



Vivez la campagne de plus près

FERME-AUBERGE

qualité des produits et convivialité de l'accueil

Dossier technique – Juin 2005



Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône

22 avenue Henri Pontier - 13626 AIX-EN-PROVENCE Cedex 1 -

☎ 04.42.23.06.11



Vivez la campagne de plus près

FERME-AUBERGE

qualité des produits
convivialité de l'accueil

1 - DEFINITION

La ferme-auberge "bienvenue à la ferme" est un lieu de restauration , avec ou sans hébergement, aménagé sur une exploitation agricole dans le prolongement de ses productions animales et végétales.

2 - CRITERES D'ADHESION AU CAHIER DES CHARGES

Ils sont de 3 ordres :

- L'accueil de la clientèle et la capacité de la ferme auberge,
- Les menus et les produits,
- La localisation et le cadre.

Ils permettent de faire la différence avec la restauration classique.

1°) L'accueil de la clientèle et la capacité de la ferme auberge

a- L'accueil de la clientèle

L'accès à la ferme auberge doit être facilité par la signalisation préconisée par le réseau "Bienvenue à la Ferme".

Le fermier aubergiste qui souhaite recevoir sa clientèle uniquement sur réservation devra en informer les consommateurs en faisant figurer cette mention sur tous ses documents d'information et de promotion ainsi que sur les panneaux de signalisation et à l'entrée de son exploitation.

Un accueil de qualité, convivial et chaleureux est réservé à la clientèle.

Le fermier aubergiste a le souci de satisfaire la curiosité de sa clientèle en matière d'informations touristiques et agricoles par le dialogue et par la mise à disposition de documents.

Le service, l'accueil et la cuisine sont sous la responsabilité du fermier aubergiste ou des personnes de sa famille qui peuvent se faire aider par du personnel salarié, exerçant ses fonctions sous la responsabilité directe du fermier aubergiste. Dans tous les cas, le fermier aubergiste veillera à assurer un contact direct avec la clientèle au cours du repas.

Si le service se fait à une table unique, ceci doit être précisé sur tous les documents promotionnels.

b- La capacité de la ferme auberge

Dans tous les cas, la capacité de la ferme auberge doit être en accord avec la capacité de production de l'exploitation agricole support de la ferme auberge et la main d'œuvre disponible pour la ferme auberge.

➤ *Capacité moyenne de la ferme auberge*

Pour garantir la qualité de l'accueil, la capacité de la ferme auberge est plafonnée à 100 personnes (surface maximum de la salle de restauration de 120 m²). Néanmoins, cette capacité pourra être supérieure à 100 personnes dans la limite de 150 personnes (surface maximum de la salle de restauration de 180 m²). Dans ce cas, le relais départemental devra soumettre le dossier préalable d'agrément à l'avis de la commission nationale. La visite d'agrément sera par ailleurs présidée par un membre de la commission nationale provenant d'une autre région que celle du fermier aubergiste. En cas d'avis défavorable de la commission nationale, l'agrément ne pourra être donné. En cas d'avis favorable, un exemplaire du dossier d'agrément sera consultable au relais départemental Bienvenue à la Ferme.

En cas de litige entre le relais départemental et la commission nationale, le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme de l'APCA statuera après audition des différentes parties.

➤ *Autorisation exceptionnelle de dépassement de la capacité moyenne (à l'occasion de marchés fermiers, Portes Ouvertes, journées à thème, ...)*

Le fermier aubergiste peut être autorisé, de manière exceptionnelle, à accueillir un nombre de personnes supérieur à la capacité moyenne de la ferme auberge figurant dans le dossier d'agrément.

Dans ce cas, le fermier aubergiste transmettra par écrit au relais départemental une déclaration précisant le nombre de personnes accueillies, la composition du menu ainsi que l'origine des produits servis, ces éléments devant permettre de vérifier le respect du taux minimum d'auto-approvisionnement. Cette autorisation ne peut être accordée plus de 5 à 6 fois par an.

2°) Les menus et les produits

a- Les menus et les boissons :

Les menus et cartes s'appuient sur les recettes locales et régionales. Ils valorisent la ou les productions de la ferme support, les savoir-faire culinaires et la capacité créative et novatrice du fermier aubergiste.

La carte des boissons (vins et apéritifs) doit permettre de valoriser les productions régionales et notamment celles de propriétaires récoltants. Les différentes zones d'approvisionnement doivent être précisées dans le règlement intérieur départemental ou

régional en tenant compte des pratiques traditionnelles. Le champagne, eu égard à son caractère festif et "national", pourra figurer sans restriction sur la dite carte.

Toute boisson de type industriel (cola ou soda, apéritifs industriels...) est à éviter.

Lorsqu'un coin-bar est intégré dans la ferme auberge, celui-ci est exclusivement réservé à la clientèle de la ferme auberge.

b- Les produits :

➤ **Principes généraux régissant l'approvisionnement de la ferme auberge :**

1. Tous les ingrédients principaux entrant dans la composition du menu **doivent être de qualité fermière**. Néanmoins un approvisionnement exceptionnel sera autorisé pour des ingrédients principaux non disponibles en qualité fermière et qui peuvent alors provenir de fournisseurs régionaux, sous réserve que ces produits s'inscrivent dans les traditions du terroir considéré (exemple : Roquefort, Comté, ...).

