

# Aspects juridiques, fiscaux et sociaux relatifs à l'hôtellerie

## A. Principes généraux : définitions et classement

### 1. Définitions réglementaires

L'hôtel de tourisme est un établissement commercial d'hébergement classé, qui offre des chambres ou des appartements meublés en location à une clientèle de passage qui y effectue un séjour caractérisé par une location à la journée, à la semaine ou au mois, mais qui, sauf exception, n'y élit pas domicile. Il peut comporter un service de restauration.

Un hôtel de tourisme peut être exploité toute l'année en permanence ou seulement pendant une ou plusieurs saisons. Il est dit hôtel saisonnier lorsque sa durée d'ouverture n'excède pas neuf mois par an en une ou plusieurs périodes.

Plus précisément, il convient de distinguer, d'une part, les hôtels faisant l'objet d'un classement administratif volontaire en tant qu'hôtel de tourisme et, d'autre part, les hôtels qui n'ont pas fait l'objet d'un classement.

### 2. Réforme du classement administratif

La loi n°2009-888 du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a instauré une nouvelle procédure de classement des hôtels de tourisme qui se substitue à la procédure administrative antérieure.

S'il souhaite obtenir le classement, l'exploitant doit produire un certificat de visite délivré par un organisme évaluateur agréé par l'instance nationale d'accréditation que constitue le COFRAC (Comité français d'accréditation) (*art. L. 311-6 du code du tourisme*).

Un arrêté du 23 décembre 2009 fixant les normes de classement des hôtels de tourisme met en place une nouvelle classification des hôtels de tourisme. Cet arrêté comprend un tableau de classement des hôtels de tourisme en cinq catégories de 1 à 5 étoiles. Les critères de classement sont classés en trois chapitres qui concernent les domaines suivants : « Equipements », « Services au client », « Accessibilité et développement durable ». Le nouveau mode de classement est désormais valable pour une durée de cinq ans.

Cette nouvelle procédure est entrée en vigueur le 24 juillet 2010. Les classements effectués avant l'entrée en vigueur de la loi du 22 juillet 2009 cessent de produire leurs effets à l'issue d'un délai de trois ans à compter de la promulgation de la loi (*art. 10-II de la loi du 22/07/2009*).

### 3. Procédure de classement des hôtels de tourisme

Selon la procédure applicable à compter de 2010, l'exploitant qui souhaite obtenir le classement de son établissement doit adresser au représentant de l'Etat dans le département où est installé l'hôtel, son dossier de demande de classement.

Déposé en deux exemplaires, dont un exemplaire sous forme numérique, ce dossier est constitué des documents suivants :

- le formulaire de demande de classement conforme à un modèle fixé par arrêté du ministre chargé du tourisme ;
- le certificat de visite délivré par un organisme évaluateur accrédité pour le contrôle des hôtels par le Comité français d'accréditation (COFRAC) ou tout organisme européen équivalent. La liste des cabinets de contrôle accrédités par le COFRAC pour les hôtels de tourisme est disponible sur le site internet d'Atout France :

[https://www.classement.atout-france.fr/liste\\_cabinet\\_controle\\_public](https://www.classement.atout-france.fr/liste_cabinet_controle_public)

Le préfet du département établit par arrêté la décision de classement dans le mois qui suit la réception du dossier complet de demande. Cette décision est prise après vérification sur pièces de la complétude du dossier de classement conformément aux prescriptions exigées. Le représentant de l'Etat dans le département transmet dans le même délai une copie de l'arrêté de classement accompagnée, sous forme numérique, du dossier de demande de classement à l'organisme national Atout France.

Le classement est prononcé pour une durée de cinq ans.

