

Vous souhaitez valoriser les productions de votre exploitation et mettre en place une activité nouvelle : la restauration à la propriété, à petite ou grande échelle, peut vous apporter un plus ! Transformer vos produits, les cuisiner, faire des recettes simples ou plus élaborées, ce sont autant d'opportunités pour faire évoluer vos activités. Du goûter à la ferme au repas en ferme-auberge, en passant par le développement d'une activité traiteur, les possibilités ne manquent pas.

Cependant, ces activités sont soumises à **un certain nombre d'aspects réglementaires à prendre en considération : réglementation sanitaire, débit de boissons et licence, informations au consommateur, qualification...** Il convient également de prendre en compte les investissements matériels et humains nécessaires à la mise en place de l'activité envisagée.

Quelle que soit la prestation fournie, l'exploitant agricole est responsable des produits qui composent l'assiette vendue. Ainsi il devra s'assurer de la traçabilité des produits ainsi que de la qualité : respect de la Date Limite de Consommation, conditions de stockage et de conservation

Il devra par ailleurs bien vérifier auprès de son assureur qu'il dispose des assurances adaptées à ce type de prestation : responsabilité civile, intoxication alimentaire...

I – La table d'hôtes

Il s'agit d'un système de restauration qui vient en complément d'une activité d'hébergement dont il ne doit pas dépasser la capacité d'accueil, soit 15 personnes maximum, Les repas sont prix en commun sur la base d'une composition unique. Le prix est forfaitaire pour l'ensemble de la prestation. La cuisine est familiale, de qualité et composée de produits locaux majoritairement.

Les conserves « maison » d'origine animale (pâtés, confit...) ne pourront pas être proposées à la dégustation.

Les produits « maison » type confitures, conserves de légumes (ingrédients d'origine végétale) sont tolérés à condition de réaliser les assemblages dans un local professionnel et de respecter les principes de traçabilité et de qualité.

Pour l'exploitant agricole, il convient de :

- Être titulaire d'une « petite licence restaurant »
- Être titulaire du permis d'exploitation (formation réduite – 7h)

Par ailleurs, l'exploitant agricole :

- Est dispensé de la formation à l'hygiène alimentaire à condition que les critères cités précédemment soient tous respectés.
- N'est pas concerné par la réglementation applicable aux Établissements Recevant du Public (ERP) en matière d'accessibilité et de sécurité car cette activité s'inscrit dans le prolongement de l'activité chambres d'hôtes.



Si :

- Plusieurs menus par service,
- Carte de vins,
- Plusieurs tables
- Restauration sans hébergement
- Dépassement de la capacité d'accueil

La table d'hôtes serait
considérée
comme un restaurant

II – La ferme auberge

Il s'agit d'un lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole en activité, dans le prolongement de ses productions animales ou végétales. Le fermier aubergiste doit cotiser à l'AMEXA.

La capacité d'accueil doit tenir compte de la capacité de production de l'exploitation et de la main d'œuvre disponible pour la ferme auberge. Pour garantir la qualité de l'accueil, la capacité de la ferme auberge est en règle générale plafonnée à 100 personnes.

Les produits entrant dans la composition des menus doivent provenir majoritairement de l'exploitation agricole support (le taux d'approvisionnement doit être supérieur ou égal à 51%).

Pour l'exploitant agricole, il convient de :

- Créer et/ou disposer d'une cuisine spécifique à usage professionnel répondant aux critères contenus dans le règlement n°852/2004.
- Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public. (ERP) (Accessibilité et sécurité des lieux)
- Déclarer l'activité au registre du commerce et des sociétés
- Suivre la formation à l'hygiène alimentaire (2 jours)
- Être titulaire d'une licence « petite restauration » ou « licence restaurant »
- Être titulaire du permis d'exploitation (formation 3 jours)



Les viticulteurs qui n'ont pas d'autre production que le vin ne peuvent pas créer de ferme auberge. En effet, dans ces conditions, le vin est considéré comme un produit secondaire qui vient en complément des denrées alimentaires.

III – Activités de petite restauration sur l'exploitation

1 - Casse-croûte, apéritif chez le vigneron, goûter à la ferme, assiette du terroir, tapas...

Les avantages de ces activités :

- Elles donnent libre cours à la créativité de l'exploitant pour utiliser au mieux et mettre en valeur les produits de son exploitation
- Elles répondent à une demande de prestations originales, différentes de ce que l'on peut trouver ailleurs.

