



# Développer la restauration sur ma propriété

**07-12-2023 – Amélie FRIAS**

[Gironde.chambre-agriculture.fr](http://Gironde.chambre-agriculture.fr)



# Vous souhaitez developper une activité de restauration au sein de votre exploitation ?

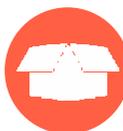
---



Valoriser votre production



Conquérir une nouvelle clientèle



Proposer une offre packagée

***Les possibilités sont nombreuses***

***>> Attention à la réglementation***

# POINTS ABORDES

---



Présentation des différentes activités



Aspects réglementaires



# Présentation des différentes activités

[Gironde.chambre-agriculture.fr](http://Gironde.chambre-agriculture.fr)



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
GIRONDE**

## ➤ **Traiteur**

---

- L'exploitant délègue l'intégralité du processus à un prestataire
- Pouvoir disposer d'un local traiteur
- Pas d'obligation sur la provenance des produits



# Le restaurant

---

- L'exploitant agricole est pluri-actif
- Activité commerciale à part entière
- Pas d'obligation sur la provenance des produits



## ➤ La ferme auberge

---

- Lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole en activité
- Prolongement des productions animales et végétales
- Les produits proviennent majoritairement de l'exploitation agricole
- Capacité d'accueil plafonnée à 100 personnes
- Disposer d'équipements professionnels



Pour les viticulteurs qui n'ont pas d'autres productions :  
L'activité n'est pas envisageable.

## ➤ La table d'hôtes

---

- Prolongement de l'activité de chambre d'hôtes
- Capacité d'accueil : 15 personnes maximum
- Une table commune // Un menu unique



## ➤ La petite restauration

---

- Journée, soirée évènements (tapas, brunch...)
- Apéritif vigneron
- Casse-croute
- Goûter...





# Les points réglementaires

## ➤ Une réglementation à connaître

---

- En fonction des produits touristiques proposés, des réglementations différentes s'appliquent. Fiscalité, urbanisme, sanitaire...



# La réglementation



**Fiscalité**



**Sanitaire**

**Urbanisme -  
Accessibilité**



**Débits de  
boissons et  
licences**



**Réglementation**

**Informations aux  
consommateurs**

| valeurs nutritionnelles / valores nutricionales |                       |                       |     |
|---|-----------------------|-----------------------|-----|
| 100 g   | 100 ml                | % Ap* / % val         |     |
| Energie   | 2281 kJ<br>(548 kcal) | 2281 kJ<br>(548 kcal) | 43% |
| Glucides  | 38,0 g                | 3,8 g                 | 8%  |
| Protéines                                       | 23,0 g                | 2,3 g                 | 12% |
| Matières grasses / Grasas                       | 36,0 g                | 3,6 g                 | 7%  |
| dont ac. gras saturés                           | 19,0 g                | 1,9 g                 | 4%  |
| dont ac. gras insaturés                         | 17,0 g                | 1,7 g                 | 3%  |
| Fibres  | 0,1 g                 | 0,01 g                | 0%  |

# Oenotourisme : fiscalité

---

**La majorité des activités développées en œnotourisme génèrent des BIC.**

**En fonction des activités faire attention au seuil de rattachement aux BA.**

- Vente en direct de ses produits : Bénéfices agricoles
- Restauration (ferme auberge, tapas, ..) : Bénéfices Industriels et Commerciaux
- Hébergement : BIC
- Ferme pédagogique : BIC

# Oenotourisme : urbanisme

---

**La majorité des activités développées en œnotourisme ne sont pas considérées comme des activités agricoles au sens de l'urbanisme. Avant tout calcul ou projection, il est impératif de regarder la faisabilité via le document d'urbanisme de la commune ou Cdc.**

**En fonction des activités destination au sens de l'urbanisme :**

- Vente en direct de ses produits : agricole . L'achat revente de produits dans une boutique si trop important peut faire basculer en local commercial.
- Restauration : commercial
- Hébergement : à définir en fonction du type d'hébergement
- Ferme pédagogique / salle de réception : activité de loisirs ou commercial

