



ARRÊTÉ

ANNÉE 2024 N° 0214 / MTCA/DC/SGM/CTJ/CTTH/DPAF/DDT/ANPT/CJ/SA.027 SGG24
fixant le cahier de charges du classement des établissements de restauration et
assimilés en République du Bénin

Le Ministre du Tourisme, de la Culture et des Arts

- Vu la loi n° 90-32 du 11 décembre 1990 portant Constitution de la République du Bénin, telle que modifiée et complétée 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° 2024-892 du 11 avril 2024 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° 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 ;
- vu le décret n° 2023-222 du 03 mai 2023 portant approbation des statuts de l'Agence béninoise pour le développement du tourisme ;
- vu le décret n° 2024-777 du 07 février 2024 portant réglementation des établissements de restauration et assimilés en République du Bénin ;


ARRÊTE :

CHAPITRE PREMIER : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article premier

Au sens du présent arrêté, on entend par :

- **administration en charge du tourisme** : toute structure publique ou toute structure chargée d'une mission de service public dans le secteur du tourisme en République du Bénin, notamment en matière d'organisation, de suivi, de contrôle des activités et professions touristiques. Elle est également investie du pouvoir d'instruire et de sanctionner les manquements à la réglementation en vigueur dans le secteur. Elle relève de l'autorité du ministre chargé du Tourisme ;
- **cahier de charges de classement** : ensemble de critères qui déterminent le classement d'un établissement de restauration et assimilé en restaurant de tourisme par l'administration en charge du tourisme ;
- **critère** : référence qui permet d'évaluer les aspects de confort, de qualité d'infrastructure, d'équipement ou de service nécessaires pour classer un



établissement de restauration et assimilé en restaurant de tourisme.

Article 2

Le présent arrêté a pour objet de fixer le cahier de charges du classement et le système de notation applicables aux établissements de restauration et assimilés opérant en République du Bénin.

CHAPITRE II : STRUCTURE DU CAHIER DE CHARGES DU CLASSEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET ASSIMILÉS ET SYSTÈME DE NOTATION

Article 3

Les normes de classement des établissements de restauration et assimilés en restaurant de tourisme sont définies sous la forme d'une grille appelée « cahier de charges de classement ». Ledit cahier est constitué d'un ensemble de critères formant les rubriques qui sont regroupées par chapitre. La grille est composée de plusieurs chapitres couvrant des thématiques clés pour l'évaluation de la qualité des infrastructures et des services de l'établissement.

Les normes de classement des établissements de restauration et assimilés en restaurant de tourisme sont présentées en annexe 1 du présent arrêté.

Article 4

Le classement est attribué après une évaluation de l'ensemble des aspects liés à l'état général et le niveau de qualité de services de l'établissement conformément aux critères prévus dans la grille.

Les critères sont de deux (02) types : « binaire » et « à échelle ». Un critère est dit « binaire » lorsqu'il lui est affecté strictement que deux (02) modalités, à savoir « 0 » et le nombre maximum de points. Il est dit « à échelle » lorsqu'il est affecté au maximum quatre (04) modalités, que sont « 0 », « 1 », « 2 » ou « 3 ».

Une modalité « NC » (non concerné) peut être attribuée à certains critères par les évaluateurs lorsque le critère ne peut être évalué du fait de la non-applicabilité au service ou à l'infrastructure évalué. Dans ce cas, les points maxima prévus pour ledit critère, ne sont pas comptabilisés dans le total des points possibles.

Article 5

Chaque rubrique est pondérée au sein du chapitre auquel elle correspond.

Chaque chapitre est pondéré au sein de la grille générale de classement.

La pondération des rubriques et des chapitres est présentée en annexe 2 du présent arrêté.

CHAPITRE III : ÉVALUATION DE LA CONFORMITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION TOURISTIQUE AU CAHIER DE CHARGES DU CLASSEMENT

Article 6

Le classement est attribué aux établissements de restauration satisfaisant au taux minimum

de conformité exigé relativement à l'ensemble des critères de classement.

La conformité aux critères de chaque rubrique est calculée selon la formule suivante :

$$\frac{\text{Nombre de points obtenus dans la rubrique}}{\text{Total des points possibles dans la rubrique}} \times 100$$

La conformité à l'ensemble des critères de l'établissement de restauration est calculée en appliquant le système de pondération mentionné à l'article 5 du présent arrêté.

