

FICHE CONSEIL

LES CHAMBRES D'HÔTES

V Les chambres d'hôtes sont des chambres meublées situées chez l'habitant en vue d'accueillir des touristes, à titre onéreux, pour une ou plusieurs nuitées, assorties de prestations (petit-déjeuner, etc.). L'activité de location de chambres d'hôtes mentionnée à l'article L.324-3 est la fourniture groupée de



la nuitée et du petit-déjeuner dans la résidence du propriétaire (qu'elle soit principale ou secondaire). Elle est limitée à un nombre maximal de cinq chambres pour une capacité maximale de quinze personnes. Au-delà de cinq chambres cela devient un établissement de type hôtel. L'accueil doit être assuré par vous.

Vous souhaitez ouvrir une ou des chambre(s) d'hôtes ? Les démarches réglementaires à effectuer sont les suivantes :

AVANT L'OUVERTURE

LA DÉCLARATION EN MAIRIE

Vos chambres d'hôtes doivent faire l'objet d'une déclaration en mairie, à l'aide du document **CERFA n° 13566*03** ou sur papier libre avec demande d'accusé de réception.

Tout changement d'éléments d'information dans la déclaration doit faire l'objet d'une nouvelle déclaration en mairie.

L'IMMATRICULATION AU REGISTRE DU COMMERCE ET DES SOCIÉTÉS (RCS) EST-ELLE OBLIGATOIRE ?

Si l'activité est exercée :

A titre habituel

Elle constitue une activité commerciale. Inscrivez-vous au RCS et immatriculez-vous auprès du CFE de la chambre de commerce.



PROCÉDURE

- 1/ Déclaration en mairie
- 2/ Immatriculation
- 3/ Affiliation à la Sécurité Sociale
- 4/ Fiscalité
- 5/ Sécurité et accessibilité
- 6/ Assurance
- 7/ SACEM
- 8/ Fiche de police
- 9/ Prestation de restauration

LES CHAMBRES D'HÔTES

- LA RÉGLEMENTATION -

Par un exploitant agricole dans son exploitation

Elle est considérée comme étant complémentaire à votre activité agricole. Immatriculez-vous auprès du CFE de la chambre d'agriculture.

En complément d'une activité indépendante ou salariée déjà déclarée au RCS

Déclarez l'ouverture de votre établissement à l'aide d'un **formulaire P2**, auprès du CFE de la chambre d'agriculture si vous êtes exploitant agricole sur l'exploitation, ou auprès du CFE de la CCI du lieu de la location dans les autres cas.

En complément d'une activité salariée

Faites une déclaration de début d'activité non salariée à l'aide d'un formulaire P0 auprès du CFE de la CCI du lieu de la location.

► Pour en savoir plus : www.insee.fr/fr/information/1972060

► Pour en savoir plus : www.guichet-entreprises.fr

L'AFFILIATION À LA SÉCURITÉ SOCIALE

En tant qu'indépendant, vous devez être affilié au régime social des travailleurs non salariés (TNS) au titre des assurances maladie, maternité, vieillesse, invalidité et décès :

- soit auprès de l'agence de sécurité sociale des indépendants ;
- soit auprès de la Mutualité sociale agricole (MSA) pour les agriculteurs.

► Pour en savoir plus : www.urssaf.fr

LA FISCALITÉ

Le régime juridique et fiscal que vous choisirez en tant qu'exploitant de chambre d'hôtes devra prendre en compte différents paramètres. Un conseil spécialisé auprès d'un expert-comptable, d'un centre de gestion, d'un avocat fiscal ou de votre service des impôts des entreprises est nécessaire. A cette fiscalité obligatoire à toute activité peuvent s'ajouter d'autres taxes : la taxe d'habitation, la taxe de séjour, etc.

LA SÉCURITÉ & L'ACCESSIBILITÉ

Les chambres d'hôtes sont considérées comme des habitations personnelles et ne sont pas considérées comme un Etablissement Recevant du Public (moins de 16 personnes). Ces structures ne sont pas soumises à des réglementations spécifiques ayant pour objet la protection contre les risques d'incendie et de panique.

Cependant, les chambres d'hôtes sont tenues de

respecter certaines normes dont l'installation d'au moins un détecteur de fumée normalisé par logement depuis le 1^{er} janvier 2015.

La loi du 11 février 2005 pour l'égalité des droits des chances, la participation et la citoyenneté des personnes handicapées peut concerner les maisons individuelles neuves destinées à la vente ou à la location et les locaux et équipements collectif en cas d'ensemble de meublé.

Depuis le 1^{er} janvier 2010, les maisons individuelles ayant fait l'objet d'une demande de permis de construire, devront comporter au moins une salle d'eau conçue et équipée, de manière à permettre, par des aménagements simples, l'installation ultérieure d'une douche accessible à une personne handicapée.

LES NORMES

EN MATIÈRE DE PISCINES PRIVÉES

Les piscines privées, à usage individuel ou collectif, doivent être pourvues d'un dispositif de sécurité contre les noyades. La réglementation en prévoit quatre types (barrière de protection, système d'alarme sonore, couverture de sécurité et abri de type véranda recouvrant intégralement le bassin). L'équipement doit être conforme aux normes édictées par l'Association française de normalisation (Afnor).