Il est également recommandé, dans la mesure du possible, de servir des ingrédients secondaires de qualité fermière ou sous signe officiel de qualité.

Les ingrédients principaux faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur doivent être issus de la zone géographique déterminée dans le règlement intérieur. De même, les ingrédients principaux de tradition locale non disponibles en qualité fermière et servis en ferme auberge doivent être issus de la liste définie par le dit règlement intérieur.

Enfin, dans la mesure du possible, l'approvisionnement auprès d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme sera privilégié. Néanmoins, le choix des fournisseurs, au sein des zones d'approvisionnements définies dans le règlement intérieur, relève de la seule compétence du fermier aubergiste.

2. Les produits entrant dans la composition du menu doivent provenir majoritairement de l'exploitation agricole support de la ferme auberge. Dans ces conditions, **le taux d'auto-approvisionnement**, calculé au moment de la conception des menus et cartes, **doit être supérieur ou égal à 51%**. Ce taux minimum d'autoapprovisionnement devra également être respecté en moyenne sur l'année.

3. L'origine des ingrédients principaux, qu'ils fassent l'objet d'un approvisionnement auprès de l'exploitation agricole support de la ferme auberge ou d'un approvisionnement extérieur, **sera portée à la connaissance de la clientèle** par affichage sur les cartes et menus à l'extérieur et à l'intérieur de la ferme auberge.

De plus, la traçabilité des mouvements de marchandises, et notamment de la ferme support vers la ferme auberge, sera consignée au fur et à mesure, soit dans un cahier d'enregistrement, soit par factures.

Ces différents principes s'appuient sur les définitions suivantes :

• *Ingrédients principaux :*

Sont considérés comme ingrédients principaux les viandes, les poissons, les fromages, les légumes et les fruits (de table et ceux entrant dans la composition des plats et desserts) ainsi que les gibiers, les champignons et les escargots, le vin s'il est produit et élevé par le fermier aubergiste et les oeufs s'ils sont mis en valeur dans le plat (omelette, brouillade,...). Pour les produits charcutiers, le porc est considéré comme ingrédient principal si le terme "porc" est repris dans le nom du produit (ex : pâté de porc).

• *Ingrédients secondaires :*

Sont considérés comme ingrédients secondaires le vin, les matières grasses, les oeufs, la farine, le miel ainsi que les épices, le sucre, le chocolat...

Pour les produits charcutiers, si le terme "porc" n'est pas repris dans le nom du produit (ex : pâté de lapin), le porc est alors considéré comme ingrédient secondaire.

• *Produits fermiers :*

Sont considérés comme étant de qualité fermière¹:

- Les produits de la chasse, de la pêche et de la cueillette lorsqu'ils sont chassés, pêchés ou produits par le fermier aubergiste ou par le producteur (ou cueilleur, chasseur, pêcheur).
- Tous les produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge ou directement d'une autre exploitation respectant les **trois principes essentiels** suivants :
 - le terme fermier s'applique à un produit élaboré selon un mode de production non industriel ;
 - le produit provient exclusivement d'un producteur qui a le statut d'agriculteur ;
 - le producteur est responsable de son produit et en assure la maîtrise, le suivi et la traçabilité "individuelle" à tous les stades de production, transformation et commercialisation ;
- Les produits non disponibles en qualité fermière mais entrant dans les traditions du terroir. Le règlement intérieur départemental ou régional précisera la nature de ces produits.

¹ D'après la note de la DGCCRF du 15 avril 1998, le produit fermier est un produit fabriqué à la ferme, avec les productions animales et végétales issues elles-mêmes de la ferme. La production et la transformation doivent être obtenues selon des méthodes traditionnelles, excluant toute méthode industrielle.

• *Produits non fermiers :*

Sont considérés comme non fermiers et ne pouvant être servis en ferme auberge :

- les viandes, fromages, légumes et fruits ne respectant pas les principes essentiels énoncés ci-dessus ;
- les produits de la chasse ou de la pêche achetés à un intermédiaire ;
- les produits non disponibles en qualité fermière et n'entrant pas dans les traditions du terroir.

Sont également considérés comme non fermiers, mais pouvant être servis en ferme auberge tous les ingrédients secondaires non produits conformément aux principes essentiels énoncés ci-dessus.

Au delà de ces principes, il convient de considérer que :

- La congélation et la surgélation de produits frais sont conditionnées au respect de la réglementation sanitaire en vigueur.
- Les desserts doivent tous être de fabrication "maison", y compris les pâtes et fonds de tarte. Les desserts peuvent être élaborés à base de produits non fermiers, type chocolat,...

➤ **Définition du taux d'auto-provisionnement de la ferme auberge :**

Le taux d'auto-provisionnement correspond au rapport entre :

- la valeur marchande de tous les produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge
- et la valeur marchande des produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge à laquelle s'ajoute la valeur marchande des ingrédients principaux faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur.

