

Plusieurs informations doivent être portées à la connaissance du consommateur dans le cadre de l'exploitation d'un restaurant.

Remarque : de nouveaux affichages doivent être mis en œuvre pour faire suite à la baisse de la TVA dans la restauration le 1er juillet 2009.

## I. Affichage des prix

L'arrêté du 27 mars 1987 modifié par l'arrêté du 29 juin 1990 fixe les règles applicables en matière d'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.

### Remarques :

- dans l'établissement où il est perçu un service, le prix annoncé s'entend taxes et service compris. Les documents affichés ou mis à la disposition de la clientèle doivent comporter la mention « prix service compris » suivie de l'indication, entre parenthèses, du taux pratiqué pour la rémunération de ce service .
- pour les boissons servies à l'occasion des principaux repas, par dérogation aux articles 2 et 3 de l'arrêté précité (voir I. C. Les obligations d'affichage et d'étalage du débitant de boissons), l'affichage peut être remplacé par une carte mise à la disposition de la clientèle et comportant les prix de l'ensemble des prestations offertes. Cette carte peut être un document distinct du menu et, le cas échéant, peut être inscrite de façon lisible au dos du menu.

## 1. À l'extérieur de l'établissement

Les menus ou cartes du jour ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins, ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur :

- pendant la durée du service ;
- et au moins à partir de 11h30 pour le déjeuner et de 18h pour le dîner.

Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché.

Remarque : les cartes et menus doivent comporter, pour chaque prestation, le prix ainsi que la mention « boisson comprise » ou « boisson non comprise » et, dans tous les cas, indiquer pour les boissons : la nature et la contenance offertes.

Dans les établissements ne servant pas de vin, une carte comportant au minimum la nature des boissons et les prix de cinq boissons couramment servies doit être affichée.

## 2. À l'intérieur de l'établissement

Des menus et cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

Remarque : il existe des règles particulières (article 40 règlement CEE n° 2392-89 du 24 juillet 1989) pour établir la carte des vins qui doit comporter des mentions obligatoires ainsi que d'éventuelles mentions complémentaires autorisées pour les vins dits tranquilles, c'est-à-dire non effervescents. Les infractions à cette réglementation sont punies d'une amende de 450 euros (2 250 euros pour les personnes morales). Elles peuvent également être sanctionnées au titre des délits de publicité mensongère et de tromperie.

### 3. Affichage de la baisse de la TVA

A compter du 1er juillet 2009, chaque restaurateur doit identifier de façon visible et lisible, à l'extérieur et à l'intérieur de son établissement, les produits bénéficiant d'une baisse intégrale de la TVA.

A l'extérieur, il affiche une vitrophanie "la TVA baisse, les prix aussi". Celle-ci est gracieusement mise à disposition par toutes les organisations signataires du contrat d'avenir avec l'Etat.

Remarque : la liste et les coordonnées des organisations signataires ainsi qu'une vitrophanie à imprimer sont disponibles sur le site [www.etatsgenerauxdelarestauration.fr](http://www.etatsgenerauxdelarestauration.fr)

A l'intérieur, la baisse de la TVA doit être indiquée soit par des prix barrés, soit par un astérisque sur les cartes et les menus avec la mention "Ce produit bénéficie de la baisse intégrale de la TVA".

Les agents de la répression des fraudes sont habilités à vérifier la conformité de l'affichage de la baisse des prix par rapport aux engagements annoncés et à sanctionner les établissements dont l'affichage est inexact.

### 4. Sanctions en cas de défaut d'affichage

Les infractions aux obligations d'affichage sont punies d'une amende contraventionnelle de 1 500 euros (7 500 euros pour les personnes morales).

## II. Affichage de l'origine des viandes

Le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 impose aux restaurateurs de porter à la connaissance de la clientèle l'origine des morceaux de viandes bovines ou de la viande hachée.

### A. Contenu de l'information

L'origine est indiquée par l'une ou l'autre des mentions suivantes :

1. « Origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays .
2. « Né et élevé : (nom du pays de naissance et nom du ou des pays d'élevage) et abattu : (nom du pays d'abattage) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.

L'information doit être donnée de façon lisible et visible, par affichage, indication sur les cartes et menus ou sur tout autre support.

### B. Sanction en cas de défaut d'information

Les infractions aux dispositions ci-dessus sont punies d'une amende contraventionnelle de 450 euros (2 250 euros pour les personnes morales).

### III. Affichage relatif à l'interdiction de fumer

Sur l'application de l'interdiction de fumer, voir la fiche Ouverture et exploitation d'un restaurant.

Depuis 2008, une signalisation apparente doit rappeler le principe d'interdiction de fumer. Celle-ci doit être apposée aux entrées des bâtiments ainsi qu'à l'intérieur, dans des endroits visibles et de manière apparente.

En outre, un avertissement sanitaire doit être apposé à l'entrée des emplacements réservés aux fumeurs lorsque de tels espaces seront mis en place. Il y sera rappelé que les mineurs de moins de seize ans ne peuvent y accéder.

Les modèles de signalisation et d'avertissement sanitaire ont été déterminés par arrêté du 3 janvier 2007 du ministre chargé de la santé. Ils sont téléchargeables sur le site [www.tabac.gouv.fr](http://www.tabac.gouv.fr).