

LES LICENCES

Pour les établissements ne faisant pas de vente d'alcool, aucune licence n'est nécessaire.

Les licences des groupes **2 et 3** fusionnent à partir du 1^{er} janvier 2016 :

- Les licences 2 deviennent de plein droit des licences 3

PIECES JUSTIFICATIVES DEMANDEES POUR L'OBTENTION DE LA LICENCE

Pour les Licences 3 et 4 fournir :

- Le précédent récépissé de déclaration (original)
- Une pièce d'identité
- Le permis d'exploitation + permis hygiène alimentaire (si production, transformation, préparation ou vente de produits alimentaires)
- Compromis ou acte de vente
- Si c'est une Société : Copie des statuts ou kbis

Pour les Licences restaurant, fournir :

- Une pièce d'identité
- Le permis d'exploitation + hygiène alimentaire en restauration (avoir dans l'effectif, au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire – article L. 233-4 du code rural et de la pêche maritime). Peuvent bénéficier d'une dispense (pour le permis hygiène alimentaire) : les détenteurs d'un diplôme spécifique obtenu après le 1^{er} janvier 2006 – arrêté du 25/11/2011 – ou pouvant prouver une expérience minimum de 3 ans en tant que représentant légal d'une entreprise du secteur alimentaire ou responsable d'établissement ou gestionnaire).
- kbis

Pour les Licences à emporter, fournir :

- Une pièce d'identité
- Le permis hygiène alimentaire en restauration (si vente de préparations alimentaires)
- Le permis de vente de boissons alcooliques la nuit (PVBAN) : pour les établissements souhaitant faire de la vente d'alcool après 22h00 ou avant 8h00.
- kbis

FORMATIONS

Depuis le 1er janvier 2008, les créateurs/repreneurs de licence III, IV ont l'obligation de présenter un **permis d'exploitation** d'un débit de boissons pour obtenir une licence (formation préalable obligatoire).

A compter du 2 avril 2009, les créateurs/repreneurs de petite licence restaurant et licence restaurant ont l'obligation de présenter le permis d'exploitation d'un débit de boissons pour obtenir la licence (formation préalable obligatoire).

A compter de 2011, les créateurs/repreneurs de petite licence à emporter et licence à emporter ont l'obligation de présenter le **permis de vente de boissons alcooliques la nuit** s'ils souhaitent vendre de l'alcool après 22h00 ou avant 8h00 (formation préalable obligatoire).

A compter du 1^{er} octobre 2012, les établissements de restauration commerciale relevant du secteur de la restauration traditionnelle, de la restauration de type rapide, les cafétérias et autres libres services doivent disposer d'une personne formée aux **règles d'hygiène alimentaire** dans leurs effectifs (décret 2011-731 du 24 juin 2011).

Informations relatives à la réglementation sur les sites internet : www.guichet-entreprises.fr et www.service-public.fr (Accueil professionnels > Vente commerce > Restauration - Débit de boisson)

POUR SUIVRE LA FORMATION en Loire-Atlantique

Liste non exhaustive

GNI GRAND OUEST
Tél : 02 40 48 49 05
58 bd Gustave Roch - MIN
44261 NANTES cedex2
www.gnigrandouest.fr

ASFOREST
Tél : 02 40 48 49 05
www.asforest.com

CABINET DIFFERENCIAS(S)
Tél : 02 40 59 55 39
www.differencias.com

UMIH FORMATION
Tél : 02 28 44 56 66
20 allée du commandant Charcot
44000 NANTES
www.umihformation.fr

BmForm'action
Tél : 0 800 00 68 61
www.bmformaction.fr

Le Moins Cher en Formation (MCF)
Tél : 02 31 64 75 34
contact@lemoinscher-formation.com
www.lemoinscher-formation.com

