

DÉCRET N° 2024 – 777 DU 07 FEVRIER 2024
portant réglementation des établissements de restauration
et assimilés en République du Bénin.

**LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,
CHEF DE L'ÉTAT,
CHEF DU GOUVERNEMENT,**

- Vu** la loi n° 90-32 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin, telle que modifiée par la loi n° 2019-40 du 07 novembre 2019 ;
- vu** la directive n° 01/2019/CM/UEMOA portant harmonisation des stratégies de développement touristique au sein de l'UEMOA ;
- vu** la décision portant proclamation, le 21 avril 2021 par la Cour constitutionnelle, des résultats définitifs de l'élection présidentielle du 11 avril 2021 ;
- vu** le décret n° 2023-507 du 10 octobre 2023 portant composition du Gouvernement ;
- vu** le décret n° 2021-401 du 28 juillet 2021 fixant la structure-type des ministères, tel que modifié par le décret n° 2022 - 476 du 03 août 2022 ;
- vu** le décret n° 2020-056 du 05 février 2020 portant réglementation du permis de construire et du permis de démolir en République du Bénin, tel que modifié par le décret n° 2022-418 du 20 juillet 2022 ;
- vu** le décret n° 2022-301 du 25 mai 2022 portant réglementation du bruit en République du Bénin ;
- vu** le décret n° 2023-372 du 19 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère de l'Intérieur et de la Sécurité publique ;
- vu** le décret n° 2023-412 du 26 juillet 2023 portant attributions, organisation et fonctionnement du Ministère du Tourisme, de la Culture et des Arts ;
- sur** proposition du Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts,
- le** Conseil des Ministres entendu en sa séance du 07 février 2024,

DÉCRÈTE

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

Au sens du présent décret, est considéré comme :

- **bistrot** : débit de boissons de taille généralement modeste où l'on sert aussi de la restauration légère ;

- **cafétéria** : établissement de restauration où l'on peut consommer, dans un environnement décontracté, une variété de plats et de boissons chauds ou froids ;
- **établissement de restauration** : tout établissement assurant des services de vente de repas à titre principal et de boissons à consommer sur place ou à emporter, servis à table ou consommés à partir d'un buffet ;
- **exploitant** : toute personne mandatée par le propriétaire pour la gestion et l'exploitation d'un établissement de restauration et assimilés. L'exploitant peut être le propriétaire de l'établissement de restauration et assimilés ;
- **gérant** : toute personne chargée d'administrer l'établissement de restauration et assimilés ;
- **maquis** : espace de restauration et de consommation de boisson à prix réduit comportant des caractéristiques particulières telles que : les installations, les spécialités culinaires, les marques ou types de boissons vendues ;
- **organe en charge de la qualité** : Agence béninoise pour le développement du Tourisme, sauf dispositions contraires ;
- **promoteur** : toute personne physique ou morale qui entreprend un projet de construction, d'extension et de transformation d'un établissement de restauration et assimilés ;
- **propriétaire** : toute personne physique ou morale qui jouit du droit de propriété d'un établissement de restauration et assimilés ;
- **restaurant** : établissement de restauration autorisé dont les offres de services ne sont pas spécifiquement adressées aux touristes ou dont les installations techniques ne respectent pas les exigences minimales de la catégorie « Restaurant de tourisme ». Il est assimilé à un restaurant de type « ordinaire » ou « classique ».
- **restaurant de tourisme** : établissement de restauration classé dont la clientèle est principalement touristique, qu'il soit exploité toute l'année, en permanence ou seulement en période saisonnière ;
- **touriste** : tout voyageur en déplacement en dehors de son lieu de résidence pour un séjour dépassant vingt-quatre (24) heures à des fins de loisirs, pour son plaisir, pour se détendre, se cultiver ou à des fins professionnelles. Il peut être un touriste national résidant au Bénin ou international résidant en dehors du territoire béninois.

Article 2

Le présent décret a pour objet de réglementer l'installation, l'exploitation, le classement et le contrôle des établissements de restauration et assimilés.

