

**フランスにおける
サービス産業分野での店舗開設
～ 外食、小売を中心に ～**

2014年 5月

日本貿易振興機構（ジェトロ）

パリ事務所

海外調査部 欧州ロシア CIS 課

本レポートでは、フランスでサービス産業分野の店舗を経営する際に必要となる基礎的な情報につき取り纏めている。飲食店や小売店を中心に、商用物件の借り方を始め、店舗の開設に関わる法規制、許認可手続きなどを解説する。

目次

1. 商用物件を借りる	1
2. 都市計画上の許認可	11
3. 飲食店の開設	17
4. 従業員の雇用	22
5. 用語集	26

【免責条項】

本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用ください。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロ及び執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承ください。

禁無断転載

1. 商用物件を借りる

本レポートでは、商用物件を借りる際に必要となる基礎的な一般情報を概説する。しかし、個別具体案件ごとに注意すべき点は異なり、実際に商用物件を借りるにあたっては、各分野の専門家に相談、依頼することが重要だ。

(1) 概要

① 商事賃貸借契約と営業権の違いと関りを理解する

(a) 家主との商事賃貸借契約の締結に加え、前の店子から「営業権」を購入する

フランスで飲食店や小売店を経営するため商用物件を借りるにあたっては、店舗の家主との間で賃貸借契約を結ぶことに加え、前に店舗を借りている現在の店子（以下、「前の店子」と省略）が設定する「営業権（Fonds de commerce）」の購入も必要になることがある。営業権の価額は、商用物件の不動産広告にも示されている。「Fonds de commerce」は直訳すると「営業財産」であり「商業権」とも呼ばれるが、本レポートでは「営業権」で統一する。

そもそもなぜ「営業権（Fonds de commerce）」が存在するのか。フランスでは一般に商用物件は、家主が所有する店舗空間という「箱」と、店子が所有する有形・無形の営業財産という「中身（営業権）」によって構成され（表1参照）、後者にも財産価値があると理解されているためだ。営業権は財務諸表に資産として掲載され、第三者に譲渡することができる。

表1：商用物件における「箱」と「中身」の二重構造

	所有対象	詳細
家主	店舗空間（「壁（mur）」と表現される）	商行為が行われる店舗空間
店子	営業権 （Fonds de commerce）	商行為を支える有形財産（飲食店の場合、厨房などの諸設備）および無形財産（商標、顧客、のれん、物件に付随するライセンス、ノウハウ、従業員契約、賃貸借契約権（Droit au bail）など）

パリ所在の法律事務所によれば、「営業権を日本のゴルフ場の会員権、賃借料をプレー料金に例えて考えると分かり易い。ただし、業種が異なり営業財産が不要な場合など、後に入る店子が全営業権ではなく、その一部を成す賃貸借契約権（Droit au bail）のみを買い取る交渉をすることは法律上可能」とのことだ。しかし、前の店子が全営業権を売ってこれに見合う対価を得ることを希望している場合もあり、交渉が成立するとは限らない。

(b) 賃貸借契約権により、商事賃貸借契約を引き継ぐ

営業権の一部を成す「賃貸借契約権（Droit au bail）」は一般に、店子が家主との間で締結する

「商事賃貸借契約 (Bail commercial)」の賃借人となる権利を指す。従って通常、前の店子が次の店子に営業権を売ると「賃貸借契約権」も前の店子から次の店子に譲渡され、次の店子は前の店子が家主との間で契約していた「商事賃貸借契約」¹を継承することになる。賃貸借契約権の譲渡にあたり、家主の合意は原則として不要²だ。

(c) 商事賃貸借契約上に記載のない事業を行う場合は、事業用途変更手続きを

「商事賃貸借契約」上には、対象となる物件の商業用途が規定されており（飲食店、衣類販売、美容院など）、それ以外の事業は行えない。規定外の事業を行うと、家主から契約解除、立ち退き、損害賠償などを請求される可能性がある（商業法典 L145-17 条、41 条、民法 1728 条、1184 条）。従って、契約上の規定に含まれない事業を希望する場合は、予め「事業用途変更 (*déspécialisation*)」の手続き（後述参照）を行う（商業法典 L145-47 条～55 条）。

② 営業権の購入

(a) 前の店子が設定して提示し、双方の合意により決まる営業権の価額

営業権の価額は、営業権の所有者である前の店子が、店舗の立地、商事賃貸借契約の残存期間、店舗の過去の業績、家賃などを考慮し設定して譲受人に提示する。しかし、価額は最終的には前の店子と次に入る店子との合意により決まるため、必要に応じ、自らの予算と照らし合わせて前の店子と交渉することができる。

営業権の価額は業種によっても異なるが、例えば「飲食店の場合は年間売上の 80～120%」と、パリ所在の日系不動産コンサルティング会社であるロング・ステイ・サービスは見積もる。

パリ市内でも区や境界、店舗の規模、事業内容により、営業権の譲渡価格は異なる。パリ不動産によれば、「パリ市内では、高いものは (1) 1～8 区などの中心地や、(2) 旅行客の来店が見込める、(3) 近隣オフィスからの来店が見込めるといった条件が整う場合」で、例えば「日本食の飲食店が多い、パリ・オペラ境界のサンタンヌ通りにある床面積 35～40 平米の飲食店の場合、約 35 万ユーロ」である。

地理的条件がよく、営業成績がよいほど、また商事賃貸借契約の残存期間が長いほど、営業権は高くなる傾向にある。他方、家賃が高い場合、営業権を安く設定する傾向もあるようだ。また、売りに出されて時間が経つほど安くなる。営業していない状態が長期に渡ると、顧客や知名度、信頼などが損なわれ、営業権の無形財産価値（価額）が下がることが一般的である。

¹ 商業法典 L145-1 条～60 条に定められた、賃借人が安定して商業活動を行うことを保護する特別の賃貸借制度。同契約の賃借人となるためには、フランスの商業登記簿に登録されており（同法典 L145-1 条）、対象となる物件で商行為を行う（同法典 L145-8 条）といった必要がある。

² 前の店子は家主に、譲渡契約を執行官経由で通達すればよい。ただし、商事賃貸借契約上に「賃借権のみを譲渡する場合、家主の合意を要する」との条項がある場合には同意を要する（民法典 1690 条）。

(b) 必ずしも容易ではない、営業権が未設定の物件

パリには珍しいようだが、営業権が設定されていない物件もある。(1) 屋主が新規に賃貸するため、前の店子が存在しない場合、(2) 地方都市や客足の遠い地区に所在する場合、(3) 前の店子が倒産し競売にかけられた物件を購入する場合などが考えられる。営業権の設定の無い物件を賃借した場合も、営業活動の後に営業権が発生し、次の店子に転売できる。ただし、新規物件の場合は「居抜き」のため、すぐに利用できず必要な設備（煙突など）を整えなければならない。競売物件でも「前の店子が残した不要な設備・在庫まで買い取る必要があるため、必ずしも安くつくとは限らない。また、短期間で全額の決済を求められるため、フランスに進出済みの企業でないと競売への参加は困難」と、パリ不動産はアドバイスする。

③ 商事賃貸借契約

(a) 家主が設定し、双方の合意により決まる家賃

家賃は商事賃貸借契約時に家主が設定して賃借人に提示するが、最終的には双方の合意により定められる。前の店子から契約の譲渡を受ける場合は、家賃は契約上に記載されている。家賃額の妥当性については、不動産鑑定士（expert immobilier）に価格査定を依頼できる。

(b) 3年ごとに家賃が改定される可能性

商事賃貸借の当事者、通常家主は3年ごとに家賃を改定できるが、値上げ率は法定の上限³を上回ることにはできない（商業法典 L145-4 条）。9年の契約期間満了に伴う更新時、家主が家賃の値上げなどを条件とすることもある。よって、3年ごとの区切りや9年の契約期間満了時に先立って早めに（例えば半年前から）、家主と交渉することも一案だ。

(c) 商事賃貸借は最低9年。賃借人は3年ごとに解除し、9年満了後に更新できる

商事賃貸借の期間は最低9年で、賃借人は3年目、6年目と3年ごとの区切りで解約できる⁴ことから「3-6-9 賃貸借」とよばれている（商事法典第 L145-4 条）。

