



## Ouvrir un café-chicha : obligations administratives à respecter

Rubrique : zoom sur la chicha : consommation, risques et législation applicable - Date : jeudi 8 décembre

---

2011

Pour exercer une activité commerciale, il faut préalablement faire une demande d'immatriculation au registre du commerce et des sociétés soit en tant qu'entreprise individuelle (également appelée entreprise en nom propre), soit en société en nom collectif en tant qu'auto-entrepreneur, soit sous forme de société commerciale. Il faut impérativement être âgé de 18 ans.

Pour plus d'informations, visitez le site de l'Agence France Entrepreneur [AFE](#)

L'ouverture d'un établissement proposant à la consommation du tabac à narguilé doit prendre en compte les obligations administratives et fiscales concernant les débits de boissons. Le type de licence du débit de boissons détermine aussi la possibilité d'acquérir (ou pas) le statut de revendeur de tabac (voir dans notre site la rubrique [législation applicable aux établissements commercialisant le narguilé](#)).

Un débit de boissons est un établissement dans lequel sont vendues, à titre principal ou accessoire, des boissons alcoolisées ou sans alcool, destinées à être consommées sur place ou emportées. Sont concernés les cafés, pubs, salons de thé, discothèques, etc. mais également les distributeurs automatiques permettant la consommation immédiate de boissons non alcooliques.

Les débits de boissons à emporter sont classés en 2 groupes : ceux qui ne vendent des consommations alcoolisées, et qui doivent avoir une petite licence ou une licence à emporter, et ceux qui vendent des consommations sans alcool, et qui n'ont pas besoin de licence.

Les débits de boissons à consommer sur place sont répartis en 3 catégories, selon le type de licence dont ils disposent :

- la licence de 2ème catégorie, dite « licence de boissons fermentées » ou « licence II » permettant de proposer des boissons du 2ème groupe (vin, bière, cidre, poiré, hydromel, vins doux naturels, crèmes de cassis, jus de fruits ou de légumes fermentés comportant de 1,2° à 3° d'alcool),
- la licence de 3ème catégorie, dite « licence restreinte » ou « licence III » permettant de proposer des boissons du 2ème et du 3ème groupe (vins de liqueur, apéritifs à base de vin, liqueurs de fraises, framboises, cassis ou cerises ne titrant pas plus de 18° d'alcool pur),
- la licence de 4ème catégorie, dite « grande licence », « licence de plein exercice » ou « licence IV », permettant de proposer les boissons du 2ème, 3ème, 4ème groupe (rhums, et alcools provenant de la distillation) et du 5ème groupe (toutes autres boissons alcooliques, ou les boissons composées de sodas et d'alcool). Ce type d'établissements ne peuvent pas être créés, seul est possible de les exploiter lors d'un rachat, une mutation, une translation ou un transfert.

**Pour pouvoir revendre du tabac, il faut impérativement être titulaire d'une licence débit de boissons de 3ème ou 4ème catégorie, ou d'une licence restaurant proprement dite.**

Le centre de formalités des entreprises sur Internet [CFENET](#), a établi une liste de démarches à accomplir pour les créateurs d'entreprise. Dans le même registre, [Le Centre de Formalités des Entreprises de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris](#), permet d'accomplir en un seul lieu et en une seule visite l'ensemble des formalités en vue de la déclaration d'une société commerciale domiciliée en Ile de France, tels que la déclaration d'immatriculation, l'immatriculation auprès du gref, la déclaration d'existence qui doit être déposée auprès du service des impôts des entreprises (SIE) et l'affiliation au régime de protection sociale des commerçants. Tous les établissements commerciaux se doivent, par ailleurs, d'avoir une domiciliation postale, et des références bancaires.

Sauf dérogation particulière, la personne de nationalité étrangère désirant s'immatriculer en nom propre au registre du commerce doit être titulaire d'une autorisation administrative d'exercer une profession commerciale. Pour des informations complémentaires, voir les fiches de la [Chambre de commerce et de l'Industrie de Paris](#) : toutes les informations concernant les formalités administratives liées à l'ouverture d'un établissement de style « bar à chicha » peuvent y être consultées. Néanmoins, il existe des professions dites réglementées, soumises à des conditions strictes de nationalités ne permettant pas à certains ressortissants étrangers d'exercer une activité déterminée.

Au moins 15 jours avant l'ouverture de l'établissement, le entrepreneur est dans l'obligation de faire une déclaration par écrit auprès de la Mairie. A Paris, cette déclaration doit être faite auprès de la Préfecture de police.

Afin d'obtenir le permis d'exploitation, tout nouvel exploitant d'un débit de boissons devra suivre une formation dispensée obligatoirement par un organisme de formation agréée par arrêté du ministre de l'intérieur. ([Décret du 24 juillet 2011](#) relatif aux formations délivrées pour l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place et pour la vente entre 22 heures et 8 heures de boissons alcooliques à emporter .)

L'objectif de cette formation est que l'exploitant acquière des connaissances relatives à :

- la prévention et la lutte contre l'alcoolisme ;
- la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique ;
- la législation sur les stupéfiants ;
- la revente de tabac ;
- la lutte contre le bruit ;
- les principes généraux de la responsabilité civile et pénale ;

Le contenu de la formation est défini dans [l'arrêté du 22 juillet 2011](#) .

Le parcours de l'ouverture d'un bar à narguilé rencontrera de nombreux obstacles et contraintes qui demanderont réflexion et prudence lors de l'étude du projet. Enfin, l'expérience de notre équipe d'experts sur le terrain nous permet d'avoir un certain recul afin d'inciter les futurs propriétaires à la plus grande vigilance : nombreux sont les entrepreneurs qui ayant ouvert ce type d'établissement ont été contraints de fermer suite à des contrôles administratifs ou à d'intoxications dues au monoxyde de carbone.

L'association reçoit à ce jour, de nombreux appels faisant état de gênes occasionnées par des échappements de fumée provenant de des salons ou bars à chicha installés près des lieux d'habitation et qui rendent difficile, voire impossible toute vie normale. Il faut rappeler qu'une copropriété est en droit de refuser des travaux d'aménagement nécessaires à l'ouverture de ce type de commerce, si elle considère que ces derniers sont de nature à perturber la jouissance passible des habitants dans leur domicile. En outre, les voisins incommodés par les fumées et les odeurs pourront

## Ouvrir un café-chicha : obligations administratives à respecter

---

toujours intenter des actions en justice visant à des dédommagements pour les troubles de voisinage occasionnés par l'exploitation de l'établissement commerciale.