Mode de calcul :

Taux d'auto $\frac{\text{valeur des produits provenant de l'exploitation}}{\text{valeur des produits provenant de l'exploitation} + \text{valeur des ingrédients principaux}} \times 100$

approvisionnement = $\frac{\text{Valeur des produits provenant de l'exploitation} + \text{valeur des ingrédients principaux provenant de l'extérieur}}{\text{Valeur des produits finis}}$

Dans ces conditions, le vin, lorsqu'il est produit et élevé par le fermier aubergiste, est pris en compte dans le calcul du taux d'auto-provisionnement.

3°)les Batiments

La ferme-auberge doit être située dans un bâtiment existant sur l'exploitation et relativement ancien. Toutefois, pour tenir compte de contextes régionaux particuliers, la Commission départementale d'agrément et de contrôle peut accepter, à titre exceptionnel, une autre localisation

Attention:

un permis de construire peut être nécessaire, dès lors qu'il y a :

- changement de destination du local (ex: transformation d'une remise en salle de restauration)
- agrandissement de la surface de plancher.
- modification de l'aspect extérieur du bâtiment.

3 - REGLEMENTATION SANITAIRE (s'applique à toute restauration de plus de 12 personnes)

Du point de vue de l'hygiène, les fermes-auberges sont soumises :

- à la réglementation de la remise directe (**arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur jusqu'au 1/01/2006 puis règlement 852/2004/CE du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires**),
- et à une obligation de déclaration à la Direction Départementale des Services Vétérinaires (DDSV).

■ Les locaux

Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires

Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. De par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

- 1) pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés. Les surfaces de travail doivent être adaptées aux préparations envisagées
- 2) permettre de prévenir l'encrassement ainsi que la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;
- 3) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;

et

4) si cela est nécessaire, offrir des conditions d'entreposage adéquates, et notamment une régulation de la température et une capacité suffisante pour maintenir les denrées alimentaires à des températures (enregistrables et vérifiables) appropriées .

Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

Les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans des zones où les denrées alimentaires sont manipulées.

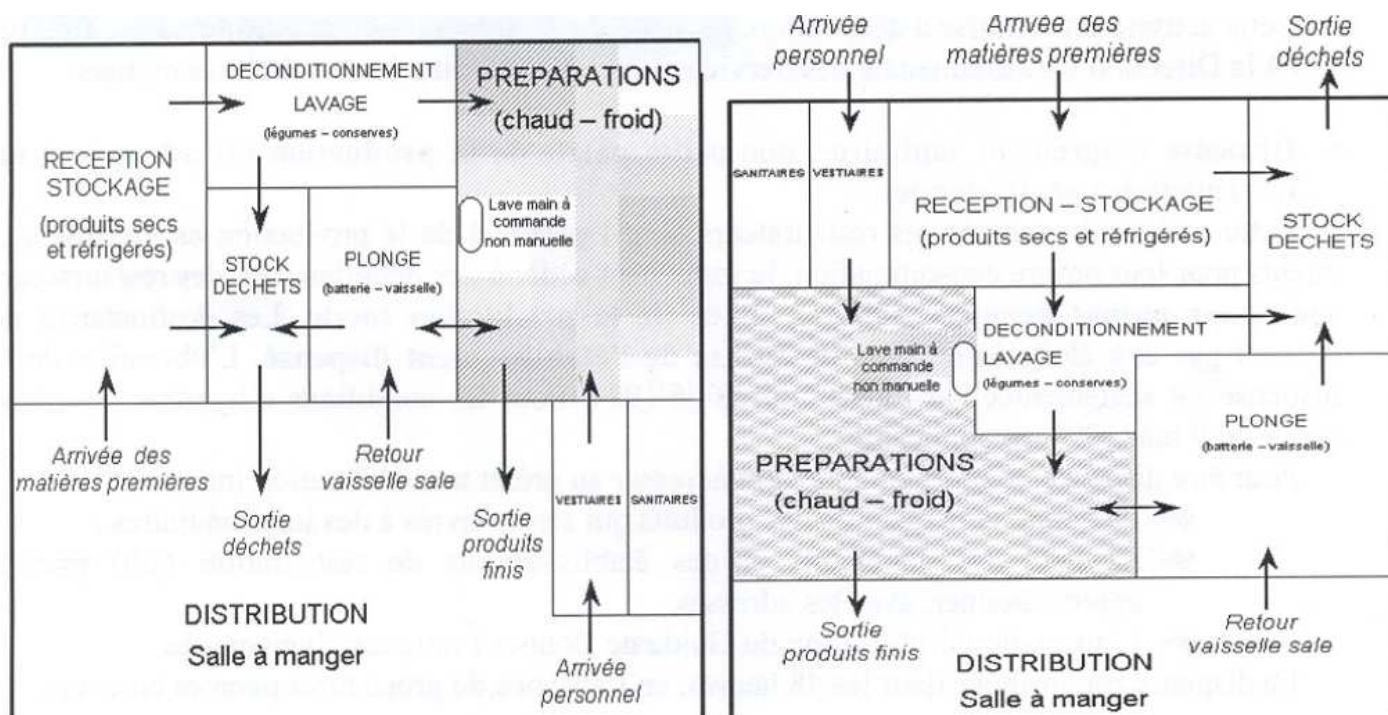
Pour les locaux destinés à la préparation des denrées