# ➤ **Accessibilité ERP: 2 possibilités**

---



**Je crée / construis un point de vente ou une salle de dégustation**

↳ **Application obligatoire de la réglementation**



**Je possède déjà un point de vente ou une salle de dégustation qui a été déclaré comme ERP**



**Je fais un auto-diagnostic et 2 possibilités :**

- **Je suis aux normes : j'envoie une attestation sur l'honneur à la DDTM ou Préfecture**
- **Je ne suis pas aux normes et dépose un cerfa (Permis de construire ou seul Cerfa)**

# **Accessibilité : Déclaration**

---

**Chaque ERP doit déclarer son ouverture/ Création / modification.**

Plusieurs possibilités :

- Déclaration non-associée à un PC : seul cerfa 13824\*04 accompagnée de la notice d'accessibilité (cerfa 15797\*02) et notice sécurité incendie
- Déclaration associée à un PC : cerfa du PC avec annexe ERP et les deux notices

Délai d'instruction : 4 mois sans PC / 5 mois avec PC

# Réglementation sanitaire

---

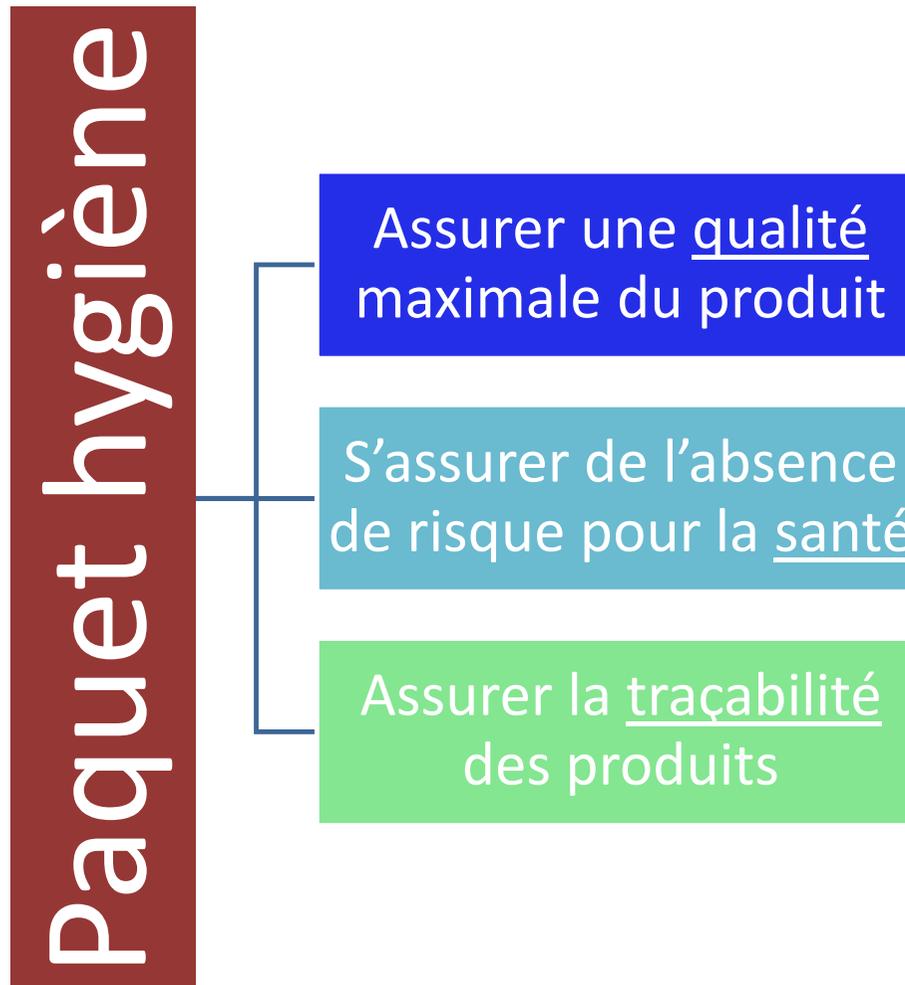
**Chaque producteur est responsable des conditions d'hygiène qui règnent dans son atelier, et doit s'assurer que les denrées alimentaires qu'il met sur le marché ne présentent pas de risque pour la santé du consommateur.**

**Des obligations de résultats** sont exigées, à chacun de choisir les moyens adaptés à mettre en œuvre.

**Les établissements de restauration alimentaires sont tenus d'avoir dans leur effectif au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire**

## ➤ Réglementation sanitaire

---





### Qualité

- Cuisine et équipements professionnels
- Obligation de résultats et non plus de moyens
- Le site doit être conçu, construit, nettoyé et entretenu de manière à éviter les contaminations



### Santé

- Formation à l'hygiène alimentaire OBLIGATOIRE
- 2 jours
- Prochaine session : 8 et 9 avril 2023 - CADILLAC



### Traçabilité

- Nature des produits livrés, date de transaction, réception
- DLC, DDM, contact des fournisseurs...

