



## 13<sup>ème</sup> législature

<b>Question N° :</b>  <b>63479</b>	<b>de Mme de La Raudière Laure ( Union pour un Mouvement Populaire - Eure-et-Loir )</b>	<b>Question écrite</b>
--	---	----------------------------

<b>Ministère interrogé</b> > Commerce, artisanat, pme, tourisme, services et consommation	<b>Ministère attributaire</b> > Alimentation, agriculture et pêche
---	--

<b>Rubrique</b> > tourisme et loisirs	<b>Tête d'analyse</b> > chambres d'hôtes	<b>Analyse</b> > normes d'hygiène
---------------------------------------	--	-----------------------------------

Question publiée au JO le : **10/11/2009** page : **10527**  
Réponse publiée au JO le : **12/01/2010** page : **297**  
Date de changement d'attribution : **08/12/2009**

### Texte de la question

Mme Laure de La Raudière interroge M. le secrétaire d'État chargé du commerce, de l'artisanat, des petites et moyennes entreprises, du tourisme, des services et de la consommation sur les normes imposés en matière d'hygiène aux exploitants de chambres d'hôtes. Depuis plusieurs années, nombreux sont les Français, et notamment les agriculteurs, qui ont créé des chambres d'hôtes dans leur propriété. Ils acquièrent ainsi des revenus supplémentaires qui leur permettent de mieux vivre, mais également parfois d'entretenir et de préserver un patrimoine culturel coûteux. Or, la réglementation en vigueur impose aux propriétaires de chambres d'hôtes de proposer un petit-déjeuner aux personnes qui ont occupé une chambre. Cependant, un flou juridique existe quant à la législation applicable en matière d'hygiène et de traçabilité des produits proposés pour le petit-déjeuner. En effet, les exploitants de chambres d'hôtes ne sont en aucun cas des professionnels de la restauration, et le nombre de repas proposé est extrêmement restreint. Aussi, imposer la même réglementation que celle applicable à la restauration commerciale publique semble impossible : l'équipement est coûteux, la traçabilité des produits impossible à établir car l'approvisionnement se fait dans les commerces locaux. Une application stricte des règles édictées pour la restauration commerciale publique aboutirait à la fermeture des chambres d'hôtes, à la mise au chômage des salariés et saisonniers, à la disparition des « accueils à la ferme » qui apportaient jusqu'à présent un revenu salvateur à bon nombre d'agriculteurs et surtout aurait un impact extrêmement négatif sur l'industrie du tourisme français. Aussi, elle souhaiterait qu'il puisse lui apporter des informations quant à la réglementation applicable aux chambres d'hôtes en matière de restauration.

### Texte de la réponse

Les exploitants de chambres d'hôtes qui proposent à leurs clients un service de petit déjeuner doivent se conformer aux exigences du règlement européen n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment les dispositions de l'annexe II, chapitre III applicables aux locaux d'habitation utilisés régulièrement pour la préparation de denrées. Ces dispositions visent à garantir la salubrité des denrées proposées aux consommateurs finaux. Il s'agit d'exigences simples à satisfaire concernant l'approvisionnement en eau potable, l'hygiène des surfaces en contact avec les aliments, le système de nettoyage des ustensiles utilisés pour la préparation des denrées alimentaires. Les professionnels exerçant l'activité de restauration commerciale à titre principal sont en revanche soumis à des exigences beaucoup plus précises et contraignantes, notamment en termes d'installations et d'équipements. Par ailleurs, tout exploitant du secteur alimentaire doit assurer une traçabilité des denrées conformément au règlement européen n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire. Si ce texte n'impose aucune obligation dans le choix du système de traçabilité, les exploitants de chambres d'hôtes doivent pouvoir disposer a minima d'informations relatives aux noms et adresses de leurs fournisseurs, à la nature des produits livrés par ces derniers, aux dates de transaction et livraison des produits. Pour ce faire, l'exploitant peut, soit établir un registre, soit conserver de manière ordonnée et facilement accessible des documents existants : factures, bons de livraison..., traduisant les flux physiques des produits. Ces informations sont conservées pendant au moins cinq ans à la disposition des services officiels de contrôle.