La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées doivent privilégier les bonnes pratiques d'hygiène et notamment prévenir la contamination entre et durant les opérations. En particulier :

- 1) **les revêtements de sol, les surfaces murales**, doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;
- 2) **les plafonds**, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) doivent être construits de façon à empêcher l'encrassement et de réduire la condensation ;
- 3) **les fenêtres** et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'extérieur doivent être équipées d'écrans de protection (Type : moustiquaire) contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Les fenêtres doivent rester fermées s'il y a un risque de contamination venant de l'extérieur ;
- 4) **les surfaces** (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Les matériaux utilisés doivent être lisses, lavables, résistants et non toxiques.

Là où cela est nécessaire, des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide.

Exemples de plans de cuisine respectant le principe de la "progression continue":



■ Les installations sanitaires et la potabilité de l'eau

D.D.A.S.S - Service Santé et Environnement
66 A, Rue St Sébastien
13006 MARSEILLE
Tél : 04.91.00.57.89

L'équipement sanitaire doit correspondre à la capacité d'accueil et comprendra, au minimum un W-C et un lavabo ne communiquant pas directement avec des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires.

Les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide ainsi que de matériel pour le nettoyage et séchage hygiénique des mains.

Tout évier ou dispositif similaire de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide et être nettoyé régulièrement et, au besoin, désinfecté.

Si l'installation n'est pas desservie par le réseau public, il sera nécessaire de contacter le Service Santé et Environnement de la D.D.A.S.S. Leur agrément sera obligatoire quant à :

- ⇒ L'installation d'un dispositif d'assainissement autonome pour les sanitaires
- ⇒ La potabilité de l'eau (analyse d'eau par le laboratoire de santé public et dispositif de traitement de l'eau peuvent être demandés).

■ Evacuation des eaux

Les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination.

■ Vestiaires

Lorsque l'hygiène l'exige, des vestiaires adéquats doivent être prévus en suffisance pour le personnel.

■ Personnel

Le personnel est tenu de respecter un niveau élevé de propreté, de porter des tenues propres et adaptées et de justifier d'une surveillance médicale périodique.

Il doit disposer d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

De plus, L'exploitant met en place et applique des procédures fondées sur les principes HACCP.

■ Conservation des denrées

Les matières premières et les denrées doivent être entreposées dans des conditions adéquates de température et protégées de toute contamination.

■ Traçabilité

Le Fermier aubergiste doit être toujours capable de retrouver les fournisseurs des denrées en cas de problème. Il est conseillé de garder toutes les étiquettes des produits durant 3 mois.

■ Congélation

La congélation de denrées doit se faire dans des appareils de professionnel, de plus, une déclaration doit être faite auprès de la Direction Départementale des Services Vétérinaires.

La congélation de restes et de produits frais pré-emballés est interdite.

Se référer à la fiche annexe (sur demande).

■ Productions fermières

Des fiches d'information réglementaire sont disponibles (sur demande) sur les thèmes suivants : abattage de volailles/lapins à la ferme, vente de miel à la ferme, vente d'œufs à la ferme et vente de lait et produits à base de lait à la ferme.

L'abattage des animaux de boucherie des espèces : bovine, ovine, caprine, porcine et équine est réglementé (se référer à la fiche annexe sur demande).

■ La sécurité

Contactez les sapeurs-pompiers de votre canton

Il est nécessaire avant l'ouverture de la ferme-auberge, de se renseigner et de faire vérifier les installations par les sapeurs-pompiers (Service Départemental d'Incendie et de Secours). La responsabilité de l'exploitant étant engagée, les vérifications doivent porter sur l'électricité, l'éclairage, le chauffage, la ventilation, la réfrigération, le gaz, la lutte contre l'incendie. En outre, la ferme-auberge doit être équipée d'un nombre suffisant d'ouvertures de secours permettant l'évacuation rapide en cas de danger .