► Pour en savoir plus : www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F1722

LES ASSURANCES

Informez votre assureur de la mise en location de certaines pièces de l'habitation ainsi que des activités complémentaires proposées dans le cadre de cette exploitation.

APRÈS L'OUVERTURE

L'INFORMATION DU CLIENT

L'affichage des prix

Vous devez obligatoirement afficher les prix de la location des chambres et du petit déjeuner à l'extérieur du bâtiment ainsi qu'à l'intérieur (à la réception et derrière les portes d'entrée de chaque chambre). Si des prestations annexes de table d'hôtes sont proposées, les prix de la pension ou de la demi-pension doivent également être affichés.

LES CHAMBRES D'HÔTES

- LA RÉGLEMENTATION -

La délivrance d'une note

Vous devez remettre une note au client, comprenant notamment le décompte détaillé en quantité et en prix de chaque prestation fournie et le total de la somme due. Le loueur, qui ne respecterait pas ces obligations, encourt une contravention.

DIFFUSION DE MUSIQUE

Les lieux d'accueil et d'hébergement dont les chambres d'hôtes sont soumis à la SACEM dès lors qu'une télévision, une radio sont mis à disposition que ce soit dans les chambres ou dans les espaces communs.

L'HYGIÈNE

Le ménage et l'entretien des chambres et des sanitaires doivent être assurés quotidiennement et sans frais supplémentaires par l'exploitant.

LA FICHE DE POLICE

Vous devez faire remplir par votre clientèle étrangère une fiche individuelle de police.

- elle doit obligatoirement être remplie et signée par tout touriste de nationalité étrangère, y compris par un ressortissant de l'Union européenne, dès son arrivée dans l'établissement touristique.
- les enfants de moins de 15 ans peuvent figurer sur la fiche d'un adulte qui les accompagne.
- elle doit être conservée pendant 6 mois et remise aux services de police et unités de gendarmerie à leur demande. Cette transmission peut s'effectuer sous forme dématérialisée.

► Pour en savoir plus : www.servicepublic.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R41514

► Pour en savoir plus : www.guichet-entreprises.fr/fr/activites-reglementees/tourisme-loisirs-culture/chambres-d-hotes/

PRESTATION DE RESTAURATION

Une table d'hôtes correspond au service de repas principaux. Elle peut être proposée en complément d'une activité d'hébergement. Cette prestation est réservée aux clients de l'hébergement. Elle ne doit pas dépasser la capacité d'accueil, soit 15 personnes maximum. Les repas sont pris en commun sur la base d'un menu unique.

LES LICENCES

EN CAS DE VENTE DE BOISSONS

En cas de vente de boissons alcoolisées, vous êtes tenus de :

- 1/ déclarer l'ouverture d'un débit de boissons en mairie (**Cerfa n°11542*04**)

2/ suivre une formation obligatoire pour obtenir un permis d'exploitation (**Cerfa n°14407*02** rempli par l'organisme qui assure la formation).

3/ obtenir un récépissé de déclaration délivré par le maire (**Cerfa n°11543*04** qui a valeur de délivrance d'une licence)

L'INFORMATION AU CLIENT

Vous devez obligatoirement afficher le prix TTC des prestations proposées, à l'extérieur (entrée du bâtiment) autant qu'à l'intérieur (dans le lieu de réception de la clientèle et au dos des portes de chaque chambre). L'établissement d'une note, en double exemplaire, est obligatoire.

L'HYGIÈNE

Dans le cadre d'une table d'hôtes, la préparation et la fourniture des repas sont soumises au règlement Union Européenne n°852/2004 du 29 avril 2004, relatif à l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Ce règlement impose notamment que les installations soient conçues, construites, nettoyées et entretenues de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires, que les surfaces en contact avec des aliments soient entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter, que des moyens adéquats soient prévus pour le nettoyage et la protection des denrées alimentaires de contaminations éventuelles.

Des obligations spécifiques en matière de conservation des denrées alimentaires sont également prévues par ces textes. Par ailleurs, il appartient à tout exploitant du secteur alimentaire de respecter également, les dispositions prévues au règlement CE n°178/2002 du 28 janvier 2002 relatives à la sécurité des denrées alimentaires et de leur traçabilité.

► Pour en savoir plus : www.servicepublic.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/F22379

PRÉPARATION OU VENTE DE DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE

Dès lors que vous préparez, traitez, transformez, manipulez ou entreposez des denrées alimentaires, vous êtes tenu d'effectuer une déclaration auprès du préfet du lieu où se situe votre établissement.

LIENS UTILES

Côte-d'Or Tourisme
www.pro.cotedor-tourisme.com

Facebook pro
www.facebook.com/cotedortourismepro

Bilan statistiques
www.pro.cotedor-tourisme.com/

Opendata
www.pro.cotedor-tourisme.com/search/node/opendata