En effet on distinguera :

- **La dégustation de produits finis** : ouverture de conserves, bocaux prêts à consommer sans préparation. (ex : ouvrir un bocal d'asperges en dégustant un vin, ou tartiner quelques tranches de pain avec du pâté en conserve)

Dans ce cas précis, il ne sera pas nécessaire de répondre aux mêmes exigences qu'une activité de restauration classique. Il faudra toutefois s'assurer de la traçabilité et de la qualité du produit proposé.

- **La transformation/assemblage de produits** qui relève de la cuisine. L'exploitant agricole réalisera un plat, une assiette à partir de produits bruts (ex : préparer un cake aux asperges, une quiche qui implique donc le mélange d'ingrédients, la notion de transformation, cuisson.)

Dans ce cas, le service proposé est assimilé à une activité de restauration et par conséquent l'exploitant devra être en conformité avec les réglementations associées.



Attention pour ces différentes activités, il faut prendre en considération la notion de « préparation »

Pour la dégustation de denrées alimentaires d'origine animale (pâté, foie gras...)

Il conviendra de s'approvisionner dans la mesure du possible auprès de producteurs fermiers. Titulaires d'un agrément CE ou d'une dispense d'agrément. (Accusé de réception de la Direction de Protection des Populations)

D'autres modes d'approvisionnement sont possibles : détaillant (boucher par exemple), distributeur (GMS), grossistes,...

Dégustation de denrées alimentaires d'origine végétale. Pas d'incidence sur le mode d'approvisionnement.

Approvisionnement de l'exploitation en eau potable. Réseau public ou réseau privé autorisé par M. le Préfet.

Pour l'exploitant agricole, il convient de :

- Créer et/ou disposer d'une cuisine adaptée à l'activité et répondant aux critères contenus dans le règlement n°852/2004.
- Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public. (ERP) (Accessibilité et sécurité des lieux)
- Déclarer l'activité au registre de commerce
- Suivre la formation à l'hygiène alimentaire (2 jours)
- Obtenir la licence « petite restauration » ou « licence restaurant »
- Obtenir le permis d'exploitation (formation 3 jours)

Dégustation gratuite ou payante, les conserves « maison » d'origine animale (pâtés, confit...) ne pourront pas être proposées à la dégustation.

2 - Sacs ou paniers pique-nique

Le sac pique-nique est composé de produits salés et sucrés et de boissons. (Conserve d'asperge, pâté de canard, vin, fromage, confitures, fruits par ex...) Le sac doit comporter des couverts, assiettes et verres jetables en rapport avec le contenu et la capacité du sac. Il s'agit d'une prestation payante à consommer sur place ou à emporter.

Pour l'exploitant agricole, il convient de :

- Obtenir la licence à emporter (uniquement pour les exploitations qui ne sont pas titulaires d'une licence). Cette licence est exigée dans le cas où le sac pique nique serait vendu avec une boisson alcoolisée du groupe 2 (vin et bière notamment).

IV - Traiteur pour assurer la prestation de restauration

Pour cette prestation l'exploitant n'intervient pas dans l'acte de restauration. Il délègue l'intégralité du processus à un professionnel de la restauration.

Pour l'exploitant agricole, il convient de :

- Disposer d'un local « traiteur » professionnel dont les caractéristiques et l'entretien répondent aux critères convenus dans le règlement n°852/2004.
- Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public. (ERP) (Accessibilité et sécurité des lieux)



Concernant la dégustation gratuite de produits salés ou sucrés accompagnés de vins de la propriété, l'exploitant agricole reste responsable des produits qui composent l'assiette vendue ; il devra par ailleurs bien vérifier auprès de son assureur qu'il dispose des assurances adaptées à ce type de prestation : responsabilité civile, intoxication alimentaire.

V - Restaurant sur l'exploitation

L'exploitant agricole sera alors pluri-actif avec une activité commerciale à part entière qui sort juridiquement, fiscalement et socialement de la sphère agricole.

VI - Règlementation à respecter

Pour l'ensemble des activités de restauration énoncées sur cette fiche l'exploitant agricole doit s'adapter à la réglementation à savoir :

1 - La réglementation applicable aux débits de boissons

Les établissements qui vendent des boissons au public sont répartis en trois groupes distincts et soumis à différentes autorisations selon les boissons proposées.

Pour les activités citées précédemment nous aborderons la licence restaurant et la licence à emporter.

