



Créer un bar ou café associatif

Comment créer un bar associatif ou un café solidaire ? Quel budget prévoir et quels revenus ? Quelles sont les normes et réglementations à respecter ? WikiCréa vous dit tout sur la création d'un lieu culturel associatif.

Un café associatif, bar associatif, ou restaurant associatif est avant tout un lieu culturel de rencontre et de partage. Chacun de ces lieux est différent. Il peut par exemple être café librairie, ludothèque, lieu pour enfants, café des parents, cyber-café...

Le plus souvent, il est situé en **centre-ville**. On peut y déguster thé, café, chocolat chaud, boissons fraîches, pâtisseries et autres gourmandises. Certains cafés ou bars associatifs proposent aussi des services de petite restauration, notamment le midi, et de l'alcool sous certaines conditions.

Voici tout ce qu'il faut savoir pour créer un bar associatif ou un café solidaire et mettre toutes les chances de son côté.

Créer un bar associatif : la réglementation.

La réglementation est plus ou moins contraignante selon que le café/bar est ouvert au grand public ou réservé aux adhérents de l'association.

Café-bar associatif ouvert au public.

Si une association gère un café/bar permanent dont l'accès n'est pas réservé uniquement à ses adhérents, elle doit posséder une licence de restauration ou de débit de boissons.

Elle doit respecter les obligations relatives à l'exploitation d'un **débit de boissons**. Ces obligations sont nombreuses :

- L'**affichage** (liste des boissons et des prix notamment),
- La **protection des mineurs** (amende de 7 500 € et/ou d'une interdiction d'exploiter la licence

en cas de vente d'alcool à un mineur),

- L'**hygiène et salubrité** (obligations relatives à l'évacuation des personnes, l'éclairage de sécurité, etc).
- Depuis le 1er janvier 2016, le régime des licences des débits de boissons a été simplifié. **Les licences des groupes 2 et 3 ont fusionné.** Les groupes 2 et 3 donnent le droit de vendre des boissons fermentées non distillées et des boissons comportant jusqu'à 3° d'alcool ainsi que des vins de liqueurs, apéritifs à base de vin et liqueurs de fruits comprenant moins de 18° d'alcool. Par ailleurs, les licences 2 en cours de validité sont devenues des licences 3 de plein droit.
- Obligation de suivre la **formation permis d'exploiter**,
- Un bar associatif est un établissement accueillant du public. Dès lors, la loi concernant l'**interdiction de fumer** dans ce type de lieu doit être appliquée.

Voir aussi notre article complet sur la législation de la vente d'alcool en France.

D'autre part, les établissements associatifs qui reçoivent des revenus grâce à la vente de boissons (alcoolisées ou non) doivent remplir une déclaration de revenus dans deux cas :

- lorsque les revenus tirés de l'activité de buvette représentent une part prépondérante des recettes de l'association,
- lorsque les revenus liés à la vente de boissons sont accessoires, mais dépassent le seuil de **61 634 €**.

Etablissement réservé aux adhérents.

Si une association ouvre un café ou bar uniquement pour ses membres, elle est dispensée des démarches ci-dessus, à condition que l'ouverture du café ou du bar n'ait pas pour but de réaliser des bénéfices et que les boissons disponibles ne comportent pas ou peu d'alcool (elles appartiennent aux groupes 1 à 3 de la classification officielle des boissons).

Si ce n'est pas le cas, l'association est considérée comme exerçant une activité commerciale et doit posséder une licence de débit de boissons.

Buvette associative dans une foire ou une exposition.

Une association peut ouvrir une buvette dans une foire ou une exposition si l'exposition est organisée par les pouvoirs publics ou par une association reconnue d'utilité publique.

L'association doit aussi avoir prévenu les organisateurs de la foire qu'elle entendait tenir commerce, et avoir obtenu son feu vert.

Enfin, elle doit avoir envoyé au maire de la commune concernée un courrier de déclaration.