>> Mise en place d'un **P**lan de **M**aitrise **S**anitaire

Concerne l'ensemble des activités  
de restauration

Le niveau d'exigence est adapté en  
fonction du projet

# **Vente d'alcool**

---

- ✓ **Dégustation gratuite et/ou payante des vins issus de la propriété**
  - Dispense de licence (Article L 3332-4-1 du code de la santé publique)
    - Attention : Prendre en considération la notion de FREQUENCE pour ne pas basculer sur la licence 3 ( ex : bar à vins)
  
- ✓ **Vente de vins A EMPORTER non issus de l'exploitation >> licence à emporter obligatoire**

## ➤ Vente d'alcool et restauration sur la propriété

---

| Type de boissons   | Débit de boissons à consommer sur place | Débit de boissons à emporter | Restaurant                |
|--|---|------------------------------|---------------------------|
| <b>Groupe 1 :</b> boissons sans alcool   | Vente libre                             | Vente libre                  | Vente libre               |
| <b>Groupes 2 et 3 :</b> boissons fermentées non distillées et vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré . | Licence III                             | Petite licence à emporter    | Petite licence restaurant |
| <b>Groupes 4 et 5 :</b> rhum et alcool distillé  | Licence IV                              | Licence à emporter           | Licence restaurant        |

# ➤ Licence/Permis d'exploiter

---

1

- **Formation Permis d'exploitation ( obligatoire pour les gérants)**
- 3 jours ( 1 journée pour l'activité table d'hôtes)
- Nominative et valable 10 ans
- **Prochaine session : 26-27-28 mars 2024**

2

- **Déclaration préalable en mairie**
- Sièges de la votre exploitation
- 15 jours avant la démarrage de l'activité
- Gratuit

