



Consulats Généraux de France au Maroc > Les Consulats Généraux > Fès

Acquérir un bien immobilier - Ouvrir une maison d'hôtes en Médina de Fès

L'acquisition, pour exploitation ou non, d'un bien immobilier au Maroc, notamment à Fès, est une opération compliquée, comportant des embuches. Il est recommandé de se renseigner - bien en amont de tout projet d'investissement - sur les conditions réglementant le **transfert de la propriété** - très complexe, au Maroc (1) ou la restauration d'un bâtiment en médina, pour agir dans le respect des lois et règlements du Royaume. Un conseil juridique local, après un contact avec le Consulat général, s'avère, d'expérience, nécessaire. **S'agissant d'un projet de maison d'hôtes**, le plus souvent en médina, la prise de connaissance de l'Arrêté de 2003 fixant les normes de classement des établissements touristiques est particulièrement indiquée (2) .

1 - Conseils pour l'acquisition d'un bien meuble à Fès, de l'Avocat-Conseil du Consulat général, Me Benmakhoulouf

- A - Situation juridique du bien immeuble

Au Maroc un bien immobilier peut être **immatriculé, en cours d'immatriculation, ou non-immatriculé**. Egalement, un **bien agricole, un bien situé à l'intérieur d'une agglomération rurale ou urbaine ou un bien entre les deux**. Quant à son **usage**, il sera **d'habitation ou professionnel**, soit encore **industriel ou commercial**.

Enfin, en termes de **régime de propriété**, les catégories sont : bien en **lots multiples**, dans l'**indivision**, ou simplement **affecté à une personne** sous plusieurs formes et pour un usage défini par la loi (cas des terres collectives) ou par convention, notamment la location de longue durée. Cette liste n'est pas limitative. Devant cet ensemble de catégories, il est difficile pour un étranger de se munir des **précautions que la loi marocaine prévoit** pour assurer à l'acquéreur tous ses droits. Le droit foncier marocain reste conditionné par le régime juridique du bien immeuble.

► S'il s'agit d'un **bien immatriculé ou en cours** d'immatriculation, la loi applicable est constituée de plusieurs Dahirs (lois) publiés au B.O. il s'agit du Dahir 12//1913 (immatriculation) 2 juin 1915 législation applicable aux immeubles immatriculés et autres lois.

► S'il s'agit d'un **bien non-immatriculé**, il est fait référence aux sources du droit musulman et au D.O.C (Code civil marocain).

- Ce qu'un étranger ne doit pas acheter

A l'exception du cas de l'Algérie, du fait de la convention d'Ifrane avec le Maroc, aucun national étranger ne peut acquérir au Maroc **une propriété à usage agricole**. Les sociétés anonymes - même constituées entre marocains et ayant leur siège au Maroc - ne peuvent acquérir une propriété à usage agricole. Seules, les **organismes publics marocains**, les **sociétés à responsabilité limitée** (tous les sociétaires étant de nationalité marocaine) coopératives ou sociétés de personnes de nationalité marocaine le peuvent (Dahir 23/4/1975). Cependant, un étranger peut **louer** tout bien immeuble pour tout usage licite, sous forme de bail à courte ou longue durée : antichrèse ou emphytéose, bail civil, commercial ou professionnel.

- Ce qu'un étranger doit éviter d'acheter

► Tout bien faisant l'objet d'une saisie même conservatoire - Tout bien hypothéqué - faisant l'objet d'un bail de longue durée - d'une procédure d'expropriation - Tout bien indivis.

- Ce qui lui est possible d'acheter

► Un bien immeuble **immatriculé à usage non agricole**, à l'intérieur d'une **agglomération urbaine**.

B / Régime juridique du bien immeuble immatriculé

Un bien immeuble immatriculé présente les avantages et les inconvénients qui suivent :

Procédure d'immatriculation

Toute personne propriétaire d'un bien immeuble non immatriculé peut demander son immatriculation sous forme de réquisition en respectant la procédure qui suit :

Réquisition d'immatriculation

Il s'agit d'une demande que tout propriétaire d'un bien immeuble peut déposer à l'Agence nationale de la Conservation foncière, en justifiant son droit de propriété en décrivant sa superficie, son contenu et en déclarant nominativement ses riverains. L'agence procède à la **vérification** du droit de propriété puis au **bornage** qui se fait en présence des riverains. Cette procédure se déroule dans le cadre d'une publicité locale, notamment avec avis de bornage porté à la connaissance du public par voie d'affichage auprès des autorités locales. Toute personne prétendant un droit sur la propriété dont réquisition est en droit d'agir par voie d'opposition qu'il faut enregistrer auprès de l'Agence nationale de la Conservation foncière, en payant une taxe contre reçu constatant cette opposition en lui donnant un rang. Cette opposition doit être justifiée par la preuve de propriété totale ou partielle du bien. Si l'opposition est justifiée, l'Agence nationale de la Conservation foncière transmet le dossier au Tribunal de Première Instance pour statuer sur l'opposition. La procédure d'immatriculation est donc arrêtée en attendant que l'opposition soit définitivement jugée (première instance, appel et pourvoi en cassation).

► Si le tribunal retient l'opposition, sur la totalité du bien dont réquisition, cette dernière devient nulle et de nul effet.

► Si le tribunal retient l'opposition sur une partie du bien dont réquisition, le dossier est retransmis à l'Agence nationale de la Conservation foncière, pour poursuivre l'immatriculation sur la partie non contestée. La réquisition s'achève par la création d'un titre foncier, qui reconnaît définitivement la propriété du bien immeuble au requérant. Il y a ce qu'on appelle le « droit de purge ». L'établissement du titre foncier met fin à toute constatation sur l'origine de propriété en ce sens que quelle que soit cette origine de propriété même frauduleuse ne laisse au propriétaire initial aucun droit sur la propriété. La voie indemnitaire ou pénale reste cependant ouverte à toute victime d'une telle procédure.

