



## FICHE TECHNIQUE TABLE D'HOTES EN CHAMBRE D'HOTES

### FEDERATION NATIONALE DES GITES DE FRANCE

Les exploitants de tables d'hôtes doivent procéder à la déclaration de leur activité auprès de la Direction des Services Vétérinaires de leur département. Ils sont susceptibles de faire l'objet de contrôles de la DSV, de la DDASS et de la DDCCRF.

Une réglementation européenne en matière d'hygiène alimentaire est entrée en vigueur au 1<sup>er</sup> janvier 2006 et la formation est l'un des axes de celle-ci. Tous les adhérents qui proposent la table d'hôtes doivent être **formés dans le domaine de l'hygiène alimentaire, adopter des procédures** respectant des guides de bonne pratique (hygiène du personnel, règles de stockage, maîtrise du froid, gestion des déchets, nettoyage et désinfection des locaux) et pouvoir en justifier en cas de contrôle.

Pour vous aider dans cette démarche nous vous proposons une formation d'une journée, parfaitement adaptée à votre activité.

### ■ PREAMBULE

Afin de se distinguer de l'hôtellerie traditionnelle et pour réaffirmer la convivialité propre au tourisme rural, il est entendu que le repas se déroule à la table familiale en compagnie des propriétaires.

Il est rappelé que l'accès des cuisines et salles où se prennent les repas est interdit aux animaux, notamment aux chiens et chats, même appartenant aux propriétaires.

Pour le confort des hôtes, il est souhaitable de veiller à l'absence d'insectes.

### ■ LES PRODUITS

✎ Dans les régions littorales, poissons et crustacés frais issus de la pêche locale pourront être servis à table.

✎ La France étant le pays des fromages, le propriétaire s'attachera à faire connaître à ses hôtes les fromages régionaux.

✎ Ainsi que l'indique la charte, les conserves sont à éviter, sauf pour les propriétaires effectuant la transformation de leur production (par exemple : foie gras, confits, ...). Pour les autres conserves familiales (légumes, fruits, ...) sachant qu'elles n'offrent pas autant de garanties que les conserves artisanales réalisées dans un autoclave agréé, notons qu'il est bon de les consommer dans l'année qui suit leur fabrication.

#### ✎ **Denrées congelées et surgelées**

En référence à la circulaire du 15 juillet 1953, au décret n° 64949 du 9 septembre 1964 et à l'arrêté du 26 juin 1974, il est interdit de servir des denrées alimentaires d'origine animale congelées par les propriétaires eux-mêmes, sauf s'ils disposent des équipements obligatoires (par exemple : surgélateur agréé).

### ↷ **Le Gibier**

Le gibier sauvage ne pourra être servi qu'en période d'ouverture de la chasse. Il est rappelé que les chasseurs membres d'une ACCA (Association Communale de Chasse Agréé) n'ont jamais le droit de commercialiser le gibier qu'ils ont abattu.

### ↷ **Les boissons**

L'hébergement proposant la table d'hôtes doit obligatoirement être raccordé au réseau public d'adduction d'eau potable. Dans les départements où l'alimentation en eau privée est tolérée, une analyse annuelle de potabilité (de type III) sera effectuée par un laboratoire agréé et transmise à l'Antenne Départementale.

Les boissons alcoolisées autorisées par la petite licence restaurant sont servies exclusivement au moment des repas. Pour les autres boissons (apéritifs, digestifs...) servies à l'occasion des repas, la licence restaurant est nécessaire. Tout service de boissons alcoolisées en dehors des repas est interdit.

### ↷ **Confitures**

Les confitures maisons sont à encourager et seront présentées dans des récipients de qualité

Pour les propriétaires pratiquant la vente directe de denrées alimentaires, il est rappelé que l'ensemble des produits devra répondre à la réglementation sanitaire en vigueur et en particulier :

#### **Conserves**

Toutes les conserves à base de viande doivent obligatoirement être stérilisées avec un autoclave agréé.

#### **Abattages des petits animaux**

Moutons, porcs, caprins et veaux doivent être abattus dans un abattoir agréé.