3

- **Obtention de la licence**

# SYNTHÈSE DES ACTIVITÉS

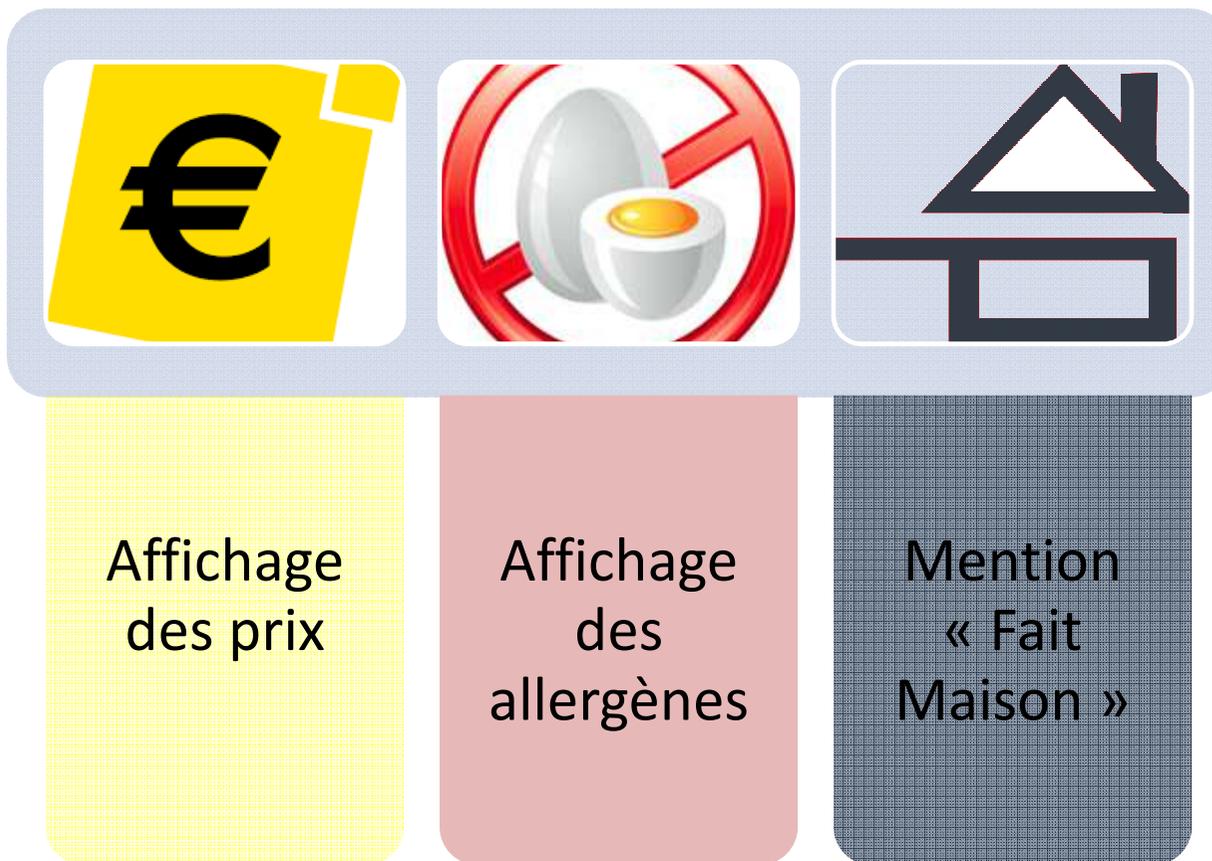
---

| ACTIVITES                                       | LICENCE  | FORMATION PERMIS EXPLOITER    | FORMATION HYGIENE           |
|---|--|-------------------------------|-----------------------------|
| Table d'hôtes                                   | Licence « petite restauration »                            | Formation réduite – 1 journée | Dispensé                    |
| Ferme Auberge                                   | Licence « petite restauration » ou « grande restauration » | Formation – 3 jours           | Formation obligatoire - 14h |
| Apéritif fermier / tapas/ guinguette / repas... | Licence « Petite restauration »                            | Formation – 3 jours           | Formation obligatoire – 14h |

| Goûter et casse-croûte   | Apéritif fermier  | Faire appel à un traiteur |
|--|---|---------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Créer ou disposer d'une cuisine spécifique à usage professionnel répondant aux critères contenus dans le règlement n°852/2004 du paquet hygiène. Retrouvez l'ensemble des réglementations à suivre en matière de sécurité sanitaire dans le cas d'une activité de restauration dans la fiche Réglementation sanitaire en agritourisme,</li> <li>Répondre aux exigences de la réglementation des établissements recevant du public (ERP) (Cf. Fiche Réglementation ERP),</li> <li>Payer la redevance SACEM et SPRE si diffusion d'œuvre musicale (Cf. Fiche Accueil à la ferme : les bonnes pratiques).</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Formation de 14h obligatoire à l'hygiène alimentaire en restauration commerciale (sauf si détenteur d'un diplôme professionnel <sup>1</sup>,</li> <li>Être titulaire du permis d'exploitation d'un débit de boisson <sup>2</sup> (formation obligatoire valable 10 ans) pour obtenir la licence 3 ou à consommer sur place,</li> <li>Souscription d'une assurance couvrant les risques d'intoxication.</li> </ul>  |                           |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Déclaration de l'activité auprès de la DD(ETS)pp <sup>3</sup> (si transformation de produits d'origine animale),</li> <li>Être titulaire d'une licence restauration ou petite restauration. <sup>4</sup></li> </ul>   |   |                           |
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Informez la mairie de l'activité,</li> <li>Être titulaire d'une licence 3 à consommer sur place,</li> <li>Les viticulteurs récoltants sont dispensés de licence pour vendre leur production et ce quel que soit le lieu de vente. En revanche ils doivent posséder une petite licence restauration en fonction des produits qu'ils proposeront. (Cf. plus haut différence entre ouvrir des bœufs et faire des préparations)</li> <li>Si les événements sont ponctuels (ex : porte-ouverte, etc.), l'exploitant doit demander à sa mairie une autorisation temporaire de débit de boissons à chaque manifestation.</li> </ul> |                           |

## ➤ Informations aux consommateurs

---



# Signalisation

---

- **Deux types de signalisation :**

- **Signalisation routière** gérée par la DDT
- **Signalisation publicitaire** ( publicité, enseignes -pré enseignes) relevant du préfet ou de la mairie de la commune concernée ou de la communauté de communes concernée.
  
