

2018



CRÉER UN GITE DE GROUPE / D'ETAPE



TOURISME
AVEYRON
Agence de Développement Touristique

- Présentation du marché
- Aide à la définition du projet
- Réglementation
- Montage juridique et financier (voir CCI, expert-comptable...)
- Mise en relation avec les organismes compétents selon les sujets à traiter
- Labellisation
- Promotion & commercialisation : la réussite d'une activité touristique nécessite la mise en place de supports de promotion et de commercialisation pertinents.

Dans un premier temps, vous trouverez ci-après les informations relatives à la notion de gîte de groupe et d'étape, ainsi que les réglementations s'y appliquant.



Définition

Il n'y a pas de définition juridique du gîte de groupe/d'étape, et il ne peut pas faire l'objet d'un classement administratif.

Dans la pratique, le gîte de groupe et/ou d'étape est une formule d'hébergement conçue pour l'accueil collectif d'individuels, de familles ou de groupes, généralement de grande capacité (12 à 50 personnes ou plus).

L'accueil peut être proposé à la nuitée à des clients en itinérance ou en séjour à des familles ou groupes constitués (sportifs, stages, séminaires, associations ...)

Le propriétaire peut adopter l'une et/ou l'autre de ces formules.

Il peut proposer ou non une prestation de restauration.

Un stationnement à proximité immédiate et un terrain attenant aménagé et équipé (mobilier de jardin, barbecue...) sont fortement recommandés.

Plusieurs formules sont possibles :

- gestion libre
- petit-déjeuner
- 1/2 pension et/ou panier pique-nique
- pension complète

Un gîte d'étape est conçu pour l'accueil de clients en itinérance (randonneurs, cyclotouristes ou cavaliers...) à la nuitée.

Le gîte doit être situé sur un itinéraire reconnu (sentier de randonnée GR à moins de 2 km, circuit cyclo/VTT/équestre à moins de 3 à 5 km...). La distance entre 2 étapes en gîte est de l'ordre de 15 à 25 km selon les difficultés et les randonneurs.

Une documentation spécifique à la randonnée doit être mise à disposition (cartes, topos..) et le propriétaire doit avoir une excellente connaissance des itinéraires et se tenir informé de l'état des sentiers.

Il doit habiter sur place ou à proximité immédiate.

Une cuisine ou coin cuisine en gestion libre est à disposition de la clientèle.



Pourquoi créer un gîte de groupe ?

Vous êtes propriétaire d'un bâtiment inhabité ou que vous occupez partiellement,
Vous souhaitez acquérir une propriété, ou construire une structure et développer une activité touristique.

Le gîte de groupe peut être une solution pour :

- **Valoriser** un patrimoine bâti ;
- **Héberger les clients** que vous souhaitez accueillir dans le cadre d'autres prestations (sportives/loisirs/culturelles/bien-être...), qui constituent votre activité principale ;
- **Répondre à un besoin d'hébergement** en gîte de groupe et/ou d'étape dans un secteur géographique qui en manque ;
- **Contribuer au développement touristique** du département ;
- **S'assurer un revenu complémentaire** ou **principal**.

Néanmoins, **la dynamique de la mise en marché est déterminante** pour l'activité de gîte de groupe/d'étape.



Les règles d'urbanisme

Le permis de construire:

Il est obligatoire pour toute construction neuve et pour des travaux réalisés sur un bâtiment existant ayant pour objet de modifier l'aspect extérieur par percement ou agrandissement d'une ouverture, la création de niveaux ou de surface construite supplémentaire de plus de 20m², le changement de destination.

La déclaration préalable

Elle est **nécessaire avant la réalisation d'ouvrage de faible importance** tels que les travaux de ravalement de façade, l'édification de clôtures, la construction ou la réalisation de travaux ayant pour effet de créer une surface inférieure ou égale à 20m² sur un terrain supportant déjà un bâtiment, la construction d'une piscine inférieure ou égale à 100m²....

Contact : Mairie ou DDT

La Réglementation Thermique

Depuis le 1er janvier 2013 (Réglementation Thermique 2012), tous les bâtiments neufs sont construits selon la norme BBC (Basse Consommation)



(selon règlement sanitaire départemental, qui peut être considéré comme un minimum aujourd'hui)

Pour une **meilleure utilisation de l'hébergement et un allongement de la saison**, il convient de l'équiper d'une isolation et d'un chauffage efficaces.