Article 7

Un établissement de restauration ne peut être classé en tant qu'établissement touristique que lorsqu'il affiche un taux de conformité global minimum de 90%.

CHAPITRE IV : DISPOSTIONS DIVERSES

Article 8

Le présent arrêté qui abroge toutes dispositions antérieures contraires, prend effet pour compter de la date de sa signature.

Il sera publié au Journal officiel.

Fait à Cotonou, le 16 OCT 2024



Babalola Jean-Michel H. ABIMBOLA

AMPLIATIONS

PR : 01 ; SGG : 01 ; AN : 01 ; CS : 01 ; CC : 01 ; HCJ : 01 ; MTCA : 02 ; AUTRES MINISTÈRES : 20 ; ANPT : 01 ; BENIN
TOURISME : 01 : DIRECTIONS MTCA : 20.



Annexe 1 : Cahier de charges du classement des établissements de restauration

Chapitre	Rubrique	Critère	Type de notation	Note maximale possible
Information et réservation	Information et réservation	Une information actualisée et complète est disponible et accessible via un moteur de recherche	Binaire	1
Information et réservation	Information et réservation	Le numéro de téléphone de l'établissement est facilement disponible sur Internet	Binaire	1
Information et réservation	Information et réservation	L'établissement offre la possibilité de s'informer par téléphone sur les horaires, le menu, les spécialités, etc.	Binaire	1
Information et réservation	Information et réservation	L'établissement offre la possibilité de faire une réservation (par téléphone, en ligne, par e-mail...)	Binaire	1
Information et réservation	Présence en ligne	L'établissement est référencé sur au moins un site d'avis de commentaires, de réservation...relatif au secteur du tourisme et/ou restauration	Binaire	1
Information et réservation	Présence en ligne	L'établissement dispose d'un site Web, comportant des informations complètes et à jour : nom établissement, coordonnées, plan d'accès, téléphone, adresse e-mail, etc.)	Binaire	1
Information et réservation	Présence en ligne	L'établissement dispose d'une page sur au moins un réseau social	Binaire	1
Information et réservation	Présence en ligne	Les pages de l'établissement sur les réseaux sociaux sont animées et actualisées	Binaire	1
Extérieur	Parking et stationnement	L'établissement dispose d'un parking ou de zones de stationnement dédiés sa clientèle	Binaire	1
Extérieur	Enseigne	L'établissement dispose d'une enseigne bien visible aux clients	Binaire	1
Extérieur	Enseigne	L'enseigne de l'établissement est propre	Echelle	3
Extérieur	Enseigne	L'enseigne de l'établissement est en bon état	Echelle	3
Extérieur	Enseigne	L'enseigne de l'établissement est éclairée la nuit	Binaire	1
Extérieur	Façades	Les façades de l'établissement sont propres	Echelle	3
Extérieur	Façades	Les façades de l'établissement sont en bon état	Echelle	3
Extérieurs privés et terrasses	Aspect général	L'aspect général des espaces extérieurs et terrasses si existants est accueillant (absence de nuisance sonore ou d'odeurs désagréables, etc.)	Echelle	3
Extérieurs privés et terrasses	Aspect général	L'aménagement et la décoration des espaces extérieurs et terrasses si existants sont harmonieux	Echelle	3
Extérieurs privés et terrasses	Aspect général	La décoration des espaces extérieurs et terrasses si existants valorisent la culture et/ou l'artisanat et art local	Echelle	3
Extérieurs privés et terrasses	Aspect général	L'éclairage des espaces extérieurs et terrasses est adapté et permet la lecture des menus dans le cas où on y sert à boire et manger	Echelle	3