賃借人は3年ごとの区切りで解約する場合、6カ月前までに書面にて執行官を通じ家主に通知する。（商業法典 L145-4 条、145-9 条）

9年の契約期間満了後、更新を希望する賃借人はその旨を執行官経由で書面にて家主に通知し、3カ月以内に家主が拒否しなければ、契約は次の9年間にわたり自動的に更新される（商事法典第 145-10 条）。家主が拒否する場合、重大で正当な理由がなければ、契約上の義務を順守している賃借人に対して損害賠償義務を負う（商業法典 L145-14 条）。

³ 国立統計経済研究所（INSEE）が発表する建設価格指標（indice du coût de la construction）。

⁴ 契約条項により、3年毎以外の区切りで解約をすることも可能な場合もある。また、次の店子に営業権を譲渡すると（時期は3年毎の区切りに限られない）、通常賃貸借契約も次の店子に引き継がれる。

(d) 営業権を買って商事賃貸借契約の賃借人となる場合は、残存期間に注意

前の店子から引き継ぐ商事賃貸借契約上の9年間の賃貸借契約期間のうち、前の店子が入っていた期間は経過済みであるため、残存期間を必ず確認すること。ロング・ステイ・サービスによれば、「残存期間が僅かにも関わらず、次の9年間の契約更新が確実でない場合、前の店子が営業権の買い手が現れないことを危惧して、次の店子のために更新の確約を家主から得ておくケースが多い」。

④ 商事賃貸借契約に伴うその他の諸費用のケース

(a) 権利金 (Pas de porte または Droit d'entrée)

家主が新たに賃貸する新規物件や営業権が未設定の物件の場合、家主と店子（賃借人）が商事賃貸借契約を締結する際、賃借人が家主に「権利金」を支払う旨、盛り込まれることがある。これは商事賃貸借契約に伴う家主の制約（家賃の上限や更新）を補償する性格のもので、日本の物件でいう「礼金」に近い要素をもち、通常賃借人に返却されない。

(b) 賃貸借契約権 (Droit au bail) 譲渡にかかる見返金

賃貸借契約権 (Droit au bail) 譲渡にかかる見返金は、契約残存期間の家賃などが同じ条件で次の店子に譲渡されることにより、次の店子が恩恵を受けられることに対する見返りである。前の店子が次に入る店子に見返金を要求する場合、次の店子が前の店子にこれを支払うという条項が営業権譲渡契約内に規定される。通常、家賃が安いほど、また残りの賃貸借契約期間が長いほど、次の店子の受ける恩恵が大きいため、金額が高くなる傾向にある。

⑤ マネジメント契約

営業権の所有者（通常は店子）が自ら事業を行う場合のほか、営業権の所有者が第三者の経営者（「locataire-gérant」、以下「受託経営者」と省略）に事業を委託し、受託経営者が「営業権」をもとに事業を行う場合がある(商事法典第L146-1条～4条)。この委託契約はマネジメント契約 (location gérance) と呼ばれる。

受託経営者は営業権の所有者に、営業権使用料として毎月、定額あるいは売上に対する一定割合の金額を支払う。受託経営者には、営業権を取得するための相当額の初期投資を行うことなく事業を実施できるという利点がある。

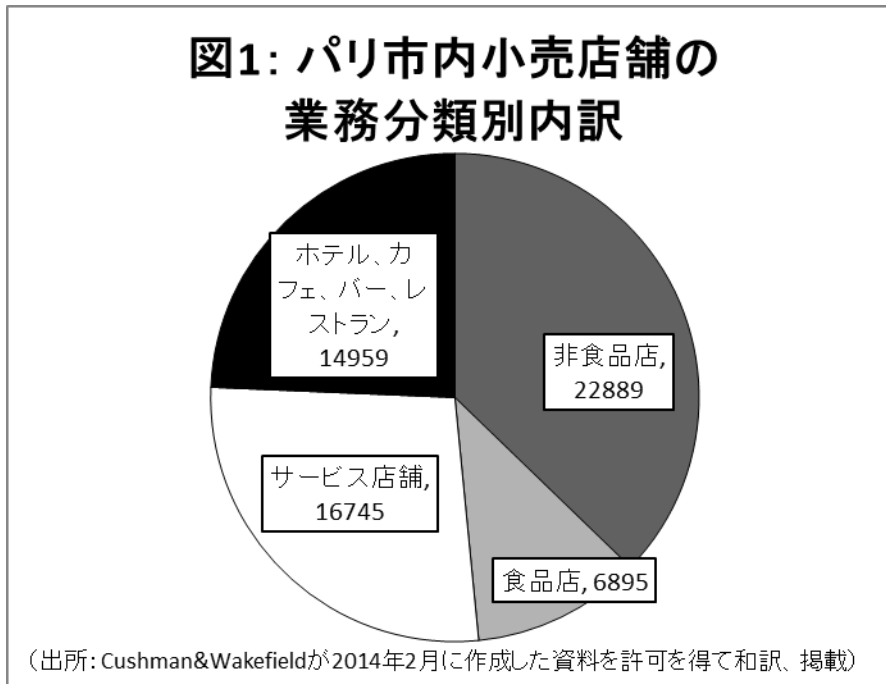
(2) 物件の探し方

① パリ市内の概況

(a) パリ市内小売業集積地区における小売店舗

不動産サービス会社クシュマン・アンド・ウェイクフィールド (Cushman&Wakefield) によると、パリ市内の小売業集積地区（いわゆる繁華街、250万平米相当）における小売店舗数6万1,488軒を業務分類別にみると、非食品店舗が最も多く（2万2,889軒）、ホテル、カフェ、

バー、レストランは全体の約4分の1（1万4,959軒）となっている（図1参照）。



(b) パリ市内の地区別賃貸価格、高額物件は8区に集中

さらに Cushman&Wakefield によると、パリ市内の繁華街地区ごとの賃貸価格（Rental Value）をみると、最も高い物件は8区に集中しており、シャンゼリゼ通りを筆頭にモンテーニュ通り、フォーブール・サントノレ通り、ロワイヤル通り、次いで、サントノレ通り、リヴォリ通り・リアル地区などとなっている。一方、パリ市外では賃貸価格は大幅に下がり、パリ首都圏以外の都市とほぼ同じレベルとなる

表2: パリ市内・パリ近郊の商用物件の地区別賃貸価格（注）

一等地

区	通り	賃貸価格（ユーロ）
8	シャンゼリゼ大通り	18000（偶数番地側） 11000（奇数番地側）
8	モンテーニュ通り	8000-10000
8	フォーブール・サントノレ通り （ボーヴォ広場～ロワイヤル通り）	4000-10000
8	ロワイヤル通り	4000-6000
1/8	サントノレ通り （ロワイヤル通り～マルシェサントノレ）	6000-7500
1/4	リヴォリ通り/リアル （ルーブルとオテル・ド・ヴィル）	3000-4500

1/2	エティエンヌ・マルセル通り	2000-3000
5/6	サンジェルマン大通り (ラスパイユ通り～サン・ミッシェル大通り)	2000-5500
6	サンジェルマン・デ・プレ広場/ボナパルト通り/セーヴル通り	2500-5000
6	レンヌ通り	3000-5500
5/6	サン・ミッシェル大通り (ルクセンブルグ、サン・ミッシェル広場)	3000-4000
9	オスマン大通り (デパート街)	5000-8500
9	オペラ広場/マドレーヌ	3500-5000

二等地

区	通り	賃貸価格 (ユーロ)
2	ペ通り	5000-8500
3	レピュブリック広場	1250-2750
3	フランブルジョワ通り	2000-3500
7	サン・ドミニック通り	950-1300
7	バック通り	1000-2000
7	クレーク通り	600-900
8	トロンシェ通り	1800-4000
8	フランソワプルミエ通り	2000-5000
8	マルブフ通り	1200-1800
8	ジョルジュ・サンク大通り	1300-3500
8	ラ・ペピニエール通り	950-1300
9	アレヴィ通り	3500-4500
9	ボワソニエール大通り	650-1220
9	モンマルトル大通り	650-1200
9	イタリアン大通り	600-2000
9	ボンヌーヴェル大通り	460-1200
11	フォーブール・サントアントワヌ通り	850-1500
11	オーベルカンフ通り	250-500
12	サントアントワヌ通り	1000-1700
14	ジェネラル・ルクレール大通り	950-1300
14	アレジア通り	750-1200
15	セーヴル通り	1500-5500
15	コメルス通り	1000-2600
16	パッシー通り	1800-4000

