

Organiser une buvette temporaire

Organiser une buvette temporaire est l'un des meilleurs moyens de récolter des fonds pour faire fonctionner votre association. Les obligations sont faibles mais des limites strictes sont à respecter, sur le nombre de manifestations et sur les boissons servies.

Une association peut ouvrir une buvette à l'occasion d'un événement qu'elle organise, si elle remplit l'ensemble des conditions suivantes :

- les boissons disponibles ne comportent pas ou peu d'alcool (elles appartiennent aux groupes 1 et 3 de la classification officielle des boissons*)
- elle a adressé au maire de la commune concernée une demande d'autorisation d'ouverture de buvette temporaire au moins 15 jours avant
- le maire a accordé l'autorisation.

Une association ne peut formuler une autorisation que pour un certain nombre d'événements par an :

- 5 fois par an pour les associations organisant des événements,
- 10 fois par an pour les associations sportives agréées par le ministère des sports souhaitant mettre en place une buvette au sein d'une enceinte sportive (la durée de la buvette étant limitée à 48 heures),

Si elle a établi le calendrier annuel de ses manifestations, l'association peut présenter au maire une demande d'autorisation groupée pour l'ensemble de ses buvettes temporaires. Dans ce cas, elle doit le faire au moins 3 mois avant la première manifestation.

Si aucune boisson alcoolisée n'est servie (boissons du groupe 1*), une association peut ouvrir une buvette ou un bar sans demander d'autorisation à vendre des boissons.

* *Groupe 1* : boissons sans alcool ne comportant pas de traces d'alcool supérieure à 1,2 degré, café, thé, jus...

Groupe 3 : boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comprenant moins de 18° d'alcool

Depuis le 1er janvier 2016, le 2ème groupe n'existe plus. Les boissons auparavant dans le groupe 2 sont désormais réunies au sein du groupe 3

Obligations fiscales

L'ouverture de buvettes ou de bars n'entraîne aucune démarche particulière auprès de l'administration fiscale. Les recettes générées par cette activité sont considérées comme recettes lucratives, soumises à déclaration et à imposition :

- dès le premier euro, si elles occupent une part prépondérante dans le budget de l'association,
- au-delà du seuil des 63 059 €* annuels, si elles sont accessoires.

Le cas des associations sportives

La vente et la distribution de boissons alcooliques est interdite dans les stades, salles d'éducation physique, gymnases et, d'une manière générale, dans tous les établissements d'activités physiques et sportives.

Toutefois, le maire peut accorder des autorisations dérogatoires temporaires à l'interdiction de vente des boissons des deuxième et troisième groupes sur les stades, dans les salles d'éducation physique, les gymnases et les établissements d'activités physiques et sportives.

Ces autorisations, d'une durée de quarante huit heures au plus, ne peuvent être délivrées qu'aux associations sportives agréées et dans la limite de dix autorisations annuelles pour chacune des dites associations qui en fait la demande (article L3335-4 du Code de la Santé publique).

L'interprétation de l'étendue de ces autorisations dérogatoires est très stricte. Notamment, s'agissant des clubs omnisports, les dix autorisations doivent s'entendre comme concernant la structure mère, à charge pour elle de répartir les dix autorisations dont elle dispose entre ses différentes sections.

L'interprétation selon laquelle chaque section disposerait de dix autorisations annuelles doit être écartée.

Les buvettes privées permanentes, uniquement réservées aux membres de l'association, entraînent de toutes autres obligations juridiques et fiscales.

Cercle privé temporaire

Si la buvette temporaire est réservée aux adhérents (pot associatif, réception-buffet, etc.), il n'y a pas de démarche particulière à faire, ni de réglementation spécifique à suivre.

Conseils de prévention

La buvette présente des risques d'accidents : coupures ; électrocution liée à l'utilisation des appareils électriques (ne pas surcharger les prises, protéger les fils électriques des intempéries et veiller à ce qu'ils n'encombrent pas les lieux de passage) ; brûlure occasionnée par les boissons chaudes et les

appareils de cuisson, explosion liée à l'utilisation de bouteilles de gaz.

Concernant les risques sanitaires : respecter les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, se laver les mains régulièrement, maintenir la propreté du lieu de vente en ramassant gobelets et bouteilles vides et en prévoyant des poubelles à l'extérieur de la buvette ; disposer d'installations réfrigérées pour les boissons et la conservation des denrées périssables (respecter la chaîne du froid).

source : www.associations.gouv.fr