4 - AUTRES OBLIGATIONS DU FERMIER AUBERGISTE

Au delà des critères repris dans la charte éthique "Bienvenue à la Ferme", tout fermier aubergiste adhérent du réseau "Bienvenue à la Ferme" s'engage à :

- informer le relais Bienvenue à la Ferme de tout changement, notamment concernant la capacité d'accueil, la main d'œuvre et l'approvisionnement ;
- être à jour de sa cotisation annuelle, qui est versée au relais départemental ;
- apposer le panneau d'agrément Bienvenue à la Ferme à l'extérieur du bâtiment de la ferme auberge ;

- se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire, concurrence, sécurité...
- souscrire une assurance couvrant tous les risques, notamment responsabilité civile, accident du travail, intoxication alimentaire, vol, incendie ;
- **suivre la formation spécifique agréée par le relais départemental Bienvenue à la Ferme, selon les modalités précisées dans le règlement intérieur. Cette formation portera notamment sur l'accueil, la réglementation sanitaire, les règles de sécurité...**
- participer à la réflexion et aux travaux concourant à la valorisation et à la promotion des fermes auberges ;
- participer aux enquêtes (statistiques, satisfaction de la clientèle...) mises en place par le réseau Bienvenue à la Ferme ;
- faire figurer le logo "Ferme Auberge - Bienvenue à la Ferme" sur tous les documents promotionnels avec lesquels il communique ;
- utiliser les objets portant la marque du réseau "Bienvenue à la Ferme", afin de renforcer l'impact de ce réseau ;
- être présent sur les publications "Bienvenue à la Ferme" et sur les sites Internet du réseau sauf indications contraires.

5 - D E M A R C H E - P R O C E D U R E

L'ouverture fait l'objet de plusieurs démarches. En effet, le produit ferme-auberge est relativement complexe et implique que tous les aspects de l'entreprise soient cernés au plus près : aspect juridique, fiscal, commercial, sanitaire sont prépondérants, de même que la relation directe entre la production de l'exploitation et sa transformation en repas de qualité. L'aspect travail doit être évalué afin que la main d'oeuvre disponible puisse être mobilisée au moment voulu tout en permettant la parfaite continuité des tâches de l'exploitation.

Ainsi, de l'idée à la réalisation, il peut s'écouler un temps assez long. Ce temps de maturation du projet doit être mis à profit pour multiplier les démarches auprès des techniciens, conseillers, fermiers-aubergistes, professionnels de la restauration et du tourisme qui, à des degrés divers, apportent leur contribution à l'entreprise.

La Chambre d'Agriculture met à disposition ses conseillers pour aider les agriculteurs qui souhaitent s'orienter vers ce type de prestation. Ainsi:

- Le service tourisme et habitat vous recevra et vous conseillera tout au long de votre dossier, vous mettra en relation avec les principaux interlocuteurs et plus généralement mobilisera toutes les compétences nécessaires à l'aboutissement de votre projet.

- Le service juridique pourra vous conseiller sur tous les aspects liés à votre statut social, à la fiscalité de l'activité, à la forme juridique la plus appropriée...

- Le service économique vous accompagnera dans le montage économique et financier de votre projet.

Contact : ☎ 04.42.23.06.11

L'agrément et l'adhésion au réseau "bienvenue à la ferme" est du ressort du service tourisme de la Chambre d'Agriculture des Bouches du Rhône. L'agrément donne lieu à la signature d'une charte. Il est symbolisé par l'apposition d'un panonceau "**Ferme-Auberge, Bienvenue à la Ferme**", propriété de l'APCA (Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture), mis à disposition du fermier-aubergiste.

Du point de vue réglementaire, l'ouverture d'une ferme-auberge doit faire l'objet d'une déclaration d'ouverture :

- en mairie contre un récépissé
- à la direction départementale des services vétérinaires (DDSV)

et plusieurs certificats de conformité avec la législation en vigueur doivent être demandés auprès :

- ⇒ de la direction départementale de l'action sanitaire et sociale (DDASS)
- ⇒ des services de sécurité du département (SDIS)

5 - OBLIGATIONS D'AFFICHAGE

Les fermes-auberges sont tenus à un affichage extérieur et intérieur. Les menus 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.

A l'intérieur, des menus ou cartes identiques à ceux qui sont affichés à l'extérieur doivent être mis à 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 (dénomination exacte en mentionnant s'il s'agit d'un vin d'appellation, de pays et la contenance offerte).

Par ailleurs le fermier-aubergiste peut servir du gibier autorisé à la vente, mais exclusivement en période d'ouverture de la chasse.

**Direction
Départementale de la
Concurrence,
Consommation et
Répression des
Fraudes**
22 r Borde
13208 MARSEILLE
☎ 04.91.17.95.00

■ La délivrance d'une note

Les fermiers-aubergistes sont tenus d'établir, en double exemplaire, une note portant :

- ⇒ le nom et l'adresse de l'établissement
- ⇒ la date
- ⇒ le détail des prestations.
- ⇒ la somme totale à payer

Le double de la note doit être conservé pendant une période de deux ans (3 ans pour les services fiscaux).

6 - FISCALITE

Le traitement fiscal des bénéfices dépend de la combinaison de 3 paramètres :

- ⇒ **du statut juridique de l'exploitation** : exploitation individuelle ou société
 - ⇒ **du régime fiscal de l'exploitation** : forfait ou réel
 - ⇒ **du montant relatif des recettes agritouristiques par rapport aux recettes agricoles pures, ou encore du seul montant du chiffre d'affaires agritouristique.**

Tableau récapitulatif
en annexe.
Document complet
sur la fiscalité des
activités touristiques,
disponible à la
Chambre
d'Agriculture.