Pour la production d'eau chaude, prévoir un minimum de 40 litres par personnes, soit en continu, soit par cumul.

Si l'alimentation en eau potable est privée (source), une autorisation de captage doit vous être délivrée par la Préfecture et des analyses vous seront demandées.

Cuisine

Elle est dotée d'un appareil de cuisson de 4 feux, d'un four, d'un évier, d'un réfrigérateur en rapport avec la capacité, de rangements (provisions, vaisselle pour 1,5 à 2 fois la capacité, tri des ordures...), d'une aération et ventilation réglementaires.

Le coin cuisine doit **être facile d'entretien, et respecter au mieux le principe de marche en avant des produits**. Au-delà d'une certaine capacité, une cuisine professionnelle peut-être exigée.

Pour les propriétaires proposant la demi-pension ou la pension complète, l'aménagement de la cuisine devra être conforme aux normes d'hygiène d'une cuisine « professionnelle » et ceux-ci devront avoir suivi une formation sur l'hygiène alimentaire.

De plus, ils **devront détenir la petite licence restaurant délivrée aux personnes ayant le permis d'exploiter**, lequel n'est **délivré qu'aux personnes suivi une formation spécifique obligatoire.**

Salle commune

L'espace repas et détente peut être commun, il ne sera pas inférieur à 12 m² pour une hauteur sous plafond de 2,20 m minimum (1,80m dans les combles) et offrira une surface minimum par personne à respecter de :

- Jusqu'à 20 personnes : 1.8 m²/pers.
- De 21 à 40 personnes : 1.5 m²/pers.
- A partir de 41 personnes : 1,2 m²/pers.



Chambres

Il est **conseillé de prévoir des chambres de 4 personnes avec lavabo et/ou sanitaires complets privés**, plutôt que la formule dortoir (de 5 à 8 places maximum).

Surface minimum des chambres :

9 m² pour 2 personnes

12 m² pour 3 personnes

15 m² pour 4 personnes.

Surface dortoirs (à partir de 5 personnes) :

surface de 5 m²/pers et

cubage minimum de 12 m³/pers

Literie : lits 1 place en 90 (possibilité de lits superposés), oreiller avec taie, protège-matelas, drap housse et 2 couvertures par lit.

En tant qu'ERP (capacité > 15 personnes), 1 chambre doit être accessible aux personnes à mobilité réduite pour 20 chambres, 2 pour 50 chambres et + 1 par tranche de 50 chambres.

Sanitaires

Les sanitaires comprennent au minimum :

1 lavabo pour 3 personnes

1 douche pour 10 personnes

1 WC pour 10 personnes.

Le WC ne doit pas communiquer directement avec la cuisine ou la pièce de jour.

En tant qu'ERP, un sanitaire devra être accessible aux PMR.



Piece(s) supplémentaires(s)

Un vestiaire : pour laisser les chaussures crottées, les capes de pluie mouillées... Mais aussi les vélos, les selles, le matériel de pêche ou de sport...

Un local buanderie : si la buanderie est en libre-service, le lave-linge, sèche-linge, des fils d'étendage, un plan de travail pour le pliage du linge sont appréciés. Ce local est à ventiler comme les autres pièces de service.

Une salle supplémentaire à usage polyvalent (salle de jeux, salle de travail et de réunion) constitue un plus.

NB : L'accueil de classes vertes nécessite en plus une salle d'activité et un local « infirmerie ».

Précisions

Hauteur sous plafond : 2.50 m sauf cas particuliers (minimum 2.25m)

- Mezzanines et pièces mansardées : hauteur correspondant à la surface habitable : 1.80 m
- Eclairage naturel : les ouvertures doivent au minimum être égales à 1/8ème de la surface
- Protections fenêtres : allège à 1 m
- Protections balustrades : 1,10 m avec barreaudage vertical (espacement maximum 11 cm)
- Escaliers : Main courante obligatoire, largeur minimum 0.90 m, hauteur des marches de 16 à 20 cm, profondeur (giron) de 20 à 30 cm. Les escaliers doivent être encloués ou protégés par un barreaudage vertical (11 cm maximum d'espacement).
L'échelle de meunier est interdite (hauteur de marche supérieure au giron).

LES RÈGLES DE SÉCURITÉ CONTRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE PANIQUE DANS LES ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP)

Les critères varient en fonction de la configuration, de la capacité d'accueil et de la localisation.