16	ヴィクトル・ユーゴー大通り	850-2000
17	ワグラム大通り	950-2750
17	テルヌ大通り	650-3500

パリ近郊

県	市	賃貸価格（ユーロ）
オート・ド・セーヌ	ブーローニュ・ビランクール	1500-1800
	ルヴァロワ・ペレ	1200-1300
	ニュイイ・シュール・セーヌ	1500-1600
セーヌ・サンドニ	サンドニ	1000-1100
イヴリンヌ	ヴェルサイユ	1000-1400

（注）地上階、建物正面から 10 メートル以内の区画 1 平米あたりの年間賃貸料+営業権の価額 10%。TVA とサービス料を含まず。見積ベースと実績ベースに基づく。

出所：Cushman&Wakefield が 2014 年 2 月に作成した資料を許可を得て和訳、掲載。

② 物件情報の収集

(a) 不動産会社やコンサルティング会社を活用する意義

物件情報は、不動産会社やコンサルティング会社を通じて収集できる。物件を探す前に、(1) 事業内容、(2) 地区の選定に直結する想定のお客様・客単価、(3) 店舗規模、(4) 初期費用の予算などがある程度決めておき、それを伝えるとスムーズに情報を収集できる。

人気の地区の物件は、売り出し通知が出る前に「ロコミ」で次に入る店舗が決まることも多いようだ。さらに飲食店の場合、売り物件として表に出されると、客が減り営業権の価額も下がるなどマイナス影響が大きいという理由で、公表されることが少ないという。不動産会社やコンサルティング会社のネットワークを利用すれば、自力では入手しにくいこうした情報を得られる場合がある。不動産会社やコンサルティング会社の中には、提携先の営業権専門の弁護士、複数の不動産会社から、物件情報の迅速な入手に努めているところもあるためだ。

さらに、検討中の物件で想定する事業を行えるかどうか確認するにあたっては、営業権に強い弁護士、建築士など専門家の知識を利用することが有用であり、契約時には弁護士もしくは公証人に依頼することが一般的だ。こうした専門家とネットワークを有する、不動産会社やコンサルティング会社を利用することも有用だ。

各社ごとに得意とする物件の種類、分野、地区、提供するサービスが違うため、複数の企業にあたり、より広い選択肢の中から物件やサービスを検討することが重要だ。

(b) パリの不動産会社やコンサルティング会社の例

参考までに企業リストを挙げる。

<免責条項> 以下に挙げる企業はあくまで一例であり、ジェトロとして各社の信頼性やご利用の際の結果を保障するものではありません。ご利用にあたっては、ご自身のご判断と責任にてお願い致します。

【現地系】

●クシュマン・アンド・ウェイクフィールド (Cushman&Wakefield)

所在地：11/13 Av. de Friedland 75008 Paris

URL：www.cushmanwakefield.fr

米国に本社を置く、1917年設立の世界最大の不動産サービス会社。世界60カ国に253の事務所をもつ。不動産の売買、投資マネジメント、物件評価、投資銀行業務、不動産コンサルティングといった不動産に関する総合サービスを行う。弁護士を含む各分野15名の専門家やショッピングセンターとも提携。取引件数は年間100件以上。パリの一等地にも強く、世界の大手企業（日系含む）などを主要顧客にもつ。「国際的印象付に関する1店舗目の開設は重要。1店舗目にご満足頂き、2店舗目以降やパリ以外の地方への展開にも伴走する」と語る。

【日系（五十音順）】

●スターツ・フランス

所在地：2 bis, rue du Bouloi 75001 Paris

URL：www.starts.co.jp/kaigai

日系の企業や投資家を対象に、会社設立支援、ビザ取得、通訳、翻訳、現地調査、マーケット、不動産市況、店舗情報、店舗デザイン（内装）コンサルティング業務を行う。現地不動産会社と連携して不動産情報を広く収集するほか、必要に応じて営業権専門の弁護士や日仏双方の法律に詳しい建築士などの紹介も可能である。

●パリ不動産

所在地：18 rue de Richelieu 75001 Paris

URL：www.paris-fudousan.com

サンタヌ通りの飲食物件などで実績のある不動産会社。橋本弁護士、辻弁護士、クレディ・リヨネ（ICL）銀行、およびフランス移民局OBの自営業者と提携して結成した「パリ起業相談クラブ」の窓口でもあり、物件取得にかかる法的手続き、融資、ビザ取得に必要な情報をセミナーの開催により発信し、各分野の担当者を紹介している（業務を委託する場合は、各担当者と直接個別に行う）。

●ロング・ステイ・サービス (OGI Group)

所在地：10, rue de la Paix 75002 Paris

URL : www.kurasutabi.net

滞在型アパートの賃貸の他に、日系企業を対象に会社設立、ビザ取得から、地元の大手不動産会社や営業権に精通する弁護士との連携をベースに飲食店や小売店の出店にかかる物件探しや契約手続きのサポート、店舗開店までの総合コンサルティングを行う。現地系不動産会社のCBRE（商業物件や事務所に強い）およびBNP Paribas Real Estateと提携しているが、この2社以外が扱う物件も紹介可能。

③ 物件を選定する際の主な確認点の例

どのような物件を選ぶべきか、検討する物件で想定する事業が問題なく行えるかなどの確認にあたっての主なポイントを以下に挙げる。しかし、個別具体案件ごとに注意すべき点は異なり様々な角度からの分析が必要なため、各分野の専門家に確認することが重要だ。

(a) 第一関門は商事賃貸借契約上の規定

商事賃貸借契約上の規定に含まれない商業事業⁵を希望する場合、予め「事業用途変更（*déspécialisation*）」の手続きを行う必要がある。具体的には、追加を希望する商業事業を明記した申請を執行官経由で家主に通達する。家主は、拒否する場合や、追加が補足的な場合は2カ月以内、大幅な変更の場合は3カ月以内に執行官を通じてその旨通達するが、期間内に通達が無い場合は変更を認めたものとみなされる（商業法典L145-47条～55条）。

(b) 共同管理組合規定が定める建物内で実施可能な事業内容の確認

さらに、ロング・ステイ・サービスによれば、建物内で実施できる事業内容を定めた「共同管理組合規定（Règlement Copropriétaire）」に合致するか確認を要する場合がある。

(c) 営業権の分析

営業権に関する注意点は、フランスのホテル・飲食産業専門誌「L'Hotellerie Restauration」のウェブサイトを参照し、以下のとおりまとめた。

- ・ 前の店子の売上高⁶： 営業権の金額の裏付けともなる
- ・ 店舗の営業条件： 営業日数（売上の分析をする上で必要な情報）
- ・ 従業員に関する情報： 労働権利保護の目的で、労働法により、営業権譲渡においても従業員の労働契約の継続が規定されているため、継続する従業員の有無。有る場合はその肩書きや勤続年数、給与等の情報。
- ・ 設備： 店舗内の設備が規格に対応しているか。
- ・ 営業権譲渡の条件： 売主（前の店子）の負債状況

⁵ 例えば「食品小売」を行っていた前の店子から営業権を購入し「試食を提供する食品小売」を行いたいが、引き継ぐ契約上の用途に「試食」が含まれていない場合。

⁶ 売却時には、過去3年間の月別売上高の提出が売主に法的に義務付けられている。但し、売主から開示されない場合などには、商業裁判所書記課のサイト「INFOGREFFE」も利用可能。フランスでは金融法典L451-1-2で単体財務諸表の開示を求めており、それら資料「INFOGREFFE」を各社ごとに購入可能。また、一部の情報（所在地、業務内容、年別売上高・収支、従業員数）などは同サイトで無料で閲覧可能。

<https://www.infogrefe.fr/societes/>

(d) 都市計画上の観点から

物件の地区または建物が、都市計画上のどのような規制を受ける地区もしくは建造物であるかを確認すること。物件の入っている建物が歴史的建造物（monument historique classé）あるいはそれに準ずるものに指定されている場合、ファサード（建築物の正面）や看板の変更が発生する工事のみならず内装工事についても認可を要する場合があります、制約が多くなる⁷。詳細は「2. 都市計画上の許認可」を参照。