Article 3

Les dispositions du présent décret s'appliquent aux établissements de restauration et assimilés opérant en République du Bénin, notamment les cafétérias, restaurants rapides, maquis, restaurants gastronomiques, restaurants à thème, bistrots.

Sont exclus du champ d'application du présent décret :

- les restaurants collectifs, notamment les cantines scolaires, les restaurants universitaires ;
- les cantines internes des entreprises publiques ou privées ;
- les espaces de restauration aménagés par l'État ou les collectivités territoriales.

CHAPITRE II : CONSTRUCTION, EXTENSION, TRANSFORMATION ET AMÉNAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET ASSIMILÉS

Article 4

La construction des ouvrages devant abriter un établissement de restauration ou assimilé se fait conformément aux textes en vigueur en matière de construction et d'habitat.

Article 5

Nonobstant les dispositions relatives à la réglementation du permis de construire et du permis de démolir en République du Bénin, tout projet de construction, d'extension ou de transformation d'un établissement de restauration ou assimilé ou de conversion d'un bâtiment existant en établissement de restauration et assimilés se conforme aux normes de classement, d'hygiène et de sécurité spécifiques aux établissements de restauration et assimilés. Ces normes sont définies par arrêtés conjoints des ministres chargés du Tourisme, de l'Habitat, de la Santé et de la Sécurité publique.

Article 6

Tout promoteur d'un établissement de restauration ou assimilé informe l'administration en charge du Tourisme de l'obtention du permis de construire relatif à la construction ou à la transformation dudit établissement.

Article 7

Les établissements de restauration et assimilés érigés, aménagés ou équipés en matériaux provisoires ou non soumis à la réglementation du permis de construire, sont soumis à une procédure spéciale dont les conditions et modalités sont définies par

arrêté conjoint du ministre chargé de la Sécurité publique et du ministre chargé du Tourisme.

Cette procédure est préalable à l'installation, l'aménagement et l'équipement du local de l'établissement. Les installations et aménagements garantissent le respect des conditions d'hygiène et de sécurité, des zones d'interdiction, puis des conditions d'équipement et de confort spécifiques aux établissements de restauration et assimilés.

CHAPITRE III : CONDITIONS D'OUVERTURE ET D'EXPLOITATION

Article 8

Nul ne peut exploiter un établissement de restauration ou assimilé s'il n'est préalablement titulaire d'une autorisation d'exploitation délivrée par les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme.

Elle est délivrée après la vérification, dans le cadre de la délivrance du certificat d'habitabilité, de la conformité de l'établissement aux normes minimales de confort et d'équipement, d'hygiène et de sécurité spécifiques aux établissements de restauration. Les autres modalités de délivrance de l'autorisation d'exploitation sont définies par arrêté conjoint du ministre chargé de la Sécurité publique et du ministre chargé du Tourisme.

Article 9

Le promoteur de tout établissement de restauration ou assimilé remplit, pour obtention de l'autorisation d'exploitation, les conditions suivantes :

- être immatriculé au Registre du commerce et du crédit mobilier ;
- être de bonne moralité ; s'il s'agit d'une personne morale, la présente condition s'applique à la personne qui assure la fonction de direction de celle-ci ;
- disposer d'un permis de construire et d'un certificat de conformité et d'habitabilité délivrés par la structure compétente ;
- disposer d'une attestation de conformité aux normes de sécurité.

Lorsque l'autorisation est requise pour l'obtention du permis de construire, une autorisation provisoire est délivrée en vue de l'obtention du permis de construire, de la mise en place des infrastructures et de l'obtention du certificat de conformité et d'habitabilité.

Article 10

Au cas où le promoteur recrute un gérant, celui-ci doit remplir les conditions suivantes :

- être âgé de dix-huit (18) ans au moins ;
- être de nationalité béninoise ou être légalement établi au Bénin ;
- être de bonne moralité ;
- ne pas être sous le coup d'une décision administrative ou judiciaire portant interdiction de gérer, d'administrer une personne morale ou d'exercer une activité commerciale.

Article 11

La délivrance de l'autorisation d'exploitation d'un établissement de restauration ou assimilé donne lieu au paiement de frais dont le montant est fixé par arrêté conjoint du ministre chargé du Tourisme et du ministre chargé des Finances.

