

**JE SUIS  
PORTEUR  
D'UN PROJET  
TOURISTIQUE**

**JE VEUX CREER OU REPRENDRE UN HÔTEL**

Définition

Le classement tourisme

Les démarches réglementaires : avant l'ouverture

Les démarches réglementaires : pendant l'exploitation

La fiscalité

Contacts

## Définition

L'hôtel est un établissement commercial qui met à la disposition d'une clientèle itinérante des chambres meublées pour un prix journalier. Le mot hôtel recouvre une large palette d'établissement en fonction du degré de confort et des services annexes proposés. Ce terme englobe ainsi la simple chambre minimaliste avec uniquement la présence d'un lit, mais aussi le complexe hôtelier offrant une multitude de prestations en plus de

Selon le degré de confort et les services annexes, le mot hôtel recouvre une large offre allant de la simple cabine-lit (ou hôtel-capsule) minimaliste, fréquente au Japon, au complexe hôtelier de style resort, regroupant des prestations aussi diverses que le coucher, la restauration, les activités (salle de conférence, service touristique, exposition d'artisanat) et les loisirs (auditorium, piscine, golf, tennis, etc).

## Le classement tourisme

### ▪ Qu'est-ce que le classement tourisme ?

Afin de garantir la qualité de son offre touristique, la France a modifié son système de classement officiel, avec la loi de développement et de modernisation des services touristiques du 22 juillet 2009. Ce nouveau classement, dit de tourisme, s'adapte mieux aux attentes des clients ainsi qu'aux pratiques internationales.

Le classement en hôtel de tourisme se fait toujours par le biais d'étoiles, repère universel et garant d'une certaine qualité. Aujourd'hui, la gamme de classement s'établit de 1\* à 5\*.

Le classement est issu d'une démarche volontaire de la part de l'hôtelier. Attribué pour une durée de 5 ans, le contrôle de l'hôtel est effectué par des organismes de contrôles accrédités par le Cofrac. Il est complété par une visite mystère pour les classements en 4\* et 5\*. Suite à ces 5 années, l'établissement doit être évalué de nouveau afin de conserver son classement.

L'évaluation porte sur trois grands axes :

- La qualité de confort des équipements
- La qualité des services proposés dans les établissements
- Les bonnes pratiques en matière de respect de l'environnement et de l'accueil des clientèles en situation de handicap

## ▪ Les étapes de la démarche de classement

Désormais, la demande de classement s'effectue en ligne avec la création d'un compte personnel sur le site d'Atout France [www.classement.atout-france.fr](http://www.classement.atout-france.fr). A partir de ce compte, les exploitants peuvent suivre l'évolution des étapes de leur classement.

Qui ?	Quoi ?	Délais réglementaires
<b>1 - Exploitant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Création de votre compte sur <a href="http://www.classement.atout-france.fr">www.classement.atout-france.fr</a></li> <li>- Commande de la visite de contrôle auprès d'un organisme accrédité*</li> <li>- Remise du pré-diagnostic au cabinet de contrôle choisi</li> </ul>	
<b>2 - Organisme de contrôle accrédité</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Visite de contrôle</li> <li>- Remise à l'exploitant du certificat de visite sous format numérique via <a href="http://classement.atout-france.fr">classement.atout-france.fr</a> (rapport de contrôle et grille de contrôle)</li> </ul>	Le certificat de visite doit être remis par l'organisme sous 15 jours
<b>3 - Exploitant</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Validation du certificat de visite (rapport de contrôle et grille de contrôle)</li> <li>- Transmission du dossier de demande de classement à Atout France sous format numérique via <a href="http://www.classement.atout-france.fr">www.classement.atout-france.fr</a></li> </ul>	La visite de contrôle est valable 3 mois
<b>4 - Atout France**</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Instruction du dossier de demande</li> <li>- Prononcé de la décision de classement sous réserve de complétude du dossier</li> <li>- Publication de l'hébergement classé</li> </ul>	Atout France dispose d'un délai d'un mois pour prononcer le classement, une fois le dossier complet constaté

