

# Les boissons et la loi

C5-1 Appliquer la démarche qualité

C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité

**Objectif :** → Présenter la législation concernant la vente des boissons en restauration : les familles, les licences, les affichages obligatoires.



Lors de vos différents stages et sorties au restaurant, vous avez remarqué des panneaux et affichages similaires se fondant dans la décoration. Il s'agit là d'obligations légales que les restaurateurs doivent impérativement respecter. Vous décidez donc d'approfondir vos connaissances sur la législation concernant la vente des boissons en restauration régie par le code du commerce.

Vous vous intéressez dans un premier temps sur ces fameuses licences affichées à l'extérieur des établissements.

## Document 1 : Les différents groupes de boissons

### 1 DISPOSITIONS APPLICABLES À L'ENSEMBLE DES DÉBITS DE BOISSONS

#### 1.1 Les boissons

##### 1.1.1 Classification des boissons

L'article L. 3321-1 du code de la santé publique (CSP), modifié par l'ordonnance n° 2015-1682 du 17 décembre 2015, répartit les boissons en quatre groupes.

**Groupe 1 :** boissons sans alcool : eaux minérales ou gazéifiées, jus de fruits ou de légumes non fermentés ou ne comportant pas, à la suite d'un début de fermentation, de traces d'alcool supérieures à 1,2 degré, limonades, sirops, infusions, lait, café, thé, chocolat.

**Groupe 2 :** abrogé.

L'ordonnance n° 2015-1682 du 17 décembre 2015 a supprimé les anciennes boissons du 2<sup>e</sup> groupe, désormais rassemblées dans le 3<sup>e</sup> groupe. Cette mesure de simplification a pour effet de modifier le régime des licences (cf. infra), sans pour autant que cette modification concerne la licence IV.

**Groupe 3 :** boissons fermentées non distillées et vins doux naturels : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, auxquelles sont joints les vins doux naturels, ainsi que les crèmes de cassis et les jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2 à 3 degrés d'alcool, vins de liqueur, apéritifs à base de vin et liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises, ne titrant pas plus de 18 degrés d'alcool pur.

La mention de la limitation du degré d'alcool comprise entre 1,2 et 3 ne concerne que les jus de fruits fermentés. Le vin, la bière, le cidre et les autres boissons mentionnées au 3<sup>e</sup> de l'article L. 3321-1 du CSP sont en revanche visés par nature. À titre d'exemple les vins rouges, blancs, rosés ou pétillants titrent à plus de 10° d'alcool, en général autour de 12°, les bières entre 4 et 9° et les cidres de 5 à 9° d'alcool. Le groupe 3 comprend également les crèmes et liqueurs ne titrant pas plus de 18° : celles dépassant ce titre relèvent du groupe 5.

**Groupe 4 :** rhums, tafias, alcools provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits, et ne supportant aucune addition d'essence ainsi que 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.

**Groupe 5 :** toutes les autres boissons alcooliques : boissons anisées, whisky, vodka, gin, etc. (liste non exhaustive).

S'agissant des cocktails et des « prémix » (boisson mélangée à l'avance), c'est le classement du composant du groupe le plus élevé entrant dans le mélange qui emporte classement du produit fini proposé à la clientèle, quelque soit le titrage en alcool dudit produit fini. En effet, ce n'est pas le cocktail ou le « prémix » en soi qu'il s'agit de classer, mais chacune des boissons qui composent ce mélange.

**Activité 1-** A partir de vos connaissances et du document 1, classez les différentes boissons proposées dans leurs groupes respectifs.

<b>Les groupes de boissons</b>			
			
<b>1er groupe</b>	<b>2ème et 3ème groupes (fusionnés)</b>	<b>4ème groupe</b>	<b>5ème groupe</b>
<hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/>	<hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/>	<hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/>	<hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/> <hr style="border-top: 1px dashed red;"/>

**Document 2 : Les différentes licences**

## Les différentes catégories de licences

### Les débits de boissons à consommer sur place

Ils sont répartis en deux catégories selon l'étendue de la licence dont ils sont assortis (art. L3331-1).