#### **Les volailles**

Poulets, dindes, canards, pintades, lapins, oies, ... peuvent être abattus dans un local d'abattage de type familial conforme à la réglementation départementale.

#### **Les œufs**

La vente par un producteur d'œufs, sur le lieu de production, est libre. Pour les non-producteurs, l'approvisionnement doit se faire auprès d'un centre de conditionnement agréé ou d'un ses revendeurs.

#### **Les produits laitiers**

Ils sont soumis à une réglementation récente prise en application de la directive européenne 92-46. Les arrêtés du 30 décembre 1994 et 2 mars 1995 sont applicable aux ateliers de transformation du lait. Les arrêtés du 18 mars 1994 (relatif à l'hygiène des fromages) et du 30 mars 1994 (relatif à l'hygiène du lait) sont également applicables.

## ■ **LE CADRE**

La propreté doit être irréprochable. On veillera notamment :

- à l'hygiène corporelle : cheveux attachés, lavage des mains et brossage des ongles avant chaque opération culinaire.
- tenue vestimentaire : blouse et tablier spécialement attribués à la confection des repas.

La vaisselle de type Pyrex/Arcopal et les toiles cirées sont à exclure, les serviettes et les nappes papier à éviter.

Actuellement, bien qu'aucune exigence professionnelle ne soit requise pour l'équipement de la cuisine, les murs, sols, rideaux, parois,... doivent être facilement lavables.

De plus, il est fortement recommandé d'avoir les appareils et aménagements suivants :

- un évier double-bac
- un réfrigérateur ventilé pour tous les produits carnés (500 l type Liebherr)
- des plans de travail en inox ou mélaminés afin de faciliter le nettoyage. L'utilisation du bois est interdite dans la préparation et dans les chambres froides.
- des boîtes alimentaires en plastique indéformables.

La salle où sont servis les repas sera aménagée et décorée de façon chaleureuse et personnalisée.

Concernant la diffusion de musique dans la salle à manger, il faut rappeler que toute diffusion publique d'œuvre de l'esprit est soumise à droits d'auteur.

## ■ **NORMES DE SECURITE ET D'ACCESSIBILITE**

Il est indispensable de veiller à la conformité des locaux en matière de sécurité (gaz, électricité,...). Les salles à manger d'une superficie supérieure à 50 m<sup>2</sup> sont soumises à l'arrêté du 22 juin 1990 destiné à prévenir le risque incendie dans les établissements recevant du public et doivent respecter les normes d'accessibilité aux personnes handicapées définies par l'arrêté du 31 mai 1994.

## ■ **OUVERTURE ET PRIX**

☞ En matière d'affichage, on entend par menu-type :

- l'indication du nombre de plats servis (par exemple : apéritif, entrée, plat, dessert ou bien encore, entrée, plat, fromage, dessert et café, etc...)
- l'affichage comprendra au moins le prix du repas, le prix 1/2 pension, pension complète, repas enfants, ...
- lorsque le propriétaire pratique des réductions pour les séjours, il est obligatoire d'afficher le montant de la réduction et à partir de quand elle est appliquée.

☞ **La facture :**

Un bloc facturier est édité par la Fédération Nationale des Gîtes de France à destination des propriétaires. La note est établie en double exemplaire, original remis au client et double à conserver pendant 3 ans à compter de la prestation de service ou de la vente (décret 86.1309 du 29 décembre 1986, art. 26)

A noter néanmoins :

- que l'administration fiscale dispose d'un délai de 6 ans pendant lequel elle peut exercer son droit de communication sur tout livre, registre, document ou pièce quelconque.
- que les commerçants sont tenus de conserver leurs documents commerciaux pendant 10 ans.

La note doit préciser la raison sociale (nom et adresse du propriétaire : nom, forme sociale, siège social, capital social et n° de RCS pour les sociétés) : la date : l'adresse de la table d'hôtes : le prix de la prestation.

Pour les prestations soumises à la TVA, le montant de la TVA doit être mentionné. Pour les prestations bénéficiant du régime de la franchise en base, la mention « TVA non applicable- article 293 B du C.G.I » doit figurer.

**FEDERATION NATIONALE DES GITES DE France – 56 RUE SAINT LAZARE – 75009 PARIS**