

Source : <http://droit-finances.commentcamarche.com/contents/1394-bar-associatif-comment-creer-et-gerer-un-bar-associatif>

Bar associatif : comment créer et gérer un bar associatif

[Posez votre question](#)

Avril 2018

Une association peut créer et gérer un bar associatif. A condition de remplir les conditions légales exigées. Le point sur la réglementation applicable.

- [Bar associatif et réglementation](#)
- [La consommation d'alcool et de tabac](#)
- [L'hygiène](#)
- A lire aussi: [Bar associatif](#)

En principe, le but d'une [association](#) ne doit pas être lucratif. Mais celle-ci peut se livrer à certaines activités telles que la vente de produits ou de services en vue de percevoir des recettes lui permettant de s'autofinancer. Parmi celles-ci figurent notamment l'exploitation d'un bar associatif qui, si elle est légalement autorisée, reste néanmoins soumise au respect de certaines règles.

Les règles qui suivent sont celles applicables aux bars gérés par une association. Si vous comptez gérer un bar sous la forme d'une entreprise commerciale, les formalités à suivre font l'objet d'une réglementation plus complexe. Pour la connaître, voir la [procédure pour ouvrir un bar](#).

Bar associatif et réglementation

Différentes règles doivent être respectées dans le cadre de l'exploitation d'un bar associatif. La vente de boissons à consommer sur place est en principe subordonnée aux règles administratives applicables aux débits de boisson ([art. L. 3335-11](#) du Code de la santé publique), ce qui conditionne notamment l'exploitation d'un bar et la vente d'un certain type de boissons à l'obtention de la licence correspondante. Cependant, [l'article 1655](#) du [Code général des impôts](#) permet à une association de ne pas être soumise à ces règles lorsque plusieurs conditions sont réunies. Celles-ci sont les suivantes :

- seuls les adhérents de l'association sont admis à consommer ;
- l'exploitation ne possède pas un caractère commercial ;
- il est exclusivement servi les types de boissons suivants : celles sans alcool, du vin, de la bière, du cidre, du poiré, de l'hydromel et des vins doux naturels bénéficiant du régime fiscal des vins.

La consommation d'alcool et de tabac

Les personnes qui gèrent un bar associatif doivent se soumettre aux dispositions légales qui imposent certaines obligations concernant la consommation d'alcool. A titre d'exemple, il peut notamment être citée l'interdiction (depuis 2009) de [vendre de l'alcool aux mineurs](#) sous peine d'encourir une amende dont le montant peut atteindre 7500 euros.

Concernant le tabac, un local ou un bar associatif peut être considéré par les autorités comme un établissement accueillant du public et ce même lorsque l'association lui confère l'appellation de « cercle privé » réservé aux adhérents. Dès lors, la loi concernant l'interdiction de fumer dans ce type de lieu doit également être appliquée.

L'hygiène

La distribution ou la vente d'aliments par une association est soumise au respect de la réglementation concernant l'hygiène alimentaire. Il est nécessaire de respecter ces règles, à défaut l'association risquerait de voir sa responsabilité pénale mise en cause en cas de contrôle par les autorités sanitaires. En cas d'intoxication alimentaire des personnes, la [responsabilité civile de l'association](#) peut également être engagée.

Parmi les principales règles d'hygiène à respecter peuvent notamment être citées :

- le stockage des produits alimentaires aux températures réglementaires et dans un endroit différent des produits de nettoyage ou d'entretien ;
- la non-recongélation d'un aliment déjà décongelé ;
- le respect des dates limites de consommation ;
- l'entretien et le nettoyage du matériel servant à préparer, entreposer et mettre en vente les aliments ; etc.

Voir aussi

- Notre dossier complet sur la [réglementation applicable aux associations](#) (statuts, financement, membres, etc.)
- [Trésorier de l'association et tenue des comptes](#)