Les établissements accueillant jusqu'à 15 personnes (ou jusqu'à 7 mineurs non accompagnés par la famille) **ne sont pas obligatoirement soumis à la réglementation sécurité incendie des Etablissements Recevant du Public.**

En revanche, ils **devront être équipés d'au moins un détecteur de fumée depuis mars 2015.**

Dès lors que la **capacité d'accueil excède 15 personnes, les loueurs de gîtes d'étape et de gîtes de séjour doivent faire application du règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public.**

Selon cette réglementation, toute création, tout aménagement ou toute modification d'un établissement d'hébergement doit faire l'objet d'une autorisation d'ouverture délivrée par le maire après visite de réception par la commission de sécurité compétente.

Ensuite, ces établissements doivent faire l'objet d'une visite tous les 5 ans.

Contact : Service Départemental d'Incendie et de Secours - Service de la sécurité de la mairie

LES RÈGLES D'ACCESSIBILITÉ DES PERSONNES HANDICAPÉES DANS LES ÉTABLISSEMENTS EXISTANTS RECEVANT DU PUBLIC (ERP)

En tant qu'établissements recevant du public, les gîtes d'étape et les gîtes de séjour **doivent permettre l'accessibilité de l'ensemble des personnes handicapées.** Ces dispositions concernent l'accessibilité des parties extérieures et intérieures des bâtiments, les circulations, une partie des places de stationnement, l'installation d'un ascenseur (obligatoire si l'établissement peut recevoir 50 personnes en sous-sol, mezzanine ou étage), les locaux et leurs équipements.

Les établissements avec hébergement doivent comprendre plusieurs chambres accessibles aux personnes handicapées et doivent être équipés de douches ou cabines avec au moins une unité accessible.

Un arrêté du 21 mars 2007 prévoit toutefois des modalités particulières (cheminements, escaliers, ascenseurs, portes, sanitaires...) pour certains équipements lorsqu'il existe des contraintes liées à la présence d'éléments participant à la solidité du bâtiment.

Contact : Direction Départementale des Territoires ; Commission d'accessibilité des personnes handicapées

Les gîtes d'étape et les gîtes de séjour qui procèdent à la vente d'aliments dans le cadre de prestations de restauration doivent respecter la réglementation sanitaire relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Les règles applicables en la matière sont les suivantes :

le respect des normes sur les conditions d'hygiène (locaux publics, de préparation, de cuisine, de lavage, déchets, vaisselles, stockage, matériel, personne, circulation) avec la mise en place de procédures basées sur les principes de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point correspondant à l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) ou l'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène applicable aux activités de restauration ;

la déclaration obligatoire de l'activité lors de reprise ou de la création auprès de la Direction départementale des services vétérinaires.

Les établissements qui procèdent à la remise directe des aliments aux consommateurs n'ont pas à être titulaires d'un agrément sanitaire.

Contact : Direction départementale des services vétérinaires

L'OBTENTION D'UNE LICENCE DE BOISSONS

Le service de boissons dans le cadre de gîtes d'étape ou de gîtes de séjour nécessite d'être titulaire d'une licence de boissons même pour le service de boissons non alcoolisées.

Les licences à obtenir peuvent être **soit la « petite licence restaurant » qui autorise la vente de boissons équivalentes à celles des licences de débits de boissons 1 et 2, soit la « licence restaurant » qui autorise la vente de toutes les boissons légalement autorisées.**

Pour les propriétaires ne proposant que le petit déjeuner, la licence de boissons de catégorie 1 est obligatoire

Ces licences « restaurant » permettent la vente de boissons, uniquement comme accessoires aux repas.

Contact : Recette locale des douanes - Service des débits de boissons

LA DÉTENTION D'UN PERMIS D'EXPLOITATION POUR LE SERVICE DE BOISSONS

Les personnes qui créent ou transfèrent un établissement qui réalise le service de boissons doivent obligatoirement suivre une formation concernant les différentes obligations réglementaires applicables. Cette formation est de trois jours pour les nouveaux exploitants et de six heures pour les exploitants en place dans le cadre d'une mutation, d'une translation ou d'un transfert d'établissement.

Cette formation est obligatoire à partir du 2 avril 2009 pour les petites et grandes licences de restaurants.

Contact :

- Direction des douanes - Service des débits de boissons
- Organismes de formation spécialisés et agréés par le ministère de l'intérieur

AGRÈMENT JEUNESSE ET SPORTS

Requis pour l'accueil de mineurs en centre de vacances, classes vertes...