Les établissements classés hôtels de tourisme apposent obligatoirement sur leur façade un panonceau selon un modèle établi par l'organisme national Atout France et homologué par arrêté du ministre chargé du tourisme. Le modèle de panonceau des hôtels de tourisme doit être conforme au modèle annexé à l'arrêté du 19 février 2010. Le nombre d'étoiles figurant sur le panonceau doit correspondre au nombre d'étoiles attribué par la décision de classement. L'apposition d'un panonceau non conforme au modèle réglementaire ou ne correspondant pas à la catégorie de l'établissement intéressé est sanctionnée par une amende fixée par le l'article L. 311-8 du code du tourisme.

### **Administration compétente :**

- Préfecture du département de situation de l'hôtel

### **Références réglementaires :**

- art. L. 311-6 du code du tourisme ;
- art. D. 311-4 à D. 311-11 du code du tourisme concernant le classement des hôtels de tourisme ;
- arrêté du 23 décembre 2009 fixant les normes et la procédure de classement des hôtels de tourisme.
- arrêté du 19 février 2010 relatif au panonceau des hôtels de tourisme

## **B. Obligations juridiques, fiscales et sociales des prestataires**

### **1. Qualification, statut juridique et déclaration d'activité**

Sur le plan juridique, l'activité d'hôtellerie est une activité commerciale qui nécessite une immatriculation au registre du commerce et des sociétés, sauf le cas particulier des commerçants auto-entrepreneurs qui bénéficient d'une dispense d'immatriculation.

Cette activité peut être exercée dans le cadre d'une entreprise individuelle commerciale ou d'une société de forme commerciale (société à responsabilité limitée, société anonyme, société par actions simplifiées...).

Les entreprises concernées doivent déclarer leur début d'activité, leurs principales modifications et leur cessation d'activité auprès du centre de formalités des entreprises géré par la chambre de commerce et d'industrie territorialement compétente.

### **Administration compétente :**

Chambre de commerce et d'industrie - Greffe du tribunal de commerce

### **Références réglementaires :**

- art. L.123-1 et s. et art. R.123-1 et s. du code de commerce

### **2. Obligations fiscales**

#### **a. Imposition des bénéfices**

Sur le plan fiscal, les entreprises qui exploitent un hôtel relèvent d'un régime d'imposition des bénéfices commerciaux soit au titre de l'impôt sur le revenu, soit au titre de l'impôt sur les sociétés.

Dans le cadre du régime de l'impôt sur le revenu, les entreprises peuvent relever :

#### **1 / Exercice d'activité unique :**

- soit du régime des micro-entreprises, s'il s'agit d'entreprises individuelles dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas **81 500 € (en 2013)**. Selon ce régime fiscal, le résultat fiscal est déterminé de façon simplifiée par l'application d'un abattement forfaitaire de **71 %** sur les recettes avec un minimum d'abattement de 305 €. . Ce seuil est en principe réévalués chaque année.

- soit d'un régime réel d'imposition des bénéfices commerciaux, de plein droit ou par option, avec la tenue d'une comptabilité en partie double permettant de déterminer le résultat réel de l'activité exercée.

Dans le cadre du régime de l'impôt sur les sociétés, les entreprises font application d'un régime réel d'imposition des bénéficiaires commerciaux.

## **2 / Exercice d'activités mixtes :**

C'est le cas des entreprises qui exercent deux activités liées. Dans ce cas, le régime micro-entreprise n'est applicable que si son chiffre d'affaires global annuel n'excède pas **81 500 €** et si le chiffre d'affaires annuel afférent aux prestations de services ne dépasse pas **32 600 €**.

### **3 / Comment sont appréciées ces limites de 81 500 et 32 600 € ?**

**BNC** : les recettes perçues au cours de l'année.

**BIC** : la limite s'apprécie par rapport à l'ensemble des recettes correspondant aux créances acquises. Toutefois, les intéressés peuvent prendre en compte uniquement les recettes effectivement perçues (comme en matière de BNC) à condition de procéder de la même manière tous les ans.