Licence restaurant

Concerne les activités de ferme-auberge, goûter et casse-croûte à la ferme, apéritif payant, assiette...

L'article L. 3331-2 du code de la santé publique précise que la « petite licence restaurant » et la « licence restaurant » permettent de vendre les boissons des deux premiers groupes pour les consommer sur place, mais seulement à l'occasion des principaux repas et comme accessoire de la nourriture.

Pour l'exploitant, il convient de :

- Obtenir la formation permis d'exploiter (voir ci-dessous)
- Déclarer l'activité de restauration à la mairie de sa commune au minimum 15 jours avant le démarrage de l'activité. (Démarche gratuite)

Licence à emporter

Concerne la prestation de vente de sacs et paniers pique nique (ne concerne pas les établissements déjà titulaires d'une licence à consommer sur place ou licence restaurant)

Petite licence à emporter : permet de vendre pour emporter des boissons des deux premiers groupes (vin et bière notamment)

Licence à emporter : permet de vendre pour emporter toutes les boissons dont la vente est autorisée.

Pour l'exploitant, il convient de :

- Faire la demande de licence à la Mairie de sa commune au minimum 15 jours avant le démarrage de l'activité. (Démarche gratuite)

Le permis d'exploitation

Cette obligation de formation concerne plus précisément :

- toute personne déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de deuxième, troisième et quatrième catégorie,
- toute personne déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant »,



Petite licence restaurant :
boissons du groupe 2 : vin, bière,
cidre notamment
Licence restaurant : boissons du
groupe 2 ainsi que rhum et alcool
distillé

- toute personne réalisant la vente à emporter de boissons alcooliques entre 22 heures et 8 heures.

Cette formation obligatoire est dispensée par des organismes agréés par arrêté du ministre de l'Intérieur.

Au terme de cette formation, les personnes concernées doivent avoir une connaissance notamment des dispositions relatives à la prévention et la lutte contre l'alcoolisme, la protection des mineurs et la répression de l'ivresse publique mais aussi de la législation sur les stupéfiants, la revente de tabac, la lutte contre le bruit.

A l'issue de cette formation, les personnes concernées reçoivent une attestation d'assiduité dite permis d'exploitation valable dix années. Après cette période, la participation à une formation de mise à jour des connaissances permet de prolonger la validité du permis d'exploitation pour une nouvelle période de dix années.

Les frais d'inscription correspondent à un coût moyen compris entre 700 et 900 euros. (Formation 3 jours)

2 - L'application de la réglementation sanitaire

Le traitement des denrées alimentaires requiert des précautions particulières sur le plan sanitaire afin d'assurer une bonne conservation des aliments pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire. Les aliments d'origine animale doivent faire l'objet d'une surveillance encore plus accrue en raison de leur fragilité.

Cf réforme du Paquet Hygiène entrée en vigueur à compter du 1er janvier 2006.

Traçabilité des produits

L'exploitant devra assurer la traçabilité des denrées en tenant par exemple un registre avec a minima :

- Nom et adresse des fournisseurs
- Nature des produits livrés
- Date de transaction et livraison.

Ces informations devront être conservées pendant 5 mois à la disposition des services officiels de contrôle.

Les conserves « maison » d'origine animale (pâtés, confit...) ne pourront pas être proposées à la dégustation.

Mise à disposition d'une cuisine et d'équipements à usage professionnel

Pour toutes les activités de restauration mentionnées précédemment excepté l'activité sac pique-nique, des prescriptions très générales mais indispensables rappellent la nécessité d'utiliser des locaux professionnels pour la préparation culinaire. «Les bonnes pratiques d'hygiène »

Cf règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires détermine sur les règles applicables aux locaux utilisés.

- Le site doit, autant que faire se peut, être installé, conçu, construit, nettoyé et entretenu de manière à éviter la contamination, en particulier par des animaux et des parasites ;
- des installations appropriées doivent être prévues pour assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat (en comprenant, entre autres, des installations permettant de se laver et de se sécher les mains dans de bonnes conditions d'hygiène, des installations sanitaires hygiéniques et des vestiaires) ;



Ferme auberge, casse-croûte, apéritif etc... Formation de 3 jours

Table d'hôte : formation 1 journée



Certains produits présentent un facteur de risque plus important à la contamination. Par exemple, les œufs à coque, mollusques, poissons, produits laitiers à base de lait cru. Veuillez vous assurer de la traçabilité (œufs numérotés impérativement ou à défaut privilégiez les œufs industriels).