C - But de l'immatriculation

Le but essentiel c'est la publicité du droit de propriété et des actes qui le grèvent tel par exemple les servitudes, saisies conservatoires ou exécutoires, les hypothèques, les baux promesses ou compromis de vente et généralement tout ce qui touche le droit de propriété. L'Agence nationale de la Conservation foncière délivre à toute personne la **situation du bien** immatriculé un certificat de propriété qui doit contenir toutes les informations sur ce bien notamment le nom du propriétaire, la superficie, la localisation et surtout toutes les inscriptions portées sur le titre foncier.

Inconvénients :

- ▶ La publicité du titre foncier met à la disposition du public toutes les informations sur la propriété du bien immeuble en ce sens que tout créancier même porteur d'un titre de créance contestable peut solliciter la saisie à titre conservatoire de ce bien. Cette saisie peut être abusive et ne peut alors être levée que sur ordonnance devenue définitive.
- ▶ Le conservateur (l'Agence nationale de la Conservation foncière) peut inscrire toute vente hors la présence du vendeur et sans que ce dernier n'en soit avisé.
- ▶ Au Maroc, le **contrat sous seing privé** constitue une preuve de vente. Le Conservateur ne peut, en l'absence d'une opposition du propriétaire, refuser de l'inscrire et de transférer la propriété à un acheteur qui, par complicité ou non, aurait acheté ladite propriété d'un vendeur muni d'une fausse procuration.
- ▶ Si le propriétaire ne conteste pas cette vente par la voie judiciaire et si l'acquéreur vend ladite propriété à un deuxième acquéreur, ce dernier devient légalement propriétaire et le propriétaire initial victime de la première vente n'a plus qu'un droit d'indemnisation contre le premier faux vendeur.

D - Comment le faux peut il se produire ?

- ▶ L'acheteur, généralement complice du vendeur, s'accorde avec le faux vendeur pour présenter à l'Agence nationale de la Conservation foncière un faux mandat du véritable propriétaire au faussaire pour vendre le bien immeuble à l'acheteur.
- ▶ Le **faussaire** fait une déclaration de perte du titre foncier aux autorités de police ou gendarmerie, fait une publicité de perte par insertion sur un journal souvent le plus mal lu et le conservateur inscrit la vente et remet à l'acheteur un titre foncier portant son nom alors que le véritable propriétaire n'en a aucune information. La deuxième vente après celle basée sur un faux, devient une vente parfaite et le véritable propriétaire devient occupant sans droit ni titre de son propre bien.

E - Comment se prémunir ?

- ▶ A première vue un contrôle, de temps en temps, peut paraître tranquillisant. Ce n'est pas le cas, car, en une heure de temps, plusieurs ventes peuvent être inscrites.
- ▶ Le moyen qui reste le plus sûr est de solliciter un **crédit bancaire, donner le bien immeuble en hypothèque et de ne pas inscrire la main levée de l'hypothèque** même après remboursement.

F - Comment acheter un bien immeuble ?

Le propriétaire d'un bien immeuble immatriculé dispose d'un titre foncier qui contient tous renseignements sur ce bien, notamment sa situation, sa contenance, son propriétaire, les servitudes que le grèvent, les inscriptions des droits réels (hypothèques, baux de longues durées etc.). Cependant, le titre foncier qu'on peut vous montrer peut ne pas contenir certaines inscriptions, notamment les mesures conservatoires, le projet d'expropriation etc. Au moment de l'achat, il faut donc absolument exiger un certificat de propriété. Ce certificat ne justifie que la situation du bien matriculé à la date de sa rédaction. En conséquence :

- ▶ La seule et unique garantie est que le prix de vente soit consigné chez le notaire ou l'avocat chargé de rédiger le contrat de vente jusqu'à ce que :
- ▶ Le contrat soit inscrit sur le titre foncier à la conservation foncière ;
- ▶ Le vendeur remette le quitus fiscal relatif au bien dont vente.

G - Recommandation relative au prix déclaré

Il est de l'intérêt de l'acheteur d'éviter toute minoration du prix, en payant une partie du prix d'achat au "noir" ou en dessous de table. Cette pratique fautive entraîne une réduction du taux d'enregistrement et d'inscription à la Conservation foncière. Or,

- ▶ une révision de la valeur déclarée, par le Service de l'enregistrement, est inévitable, sanctionnée par une pénalité.
- ▶ en cas de vente par la suite, l'acheteur d'aujourd'hui sera le vendeur de demain et supportera :

* une taxe sur le profit immobilier (T.P.I) plus importante, en raison du montant du profit entre prix d'achat et prix de vente ;

* le transfert du prix de vente à l'étranger ne sera autorisé par l'Office marocain de Change que dans la limite du prix d'achat initial. Tout autre moyen de reconversion de Dirhams en devises pour sortie du Maroc risque de compromettre votre liberté et vos disponibilités financières. L'**amende** est évaluée à 10 fois le montant illégalement transféré.

H - Comment payer le prix d'achat ?

Le prix d'achat est obligatoirement remis au Notaire contre reçu ; il faut proscrire tout paiement en argent liquide. La consignation des fonds auprès du notaire doit également être constatée sur le contrat de vente. Vérifiez que le contrat stipule expressément :

- ▶ que le prix de vente est consigné entre les mains du notaire ;
- ▶ qu'en cas d'empêchement d'inscription du contrat de vente à la Conservation foncière, le choix vous soit donné pour : * Soit résoudre le contrat en prévoyant une clause résolutoire ;
- * soit faire application d'une clause pénale, pour obliger le vendeur à lever l'empêchement à l'inscription. Le contrat notarié ne doit absolument **pas** comporter les mentions ci-après :
- * "contrat de vente établi par les parties et déposé à l'étude de notaire" ;
- * "prix de vente payé hors la vue du notaire" .