La liste des pièces constitutives du dossier de demande d'autorisation d'exploitation est fixée par arrêté conjoint du ministre chargé du Tourisme et du ministre chargé de la Sécurité publique.

La demande d'autorisation d'exploitation est adressée au ministre chargé du Tourisme.

Article 12

L'Administration dispose d'un délai de soixante (60) jours pour donner une suite à la demande, à compter de la date de dépôt.

L'autorisation est accordée par arrêté du ministre chargé du Tourisme après avis favorable de l'organe en charge de la qualité.

En cas de rejet de la demande, la décision de rejet est motivée.

Article 13

L'autorisation d'exploitation est délivrée au nom de l'établissement et porte mention de son adresse, du nom et de l'adresse complète du promoteur ou de l'exploitant.

Une copie de l'autorisation est affichée de manière visible dans l'établissement et ses références mentionnées dans les outils publi-promotionnels de l'établissement et ses documents officiels.

Article 14

Le ministère en charge du Tourisme met en place et gère une base de données relatives aux établissements de restauration et assimilés autorisés.

Article 15

A compter de la date de notification de l'autorisation d'exploitation, le promoteur dispose d'un délai de douze (12) mois pour démarrer l'exploitation de l'établissement, avec la possibilité d'une prorogation de trois (03) mois en cas de circonstances particulières empêchant l'ouverture.

A l'expiration des délais prévus à l'alinéa premier du présent article, l'autorisation d'exploitation devient caduque.

Article 16

Tout établissement de restauration ou assimilé est exploité en permanence ou de façon saisonnière.

Toute fermeture saisonnière d'un établissement de restauration ou assimilé est notifiée aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, dans un délai minimum de trente (30) jours précédant cette fermeture, tout en précisant le motif.

Toute réouverture d'un établissement de restauration ou assimilé fermé de manière saisonnière durant une période n'excédant pas neuf (09) mois est notifiée aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, trente (30) jours au moins avant la réouverture. La notification précise le motif de la fermeture.

Article 17

La suspension de l'activité d'un établissement de restauration ou assimilé pour une durée supérieure ou égale à douze (12) mois est considérée comme fermeture définitive. La réouverture de l'établissement au public est, dans ce cas, subordonnée à l'obtention d'une nouvelle autorisation d'exploitation.

Article 18

L'autorisation d'exploitation prévue à l'article 8 du présent décret ne dispense pas l'établissement de restauration ou assimilé de toutes autres autorisations ou agréments prévus par les lois et règlements en vigueur.

Article 19

Tout établissement de restauration ou assimilé souscrit à une police d'assurance responsabilité civile et professionnelle.

Article 20

Tout changement de l'exploitant d'un établissement de restauration ou assimilé ou du local de l'activité est notifié aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme. La notification est faite dans un délai de trente (30) jours et nécessite une nouvelle autorisation délivrée selon les modalités fixées par les dispositions du présent décret.

Article 21

Tout établissement de restauration ou assimilé veille à l'ouverture de l'établissement au public sans aucune restriction à l'exception de celles prescrites par la réglementation en vigueur ou découlant des prestations offertes.

Article 22

Tout exploitant d'un établissement de restauration ou assimilé veille au parfait état des infrastructures, équipements et installations ainsi qu'à la délivrance d'un service de qualité dans le respect des règles de bonnes pratiques communément admises dans la profession.

Article 23

Tout exploitant d'un restaurant de tourisme respecte les conditions d'exploitation suivantes :

- respecter les lois et règlements en vigueur, relatifs notamment aux prix et à la concurrence, aux droits du consommateur, à la santé publique, à l'hygiène, au droit du travail, au droit fiscal, au droit de l'environnement et de l'urbanisme ;
- nommer un gérant et le déclarer à l'administration en charge du Tourisme et notifier tout changement du gérant, le cas échéant, dans un délai maximum de trente (30) jours après ledit changement ;
- assurer pour le public, l'affichage des prix des divers services et produits offerts en précisant toutes les taxes ou charges imputables au client ;
- assurer la sûreté et la sécurité des clients ainsi que de leurs objets à l'intérieur de l'établissement ;
- délivrer à chaque client, une facture conforme à la réglementation en vigueur ;
- s'abstenir de collecter, traiter et utiliser des données et informations à caractère personnel des clients de l'établissement sans leur consentement ;
- veiller au maintien des infrastructures, équipements et installations de l'établissement dans un bon état d'usage ;