- les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise.
- des moyens adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et équipements de travail ;
- de l'eau potable, chaude et/ou froide, doit être prévue en quantité suffisante ;
- des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les substances et déchets dangereux et/ou non comestibles, qu'ils soient solides ou liquides ;
- des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et pour contrôler ces dernières ;
- les denrées alimentaires doivent être placées à des endroits et dans des conditions permettant d'éviter, autant que faire se peut, les risques de contamination.

Obligation de formation à l'hygiène :

Depuis le 1er octobre 2012, les responsables d'établissements de restauration « commerciale » ont l'obligation d'avoir, dans leur effectif, au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Cf Décret n° 2011-731 du 24 juin 2011

Cette formation est d'une durée de 2 jours et nominative.

Une dérogation est envisageable dans les cas suivants :

- Personnes pouvant justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant
- Une personne formée et détenant un diplôme reconnu par le ministère (figurant dans la liste de l'arrêté du 25 novembre 2011)
- Dispense accordée aux tables d'hôtes, sacs pique-nique, dégustation gratuite

3 – Les établissements recevant du public (ERP)

Constitue un Établissement Recevant du Public (ERP) tout bâtiment, local, et enceinte dans lequel des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque, ou dans lequel sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitation, payantes ou non.

N.B : Les établissements agricoles qui reçoivent du public relèvent de la 5ème catégorie des ERP.

Les ERP doivent répondre à des normes en matière de **sécurité incendie et d'accessibilité des personnes handicapées**.

Sécurité Incendie

L'accueil du public dans des locaux est en principe soumis à une réglementation particulière qui a pour objet la protection contre les risques d'incendie et de panique. Plus précisément, cette réglementation a pour objectif de limiter les causes d'incendie, d'éviter une propagation rapide du sinistre, de permettre une évacuation sûre et rapide du public et de faciliter l'action des services de secours. (de cela découle différentes mesures liées aux matériaux choisis, consignes en cas d'incendie, raccordement électrique, implantation des différentes sources à risque...)

Cela concerne l'ensemble des locaux dans lesquels des personnes sont admises, soit librement, soit moyennant une rétribution ou une participation quelconque ou dans lesquels sont tenues des réunions ouvertes à tout venant ou sur invitations, payantes ou non.

Accessibilité des personnes handicapées

L'esprit de la réglementation de février 2005 concernant l'accessibilité des personnes handicapées est de supprimer de plus grand nombre possible d'obstacles au déplacement (handicap moteur) et de prendre en compte également les autres handicaps (auditif, visuel, sensoriel).

Les locaux concernés sont (dans le cadre de l'activité restauration à la ferme) :

- les salles destinées à la dégustation et à la restauration,
- Les fermes-auberges
- les locations de salle (activité traiteur)
- les locaux destinés à la vente des produits

Les tables d'hôtes n'étant pas des ERP ne sont pas concernées par cette réglementation.

Selon des normes clairement définies les locaux devront respecter certaines dimensions.

Brochure technique disponible sur simple demande à tourisme@gironde.chambagri.fr

Cas des ERP existants :

Les normes applicables sont contenues dans l'arrêté du 8 décembre 2014

- Si l'établissement est déjà aux normes, il convient de transmettre en mairie une attestation sur l'honneur garantissant la conformité de l'établissement. (selon formulaire type)
- Si l'établissement n'est pas aux normes, il convient de déposer un Ad'AP (Agenda d'accessibilité programmée) avant le 27 septembre 2015 contenant le dossier de travaux et/ou la demande de dérogation auprès de votre mairie. L'exploitant a alors 3 ans pour finaliser ses travaux. A la fin des travaux il faut transmettre une attestation sur l'honneur en préfecture et en mairie.

Si au 1^{er} octobre 2015 rien n'a été fait, des sanctions pénales sont à prévoir.

Dérogations possibles dans les cas suivants :

- disproportion du coût des travaux intérieurs pour la mise en place d'une rampe, d'un monte-personne, démolition de murs-porteurs...
- Préservation d'un patrimoine architectural reconnu
- Disproportion entre la mise en accessibilité et ses conséquences pour l'activité de l'établissement.

Ces dérogations doivent être argumentées (devis, budget, justificatifs des différentes rencontrées...)