また、物件の地区が、自然・産業災害リスクの対象地区ではないかを確認すること。県条令でこれらのリスクに指定されている地区に物件がある場合、所有者は商賃貸借契約書上に自然・産業リスク⁸概況を添付する義務がある。

(e) 飲食店の場合

候補物件を内見する場合、既存店舗が飲食店であれば、まずは煙突および換気ダクトとそのモーターの状態（店舗専用か共同使用か、屋上まで通じているかなど）を確認することが重要である。換気扇、ダクトは厨房に空気を送り込み、排出する、いわば飲食店の「肺」であるが、同時に共同建物内での騒音および匂いの苦情の原因となる。整備や取替工事（ダクトの直径を拡大するなど）が必要な場合、建物の共同管理組合への確認、承認が不可欠となることから、これが工期に影響を及ぼす可能性があること、また必ずしも承認を得られるとは限らないことを念頭に置いておかねばならない。

パリ不動産は「パリの煙突は暖炉を改造した直径の小さなタイプが多い。日本と比べて匂いに敏感な近隣住民とのトラブルを防止するためにも、排水・排煙が最重要だが、煙突の新設・拡張には複雑な手続きを要する。最善は、調理内容に即した十分な直径のある煙突が既に備わった物件を見つけることだ。」とアドバイスする。

(3) 営業権の売買契約

① 前の店子との営業権の仮売買契約の締結

取得したい物件が決まった場合は、文書で仮押さえをし、必要な書類を提出した後、営業権の仮売買契約書（promesse de vente）が作成される。契約書は通常、全てフランス語で作成されることから、契約書関連は和訳して日本語で確認する。

手続きは通常、売主（前の店子）と買主（次に入る店子）の双方がそれぞれ公証人（notaire）あるいは弁護士を立てて行う。仮売買契約締結時に買主は予約金を支払うが、予約金は物件の確保を目的とするもので、本契約の締結に至らない場合も原則として払い戻されない。

⁷ ファサードのデザイン、色、素材が制約されるほか、看板の位置や大きさ、照明（特にネオンの使用）について規定される。

⁸ 洪水や地震といった自然災害リスクや産業・化学工場施設などのリスク。

② 前の店子との営業権の売買契約の締結

仮売買契約後、特に問題がなければ、双方の弁護士あるいは公証人の立会いのもと、本契約を締結する。

なお、本契約の文面で初めて詳細条件が明かされ、想定していた事業が行えないことが分かる場合もあるという。ロング・ステイ・サービスは、「売主は仮契約で詳細条件まで開示する義務は無いが、仮契約時に開示していない場合、何らかの問題を隠していることもある。懸念がある場合、商業裁判所書記課のサイト「INFOGREFFE」（注釈 6 参照）で、ある程度事前に調べることが可能だ」とアドバイスする。

2. 都市計画上の許認可

(1) 概要

フランスでは、新規の建築はもちろん、物件の事業用途を変更する場合や、事業用途は変更しないが内装工事を伴う場合、許認可が必要になることがある（都市計画法典第 R421-17 条）。

景観との整合性の観点から、意匠（看板や外装の形や色）については地方自治体の許認可が、また、建物が歴史的建造物、あるいはそれに準ずる建造物に指定されている場合は、文化遺産法典第 L621-30-1 条に基づき、文化省のフランス建築物課（Bâtiments de France）の許認可が、それぞれ必要となる。

また、店舗が公衆受入施設（Etablissement Recevant du Public : ERP）であるという観点からレストランの火災リスクに関する規制、障害者のためのバリアフリー整備に関する規定が定められており（根拠法：2005 年 2 月 11 日付法第 2005-102 号、2009 年 9 月 16 日付政令第 2009-1119 条）、地方安全委員会が審査を行う。

前述のとおり、不動産物件を探す際は、物件の地区（または建物）が、都市計画上どのような規制を受けることになっている地区（建造物）であるかを確認することが重要だ。管轄の県の都市計画課へ問い合わせることで、詳しい情報を入手できる。

パリ市の場合：都市計画課（Direction de l'Urbanisme）

住所：17 bd Morland - 75004 Paris

営業時間：月～金：9 時～13 時、14 時～17 時（水曜日のみ 9 時～12 時、14 時～17 時）

その他、パリ市のサイト⁹から情報閲覧を申請できる。

⁹ www.paris.fr/pratique/urbanisme/reenseignements-d-urbanisme/p1003

(2) 都市計画に関連する主な手続き

物件の工事を行う場合、地方自治体の都市計画課による許可が必要となる（都市計画法典第 R421-17 条）。この許可申請手続きは、時間を要し非常に複雑であることから、相当の時間的余裕を持って、レストランの建築や工事の経験がある建築家またはコンサルタントに依頼することが望ましい。また、建築許可の申請手続きは国家認定建築家（DPLG）が行わなければならない（1977 年 1 月 3 日付法第 77-2 条）。

① 申請の種類

工事の内容により申請の種類は主に 2 つ、表 3 のとおりである（都市計画法典第 L421-1 条以下）。工事認可の場合は申請後 1 カ月間以内に、また建築許可の場合は 3 カ月以内に返事がなければ認可されたものとみなされる。

表 3: 工事認可と建築許可

工事認可 (Autorisation de travaux)	事業用途の変更を伴う内装工事、外装工事、建物の壁面ケレン工事、窓や屋根の框（かまち：枠）の取り替え工事
建築許可 (Permis de construire)	新規の建造、既存建物内の拡張・増築・変更工事、事業用途の変更時、歴史的建造物簿に登録された建物のファサード工事・壁面ケレン工事

② 工事認可の申請

申請書類は自治体ごとに異なるが、パリ市の場合は表 4 のとおり。

表 4: パリ市における工事認可の申請書類

全体	<ul style="list-style-type: none"> ・ 工事申請用紙（cerfa N°13824*02）¹⁰ ・ 地図
火災予防安全規定の確 認用	<ul style="list-style-type: none"> ・ 安全記述書¹¹（建造物基礎部の素材、内装、各階の避難出口） ・ 全体の設計図（消防車のアクセス条件、アクセスのための道路の幅など） ・ 断面図と見取図
バリアフリー規定の確 認用	<ul style="list-style-type: none"> ・ 3D 見取図（歩道あるいは駐車場など外部からのアクセス、スロープ等） ・ 各階の 3D 見取図（内部の通路、トイレの場所、扉の開閉方向等） ・ 現在の建造物の設計図 ・ バリアフリー整備記述書¹²（公共部分の広さ、床・壁・天井の素材や色、照明方法等）