Extérieurs privatifs et terrasses	Aspect général	Le sol, les murs et les plafonds des terrasses le cas échéants sont propres	Echelle	3
Extérieurs privatifs et terrasses	Aspect général	Le sol, les murs et les plafonds des terrasses le cas échéants sont en bon état	Echelle	3
Extérieurs privatifs et terrasses	Aspect général	Les extérieurs privatifs sont traités contre les insectes et moustiques	Binaire	1
Extérieurs privatifs et terrasses	Mobilier	Le mobilier des extérieurs privatifs et terrasses si existants (tables, chaises, tabourets, banquettes, etc.) est propre	Echelle	3
Extérieurs privatifs et terrasses	Mobilier	Le mobilier des extérieurs privatifs et terrasses si existants (tables, chaises, tabourets, banquettes, etc.) est bien entretenu	Echelle	3
Extérieurs privatifs et terrasses	Mobilier	La hauteur des assises en terrasse si existantes est adaptée à celle des tables	Binaire	1
Extérieurs privatifs et terrasses	Mobilier	La disposition des tables en terrasse si existantes permet d'y avoir facilement accès et de quitter aisément, l'accès par le personnel de service est facilité et l'intimité voulue est assurée	Binaire	1
Extérieurs privatifs et terrasses	Nappe, sets et serviettes	Les nappes, les sets et les serviettes des tables en terrasses si existantes sont propres	Echelle	3
Extérieurs privatifs et terrasses	Nappe, sets et serviettes	Les nappes, les sets et les serviettes des tables en terrasses si existantes sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	L'aspect général de la salle est accueillant (absence de nuisance sonore ou d'odeurs désagréables, etc.)	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	L'aménagement et la décoration sont harmonieux	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	La décoration de la salle valorise la culture et/ou l'artisanat et art local	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	L'éclairage est adapté et permet la lecture des menus	Binaire	3
La salle de restauration	Aspect général	Le sol, le mur et le plafond sont propres	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	Le sol, le mur et le plafond sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	La salle de restauration est climatisée (température variant de 21 à 24 °C)	Binaire	1
La salle de restauration	Aspect général	Les fenêtres et les rideaux et les portes sont propres	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	Les fenêtre, les rideaux et les portes sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Aspect général	Les fenêtres sont équipées de moustiquaires	Binaire	1
La salle de restauration	Mobilier	Le mobilier (tables, chaises, tabourets, banquettes, etc.) est propre	Echelle	3



La salle de restauration	Mobilier	Le mobilier (tables, chaises, tabourets, banquettes, etc.) est bien entretenu	Echelle	3
La salle de restauration	Mobilier	La hauteur des assises est adaptée à celle des tables	Binaire	1
La salle de restauration	Mobilier	La disposition des tables permet d'y avoir facilement accès et de quitter aisément, l'accès par le personnel de service est facilité et l'intimité voulue est assurée	Binaire	1
La salle de restauration	Equipement	Les équipements de restauration sont propres	Echelle	3
La salle de restauration	Equipement	Les équipements de restauration sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Nappe, sets et serviettes	Les nappes, les sets et les serviettes sont propres	Echelle	3
La salle de restauration	Nappe, sets et serviettes	Les nappes, les sets et les serviettes sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Couverts	Les couverts sont adaptés aux plats proposés	Binaire	1
La salle de restauration	Couverts	Les couverts sont propres	Echelle	3
La salle de restauration	Couverts	Les couverts sont en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Verrerie	La verrerie est adaptée aux boissons servies	Binaire	1
La salle de restauration	Verrerie	La verrerie est propre	Echelle	3
La salle de restauration	Verrerie	La verrerie est en bon état	Echelle	3
La salle de restauration	Vaisselle	La vaisselle est adaptée aux plats servis	Binaire	1
La salle de restauration	Vaisselle	La vaisselle est propre	Echelle	3
La salle de restauration	Vaisselle	La vaisselle est en bon état	Echelle	3
Bar (si existant)	Aspect général	L'ambiance générale du bar est accueillante	Echelle	3
Bar (si existant)	Aspect général	Les équipements et revêtements sont propres	Echelle	3
Bar (si existant)	Aspect général	Les équipements et revêtements sont en bon état	Echelle	3
Bar (si existant)	Aspect général	Le comptoir et l'arrière comptoir sont propres	Echelle	3
Bar (si existant)	Aspect général	Le comptoir et l'arrière comptoir sont bien organisés et en bon état	Echelle	3
Bar (si existant)	Mobilier	Le mobilier est propre	Echelle	3
Bar (si existant)	Mobilier	Le mobilier est en bon état	Echelle	3
Bar (si existant)	Verrerie	La verrerie est adaptée aux boissons servies	Binaire	1
Bar (si existant)	Verrerie	La verrerie est propre	Echelle	3
Bar (si existant)	Verrerie	La verrerie est en bon état	Echelle	3
Sanitaires	Aspect général	Les sanitaires hommes et femmes sont séparés	Binaire	1
Sanitaires	Aspect général	Les sanitaires communs disposent d'un système efficace de ventilation ou d'extraction de l'air	Binaire	1
Sanitaires	Aspect général	L'aspect général des sanitaires est accueillant et les sanitaires ne présentent pas de mauvaises	Echelle	3