4 - L'information auprès des consommateurs

Affichage des prix

Pour les établissements proposant une activité de petite restauration, l'exploitant agricole est tenu d'afficher la ou les prestations proposées ainsi que les prix.

Pour les tables d'hôtes, l'affichage des prix à l'extérieur et à l'intérieur de la structure est obligatoire. L'exploitant n'est pas tenu d'afficher le menu.



Information complémentaire, téléchargement de documents, des Cerfa à utiliser, sur www.accessibilite.gouv.fr

Pour les fermes-auberges et les restaurants :

- les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de 5 vins ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de 5, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur pendant la durée du service et au moins à partir de 11 heures 30 pour le déjeuner et de 18 heures pour le dîner.
- Dans le cas où certains menus ne sont servis qu'à certaines heures de la journée, cette particularité doit être clairement mentionnée dans le document affiché.

Dans les établissements ne servant pas de vin, doit être affichée une carte comportant au minimum la nature et les prix de 5 boissons couramment servies. A l'intérieur de ces établissements, des menus ou cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à la disposition de la clientèle.

Les cartes et menus doivent comporter pour chaque prestation le prix ainsi que la mention «boisson comprise» ou «boisson non comprise» et, dans tous les cas, indiquer pour les boissons la nature et la contenance offertes.

Mention « Fait Maison »

Pour les professionnels, restaurateurs comme traiteurs, cette mention est obligatoire depuis le 15 juillet 2014. Affichage du logo sur votre carte, menu ou tout autre support présentant vos prestations.

Cf Loi relative à la consommation du 17/03/2014 crée l'article L121-82 1 du Code de la consommation

- C'est un plat comme une entrée, un plat de résistance ou un dessert **cuisiné sur place c'est à dire dans les locaux où est installé l'établissement**. Même les plats les plus simples sont concernés (préparation d'une tarte ou d'une salade composée).
- Il est **réalisé à partir de produits crus** qui par conséquent ont été réceptionnés sans avoir été modifiés dans leur nature par un mélange avec un autre produit ou par un chauffage préalable. Certains produits tels que les pains, fromages, café, condiments etc...peuvent être acceptés dans la préparation. (Cf liste des produits transformés au III de l'article D121-13-1 du décret).
- **Peu importe aussi le lieu de vente** des plats à emporter ou à consommer sur place : dans une boutique, sur des marchés de plein air, dans des halles couvertes, sur un stand...
- **Toutes les activités de restauration exercée par les agriculteurs** ; permanentes ou occasionnelles, principales ou accessoires sont concernées. Sont concernés les fermes auberges, traiteurs goûters à la ferme, restauration sur les marchés, foires et même l'activité de tables d'hôtes.
- La phrase « **les plats ' fait maison ' sont élaborés sur place à partir de produits crus** » ne figurera que sur les cartes des restaurants souhaitant mettre en avant les plats «**fait maison**».

Textes

Pour toutes les activités de restauration développées ci-dessus, les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires, de débits de boissons et d'informations aux clients sont contenues dans différents textes réglementaires.

- Le règlement n°852/2004 du parlement Européen.



- Le règlement CE n° 852/2004 et n° 853/2004 qui établit les règles d'hygiène applicables à toutes les denrées alimentaires et denrées alimentaires d'origine animale.
- L'article 1 de la loi n° 2011-302 du 22 mars 2011 >> Débit de boissons.
- L'article 23 de la loi n° 2006-396 du 31 mars 2006 >> Licences et débits de boissons
- Le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires détermine sur les règles applicables aux locaux utilisés
- L'arrêté du 27/03/1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place (JO du 20/10/1987) modifié par l'arrêté du 29 juin 1990 (JO du 03/07/1990).

Contacts utiles :

Amélie FRIAS

Conseillère Agritourisme

Service Communication - Promotion - Agritourisme

Chambre d'Agriculture de la Gironde
17 cours Xavier Arnoz
33082 BORDEAUX CEDEX

Tél. 05 24 44 91 81

Fax 05 56 79 64 24

Courriel : a.frias@gironde.chambagri.fr

Carole DUFRECHE

Chargée du développement de l'oenotourisme

Pôle Production et Développement de l'offre touristique

Agence de développement touristique de la Gironde
9 rue Fondaudège
33000 BORDEAUX

Tél. 05 57 77 30 20

Courriel : c.dufreche@tourisme-gironde.fr