**la licence de 3<sup>e</sup> catégorie**, dite licence restreinte, comporte l'autorisation de vendre pour consommer sur place les boissons des groupes 1 et 3. Celle de 2<sup>e</sup> catégorie est devenue de plein droit une licence de 3<sup>e</sup> catégorie depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2016.

**la licence de 4<sup>e</sup> catégorie**, dite grande licence ou licence de plein exercice, comporte l'autorisation de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation à l'intérieur demeure autorisée, y compris celles des 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> groupes.

Les licences de 2<sup>e</sup> catégorie sont devenues des licences de 3<sup>e</sup> catégorie au 1<sup>er</sup> janvier 2016. Avec les licences de 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup> catégories, il est possible de faire de la vente à emporter.

### Les licences restaurant

Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories désignées ci-contre (art. L3331-1).

**la petite licence restaurant**, qui permet de vendre les boissons du 3<sup>e</sup> groupe pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

**la licence restaurant** proprement dite, qui permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

Ces deux licences limitent le service des boissons à l'accompagnement d'un repas. Elles permettent aussi de vendre à emporter les boissons proposées. Pour servir des boissons en dehors des repas, le restaurant doit être titulaire d'une licence de débits de boissons à consommer sur place.

### Les licences à emporter

Les établissements qui ne vendent que des boissons à emporter doivent être titulaires de l'une des deux catégories ci-contre (art L3331-3).

**la petite licence à emporter** comporte l'autorisation de vendre pour emporter les boissons du troisième groupe.

**la licence à emporter** comporte l'autorisation de vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée.

**Activité 2-** Synthétiser dans le tableau ci-dessous les droits que donnent chaque licence.

En résumé : Les catégories de licences		
Licences de débit	Licences restaurant	Licences à emporter
à consommer sur place		(Supermarchés, cavistes, internet)

--	--	--

**Activité 3-** Pour chaque situation donnée, précisez le type de licence nécessaire.

SITUATIONS		LICENCES
Exploitation d'un salon de thé.	⇒	
Vente de vins au restaurant au cours des repas.	⇒	
Exploitation d'un bar à vins.	⇒	
Exploitation d'un bar à cocktails.	⇒	
Vente de toutes les boissons au cours des repas.	⇒	
Exploitation d'un snack-bar.	⇒	
Exploitation bar-restaurant.	⇒	

**Les licences ne sont pas les seules obligations qu'un restaurateur doit respecter.**

**Document 3 : Les autres obligations**

♦ **Les affichages obligatoires :**

Le restaurateur doit obligatoirement exposer de façon visible à l'intérieur de l'établissement :

- l'affiche sur la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique,
- l'affiche sur la police des débits de boissons avec les horaires d'ouverture et de fermeture,
- l'affiche sur le respect des normes d'hygiène,
- l'affiche sur l'interdiction de fumer,
- l'affiche des prix,
- l'affiche des menus et cartes.

Les deux derniers affichages doivent également apparaître à l'extérieur de l'établissement avec la licence.

♦ **Les autres obligations concernant les boissons :**

- Interdiction absolue de vendre de l'alcool :

- aux mineurs (moins de 18 ans),
- aux personnes ivres,
- aux personnes présentant des signes de troubles mentaux.

- Etalage obligatoires (publicité des boissons non alcoolisées obligatoire) :

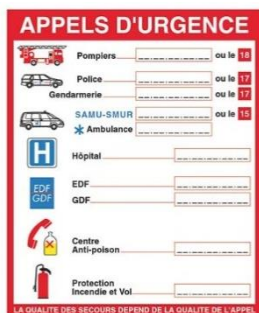
Dans tous les débits de boissons, un étalage d'au moins 10 bouteilles de boissons non alcoolisées est obligatoire. Il doit présenter au moins un échantillon des boissons suivantes : jus de fruits, jus de légumes, boissons au jus de fruits gazéifiées, sodas, limonades, sirops, eaux ordinaires gazéifiées artificiellement ou non, eaux minérales gazeuses ou non.

