



Ouvrir une chambre d'hôtes

Guide 2026

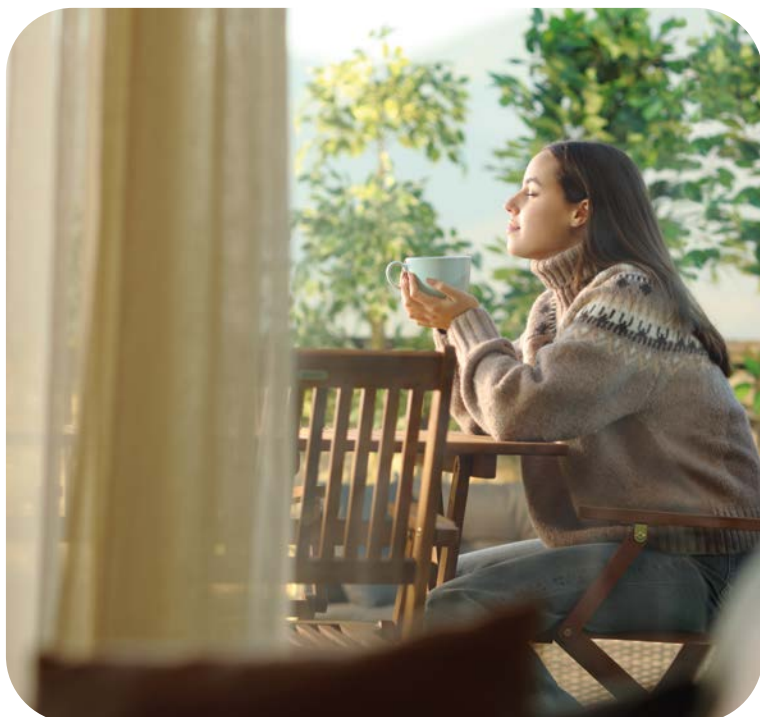
Ouvrir une chambre d'hôtes

Créer une chambre d'hôtes est une démarche qui requiert une certaine organisation.

En ouvrant votre chambre d'hôte, vous devenez à la fois entrepreneur et ambassadeur de votre région. Une expérience riche en rencontres et partage. La création d'une chambre d'hôtes est soumise à une réglementation spécifique ainsi que des démarches administratives : gage de sécurité et de qualité pour les voyageurs.

SOMMAIRE

1. **Qu'est-ce qu'une chambre d'hôtes** p.3
2. **Les étapes clés pour ouvrir une chambre d'hôtes** p.4
3. **Le choix du statut juridique** p.4
4. **La table d'hôtes : une prestation complémentaire** p.5



1. Qu'est-ce qu'une chambre d'hôtes ?

🗨️ Une chambre d'hôtes est une chambre meublée chez l'habitant accueillant des touristes pour une à plusieurs nuits à titre onéreux. 🗨️

L'activité de la chambre d'hôtes se **limite à 5 chambres** pour une **capacité** maximale de **15 personnes**. Chaque chambre d'hôtes donne accès à une salle d'eau et un WC et doit **être en conformité** avec les **réglementations de l'hygiène, de la sécurité et de la salubrité**.

 *Code du tourisme- articles L.324-3 et D. 324-13*

Au-delà de 15 personnes, ce n'est plus une activité de chambre d'hôtes. Cela devient un Etablissement Recevant du Public (ou ERP) soumis à la réglementation en vigueur en termes de sécurité d'incendie et d'accessibilité.

Elle doit **obligatoirement être située chez l'habitant**, dans le même corps de bâtiment ou dans un bâtiment annexe sur la même propriété.

L'**accueil** est fait par le **loueur qui habite sur place**.

La **prestation** proposée **se compose obligatoirement de la nuit avec le petit déjeuner**.

Elle est associée à des prestations para-hôtelières (ménage, fournitures de draps) qui peuvent être incluses au tarif de base.

La **surface minimale de chaque chambre** doit être de **9 m²** (hors sanitaires), avec une hauteur sous plafond de 2,20 m minimum. Généralement, pour des raisons commerciales, il est admis qu'une chambre ne peut pas être inférieure à 12 m².



Bon à savoir : selon la durée du séjour, **des conditions peuvent être appliquées**

(par exemple : changement de draps à partir de 3 jours, prestation ménage tous les 2 jours, etc.). Il est important de bien clarifier vos conditions sur vos supports de commercialisation.



Ne pas confondre : « Chambres d'hôtes » et « Chambre chez l'habitant »

La chambre chez l'habitant :

- Est située dans le logement du loueur
- Doit être meublée et sa surface minimum doit être de 9 m².
- Les prestations, comme le petit-déjeuner, la fourniture des draps, le ménage, ne sont pas obligatoires.



L'utilisation non réglementaire de la dénomination « chambres d'hôtes » peut être sanctionnée au titre des pratiques trompeuses, jusqu'à 300 000 € d'amende et 2 ans d'emprisonnement.

Le **montant de la taxe de séjour** applicable pour la chambre d'hôtes se situe dans la catégorie des hébergements suivants :

Hôtel de tourisme 1 étoile, Résidence de tourisme 1*, Meublés de tourisme 1 étoile, Village de vacances 1, 2 et 3 étoiles, Auberges collectives.



