

OUVRIR OU REPRENDRE UNE BRASSERIE

[Le Coin des Entrepreneurs](#) vous propose ici sa première **fiche activité** consacré à **l'ouverture ou à la reprise d'une brasserie**. Nous aborderons donc ici les principales caractéristiques liées à cette activité.



1. Le formalisme obligatoire pour ouvrir ou reprendre une brasserie

Tout d'abord, une déclaration préalable doit être effectuée auprès des autorités municipales avant ouverture ou reprise d'une brasserie.

Ensuite, des affichages doivent obligatoirement figurer au sein de l'établissement, dont la législation relative à la répression de l'ivresse publique et à la protection des mineurs contre l'alcoolisme.

Les exploitants de brasseries sont tenus de procéder à l'affichage des prix à payer effectivement par le consommateur (prix, taxes et services compris) de manière lisible et visible de l'extérieur de l'établissement.

Enfin, comme nous le verrons ci-dessous, l'établissement doit être titulaire d'une licence obligatoire.

2. Les licences nécessaires à l'activité de brasserie

Pour ouvrir ou reprendre une brasserie, il faut tout d'abord être titulaire des licences obligatoires pour pouvoir vendre de l'alcool légalement.

Ces licences sont classées en 4 catégories : elles commencent aux licences de 1^{ère} catégorie nécessaire pour vendre les boissons sans alcool et terminent aux licences de 4^{ème} catégorie, permettant de vendre toutes les boissons autorisées.

Pour obtenir d'avantage d'informations sur ce sujet, vous pouvez consulter le [site suivant](#).

Une licence peut être achetée et un acte de mutation doit être effectué pour la mettre au nom de votre entreprise. Un stage doit également être accompli lorsqu'il s'agit d'une licence 4 et celle-ci devra être déclarée auprès du commissariat.

Bien entendu, il est interdit de vendre des boissons alcoolisées à des mineurs.

Il est également interdit de vendre des boissons alcoolisées à crédit.

3. Les investissements à prévoir pour ouvrir ou reprendre une brasserie

L'ouverture d'une brasserie nécessite des investissements importants. Nous pouvons notamment citer les éléments suivants :

- acquisition de la licence obligatoire,
- agencement du local, décoration, installation du bar,
- matériel pour la cuisine : four, frigo, cuisson, ustensiles de cuisine...
- chambre froide pour stocker les boissons et les aliments,
- au niveau du bar : machine à café, pompes à bières, caisse, frigo, verres...
- mobilier pour la brasserie : tables et chaises essentiellement

En cas de reprise d'une brasserie existante, la plupart des investissements à effectuer seront reprise au cédant.

4. La convention entre la brasserie et le brasseur

Si vous souhaitez ouvrir ou reprendre une brasserie, vous devrez choisir votre fournisseur principal de boissons, appelé le brasseur, qui sera souvent votre source exclusive d'approvisionnement.

Vous serez ainsi relayé avec votre partenaire pour le biais d'un contrat brasseur.

Le brasseur vous apporte généralement les services suivants :

- aider à financer la reprise d'une brasserie en vous octroyant un prêt ou des garanties.
- mettre à disposition de la brasserie du matériel, comme les pompes à bières ou du mobilier pour la terrasse.

En contrepartie, la brasserie s'engage à :

- s'approvisionner exclusivement auprès du brasseur
- souvent, vous vous engagez également à vendre un certain nombre d'hectolitre de bière par an.

Le contrat brasseur est un contrat à durée déterminée conclu sous seing privé et qui comporte notamment les informations suivantes : produits, quantité et prix visés pour le contrat.

5. La revente de tabac au sein d'une brasserie

Seuls les détenteurs de la licence 3 ou 4 peuvent revendre du tabac dans le cadre de leur activité de brasserie.

Pour cela, il convient d'être agréé par la Direction Générale de Service d'Exploitation Industrielle des Tabacs et Allumettes (SEITA).

Vous ne pourrez vendre du tabac qu'auprès de votre clientèle et serez obligé de vous approvisionner auprès du débitant de tabacs le plus proche.

6. Les charges à prévoir pour le prévisionnel d'une brasserie

Outre les investissements à réaliser, les principaux postes de charges à budgétiser lorsque vous réalisez le [prévisionnel](#) d'une brasserie sont :

- l'acquisition d'un stock de marchandise de départ,
- les charges de personnel,
- le loyer du local,
- les assurances, avec notamment l'assurance du local et du matériel, ainsi que l'assurance responsabilité civile,
- l'entretien du local et du matériel,
- l'achat de matériel et de consommables,
- les dépenses d'énergie, notamment l'eau et l'électricité,
- les dépenses de publicité,
- les honoraires de [l'expert-comptable](#) car cette activité nécessite beaucoup de travail au niveau comptabilité et paie,
- les frais bancaires, qui sont importants compte tenu des nombreuses opérations à réaliser (encaissements de CB, remises de chèques...).