- respecter le cahier de charges du classement défini par arrêté du ministre chargé du Tourisme ;
- veiller à la délivrance d'un service de qualité conforme aux promesses faites aux clients, notamment l'ensemble des engagements résultant de la réservation d'un service commercialisé directement ou indirectement ;
- mettre en place un système de gestion des plaintes et réclamations des clients ;
- respecter les règles de bonnes pratiques communément admises dans la profession ;
- gérer, le cas échéant, son exploitation par un logiciel approprié, homologué et interopérable avec les systèmes d'informations statistiques de l'administration publique ;
- communiquer aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, des informations statistiques requises ;
- renforcer, suivant les seuils requis par arrêté du ministre chargé du Tourisme, les capacités techniques et professionnelles de son personnel.

La liste des obligations prévues au présent article qui n'est pas exhaustive, peut être actualisée par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Article 24

Les exploitants et les gérants des établissements de restauration et assimilés facilitent les missions d'inspection diligentées par l'organe en charge de la qualité. À cet effet, ils leur assurent un total accès à tout document ou espace relevant de l'établissement et de ses dépendances, y compris ceux gérés par des sous-traitants, à même de leur permettre de constater la conformité de l'établissement à la réglementation en vigueur, notamment le présent décret et ses textes d'application.

Article 25

L'autorisation d'exploitation des établissements de restauration et assimilés peut être suspendue ou retirée par décision conjointe des ministres chargés de la Sécurité publique et du Tourisme si les conditions prévues pour sa délivrance ne sont plus remplies ou en cas de manquements aux obligations réglementaires. Le cas échéant, cette suspension entraîne une fermeture provisoire ou définitive dudit établissement. La suspension ou le retrait est prononcé après avis de l'organe en charge de la qualité requis à la suite des explications fournies par l'exploitant.



CHAPITRE IV : CLASSEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET ASSIMILÉS

Article 26

Il est mis en place un classement des établissements de restauration et assimilés. Ce classement dispose de deux (02) catégories dénommées « restaurant de tourisme » et « restaurant ».

Les restaurants de tourisme sont les établissements de restauration qui offrent des services supplémentaires d'accueil, de confort et de qualité de services à la clientèle.

Les restaurants sont les établissements de restauration qui ne proposent pas de services supplémentaires.

Le classement est attribué selon un cahier de charges portant sur des critères de confort et de qualité définis par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Ce classement est volontaire.

Article 27

L'examen des demandes de classement est subordonné au paiement de frais dont le montant et les modalités de versement sont fixés par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Article 28

Le classement d'un restaurant de tourisme est prononcé par l'administration en charge du Tourisme pour une durée de cinq (05) ans renouvelable, après avis favorable de l'organe en charge de la qualité et selon les modalités fixées par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Tout dossier incomplet est irrecevable. Le classement intervient dans un délai maximum de soixante (60) jours suivant la date de réception effective du dossier complet.

Trois (03) mois avant la fin des cinq (05) ans, tout exploitant de restaurant de tourisme souhaitant renouveler son classement dépose une nouvelle demande de classement selon les modalités fixées par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Article 29

Le classement en restaurant de tourisme est notifié à l'exploitant conformément au modèle défini qui mentionne le nom et l'adresse de l'établissement classé, la référence du classement et sa période de validité.

Article 30

Il est délivré à tout restaurant de tourisme un panneau officiel qui mentionne le classement et la période de validité.

Il est fait obligation au restaurant de tourisme de l'accrocher au sein de l'établissement de façon visible au client.

Les modalités de délivrance du panneau sont fixées par arrêté du ministre chargé du Tourisme.

Article 31

Tout restaurant de tourisme fait mention de son classement officiel sur tous ses supports de communication administrative ou commerciale.

Article 32

Les organisateurs de voyages mentionnent le classement officiel des restaurants de tourisme.