¹⁰ 以下のサイトから申請用紙のダウンロードが可能。

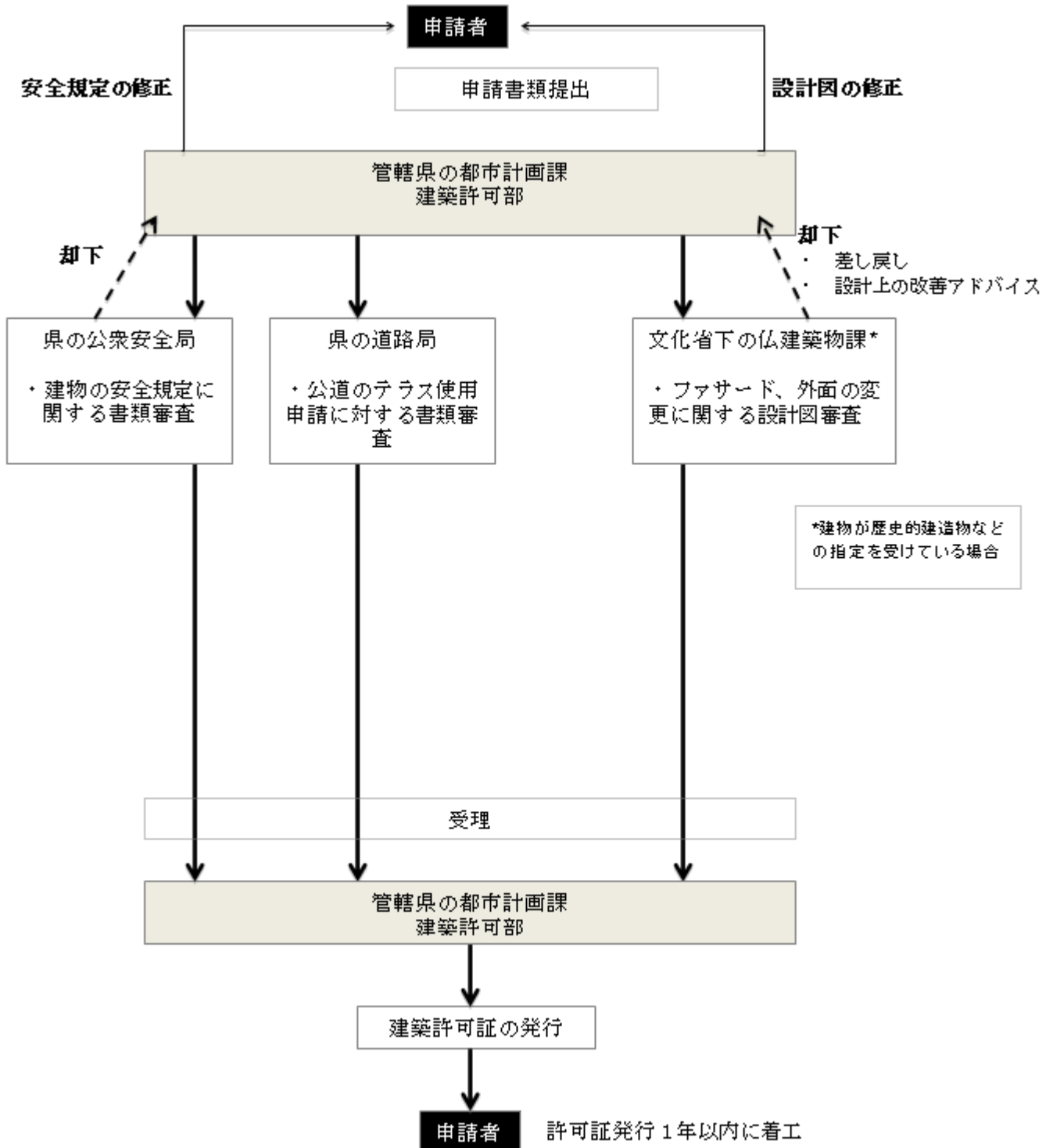
<http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/R10190.xhtml>

¹¹ 「2-3 安全記載書の提出」で詳述。

¹² 「2-4 バリアフリー設備の整備」で詳述。

③ 建築許可の申請

図 2: 建築許可の申請手続きの主な流れ



(3) 安全記述書の提出

建築・住宅法典第 R123-1 条以下および 1980 年 6 月 25 日付省令に基づき、レストランは公衆受入施設（ERP=Etablissement Recevant du Public）とみなされ、規模などにより 5 つのカテゴリー¹³に分けられている。

公衆受入施設の整備工事の際には、建物内の安全性、特に火災リスク対策のため、建物内の構造関係（建築材料や表面加工の耐火時間、防災扉の設置）、避難設備関係（非常出口、避難路、非常照明など）、消化設備（消火栓など）、既存のリスク評価（使用火力／電力）を記述した安全記述書の提出が、工事認可および建築許可申請書類の 1 つとして義務付けられている。これらの記述内容は、設計図と工事に反映されなければならない。

表 5: 安全基準上、確認が必要となる設備の例

<ul style="list-style-type: none"> ・天井、壁、床の素材、火災時の発生ガスなどの有無 ・温水、暖房の出力ワットに対応した防災設備 ・台所の出力ワットに応じた防災設備 ・ダクトの設備（換気、通風など） ・避難口の確保（出入り口の数、間口の広さなど）、アラーム、消火器、避難案内灯の設置 ・昇降機

レストランの整備工事の開始前または新設工事の設計の段階で、レストランの規模（客数）、立地環境などによって安全基準がどのように適用されるかについて、工事を担当する建築家が、管轄県の交通・市民保護局（Direction des Transport et de la Protection du Public、DTPP）にて、行政当局の専門建築家からアドバイスを受けることが望ましい。

(4) バリアフリー設備の整備

2005 年 2 月 11 日に制定された「障害のある人々の権利と機会の平等、参加および市民権に関する法律」により、障害者に対する建築物その他交通機関へのアクセシビリティ（利用可能性）の保障が盛り込まれた。同法の施行法令であるデクレ（立法命令）およびアレテ（行政命令）が発効し、飲食店を含む公衆受入施設における施設のバリアフリー設備の整備が 2015 年までに義務付けられることになった。

カテゴリ 5 に分類される既存店舗で、収容人数が 200 人以下の店舗、あるいは客席数が 50 人までのレストランとバーは、2015 年 1 月までに、バリアフリーに対応したアクセスの改良と、サービスの提供をしなければならない。一方、認可工事や建設許可を伴う工事が実施される店

¹³ 公衆受入施設の性質（ホテル、レストラン、老人ホーム、病院等）、各階の床面積（収容人数は床面積 1 平米に対し 1 人と計算）により区分される。収容人数 200 人以下の小規模のレストランおよび小売店舗はカテゴリ 5 に該当し、カテゴリ 1 から 4 までと比べ、安全基準規制の内容はやや緩和される。

舗については、カテゴリーを問わず、工事設計上、バリアフリーが加味されていなければならない。

ただし、バリアフリー設備の整備が、建物の性質（歴史的建造物指定など）から工事不可能であること、または工事により営業に大きな支障を及ぼすことが証明される場合は、適用除外が認められることもある。なお、バリアフリー整備に伴う工事に関する公的財政支援措置は特段無い。

表 6 : バリアフリーに関連する設計上のポイント

<ul style="list-style-type: none">・ 入口の幅（最低 1.4m）、段差、傾斜、入口ドア（自動ドア、開閉取手の場所、開閉の安全性確保など）・ フロアの広さ（車椅子の折り返しができる十分な広さの確保）・ 床の材質・ 車椅子用のテーブルの整備と席数の確保（全席数の 2%）・ 階段の規格（幅、奥行き、高さ）・ エレベーターの設置義務（地下または上階に 50 人以上収容能力がある場合）・ トイレ（場所の考慮、十分な広さの確保、トイレ内の整備）・ 照明の光度

安全記述書の場合と同様、バリアフリー整備記述書の提出は、工事認可および建築許可申請書類の 1 つとして提出が義務付けられている。

また、管轄県の交通・市民保護局（Direction des Transport et de la Protection du Public、DTPP）において、行政当局の専門建築家からアドバイスを受けることが望ましい。パリ市に関しては、パリ警察庁内の交通・市民保護局¹⁴が毎週火曜 16 時より専門建築家による相談を受け付けている。

パリ警察庁内の交通・市民保護局

住所：7, boulevard Morland 75004 Paris

電話：01-49-96-35-56

(5) 店舗の外装の周囲との調和

各自治体の都市計画に基づき、道路の幅や街の環境によりファサードの高さが規定されており、前述のとおり、地方自治体による許認可を要する場合がある。審査においては、色や形を

¹⁴ 「Prefecture de Police, Direction des Transport et de la Protection du Public Sous-Direction de la Sécurité du public, Service des Architectes de Sécurité」サイトは以下のとおり。
<http://www.prefecturedepolice.interieur.gouv.fr/Demarches/Professionnel/Securite-et-accessibilite-des-batiments/Accessibilite>

含め、周囲の景観との調和が重視される。

建物が歴史的建造物に指定または保存登録されている場合（都市計画法典第 R421-38-4 条）、建築文化財・都市・景観保護地区に指定されている場合（同法典第 R421-38-6-11 条）、または建物が歴史的文化的財補足目録に登録されている場合（同法典第 R421-38-2 条）は、文化省のフランス建築物課（Bâtiment de France）の専門建築家からの勧告に従わなくてはならない。街の外観や近隣の建物との一貫性を維持するため、勧告内容はデザイン、色、素材など広範に及ぶ。