- En ce qui concerne la T.V.A., l'administration fiscale admet que les exploitants agricoles au réel puissent confondre les recettes accessoires non agricoles, dont le montant n'excède pas 30 % des recettes agricoles ou 30 000 € avec les recettes agricoles. L'exploitant n'a ainsi qu'une seule comptabilité TVA relevant du régime simplifié agricole.

Autrement dit, si les bénéfices des activités touristiques sont rattachés au bénéfice agricole, c'est le régime agricole de la TVA qui s'applique, si les bénéfices des activités touristiques sont déclarés séparément, c'est le régime général de la TVA qui s'applique (sauf si régime micro-entreprises → pas de TVA obligatoirement).

Le taux de TVA applicable à la fourniture de repas est de 19,6 %.

■ Les fermes-auberges sont assujetties au paiement de la taxe professionnelle, calculée sur une assiette composée de :

Recette principale des douanes
service des contributions indirectes
900 avenue Ampère
- Z.I Les Milles -
13851 AIX en PROVENCE Cedex 3
☎ 04.42.24.52.00

- ⇒ la valeur locative des immobilisations corporelles affectées à l'activité.
- ⇒ un pourcentage des salaires versés (une réforme en cours aménage la suppression progressive de cette partie de la base d'imposition).
Le taux de taxation appliquée à cette base est fixé par la commune.

■ Il est nécessaire de se doter d'une licence boisson et restaurant. Deux choix s'offrent aux fermiers-aubergistes :

⇒ la "**petite licence restaurant**" est gratuite et permet de vendre des boissons peu ou pas alcoolisées (vin, bière, cidre, champagne) à consommer sur place et seulement à l'occasion des repas et comme accessoires de la nourriture. Cette licence permet également de vendre des boissons à emporter correspondant à la même catégorie.

⇒ la "**licence restaurant**" permet de vendre dans les mêmes conditions toutes les autres catégories de boissons. Elle est soumise à un droit de licence annuel variable suivant l'importance de la commune. Elle est à demander à la recette principale des douanes

7 - ASSURANCES

Les risques liés à l'agrotourisme sont de deux natures pour l'exploitant agricole:

- la perte ou la détérioration de ses propres biens.
- l'engagement de sa responsabilité vis à vis des clients qu'il reçoit.

Dans le cas d'une ferme-auberge, l'agriculteur doit avoir des garanties complémentaires de protection en plus des garanties de base, puisque l'activité de restauration n'est pas prévue dans les contrats initiaux. Vis à vis d'autrui, y compris des clients, la garantie doit couvrir la responsabilité civile, les dommages résultant d'accidents, les intoxications alimentaires et la pollution accidentelle des eaux, l'incendie, le vol. Les compagnies d'assurance proposent désormais des additifs aux contrats initiaux qui prévoient les activités d'accueil à la ferme.

Vous devrez faire le point avec votre assureur en lui déclarant l'ensemble des modifications entraînées par les nouvelles activités, tant sur le plan des locaux que du fonctionnement.

Par ailleurs il est souhaitable de passer en revue l'ensemble de l'exploitation en vue de limiter les risques d'accidents potentiels. Éliminez tous les pièges que vous évitez avec aisance, mais que les étrangers, notamment les enfants, n'éviteront peut-être pas: outils sur les lieux de passage ou mal calés, déchets dangereux, produits toxiques, citernes non fermées, animaux dangereux, chiens méchants non vaccinés...

8 - PROMOTION / RESERVATION

L'adhésion à la charte ferme-auberge du réseau "Bienvenue à la ferme" permet de bénéficier de la promotion nationale, notamment la parution annuelle dans le catalogue "Bienvenue à la ferme" largement diffusé en librairie, grandes surfaces, maisons de la presse..., et de l'image de qualité des produits du réseau. Des actions de promotion départementale sont également assurées par la diffusion d'un guide des formules d'accueil à la ferme (Bouches du Rhône).

**Direction
Départementale de
l'Équipement**
7 avenue du Gal
Leclerc - 13003
MARSEILLE
☎ 04.91.28.40.40
(Nombreuses
subdivisions
cantonales)

Le réseau propose en outre une signalisation commune à tous les adhérents, constituée de pré-enseignes, de flèches directionnelles et de panneaux de signalisation routière. La signalisation de son activité est un chapitre important de la promotion. Il est toutefois préférable de se renseigner, à propos des règles d'implantation des panneaux de signalisation routière, auprès de la D.D.E ou de votre commune. En effet, certaines implantations sont interdites ou soumises à autorisation (notamment au bord des routes nationales et départementales).

Les fermiers-aubergistes doivent s'assurer une bonne promotion locale, par le biais des offices du tourisme, par un fléchage efficace, par l'insertion d'encarts dans les journeaux ou la diffusion de dépliants. Il ne faut pas négliger le "bouche à oreille" qui reste le meilleur outil de promotion et les clients satisfaits qui sont souvent les meilleurs vecteurs de publicité.