Contact : DDCSPP

AGRÈMENT EDUCATION NATIONALE

Pour vous permettre de développer une activité hors vacances scolaires et recevoir des classes (classe de découverte), il faut obtenir un agrément de l'Education Nationale (capacité minimum d'accueil : 30 lits)

Contact : Inspection Académique



L'AUTORISATION DE LA SACEM ET PAIEMENT DE REDEVANCES D'AUTEURS

Les établissements qui réalisent **la diffusion de musique vivante** (artistes, groupes musiciens) et/ou de musique enregistrée (radio, CD, juke box) et/ou d'images (télévision, magnétoscope, lecteur DVD) dans les lieux ouverts au public et les chambres d'hôtel **doivent respecter la réglementation relative aux droits d'auteur des musiciens et assurer le paiement de redevances auprès des sociétés d'auteurs.**

Contact : Délégation régionale de la société des auteurs, compositeurs et éditeurs de musique (SACEM)

L'OBLIGATION D'AFFICHAGE DES PRIX ET L'INFORMATION DES CONSOMMATEURS

Les loueurs de gîtes d'étape et de séjour **doivent mentionner les prix toutes taxes et service compris**, pratiqués à l'égard du consommateur et exprimés en euros.

A l'extérieur de l'établissement et au lieu de réception de la clientèle /à la caisse, sont affichés sur un tableau, de manière lisible, les prix de location, à la nuit ou pour toute autre durée, selon le cas, par catégorie de chambres, les prix du petit déjeuner, les prix minima et maxima de la pension et de la demi-pension correspondant à chaque catégorie de chambres.

Pour chaque catégorie de chambres, en mentionnant le numéro de celles-ci, les prix de location pour une ou plusieurs personnes à la journée ou pour toute autre durée, selon le cas, de la pension ou de la demi-pension, boisson comprise ou non comprise, s'il y a lieu, du petit déjeuner et des prestations fournies accessoirement à la location des chambres.

Lorsque l'exploitant pratique des tarifs différents par période, il affiche, sur le tableau prévu à l'alinéa précédent, les dates limites de la période en cours.

Les exploitants doivent établir en double exemplaire une note dont ils remettent l'original à leur client et dont ils conservent le double pendant un an.

Contact: Direction départementale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

Les responsables d'établissements d'hébergement **doivent faire remplir par leurs clients étrangers** (y compris les personnes originaires d'un pays membre de l'Union européenne) dès leur arrivée, **une fiche individuelle de police** remise ensuite aux autorités de police.

Contact : Préfecture

PISCINE ET SPAS

La loi du 3 janvier 2003 impose, pour les piscines de plein air enterrées ou semi-enterrées, **la mise en place de dispositifs de sécurité conformes à l'une des 4 normes actuellement publiées** (vérifier le marquage de conformité à la norme):

Les barrières de protection (NF P 90 306): la hauteur minimale des barrières doit être de 1 m 10 entre 2 points d'appui;

Les alarmes des piscines (NF P 90 307 - 1) plusieurs systèmes existent pour la piscine : le système de détection de chutes et d'immersion ou le système de détection de passage.

Important: la présence d'un adulte est impérative pour intervenir si elles se déclenchent ;

Les couvertures de sécurité (NF P 90 308) : la bâche de sécurité ou la couverture automatique : après la baignade, ces dispositifs constituent un véritable couvercle qui empêche de tomber à l'eau. A ne pas confondre avec la bâche souple flottante utilisée pour maintenir une certaine température de l'eau et qui n'est pas un équipement de protection ;

Les abris de piscine (NF P 90 309) : l'abri doit être refermé (fermeture sécurisée) après utilisation de la piscine. L'ouverture ne doit pouvoir s'effectuer que par un adulte.

Concernant les piscines situées à l'intérieur d'un bâtiment, l'accès doit être réglementé et les fermetures sécurisées.

Un certificat de conformité délivré par l'installateur sera demandé.

Les spas font l'objet d'une réglementation spécifique notamment pour la prévention de la légionellose.

Un contrôle de la **qualité de l'eau devra être effectué chaque mois par la A.R.S** (Agence Régionale de Santé – Service Santé Environnement)

Le gîte de groupe et/ou d'étape (capacité de 8 à + de 50 pers, ERP ou pas selon capacité > 15 pers) peut être utilisé par des groupes constitués ou des individuels, qui vont partager avec d'autres : chambre, sanitaires, pièce de vie, cuisine... selon la configuration et les services du gîte.

La prestation est tarifée à la nuitée par pers.