Ces limites doivent être ajustées lorsque l'activité commence ou cesse en cours d'année (à l'exception des entreprises intermittentes ou "saisonniers") : le seuil de chiffre d'affaires doit être ajusté au prorata du temps d'exercice de l'activité, si l'entreprise est créée en cours d'année.

### **4 / Que se passe-t-il en cas de dépassement de ces seuils en cours d'année ?**

L'entreprise reste placée sous le régime de la micro-entreprise l'année en cours et l'année suivante si son chiffre d'affaires ne dépasse pas :

- 89 600 € pour les prestations d'hébergement ou , les ventes à emporter ou à consommer sur place
- 34 600 € pour les autres prestations de services.

Cette période de tolérance n'est pas applicable la 1<sup>ère</sup> année de l'activité. Les années suivantes, elle démarre le jour de dépassement du seuil et se termine le 31 décembre.

#### Pendant cette période de tolérance :

- l'abattement représentatif des frais professionnels s'applique sur la totalité du chiffre d'affaires de l'entreprise, y compris sur la partie excédentaire,
- en cas de dépassement des seuils de **89 600 € ou de 34 600 €**, l'entreprise perd le bénéfice de la franchise en base de TVA à compter du 1<sup>er</sup> jour du mois de dépassement, et du régime de la micro-entreprise à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année de dépassement.

Après cette période de tolérance le régime fiscal dépendra du chiffre d'affaires que l'entreprise réalisera l'année suivant le dépassement des seuils.

- ▶ si son chiffre d'affaires est inférieur à **81 500 ou 32 600 €**, l'entreprise sera toujours soumise au régime de la micro-entreprise à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivante,
- ▶ si son chiffre d'affaires est compris entre **81 500 et 89 600 €** pour une activité de ventes à emporter ou à consommer sur place ou de prestations d'hébergement et entre **32 600 et 34 600 €** pour les autres activités, l'entreprise bascule sur le régime réel d'imposition à compter du 1<sup>er</sup> janvier de l'année suivante.

## **b. Application de la TVA**

### **1 / Régime micro-entreprise**

Les entreprises dont le chiffre d'affaires annuel n'excède pas **81 500 € (en 2013)** peuvent relever du régime de franchise en base de TVA qui les dispense de facturer la TVA sur les prestations réalisées, avec toutefois, l'impossibilité dans ce cas de déduire la TVA facturée par les fournisseurs.

En cas de sortie du régime micro, cela entraîne un certain nombre de conséquences pour l'entreprise qui doit désormais tenir une comptabilité, établir des factures comportant la TVA, établir des déclarations de chiffre d'affaires et reverser la TVA collectée.

### **2 / Régime général**

Au regard de la TVA, les prestataires hôteliers exercent une activité qui relève la plupart du temps du régime général de la TVA.

À ce titre, ils doivent en principe facturer la TVA au taux réduit de 7 % sur les prestations d'hébergement. Le taux réduit de TVA de 7 % s'applique également à l'ensemble des prestations de restauration (sauf le service de boissons alcoolisées qui reste soumis au taux normal de 19,6 %).

Le régime particulier de TVA pour les prestations de pension ou de demi-pension avec l'application du taux réduit de 7% sur les trois quarts du prix et l'application du taux normal de 19,6 % pour le quart restant est désormais caduc.

### **c. Paiement de la contribution économique territoriale (remplaçant la taxe professionnelle)**

L'activité d'hôtellerie est soumise au paiement de la contribution économique territoriale (remplaçant la taxe professionnelle) selon les règles de droit commun avec un calcul de l'impôt selon l'importance de la valeur locative des immeubles utilisés, la valeur ajoutée réalisée par chaque entreprise et le montant des taux votés par les différentes collectivités territoriales.

Toutefois, il n'est jamais redevable de cette cotisation l'année de création de son entreprise.

L'entrepreneur est également dispensé du paiement de cette taxe (CFE), s'il bénéficie d'une mesure d'exonération au titre de son activité ou d'une implantation dans certaines zones géographiques.