9 - FINANCEMENT - SUBVENTIONS

La ferme-auberge ne bénéficie pas de subvention spécifique à cette activité. Cependant, étant considérée comme une activité complémentaire à l'activité agricole, elle permet de bénéficier, comme les activités purement agricoles, des aides accordées aux agriculteurs au moment de leur installation (Dotation Jeune Agriculteur et Prêt bonifié Jeune Agriculteur) et tout au long de leur carrière par l'intermédiaire d'un PAM.

En effet, les aides accordées dans le cadre des PAM (Plan d'Amélioration Matérielle) peuvent porter sur des investissements visant la diversification des activités sur l'exploitation, notamment par des activités touristiques. Les aménagements et équipements en vue de la mise en place d'une ferme-auberge sont donc éligibles, à condition que l'agriculteur adhère à la charte correspondante pendant une période minimum de 10 ans.

Est agriculteur à titre principal quelqu'un qui consacre au moins la moitié de son temps à l'activité agricole et qui en retire au moins la moitié de ses revenus. Cela s'apprécie au niveau:

- de la cotisation AMEXA.
- des revenus, dont la part agricole doit représenter 50 % minimum des revenus totaux.

■ **Conditions d'obtention d'un PAM tourisme :**

- être âgé de 21 à 58 ans
- être agriculteur à titre principal
- posséder la capacité professionnelle
- justifier d'un niveau de revenu inférieur au revenu de référence national (25 382 € par Unité de Main d'Oeuvre au 20.09.2001) et d'un taux d'endettement inférieur à 60 %.
- s'assujettir à la TVA

■ **Nature de l'aide :** Bonification d'intérêts sur prêts

■ **Taux :**

- 3,5 % pour les jeunes agriculteurs,
- 4 % pour les aînés.

■ **Plafond :**

72 000 € d'investissement par UTH (Unité de Travail Humain), dans la limite de 2 UTH.

10 - COUT ADHESION

Le coût de mise à disposition du panneau "Ferme-Auberge - Bienvenue à la ferme", payable une seule fois au moment de l'agrément, est de 12 €.

L'adhésion signifie que vous êtes membre à part entière du réseau. Ainsi vous pouvez participer aux opérations de promotion, donner votre avis, prendre part aux réflexions en cours, être à l'initiative d'une action qui concernera la vie du réseau...

L'adhésion à la charte "bienvenue à la ferme" implique le versement d'une cotisation annuelle au service agriculture et tourisme de la Chambre d'agriculture. En 2004, le montant de cette cotisation est de 55 €. **Elle ouvre un droit d'utilisation de la marque "Bienvenue à la ferme"**, donne accès à la parution dans le catalogue national, permet de bénéficier de la promotion nationale et de l'image de marque des produits du réseau. Elle donne en outre,

l'accès aux conseils techniques, économiques, juridiques des conseillers de la Chambre d'Agriculture.

11 - UNE ACTIVITE RENTABLE

L'étude réalisée par le réseau national d'observation sur les activités touristiques en milieu rural basée sur 74 fermes auberges ou proches de cette activité permet de donner quelques indicateurs.

Les indicateurs restent cependant des points de repère à moduler en fonction de chaque projet et à intégrer dans la démarche de réflexion globale de prestataire, les aspects qualitatifs entourant ce type d'activités étant très important.

Les établissements équipés de cuisine aux normes nécessitent un investissement lourd de 69 000 € à 77 000 €. L'investissement de base est le même quelle que soit la capacité d'accueil... et déjà très conséquent. Une plus grande capacité permet de le rentabiliser plus aisément. Se limiter à environ 77 000 € d'investissement n'est pas toujours facile, mais semble important pour ne pas dépasser un seuil de rentabilité de 3 500 repas, difficile à atteindre pour une petite structure. Le prix moyen global du repas est supérieur à 15,24 €

mais comprend les suppléments (apéritif, vin, café...). Si près de 4 000 repas sont servis en moyenne, cela cache une grande disparité selon la capacité d'accueil. Une capacité suffisante pour accueillir un car semble déterminante pour dépasser cette moyenne.

Les résultats sont satisfaisants au regard de beaucoup d'autres activités touristiques (revenu moyen supérieur à 15 200 €) mais une grande variété existe dans l'échantillon qui va dépendre de nombreux paramètres, essentiellement du montant de l'investissement et de la capacité d'accueil.

D'autre part, le temps de travail est important et inégalement réparti sur l'année. Il nécessite la présence d'au moins deux personnes pendant les périodes d'ouverture.

12 - LES CONDITIONS DE LA REUSSITE

La ferme-auberge nécessite une approche très professionnelle. Avec ce type d'activité, on s'oriente vers un nouveau métier qui, si la réussite est au rendez-vous, devient très vite accaparant. Il va sans dire que la diversité des nouvelles fonctions qu'elle entraîne demandent un goût prononcé pour l'accueil et la restauration.

