



**EDIMETA**<sup>®</sup>   
TOUS LES PRÉSENTOIRS POUR VOTRE COMMUNICATION

---

**L'affichage obligatoire**  
dans les cafés, hôtels  
et restaurants

---

# ÉDITO

---

## **Nature des informations, lieux d'affichage, risques ? EDIMETA vous explique tout ce qu'il faut savoir sur l'affichage obligatoire pour démarrer la rentrée du bon pied !**

À l'approche de la rentrée, du retour au bureau des collaborateurs et de la reprise des afterwork, une question reste en suspens : êtes-vous à jour en matière d'affichage obligatoire ?

Selon les textes officiels, les bars et restaurants sont soumis à une réglementation en matière d'affichage des produits vendus, d'exposition des boissons proposées aux clients (avec ou sans alcool), de protection des mineurs et de sécurité des consommateurs.

La transparence avec votre clientèle et vos employés est une exigence. Pour cela, des informations devront être portées à la connaissance des consommateurs et des salariés. Certaines doivent faire l'objet d'un affichage obligatoire, d'autres sont utiles pour informer les clients et personnels. Mais, si vous manquez à cette obligation d'information, vous vous exposez à des sanctions en cas de contrôle.

**Découvrez dans ce livre blanc quelles sont vos obligations en matière d'affichage.**



**Christophe Lacombe**  
Directeur général  
EDIMETA

## SOMMAIRE

- 4** | À QUOI SERT L’AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?
- 6** | QUELLES SONT LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES À DIFFUSER ?
- 10** | QUELLES SONT LES SANCTIONS APPLICABLES EN CAS DE NON-RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ?
- 12** | EDIMETA, VOTRE PARTENAIRE POUR AFFICHER ET PRÉSENTER





**À QUOI SERT  
L’AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?**

**EDIMETA®**

---

## À QUOI SERT L’AFFICHAGE OBLIGATOIRE ?

---

L’affichage obligatoire joue un rôle important pour mettre en application les mesures visant à renforcer la protection des mineurs, garantir l’hygiène et maintenir la sécurité et la santé des consommateurs et des employés.

L’objectif visé par l’affichage obligatoire est simple :



Donner accès aux clients, personnels et intervenants à un certain nombre d’informations, que le gérant de l’établissement a l’obligation de leur communiquer sous peine de sanctions.





**QUELLES SONT  
LES INFORMATIONS  
OBLIGATOIRES À DIFFUSER**

**EDIMETA<sup>®</sup>**

---

## QUELLES SONT LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES À DIFFUSER ?

---

Les bars et restaurant sont soumis à de **nombreuses obligations** concernant les affichages à diffuser dans leur établissement, **tant à l'intérieur qu'à l'extérieur**.

- **La licence**

La vente de boissons alcoolisées est encadrée par une réglementation stricte. Le gérant doit être titulaire d'une licence pour pouvoir commercialiser des produits alcoolisés dans son établissement.

Il existe 3 types de boissons différentes correspondant à 3 autorisations. Vous devez afficher une pancarte avec le type de licence selon la nature des boissons vendues :

- Boissons sans alcool : vente libre
- Boissons en-dessous de 18° d'alcool (vin, bière, crème de cassis...) : Licence III
- Boissons de plus de 18° d'alcool (alcool distillés tels que liqueur, rhum, whisky...) : Licence IV

- **L'accessibilité et les règles de sécurité**

Votre établissement doit être conforme aux normes d'accessibilité pour les personnes à mobilité réduite.

Les locaux de votre établissement doivent impérativement comporter des affichages obligatoires sur les consignes d'incendie, le plan d'évacuation et l'emplacement des extincteurs. Vous devez également faire figurer sur votre tableau d'affichage, les numéros d'urgence des Pompiers 18, de la Police 17 et du SAMU 15.

---

## QUELLES SONT LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES À DIFFUSER ?

---

- **L'interdiction de fumer ou vapoter**

Vous devez signaler l'interdiction de fumer et de vapoter dans votre établissement sauf en terrasse et en fonction de l'autorisation du directeur de l'établissement.

- **L'interdiction de vente d'alcool aux mineurs et répression de l'ivresse publique**

Tout gérant d'un bar ou restaurant doit apposer dans son établissement la signalisation obligatoire portant sur l'interdiction de la vente d'alcool aux mineurs et doit faire figurer la lutte contre l'ivresse sur la voie publique à proximité du comptoir où sont servies les consommations d'alcool et à l'entrée de l'établissement.

- **Les horaires d'ouverture et de fermeture**

Le gérant de l'établissement doit afficher les heures d'ouverture et de fermeture de son établissement.