指定建造物の場合、建築家が県への建築許可の申請を出す前に、フランス建築物課の勧告を仰ぎ、設計図を作成するケースが多い。

(6) 歩道でのテラス営業には「公道使用許可」を申請

歩道に、テーブル、椅子、スタンドヒーターなどを出してテラス営業を行う場合、建築許可の申請とは別に、管轄県の条例に基づき、都市計画課に「公道使用許可（Autorisation d'occupation du public）」を申請し、許可を得なければならない。

パリ市の場合、通りによって 5 種類のカテゴリーに区分され、カテゴリーごと平方メートル当たりの歩道使用料が規定されている。詳細は、2013 年 12 月 31 日付パリ市の公道のテラス使用に関する通達（2013 年 12 月 31 日付）に定められている。

(7) 店舗の看板、ブラインド設置許可の提出

環境法典第 L581-18 条以下に基づき、建築許可の申請とは別に、管轄県の都市計画課に、看板およびブラインド設置許可を申請し、許可を取得しなければならない。申請フォーム¹⁵はウェブ上で入手可能だ。

認可にかかる期間は最長 2 カ月。地区によっては、景観の整合性のために、看板の大きさ、位置、ブラインドの色なども指定される場合がある。前の店子のブラインドや看板が設置されており、名前や色を替えるだけという場合であっても、設置許可は提出しなければならない。

¹⁵ cerfa N°14798*01 <http://vosdroits.service-public.fr/professionnels-entreprises/R24287.xhtml>

3. 飲食店の開設

(1) 飲料提供にかかるライセンス

① 飲料提供にかかるライセンスの種類を理解する

「飲料提供店 (débit de boissons)」とは、「アルコール飲料あるいはノンアルコール飲料を店内、または持ち帰り用に販売するところ」である。その場で消費される場合（レストラン、バー、カフェ、ティーサロン、ディスコなど）と、テイクアウト（スーパー、食品雑貨屋、ワインショップ、通販など）がある。

取り扱う飲料のカテゴリーと事業形態により、表7のとおり、取得の要否や取得すべきライセンスが異なる（公衆保健法典第 L3331-1 条）。大別して、アルコールの提供にかかるライセンスとレストラン¹⁶のライセンスがある。

表7：飲料提供にかかるライセンスの種類

区分	飲料のカテゴリー	事業形態		
		飲み物のみ提供	テイクアウト	レストラン
1	ノンアルコール飲料（注1）：	ライセンス廃止	ライセンス廃止	ライセンス廃止
2	蒸留していない醸造飲料： ワイン、ビール、シードル、 洋梨酒、蜂蜜水、果実・野菜ジュース（アルコール度数3度まで）	ライセンスⅡ ・交付数に上限あり	テイクアウト 小ライセンス（Petite licence à emporter）	レストラン 小ライセンス（Petite licence restaurant）
3	第2区分で対象外のアルコール： ワイン・リキュール、ワインベース食前酒、フルーツリキュール（アルコール度数18度以下）	ライセンスⅢ ・交付数に上限あり ・ライセンス料あり	テイクアウトライセンス（Licence à emporter） （食事をとるときのみ） ・ライセンス料は免	レストランライセンス（Licence restaurant）
4	ラム酒、蒸留酒： 日本酒・焼酎はここに含まれる。	ライセンスⅣ ・原則として新規の交付なし ・ライセンス譲渡規制あり ・ライセンス料あり	除 ・スポーツ施設以外は制限なし	

注1：2011年6月、区分1のライセンスは廃止された。

注2：食事と合わせてアルコールを提供する場合、レストランライセンスを取得する。

¹⁶ 日本語の狭義の「レストラン」に留まらず「飲食店」全般を指す。

注3：「飲み物だけを提供」する事業形態において提供された、あるいは「レストランライセンス」の対象となる飲料は、自動的にテイクアウト販売することが可能。

「飲み物だけを提供」する事業形態でのライセンス（II、III、IV）については、公衆保健法典第 L3332-3 条に基づき、取得者の国籍に制限があり、フランス、EU 加盟国および欧州経済圏、またはフランスと相互協定を交わしている国¹⁷の国籍を有している者に限定される。したがって、日本人の場合は代理人としてフランス人を立てる必要がある。その他のライセンスについては、取得者の国籍制限はない。

② 飲料提供にかかる事業許可の取得

アルコールの提供を伴う外食事業を行うには、事業許可（Permis d'exploitation）¹⁸の取得が義務付けられている（公衆保健法典第 L3332-1-1 条）。

事業許可は、外食産業に関する権利および義務事項、公衆衛生（未成年者の保護、アルコール中毒対策、薬物規制、タバコの再販、騒音対策、人種差別対策など）に関する研修を受講することで取得できる。研修を実施する認定団体¹⁹や研修内容については、管轄市の商工会議所に問い合わせること。事業許可の有効期間は 10 年である。

③ 飲料提供にかかるライセンスの譲渡

アルコール提供ライセンス（II、III、IV）あるいはレストランライセンスの停止、譲渡については、表 7 のとおり定められている（公衆保健法典第 L3332-11 条）。例えばライセンス IV は原則として新規に発行されないため、既存のライセンス IV の譲渡によってのみ取得が可能だ。

④ ライセンスをもとに事業を開始するには、事前申請を

アルコール提供ライセンス（II、III、IV）あるいはレストランライセンスをもとに事業を開設する場合、開業の 15 日前までに事業開設に関する事前申請書類（Déclaration préalable）を行政当局（パリであれば警察庁、地方の場合は市役所）に届け出なければならない。

⑤ アルコール提供ライセンスをもとに事業を行う場合は「保護区域」に注意

アルコール提供ライセンス（II、III、IV）をもとに酒類を提供する事業所は、「指定施設」から一定距離以上の場所でなければ、開店できない（公衆衛生法典第 L.3335-1~11 条）。「指定施設」とは、教会、墓地、医療機関（老人ホームも含む）、学校、子供レジャー施設、スポーツ施設（競技場、プール、公共・民間施設）、刑務所、兵舎（陸軍・海軍・空軍）、公共交通機関の

¹⁷ アルジェリア、アンドラ、カナダ、中央アフリカ、コンゴ、米国、ガボン、イラン、マリ、モナコ、セネガル、スイス、トーゴ

¹⁸ 行政申請用紙は cerfa N°14407*02

¹⁹ 「ホテル職業産業連合（Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie）」など。<http://www.umih.fr/fr/>

運営建物を指す。

さらに各県の県条令（Arrêté préfectoral）が、保護区域の範囲を具体的に規定する。パリ市の場合、救済院、老人ホーム、精神病医療機関から 100m 以内に、また教会、墓地、一般医療機関、教育機関、スポーツ施設、プールから 75m 以内が保護区域として指定されている（条令 61-11076 号、61-11077 号）。地方都市では、保護区域が人口別に指定される場合もある（表 8 参照）。

表 8： ローヌ県における保護区域

指定施設からの距離	人口
25m	250 人未満
50m	250 人以上 500 人以下
100m	501 人以上 5000 人以下
150m	5000 人以上

出所：2013 年 6 月 4 日付ローヌ県条令 N°2013102-0001

⑥ アルコールを提供する飲食店の営業時間

アルコール飲料を提供する事業所の営業時間は、各県の県条例（Arrêté préfectoral）が定めるが、一般に開店が午前 5 時、閉店が午前 1 時（25 時）と規定されていることが多い。

また、革命記念日や大晦日など全国的もしくは地域的な祭事・催事がある場合には、例外的に深夜営業（午前 5 時まで）が認められる場合もある。その他、例外的に深夜営業を行う場合には、個別申請を市役所に届ける。

(2) 食品衛生

① 概要

EU 指令第 93/43 号（1993 年）に基づく欧州の食品衛生管理規制および 2004 年 4 月 29 日付の EU 規則第 852/2004 号の食品衛生パッケージ規制は、フランス国内法に受容されている。

飲食産業に関しては、直接消費者に販売される食品の衛生に関する 1995 年 5 月 9 日付省令およびその後同省令を置き換えた 2009 年 12 月 21 日付省令により、食品衛生管理について HACCP の原則の導入が義務付けられた。導入にあたり、実務上の手引きとして、食品関連業界向けに部門毎の衛生ガイドラインが編纂された。レストラン業界についてはフランス官報が 1999 年に「Guide des bonnes pratiques hygiéniques Restaurateurs（仮訳：レストラン経営者のための衛生（管理）の実施基準に関する手引き）」を作成しており、HACCP 手法に基づく衛生管理基準を確認することができる。同書は官報などで購入可。