\* Le coût de la visite est à la charge des exploitants – les tarifs pratiqués sont libres

\*\* L'agence de développement touristique de la France assure l'instruction des demandes, prononce les décisions de classement et publie les hébergements classés

**Pour plus de renseignements :** [www.classement.atout-france.fr](http://www.classement.atout-france.fr)

## Les démarches réglementaires : Avant l'ouverture

### ▪ Condition de Moralité

L'entrepreneur doit ne pas avoir été condamné à l'une des infractions mentionnées à l'article L121-8 du code de commerce ou pour crime.

### ▪ Déclaration préalable d'ouverture d'un hôtel

En premier lieu, tout établissement hôtelier doit faire l'objet d'une déclaration auprès de la préfecture du département du lieu d'implantation de l'immeuble avant l'ouverture de l'établissement (article R.233-4 du Code rural et de la pêche maritime).

**Remarque** : Depuis le 1er janvier 2009, la création ou l'extension d'un hôtel de plus de 30 chambres (de plus de 50 en Île-de-France) n'est plus soumise à autorisation d'exploitation commerciale de la Commission Départementale d'Équipement Commercial (CDEC) de la préfecture.

Afin de faire fonctionner l'établissement, un certain nombre d'autorisations sont également nécessaires :

- **L'immatriculation au registre du commerce.** Elle doit intervenir le plus tôt possible et au maximum 15 jours après l'ouverture.
- **La déclaration d'existence aux contributions indirectes**, qui doit être accomplie au plus tard 15 jours après l'ouverture de l'hôtel.
- **Les formalités sociales**, communes pour la plupart à tous les commerçants (déclarations d'embauche, assurances, retraites, URSSAF, ASSEDIC,...).

La plupart des formalités sont à accomplir dans le cas de l'ouverture mais aussi en cas de reprise d'un établissement.

## ▪ Les assurances

Les assurances sont indispensables dans le bon déroulement de l'activité professionnelle de l'hôtellerie. Elles garantissent la pérennité de votre outil de travail en cas de sinistres couverts et permettent d'éviter toutes pertes financières importantes. Ils existent différents types d'assurances :

- **Les assurances de biens.** Obligatoires pour les biens bâtis, elles comprennent la responsabilité civile. Les assurances de biens garantissent vos biens, qu'il s'agisse des immeubles, du matériel ou encore des véhicules, contre l'incendie, le vol, les dégâts des eaux, ...
- **Les assurances de personnes.** Non obligatoires, elles vous permettent de vous protéger contre les aléas de la vie, c'est-à-dire en cas de maladie, d'incapacité temporaire ou permanente de travail ou lors d'un décès.

### Les assurances plus spécifiques à l'hôtellerie

#### Le contrat d'assurance décès invalidité

Il est obligatoire lorsqu'un emprunt est contracté en vue de l'achat d'un fonds de commerce. Pour octroyer cet emprunt, tout organisme financier exigera la souscription d'un contrat d'assurance décès invalidité. La garantie peut être souscrite auprès d'un assureur spécialisé ou non en assurance de personnes.

#### La garantie perte d'exploitation

Elle n'est pas obligatoire mais indispensable. Les assurances de biens peuvent aussi couvrir le risque de perte d'exploitation. Ainsi, en cas de sinistre, l'assuré percevra des capitaux lui permettant de faire face aux charges fixes, d'assurer le manque à gagner de chiffre d'affaires durant la remise en état de l'outil de travail.

#### Le contrat ALEA (Atteinte aux Liaisons, à l'Environnement et à l'Activité)

Apparenté à la garantie perte d'exploitation, ce contrat n'est pas obligatoire et couvre les risques tels que route coupée, grève des transports, marée noire qui peuvent compromettre la fréquentation de l'établissement et engendrer une baisse du chiffre d'affaires.

