

DROIT ET JURISPRUDENCE DU VIN

Œnotourisme un cadre réglementaire de plus en plus complexe
Déjouer les pièges de la réglementation pour accueillir les œnotouristes en toute sécurité

Anne de Galzain (1), Aurélie Perraud (2)

(1) Avocat associé – Réseau vitivinicole – Cabinet d’avocats Fidal – France.

(2) Juriste spécialisée en droit vitivinicole – Réseau Vitivinicole Cabinet d’avocats Fidal – France.

De la page 58 à la page 59

L'œnotourisme qui s'est considérablement développé ces dernières années, recouvre des réalités très différentes. De la simple dégustation à la visite des chais, des luxueuses chambres avec vue sur les vignes, en passant par les tables d'hôtes, tout est fait pour que le visiteur, client potentiel, vive au plus près de l'exploitation, s'initie aux processus de la fermentation, découvre les arcanes de l'assemblage et de l'élevage et déguste avec ou sans repas, les vins de la propriété et ce sans modération pour peu que sur place, Morphée lui ouvre ses bras. Il pourra parfois profiter de spectacles, concerts ou projection de films, assister à des expositions de photographies dans les vignes ou les chais.

Derrière cette nouvelle manière de découvrir une région et ses vins, il y a toujours l'accueil de personnes et sa cohorte de règles sur les établissements recevant du public (ERP) auxquelles s'ajoute depuis le 1er janvier 2015, la réglementation sur le handicap. L'offre d'une activité de restauration ajoute des contraintes supplémentaires non seulement en matière d'hygiène des denrées alimentaires mais également en matière sociale, avec l'emploi de salariés pouvant être soumis à une convention collective spécifique.

Par ailleurs, le développement de l'activité œnotouristique peut avoir des conséquences en matière fiscale qu'il faut anticiper. En effet, la combinaison et le respect de l'ensemble de ces contraintes peuvent quelquefois, conduire à créer une entité juridique indépendante. En outre, l'arsenal législatif et répressif en matière de publicité sur les vins et les alcools prévu par la loi Évin a fait à nouveau l'objet de débats récents dans le cadre de la Loi Macron à l'occasion desquels l'œnotourisme s'est trouvé au centre de (presque) toutes les attentions. Un état des lieux du régime applicable à la promotion de l'activité œnotouristique s'impose à l'heure de la redéfinition des politiques régionales.

Connaître et déjouer les pièges d'une réglementation de plus en plus complexe sont les clés de la réussite d'une aventure avant tout humaine.

Aussi, dans le cadre de la rubrique « Droit & Jurisprudence » nous vous proposons une série d'articles pour aborder ces multiples aspects de la réglementation.

Déjouer les pièges de la réglementation pour accueillir les œnotouristes en toute sécurité. Ouvrir sa maison semble simple et sans contrainte autre que de disponibilités. Toutefois, l'accueil du public à la propriété suppose le respect d'un certain nombre de règles notamment en matière de sécurité, lutte contre les incendies et accessibilité, qui de prime abord peut faire peur. Cette réglementation est connue sous le nom de réglementation des ERP (établissement recevant du public).

Tout bâtiment qui reçoit du public est ainsi défini comme un ERP, peu important que l'accès soit gratuit ou payant, libre, restreint ou sur invitation. Le contenu de cette réglementation varie en fonction du classement du bâtiment, le paramètre de classement étant la capacité d'accueil (salariés compris). Les principes de conception des ERP doivent permettre de limiter les risques d'incendie, alerter les occupants lorsqu'un sinistre se déclare, favoriser l'évacuation tout en évitant la panique, alerter des services de secours et faciliter leur intervention. Cela vise par exemple l'installation d'extincteurs, d'un éclairage de sécurité et/ou de portes coupe-feu.

Dans le cas où les ERP ne sont pas conformes aux obligations de sécurité, leur propriétaire (ou exploitant) s'expose à :

- une fermeture administrative temporaire ou définitive ordonnée par le maire ou le préfet (après avis de la commission consultative départementale de sécurité et d'accessibilité) ;
- des sanctions pénales (amende jusqu'à 45 000 € et peine d'emprisonnement).

À cette réglementation s'ajoute celle applicable depuis le 1er janvier 2015 sur l'accueil des personnes confrontées à différents types de handicap, dont l'objectif est de favoriser l'accessibilité des locaux. Cela signifie pouvoir circuler, accéder aux locaux et aux équipements, utiliser ces équipements, se repérer, communiquer et bénéficier de l'ensemble des prestations proposées par l'ERP.

Certains aménagements peuvent être réalisés facilement comme par exemple, le parking ou la signalisation intérieure et extérieure. En principe, un certificat attestant de la conformité des installations devait être remis à la préfecture, par chaque entreprise concernée, avant le 1er mars 2015.

En cas de non-conformité, un agenda d'accessibilité doit être déposé avant le 27 septembre 2015 qui constitue en réalité, un engagement à faire des travaux. Le non-respect de cette obligation est sanctionné par une amende d'un montant de 45 000 €. Un bureau de contrôle peut être mandaté pour vérifier la conformité des installations et éventuellement aider à établir le certificat de conformité ou le cas échéant, l'agenda d'accessibilité.

Une fois la barrière de l'accessibilité franchie, vient le temps de la dégustation. Faire déguster ses vins ne nécessite que quelques verres puisque le statut d'entrepositaire agréé récoltant du vigneron lui permet de vendre à la propriété des vins issus de son exploitation sans licence particulière ainsi que de les faire déguster gratuitement. En revanche, si le viticulteur souhaite proposer des dégustations payantes ou vendre des vins issus d'autres exploitations, il devra obtenir une licence (licence de débit de boissons à consommer sur place ou à emporter selon les cas). Ceci est également le cas s'il veut ouvrir une boutique hors de la propriété. Des règles doivent être respectées notamment en matière d'affichage sur le lieu de vente et d'horaires d'ouverture. Les licences sont délivrées

par les mairies et supposent selon les cas de suivre une formation au préalable. En cas d'activité de restauration, les règles sur l'hygiène et la sécurité alimentaire seront applicables. Il sera ainsi indispensable de s'assurer de la traçabilité des denrées alimentaires servies. Le recours aux services d'un traiteur permet d'alléger ces contraintes. Il est à noter que l'activité de table d'hôtes est strictement définie par une réponse ministérielle, comme une activité qui vient en complément d'une activité d'hébergement dont elle ne doit pas dépasser la capacité d'accueil, proposant un menu unique composé d'ingrédients du terroir. Ce repas est pris en commun. Si l'activité envisagée dépasse ce cadre, il s'agira alors d'un restaurant, soumis à des contraintes plus lourdes notamment en matière sociale. Ce sera l'objet notamment de notre prochain article « Œnotourisme et gestion du personnel : une vigilance indispensable »