食品衛生に関して、食品衛生全般に関する規則（欧州議会・理事会規則 No.852/2004/EC）および動物性食品についての衛生規則（欧州議会・理事会規則 No.853/2004/EC）により、既存の食品衛生に関する 17 の措置が EU レベルで統合された。特に規則 No.852/2004/EC により、食品関連事業者は、食品衛生に関する自己管理が強化され、HACCP 手法を基本とする衛生管理の導入が義務付けられている。

② HACCP 手法による衛生管理

HACCP 手法による衛生管理の注意点は表 9 のとおり。

表 9： HACCP 手法による衛生管理の注意点

<ul style="list-style-type: none"> ・ 飲食店内全体（厨房、フロア、倉庫）の掃除プラン（頻度、清掃方法を含む）とその記録 ・ 温度（冷蔵・冷凍室）の確認 ・ レストラン内で加工され保存される食品の賞味期限の表示と確認 ・ 従業員の衛生状態の確認 ・ レストラン内の衛生状態の確認 ・ 食材が配達される段階からの品質管理とトレースの確認 ・ 冷凍品の状態の確認 ・ 生魚を取り扱う場合、アニサキス寄生虫リスクの制御の確認（冷凍処理） ・ 衛生制御プラン ・ 食品衛生研修の受講従業員（少なくとも一人）と修了証
--

出所：HACCP 研修機関による情報サイト「Hygiène-Sécurité des Denrées Alimentaires」などを参考にとりまとめ。

また、パリの保健所（Service Vétérinaire）が審査（いわゆる「抜き打ちチェック」）の際に重点的に検査するポイントは表 10 のとおり。

表 10：パリの保健所による審査の際のポイント

<ul style="list-style-type: none"> ・ 厨房の一般的な衛生状態 ・ 冷蔵庫内や倉庫の食材・食品の衛生状態 ・ 賞味期限切れの商品がないか ・ 冷蔵庫内の加工食品上のラベル（内容、加工日など記載）の有無 ・ ペダルタイプ（または直接手で触れる必要のない）の洗面台の設置。その横に石けんとペーパータオルを整備。 ・ 蓋付きのゴミ箱の設置 ・ ゴミ箱の設置場所と出し入れの流れ（食材の搬入経路と交差しないことが重要） ・ 調理人の作業服、着替えロッカーの状態（汚れた作業服の区分など）
--

出所：レストラン関係者への聞き取りなどを元にとりまとめ。

③ 温度規制

温度規制は特に給食系食堂（ケータリング）を想定した規定であるが、一般の飲食店にも適用される（表 11 参照）。

表 11：主な温度規制

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">・ 熱いプレート²⁰の運搬： 食品中心温度 63 度以上に維持・ プレートの冷却： 食品中心部温度を 63 度から 10 度までに 2 時間以内に下げること。その後の食品は 2～3 度で保存されること。・ プレートの温め直し： 逆に温度を上げるときは 10 度から 63 度までに 1 時間以内で上げること。 |
|---|

出所：2009 年 12 月 21 日付省令

④ 生鮮魚の低温殺菌

寄生虫（アニサキス）がいる恐れのある生魚を提供するレストランは、提供前に低温殺菌（-20 度で最低 24 時間、あるいは-35 度で最低 15 時間）をすることが義務付けられている（欧州規則第 853/2004 号（いわゆる食品衛生パッケージ規制）および同規則補遺を改正する欧州規則第 1276/2011 号）。

⑤ 衛生責任者の配置

飲食店は、衛生基準遵守のためのコントロールができる衛生責任者を最低一人置くことが、2012 年 10 月 1 日以降義務付けられている（2010 年 7 月 27 日付法、通称「農業近代化法」第 8 条）。

衛生責任者は、認定機関により実施される 14 時間の衛生講習の受講者、食品部門での管理部門経験 3 年以上の者、あるいは有資格者（レストラン・ホテル、調理部門での職業適格証（CAP）あるいは、職業教育免状（BEP）等）である必要がある。保健所の検査（いわゆる「抜き打ちチェック」）の際に、これらの衛生責任者の資格の証明書の提示が要求される。

(3) 飲食店内の禁煙措置

1991 年に成立した通称「エバン法」により、フランスでは電車内など一部の「公共の場」での喫煙が原則的に禁止され、喫煙は専用スペースにおいてのみ認められていた。2006 年 2 月 1 日から、会社、病院、商店、行政機関を含む、広範囲の「公共の場」での喫煙が禁止される措置が導入されたが、飲食店については対象外となっていた。しかし、この適用を厳格化する 2006 年 11 月 15 日付デクレ第 2006-1386 号により、禁煙が義務付けられる「公共の場」が、2008 年 1 月から飲食店、バー、たばこ屋、ディスコ、カジノへ拡大された。これにより、レストランでの喫煙ゾーンも基本的に無くなった²¹。

²⁰ 料理の載った皿。

²¹ 路上テラス席では喫煙が認められる場合がある。

4. 従業員の雇用

(1) 従業員の雇用条件

雇用条件は、業界毎に定められている労使協定 (Convention collective) 上に規定されている。事業に該当する業界の労使協定の最新の内容については、官報のサイト²²から検索し、閲覧することができる。

(2) 従業員の雇用形態

表12：従業員の主な雇用形態

期限付雇用契約 (CDD: contrat à durée déterminée)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 契約書は必須。 ・ 試用期間は1カ月 (契約期間が6カ月を超える場合)。 ・ 更新も含めて契約期間は最長18カ月まで。雇用者は1回に限り更新可能。 ・ 契約終了時には、契約期間中の給与総額の10%を手当として支払わねばならない。
無期限雇用契約 (CDI: contrat à durée indéterminée)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 契約書は必須ではないが、文書で残してあることが望ましい。 ・ 試用期間は2カ月。 ・ 解雇の場合の事前予告は就労期間が2年以上の場合は2カ月 (就労期間2年未満の場合は1カ月、就労期間6カ月未満の場合は規定なし)。
パートタイムの労働契約 (Contrat à temps partiel)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 法定労働時間よりも少ない勤務時間を定めた労働契約。週最低24時間以上であることが原則であるが、従業員からの書面で理由をつけた申し入れがある場合には週24時間未満も可能。
派遣労働契約 (Travail temporaire)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 派遣元会社が従業員と労働契約を締結し、さらに派遣元会社と派遣先会社が人材派遣契約を締結し、従業員が派遣先会社に労務を提供する場合。 ・ 1回のみ更新可能で、原則として合計18カ月を超えない。
研修雇用契約 (Contrat d'apprentissage)	<ul style="list-style-type: none"> ・ 学校から発行される研修合意書 (convention de stage) に基づく雇用契約。

出所：2014年春に開催されたパリ企業相談クラブのセミナーでの橋本弁護士による講演「フランスにおける労働契約」を参考に、許可を得てとりまとめ。

期限付雇用契約 (CDD) と無期限雇用契約 (CDI) の間に給与の差異があってはならない。CDD の場合、その不安定さを補償するため、有給休暇補償金 (indemnités compensatrice de congés payés、それまでに支払われた税引き前給与の合計の10%)、契約満了金 (indemnités de fin de mission、同様に10%) の2種類の補償金制度が設けられている。

²² www.legifrance.gouv.fr/initRechConvColl.do

フランスでは、いわゆる「アルバイトの臨時雇用」は労働契約として存在せず、あえてそれを行うと無期限雇用契約で雇ったとみなされるリスクがある。

雇用時には、雇用主は社会保険庁（URSSAF）に「単一雇用届（Déclaration unique dunique d）」を提出しなければならない。

(3) 雇用契約書

契約する場合、採用後のトラブルを避けるためにも契約書を書面で作成することが望ましい。契約書上には契約内容を明確に記載する。

表13：雇用契約書への一般的な記載事項の例

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・勤務条件（職務内容、採用年月、職格、賃金額、適用労働協定、勤務地、試用期間、被用者の義務）・二重契約禁止事項・競合（不正競争）禁止事項 |
|--|