#### La garantie « homme clé »

Non obligatoire, il s'agit d'un contrat spécifique d'assurance de personnes contracté par une entreprise, la bénéficiaire, sur la tête de ses dirigeants/gérants ou certains collaborateurs (le chef de cuisine par exemple qui peut être une pièce maîtresse de l'établissement).

Cette assurance vise à compenser le préjudice que causerait le décès ou l'incapacité des assurés (dirigeants, chefs de cuisine...) par le versement d'une indemnité déterminée en fonction des pertes pécuniaires consécutives à la survenance du sinistre. Elle permet également d'assurer la poursuite de l'activité, la mise en place d'une nouvelle organisation, voire la cession et ce en toute sérénité.

### Le contrat de protection juridique

Ce contrat n'est pas obligatoire mais est utile au commerçant en cas de litige, contestation ou poursuite portant atteinte ou préjudice aux biens ou aux personnes. Les frais et honoraires d'avocats et d'huissiers seront alors couverts par l'assurance.

### L'assurance décennale et « dommage ouvrage »

C'est une garantie obligatoire à souscrire dans le cas de constructions neuves ou d'extensions de bâtiments réalisées soi-même. Réalisées par un prestataire extérieur, l'assurance sera prise par celui-ci.

Il ne faut pas hésiter à demander un "bilan assurance personnalisé" auprès d'un professionnel. Ce service gratuit vous permettra de faire un point précis sur vos besoins en assurance compte tenu de votre situation personnelle et de souscrire ensuite les contrats adaptés.

## ▪ La sécurité

En tant qu'établissement recevant du public, les hôteliers doivent respecter des normes de sécurité très strictes, que ce soit pour la sécurité des clients que celle du personnel.

### **Des clients**

L'hôtel doit obligatoirement respecter les normes dites E.R.P. (Etablissements Recevant du Public), qui concernent la capacité, l'aménagement, les matériaux, les issues, les éclairages, les installations électriques, les ascenseurs, l'alarme et la lutte contre les incendies, entre autres.

S'il s'agit d'une reprise d'un établissement hôtelier, le repreneur doit exiger le procès verbal de visite de la Commission de Sécurité qui devra dater de moins de 5 ans ; il vérifiera si l'ensemble des préconisations a été exécuté ou si des manquements graves demeurent.

Dans le cas de projets importants ou de préconisations lourdes, Un bureau de contrôle (APAVE, SOCOTEC, VERITAS...) peut intervenir afin de vous aider à quatre niveaux :

- contrôles et vérifications
- diagnostic et préconisations
- appui-conseil
- suivi de la mise en œuvre

### **Du personnel**

L'entreprise a l'obligation de procéder à l'évaluation de ses risques et de la transcrire dans un document appelé « document Unique » (décret n°2001-1016 du 05 novembre 2001). Cette réglementation est applicable depuis le 8 novembre 2002. En cas de non respect, l'entreprise est passible d'amendes. Le Document Unique constitue le point de départ des actions de prévention à mettre en œuvre dans l'entreprise par l'employeur. Il doit comporter un inventaire des risques identifiés dans chaque unité de travail. C'est un document amené à évoluer et doit être remis à jour régulière (au moins une fois par an) ou dès lors qu'une modification survient.

Depuis le 1er juillet 2012, tous les employeurs, sont tenus de désigner un ou plusieurs responsables ou chargés de sécurité et de prévention des risques professionnels (art. L4644-1 du code du travail).

## ▪ L'accessibilité

A compter du 1er janvier 2015, tous les établissements recevant du public (ERP) devront être accessibles à toute personne souffrant d'un handicap (auditif, mental, physique, visuel...). En effet, la loi n° 2005-102 du 11 février 2005 prévoit de nombreuses dispositions pour l'égalité des droits et des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées.

