

LES BUVETTES ASSOCIATIVES : LA REGLEMENTATION

En principe, une association peut ouvrir une buvette. Mais uniquement de manière temporaire, sous réserve d'une autorisation, et pas avec n'importe quel type de boissons.

Alors, comment procéder à l'ouverture d'une buvette ? Quelles sont les règles à respecter selon les situations ? Quel impact fiscal pour mon association ? A quoi faut-il faire bien attention ?

Cette formation permet aux bénévoles de comprendre les principales obligations légales afin d'organiser une buvette en toute conformité.

PUBLIC : bénévoles associatifs, dirigeants, membres du bureau

FORMAT : 2 h en distanciel

PREREQUIS : Etre un acteur associatif essonnien actif

OBJECTIFS :

- Comprendre le cadre juridique applicable aux buvettes associatives
- Identifier les différents types d'autorisations et leurs conditions d'obtention
- Connaître les règles relatives à la vente de boissons, à la responsabilité des organisateurs et aux obligations réglementaires
- Découvrir les spécificités de la vente de boissons lors d'évènements sur la voie publique
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques notamment dans le respect des règles sanitaires et environnementales

PROGRAMME

1. Comprendre le cadre réglementaire

- Définition d'une buvette associative
- Les différents types de débits de boissons
- Les textes de référence
- Les associations concernées
- Les manifestations autorisées

2. Les autorisations et obligations

- Les autorisations temporaires
- Les démarches administratives auprès de la mairie
- Le nombre maximal d'autorisations annuelles
- Les catégories de boissons autorisées
- Les obligations d'affichage
- Les règles relatives à la protection des mineurs
- Les règles d'hygiène et de sécurité
- Les assurances et responsabilités

3. Responsabilités et bonnes pratiques

- Prévention des risques liés à la consommation d'alcool
- Les sanctions en cas de non-respect de la réglementation
- Réduire son impact environnemental et tendre vers une buvette « durable »

➤ **Echanges, bonnes pratiques et ressources utiles** (bibliographie, sites...)

Formations en lien :

- Sensibilisation à l'hygiène alimentaire lors des événements associatifs