



alco tra



LA

BOÎTE

À

OUTILS

Des Pros  
du  
Tourisme

POUR TOUS

Par filière



Restaurateurs



Débits de boissons



Hébergeurs



Activités de  
pleine nature



Lieux de visite et  
sites culturels

# 8. LES AFFICHAGES COMMERCIAUX

Une création





Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux



LA RÉGLEMENTATION COMMERCIALE EN  
MATIÈRE D’AFFICHAGE EST TRÈS PRÉCISE.

L’objectif est d’informer lisiblement et sans ambiguïté le consommateur sur les prix pratiqués et le “contenu des produits ou de la prestation proposée.”



Le non respect de ces obligations est passible d’une amende de

**1 500 €**



Filières  
concernées



# 8. Les affichages commerciaux

DANS TOUS LES LOCAUX COMMERCIAUX

EN EXTERIEUR :



AFFICHAGE DES PRIX OBLIGATOIRES

EN **€uros**

EN **TTC** ET

**IDENTIQUES  
INTERIEUR /  
EXTERIEUR**



Filières concernées



# 8. Les affichages commerciaux

## DANS TOUS LES LOCAUX COMMERCIAUX

### A L'INTERIEUR :



Tous les produits ou services proposés doivent comporter un prix à proximité ou sur un document visible du client.



**Il est interdit de fumer dans tous les locaux accueillant du public.** Une signalisation devra être apposée aux entrées des bâtiments ainsi qu'à l'intérieur, dans des endroits visibles et de manière apparente.

Les modèles de signalisation et d'avertissement sanitaire sont téléchargeables sur le site [www.tabac.gouv.fr](http://www.tabac.gouv.fr).



Filières concernées



# 8. Les affichages commerciaux

## LA DELIVRANCE D'UNE NOTE

Une note doit obligatoirement être remise au client à partir de 25 € TTC ou à la demande du client si le montant est inférieur.



Adresse / nom /N° Siret

Date

Détails de prestations

Taux et montant TVA



Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### EN EXTERIEUR :



Le prix du petit déjeuner (toujours inclus pour les chambres d'hôtes)

Le prix minima et maxima de la pension et demi-pension si pratiquées.





Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### A LA RECEPTION

Les prix de location pour une nuit ou plusieurs personnes à la journée ou une autre durée

Le prix de la pension ou de la demi-pension, boissons comprises

Le prix du petit déjeuner

Le prix des prestations fournies en supplément

Prix des chambres Prix nets, en euros	Tarif normal	Tarif demi-pensions (Par personne et par jour)
Tradition Simple	119,00	157,00
Tradition Double	139,00	110,00
Élégance Simple	159,00	195,00
Élégance Double	179,00	129,00
Privilège Simple	199,00	233,00
Privilège Double	239,00	158,00
Prestige Simple	219,00	252,00
Prestige Double	269,00	172,00

Hébergement offert aux enfants de moins de 12 ans partageant la chambre des parents.  
Pour les enfants en pension partageant la chambre des parents :  
- Moins de 4 ans : gratuit - De 4 à 12 ans : 26 € en demi-pension / 45 € en pension complète

Autres prestations			
Petit Déjeuner Buffet	15,00	4ème prestas	10,00
Supplément 3ème personne	35,00	5ème prestas	11,00
Supplément animal	7,00		

Toutes nos chambres sont équipées de WC, téléphone, télévision et baignoire sauf les chambres 119/121/205/207/219 et 223 qui sont équipées de douche.

Lorsque des tarifs différents sont pratiqués (basse saison, haute saison), les dates limites de la période en cours doivent être indiquées sur le tableau d'affichage.

Toutes les indications affichées à l'extérieur, à la réception et à la caisse doivent être inscrites en lettres et en chiffres **de 1 cm** de hauteur au minimum.



Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### EN CHAMBRE : MEMES INDICATIONS

Lorsque l'exploitant pratique des tarifs variant selon les périodes, les **prix minimum** et **maximum** pratiqués dans l'année pour chaque prestation doivent apparaître.

Toutes les prestations complémentaires doivent comporter le prix en chambre (Mini Bar, Blanchisserie.....).