7. Les indicateurs à suivre pour une brasserie

Pour piloter une brasserie, le chef d'entreprise doit suivre :

- la marge réalisée sur les principales catégories de vente : vente de boissons et vente de plats,
- le ratio CA plats sur le nombre de plats vendus, pour suivre l'évolution du prix moyen d'un plat,
- le ratio CA boissons sur nombre de boissons vendues, pour suivre l'évolution du prix moyen d'une boisson,
- les ratios liés au personnel : dépenses de personnel sur chiffre d'affaires ou chiffre d'affaire sur effectif moyen.

Il est intéressant, pour ce type d'activité, de construire un [tableau de bord](#) mensuellement et de comparer les performances du mois avec celles réalisées sur la même période durant les deux derniers exercices.

Enfin, il convient d'être très attentif à la caisse qui est une zone de risque importante pour le chef d'entreprise qui risque de subir des vols de liquidité.

8. La spécificité fiscale d'une activité de brasserie

Lorsque vous souhaitez ouvrir ou reprendre une brasserie, quelques spécificités fiscales existent au niveau de la TVA et vous devrez peut-être payer la contribution pour la modernisation de la restauration ainsi que des redevances auprès de la SACEM.

A. La TVA

Si vous souhaitez ouvrir ou reprendre une brasserie, les ventes que vous effectuerez devront être ventilées entre plusieurs taux de TVA :

- les ventes d'alcool sont taxables supportent une TVA au taux de 19.6%,
- les ventes de boissons sans alcool, des plats et de desserts supportent une TVA au taux de 7%,
- il n'y a pas de TVA sur la revente de tabacs auprès de votre clientèle.

Pour information, le taux réduit de TVA à 7% pourrait être relevé à 10%. Affaire à suivre !

B. La contribution pour la modernisation de la restauration

Si votre brasserie réalise un chiffre d'affaires supérieur à 200 000 euros, vous êtes redevable de la contribution pour la modernisation de la restauration.

Cette contribution est calculée de la manière suivante :

$$(\text{Chiffre d'affaires} - 200\,000 \text{ euros}) * 0.12\%$$

Ensuite :

- si la contribution est inférieure à 50 euros, vous êtes exonéré de contribution pour la modernisation de la restauration.
- si elle est supérieure à 50 euros, elle doit être déclarée et acquittée lors du dépôt de la déclaration de TVA du mois de mars ou du premier trimestre.

C. La SACEM

Si vous diffusez de la musique dans votre brasserie, vous devrez payer une redevance à la SACEM pour rémunérer les droits d'auteur. Cette redevance est :

- soit forfaitaire si la musique à un rôle accessoire
- soit égale à un pourcentage des ventes si la musique est essentielle.

9. Les spécificités sociales d'une activité de brasserie

Le droit du travail comporte également de nombreuses dispositions spécifiques pour les brasseries.

A. Il existe de nombreuses spécificités sociales

Tout d'abord, des contrats de travail spécifiques sont prévus pour les employés saisonniers ou les extras qui travaillent dans les brasseries.

Ensuite, un salaire minimum conventionnel est prévu dans la convention collective des HCR.

B. La prime TVA

Toutes les entreprises qui ont une activité de brasserie sont tenue de verser annuellement, à certain de leurs salariés, une prime TVA.

Pour bénéficier de la prime TVA :

- un salarié doit avoir au moins un an d'ancienneté à la date de son versement,
- il doit être présent dans l'entreprise à la date de son versement.

Des dispositions spécifiques sont prévues pour les activités saisonnières.

Le montant de la prime liée à la réduction du taux de la TVA est égal à 2 % du salaire de base annuel dans la limite de 500 euros par an pour un salarié employé à temps complet.

Pour information, en cas de nouvelle hausse du taux réduit de TVA, la prime TVA devrait être supprimée.

La prime TVA doit être versée aux salariés chaque année en juillet.

C. Une convention collective à étudier avec soins

Si vous souhaitez ouvrir ou reprendre une brasserie et embaucher du personnel, je vous conseille de prendre connaissance de la convention collective HCR qui comporte beaucoup de spécificités propres à ce secteur.

CONCLUSION :

L'ouverture ou la reprise d'une brasserie est un projet délicat et il est nécessaire d'être accompagné sur beaucoup de points (contrat brasseur, affichages obligatoires, licences, législation fiscale et sociale).

Si vous projetez de reprendre ou d'ouvrir une brasserie, Le Coin des Entrepreneurs peut vous accompagner en vous mettant en relation avec un expert-comptable proche de chez vous que nous avons sélectionné suivant plusieurs critères.

Pour utiliser ce service : [Trouver le bon expert-comptable !](#)