- **Affichage des prix de la consommation courante**

L'affichage des prix est obligatoire tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'établissement.

À l'intérieur de l'établissement, le gérant est tenu d'afficher la liste des boissons et leur prix. Il doit également indiquer l'origine des viandes bovines et la liste des allergènes.

À l'extérieur et pendant toute la durée du service, tout propriétaire doit afficher le prix des boissons les plus consommées par les clients. Les prix de la consommation au comptoir et en salle sont également communiqués par le panneau d'affichage à l'extérieur.

---

## QUELLES SONT LES INFORMATIONS OBLIGATOIRES À DIFFUSER ?

---

Dans les établissements où est perçu un service, le prix affiché doit inclure le taux de TVA et les services compris.

- **Affichage obligatoire à destination des salariés**

Le document unique d'évaluation des risques professionnels (DUERP) fait partie des documents obligatoires à mettre à la disposition des salariés de l'entreprise et de l'inspection du travail en cas de contrôle.

Il évalue les risques éventuels en matière de santé et de sécurité encourus par les salariés dans l'entreprise et liste les mesures de prévention qui en découlent.

Le Code du Travail exige que l'employeur affiche l'adresse et le numéro du téléphone du médecin du travail et des services de l'inspection du travail.

La signalisation interdiction de fumer et de vapoter doit également être apposée dans les locaux réservés au personnel tout comme les consignes d'incendie, le plan d'évacuation, l'emplacement des extincteurs ainsi que les numéros d'urgence.

En cuisine, la loi prévoit l'obligation d'afficher les consignes de sécurité gaz, les consignes de sécurité en cas d'incendie et les règles d'hygiène à respecter (notamment le règlement sanitaire département RSD qui doit être affiché à la vue de tous, aussi bien en salle que dans le local du personnel).



**QUELLES SONT  
LES SANCTIONS APPLICABLES  
EN CAS DE NON-RESPECT  
DE LA RÉGLEMENTATION**

**EDIMETA®**

---

## QUELLES SONT LES SANCTIONS APPLICABLES EN CAS DE NON-RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION ?

---

Tout manquement aux obligations générales d'affichage sera pénalisé par une **contravention de 750€**.

Outre les clients, le personnel de votre établissement doit également être averti de certaines informations et réglementations. **Le Code pénal et le Code du travail** prévoient des **amendes de 450 à 1500 €** et une peine d'emprisonnement pour toute absence de ces affichages obligatoires destinés au personnel des entreprises de bar et restaurant.





**EDIMETA**  
**VOTRE PARTENAIRE POUR**  
**AFFICHER ET PRÉSENTER**

***EDIMETA***<sup>®</sup>

---

## EDIMETA, VOTRE PARTENAIRE POUR AFFICHER ET PRÉSENTER

---

Chez EDIMETA, nous savons que **l'activité d'un restaurant ou d'un bar est très réglementé**. En effet, certaines informations doivent être visibles par vos clients, mais également par vos salariés.

Il est donc primordial de choisir **le support de communication adapté** et s'assurer de la bonne réception du message.

Il existe aujourd'hui de nombreuses solutions de fixation courantes et faciles à mettre en œuvre comme le scotch, la patafix ou encore le velcro mais qui peuvent parfois entacher, laisser des traces sur les murs et endommager votre affichage.

Il est donc important d'opter pour des **solutions d'affichage malléables et qualitatives** afin de renouveler et protéger facilement vos informations et ainsi leur garantir une grande longévité et une meilleure visibilité.

EDIMETA conçoit et fabrique des supports de communication polyvalents, présentant de nombreux avantages pour présenter de manière qualitative tout votre affichage obligatoire, vos cartes et menus du jour.

Nos différentes gammes de cadres, chevalets de rue, porte-affiches et porte-visuels sont **faciles à positionner, disponibles en de multiples formats et coloris**.

Vous avez besoin d'un conseil personnalisé, d'une évaluation de vos besoins ou de connaître le prix de nos solutions ? Contactez le service commercial EDIMETA, à votre disposition

- Par téléphone au 01.46.81.33.03
- Par mail à [info@edimeta.fr](mailto:info@edimeta.fr)

Du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h30  
et le vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 16h.



**EDIMETA®**

PRÉSENTOIRS, PORTE-AFFICHES, GRILLES ET PANNEAUX  
D'EXPOSITION, CADRES, VTRINES...

**TOUT POUR LA COMMUNICATION !**

**[WWW.EDIMETA.FR](http://WWW.EDIMETA.FR)**

Suivez-nous !