Se référer notamment au décret n° 2006.555 du 17 mai 2006 et à l'arrêté du 1er août 2006 relatif à l'accessibilité des établissements recevant du public.

### **Label « Tourisme & Handicap »**

Le label national « Tourisme & Handicap » est une marque de qualité de l'accueil pour des clientèles en situation de handicap, validant une démarche volontaire du gestionnaire hôtelier d'adaptation à l'accueil d'un ou plusieurs types de handicaps. Il permet de donner une information fiable sur l'accessibilité des lieux de vacances ou de loisirs, visualisée par un pictogramme correspondant aux 4 types de handicaps (moteur, visuel, auditif, mental) et de promouvoir une offre touristique accessible à tous.

L'obtention de ce label restera d'actualité en 2015, car il est gageur d'un service de qualité. Il ne répond pas simplement à une norme. Le label « Tourisme & Handicap » mettra ainsi en lumière les établissements offrant des services plus à destination de la clientèle en situation de handicap.

## **Les démarches réglementaires : Pendant l'exploitation**

### **▪ Droit du travail**

C'est la convention collective HCR (Hôtels, Cafés, Restaurants) du 30 avril 1997 modifiée par différents avenants qui s'applique aujourd'hui.

A noter :

L'entretien professionnel biannuel est obligatoire pour tous les salariés de l'entreprise (accord interprofessionnel de décembre 2003).

L'élection d'un délégué du personnel est obligatoire à partir du 11ème salarié.

Un règlement intérieur doit être établi au-delà de 20 salariés.

### **▪ L'hygiène**

Le règlement sanitaire départemental type doit être connu et appliqué à la lettre. Les circulaires du 9 août 1978 et du 26 avril 1982, dont il est issu, sont disponibles auprès du Ministère de la Santé, du Journal Officiel ou des organismes professionnels.

Pour les hôtels-restaurants, il est obligatoire de mettre en place les procédures basées sur les principes de l'H.A.C.C.P (Hazard Analysis Critical Control Point), système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques. Il s'agit d'une méthode permettant une certaine vigilance en identifiant les étapes où il existe un danger de contamination. Le recours aux guides de bonnes pratiques d'hygiène validés est recommandé. Par ailleurs, une déclaration d'ouverture doit être effectuée auprès de la direction des services vétérinaires dans le mois qui suit l'ouverture de l'établissement si des préparations alimentaires y sont réalisées.

### **▪ Les prix**

Les prix sont librement déterminés sous la responsabilité de l'exploitant. Le petit-déjeuner ne peut être imposé dans la vente d'une nuitée.

#### **Affichage des prix**

Les hôteliers doivent afficher les prix (TTC et services compris) à l'extérieur de leur établissement, à la réception, à la caisse et dans chaque chambre. L'arrêté du 18 octobre 1988 fixe ces modalités d'affichage.

#### **Délivrance d'une note**

L'hôtelier doit délivrer une note à la fin du séjour. Elle doit être établie en double exemplaire selon des modalités précisées par un arrêté du 8 juin 1967 relatif à la délivrance d'une note dans les hôtels, modifié par un arrêté du 6 février 1981 : l'original est remis au client et le double est conservé par l'exploitant pendant deux ans.

## ▪ Les licences en cas de vente de boissons

L'hôtelier doit être titulaire des licences de débit de boissons adéquates en fonction des prestations proposées (vente à emporter ou vente à consommer sur place à l'occasion ou non des principaux repas).