Les différents types de licences selon la nature des boissons

Type de boissons	Débit de boissons à consommer sur place	Débit de boissons à emporter	Restaurant
Groupe 1 : sans alcool	Vente libre	Vente libre	Vente libre
Groupe 2-3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturel, vin, bière, cidre poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool	Licence III (licence restreinte)	Petite licence à emporter	Petite licence restaurant
Groupes 4 et 5 : rhum et alcool distillé	Licence IV (grande licence)	Licence à emporter	Licence restaurant

A - DEBITS DE BOISSONS A CONSOMMER SUR PLACE

Cette activité consiste à vendre des boissons à consommer sur place, en dehors et/ou à l'occasion des principaux repas, et accessoirement à emporter. Sont autorisées, les boissons comprises dans le groupe correspondant à la licence.

DEMARCHES A EFFECTUER

1. suivre les formations préalables : Le permis d'exploitation + le permis d'hygiène alimentaire (si restauration)
2. faire une déclaration de mutation ou de transfert de débit de boissons auprès de la mairie de la commune où se situe le lieu d'exploitation, au plus tard 15 jours avant l'ouverture.

Il existe 2 types de licence :

(La Licence 1 est supprimée depuis le 1^{er} juin 2011 et la licence 2 fusionne avec la licence 3 au 1^{er} janvier 2016)

La licence 3 peut être créée sous certaines conditions :

- Que la densité des débits de 3^{ème} et 4^{ème} catégories ne soit pas atteinte (1 débit de boissons pour 450 habitants),
- Que l'établissement ne soit pas situé dans une zone protégée (distances et zones fixées par arrêté préfectoral N° DSPR/PSB/2009/579 du 17 septembre 2009).

La Licence 4 : le nombre de ces licences est limité, et en aucun cas elle ne peut être créée : on en devient propriétaire uniquement suite à achat.

Un débit de boissons peut être transféré dans la région où il se situe
(artL3332-11 du code de la santé publique)

Les demandes d'autorisation de transfert sont soumises au préfet de région.

Le maire de la commune où est installé le débit de boissons et le maire de la commune où il est transféré sont obligatoirement consultés.

B - LES RESTAURANTS, TABLES D'HOTES

La législation, en ce qui concerne les restaurants, est moins restrictive que pour les débits de boissons : il n'existe pas de limitation des licences.

L'exploitation d'un restaurant nécessite la détention d'une licence restaurant : celle-ci autorise la vente de boissons, seulement à l'occasion des principaux repas, et comme accessoire de la fourniture d'aliments.

Il existe 2 types de licences :

La petite licence restaurant : elle autorise la vente de boissons du 1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} groupe.

La licence restaurant (dite Grande Licence) : elle permet de vendre toutes les boissons autorisées en France appartenant aux 5 groupes de boissons.

DEMARCHES A EFFECTUER

1. suivre les formations préalables : Le permis d'exploitation + le permis d'hygiène alimentaire
2. contacter la mairie du lieu d'exploitation, au plus tard 15 jours avant l'ouverture, pour obtenir la licence correspondant aux boissons vendues à l'occasion des principaux repas.

C - LES DEBITS DE BOISSONS A EMPORTER

Les boissons sont vendues à emporter

Par exemple :

Les supermarchés, le boulanger qui vend des canettes, le caviste qui vend du vin en vrac ou en bouteilles, les épiceries, les commerçants non sédentaires (ambulants).

DEMARCHES A EFFECTUER

1. Suivre la formation PVBAN en cas de vente d'alcool après 22h00 ou avant 8h00.
2. Retirer la licence à la mairie du lieu d'exploitation (pour les commerçants non sédentaires : du lieu de domiciliation de l'entreprise, à défaut du lieu d'habitation), au plus tard 15 jours avant l'ouverture de l'établissement.

Il existe 2 types de licences :

La petite licence à emporter : elle autorise la vente d'alcool des 3 premiers groupes

La licence à emporter : elle autorise la vente d'alcool jusqu'au 5^{ème} groupe