**AU DOS DE LA PORTE SUR  
panonceau : 12 cm sur 8 cm**

TYPE DE CHAMBRE	Nombre de personne	Saison Privilage	Basse saison	Moyenne saison	Haute Saison
CHAMBRE STANDARD COTE RUE	♂ ♀	68	74	82	95
CHAMBRE STANDARD	♂ ♀	74	83	94	106
CHAMBRE STANDARD AVEC BALCON	♂ ♀	83	93	103	115
CHAMBRE SUPERIEURE VUE MER AVEC BALCON	♂ ♀	95	105	125	145
JUNIOR SUITE POUR 3 PERSONNES	♂ ♀ + ♂	100	113	127	156
CHAMBRE SUPERIEURE VUE MER AVEC BALCON	♂ ♀ ♀	105	117	132	157
JUNIOR SUITE 4 PERSONNES / JARDIN PRIVATIF	♂ ♀ + ♂ ♀	119	133	155	179
CHAMBRE SUPERIEURE VUE MER AVEC BALCON	♂ ♀ ♀ ♀	115	125	140	166
Saison Privilage	17 avril au 30 avril ---- 05 octobre au 01 novembre				
Basse saison	01 mai au 31 mai ---- 20 sept au 04 octobre				
Moyenne saison	1er juin au 2 juillet ---- 31 août au 19 sept				
Haute saison	3 juillet au 30 août				
Petit déjeuner adulte	10,00 €				
Petit déjeuner - de 10 ans	6,50 €				
Petit animal par jour	6,50 €				
Taxe de séjour par jour et par personne	1,10 €				





Filières concernées



# 8. Les affichages commerciaux

## LA DELIVRANCE D'UNE NOTE

En complément des obligations pour tous :

Room No	Name	Room Rate	Pax	Room Type	Days
				STD ( Executive )	5
Company / TATO Name & Address			Arrival Date	Departure Date	
M/s. XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX LTD			11/01/2010	15/01/2010	
No.10, xxxxxxxxxxxx,			02:06	21:26	
Date	Description	Charges	Credit	Balance	
	TARIFF	7200.00		7200.00	
	LUXURY TAX	720.00		7920.00	
	LAUNDRY ( 7340 )	99.00		8019.00	
	Total			8019.00	
	Advance			6000.00	
	Advance Refund			0.00	
	Nett			2019.00	

N° Chambres et nom client

Date de séjour



Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### A L'EXTERIEUR

Composition de la carte, plat du jour et des menus (s'il y en a) avec le libellé des plats, leur prix (toutes taxes comprises) et la mention "boisson comprise" si elle est incluse.

Préciser la nature de la boisson (vin, café,..) et la contenance (0.25l, 0.33l,...).

Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché.

Tous les affichages doivent être présents pendant toute la durée du service et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner.





# 8. Les affichages commerciaux

## A L'EXTERIEUR

Vous devez afficher **au minimum les prix de cinq vins** (ou à défaut les prix de tous les vins s'il en est servi moins de cinq) de manière visible de l'extérieur, pendant la durée du service, et au moins à partir de 11 h 30 pour le déjeuner et de 18 h pour le dîner.

*Si vous ne servez pas de vins, vous devez afficher une carte comportant au minimum la nature et les prix de cinq boissons couramment servies.*

		<b>Vins Blancs</b>	
		75 cl	50 cl
<i>La Provence</i>			
<b>Les Alpilles I.G.P</b>			
Domaine d'Eole	<i>Biologique</i>	27 €	23 €
Domaine Hauvette	<i>Biologique</i>	52 €	
<b>Coteaux d'Aix en Provence A.O.C</b>			
Domaine du Vallon des Glauges		22 €	18 €
Château Romanin		xxxx	24 €
<b>Côtes de Provence Cru Classé A.O.C</b>			
Domaine de Rimauresq		36 €	
<b>Côtes de Provence A.O.C</b>			
Domaine Les Clos Servien		24 €	
<b>Bandol A.O.C</b>			
Domaine de la Tour du Bon		37 €	
<b>Cassis A.O.C</b>			
Clos Val Bruyère - Château Barbanau		38 €	27 €
<b>Palette A.O.C</b>			
Château Simone		66 €	
<i>Languedoc Roussillon</i>			
<b>Picpoul du Pinet A.O.C</b>			
Domaine du Petit Roubié	<i>Biologique</i>	20 €	
<i>Côtes du Rhône Méridional</i>			
<b>Costières de Nîmes A.O.C</b>			
Domaine Mourgues du Grès - Les Galets Dorés		21 €	17 €
<b>Châteauneuf du Pape A.O.C</b>			
Domaine Berthet - Rayne		40 €	
<i>Côtes du Rhône Septentrional</i>			
<b>Saint Joseph A.O.C</b>			
Domaine Bernard Grippa		52 €	
<i>La Bourgogne</i>			
<b>Meursault A.O.C</b>			
Domaine Henri Darnat		70 €	
<b>Beaune Premier Cru A.O.C</b>			
Beaune du Château		64 €	
<b>Chablis A.O.C</b>			
Domaine Nathalie Fèvre		36 €	
<i>Vallée de la Loire</i>			
<b>Pouilly Fumé A.O.C</b>			
Petit Fumé - Michel Redde & Fils		41 €	



Filières  
concernées



# 8. Les affichages commerciaux

## A L'INTERIEUR

Mise à disposition de la clientèle de la composition de l'ensemble de la carte, des plats et boissons ainsi que des menus accompagnés des prix correspondants.