Toute vente de boissons alcoolisées ou non est soumise à la réglementation, pour un bar, un restaurant, un hôtel :

<b>Licence I</b>	<p><b>Obtention illimitée</b></p> <p>Boissons du 1er groupe (non alcoolisées) : Eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1, 2°, limonades, sirops, sodas, infusions, lait, café, thé etc.</p>
<b>Licence II</b>	<p><b>Quotas de limitation pour création</b></p> <p>Boissons du 2ème groupe Boissons fermentées non distillées : Vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1, 2 à 3 degrés d'alcool.</p>
<b>Licence III (ou licence restreinte)</b>	<p><b>Quotas de limitation pour création (transfert soumis à autorisation)</b></p> <p>Boissons du 3ème groupe Vins doux naturels autres que ceux appartenant au 2nd groupe, vins de liqueurs, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis, cerises, ne tirant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.</p>
<b>Licence IV (ou grande licence)</b>	<p><b>Création interdite (transfert soumis à autorisation)</b></p> <p>Boissons du 4ème groupe Rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits et ne supportant aucune addition d'essence, ainsi que des liqueurs édulcorées au moyen de sucre, de glucose ou de miel à raison de 400 grammes minimum par litre pour les liqueurs anisées et de 200 grammes minimum par litre pour les autres liqueurs et ne contenant pas plus d'un demi-gramme d'essence par litre.</p> <p>Boissons du 5ème groupe Toutes les autres boissons alcooliques, hormis celles qui sont interdites à la vente.</p>

Depuis le 1er avril 2009, un permis d'exploitation est désormais nécessaire pour tous les détenteurs d'une licence, quelle que soit sa catégorie. Ce permis est accordé pour 10 ans suite à une formation, celle-ci est organisée par les syndicats professionnels.

**Remarque** : toutefois, par dérogation à l'article L. 3331-1 du code de la santé publique, la loi n° 2009-888 du 22 juillet 2009 précise que la licence de 1ère catégorie n'est pas exigée lorsque la fourniture de boissons visées au 1er groupe (à savoir boissons non alcoolisées comme les eaux, le thé, le café, les jus de fruits, les sodas, etc.) est l'accessoire d'une prestation d'hébergement (pour le petit déjeuner par exemple).

## ▪ La responsabilité de l'hôtelier

Les hôteliers sont soumis à un régime spécifique de responsabilité en cas de vol des effets de leur clientèle.

Les articles 1952, 1953 et 1954 du code civil rendent responsables du vol ou du dommage causés aux effets (vêtements, bagages et objets divers) apportés dans leur établissement par le voyageur qui loge chez eux. Cette responsabilité est automatique : le client n'a pas besoin de démontrer une faute de l'hôtelier pour être remboursé. Les dommages-intérêts dus au voyageur sont limités à l'équivalent de 100 fois le prix de location du logement par journée.

N.B : Les pancartes déclinant toute responsabilité de la direction en cas de vol des biens non déposés dans le coffre de l'hôtel n'ont aucune valeur juridique.

Par dérogation aux dispositions de l'article 1953, « les aubergistes ou hôteliers sont responsables des objets laissés dans les véhicules stationnés sur les lieux dont ils ont la jouissance privative à concurrence de cinquante fois le prix de location du logement par journée. »

Néanmoins, « les aubergistes ou hôteliers ne sont pas responsables des vols ou dommages qui arrivent par force majeure, ni de la perte qui résulte de la nature ou d'un vice de la chose, à charge de démontrer le fait qu'ils allèguent. »

## ▪ La clientèle étrangère

L'hôtelier est tenu de faire remplir et signer par tout client étranger, dès son arrivée, une fiche individuelle de police sur laquelle sont notamment mentionnés les nom et prénoms de la personne, ses date et lieu de naissance, sa nationalité et son domicile habituel.

Les documents doivent ensuite être remis chaque jour aux autorités de police (article R. 611-35 du Code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile).

## La fiscalité

### ▪ La TVA

Depuis le 1er janvier 2012, les hôteliers sont soumis à un taux réduit de TVA à 7%. D'après l'article 279 du Code Général des Impôts, elle s'applique sur :

- les prestations d'hébergement et aux trois quart du prix de pension ou de demi-pension
- la nourriture
- et les boissons, à l'exception des boissons alcoolisées qui sont soumises à une TVA à 19,6%

### ▪ Les impôts locaux

#### La taxe foncière

Elle est due si vous êtes propriétaire au 1er janvier d'une propriété bâtie ou d'un immeuble.

