CHAMBRES D'HÔTES

DÉFINITION

Une chambre d'hôtes est définie comme une chambre meublée chez l'habitant en vue d'accueillir des touristes à titre onéreux. Elle propose un hébergement pour une ou plusieurs nuitées, dans une limite de 30 nuits consécutives maximum. Elle peut fonctionner toute l'année ou de manière saisonnière. Art L324-3, D-324-13, D324-14 code du tourisme.

EN PRATIQUE

Elle doit être accompagnée d'au moins 3 des 4 prestations suivantes:

- Accueil, réception des clients (en présentiel par le loueur ou par voie électronique ou par un mandataire)
- Petit déjeuner compris dans la prestation de chaque nuitée
- Fourniture du linge de maison (toilette et couchage) et son remplacement en fonction du nombre de nuits réservées
- Nettoyage régulier des locaux

AMÉNAGEMENTS

- 1 salle de bains et 1 sanitaire pour 5 personnes
- La surface minimale au

sol de la chambre : Pour 1 personne : 7 m² Pour 2 personnes : 9 m² Pour 3 personnes : 14 m² Pour 4 personnes : 18 m²

• À partir de 2034, les résidences secondaires faisant l'objet d'une location en chambre d'hôtes devront atteindre au moins la classe D du DPE (donc entre les classes A et D). Cette obligation ne concernera pas les chambres d'hôtes situées dans la résidence principale du loueur

L'hébergement, peu importe son statut, sera classé ERP s'il accueille plus de 15 personnes (ou 7 s'il s'agit d'un hébergement pour mineur en dehors de leurs familles). Sinon il sera considéré comme un immeuble d'habitation.

LA TABLE D'HÔTES

Proposer une table d'hôtes oblige à respecter les 4 règles suivantes :

- Menu unique (le client ne peut pas choisir son entrée, son plat ni
- Service aux seuls occupants des chambres d'hôtes
- Table unique de restauration pour tous les hôtes
- Cuisine traditionnelle de qualité confectionnée avec les produits locaux du terroir

La licence restaurant ou grande licence restaurant permet de servir tout type d'alcool, allant de la catégorie I à V en accompagnement d'un repas.

Elle se déclare une fois la formation permis d'exploitation réalisée auprès de la mairie de l'établissement à l'aide du cerfa 11542*05. Une formation Hygiène HACCP doit être effectuée en cas de manipulation de denrées alimentaires

OBLIGATIONS

- Déclaration auprès de la mairie de l'hébergement
- Enregistrement auprès du Cotisation Foncière des Entreprises
- Affichage des prix à l'extérieur et à l'intérieur (lieu réception + derrière la porte des chambres)
- Remise d'une note datée au client
- Pour la table d'hôtes : Déclarer l'activité auprès de la DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations)