

REPUBLIQUE DU NIGER

05/00000

DECRET N° 2025-573/PRN/MT/A

Fraternité-Travail-Progrès

du 11 octobre 2025

PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

MINISTERE DU TOURISME ET
DE L'ARTISANAT

portant réglementation des établissements de
restauration.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE, CHEF DE L'ETAT,

- Vu la Charte de la Refondation promulguée le 26 mars 2025 ;
- Vu la Proclamation du Conseil National pour la Sauvegarde de la Patrie (CNSP) en date du 28 juillet 2023 ;
- Vu l'Ordonnance n° 2023-01 du 28 juillet 2023, portant suspension de la Constitution du 25 novembre 2010 et créant le Conseil National pour la Sauvegarde de la Patrie (CNSP) ;
- Vu le décret n° 2023-20/P/CNSP du 07 août 2023, portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le décret n° 2023-068/P/CNSP du 08 septembre 2023, portant organisation du Gouvernement et fixant les attributions des Ministres d'Etat, des Ministres et du Ministre Délégué et les textes modificatifs subséquents ;
- Vu le décret n° 2023-124/P/CNSP/MA/T du 21 septembre 2023, portant organisation du Ministère de l'Artisanat et du Tourisme, modifié et complété par le décret n° 2025-246/PRN/ MT/A du 16 mai 2025 ;
- Vu le décret n° 2025-192/PRN du 17 avril 2025, portant réaménagement du Gouvernement ;
- Sur rapport de la Ministre du Tourisme et de l'Artisanat ;

LE CONSEIL DES MINISTRES ENTENDU ;

Ok/pcccm

DECRETE :

CHAPITRE PREMIER : DES DISPOSITIONS GENERALES

Article premier : Le présent décret a pour objet de régler les établissements de restauration.

Aux termes du présent décret, les établissements de restauration sont des entreprises commerciales qui servent des repas et/ou des boissons à consommer sur place, à emporter ou à livrer à la clientèle quelles que soient la formule et la forme de services.

Sont exclus du champ du présent décret les établissements qui font la petite restauration.

Article 2 : Sont considérés comme établissements de restauration, les restaurants de tourisme, les buffets, les snacks, les tables d'hôtes, les traiteurs, les fast-foods, les salons de thé, les cafés, les maquis et les cafétérias tels que définis ci-après :

- a) le restaurant de tourisme est tout établissement qui peut être exploité toute l'année en permanence ou seulement en période saisonnière, et où des repas complets sont servis par le personnel de l'établissement.

Les repas peuvent être servis, avec ou sans boissons hygiéniques et/ou alcoolisées, à table pour une clientèle assise ou à emporter pour une clientèle de passage.

Les restaurants de tourisme peuvent offrir des programmes de loisir à leur clientèle.

L'établissement est dit « restaurant saisonnier » lorsque l'ouverture n'excède pas une durée de neuf (9) mois par an, en une ou plusieurs périodes.

Le restaurant de tourisme peut également, sur demande du client, faire des livraisons de repas par véhicule motorisé ou non ;

- b) le buffet est une salle de restauration implantée dans des gares routières, ferroviaires ou aéroportuaires ;
- c) Le snack est un établissement qui propose, à toute heure de la journée, des repas légers et des boissons, présentés, sur une carte ou affichés au vu du public ;

05/05/2011

- d) la table d'hôte est un établissement n'offrant que des spécialités de la maison, sur commande et dont l'accès est réservé à un groupe de clients défini ;
- e) le traiteur est une personne physique ou morale qui prépare des repas à la commande et les livre à domicile ou à tout autre endroit indiqué ;
- f) le fast-food est un établissement où on peut acheter, pour la consommation immédiate sur place ou pour être emportés, des aliments préemballés et pré conditionnés. Les services peuvent être fournis soit dans un local fixe, soit dans un engin ambulant comportant des équipements de cuisine ;
- g) le salon de thé est un établissement qui sert des boissons chaudes et froides non- alcoolisées, de la pâtisserie et de la crèmerie à sa clientèle à toute heure de la journée ;
- h) le café est un lieu où l'on sert essentiellement des boissons notamment du café, du thé, du jus et éventuellement de l'alcool. Le café peut proposer des petites collations mais la nourriture n'est pas l'activité principale ;
- i) le maquis est un restaurant populaire souvent en plein air où l'on sert des plats locaux et où l'on peut boire et écouter de la musique dans une ambiance conviviale ;
- j) la cafétéria est un lieu public souvent en libre-service où l'on sert du café, des boissons non-alcoolisées et des plats simples.

D'autres types d'établissements de restauration peuvent être pris en compte en fonction de l'évolution dans le domaine.

Article 3 : Les établissements de restauration doivent répondre aux exigences mentionnées ci-après :

a) Qualification professionnelle du personnel de cuisine

Le personnel de cuisine doit comprendre au moins une personne titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnel option cuisine ou justifiant de trois (3) ans d'expérience professionnelle en cuisine ;

b) Qualification professionnelle du personnel de salle

Le personnel de salle doit comprendre au moins une personne titulaire au minimum d'un certificat d'aptitude professionnelle option « restaurant », d'un titre homologué équivalent dans le domaine de compétence ou

OK/Doccom

justifiant d'une expérience professionnelle de deux (02) ans dans ce domaine de compétence ;

c) Prestations relatives à la cuisine

Les plats sont obligatoirement préparés dans l'enceinte de l'établissement :

d) Equipement de l'établissement

Tous les établissements de restauration doivent aménager un espace fumeur.

Les restaurants de tourisme doivent en plus comporter :

- un espace réservé à l'accueil des clients ;
- un parking adapté à l'accueil des véhicules des clients ;
- un équipement porte-manteaux ou vestiaire correspondant à la catégorie de l'établissement et dont l'emplacement assure à la clientèle des conditions satisfaisantes de sécurité et de propreté ;
- un équipement adapté à l'accueil des enfants ;

e) Equipement sanitaire

Les établissements de restauration doivent disposer de locaux sanitaires en bon et constant état d'entretien, de propreté et de fonctionnement. Ils ne doivent pas communiquer directement avec la cuisine ou la salle de restaurant. Ils comprennent des toilettes femmes et des toilettes hommes conformes aux normes internationales ;

f) Prestations particulières

L'exploitant d'un établissement de restauration est tenu de :

- placer des plaques signalétiques informant la clientèle de l'existence d'équipements ou aménagements des locaux destinés à l'accueil des personnes en situation de handicap ;
- proposer un menu diététique ;
- proposer une carte ;
- traduire les menus et cartes dans une langue étrangère au moins.

Article 4 : Les établissements de restauration doivent respecter les dispositions des réglementations en vigueur dans les domaines du commerce, de l'urbanisme, de la sécurité, de la salubrité, de l'hygiène ainsi que les normes d'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

04/00000

CHAPITRE II : DE LA CONSTRUCTION, DE L'EXTENSION ET DE L'AMENAGEMENT DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Article 5 : Un établissement de restauration ne peut être établi dans une zone, s'il est de nature à créer des gênes ou des nuisances pour le voisinage telles que définies par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

Article 6 : La construction, l'extension et l'aménagement des établissements de restauration sont soumis à l'obtention d'un agrément délivré par le Ministre chargé du Tourisme.

La demande d'agrément doit être accompagnée des plans de l'ouvrage établis par un architecte agréé, d'un dossier technico-financier permettant d'apprécier la qualité de l'opération, l'opportunité de l'investissement et la capacité du promoteur à mener les travaux à bonne fin.

L'agrément est accordé par arrêté du Ministre chargé du Tourisme, après avis du comité technique créé à cet effet.

L'agrément est personnel et ne peut faire l'objet de cession.

Article 7 : Toute personne physique ou morale qui introduit une demande d'agrément doit s'acquitter d'une redevance dont le montant est fixé par arrêté conjoint du Ministre chargé du tourisme et du Ministre chargé des finances.

Article 8 : Le début des travaux doit intervenir dans les douze (12) mois, à compter de la date de la signature de l'agrément. Passé ce délai, l'agrément devient caduc et doit faire l'objet de renouvellement, par l'introduction d'un nouveau dossier soumis aux mêmes formalités et au paiement d'une nouvelle redevance.

Article 9 : La durée de la validité de l'agrément est de deux (02) ans renouvelable une fois.

Article 10 : Aucune modification ne peut être apportée en cours de construction, si elle n'a, au préalable, reçu l'agrément visé à l'article 6 ci-dessus.

Article 11 : Le Ministère en charge du Tourisme dispose d'un délai de trois (03) mois maximum pour donner suite à la demande d'agrément. Passé ce délai, la demande est réputée rejetée.

ok/cccc

Article 12 : L'agrément ne dispense pas les bénéficiaires de l'accomplissement des autres formalités prévues par les textes en vigueur, notamment la procédure d'acquisition du terrain et/ou du permis de construire.

Article 13 : Les normes dimensionnelles et fonctionnelles des établissements de restauration sont déterminées par arrêté conjoint du Ministre chargé du Tourisme et du Ministre chargé de l'Urbanisme.

Article 14 : Après examen des plans et de l'emplacement qui doivent tenir compte des dispositions des articles 12 et 13 ci-dessus, le Ministre chargé du Tourisme notifie aux promoteurs l'acceptation ou le refus desdits plans et indique, s'il y a lieu, les modifications à y apporter.

Les annexes des établissements de restauration doivent être construites sur le même îlot que les structures principales ou séparées par une voie.

Article 15 : Les agents habilités du Ministère en charge de l'Intérieur et du Ministère en charge de l'Urbanisme accompagnés par les agents habilités du Ministère en charge du Tourisme peuvent, à tout moment, procéder à des visites de terrain pour vérifier la conformité des travaux aux plans approuvés.

CHAPITRE III : DE L'EXPLOITATION DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

SECTION 1 : DES CONDITIONS D'OUVERTURE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Article 16 : Nul ne peut exploiter un établissement de restauration s'il n'est titulaire d'une autorisation d'exploitation délivrée par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

Toute personne physique ou morale qui désire exploiter un établissement de restauration doit adresser une demande d'autorisation accompagnée d'un dossier dont la composition est fixée par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

L'autorisation d'exploiter un établissement de restauration est accordée au promoteur par arrêté du Ministre chargé du Tourisme, après avis du Comité technique chargé d'étudier les dossiers d'autorisation et d'agrément des activités touristiques et hôtelières.

Article 17 : Toute personne physique qui désire obtenir l'autorisation d'exploiter un établissement de restauration doit satisfaire aux conditions suivantes :

0x/pccm

- être majeure ou mineur émancipé ;
- être titulaire d'un diplôme d'une école d'hôtellerie et /ou de tourisme agréé par l'Etat, d'une licence ou d'un diplôme d'un niveau équivalent ou supérieur sanctionnant des études juridiques, économiques, commerciales ou de management ou avoir occupé pendant trois (03) ans, en qualité de cadre, un emploi dans une administration ou un établissement de tourisme ; à défaut la personne doit avoir suivi un stage de formation professionnelle dans un établissement hôtelier ou disposer d'un gérant ou d'un directeur répondant à ces conditions ;
- jouir d'une bonne moralité attestée par une enquête de moralité ;
- être en bonne santé attestée par un certificat médical délivré par un médecin agréé par l'Etat ;
- n'avoir ni été déclarée en faillite, ni mise en état de liquidation judiciaire ;
- jouir de ses droits civiques.

Article 18 : Toute personne morale qui veut obtenir l'autorisation d'exploiter un établissement de restauration, doit se conformer aux conditions fixées par la réglementation en vigueur sur les sociétés commerciales.

Elle doit également engager un gérant ou un directeur répondant aux conditions prévues à l'article 17 ci-dessus.

SECTION 2 : DES OBLIGATIONS DES EXPLOITANTS DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Article 19 : Tout exploitant, gérant ou directeur d'un établissement de tourisme est tenu de rehausser la noblesse de sa profession par la qualification du personnel, la compétence, la tenue vestimentaire de ses employés ainsi que par la qualité de l'accueil et des prestations de services fournies à la clientèle.

Il doit également veiller à l'hygiène des locaux, à l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel et au respect des règles d'hygiène alimentaire dans son établissement conformément au code d'hygiène publique.

Les normes d'hygiène et de salubrité sont fixées par le Ministre chargé de la Santé Publique.

Il doit, en outre, veiller à la sécurité des personnes et de leurs biens dans son établissement.

05/00000000

Les agents habilités du Ministère en charge du Tourisme procèdent à des visites de terrain pour vérifier la conformité des normes en la matière.

Article 20 : Tout exploitant d'un établissement de restauration doit tenir à jour le carnet de visite médicale périodique de chaque employé.

Article 21 : Il est interdit à tout exploitant, gérant ou directeur d'un établissement de restauration de :

- s'engager pour des prestations de services qu'il n'est pas en mesure de fournir ;
- fournir des services de qualité inférieure à ceux correspondant à la catégorie dans laquelle l'établissement est classé ;
- annoncer dans la documentation publicitaire mise à la disposition du public ou d'afficher les prestations qui ne sont pas effectivement servies dans les conditions indiquées.

Article 22 : Les exploitants des établissements de restauration, sont tenus d'afficher à l'entrée, les jours, les horaires d'ouverture et de fermeture, les menus et les prix, de l'établissement ainsi qu'un extrait du règlement intérieur et les consignes de sécurité.

Ils doivent notamment prendre soin :

- de l'entretien et de la maintenance de tous les équipements ;
- de la présentation adéquate de chaque plat, du respect des recettes de préparation et des normes qualitatives et quantitatives selon les règles et usages admis dans la profession ;
- du traitement aimable et courtois de la clientèle.

Article 23 : Les exploitants des établissements de restauration sont tenus d'informer le Ministère en charge du Tourisme par écrit un (01) mois avant toute modification importante dans le statut ou l'exploitation de leur établissement en cas notamment de :

- travaux importants ;
- changement de statuts ;
- changement de siège ;
- changement d'exploitant.

Article 24 : Seuls les établissements de restauration agréés sont habilités à soumissionner pour la fourniture des prestations lors des manifestations officielles ainsi que les manifestations organisées par les ONG et les projets publics.

01/10/2021

Article 25 : Les exploitants des établissements de restauration sont tenus de s'acquitter de la taxe mensuelle du Fonds du Développement du Tourisme (FDT) au plus tard dix (10) jours après la fin de chaque mois.

CHAPITRE IV : DE LA FERMETURE DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Article 26 : Un établissement de restauration peut être fermé à l'initiative de son promoteur ou sur décision du Ministre chargé du Tourisme en cas de violation de la réglementation en vigueur en matière de restauration.

La fermeture peut être provisoire ou définitive.

Article 27 : Le Ministre chargé du tourisme peut procéder à la fermeture provisoire d'un établissement de restauration par arrêté pour une durée maximale de trois (03) mois lorsque :

- les conditions d'hygiène, d'assainissement et de sécurité ne sont pas conformes aux normes prescrites ;
- l'établissement ne procède pas au versement de la taxe touristique ;
- l'activité exercée ne correspond pas à celle pour laquelle l'agrément a été accordé.

En cas de récidive, la fermeture définitive de l'établissement de restauration est prononcée par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

Article 28 : L'autorisation d'exploiter peut-être suspendue à la demande du promoteur pour une durée qui ne peut excéder une année. Passé ce délai, le promoteur doit introduire une nouvelle demande.

Article 29 : L'autorisation d'exploiter peut-être retirée :

- à la demande du promoteur ;
- lorsque les conditions exigées pour sa délivrance ne sont plus remplies ;
- lorsque, malgré une mesure de suspension, l'établissement n'a pas été en mesure de régulariser sa situation ;
- lorsque le promoteur a été condamné à une peine criminelle ;
- lorsque le promoteur a été condamné pour proxénétisme ;
- lorsque l'établissement fait l'objet d'une liquidation judiciaire.

05/00000000

Article 30 : La réouverture d'un établissement de restauration, est soumise à l'autorisation du Ministre chargé du Tourisme après introduction d'une demande dans les conditions prévues à l'article 17 du présent décret.

CHAPITRE V : DU CLASSEMENT

Article 31 : Seuls les restaurants de tourisme sont soumis au classement.

Article 32 : La fourchette à « quatre dents » est le symbole des caractéristiques de classement des restaurants de tourisme.

Article 33 : Les restaurants de tourisme sont classés en trois (03) catégories correspondant à un nombre de fourchettes déterminé suivant la qualité des prestations, le niveau de formation du personnel, le confort de l'établissement ainsi que le niveau de respect des règles d'hygiène et de sécurité :

- première catégorie : trois (03) fourchettes ;
- deuxième catégorie : deux (02) fourchettes ;
- troisième catégorie : une (01) fourchette.

Le classement se fait à initiative du Ministère en charge du Tourisme au début ou pendant la mise en exploitation de l'établissement.

Toutefois, le classement peut également se faire sur demande du promoteur.

Les inspecteurs des établissements de tourisme procèdent à un pré-classement de l'établissement de restauration.

Le classement définitif est prononcé par arrêté du Ministre chargé du tourisme.

Les demandes de modification de classement sont introduites dans les mêmes formes que celles du classement.

Les critères de classement sont déterminés par arrêté du Ministre chargé du tourisme.

Article 34 : Le Ministre chargé du Tourisme, décide du classement, du reclassement ou du déclassement de catégorie sur rapport des services compétents de son département ministériel, après avis de la commission nationale de classement créée à cet effet.

Article 35 : Les responsables des restaurants de tourisme sont tenus d'apposer près de l'entrée principale un panneau lumineux mis à leur disposition par le Ministère en charge du tourisme indiquant la catégorie de l'établissement.

Les caractéristiques du panneau et les montants de sa location sont déterminés par arrêté du Ministre chargé du Tourisme.

Article 36 : En cas de fermeture définitive du restaurant, le panneau est restitué au Ministère en charge du Tourisme dans un délai de quinze (15) jours suivant la date effective de la fermeture.

Article 37 : Lors de la réouverture après travaux, le classement visé à l'article 33 ci-dessus indiqué dans l'agrément, tient lieu de classement provisoire, et ceci pendant les six (6) premiers mois de fonctionnement. Passé ce délai, le classement sera suspendu pour les promoteurs n'ayant pas introduit une nouvelle demande de classement.

Article 38 : Aucun restaurant de tourisme ne doit afficher une catégorie autre que celle qui lui a été attribuée ou des signes distinctifs ne correspondant pas à cette catégorie.

Article 39 : Le déclassement des restaurants de tourisme peut être prononcé par le Ministre chargé du Tourisme sur rapport des services compétents lorsque leur exploitation ne répond plus aux normes exigées par la catégorie dans laquelle ils ont été initialement classés et dans le cas où leur exploitation cesse d'être assurée dans les conditions satisfaisantes d'accueil, d'hygiène, de salubrité publique, de sécurité publique, de moralité et de compétence professionnelle.

CHAPITRE VI : DE L'INSPECTION DES ETABLISSEMENTS DE RESTAURATION

Article 40 : L'inspection des établissements de restauration est assurée par les inspecteurs des établissements de tourisme assermentés du Ministère en charge du Tourisme.

Article 41 : Les inspecteurs peuvent effectuer leur contrôle à toute heure d'ouverture de ces structures visées, sans avis préalable. Une commission d'emploi justifiant leur qualité doit être exhibée à l'exploitant dont l'établissement est contrôlé.

Article 42 : Les inspecteurs des établissements de tourisme doivent dresser un procès-verbal de toutes infractions à la réglementation qu'ils auront constatées.

Ce procès-verbal est signé par les agents chargés de l'inspection, qui invitent l'exploitant ou son délégué à le contresigner et est soumis à l'appréciation du Ministre chargé du Tourisme.

En cas du refus de contresigner le procès-verbal, mention doit en être faite.

OK/DOCCM

CHAPITRE VIII : DES DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

Article 43 : Les exploitants de restaurants de tourisme non classés disposent d'un délai d'un (01) an pour adresser une demande de classement conforme au présent décret à compter de la date de sa signature.

Article 44 : Sont abrogées, toutes les dispositions antérieures contraires au présent décret notamment le décret n° 2005-155/PRN/MT/A du 29 juillet 2005, portant réglementation des établissements de Tourisme, modifié et complété par le décret n° 2019-614/MT/A du 25 octobre 2019.

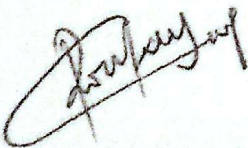
Article 45 : La Ministre du Tourisme et de l'Artisanat est chargée de l'application du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République du Niger.

Fait à Niamey, le 11 octobre 2025

Signé : Le Président de la République, Chef de l'Etat,
Le Général d'Armée **ABDOURAHAMANE TIANI**

Pour Ampliation :

Le Secrétaire Général
du Gouvernement



MAHAMANE ROUFALAOUALI