Elle inclut au min :

alèze + draps dessous+ taie + couverture(s) (les pers peuvent venir avec leur sac de couchage ou draps)
le ménage

Tarif de base : 15 à 20 euros/pers/nuit

Auquel peuvent s'ajouter:

Locations de draps : 4,50 à 7€

Location linge de toilette: 2,50 à 4€

Petit-déj : 6 euros

Demi-pension : 35 à 39 €

Location salle + terrasse avec chambres/sans chambres : de 12€/pers/jour à 500 à 900 euros

Proposer un tarif global pour le gîte en entier (même si le nombre d'occupants < à la capacité => permet de privatiser le gîte), service de ménage inclus... ou pas, mais moins attractif.



Exemples de thématisations à valoriser sur votre site internet (mots clefs et paragraphe spécifique par thème) et sites internet dédiés :

accueil randonneurs (si GR à – 2km)

Topoguides GR édités par le Comité Départemental de la Randonnée Pédestre à Rodez, auprès duquel il convient de se faire connaître pour être ajouté lors de la prochaine édition.

<http://aveyron.jimdo.com/>

Gîtes et Refuges avec recherche par GR et résultats dans l'ordre (21 sur le GR65, 16 sur le GR71) <http://www.gites-refuges.com>

Annuaire des Gîtes d'Etape & Chambres d'Hôtes : moche et mal fait mais gratuit, le gros des Gîtes d'Etape de l'Aveyron y sont <http://www.gite-etape.com>

Pour le GR65: Guide et site Miam-Miam Dodo

accueil cyclotouristes/VTtistes (si local sécurisé): mettez un lien avec les circuits à côté de chez vous (cf rubrique circuits sur www.tourisme-aveyron.com), sur le site web de votre Office de Tourisme et la FFCT

<http://www.tourisme-aveyron.com/fr/circuits-itineraires/velo/index.php>

accueil motards (plus: garage ou parking sécurisé)

(avec possibilité de mettre affaires à sécher, ailleurs que dans les chambres)

<http://relais-motards.com/fr/devenir-relais-motards>



retrouvailles familiales, cousinades..., clubs sportifs, associations ...

accueil cavaliers (précisez le(s) mode(s) d'accueil chevaux possible et les itinéraires équestres balisés en boucle ou en lien avec un autre accueil équestre)

Egalement voir Label Relais d'étape et de Tourisme Equestre de la FRETE (pour info, dossier d'adhésion en PJ)

<http://www.terre-equestre.com> (version gratuite et options payantes)

<http://www.annuaire-equestre.com> (version gratuite et options payantes), dans la mesure où une activité équestre est proposée

Sites d'annonces dédiés aux gîtes de groupe

www.grandsgites.com (72€/an en 2014)

(36 gîtes inscrits (souvent GdF) pour l'Aveyron)

www.gitedegroupes.fr (49€/an en 2014)

(18 gîtes inscrits pour l'Aveyron)

<http://www.accueildegroupe.com/>

(gratuit 2/3 mois puis 54€ HT/an) (3 inscrits pour l'Aveyron)



Sites d'annonce thématiques, le cas échéant

www.smartbox.com/fr/

Coffret-cadeau à thème pour 1 nuit ou un séjour (inscription gratuite et commission de 30%, sur la nuitée, mais le repas vendu sur place, voire la 2ème nuitée, ou le couple d'amis qui accompagnent ne sont pas commissionnés)

<http://www.weezigo.com> Locations sur site d'activités pleine nature : ex (45 €/an)

<http://www.insolihome.com>



L'AGENCE DE DEVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE L'AVEYRON

17 Rue Aristide Briand

BP 831

12008 Rodez cédex

Tél. : 05 65 75 55 69

<http://www.tourisme-aveyron.com>

Les missions de l'ADT :

- Information et conseil technique
- Coordination de la procédure
- Accompagnement à la mise en marché

Vos interlocuteurs

Monsieur Vincent PRUDHOMME

Monsieur Julien ANDURAND

LE CONSEIL D'ARCHITECTURE D'URBANISME ET D'ENVIRONNEMENT (C.A.U.E.)

Immeuble Sainte-Catherine

5 Place Sainte-Catherine

12000 Rodez

Tél : 05 65 68 66 45

Les missions du C.A.U.E. :

Conseil technique sur l'aménagement

Vos interlocuteurs

Monsieur Dominique JACOMET

Monsieur Stéphane CAILBEAUX

