Affichages

Obligatoires dans les restaurants

Présentation des menus

Sur la façade extérieure

Affichage intérieur

Fiche conçue et réalisée par : Jean Gabriel Du Jaiflin en août 2025

En France, un restaurant doit afficher plusieurs informations obligatoires pour ses clients, ses salariés et l'administration. On peut regrouper ces obligations en trois grandes catégories : affichages pour le public, affichages pour les salariés, et affichages réglementaires liés à l'activité.

1. Affichages obligatoires pour les clients

Ces éléments doivent être visibles à l'intérieur et, pour certains, à l'extérieur du restaurant :

- Tarifs
  - Prix TTC des plats, menus et boissons, affichés à l'extérieur (pendant toute la durée du service) et à l'intérieur soit sur des ardoises, sur les sets de table ou plus classique avec des menus distribués aux convives.
  - Mention obligatoire : *"Prix nets, service compris"* si c'est le cas.
  - Eventuellement, pour un débit de boissons afficher le prix d'un verre d'eau. (X cl X €)
- Origine des viandes
  - Viande bovine : pays de naissance, d'élevage et d'abattage.
  - Depuis 2022 : origine également obligatoire pour viandes porcines, ovines et de volailles (Suivant la loi EGAlim).
- Licence et vente d'alcool
  - Type de licence (III, IV, petite licence restaurant, etc.) avec affichage du texte réglementaire sur la répression de l'ivresse publique et la protection des mineurs.
  - Panneau réglementaire « Interdiction de fumer » et « Interdiction de vapoter ».
- Accessibilité
  - Informations sur l'accessibilité aux personnes handicapées (si le restaurant reçoit du public).

2. Affichages obligatoires pour les salariés

Dans un endroit accessible au personnel :

- Coordonnées de l'Inspection du travail (adresse, téléphone).
- Coordonnées du Médecin du travail.
- Coordonnées des secours d'urgence (SAMU 15, pompiers 18, numéro d'urgence européen 112).
- Horaires collectifs de travail.
- Règlement intérieur (si l'établissement compte au moins 50 salariés).
- Consignes de sécurité et d'incendie (plan d'évacuation, extincteurs).
- Texte sur l'égalité professionnelle et la lutte contre le harcèlement moral/sexuel.
- Affichage sur la protection des lanceurs d'alerte.

3. Affichages réglementaires liés à l'activité

- Hygiène alimentaire : si le restaurant a obtenu un résultat de contrôle officiel (plan « Alim'Confiance »), l'autocollant « Très satisfaisant / Satisfaisant / À améliorer » doit être affiché volontairement (facultatif mais recommandé).
- Règles sanitaires (HACCP) : non forcément en affichage public, mais doivent être connues et suivies.
- Affichage des allergènes ou une fiche remise aux consomateur: information claire et visible sur la présence de 14 allergènes majeurs dans les plats. Astuce pratique
  Les affichages doivent être clairs, lisibles, visibles et régulièrement mis à jour.

  De nombreux restaurateurs regroupent tout sur un panneau d'affichage unique pour le personnel et un autre pour les clients.