Clause résolutoire

"En cas d'empêchement de l'inscription du présent contrat de vente à l'Agence nationale de la Conservation foncière, pour quelque motif que ce soit, ce contrat est résolu de plein droit sans aucune formalité préalable. L'attestation du notaire ou tout autre document administratif ou judiciaire (constat d'huissier ou PV de sommation interpellative) en fait foi. Le Vendeur s'engage et s'oblige à apporter au Notaire, sur première réquisition, tout document ou autre exigé pour la levée de l'empêchement. Tout les frais engendrés par la conclusion de la vente et sa résolution sont, en plus de toute indemnité réparatrice ou compensatoire de tout éventuel préjudice, aux dépens du Vendeur.

Clause pénale

En cas d'empêchement de l'inscription du présent contrat de vente à l'Agence nationale de la Conservation foncière pour quelque motif que ce soit, ce contrat peut au gré de l'acheteur être, soit résolu dans les conditions précitées, soit maintenu en contre partie d'une indemnité quotidienne de la somme de qui sera prélevée par priorité sur le prix de vente consigné entre les mains du Notaire, que ce dernier réglera sans formalité préalable à l'acheteur au jour de l'inscription du présent contrat sur le titre foncier. Le vendeur donne par les présentes mandat irrévocable au Notaire pour liquider le montant de cette indemnité au profit de l'acheteur ;

Autre garantie : la prénotation

- Prénotation sur pied de requête

Cette procédure consiste à solliciter par voie de requête judiciaire au président du Tribunal de première instance, statuant en tant que juge des référés, pour ordonner au Conservateur d'inscrire sous forme de prénotation le contrat ou le compromis de vente. La prénotation a pour effet :

- ▶ de donner un rang aux droits de l'acheteur, en ce sens que si la prénotation est enregistrée avec numéro et date, toutes inscriptions faites après saisies ou autres prénotations s'annulent de plein droit, si la propriété est contractuellement transférée au bénéficiaire de la prénotation précitée ;
- ▶ de garantir à l'acquéreur ce rang pendant un délai de six mois, aux termes duquel il faut renouveler l'action judiciaire en prénotation.

Prénotation de l'action au fond

Il s'agit purement et simplement de prénoter directement une action immobilière pour la perfection de la vente en déposant à l'Agence nationale de la Conservation foncière copie de la requête. Cette prénotation reste valable pendant toute la durée de l'action judiciaire et a les mêmes effets que la prénotation sur pied de requête, sauf qu'elle n'est pas limitée dans le temps.

I - La saisie conservatoire

Tout acheteur qui ne peut inscrire son contrat d'achat comme tout créancier peut, après dépôt de la requête en validation de la vente, obtenir, également par voie de requête en référé d'heure à heure, une ordonnance aux fins de saisie conservatoire pour garantir ses droits. Cette saisie conservatoire inscrite sur le T.F est maintenue, sauf main levée ordonnée par voie judiciaire.

J - La saisie exécutoire

Tout bénéficiaire d'un jugement est en droit de transformer la saisie conservatoire en saisie exécutoire et, ce, par la vente judiciaire du bien immeuble saisi. * * * * **K - Achat d'un bien immeuble en cours d'immatriculation**

Il s'agit d'un bien dont le régime juridique se situe entre un bien non immatriculé et un bien immatriculé en ce sens que le Propriétaire dépose entre les mains du Conservateur foncier les documents justifiant sa qualité de propriétaire du bien dont immatriculation. La **réquisition d'immatriculation** est donc la phase transitoire entre le bien immeuble non immatriculé vers l'immatriculation. C'est un bien immeuble qui peut toujours être sujet à contestation. Si bien que la réquisition peut être annulée, ce qui constitue un danger pour l'Acquéreur.

- ▶ Par son achat, celui-ci prend lieu et place du requérant avec tous les avantages et inconvénients. Ces **inconvénients** sont multiples car, même si le délai d'opposition est clos, le conservateur est en droit de le rouvrir en acceptant des oppositions hors délai.
- ▶ Le **risque** est tellement grand qu'il convient d'avertir l'Acquéreur étranger de ne pas mettre son capital en péril, compte tenu des possibilités de collusion sous diverses formes.
- ▶ La seule garantie est de **consigner le prix de vente entre les mains du Notaire jusqu'à la fin de la procédure** d'immatriculation, ou de couvrir le paiement par une garantie bancaire ou hypothécaire d'un autre bien immatriculé appartenant au Vendeur. * * * * **L - Peut-on acheter un bien non-immatriculé ?**

C'est la vente la plus périlleuse car, en droit marocain, la preuve de propriété est basée sur deux éléments principaux :

- ▶ le **titre** de propriété, qui est un acte sous seing privé ou établi par deux adouls (notaires de droit musulman) dans le cadre d'un achat, échange ou héritage ;
- ▶ La **possession continue**. Elle confirme le droit de propriété, en ce sens que le Propriétaire initial peut se faire déposséder de son bien par un occupant qui justifie sa présence sur lieux pendant plus de dix ans sans contestation, alors que ce risque n'existe pas en matière de bien immatriculé. En conséquence, l'acquéreur étranger doit obligatoirement s'assurer de ces deux éléments essentiels auxquels il faut ajouter trois attestations administratives à savoir :
 - ▶ Une attestation de la commune justifiant que le bien vendu n'appartient pas à cet organisme ;
 - ▶ Une attestation des Habous attestant que le bien n'a pas été donnée à cet organisme sous forme de legs (religieux).
 - ▶ Une attestation de l'Agence urbaine, aux termes de laquelle ce bien ne fait l'objet d'aucune procédure d'expropriation. L'inconvénient majeur est que cet acte étant rédigé en langue arabe, l'Acquéreur étranger doit être accompagné de l'interprète de son choix. La traduction se fait oralement, puisque le corps de l'acte n'a pas encore été établi. Toute erreur de traduction reste au détriment de l'Acquéreur. La traduction à posteriori reste le seul moyen pour s'assurer de la réalité.
- ▶ Un choix d'adouls et d'interprètes offrant quelques garanties est proposé gracieusement et sans garantie par le Consulat (site internet), pour réduire les risques d'achat vicié.

