Checklist d'ouverture d'un café

Démarches, obligations et préparation de l'exploitation en France

Avant de commencer

Ce document est un modèle pour les cafés en France, et non un conseil juridique ni une approbation officielle. État du droit au 24/10/2026 : règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 178/2002, règlement (UE) n° 1169/2011 et les textes français cités dans chaque document. Un point (durée de conservation des enregistrements) n'est traité qu'au niveau de l'UE. Chaque établissement est différent : adaptez le modèle à votre offre, à votre équipement et à vos locaux, complétez vos données et vérifiez les règles nationales auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

Modèle pour les cafés en France, pas un conseil juridique. État du droit au 24/10/2026. Les points marqués « niveau UE » ne reprennent que le droit de l'Union : les règles nationales correspondantes ne sont pas traitées dans ce modèle. Vérifiez-les auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

L'ordre des étapes correspond à la démarche habituelle. Les démarches de création d'entreprise, la fiscalité (TVA), la caisse, l'urbanisme et la sécurité incendie ne sont pas traités en détail dans ce modèle : vérifiez-les auprès des administrations compétentes et de votre expert-comptable.

1. Entreprise et autorisations

- ☐ Choix de la forme juridique et immatriculation de l'entreprise (à vérifier avec un expert-comptable).
- ☐ **Vente d'alcool sur place** : déclaration écrite au moins quinze jours à l'avance, à Paris à la préfecture de police et dans les autres communes à la mairie, indiquant notamment la catégorie du débit et le permis d'exploitation (article L3332-3 du code de la santé publique).
- ☐ **Permis d'exploitation** : formation spécifique obligatoire pour toute personne déclarant l'ouverture d'un débit de boissons à consommer sur place de troisième ou quatrième catégorie ou d'un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant » (article L3332-1-1 du code de la santé publique).
- ☐ Café sans alcool : vérifiez les démarches applicables auprès de la mairie.
- ☐ Niveau UE : la TVA applicable aux boissons et à la restauration n'est pas traitée dans ce modèle ; paramétrez la caisse avec votre expert-comptable.

2. Locaux

- ☐ Bail commercial avec une destination permettant l'activité de café.
- ☐ Vérifier auprès de la mairie (urbanisme) si les locaux peuvent accueillir l'activité et si des travaux nécessitent une autorisation.
- ☐ Locaux conformes à l'annexe II, chapitres I et II, du règlement (CE) n° 852/2004 : lave-mains avec eau courante chaude et froide (séparé du lavage des denrées si nécessaire), plonge, réserve, rangement des produits de nettoyage, toilettes du personnel.
- ☐ Toilettes clients, accessibilité et sécurité incendie : exigences à vérifier auprès de la mairie.
- ☐ Ventilation, éclairage, surfaces lavables, eau potable.
- ☐ Collecte des déchets selon les règles de la commune ou contrat de collecte.

3. Hygiène et sécurité des aliments

- ☐ Procédures HACCP en place, voir **Plan HACCP pour un café**.
- ☐ Plan de nettoyage et de désinfection, règles internes.
- ☐ **Déclaration de l'établissement** : tout exploitant qui met en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation et de la distribution des produits ou denrées énumérés à l'article R231-4 du code rural et de la pêche maritime (produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant) déclare chacun des établissements dont il a la responsabilité, ainsi que les activités qui s'y déroulent, au préfet du lieu d'implantation, selon les modalités fixées par arrêté du ministre chargé de l'agriculture (article R233-4 du code rural et de la pêche maritime ; article 6, paragraphe 2, du règlement (CE) n° 852/2004).
- ☐ Formation en hygiène alimentaire : au moins une personne formée dans l'effectif si l'établissement relève de la restauration traditionnelle, des cafétérias et libres-services ou de la restauration rapide (articles L233-4 et D233-11 du code rural) ; formation délivrée par un organisme déclaré auprès du préfet de région (article D233-12).
- ☐ Formation ou instructions d'hygiène pour tout le personnel (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre XII), avec attestation.
- ☐ Tableau des allergènes et information écrite pour la clientèle (articles R412-12 à R412-14 du code de la consommation).
- ☐ Thermomètres dans tous les appareils de froid, fiches d'enregistrement.

4. Caisse et prix

- ☐ Affichage des prix taxes et service compris (arrêté du 27 mars 1987, article 1).
- ☐ Affichage extérieur des prix des boissons et denrées les plus couramment servies, dont la tasse de café noir, un jus de fruit, un soda, une eau minérale (article 2), y compris sur la terrasse.
- ☐ Affichage intérieur de la liste des boissons et denrées avec leur prix (article 3) ; nature et contenance des boissons sur la carte (article 5).
- ☐ Niveau UE : les obligations nationales relatives aux logiciels de caisse et aux notes ne sont pas traitées dans ce modèle ; vérifiez-les avec votre expert-comptable.
- ☐ Paiement par carte : terminal et contrat.

5. Autres obligations

- ☐ Musique d'ambiance : vérifier les droits et licences de diffusion (y compris radio et streaming).
- ☐ Assurance responsabilité civile professionnelle et multirisque.
- ☐ Personnel : contrats de travail et formalités d'embauche à vérifier avec votre expert-comptable ou gestionnaire de paie.
- ☐ Terrasse sur le domaine public : autorisation et redevance à vérifier auprès de la mairie.
- ☐ Alcool : interdiction de vente aux mineurs et preuve de majorité (article L3342-1 du code de la santé publique) ; affiche de protection des mineurs (article L3342-4).
- ☐ Signalisation de l'interdiction de fumer (articles R3512-2 et R3512-7 du code de la santé publique).

6. Café et équipement

- ☐ Choix du café et du fournisseur, dégustation d'échantillons.
- ☐ Machine à espresso professionnelle (nombre de groupes selon le volume attendu), moulin à espresso, éventuellement un second moulin pour le décaféiné ou le filtre.
- ☐ Traitement de l'eau : filtre adapté à la dureté, test de dureté.
- ☐ Matériel de barista : tampers, pichets, balance au 0,1 g, bac à marc, lavettes, thermomètres.
- ☐ Produits de nettoyage pour la machine et le moulin.
- ☐ Formation des baristas : espresso et latte art.
- ☐ Recettes et calcul des prix de revient.
- ☐ Contrat d'entretien de la machine à espresso.

7. La semaine avant l'ouverture

- ☐ Service test avec des proches, réglage de l'espresso, contrôle de la rapidité du service.
- ☐ Contrôle de toutes les températures et des fiches d'enregistrement.
- ☐ Fiche sur les services de cartographie, réseaux sociaux, photos, horaires.
- ☐ Première commande de café selon la consommation prévue.

Sources : code de la santé publique L3332-3 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000038310723), L3332-1-1 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000041510405), L3342-1 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000031927682), L3342-4 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000020895228), R3512-2 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000051820547), R3512-7 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000033045289) ; règlement (CE) 852/2004 (europaius.com/eu-akt/32004r0852) ; code rural L233-4, D233-11, D233-12 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000022657498, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000026485283, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000026485304) ; code de la consommation R412-14 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000032807854) ; arrêté du 27 mars 1987 (europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000006880029, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000006880031, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000006880032, europaius.com/fr/doc/LEGIARTI000006880035). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004