En savoir plus : TAXE DE SÉJOUR : Barème applicable pour 2025
collectivites-locales.gouv.fr



Pour plus d'information : entreprises.gouv.fr

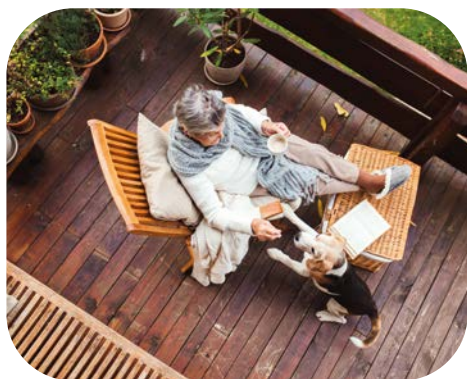
2. Les étapes clés pour ouvrir une chambre d'hôtes

Les démarches administratives :

1. **Se déclarer** en ligne ou en mairie (CERFA n°13566)
2. **S'immatriculer** à la Chambre de Commerce ou d'Agriculture selon sa situation
3. **S'affilier** à la sécurité sociale (cotisation des travailleurs indépendants)

Les obligations complémentaires :

1. **Afficher** ses prix de manière visible à l'extérieur de l'établissement, dans les parties communes et dans la chambre.
2. **Délivrer** une facture datée aux clients.
3. **Se faire connaître** auprès de l'Office de Tourisme pour la déclaration de la taxe de séjour.



3. Le choix du statut juridique

Sur le plan juridique, l'**activité de location de Chambre d'hôtes** est une activité commerciale du fait de la fourniture de services : accueil, petit-déjeuner, ménage. Elle peut être exercée toute l'année ou de façon saisonnière.

Pour déterminer le **statut adapté à votre situation**, vous pouvez prendre conseil auprès d'un expert-comptable, **avocat fiscaliste**, **consultant fiscaliste**.

4. La table d'hôtes : une prestation complémentaire

La dénomination « table d'hôtes » indique que le loueur de chambre d'hôtes propose une offre de repas.

Cette prestation complète l'offre d'hébergement et **est destinée uniquement aux occupants des chambres d'hôtes**. Le loueur propose un **menu unique** qui sera servi à **la table familiale**. Il est composé de produits du terroir et de qualité.

Elle est soumise à un certain nombre de réglementations. En voici quelques-unes :

- L'ouverture de la table d'hôtes doit être déclarée à la préfecture (déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale – Cerfa n°13984*05)
- Affichage des prix pratiqués (boissons comprises ou non)
- Respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- L'origine des denrées animales est soumise à une obligation d'affichage

Le permis d'exploitation :

Si des boissons alcoolisées sont proposées lors des repas : le propriétaire doit obtenir un **permis d'exploitation** (il est obtenu au terme d'une formation de 7h payante.)

Il porte sur :

- La prévention et la lutte contre l'alcoolisme,
- La protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique,
- La législation des stupéfiants,
- La lutte contre le bruit et les principes de la responsabilité civile et pénale.

Le permis d'exploitation est **valable 10 ans**.

Il est **nominatif**.

- La licence obtenue est une licence III ou Petite Licence Restaurant. Elle regroupe les boissons alcoolisées suivantes (de groupe 3) : vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueurs de fruits comprenant moins de 18° d'alcool. Le groupe 1 concerne les boissons sans alcool.
- Concernant les groupes 4 et 5, boissons avec taux d'alcool supérieur à 18°, il faut obtenir la licence IV ou licence restaurant. La vente ou l'offre à titre gratuit à des mineurs de boissons alcoolisées est punie de 7 500 € d'amende.



Bon à savoir : Les structures dans la Vienne qui organisent des formations « Permis d'Exploitation » sont par exemple l' **Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie (l'UMIH)** et la **Chambre de Commerce et d'Industrie de la Vienne (CCI86)**.



Ne pas confondre : le **permis d'exploitation** avec la **formation HACCP** : hygiène alimentaire. Elle concerne les règles d'hygiène dans la restauration et les commerces alimentaires.



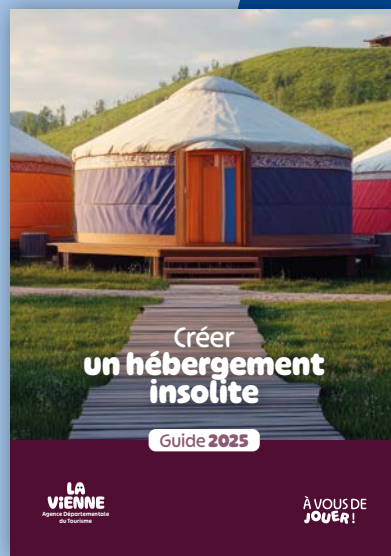
Pour plus d'informations :
entreprendre.service-public.fr



**Vous
souhaitez des
informations
SUR ...**



 **Loueur de meublé
de tourisme**



 **Les hébergements insolites**

À VOUS DE JOUER !