		odeurs		
Sanitaires	Aspect général	Le sol, les murs, les plafonds et les portes des sanitaires sont propres	Echelle	3
Sanitaires	Aspect général	Le sol, les murs, les plafonds et les portes des sanitaires sont en bon état	Echelle	3
Sanitaires	Aspect général	Les sanitaires sont bien éclairés, de jour comme de nuit	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	Les sanitaires communs disposent de cabines de toilettes	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	L'aménagement des toilettes prévoit deux espaces libres de 20 cm minimum de chaque côté et au minimum 30 cm devant le siège de toilette	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	La toilette (cuvette, siège, chasse, réservoir, couvercle...) est propre	Echelle	3
Sanitaires	Cabines de toilettes	La toilette (cuvette, siège, chasse, réservoir, couvercle...) est en bon état	Echelle	3
Sanitaires	Cabines de toilettes	L'établissement met à disposition du papier hygiénique, dans un support en matière inoxydable	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	L'ensemble des cabines de toilettes disposent de poubelles en matière inoxydable avec couvercle. L'usage des poubelles doit être possible sans les toucher (exemple : poubelle à pédale, à volet abattant...)	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	Les cabines de toilettes sont dotées de patères ou crochets en matière inoxydable derrière la porte	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	Les cabines de toilettes sont dotées de distributeurs de sachets hygiéniques	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	La toilette est équipée d'un dispositif de rinçage	Binaire	1
Sanitaires	Cabines de toilettes	Les cabines de toilettes sont dotées d'une brosse pour nettoyage dans un support fermé	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Les sanitaires contiennent des lavabos/vasques de taille suffisante pour se laver les mains confortablement	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	La hauteur des lavabos/vasque est comprise entre 85 et 90 cm	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Tous les lavabos/vasques sont dotés d'un distributeur de savon liquide. Le savon solide n'est pas permis.	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Les lavabos/vasques sont équipés en sèche-mains ou distributeurs de serviettes à usage unique. Les serviettes à usage multiple ne sont pas admises	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Le papier essuie-main est proposé dans un distributeur approprié fait en matière inoxydable autre que le plastique (en cas d'absence de sèche-main électrique)	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Tous les lavabos/vasques sont dotés de miroirs	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	La taille des miroirs est adaptée à celle du lavabo/vasque	Binaire	1
Sanitaires	Lavabo/vasque	Les lavabos/vasques et l'ensemble de leurs	Echelle	3