M - Le constat des lieux : une procédure indispensable Avant tout achat, l'acquéreur étranger fait un constat des lieux par un huissier de justice, qui doit :

- ▶ Faire une description précise des lieux : contenance, contenu, situation et autres. Si les limites du bien immeuble ne sont pas déterminées, l'huissier de justice pourra se faire accompagner d'un géomètre.
- ▶ Prendre des photos des lieux ou locaux qu'il doit certifier. Ce constat d'huissier doit être annexé au contrat d'achat comme étant une description ampliative des lieux. La proposition d'un choix d'huissiers relève également de l'information consulaire. (Consultation écrite gracieuse de **Me A.**

Benmakhlouf, Avocat-Conseil du Consulat général de France à Fès).



riad, maison d'hôtes de Fès

B / Réglementation de l'exploitation d'un bâtiment ancien en maison d'hôtes

Arrêté du ministre du tourisme N° 1751.02 du 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) fixant les normes de classement des établissements touristiques.

Le ministre du tourisme,

- ▶ Vu la loi n° 61.00 portant statut des établissements touristiques, promulguée par le Dahir n° 1-02-176 du 1er rabii II 1423 (13 juin 2002) ;
- ▶ Vu le décret n° 2.02.640 du 2 chaabane 1423 (9 octobre 2002) pris pour l'application de la loi sus-visée n°61.00.

ARRÊTE

Article Premier

Sous réserve des conditions particulières dûment justifiées, visées à l'article 2 ci-dessous, le classement des établissements touristiques s'effectue suivant les normes minimales dimensionnelles, fonctionnelles et d'exploitation annexées au présent arrêté.

Article 2

Outre les dérogations particulières relatives aux normes propres à chaque catégorie, les établissements touristiques peuvent bénéficier de dérogations exceptionnelles lorsqu'ils justifient un ou plusieurs des cas suivants :

- ▶ avoir des conditions particulières d'exploitation, notamment pour les établissements saisonniers ou situés dans des zones spécifiques ;
- ▶ rencontrer des difficultés graves pour se conformer aux normes de classement, surtout lorsqu'il s'agit d'établissements mis en construction avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté ;
- ▶ avoir le caractère d'établissements non-classés, avant la date de publication du présent arrêté.

Article 3

Le respect des normes et conditions prévues par le présent arrêté ne dispense pas l'établissement des critères et conditions de droit commun en matière notamment d'urbanisme, d'habitat, d'hygiène et de sécurité.

Article 4

Le présent arrêté qui sera publié au bulletin officiel, abroge et remplace l'arrêté du ministre du tourisme n° 899-84 du 22 Rabia I 1407 (25 novembre 1986) fixant les normes de classement des établissements touristiques. Rabat, le 23 chaoual 1424 (18 décembre 2003) **Annexes**

1- Normes d'Accessibilité aux Personnes Handicapées

Au sens du présent arrêté, sont réputées accessibles aux personnes handicapées à mobilité réduite toutes les installations offrant à ces personnes notamment celles circulant en fauteuil roulant, la possibilité d'y pénétrer, d'y circuler et d'en sortir dans des conditions normales et de bénéficier de toutes les prestations offertes au public en vue desquelles ces installations ont été conçues et qui ne sont pas manifestement incompatibles avec la nature même du handicap. Une partie du parking ou des espaces réservés pour le stationnement des véhicules devant tout établissement touristique doit disposer d'emplacements signalisés, réservés exclusivement aux personnes handicapées à mobilité réduite à raison d'un emplacement par tranche de 50 places.

1-1/ Les circulations

Les cheminements ou une partie des cheminements usuels que les personnes handicapées doivent pouvoir emprunter, doivent conduire le plus directement possible et sans discontinuité aux espaces ou installations ouvertes au public et doivent avoir une largeur minimale de 1,40 m et de 1,20 m (s'il n'y a pas de mur de part et d'autre) ; Le sol doit être non meublé, non glissant et sans obstacle à la roue ; Les pentes ne doivent pas excéder un seuil de tolérance de 5% d'inclinaison par rapport à la surface du palier ; Les paliers de repos, de longueur minimale de 1,40 m horizontaux, hors débattement des portes, sont nécessaires ; Si les couloirs et les circulations disposent de ressauts ou de chanfreins, ces derniers doivent être arrondis à une hauteur maximale de 2 cm par rapport au niveau du palier pour les premiers et moins de 4 cm pour les seconds. Les pentes comportant des ressauts successifs dits « dos d'âne » sont interdites.

1-2) Les escaliers : Les escaliers doivent être utilisables par des personnes à mobilité réduite ayant des difficultés pour se déplacer (sauf s'ils sont doublés par un ascenseur). Les escaliers de secours et les escaliers principaux doivent obligatoirement être munis de mains courantes (rampes). La largeur minimale des escaliers doit être de 1,20m s'ils ne comportent aucun mur, de 1,30 m s'ils comportent un mur d'un seul côté et de 1,40 m s'ils sont entre deux murs. La hauteur maximale des marches est de 16 cm et de largeur minimale de 28 cm. Les escaliers franchissant un dénivelé de plus de trois marches doivent comporter des mains courantes (rampes) préhensiles de part et d'autre.

1-3 / Installations téléphoniques Hauteur appareil : 0,80 m X 1,30 m.

1-4) Ascenseurs Largeur de la porte : 0,80 m au minimum. Dimension de la cage ascenseur : 1,30 m X 1,00 m.

1-5) Chambres Toutes les chambres doivent être aménagées et équipées de manière à permettre aux personnes handicapées une totale liberté de mouvement autour du mobilier ainsi que l'accès aux différents équipements des habitations, d'une largeur minimale de 0,90 m libre de tout obstacle. Une aire de 1,50 m de diamètre est prévu pour permettre la rotation en dehors de l'emplacement du mobilier à l'intérieur de la chambre. Le nombre de chambres à aménager pour les personnes handicapées est d'une chambre pour 20 chambres et de deux chambres pour 50. Portes d'accès des chambres : Largeurs autorisées entre 0,80 et 0,90 m La salle de bain : Elle doit avoir les mêmes caractéristiques que les chambres (aire de rotation de 1,50 m de diamètre entre les équipements). Hauteur cuvette : entre 0,46 et 0,50 m Espace 0,80 X 1,30 m, Espace entre sanitaires : 0,80 m X 1,30 m Hauteur douche : 0,80 m X 1,80 m (hors obstacles et débattement de porte), en sus de la zone d'assise et barres d'appuis.