Café-bar ouvert à l'occasion d'un événement associatif.

Une association est autorisée à ouvrir une buvette à l'occasion d'un événement associatif ou d'une manifestation publique, si les boissons disponibles ne comportent que peu (ou pas) d'alcool.

L'association doit aussi prévenir, au moins 15 jours avant l'ouverture de la buvette, le maire de la commune concernée, qui doit accorder une autorisation temporaire.

Remarque : une association ne peut organiser ce type de buvette que 5 fois par an maximum. Les buvettes ou cafés/bars temporaires avec alcool ne sont pas totalement interdits, mais ne peuvent

être tenus que par un club sportif disposant d'un **agrément ministériel**. Par ailleurs, elles ne peuvent pas durer plus de 48 heures.

Quels diplômes, règles et autres obligations pour créer un bar associatif et l'exploiter ?

Créer un bar associatif ou exploiter un café solidaire ne nécessite **aucun diplôme**.

Un CAP pâtisserie sera toutefois nécessaire si des pâtisseries sont élaborées en interne (ou une expérience professionnelle de 3 ans minimum en tant que pâtissier, dirigeant d'entreprise ou salarié pâtissier) ; A noter que depuis la loi PACTE de 2019, il n'est plus obligatoire de suivre le **stage de préparation à l'installation**.

Tous les cafés/bars associatifs (qu'ils servent ou non de l'alcool) doivent respecter un certain nombre de **règles** destinées à prévenir l'alcoolisme :

- les « **open bar** » (qui servent des boissons à volonté ou à perte) sont interdits ;
- les **buvettes sportives** (installées à proximité des complexes sportifs, comme les stades) ne sont pas autorisés à servir des boissons alcoolisées, sauf agrément ministériel,
- chaque consommation doit être **payée au fur et à mesure**, aucun crédit n'est autorisé,
- les boissons ne peuvent être vendues en dessous du **prix de revient**,
- les jeunes de moins de **16 ans** ne peuvent pas avoir accès aux cafés/bars servant de l'alcool,
- l'âge minimum pour consommer des boissons alcoolisées est fixé à **18 ans**. Servir de l'alcool à des mineurs est formellement interdit.

Les autres obligations :

- Respecter les **normes d'hygiène** et suivre la formation « **hygiène alimentaire dans la restauration** »,
- Suivre la formation « **permis d'exploiter** » afin de pouvoir servir éventuellement de l'alcool,
- Respecter les **normes de sécurité et d'accessibilité** relatives aux établissements recevant du public,
- L'utilisation d'**allergènes** dans les boissons ou aliments doit être indiquée sous forme écrite, lisible et visible,
- Si vous avez la possibilité d'exploiter une **terrasse** il faudra demander une autorisation en mairie,
- En cas de diffusion de musique, il est obligatoire de payer l'adhésion à la **SACEM**.

Café, bar associatif : TVA et impôts commerciaux.

Bien que soumise à TVA, une association peut être « dispensée » de la payer, en application du **régime de la franchise en base**. Celui-ci s'applique lorsque l'association a réalisé au cours de l'année civile précédente un chiffre d'affaires n'excédant pas 82 800 euros.

Cette franchise en base entraîne comme principales conséquences :

- ne pas collecter la TVA sur les ventes,
- ne pas avoir le droit de récupérer la TVA sur les achats,
- indiquer sur leurs factures la mention « TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts ».

La franchise en base de TVA ne doit pas être confondue avec la « **franchise des impôts commerciaux** » : en effet sont **exonérées** de l'IS, de la TVA et de la CET les associations :

- dont la **gestion est désintéressée**,
- et dont les **activités non lucratives sont prépondérantes** et dont les **recettes des activités lucratives ne dépassent pas 61 634 € (seuil 2017)**.

Voir aussi notre article : **Les taux de TVA dans la restauration.**

Créer un bar associatif : budget et financement.