### **d. Autres impôts applicables**

#### **1 / Taxe de séjour**

Les établissements hôteliers doivent facturer à leurs clients la taxe de séjour lorsque celle-ci a été mise en place par la commune de la situation de l'hôtel. Le montant de cette taxe est fonction du classement de l'établissement hôtelier.

#### **2 / Contribution à l'audiovisuel public**

Les établissements qui mettent des postes de télévision à la disposition de leur clientèle sont redevables de la contribution à l'audiovisuel public. Cette redevance s'applique par téléviseur et son montant est évalué en fonction du nombre de postes et du lieu d'installation des appareils.

#### **3 / Administration compétente :**

- services des impôts des entreprises

#### **4 / Référence réglementaire :**

- code général des impôts

## **3. Application de la législation sociale**

Les personnes non salariées qui exercent une activité d'hôtellerie doivent être affiliées au régime social des indépendants (RSI). À ce titre, elles doivent acquitter des cotisations pour les différentes branches sociales (*assurance maladie, assurance vieillesse, allocations familiales...*) et bénéficient des prestations correspondantes. Les salariés employés dans le cadre d'entreprises qui exercent une activité d'hôtellerie sont affiliés au régime général de la sécurité sociale et relèvent de la convention collective nationale du 30 avril 1997 des hôtels, cafés, restaurants (HCR).

### **Administrations compétentes :**

- Régime social des indépendants ;
- URSSAF ;
- Direction départementale du travail, de l'emploi, et de la formation professionnelle

### **Références réglementaires :**

- code de la sécurité sociale - code du travail ;
- convention collective nationale du 30 avril 1997 des hôtels, cafés, restaurants (HCR).

## C. Réglementations spécifiques applicables

### 1° Règles de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les (ERP)

#### Principes généraux :

Les hôtels doivent faire application du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP. Les hôtels sont le plus souvent classés en tant qu'établissements de 5ème catégorie (*Hôtels de moins de 100 personnes*). Dans ce cadre, les hôtels sont considérés comme des ERP de type "O".

Selon cette réglementation, toute création, tout aménagement ou toute modification d'un établissement hôtelier doit faire l'objet d'une autorisation d'ouverture délivrée par le maire après visite de réception par la commission de sécurité compétente. Ensuite, ces établissements doivent faire l'objet d'une visite tous les cinq ans.

Il est à noter qu'un arrêté du 24 juillet 2006 a renforcé les règles relatives à la sécurité incendie dans les petits établissements hôteliers.

Celles-ci sont toutefois assouplies pour les TPO (très petits hôtels) pouvant accueillir jusqu'à 20 personnes à condition que le plancher accessible le plus haut n'excède pas 8 m au dessus du niveau d'accès des secours (arrêté du 27 janvier 2012)..

#### Administration compétente :

- Service Départemental d'Incendie et de Secours - Service de la sécurité de la mairie

#### Références réglementaires :

- art. L. 123-1 et s. et R. 123-1 et s. du code de la construction et de l'habitation ;
- arrêté du 25 juin 1980 modifié portant approbation des dispositions générales du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP ;
- arrêté du 22 juin 1990 portant approbation de dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les ERP

### 2° Règles d'accessibilité des personnes handicapées dans les ERP existants

#### Principes généraux :

Les ERP doivent permettre l'accessibilité de l'ensemble des personnes handicapées. Ces dispositions concernent l'accessibilité des parties extérieures et intérieures des bâtiments, les circulations, une partie des places de stationnement, l'installation d'un ascenseur (*obligatoire si l'établissement peut recevoir 50 personnes en sous-sol, mezzanine ou étage*), les locaux et leurs équipements.

Les établissements avec hébergement doivent en principe comprendre plusieurs chambres accessibles aux personnes handicapées et doivent être équipés de douches ou cabines avec au moins une unité accessible.