## 8. Les affichages commerciaux

### A L'INTERIEUR : AFFICHAGE DE L'ORIGINE DES VIANDES

*Cette information doit être mise à jour à chaque service de façon lisible et visible.*

ORIGINE DE  
NOS VIANDES  
BOVINES

Pays  
de naissance

Pays  
d'élevage

Pays  
d'abattage

« Origine : (nom du pays) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage du bovin dont sont issues les viandes ont eu lieu dans le même pays ;

« Elevé » : nom du pays d'élevage

« Abattu » : (nom du pays d'abattage) » lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans des pays différents.



Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### A L'INTERIEUR : « LE FAIT MAISON »



Depuis le **1<sup>er</sup> Janvier 2015**, tous les établissements de restauration ont l'obligation de mentionner les produits « fait maison ».

La complexité du dispositif ne nous permet pas de le développer ici mais vous pouvez télécharger le guide pratique du Ministère de l'Économie sur :

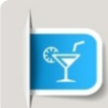
<http://www.economie.gouv.fr/fait-maison>



alcootra



Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### A L'EXTERIEUR

Les prix, au comptoir et en salle, des boissons les plus souvent servies : les lettres et chiffres doivent avoir une hauteur de **1,5 cm.**



*Les établissements faisant partie d'un hôtel (sans enseigne bar à l'extérieur), et servant exclusivement les clients qui y sont hébergés peuvent se dispenser de cet affichage extérieur.*

En ce qui concerne les établissements exploitant une terrasse, le respect des règles relatives à l'information du consommateur (qui n'est plus tenu d'entrer dans l'établissement pour se faire servir) implique l'existence d'un affichage extérieur général ou la remise effective d'un document reprenant l'ensemble des indications prévues à l'intérieur.







Filières  
concernées



## 8. Les affichages commerciaux

### Vos contacts

**Permis d'exploitation** : Union des Métiers de l'Industrie Hôtelière 04 :

Thierry SOUETRE, Président

Mél : [restaurant.lesvoyageurs0610@orange.fr](mailto:restaurant.lesvoyageurs0610@orange.fr) - Tél. : 04 92 73 21 02

Assistante de Direction : Mireille GAUDINO

Mél : [umih04@wanadoo.fr](mailto:umih04@wanadoo.fr) - Tél. : 04 92 31 06 64



**Normes Sécurité Incendie des Etablissements Recevant du Public (ERP)** :

Service Départemental d'Incendie et de Secours des Alpes de Haute-Provence

(SDIS 04) : Capitaine Fabien MULLER, Service Prévention

Mél : [prevention@sdis04.fr](mailto:prevention@sdis04.fr) - Tél. : 04 92 30 89 44



**Les affichages commerciaux** :

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des

Populations (DDCSPP) : Service Consommation

Mél : [DDCSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr](mailto:DDCSPP@alpes-de-haute-provence.gouv.fr) - Tél. : 04 92 30 37 00



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

DIRECTION DÉPARTEMENTALE  
DE LA COHESION SOCIALE  
ET DE LA  
PROTECTION DES POPULATIONS



## FICHES « COMMERCIAL »

1. **Référencement internet : les points clés**
2. **Bien se commercialiser**
3. **Bien utiliser sa marque**

## FICHES « MARQUES ET LABELS »

4. **Informations générales sur les marques et labels**
5. **Démarche Qualité : Intérêt et méthode**
6. **Démarche environnementale : Intérêt et méthode**
7. **Tourisme et handicap : Intérêt et méthode**

## FICHES « REGLEMENTATION »

8. **Les affichages commerciaux**
9. **L'Hygiène en 9 points clés**
10. **Accessibilité : Comment se mettre aux normes**
11. **La réglementation relative à la vente de produits touristiques**

## FICHES « CONNAISSANCE DU TERRITOIRE »

12. **Tourisme : Vos interlocuteurs dans les Alpes de Haute Provence**