

XI -Table d'hôtes

La prestation de repas proposée sous l'appellation « table d'hôtes » n'est pas définie réglementairement. Elle relève d'une appellation d'usage utilisée pour identifier la prestation complémentaire de pension ou demi-pension proposée par certains exploitants de chambres d'hôtes à leur clientèle. Une utilisation déloyale de ce terme est sanctionnée sous l'angle des pratiques commerciales trompeuses à l'article L. 213-1 du code de la consommation (emprisonnement de deux ans au plus et d'une amende de 37 500 euros au plus ou de l'une de ces deux peines)³.

Les caractéristiques d'une table d'hôtes sont les suivantes : capacité d'accueil limitée aux personnes hébergées en chambres d'hôtes, soit au plus quinze personnes conformément aux dispositions de l'article D. 324-13 du code du tourisme, un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir, le repas pris à la table familiale. Si ces conditions ne sont pas respectées, la table d'hôte doit être considérée comme un restaurant.

La table d'hôtes est soumise à un certain nombre de réglementations notamment en ce qui concerne l'affichage des prix, la délivrance d'une note au client, l'hygiène des aliments, le permis d'exploitation pour la délivrance de boissons alcoolisées...

Sur le plan sanitaire, les exploitants de chambres d'hôtes ayant une activité de restauration doivent se conformer aux exigences du règlement de l'Union européenne (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. Ils doivent notamment respecter l'obligation de déclaration auprès des autorités compétentes, ainsi que les dispositions prévues à l'annexe II tels que les chapitres III, applicables aux locaux d'habitation utilisés régulièrement pour la préparation des denrées, VIII, concernant l'hygiène personnelle, IX relatif aux denrées alimentaires et XII ayant trait à la formation. Ces dispositions visent à garantir la salubrité des denrées proposées aux consommateurs.

Il s'agit d'exigences simples à satisfaire concernant l'approvisionnement en eau potable, l'hygiène des surfaces en contact avec les aliments, le système de nettoyage des ustensiles utilisés pour la préparation des denrées alimentaires, et des installations appropriées pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat.

Les dispositions générales relatives aux bonnes pratiques d'hygiène décrivent les mesures à prendre pour éviter tout risque de contamination des denrées, notamment le nettoyage des équipements, la lutte contre les nuisibles, la formation à l'hygiène et la maîtrise de la chaîne du froid.

³ Le projet de loi relatif à la consommation en cours de discussion à l'assemblée nationale porte les sanctions à 300 000 euros, pouvant être portés, de manière proportionnée aux avantages tirés du manquement, à 10% du chiffre d'affaire.

Par ailleurs, il appartient à tout exploitant du secteur alimentaire de respecter les dispositions du règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire notamment ses articles 14 « Prescriptions relatives à la sécurité des denrées alimentaires » et 18 « traçabilité ». Enfin, cette activité doit répondre aux prescriptions des arrêtés du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et notamment le respect des températures de conservation des denrées et du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.

- Pour servir des boissons alcooliques dans le cadre des repas, l'exploitant de chambres d'hôtes est soumis aux dispositions de l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique relatif à l'obligation de formation au permis d'exploitation d'un débit de boissons.

Il s'agit d'une formation sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons ou d'un établissement pourvu de la "petite licence restaurant" ou de la "licence restaurant" qui donne lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation valable dix années. À l'issue de cette période, une formation de mise à jour des connaissances permet de prolonger la validité du permis d'exploitation pour une nouvelle période de dix années."

Afin de proportionner l'obligation de formation à la nature de l'activité d'exploitant de chambre d'hôtes, la loi du 22 mars 2012 relative à la simplification du droit et à l'allègement des démarches administratives (art. 97) a complété l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique en faveur des exploitants de chambres d'hôtes. Les textes d'application ont fait l'objet d'une publication au Journal officiel du 6 mars 2013 et sont applicables depuis le 1^{er} juin 2013:

- décret n° 2013-191 du 4 mars 2013 relatif à la formation des loueurs de chambres d'hôtes délivrant des boissons alcooliques fixe les modalités de la formation, notamment sa durée, applicables aux exploitants de chambres d'hôtes qui proposent la prestation complémentaire de table d'hôtes.

- arrêté du 4 mars 2013 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant le programme et l'organisation des formations requises pour l'obtention des attestations prévues à l'article R. 3332-4-1 du code de la santé publique.