#### La taxe de séjour

Dans certaines communes, la taxe de séjour peut être instaurée. Se renseigner en mairie.



## ▪ Redevances et contributions diverses

### En cas de diffusion de musique au sein de l'établissement

L'hôtelier qui souhaite diffuser de la musique au sein de son établissement doit demander une autorisation préalable auprès de la SACEM (Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique) et de la SPRE (Société pour la perception de la rémunération équitable).

La diffusion de musique vivante (artistes, groupes musiciens) et/ou de musique enregistrée (radio, CD, juke box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur DVD) dans les lieux ouverts au public et les chambres d'hôtel, sur vos attentes téléphoniques ou site Internet, nécessite l'autorisation préalable de la SACEM et le paiement des redevances d'auteur (salaire différé des créateurs musicaux).

### En cas de mise à disposition de postes de télévision

La mise à disposition d'un ou plusieurs téléviseurs au sein de l'établissement entraîne l'obligation de payer une redevance dont le montant varie en fonction du nombre de points de visions détenus, du lieu d'installation des appareils et du type d'établissement (notamment en cas d'activité mixte hôtel - bar - restaurant, par exemple).

Pour en savoir plus, et notamment calculer et déclarer la redevance audiovisuelle, consulter le site [www.impots.gouv.fr](http://www.impots.gouv.fr)

## Communiquer

### ▪ Les réseaux

Intégrer un réseau permet à l'entreprise de :

- Développer son réseau relationnel
- Nouer des partenariats
- Se promouvoir
- Bénéficier de conseils d'experts, de chefs d'entreprises expérimentés
- Identifier de nouvelles opportunités

On distingue 2 types de réseaux pour les hôtels :

#### - Les chaînes volontaires

Les chaînes volontaires sont nées d'un souhait commun d'établissements indépendants qui se sont regroupés sous une même enseigne afin de mener ensemble des actions de promotion et de commercialisation.

Les chaînes volontaires répondent à des critères communs et précis de confort, au niveau des équipements et services. Les plus connues sont : « Logis », les « Relais du silence », les « Relais et châteaux », « Best Western »,...

#### - Les chaînes intégrées

Elles sont composées d'établissements portant la même enseigne et standardisés. Le client est certain d'y trouver, d'une région à une autre, des prestations semblables et un même niveau d'équipement. On y retrouve les établissements suivants : « Ibis », « Etap Hôtel », « Mercure », « B&B »...



## ▪ La labellisation

### Qualité Tourisme

La marque « Qualité Tourisme » a été déposée par le ministère délégué au Tourisme. Son objectif est la qualité du service pour la satisfaction du client. Elle constitue un gage de confiance.

Les engagements nationaux ont été définis en association avec les professions concernées. Ils sont répartis en plusieurs catégories : l'accueil, les compétences du personnel, la communication et l'information, le confort des lieux, la valorisation des ressources locales, la propreté et l'entretien des lieux.

Plus d'informations sur : [www.qualite-tourisme.gouv.fr](http://www.qualite-tourisme.gouv.fr)

### La Clef verte

La Clef Verte est un label volontaire attribué chaque année par un jury indépendant à l'ensemble du secteur de l'hébergement touristique : hôtels, campings, gîtes, chambres d'hôtes, résidences de tourisme... Le label récompense les hébergements respectueux de l'environnement et des ressources naturelles, qui satisfont des critères portant sur l'eau, l'énergie, les déchets, les produits d'entretien...

Etablis au niveau international, les critères sont communs à tous les pays. Ils sont réévalués chaque année afin de conserver l'avant-gardisme et de satisfaire les exigences environnementales de la Fondation pour l'Éducation à l'Environnement (FEE).

## Contacts