1-6 / Divers Les poignées de portes, les boutons d'interrupteurs électriques, les robinets et les différents dispositifs de commande et de service mis à la disposition du public doivent être accessibles aux personnes handicapées à une hauteur minimale de 1,30 m et maximale de 1,40 m. Les

divers écrans de lecture ou dispositifs d'information doivent être orientés convenablement pour en avoir une parfaite vision en sachant que la hauteur moyenne des yeux d'une personne en fauteuil roulant se situe entre 1,10 m et 1,25 m.

Remarques Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées sont applicables à l'ensemble des établissements touristiques. Les normes d'accessibilité aux personnes handicapées ne s'appliquent qu'aux nouvelles réalisations ou aux établissements ayant fait l'objet de travaux soumis à la délivrance d'un permis de construire.

Maisons d'hôtes « Première catégorie »

A) Conditions générales :

La maison d'hôtes classée « Première catégorie » est un établissement caractérisé par son architecture marocaine traditionnelle, sa décoration et son ameublement de style typique marocain. Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire. Les chambres, suites et les locaux communs doivent dénoter un aspect luxueux sur le plan de l'aménagement et de l'équipement. La maison d'hôtes « première catégorie » doit également présenter les caractéristiques suivantes :

- ▶ avoir une situation bien sélectionnée ;
- ▶ avoir une entrée accueillante, bien éclairée la nuit et signalée par un panneau portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- ▶ disposer d'un parking gardé jour et nuit (*1).

B) Salons, hall de réception :

La réception doit être luxueusement décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et comprendre les services suivants :

- ▶ bureau ou comptoir d'accueil ;
- ▶ conciergerie ayant à sa disposition portier, chasseur ;
- ▶ cabines téléphoniques insonorisées ;
- ▶ téléphone, fax ;
- ▶ salon marocain doté d'un ameublement d'excellente qualité ;
- ▶ patio ou cour intérieure ;
- ▶ décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel...etc. ;
- ▶ ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocains, mobilier en bois sculpté ou peint...etc. L'établissement doit disposer d'un service de restauration (*2). (*1) le parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients. (*2) Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres.

Les sanitaires dans les locaux communs : Des toilettes communes séparées pour hommes et femmes doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattant et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateurs).

C) Habitabilité :

La maison d'hôtes classée « première catégorie » doit disposer d'un minimum de (05) chambres et/ou suites et d'un maximum de trente (30) chambres et/ou suites.

C - 1) Les chambres :

Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 14 m² et être dotées :

- ▶ d'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;
- ▶ de rideaux d'occultation opaques de bonne qualité ;
- ▶ d'un système de climatisation chaud et froid ;
- ▶ d'une literie de qualité supérieure et de dimension confortable (Grand lit deux personnes King size, ou lits jumeaux de 1,40 m X 2,00 m) ;
- ▶ d'un mobilier raffiné, comprenant au minimum :
 - ▶ une penderie ou armoire ;
 - ▶ deux tables et deux lampes de chevet, un commutateur tête de lit ;
 - ▶ tapis ou descentes de lit ;
 - ▶ une écritoire avec le nécessaire pour écrire ;
 - ▶ une coiffeuse avec tabouret ;
 - ▶ un appareil téléphonique ;
 - ▶ un fauteuil par personne et une table basse ;
 - ▶ un Porte-bagages ;
 - ▶ un téléviseur relié par satellite ;
 - ▶ un mini bar ;
 - ▶ un coffre fort individuel.

C - 2) Les Suites :

Les suites doivent avoir une superficie de 25 m² (salle de bain et penderie non incluses). Elles doivent être luxueusement aménagées, et décorées et comprendre, outre les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- ▶ un salon privé avec un mobilier de grande qualité ;
- ▶ un appareil téléphonique supplémentaire ;
- ▶ un téléviseur supplémentaire ;
- ▶ un tapis de qualité supérieure.

C - 3) Les sanitaires :

Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de salles de bain complètes d'une superficie au moins de 08 m² comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabo avec mitigeur, W.C isolé et bidet (facultatif). La salle de bain doit être luxueuse, dotée d'une aération naturelle ou artificielle par gaine avec ventilateur et dotée :

- ▶ d'un revêtement de sol et de mur de haute qualité ;
- ▶ d'eau chaude en permanence ;
- ▶ d'un linge de toilette de qualité supérieure muni de patères ;
- ▶ de produits d'accueil de 1ère qualité.

D) Dépendances et installations de service :

D-1) Salon (s) - bar : La superficie du(de)(s) salon(s) doit être supérieure ou égale à 10% de la surface totale des chambres, et peut être limitée, en cas de problèmes techniques dûment justifiés, à 40 m². Ce local doit être luxueusement aménagé, particulièrement confortable et en parfait état

d'entretien.

D-2) Room- Service : Un Room - service doit être prévu si l'infrastructure le permet pour assurer le service dans les chambres 24 h/24h (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

D-3) Cafétéria : Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée dans un local indépendant offrant, exclusivement à la carte, le petit déjeuner pour la clientèle. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre :

- ▶ un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes en porcelaine, verrerie de haute qualité, ...etc.) ;
- ▶ un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café...etc.).

D-4) Patio ou cour intérieure : Cet espace doit être ombragé et peut être agrémenté, éventuellement, d'une fontaine ou planté d'arbres. Il peut servir également de salon - cour pour servir le petit déjeuner.