Les documents de promotion utilisés, quelle qu'en soit la forme, ne contiennent aucune indication susceptible de créer une confusion sur la nature ou le classement officiel des restaurants de tourisme.

Article 33

Le classement en restaurant de tourisme peut être retiré de manière provisoire ou définitive par le ministre chargé du Tourisme si les conditions prévues pour sa délivrance ne sont plus remplies ou en cas de faute professionnelle grave.

Les suspensions ou les retraits sont prononcés contradictoirement après avis de l'organe en charge de la qualité.

En aucun cas, la durée de la suspension ne peut excéder six (06) mois.

CHAPITRE V : CONTRÔLE ET SANCTIONS

Article 34

Les opérations d'inspection et de contrôle des établissements de restauration et assimilés sont effectuées par des agents d'inspection. Ils sont mandatés par l'organe en charge de la qualité.



Article 35

L'organe en charge de la qualité peut, pour ses missions, recourir, en cas de besoin, à toute personne ressource dont les compétences sont jugées nécessaires, et relevant notamment du ministère en charge de la Sécurité publique, du ministère en charge de la Santé, du Groupement national des sapeurs-pompiers ou du ministère en charge de l'Habitat.

L'avis technique de l'organe en charge de la qualité est requis sur toute demande d'autorisation d'exploitation d'établissement de restauration, demande de classement initial, demande de renouvellement du classement, demande de reclassement ainsi que pour toute sanction.

Article 36

Il est institué un Comité consultatif dont la mission est d'émettre un avis sur les questions pour lesquelles les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme se proposent de le consulter. Les attributions, la composition, l'organisation et le fonctionnement du Comité consultatif sont fixées par arrêté conjoint des ministres chargés de la Sécurité publique et du Tourisme.

Article 37

Seuls les agents d'inspection mandatés sont habilités à réaliser les opérations d'inspection et de contrôle du respect des normes dans les établissements de restauration et assimilés.

Les contrôles sont effectués dans tous les établissements de restauration et assimilés. Ces opérations peuvent prendre la forme de contrôles documentaires ou de visites de l'établissement. Elles peuvent également être préalablement annoncées à l'établissement ou inopinées.

Article 38

Les opérations d'inspection et de contrôle des établissements de restauration et assimilés peuvent être confiées à une structure ou un expert externe mandaté par l'organe en charge de la qualité.

Article 39

En cas de plainte à l'encontre d'un établissement de restauration ou assimilé, les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme peuvent exiger des



explications ou des documents justificatifs de l'exploitant ou du promoteur de l'établissement concerné par écrit et/ou à l'occasion d'une audition.

L'établissement de restauration ou assimilé dispose d'un délai maximum de quinze (15) jours ouvrables pour répondre aux demandes d'explication ou faire parvenir aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, les documents demandés.

Article 40

À la suite d'une opération de contrôle, l'administration en charge du Tourisme peut déclasser le restaurant de tourisme, lorsque son état ou ses conditions d'exploitation ne sont plus conformes aux normes applicables à cette catégorie.

Les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme peuvent également procéder à la suspension ou au retrait de l'autorisation d'exploitation délivrée à un établissement de restauration ou assimilé, lorsque ses conditions d'exploitation mettent en péril la santé et la sécurité des clients, du personnel et des riverains, ou menacent l'environnement.

La suspension est prononcée par décision conjointe des ministres chargés de la Sécurité publique et du Tourisme à titre de mesure conservatoire, après un rapport motivé d'une équipe de contrôle.

Article 41

Sans préjudice des peines prévues par la réglementation pénale en vigueur, la violation des prescriptions du présent décret est passible de sanctions administratives ou d'amendes prononcées de manière graduelle et en fonction du manquement.