La loi n°2005-102 du 11 février 2005 et le décret 2006-555 du 17 mai 2006 ont instauré de nouvelles règles d'accessibilité des locaux aux personnes handicapées qui à terme doivent s'appliquer à l'ensemble des établissements recevant du public.

L'obligation de respecter les nouvelles règles d'accessibilité doit être appliquée au plus tard le 1<sup>er</sup> janvier 2015 pour les parties des établissements recevant du public existants de 5ème catégorie.

Un arrêté du 21 mars 2007 prévoit toutefois des modalités particulières (*cheminements, escaliers, ascenseurs, portes, sanitaires...*) pour certains équipements lorsqu'il existe des contraintes liées à la présence d'éléments participant à la solidité du bâtiment.

#### Administration compétente :

- Direction départementale de l'équipement ;
- Commission d'accessibilité des personnes handicapées

#### Références réglementaires :

- art. L. 111-7 à L. 111-8-4 et art. R.111-19-7 à R.111-19-12 du code de la construction et de l'habitation ;

- arrêté du 1er août 2006 relatif à l'accessibilité aux personnes handicapées des établissements recevant du public et des installations ouvertes au public lors de leur construction ou de leur création ;
- arrêté du 21 mars 2007 relatif à l'accessibilité pour les personnes handicapées des ERP et des installations existantes ouvertes au public ( IOP);
- circulaire interministérielle N°DGUHC 2007-53 du 30 novembre 2007 relative à l'accessibilité des ERP, des installations ouvertes au public et des bâtiments d'habitation.

### **3°. Suppression de l'autorisation de la Commission Départementale de l'Equipe ment Commercial ( CDEC)**

#### **Principes généraux :**

Les créations et les extensions d'hôtels dont la capacité est supérieure à 30 chambres en province ne doivent plus faire l'objet d'une autorisation délivrée par la CDEC depuis l'entrée en vigueur de la loi du 4 août 2008 de modernisation de l'économie.

#### **Administration compétente :**

- Préfecture

#### **Références réglementaires abrogées :**

- art. L. 752-1 et s. et R. 752-1 et s. du code de commerce ;
- circulaire n°97-24 du 25 février 1997 concernant les autorisations délivrées aux établissements hôteliers.

### **4°. Réglementation sanitaire concernant les denrées alimentaires**

#### **Principes généraux :**

Les établissements qui procèdent à la vente d'aliments doivent respecter la réglementation sanitaire relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les règles applicables en la matière sont les suivantes :

- l'obligation de respecter les normes sur les conditions d'hygiène des locaux publics, de préparation, de cuisine, de lavage, déchets, vaisselles, stockage, matériel, personne, circulation avec la mise en place de procédures basées sur les principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point correspondant à l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) ou le respect du guide de bonnes pratiques d'hygiène applicable aux activités de restauration ;
- la déclaration obligatoire de l'activité lors de reprise ou de la création auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

Les établissements qui procèdent à la remise directe des aliments aux consommateurs finals n'ont pas à être titulaires d'un agrément sanitaire.

#### **Administration compétente :**

- Direction départementale de la protection des populations

#### **Références réglementaires :**

- arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant (remplaçant l'arrêté du 9 mai 1995)

### **5°. Obtention d'une licence de boissons**

#### **a. Principes généraux :**

Un hôtel doit éventuellement avoir une licence pour servir des boissons et est soumis aux mêmes obligations qu'un débit de boissons. L'exploitant d'un restaurant doit être titulaire d'une licence :

" **débit de boissons à consommer sur place**" s'il souhaite vendre des boissons pendant et en dehors de tout repas en tant que "bar-restaurant"

" **restaurant**" s'il souhaite vendre des boissons uniquement comme accessoires des principaux repas. Il existe deux licences de restaurant :

**1 . la " petite licence restaurant"** qui permet de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place uniquement à l'occasion des principaux repas. Attention ! Depuis le 1er juin 2011, la licence de 1ère catégorie dite "licence de boissons sans alcool", permettant de vendre des boissons du 1er groupe disparaît.