		composantes et accessoires sont propres		
Sanitaires	Lavabo/vasque	Les lavabos/vasques et l'ensemble de leurs composantes et accessoires sont en bon état	Echelle	3
Services	Personnel	Le personnel de l'établissement porte une tenue distinctive (ou un badge ou tout signe le distinguant des clients) et est rapidement identifiable par le client (par la tenue ou l'attitude au client)	Binaire	1
Services	Personnel	Le personnel de l'établissement chargé de l'accueil parle au moins une langue étrangère facilement identifiable par le client (affichée sur le badge, ou indiqué dans les affichages à l'entrée)	Binaire	1
Services	Personnel	Le personnel de l'établissement chargé de l'accueil porte une tenue uniforme	Binaire	1
Services	Personnel	La tenue du personnel est propre	Echelle	3
Services	Personnel	La tenue du personnel est en bon état	Echelle	3
Services	Personnel	La prise en charge des clients à l'arrivée est efficace	Echelle	3
Services	Menus et cartes	Les cartes des menu et boissons sont propres et bien soignées	Binaire	1
Services	Menus et cartes	Les boissons sont présentées dans une carte séparée ou distinctement présentées sur la carte du menu	Binaire	1
Services	Menus et cartes	Les cartes de boissons et menu sont traduits dans au moins une langue étrangère	Binaire	1
Services	Menus et cartes	Le menu comporte au moins une spécialité locale bien mise en valeur	Binaire	1
Services	Menus et cartes	Les prix, ainsi que tout éventuel supplément (taxe ou service), sont affichés	Binaire	1
Services	Prise en charge des enfants	Un menu enfant est proposé	Binaire	1
Services	Prise en charge des enfants	Au moins un équipement pour enfants en bas âge est disponible (chaise haute, rehausseur, espace à langer, vaisselle adaptée, etc.)	Binaire	1
Services	Prise en charge des enfants	S'il existe, l'espace dédié aux enfants est propre	Echelle	3
Services	Prise en charge des enfants	S'il existe, l'espace dédié aux enfants est bien entretenu et en bon état	Echelle	3
Services	Prise en charge des enfants	Les règles relatives à la surveillance des espaces des enfants et la responsabilité des parents sont clairement affichées et lisibles	Binaire	1
Services	Prise en charge des enfants	Au moins une activité ou élément ludique est proposé aux enfants (set de coloriage, livre, jeux, etc.)	Binaire	1
Services	Départ	L'établissement accepte au moins deux moyens de paiement (le paiement par carte est fortement recommandé)	Binaire	1
Services	Départ	L'établissement accepte le paiement par carte bancaire internationale (au minimum deux types de cartes)	Binaire	1





Services	Départ	Un reçu ou un ticket détaillant les services consommés et leurs prix est systématiquement remis au client	Binaire	1
Services	Départ	L'établissement offre la possibilité de disposer d'une facture	Binaire	1
Services	Départ	L'établissement propose une possibilité d'emporter des plats non consommés complètement sur place par le client (doggy bag)	Binaire	1
Services	Voiturier	L'établissement dispose d'un service "voiturier" facilement identifiable par la clientèle (comptoir, affichage...)	Binaire	1
Services	Voiturier	Le voiturier porte un uniforme et/ou un badge	Binaire	1
Services	Voiturier	La tenue du voiturier est propre	Echelle	3
Services	voiturier	La tenue du voiturier est en bon état	Echelle	3
Services	Autres services	L'établissement met à disposition de la clientèle une connexion Wi-Fi gratuite	Binaire	1
Services	Autres services	L'établissement met à la disposition de la clientèle d'une information touristique	Binaire	1
Développement durable	Développement durable	L'établissement met en œuvre une ou plusieurs actions permettant une économie d'eau	Binaire	1
Développement durable	Développement durable	L'établissement met en œuvre une ou plusieurs actions permettant une économie d'énergie	Binaire	1
Développement durable	Développement durable	L'établissement met en œuvre une ou plusieurs actions optimisant la gestion des déchets	Binaire	1
Développement durable	Développement durable	L'établissement met en œuvre une ou plusieurs actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	Binaire	1
Management et politique qualité	Management et politique qualité	L'établissement procède à la formation continue de son personnel	Binaire	1
Management et politique qualité	Management et politique qualité	L'établissement met en place un système de traitement des réclamations/plaintes des clients	Binaire	1
Management et politique qualité	Management et politique qualité	L'établissement met en place un système de suivi de la satisfaction-client	Binaire	1



Annexe 2 : Taux de pondération des rubriques et des chapitres

Chapitres et rubriques	Taux de pondération en pourcentage
Information et réservation	5
Information et réservation	50
Présence en ligne	50
Extérieur	5
Parking et stationnement	10
Enseigne	40
Façades	50
Extérieurs privatifs et terrasses	10
Aspect général	45
Mobilier	30
Nappe, sets et serviettes	25
La salle de restauration	25
Aspect général	30
Mobilier	20
Equipement	10
Nappe, sets et serviettes	10
Couverts	10
Vaisselle	10
Verrerie	10
Bar (si existant)	10
Aspect général	50
Mobilier	25
Verrerie	25
Sanitaires	10
Aspect général	30
Cabines de toilettes	35
Lavabo/vasque	35
Services	25
Personnel	25
Menus et cartes	20
Prise en charge des enfants	10
Départ	25
Autres services	15
Voiturier	5
Développement durable	5
Développement durable	100
Management et politique qualité	5
Management et politique qualité	100
TOTAL	100