

# OENOTOURISME

## ACTIVITES DE RESTAURATION CHEZ LES VITICULTEURS

### Principales règles à respecter

**Pour toutes les activités de restauration développées ci-dessous, les règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires sont contenues dans le règlement n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 (annexe II) ainsi que l'arrêté du 9 mai 1995.**

#### 1. 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 pris 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.

Attention ! Si :

- plusieurs menus par service,
- carte des vins,
- plusieurs tables,
- restauration sans hébergement,
- dépassement de la capacité d'accueil,

la table d'hôte serait considérée comme un restaurant.

#### 2. 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 support, de la main d'œuvre disponible pour la ferme auberge et de la superficie de la salle de restauration. Les produits entrant dans la composition des menus doivent provenir majoritairement de l'exploitation agricole support (*taux d'auto-provisionnement supérieur ou égal à 51% - Prise en compte du vin, s'il est produit et élevé sur l'exploitation*)

Attention ! Les viticulteurs qui n'ont pas d'autre production ne peuvent pas créer de ferme-auberge.

#### 3. La dégustation gratuite de vins accompagnés de produits salés ou sucrés

Il s'agit de toasts avec charcuterie, morceaux de fromages, confitures servis en accompagnement d'une dégustation de vins sur l'exploitation.

**Dégustation de denrées alimentaires d'origine animale** (*pâté, rilette, foie gras ...*). Il conviendra de s'approvisionner auprès d'un établissement agréé qui dispose d'une marque d'identification : industriels, grossistes (Promocash, Métro...). Possibilité de s'approvisionner chez un producteur fermier ou un détaillant (boucher par exemple) qui bénéficie d'une dispense d'agrément (accusé de réception de la Direction des Services Vétérinaires).

Afin de permettre la traçabilité des produits dégustés, l'étiquetage et/ou le conditionnement (lisibilité du n° de lot et de la marque de salubrité) devront être conservés pendant une période d'une semaine. A défaut, tenir un registre sur lequel les informations seront consignées.

Attention ! Ne pas acheter ces produits en grande distribution

**Dégustation de denrées alimentaires d'origine végétale.** Il conviendra de s'approvisionner auprès d'établissements ayant procédé à une déclaration d'activités auprès de la Direction Départementale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes. Conserver les étiquettes des produits utilisés ou à défaut tenir un registre (nom et coordonnées du fournisseur, types de produits dégustés, date d'achat, numéros de lots...)

**Pour les denrées d'origine animale et d'origine végétale, les conserves « maison » ne pourront pas être proposés à la dégustation.**

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

Pas besoin de licence.

#### 4. La dégustation **payante de produits salés ou sucrés accompagnés de vins de la propriété** : assiettes de dégustation, assiettes du terroir, repas ...

Il s'agit de prestations payantes qui rentrent de plein droit dans les activités de restauration. Le service d'une assiette de charcuteries, par exemple, accompagnée d'une salade, sera considéré comme de la restauration et devra répondre aux différentes réglementations régissant ce commerce.

Deux possibilités :

##### 1. Ouverture d'une activité de restauration

- . Création d'une cuisine répondant aux critères contenus dans le règlement n°852/2004.
- . Disposer d'une salle d'accueil et de sanitaires (*lavage et séchage hygiéniques des mains, sas entre la salle et les toilettes*) en conformité avec la réglementation des Etablissements Recevant du Public (ERP) : accessibilité et sécurité du lieu.
- . Nécessité de déclaration au registre du commerce.
- . Obligation de remise d'une note au client quelque soit le montant de la prestation (à conserver pendant 2 ans).
- . Affichage des prix obligatoire (à l'extérieur et à l'intérieur de la structure pour l'information du client) ainsi que l'origine de la viande bovine.
- . Nécessite d'obtenir une licence pour la vente de vins à consommer sur place (licence restaurant).

##### 2. Sous-traiter la restauration à un traiteur

Seule subsiste l'obligation de mettre à la disposition du traiteur, un local professionnel dont les caractéristiques et l'entretien répondent aux critères contenus dans le règlement n°852/2004.

*Textes en vigueur :*

- . *Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*
- . *Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.*
- . *Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration*
- . *Arrêté du 27 mars 1987 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place.*