**2 . 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. Contrairement à la licence de débit de boissons à consommer sur place, aucune condition de nationalité n'est exigée pour la délivrance des licences restaurant.

A noter : les établissements titulaires d'une licence de restaurant ou d'une licence de débit de boissons à consommer sur place, peuvent vendre pour emporter les boissons correspondant à la catégorie de leur licence

Art. L.3331-3 du Code de la santé publique.

## **b. Comment obtenir cette licence ?**

Afin de détenir sa licence, le restaurateur doit suivre une formation spécifique, pour obtenir un permis d'exploitation, et effectuer une déclaration d'ouverture.

**1 . Nécessité d'un permis d'exploitation** Toute personne déclarant l'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place de 2ème, 3ème ou 4ème catégorie ou d'un établissement pourvu de "la petite licence restaurant" ou de "la licence restaurant" doit suivre une formation spécifique donnant lieu à la délivrance d'un permis d'exploitation.

**2 . Formation obligatoire** Cette formation sur les droits et obligations relatifs à l'exploitation d'un tel établissement, est dispensée notamment par les Chambres de Commerce et par des organismes de formation agréés par arrêté du ministre de l'intérieur. (Articles L.3332-1-1 du Code de la santé publique. )

La formation est d'une durée de trois jours minimum (soit 20 heures de formation) pour les nouveaux exploitants, d'une durée d'une journée (soit 6 heures) pour les personnes justifiant d'une expérience professionnelle de 10 ans ou d'une durée d'une journée pour les titulaires d'une licence de vente à emporter (épicerie, supermarchés.) qui vendent des boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures. A la fin du stage, les participants reçoivent un permis d'exploitation valable pendant 10 ans. A l'issue des 10 ans, la participation à une formation de mise à jour des connaissances d'une journée permet de prolonger la validité du permis d'exploitation.

L'objectif de la formation est d'acquérir les connaissances relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme ; à la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ; à la législation sur les stupéfiants ; à la revente de tabac ; à la lutte contre le bruit ; aux fermetures administratives ; aux principes généraux de la responsabilité civile et pénale.

Il est à noter que la loi du 22 juillet 2009 de développement et de modernisation des services touristiques a supprimé l'obligation d'être titulaire d'une licence de 1ère catégorie pour le service de boissons non alcoolisées qui est l'accessoire d'une prestation d'hébergement (notamment pour le service de boissons non alcoolisées dans le cadre des petits déjeuners).

**3 . Nécessité d'une déclaration administrative préalable** : tout exploitant titulaire d'une licence à consommer sur place, tout exploitant d'un restaurant et tout titulaire d'une licence à emporter doit, 15 jours avant l'ouverture de l'établissement, faire une déclaration écrite à la mairie. Le cas échéant, le permis d'exploitation doit être présenté à la mairie. Cette déclaration donne lieu à la délivrance d'un récépissé.

## **c. Administration compétente :**

- Recette locale des douanes - Service des débits de boissons
- Organismes de formation spécialisés et agréés par le ministère de l'intérieur

#### **d. Références réglementaires :**

- art. L. 3311-1 et s- R. 3311-1 et s. - art. L. 3332-1 et s.- art. R. 3332-1 et s. Art. L.3332-3 code de santé publique

## **77. Autorisation préalable de la SACEM et paiement des redevances d'auteurs**

### **Principes généraux :**

Les établissements qui réalisent la diffusion de musique vivante (artistes, groupes musiciens) et/ou de musique enregistrée (radio, CD, juke-box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur DVD) dans les lieux ouverts au public et les chambres d'hôtel doivent respecter la réglementation relative aux droits d'auteur des musiciens et assurer le paiement de redevances auprès des sociétés d'auteurs. Les adhérents des syndicats professionnels ayant conclu un accord avec la SACEM bénéficient d'une réduction de 10 à 33 %.