Ces sanctions, classées en trois (03) ordres, se présentent ainsi qu'il suit :

- 1^{er} degré :

- l'avertissement, cumulativement ou non avec une amende en cas :
 - d'exploitation d'un service ou une partie d'un établissement de restauration ou assimilé malgré sa fermeture provisoire ou définitive à l'issue d'une opération de contrôle ;
 - de fermeture provisoire ou définitive d'un établissement de restauration ou assimilé sans en informer les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme dans les délais requis ;
 - d'interdiction de l'accès à l'établissement de restauration ou assimilé à toute personne pour des raisons autres que celles prescrites par la réglementation en vigueur ou découlant des prestations offertes ;

- 2^e degré :

- le blâme, cumulativement ou non avec une amende, en cas :
 - de réouverture d'un établissement de restauration ou assimilé à la suite d'une fermeture provisoire, sans en informer les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme ;
 - de défaut de nomination ou de notification du nom et des coordonnées du gérant de l'établissement de restauration ou assimilé dans les délais requis ;
 - de défaut de déclaration du changement du gérant ou de l'exploitant de l'établissement, aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, dans les délais requis ;
 - de défaut d'affichage des prix des boissons et autres produits que l'établissement propose à la clientèle ;
 - de défaut de pose de manière visible du panneau officiel par le restaurant de tourisme ;
- la suspension de l'autorisation d'exploitation, cumulativement ou non avec une amende, en cas :
 - d'exploitation de l'établissement de restauration ou assimilé sans l'obtention au préalable de l'autorisation d'exploitation ou en dépit d'une suspension provisoire de l'autorisation d'exploitation ;
 - d'exploitation d'un établissement sans assurance responsabilité civile et professionnelle en cours de validité ;
 - de mention « restaurant de tourisme » sur les supports de communication et documents commerciaux par les restaurants non labellisés ;
 - de récidive pour les manquements passibles de sanctions du 1^{er} degré ou de blâme ;

- 3^e degré :

- le retrait définitif de l'autorisation d'exploitation, cumulativement ou non avec une amende, en cas :
 - de refus de mise à disposition ou de communication aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme, de données et de statistiques sur l'activité de l'établissement ;
 - d'obstruction, d'opposition ou de refus de consultation de documents ou d'accès à tous espaces ou dépendances de l'établissement aux missions

d'inspection et de contrôle diligentées par l'organe en charge de la qualité ;

- de récidive pour les manquements passibles de sanctions du 2^e degré.

Le mis en cause est mis en mesure de fournir ses moyens de défense. Les décisions, de suspension ou de retrait définitif de l'autorisation sont motivées et notifiées à l'établissement. Elles peuvent faire l'objet de publication sur tout support choisi par l'Administration.

La durée de la suspension des activités de l'établissement est fixée par la décision qui la prononce, sans pouvoir excéder une période de six (06) mois.

Article 42

Seuls les officiers de police judiciaire et les agents d'inspection mandatés sont habilités à constater les manquements aux dispositions du présent décret et de ses textes d'application et d'appliquer, le cas échéant, les pénalités correspondantes.

Article 43

Nonobstant les sanctions administratives prévues à l'article 41 du présent décret et sans préjudice des sanctions pénales en vigueur en République du Bénin, sont punis d'une amende dont le montant est précisé par arrêté conjoint des ministres chargés de la Sécurité publique et du Tourisme, les manquements suivants :

- l'exploitation de l'établissement de restauration ou assimilé sans l'obtention au préalable de l'autorisation d'exploitation ou en dépit d'une suspension provisoire de l'autorisation d'exploitation ;
- l'exploitation d'un service ou une partie d'un établissement de restauration ou assimilé malgré sa fermeture provisoire ou définitive à l'issue d'une opération de contrôle ;
- la fermeture provisoire ou définitive d'un établissement de restauration ou assimilé sans en informer les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme dans les délais requis ;
- la réouverture d'un établissement de restauration ou assimilé à la suite d'une fermeture provisoire, sans en informer les administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme ;
- l'exploitation d'un établissement de restauration ou assimilé sans assurance responsabilité civile et une assurance d'exploitation en cours de validité ;