- Etalage des mesures de capacité légale pour liquides alimentaire permettant de contrôler et justifier la contenance de tous les récipients.

♦ **La circulation des boissons alcoolisées :**

Le transport et la circulation des boissons alcoolisées sont elles aussi réglementées :

- Registre des congés : rempli par l'expéditeur,
- Facture-congé : elle doit accompagner l'expédition des boissons,
- Capsule congé spécifique : les bouteilles d'alcool vendues doivent posséder une CRD (capsule représentative des droits) dont la couleur diffère selon la nature de la boisson. (Assouplissement en 2019, voir feuille de

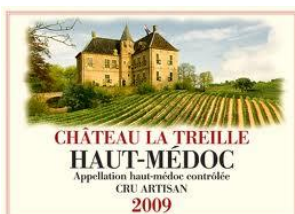


**Activité 4-** Entourez les affichages obligatoires.

**Activité 5-** Répondez aux questions suivantes :

- Comment un client peut-il savoir qu'un établissement est autorisé à vendre de boissons ?
  
- Par quel moyen un client qui passe devant un établissement peut-il être informé des tarifs pratiqués pour les boissons courantes ?
  
- Quelle publicité est obligatoire dans un débit de boissons ?
  
- Par quel moyen un restaurateur peut-il déterminer si un client est majeur ou pas?

**Activité 6-** A l'aide du document 3, précisez pour chaque boisson alcoolisée présentée la couleur de la CRD qui lui correspond.



**Activité 7-** Complétez le schéma ci-dessous en précisant la signification de chaque sigle.

83

R

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

SOF

D. G. D. D. I.

75 cl.

036

# Les boissons et la loi, ce que je dois retenir :

## I/ LA LEGISLATION CONCERNANT LA VENTE DES BOISSONS EN RESTAURATION : LES FAMILLES DE BOISSONS

<b>1<sup>ER</sup> GROUPE</b>	⇒ boissons non alcoolisées titrant à moins de 1.2° d'alcool.
<b>2<sup>EME</sup> GROUPE</b>	} <b>Fusionnés</b> : Boissons fermentées non distillées et vins doux naturels.
<b>3<sup>EME</sup> GROUPE</b>	
<b>4<sup>EME</sup> GROUPE</b>	⇒ Rhums, ratafias, eaux-de-vie provenant de la distillation des vins, cidres, poirés ou fruits.
<b>5<sup>EME</sup> GROUPE</b>	⇒ toutes les autres boissons alcoolisées non interdites.

## II/ LA LEGISLATION CONCERNANT LA VENTE DES BOISSONS EN RESTAURATION : LES LICENCES

En résumé : Les catégories de licences		
Licences de débit à consommer sur place	Licences restaurant	Licences à emporter (Supermarchés, cavistes, internet)
<b>Licence de 3<sup>ème</sup> catégorie</b>  = licence restreinte  Boissons des Groupes 1 et 3 à consommer sur place	<b>Petite licence restaurant</b>  Boissons du 3 <sup>ème</sup> groupe à consommer sur place à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture	<b>Petite licence à emporter</b>  Boissons jusqu'au 3 <sup>ème</sup> groupe
<b>Licence de 4<sup>ème</sup> catégorie</b>  = Grande licence (ou licence de plein exercice)  Vente pour consommer sur place de toutes les boissons autorisées	<b>Licence restaurant</b>  Toutes les boissons autorisées à consommer sur place à l'occasion des repas et comme accessoire à la nourriture	<b>Licence à emporter</b>  Toutes les boissons

Les restaurants qui ne sont pas titulaires d'une licence de débit de boissons à consommer sur place doivent être pourvus de l'une des deux catégories de licence ci-dessous :

⇒ **LA PETITE LICENCE RESTAURANT** qui permet de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.