### **Administration compétente :**

- Délégation régionale de la Société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SACEM)

### **Référence réglementaire :**

- art. L. 122-1 et s. du code de la propriété intellectuelle

## **87. Obligation d'affichage des prix et d'information des consommateurs**

### **a . Principes généraux :**

Les hôtels doivent mentionner les prix toutes taxes et service compris, pratiqué à l'égard des consommateurs et exprimé en monnaie française.

**1. A l'extérieur de l'établissement**, sont affichés les prix de location, à la journée ou pour toute autre durée, selon le cas, de chaque catégorie de chambres ; les prix du petit déjeuner ; les prix minima et maxima de la pension et de la demi-pension correspondant à chaque catégorie de chambres.

**2. A la réception** de la clientèle et à la caisse, sont affichés sur un tableau, de manière lisible, pour chaque catégorie de chambres, en mentionnant le numéro de celles-ci, les prix de location pour une ou plusieurs personnes à la journée ou pour toute autre durée, selon le cas ; de la pension ou de la demi-pension, boisson comprise ou non comprise, s'il y a lieu, du petit déjeuner et des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.

Lorsque l'exploitant pratique des tarifs différents par période, il doit afficher, sur le tableau prévu à cet effet, les dates limites de la période en cours.

Dans chaque chambre, derrière la porte d'entrée, sont affichés les prix de location de celle-ci pour une ou plusieurs personnes, à la journée ou pour toute autre durée, selon le cas ; de la pension ou de la demi-pension correspondante, boisson comprise ou non comprise, s'il y a lieu, du petit déjeuner, des prestations fournies accessoirement à la location de la chambre. Lorsque l'exploitant pratique des tarifs différents par période, il doit afficher le prix minimum et maximum pratiqué durant l'année pour chacune des prestations concernées.

Les exploitants des hôtels doivent établir en double exemplaire une note dont ils remettent l'original à leur client et dont ils conservent le double pendant un an.

### **b . Administration compétente :**

- Direction départementale de la protection de la population

### **C . Références réglementaires :**

- arrêté du 18 octobre 1988 relatif à l'affichage des prix dans les hôtels et autres établissements similaires d'hébergement.

## **97. Règles de responsabilité en cas de vol**

### **Principes généraux :**

En vertu du code civil, les hôteliers sont responsables des vols ou des dommages causés aux vêtements, bagages et autres objets de leurs clients en tant que dépositaire de ces biens. Aucune clause ne peut libérer l'hôtelier de sa responsabilité. Il est alors tenu de rembourser le client dans une limite de 100 fois au maximum le prix journalier de la location du logement.

Cette responsabilité s'étend aux objets laissés dans le véhicule, à condition qu'il soit stationné sur un emplacement privatif. Le montant du remboursement est fixé à 50 fois maximum le prix journalier de location du logement. Il est fortement recommandé aux professionnels concernés de souscrire une assurance afin de couvrir ce risque.

### **Référence réglementaire :**

- art 1952 et s du code civil

## **107. Obligation de remplir une fiche individuelle de police pour les clients étrangers**

### **Principes généraux :**

Les responsables d'établissements d'hôtellerie doivent faire remplir par les clients étrangers (y compris les personnes originaires d'un pays membre de l'Union européenne) dès leur arrivée, une fiche individuelle de police remise ensuite aux autorités de police.

### **Administration compétente :**

- Préfecture

### **Référence réglementaire :**

- art. R. 611-35 du code de l'entrée et du séjour des étrangers et du droit d'asile

.....  
**HÉRAULT TOURISME**  
**AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE**

Maison du Tourisme, av. des Moulins,  
34184 Montpellier - Cedex 4  
Tél. : +33 (0)4 67 67 71 71

[herault-tourisme.com](http://herault-tourisme.com)  
[adt-herault.fr](http://adt-herault.fr)

.....