D-5) Cuisine : Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de façon à assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement. Le personnel de cuisine doit porter la tenue réglementaire et respecter les règles d'hygiène corporelle et vestimentaire. La cuisine doit être aménagée et équipée de la manière suivante :

- ▶ un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puissent constituer une gêne pour la clientèle ;
- ▶ le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- ▶ les murs de la cuisine doivent être carrelés à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;
- ▶ les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyés ou changés ;
- ▶ toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- ▶ une aire de cuisson constituée de matériel de fonctionnement nécessaire qui doit comprendre au moins quatre feux vifs, des plaques chauffantes et des fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses.... ;
- ▶ une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- ▶ une aire pour la préparation du poisson ;
- ▶ une aire pour la préparation des viandes ;
- ▶ un local pâtisserie dûment équipé et aéré ;
- ▶ la chambre froide, les réfrigérateurs et les congélateurs doivent être en nombre suffisant, équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation d'étagères et de cageots en bois est strictement interdite. Un gilet anti - froid est obligatoire ;
- ▶ un local ou une aire isolée réservée aux plonges (vaisselle /légumes/fruits). Elle peut - être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- ▶ une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- ▶ un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- ▶ les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- ▶ des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

E) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des vestiaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche, d'un lavabo et d'un W-C pour 20 personnes), des armoires individuelles et éventuellement des dortoirs ou chambres individuelles. Ces locaux doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F) Prestations de service - Personnel :

La maison d'hôtes 1ère catégorie doit disposer de (0,9) employé par chambre. Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage adéquat. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F-1) La direction : Le directeur de l'établissement doit être de bonne moralité, titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifier d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F-2) Réception - Restaurant : Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle marocaine et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

F-3) Etages - Chambres : L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F-4) Service de nuit : Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

G) Lingerie - Buanderie :

La maison d'hôtes classée « première catégorie » doit assurer un service de lingerie - buanderie pour la clientèle résidente (*1). La lingerie doit comprendre : une machine à laver, une essoreuse, une calandreuse, un séchoir. La lingerie doit être séparée de la buanderie et doit disposer d'étagères de rangement et d'un stock de linge à raison de trois jeux par chambre au minimum.

H) Animation :

La maison d'hôtes « Première catégorie » doit proposer à sa clientèle diverses activités selon la région d'implantation :

- ▶ ski nautique, canoë, équitation, golf, pêche, chasse, randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits en 4x4 ;
- ▶ salles de jeux de société ;
- ▶ piscine (si l'infrastructure le permet) ;
- ▶ l'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain...etc.

I) Divers :

L'affichage des prix est obligatoire au niveau de la réception et des chambres. Un livre de réclamations doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception. D'une salle polyvalente disposant d'un équipement complet pour conférences, banquets, séminaires.... etc., (si l'infrastructure le permet). D'un système de climatisation chaud et froid installé au niveau de tous les locaux communs (restaurant, Bar, Salons, Réception, Hall,...). D'un local pour la garderie d'enfants.

(*1) *Prestation facultative, si celle-ci est sous traitée Disposer d'un service d'assistance médicale dirigé par un médecin de garde conventionné. Ce service comprend une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente.*

Disposer de brochures en plusieurs langues dont l'arabe contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception. D'un service d'entretien, pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements. L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

J) Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme. L'établissement doit être doté :

- ▶ d'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- ▶ d'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- ▶ de plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- ▶ d'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- ▶ de moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc. (Pour les établissements situés hors des médinas, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie). Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

K) Hygiène et environnement :

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- ▶ d'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de la piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- ▶ l'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- ▶ l'établissement doit être doté d'une chambre de conditionnement des ordures (lorsque l'infrastructure le permet) dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée du service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, un espace réservé à cet effet. La maison d'hôtes est dite « maison de charme » lorsqu'elle dispose, en sus des caractéristiques exigées pour la première catégorie, des critères suivants :
 - ▶ être située dans un site de haute valeur touristique, distinguée par son architecture traditionnelle marocaine exceptionnelle et par la présence de : grands patios et jardins fleuris et arborés, parcs, piscine, hammam et jacuzzi ;
 - ▶ avoir une décoration soignée et raffinée par des objets rares et antiques ;
 - ▶ présenter une gastronomie de luxe marocaine et internationale ;
 - ▶ être dotée d'un minimum de moyens d'hébergement, sous forme de chambres et de suites, dont le nombre varie de 20 à 40 chambres. Les chambres et les suites doivent avoir respectivement une superficie minimale allant de 20 à 30 m² ;
 - ▶ être dotée d'un centre de remise en forme (sauna, hammam, jacuzzi, hydrothérapie, massages, soins du corps et du visage...).

Maisons d'hôtes « deuxième catégorie »

A) Dispositions générales :

La maison d'hôtes classée « deuxième catégorie » est un établissement caractérisé par son architecture typiquement marocaine, par sa décoration et son ameublement de style traditionnel marocain. Les prestations et le confort doivent être de qualité. Le service du petit déjeuner est obligatoire. La maison d'hôtes « deuxième catégorie » doit :

- ▶ Etre facile d'accès ;
- ▶ Avoir une entrée bien éclairée la nuit et signalée par un panneau apparent portant le nom et la catégorie de l'établissement ;
- ▶ Disposer d'un parking gardé jour et nuit (à proximité de l'établissement ou plus loin) (*1).

B) Salon, Hall de réception :

B-1) La réception doit être décorée et marquée du cachet traditionnel marocain et doit comprendre les services suivants :

- ▶ Bureau ou comptoir d'accueil ;
- ▶ Coffre fort général ;
- ▶ Conciergerie ;
- ▶ Téléphone et fax, cabines téléphoniques insonorisées. La maison d'hôtes « deuxième catégorie » doit comprendre également :
 - ▶ Un salon marocain ;
 - ▶ Un patio ou une cour intérieure ;
 - ▶ Une décoration typique marocaine composée de : Pièces d'art, tableaux sur le Maroc, lustres, sculptures de style traditionnel...etc ;
 - ▶ Un ameublement typique composé de : Banquettes, sièges, tapis marocain, mobilier en bois sculpté ou peint... . L'établissement doit offrir un service de restauration (*2) . Les sanitaires des locaux communs : Des toilettes communes séparées pour hommes et dames doivent être prévues dans les locaux communs. Ces locaux doivent être dotés des équipements nécessaires suivants : Cabinets de toilette avec abattante et balayettes au niveau des cuvettes, urinoirs en nombre suffisant, lavabos avec eau courante chaude et froide (robinets mélangeurs ou des mitigeurs), sèche mains électriques, boîtes à rebuts et distributeurs de savon liquide, désodorisants et aération suffisante (fenêtres ou gaines dotées de ventilateur).