- le défaut de nomination ou de notification du nom et des coordonnées du gérant de l'établissement de restauration ou assimilé dans les délais requis ;
- le défaut de déclaration du changement du gérant ou de l'exploitant de l'établissement aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme dans les délais requis ;
- l'interdiction de l'accès à l'établissement de restauration ou assimilé à toute personne pour des raisons autres que celles prescrites par la réglementation en vigueur ;
- le défaut d'affichage des prix des boissons et autres produits que l'établissement propose à la clientèle ;
- le refus de mise à disposition ou de communication aux administrations en charge de la Sécurité publique et du Tourisme de données et de statistiques sur l'activité de l'établissement de restauration ou assimilé ;
- le défaut d'accrochage du panonceau officiel par le restaurant de tourisme ;
- la mention « restaurant de tourisme » sur les supports de communication et documents commerciaux par un établissement de restauration ou assimilé non classés ;
- l'obstruction, l'opposition ou le refus de consultation de documents ou d'accès à tous espaces ou dépendances de l'établissement aux missions d'inspection et de contrôle diligentées par l'organe en charge de la qualité ;
- tout cas de récidive.

La présente liste qui n'est pas exhaustive, peut être complétée par arrêté conjoint des ministres chargés des Finances, de la Sécurité publique et du Tourisme.

Dans tous les cas, le montant de l'amende n'excède pas cinq millions (5 000 000) de francs CFA.

Article 44

Les sanctions sont inscrites par l'administration en charge du Tourisme dans la base de données prévue à l'article 14 du présent décret.

CHAPITRE VI : DISPOSITIONS DIVERSES, TRANSITOIRES ET FINALES

Article 45

Conformément aux dispositions en vigueur, il est interdit de fumer dans les locaux des établissements de restauration et assimilés, à l'exception des zones spécialement aménagées et réservées aux fumeurs.

Article 46

L'exploitation, par les établissements de restauration et assimilés, des œuvres artistiques ou littéraires, se fait conformément à la réglementation en vigueur.

Article 47

Les établissements de restauration et assimilés, en exploitation avant l'entrée en vigueur du présent décret disposent d'un délai de douze (12) mois pour s'y conformer. Ce délai peut être prorogé de douze (12) mois maximum sur demande spécialement motivée de l'exploitant et adressée à l'administration en charge du Tourisme.

Article 48

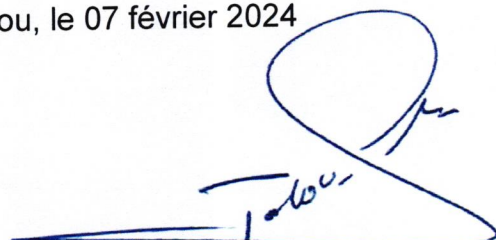
Le Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité Publique et le Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts sont chargés de l'application du présent décret.

Article 49

Le présent décret, qui prend effet pour compter de la date de sa signature, abroge les dispositions du décret n° 87-76 du 07 avril 1987 relatif aux modalités d'installation et d'exploitation des établissements de restauration et assimilés en République populaire du Bénin ainsi que toutes autres dispositions antérieures contraires.
Il sera publié au Journal officiel.

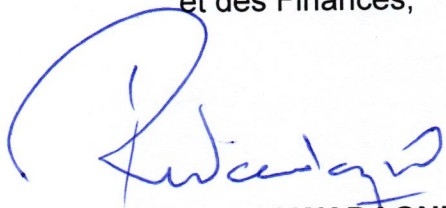
Fait à Cotonou, le 07 février 2024

Par le Président de la République,
Chef de l'État, Chef du Gouvernement,



Patrice TALON.-

Le Ministre de l'Économie
et des Finances,



Romuald WADAGNI
Ministre d'État

Le Ministre du Tourisme,
de la Culture et des Arts,



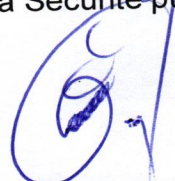
Babalola Jean-Michel H. ABIMBOLA

Le Ministre du Cadre de Vie et des Transports,
chargé du Développement durable,



José TONATO

Le Ministre de l'Intérieur
et de la Sécurité publique,



Alassane SEIDOU

AMPLIATIONS : PR : 6 – AN : 4 – CC : 2 – CS : 2 – C.COM : 2 – CES : 2 – HCJ 2 – HAAC : 2 – MEF : 2 – MTCA : 2 – MCVT : 2
– MISP : 2 – AUTRES MINISTERES : 18 – SGG : 4 – JORB : 1.