(4) 労働時間

フランスでは2000年から（従業員20人未満の企業においては2002年から）法定労働時間（週35時間）の遵守が義務づけられたが、ホテル・レストラン業界だけは例外措置がとられている。2004年6月、ホテル・レストランの経営者側と3つの労働組合が結んだ労使協定で、労働時間を週39時間とする合意がなされた。2007年2月に行われた労使協定でも、週39時間労働の体制を維持することが合意された。

表14：ホテル・レストラン業界の労使協定の主な内容

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">・労働時間：週39時間・超過労働手当：35時間を超過する段階から追加される
(36~39時間：10%、40~43時間：20%、44~48時間：50%)・年間超過労働時間上限：360時間・有給休暇：5週間（プラス5日の祝日）・連続労働時間の上限
 経理・事務担当：10時間、調理人：11時間
 その他のスタッフ：11時間30分、サービススタッフ：12時間 |
|--|

(5) 有給休暇

有給休暇は1カ月相当の労働時間に対し2.5日が計上され、年間有給休暇日数の上限は30日である（労働法典第L3141-3条）。

従業員は原則として前年度に累積された有給休暇分から有休を取得することができる。休みが取れず溜まっている場合、毎年5月末までに前年度分の有給休暇を消化しなければならない。原則として、未消化の有給休暇は6月1日で消滅する²³。退職の際に未消化の有給休暇分は手当として支払わねばならないため、普段から従業員が有給休暇をこまめに消化するよう留意するとよい。

(6) 給与

給与は、最低法定最低賃金（SMIC）を下回らない範囲で労使間交渉で自由に決定できる²⁴。2014年1月時点のSMIC時給は9.53ユーロ（税引き前）²⁵である。

① 職能と給与計算

外食産業（レストラン、ホテル、カフェ）の従業員の職能は、労使協定内で定義され（表14参照）、給与計算のベースとなっているが（表15参照）、給与体系については明確になっておらず、雇用主と従業員との間の交渉となることが多いようだ。

表 15： 外食産業の主な職能内容

カテゴリー	レベル	等級	職能
未熟従業員	I	1	最低限の知識
		2	実地習得
		3	指導下での経験あり
熟練従業員	II	1	CAP（職業適正証）+経験
		2	CAP（職業適正証）+BEP（職業教育免状）初年度
		3	BEP（職業教育免状）2年の経験
熟練従業員	III	1	BEP+II-3のポストでの2年の経験
		2	BEP+III-1のポストでの2年の経験
		3	BEP+III-2のポストでの2年の経験
中間職	IV	1	BTS（上級技術免状）/高校卒業免状+衛生管理知識
		2	IV-1のポストでの2年経験
管理職	V	1	大卒（学士・修士）+経験
		2	大卒（学士・修士）+経験
		3	大卒（学士・修士）+経験

出所：ホテル・外食企業の雇用者団体「Reso」ウェブサイトより

²³ 労働法典 R3141-3 条。未消化分の有給休暇は翌年分への持ち越し、あるいは「買取」は労使間交渉でのみ可能。

²⁴ ホテル・レストラン業界の労使協定も、同業界における最低賃金は SMIC をベースとしている。

²⁵ SMICに関する2013年12月19日付政令第2013-1190号

表 16: 外食産業の従業員の職能別給与計算表（税引き前の時間給）

等級	レベル I	レベル II	レベル III	レベル IV	レベル V
1	9.53€（注）	9.73 €	10.21 €	10.80 €	12.74 €
2	9.55 €	9.87 €	10.30 €	10.98 €	14.85 €
3	9.60 €	10,18 €	10.55 €	—	18.16 €

出所：ホテル・飲食産業専門誌「L'Hôtellerie Restauration」ウェブサイトより

注：2014年1月時点の法定最低賃金

② 社会保障費

給与内の社会保障費（疾病保険、老齢保険、遺族手当、家族手当、補助年金、失業保険など）の雇用主の負担分は大きく、社会保険料算出のベースとなる税引き前給与額の約20～45%を負担する。一方、被用者は同じベースで最高25%までの負担となる。一般に、一従業員に対する実質的な雇用者負担分は、給与（税引前）の額に、おおよそ給与の42%に相当する社会保険料の雇用者負担分を合計した額と言われている。

(7) 人材募集と採用

フランスの日本食レストラン業界では日本人の料理人が恒常的に不足しており、新規に開業するレストランでは日本から料理人を呼び寄せることもある。

一方、サービス係については、学生やワーキングホリディビザ（期限は1年）で来仏している日本人をパートタイム採用するケースが多いが、頻繁に入れ替わるため、人事管理が大変である。

求人手段は日本人コミュニティを主に対象とする日本語無料新聞（OVNI、ニュースダイジェストなど）の求人欄に求人広告を載せるほか、パリ首都圏であれば在仏日本人がよく利用する店舗や機関（書店、食材店、文化交流協会など）での貼り紙広告、またはコミュニティサイトの求人ページに掲載する方法などがある。

5. 用語集

日本語	フランス語	英語
顧客	Achalandage	Customer base / Client base
商事賃貸借契約	Bail commercial	Commercial lease
バランスシート	Bilan	Balance sheet
営業権譲渡	Cession du fonds	Transfer of goodwill
売上	Chiffres d'affaires	Revenue
建物共同管理組合	Copropriété	Co-ownership
ブローカー	Courtier	Broker
不動産業者	Agent immobilier	Estate agent
リース	Crédit-bail	Leasing
飲料販売店	Débit de boissons	Operator of drinks outlets
予約金（保証金）	Dépôt de garantie (caution)	Security deposit
賃貸借契約権	Droit au bail	Key money (賃貸借契約譲渡に伴う礼金)
登録料	Droits d'enregistrements	Registration fees
権利金	Droit d'entrée / Pas de porte	Premium
ロケーション	Emplacement	Location
看板、ブランド	Enseigne	Sign / brand
営業権（商業権）	Fonds de commerce	Operating assets
費用、謝礼	Frais et honoraire	Fees
フランチャイズ	Franchise	Franchise
担保	Garantie de passif	Liability guarantee
マネジメント契約	Location gérance / Gérance libre	Business lease
建築価格指標	Indice du coût de la construction	Cost of Construction Index
動産リスト	Inventaire	Inventory
不動産売却代行	Mandat de vente	Seller representation agreement
融資	Prêt / crédit bancaire	Loan
販売価格	Prix de vente	Sales price
市場価格	Prix du marché	Market price
仮契約	Promesse de vente	Contract for sale and purchase
本契約	Acte de vente	Deed of sale
連帯条項	Solidarité (clause)	Clause on mutual solidarity

不動産鑑定士	Expert immobilier	Estate surveyor and valuer
積算賃料	Valeur locative	Rental value

出所：フランスのホテル・飲食産業専門誌「L'Hôtellerie Restauration」ウェブサイトおよび不動産コンサルタント会社「CBRE」のウェブサイトなどを参考に、とりまとめ。

アンケート返送先 FAX： 03-3587-2485

e-mail：ORD@jetro.go.jp

日本貿易振興機構 海外調査部 欧州ロシア CIS 課宛

JETRO

● ジェトロアンケート ●

調査タイトル： フランスにおけるサービス産業分野での店舗開設

今般、ジェトロでは、標記調査を実施いたしました。報告書をお読みになった感想について、是非アンケートにご協力をお願い致します。今後の調査テーマ選定などの参考にさせていただきます。

■質問1：今回、本報告書での内容について、どのように思われましたでしょうか？（○をひとつ）

4：役に立った 3：まあ役に立った 2：あまり役に立たなかった 1：役に立たなかった

■質問2：①使用用途、②上記のように判断された理由、③その他、本報告書に関するご感想をご記入下さい。

--

■質問3：今後のジェトロの調査テーマについてご希望等がございましたら、ご記入願います。

--

■お客様の会社名等をご記入ください。（任意記入）

ご所属	<input type="checkbox"/> 企業・団体	会社・団体名
		部署名
	<input type="checkbox"/> 個人	

※ご提供頂いたお客様の情報については、ジェトロ個人情報保護方針 (<http://www.jetro.go.jp/privacy/>) に基づき、適正に管理運用させていただきます。また、上記のアンケートにご記載いただいた内容については、ジェトロの事業活動の評価及び業務改善、事業フォローアップのために利用いたします。

～ご協力有難うございました～