- Signalisation routière
- un dispositif appelé SIL ( Signalisation d'information locale)

# Signalisation

---

- Signalisation publicitaire en lien avec la vente et fabrication de produits du terroir :
  - 2 pré-enseignes maximum,
  - les dimensions ne doivent pas excédées 1m de haut et 1,5m de large
  - Interdiction de les implanter sur le domaine public et
  - A 5m de à minima de la chaussée
  - A 5km max de l'exploitation
  
- Pour des pré-enseignes temporaires :
  - Installées max 3 semaines avec le début de la manifestation et retirées 1 semaine après.
  - Mêmes dimensions que précédemment, max 4.

# Réglementation en matière d'accueil du public

---

## ▪ Aménagements :

- Extérieur : stationnement des véhicules / cheminement adapté / accueillant/ affichage / enseignes
- Intérieur : espace de vente / réception / sanitaire recommandé

## ▪ Sécurité des consommateurs :

- Règlement intérieur – consignes de sécurité
  - Les déplacements sur la ferme: les lieux autorisés et interdits, l'accompagnement, l'accès aux locaux
  - L'utilisation de matériel : en libre-service, sous surveillance
  - L'approche des animaux, aire de jeux privée
- La trousse à pharmacie ( formation premier secours recommandée)
- Assurance ( responsabilité civile, intoxication alimentaire si dégustation)



# Le label Bienvenue à la ferme

[Gironde.chambre-agriculture.fr](http://Gironde.chambre-agriculture.fr)



**CHAMBRE  
D'AGRICULTURE  
GIRONDE**

# ➤ Bienvenue à la ferme : 1<sup>er</sup> réseau agricole en circuit-court

## Bienvenue à la ferme c'est...



**UN RÉSEAU QUI PÈSE DANS LE MONDE AGRICOLE**

**8000** adhérents partout en France

→

**58%** circuit court

**18%** font les deux

**24%** agri-tourisme

et 10 000 agriculteurs accompagnés

### UNE MARQUE CONNUE ET RECONNUE



**Plus d'une personne sur 2 connaît la marque \*\***



**1<sup>er</sup>** réseau agricole en circuit court et agritourisme

Top 3 des marques circuit court et agritourisme qui inspirent le plus confiance avec Biocoop et Gîtes de France \*\*\*

**400 000**

visites en moyenne par mois, sur le site internet



Plus de **50 000** abonnés Facebook 

Plus de **8700** abonnés LinkedIn 

# ➤ **BAF : un marque Chambre d'Agriculture**

---

**Un label national géré par les Chambres d'agriculture** adossé à un cahier des charges. Au niveau national, 8000 agriculteurs labellisés. Différentes activités labellisées : Vente directe, hébergement, loisirs (centre équestre, ferme pédagogique...), restauration.



## **Label de promotion et de montée en compétences sur l'accueil :**

- Promotion : site internet, éditions papier, réseaux sociaux
- Travail et mise en relation avec les offices de tourisme
- Organisation d'événements : Apéritifs Vignerons, Balades à la ferme, Vign'en Ville, opérations régionales...
- Partenariats commerciaux nationaux et départementaux
- Réalisation de formations en fonction des besoins : organisation d'un point de vente, réseaux sociaux, ferme pédagogique, etc.
- Appui réglementaire : restauration, sanitaires, urbanisme...
- Appui sur la communication : refonte site internet, rédaction de communiqués...

# Les principales formules d'accueil

---



**Vente directe** : point de vente, salle d'accueil, salle de réception...



**Restauration** : table d'hôtes, petite restauration, traiteur, restaurant, apéritifs vigneron, guinguettes...



**Animations** : espaces muséographiques, sentier d'interprétation, fermes pédagogiques, concerts, escape game, rando tapas, tour en hélicoptères, petit train, contes, ...