(*1) *le parking peut être substitué par des lieux d'arrêts à proximité ou aux environs de la maison d'hôtes spécialement réservés pour les clients.*

(*2) *Si l'établissement dispose de plus de dix (10) chambres*

C) L'habitabilité :

La maison d'hôtes classée « Deuxième catégorie » doit disposer d'un minimum de cinq (04) chambres et/ou suites et d'un maximum de vingt (20) chambres et/ou suites.

C - 1) Les chambres : Les chambres doivent avoir une superficie minimale de 12 m² et dotées :

- ▶ D'un éclairage naturel et artificiel suffisant ;
- ▶ De rideaux d'occultation opaques ;
- ▶ D'un système de climatisation chaud et froid ;

- ▶ D'une literie de qualité (grand lit deux personnes : 1,90 m X 2,00 m ou deux Lits individuels : 1,40 X 1,80 m) ;
- ▶ D'un mobilier comprenant au minimum :
- ▶ Une penderie ou armoire ;
- ▶ deux tables et deux lampes de chevet ;
- ▶ un commutateur tête de lit ;
- ▶ tapis marocain ou descentes de lit ;
- ▶ un fauteuil par occupant et une table basse ;
- ▶ un porte bagages ;
- ▶ une coiffeuse /écrivitoire ;
- ▶ un appareil téléphonique.

C - 2) Les suites : Les suites doivent avoir une superficie de 20 m² (parties mansardées non incluses : salle de bain, penderie). Elles doivent être bien aménagées et décorées et comprendre , outre, les commodités et l'ameublement requis pour les chambres :

- ▶ Un salon privé avec mobilier de qualité ;
- ▶ une table basse ;
- ▶ un mini-bar ;
- ▶ un téléviseur.

C-3) Les sanitaires : Les chambres et/ou les suites doivent être équipées de salles de bain complètes d'une superficie de 03m² au moins comprenant : baignoire avec système antidérapant, poignée de sécurité, lavabos avec robinets mitigeurs, W.C isolé, et bidet (facultatif). La salle de bain doit disposer également d'une aération naturelle ou artificielle avec gaine munie de ventilateur et dotée :

- ▶ D'un revêtement de sol et de mur de qualité ;
- ▶ D'eau chaude en permanence ;
- ▶ D'un linge de toilette de qualité muni de patères ;
- ▶ De produits d'accueil.

D) Dépendances et installations de service :

D-1) Salon (s) - bar : La superficie du (des) salon (s) doit être supérieure ou égale à 10 % de la superficie totale des chambres. Il doit être bien aménagé, confortable et en parfait état d'entretien.

D-2) Room- Service : Un Room - service doit être prévu (Si l'infrastructure le permet) pour assurer le service dans les chambres 24 h/24h (chariots, cloches à assiettes, cartes de mets,...).

D - 3) Cafétéria : Une cafétéria dûment équipée doit être aménagée, dans un local indépendant, pour la préparation du petit déjeuner. Ce local doit être suffisamment aéré et comprendre : · Un matériel d'exploitation en nombre suffisant (couverts, assiettes, verrerie...etc.). · Un matériel de fonctionnement (machine à café, moulin à café...etc.).

D- 4) Patio ou cour intérieure : Cet espace peut servir, éventuellement, de salon - cour pour le service du petit déjeuner.

D-5) Cuisine : Si l'établissement assure à la clientèle des prestations complémentaires telles que le déjeuner ou le dîner, une cuisine doit être prévue à cet effet. Celle-ci doit être étudiée et équipée de permettre l'application des principes élémentaires d'hygiène et de sécurité alimentaire et d'assurer un service rapide et de qualité. Sa superficie doit être proportionnelle au nombre de clients traités par l'établissement. La cuisine doit être agencée et équipée de la manière suivante :

- ▶ Un sas de séparation doit être prévu entre la cuisine et la salle de restauration de manière à ce que ni les odeurs ni le bruit émanant de la cuisine ne puisse constituer une gêne pour la clientèle ;
- ▶ Le sol de la cuisine doit être doté d'un carrelage antidérapant étanche ;
- ▶ La cuisine doit être carrelée à une hauteur de 1.60 m, de couleur claire et facilement lessivable ;
- ▶ Les locaux doivent être aérés et ventilés, les filtres du système de ventilation de la hotte d'extraction doivent être régulièrement nettoyées ou changées ;
- ▶ Toutes les fenêtres ou ouvertures doivent être munies de moustiquaires ;
- ▶ Une aire de cuisson constituée du matériel de fonctionnement nécessaire doit comprendre au moins quatre feux vifs, plaques chauffantes et fourneaux, tables de travail en inox, un passe de service, fours, friteuses.... ;
- ▶ Une aire pour la préparation de la cuisine froide ;
- ▶ Une aire pour la préparation du poisson ;
- ▶ Une aire pour la préparation des viandes ;
- ▶ La chambre froide, le réfrigérateur et le congélateur doivent être équipés de thermostats et voyants lumineux. La chambre froide doit être équipée également d'une sonnette d'alarme. L'utilisation de cageots et d'étagères en bois est strictement interdite. Un gilet anti - froid est obligatoire ;
- ▶ Un local ou une aire isolée réservée à la plonge vaisselle. Elle peut être séparée des autres plans de travail par une distance suffisante ou par une séparation physique à l'aide d'une cloison en verre ou d'un mur carrelé à une hauteur de 2m ;
- ▶ Une cave du jour dans un endroit aéré et accessible ;
- ▶ Un économat réglementaire composé de deux locaux distincts bien aérés, réservés respectivement au stockage des denrées alimentaires et aux produits d'entretien. En aucun cas, les produits d'entretien ou de désinfection ne doivent être stockés dans le même endroit où sont stockées les denrées alimentaires (risque de pollution et de confusion) ;
- ▶ Les bacs à ordures doivent être dotés d'un système de commande à pied facilement lessivable, munis de sacs de poubelle en plastique étanche à usage unique et placés à proximité des plans de travail ;
- ▶ Des lave- mains doivent être dotés d'un système de commande à pied et installés à proximité des postes de travail. Ceux ci devront être équipés de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique, de brosses à ongle, de sèche - mains électriques ou d'essuie - mains à usage unique.