Voici quelques conseils pour arriver au point d'équilibre financier :

- choisissez un positionnement clair : familial ? jeune ? musical ? calme ? animé ? alcool ou non ? La présence d'alcool pourra faire fuir une certaine clientèle et en attirer une autre...
- choisissez un bon **emplacement**, quitte à payer un loyer un peu plus élevé,
- trouvez des moyens **pour amener un maximum de personnes à connaître votre lieu** : événements, soirées dégustation, conférences, expositions, prêt du lieu, réunions associatives... Vous devrez mettre en place un **programme d'animations** renouvelé et cohérent avec l'esprit de votre lieu,
- prévoyez d'**autres sources de financement** que la seule vente de boisson et de nourriture : dons, adhésions, vente de produits annexes (publications, oeuvres d'art, livres...), subventions, contrats aidés...
- relevez les **coordonnées** des personnes qui fréquentent votre lieu, créez un fichier et envoyez-leur régulièrement votre programmation,
- soignez l'accueil, la convivialité et la qualité de service pour enclencher le **bouche-à-oreilles**.

Le budget pour ouvrir un café associatif permanent.

Peut-on **créer un bar associatif sans apport** ? Cela paraît difficile...

Pour ouvrir votre établissement, il faudra prévoir :

- **un local à aménager** : comptez 3 000 € pour entrer dans le local (dépôt de garantie, premier mois de loyer, frais de notaire...). Prévoir aussi 10 000 € à 50 000 € de travaux pour l'aménagement,
- une **trésorerie de départ** suffisante : prévoir 10 000 à 15 000 € de trésorerie et 10 000 € pour le financement du stock,
- des **dépenses d'équipement** : comptez autour de 15 000 € à 20 000 € pour les meubles, la décoration, la vaisselle, les machines...

A noter la difficulté à obtenir des financements bancaires pour ce type d'activité : les banques exigent un apport personnel des membres de 25% à 50%. **Ouvrir un café associatif sans apport semble donc irréaliste...**

Un modèle de plan financier pour ouvrir un café ou un bar associatif.

Cliquez ici pour accéder à nos modèles de plan d'affaires et de plan financier pour café ou bar associatif.

Le fonctionnement d'une association loi 1901.

Pour tout savoir sur le fonctionnement et la gouvernance des associations, **voir nos articles dédiés** :

- **Créer une association loi 1901 : définition, obligations, avantages**
- **Se rémunérer avec son association**
- **Monter une association loi 1901 : les formalités**
- **Les principales aides aux associations**
- **Peut-on cumuler le statut d'intermittent avec d'autres responsabilités ?**

Les étapes pour créer un bar associatif, un café solidaire ou un restaurant associatif.

Voici les principales étapes pour ouvrir un lieu associatif :

1. **Formez-vous** si besoin,
2. **Trouvez votre concept** et validez-le à travers une petite **étude de marché**,
3. **Etablissez votre plan financier**,
4. **Mobilisez les aides et les financements** pour votre démarrage : campagne de **crowdfunding** par exemple,
5. **Identifiez le local et signez un bail commercial**,
6. **Effectuez les travaux** et décorez la salle,
7. **Effectuez les formations obligatoires**,
8. **Si vous faites de la vente à emporter**, vous aurez à vous immatriculer au **Registre des métiers**, (stage de préparation à l'installation facultatif),
9. **Déclarez votre association**,
10. **Lancez la communication et l'activité.**

Créez votre association directement en ligne.

WikiCréa a sélectionné **Legalstart** pour vos formalités de déclaration en ligne. **Pourquoi Legalstart ?** Tout simplement parce qu'il s'agit de l'offre la plus complète et la moins chère du marché. **Cliquez ici pour en savoir plus et débiter vos démarches en ligne.**

Voir aussi nos articles :

- **Créer un coffee-shop**
- **Le permis d'exploitation : une formation obligatoire pour les restaurants**
- **La formation hygiène alimentaire : pour qui est-elle obligatoire ?**
- **Créer sa marque de thé ou café**