

FICHE N°13

RESTAURATION EFFECTUÉE PAR LES BÉNÉVOLES D'UNE ASSOCIATION

Informations :

Cette activité doit se distinguer des prestations habituellement rendues par les professionnels déclarés, notamment au regard des prix pratiqués, de la publicité effectuée et de la fréquence des manifestations (maximum de six manifestations par an).

La vente de produits ou de services, y compris celle de repas, doit être expressément prévue dans les statuts de l'association (art. L442-7 du code du commerce).

Si elles se font sur le domaine public (salle polyvalente, par exemple), l'autorisation du maire doit être obtenue (art. L442-8 du code du commerce).

La responsabilité de l'organisateur peut être engagée en cas de problème.

- **la responsabilité civile** : l'organisateur d'un repas a, vis-à-vis de ses convives, une obligation de sécurité qui se traduit en obligation de résultat. Par ailleurs, il doit veiller à souscrire une assurance garantissant les risques d'intoxication alimentaire et couvrant sa responsabilité civile.
- **la responsabilité pénale** de l'organisateur peut être engagée en cas de dommages corporels. S'agissant d'un délit non intentionnel, la responsabilité peut être recherchée si un dommage a été provoqué par négligence au manquement à une obligation de sécurité ou de prudence imposée par la loi et s'il est établi que l'auteur des faits n'a pas accompli les diligences normales compte tenu de la nature de ses missions ou de ses fonctions, ou de ses compétences, ainsi que du pouvoir et des moyens dont il disposait. Dans ce cas, les personnes physiques sont responsables pénalement s'il est établi qu'elles ont, soit violé de façon délibérée une obligation particulière de prudence ou de sécurité prévue par la loi, soit commis une faute caractérisée qui exposait autrui à un risque grave qu'elle ne pouvait ignorer.
- **La détention d'une attestation « Hygiène et sécurité alimentaire »** est vivement recommandée.