E) Les locaux du personnel :

Les locaux du personnel doivent être en parfait état de propreté munis d'un système de ventilation adéquat, bien équipés et comprendre un réfectoire, une salle de repos, des sanitaires séparés pour hommes et femmes (à raison d'une douche alimentée en eau chaude, un lavabo et un W-C pour 20 personnes) de même que des vestiaires séparés hommes/femmes dotés d'armoires individuelles. Ces locaux peuvent comporter éventuellement des dortoirs ou des chambres individuelles. Ils doivent être équipés de toilettes munies de cuvettes et balayettes. Les lavabos doivent être situés à proximité des toilettes et munis de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, de distributeurs de savon liquide antiseptique toujours en état de fonctionnement, de brosses à ongle et d'essuie-mains à usage unique ou de sèche mains électriques.

F) Prestations de service - personnel :

La maison d'hôtes « 2ème catégorie » doit disposer de 0,7 employé par chambre. Tout le personnel de l'établissement doit être issu d'une école hôtelière ou d'un centre de formation spécialisé ou bien, justifier d'une formation ou d'un apprentissage complet. L'ensemble doit être affilié à la C.N.S.S conformément à la réglementation en vigueur.

F-1) La direction : Le directeur de l'établissement doit être titulaire d'un diplôme en tourisme ou avoir bénéficié d'une formation en hôtellerie ou justifié d'une expérience en matière de gestion d'unités touristiques ;

F-2) Réception - Restaurant : Le personnel de la réception et celui du restaurant doivent être constamment en tenue traditionnelle et parler, au moins, outre la langue arabe, deux langues étrangères dont le français.

F-3) Etages - Chambres : L'entretien des chambres doit être assuré par une gouvernante qualifiée, assistée de femmes de chambres et/ou de valets de chambres.

F-4) Service de nuit : Une permanence de nuit doit être assurée au niveau des services : réception, étages et entretien.

J) Animation :

La maison d'hôtes « deuxième catégorie » doit proposer diverses activités selon la région d'implantation :

- ▶ Ski nautique, canoé, équitation, golf, pêche, chasse, randonnées pédestres ou autres, tennis, V.T.T, proposition de circuits 4x4 ...etc ;
- ▶ L'établissement doit disposer de documentation sur le Maroc et procéder à l'organisation d'expositions d'œuvres d'art marocain ;
- ▶ Salle de jeux de société ;
- ▶ Piscine (si l'infrastructure le permet).

H) Divers

L'établissement doit disposer :

- ▶ D'une infirmerie dirigée par une infirmière attitrée pour dispenser aux clients en cas d'urgence les soins de première nécessité et assurer aux employés une assistance médicale adéquate et permanente ;
- ▶ De brochures en arabe et en langues étrangères contenant des informations sur l'établissement, son emplacement et sur sa localité d'implantation et qui doivent être mises à la disposition de la clientèle au niveau de la réception ;
- ▶ D'un service d'entretien pour assurer en permanence le bon fonctionnement de toutes les installations et de tous les équipements ;
- ▶ De tableaux des prix affichés obligatoirement au niveau de la réception et des chambres ;
- ▶ D'un livre de réclamations qui doit être mis à la disposition de la clientèle dans un endroit visible au niveau de la réception ;
- ▶ D'un système de climatisation chaud et froid ; L'utilisation de sommiers à ressorts est strictement interdite.

I) Sécurité :

Le personnel de l'établissement doit être initié à l'utilisation des moyens de lutte contre l'incendie et aux opérations de secourisme. L'établissement doit être doté :

- ▶ D'une liaison téléphonique directe avec les services de la protection civile ;
- ▶ D'un éclairage sécurité qui doit être installé au niveau de tous les locaux communs, les couloirs et les circulations ;
- ▶ De plans d'évacuation clairs et visibles avec consignes de sécurité incendie en arabe et en langues étrangères qui doivent être affichés dans les chambres, les couloirs et les locaux communs ;
- ▶ D'escaliers et d'issues de secours signalisés en arabe et en langues étrangères ;
- ▶ De moyens suffisants de lutte contre l'incendie qui doivent être signalisés et installés dans tous les locaux communs, les étages et les services techniques (extincteurs dont ceux à déclenchement automatique au niveau de la chaufferie, détecteurs de fumée...etc..). Dans le cas où l'établissement est situé hors médina, ces moyens doivent être renforcés par des R.I.A et des bouches d'incendie) ; Tous les équipements techniques de l'établissement doivent être conformes aux normes de sécurité en vigueur.

J) Hygiène et environnement :

L'établissement doit respecter les normes d'hygiène et environnementales en vigueur et doit être doté :

- ▶ D'un système pour le traitement régulier sur place des eaux de piscine qui doivent être analysées périodiquement par un laboratoire officiel autorisé ;
- ▶ L'établissement doit procéder régulièrement à la désinsectisation et à la dératisation de tous ses locaux par un organisme agréé, les contrôles doivent être enregistrés sur un registre spécial et remis en cas de besoin aux organismes de contrôle ;
- ▶ D'une chambre de conditionnement des ordures dûment carrelée, réfrigérée avec porte ajourée située à proximité de l'entrée de service. Ce local doit être géré de manière à être propre en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux. A défaut, une aire réservée à cet effet./

Consulats Généraux de France au Maroc : Agadir - Casablanca - Fès - Marrakech - Rabat - Tanger