⇒ **LA LICENCE RESTAURANT** qui permet de vendre pour consommer sur place toutes les boissons dont la consommation est autorisée, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoires de la nourriture.



### III/ LA LEGISLATION CONCERNANT LA VENTE DES BOISSONS EN RESTAURATION : LES AFFICHAGES OBLIGATOIRES

• A L'INTERIEUR DE L'ETABLISSEMENT	
LA POLICE DES BOISSONS	Horaires d'ouverture et de fermeture de l'établissement.
AFFICHE SUR LA PROTECTION DES MINEURS	Une affiche sur la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique doit figurer de façon lisible.
PANONCEAU SUR L'HYGIENE	Un panneau sur l'hygiène dans les hôtels, cafés et restaurants doit figurer de façon lisible.
AFFICHAGE DES PRIX	Les prix sont libres mais la publication, l'affichage et la facturation sont obligatoires.
AFFICHAGE DE L'INTERDICTION DE FUMER	Depuis le 1er janvier 2008, une signalisation apparente doit rappeler le principe d'interdiction de fumer.
• A L'EXTERIEUR DE L'ETABLISSEMENT	
LES LICENCES ET CATEGORIES DE BOISSONS	L'affichage de la licence est obligatoire.
AFFICHE DES MENUS ET CARTES	Un affichage des menus et des cartes comportant les prix est obligatoire.
AFFICHE DES PRIX	Les prix sont libres mais la publication, l'affichage et la facturation sont obligatoires.

### IV/ LA LEGISLATION CONCERNANT LA VENTE DES BOISSONS EN RESTAURATION : LES AUTRES OBLIGATIONS

- Interdiction absolue de vendre de l'alcool aux mineurs, personnes ivres et personnes présentant des troubles mentaux.
- Etalage obligatoire de 10 boissons non alcoolisées.
- Etalage des mesures de capacité légale pour liquides alimentaire.
- Respecter la législation concernant la circulation des boissons alcoolisées : registre des congés, facture-congé, CRD (capsules représentatives des droits).
  - Verte : Vins mousseux ou tranquilles AOC
  - Bleue : Tous les autres vins et boissons fiscalement assimilées au vin
  - Orange : Les boissons intermédiaires en AOC (la mention VDN doit y figurer)
  - Jaune : Cognac et Armagnac
  - Rouge : Rhum
  - Blanche : Tous les autres alcools

Remarque concernant la CRD :

**La CRD est obligatoire depuis 1960 pour les bouteilles et récipients de vin de trois litres au plus, pour lesquels les droits ont été acquittés. L'arrêté qui vient d'être signé supprime ce caractère obligatoire à compter du 1er juin 2019.**

- [Arrêté du 12 juin 2018 relatif à la suppression de l'obligation d'utiliser une capsule représentative de droits pour les livraisons de vins en bouteille ou récipients de trois litres au plus](#)

**Cette simplification administrative est l'aboutissement d'une phase de consultation des professionnels de la filière engagée par la douane en juin 2017.**

En France, les bouteilles de vin doivent néanmoins circuler avec un document d'accompagnement. Les opérateurs de la filière viticole qui embouteillent du vin auront donc désormais le choix de continuer d'apposer la CRD ou d'utiliser un des autres titres de mouvement assurant la traçabilité du produit. L'État est pleinement mobilisé pour contrôler le respect de la réglementation assurant la traçabilité des produits viticoles et lutter contre les fraudes. Les démarches mises en œuvre par les acteurs de la filière pourront par ailleurs contribuer au renforcement et à la modernisation des outils de traçabilité. Ces dispositifs ont vocation à être mis en place avec l'accord de tous les opérateurs concernés et en particulier des metteurs en marché.

Cette nouvelle mesure de simplification pour les entreprises permettra aux opérateurs de la filière viticole de réaliser des gains de compétitivité et gagner de nouveaux marchés à l'export.