**Hébergement** : gîte rural, chambres d'hôtes, camping, accueil de camping-cars, hébergements insolites...

# **Financements possibles**

---

**L'oenotourisme aujourd'hui est financé par 4 prestataires à des niveaux différents.**

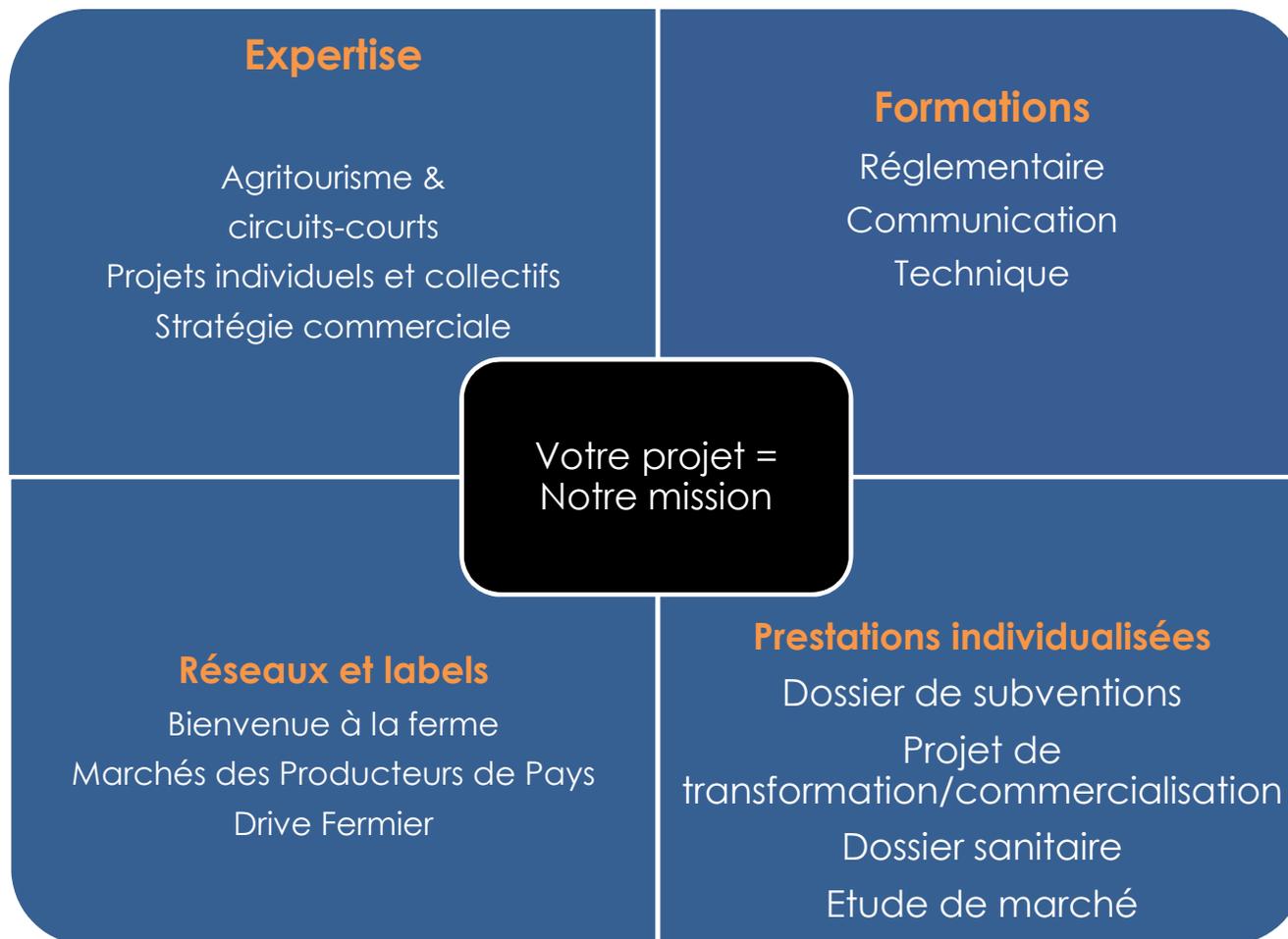
- *Deux prestataires à consulter systématiquement*

Le Conseil Départemental de la Gironde (appui point de vente, ferme pédagogique, hébergements, etc) et le programme LEADER (projets financés définis par territoire avec obligatoirement un cofinancement)

- *Deux prestataires à consulter en fonction de vos projets*

La Région Nouvelle-Aquitaine (hébergements grande capacité et autres projets au cas par cas) et FranceAgrimer (uniquement pour les points de vente)

# La Chambre d'Agriculture vous accompagne



# Avez-vous des questions ?

---

## Merci de votre attention

**Amélie FRIAS**

a.frias@gironde.chambagri.fr

05 24 44 91 80

06 16 36 81 50