L'activité de ferme-auberge peut être considérée dans bien des cas comme une possibilité de diversification rentable. Elle a le mérite d'augmenter radicalement la valeur ajoutée des denrées produites sur l'exploitation par une transformation supplémentaire et la commercialisation de "produits finis" à une clientèle nouvelle pour l'agriculture. Néanmoins plusieurs conditions doivent être réunies pour se lancer dans une telle activité, notamment :

- la nécessité de posséder au départ, un patrimoine bâti de qualité et un environnement favorable qui font l'attractivité de la ferme-auberge par rapport aux restaurants traditionnels.
- l'obligation de produire la majorité des denrées entrant dans la composition des repas, ce qui oblige certains fermiers-aubergistes à diversifier la gamme des productions disponibles sur l'exploitation. La présence de productions animales (bovins, ovins, porcins, volailles...) est souvent un passage quasi-obligé pour qui veut satisfaire à cette obligation.
- La tentation forte pour certains fermiers-aubergistes d'abandonner progressivement l'activité de production, moins rémunératrice que la restauration. Ce serait une grave erreur car la ferme-auberge ne peut exister sans la présence de l'exploitation agricole qui en est, d'une part le support juridique et d'autre part l'atout commercial majeur. Cela équivaldrait "*à scier la branche sur laquelle on est assis*".
- la réussite d'une ferme-auberge fait appel à des compétences complémentaires que l'agriculteur ne possède pas toujours: production agricole, transformation, restauration, accueil, avec un aspect relationnel et commercial prépondérant. D'autre part l'activité de restauration induit des contraintes d'organisation nouvelles importantes et renforce l'interpénétration qui prévaut déjà dans l'activité purement agricole entre la situation professionnelle et la vie quotidienne. La disponibilité y est bien souvent maximale et favorise l'effet de stress aux moments "*de coups de bourre*".

13 - REGLEMENT INTERIEUR REGIONAL OU DEPARTEMENTAL

Un règlement intérieur, annexé au cahier des charges national, doit être élaboré à l'échelon régional ou départemental. Ce règlement intérieur ne doit aucunement

déroger aux principes figurant dans le cahier des charges national. Il a pour but d'en préciser certains points en fonction des spécificités locales. Après élaboration, il doit être entériné par la Commission Nationale des fermiers aubergistes et le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme.

Le règlement intérieur précise notamment :

Les zones d'approvisionnement pour les ingrédients principaux disponibles en qualité fermière,

La liste des produits de tradition locale, non disponibles en qualité fermière, pouvant faire l'objet d'un approvisionnement auprès de fournisseurs régionaux,

Les zones d'approvisionnement des vins et apéritifs,

Les recommandations et modalités en matière de formation.

14 - MODALITES D'APPLICATION

Le présent cahier des charges annule et remplace la charte adoptée en septembre 2000. Il entre en vigueur à compter du 17 mars 2004.

Il est complété par un règlement intérieur départemental ou régional validé par les instances nationales.

15 - ENGAGEMENT

M. MME.....

Adresse :

.....

déclare avoir pris connaissance du présent cahier des charges « Ferme auberge – Bienvenue à la ferme » et du règlement intérieur départemental ou régional établi par le relais Bienvenue à la Ferme, et en agréer librement les termes.

La signature du cahier des charges vaut engagement d'adhésion au réseau « Bienvenue à la Ferme » et notamment l'obligation de respecter les règlements, d'être en conformité avec les textes législatifs et réglementaires en vigueur et de s'acquitter des cotisations annuelles définies dans le cadre des relais « Bienvenue à la ferme ».

En cas de retrait d'agrément, le présent engagement sera considéré comme nul.

Fait en trois exemplaires à

Le.....

Cachet et signature du Président du
relais départemental « Bienvenue à la
Ferme »
Président de la commission
d'agrément

Signature du Fermier aubergiste
(précédée de la mention manuscrite
« lu et approuvé »)

16 - DOCUMENTS ANNEXES

- TABLEAUX RECAPITULATIFS DU TRAITEMENT FISCAL DES BENEFICES AGRITOURISTIQUES

- DOCUMENT D'INFORMATION A L'INTENTION DES RESPONSABLES D'ETABLISSEMENT DE RESTAURATION

- MODELE DE DECLARATION D'OUVERTURE A LA DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES

- CHARTE DES FERMES-AUBERGES "BIENVENUE A LA FERME"

**Chambre d'Agriculture
des Bouches-du-Rhône
Service Tourisme
22 avenue Henri Pontier
13626 AIX-EN-PROVENCE Cedex 1
☎ 04.42.23.06.11 - 📠 04.42.63.16.98**



**TABLEAUX RECAPITULATIFS
DU TRAITEMENT FISCAL DES BENEFICES AGRITOURISTIQUES**

EXPLOITATIONS AGRICOLES INDIVIDUELLES

Régime fiscal agricole	Montant des recettes ou du chiffre d'affaires agritouristiques	Traitement fiscal des bénéfices agritouristiques
<i>Forfait</i>	<ul style="list-style-type: none"> • CA HT ≤ 76 300 € (achat revente et fourniture de logement) <i>OU</i> • CA HT ≤ 27 000 € (prestations de services et BNC) • Si activités mixtes : CA HT global ≤ 76 300 € et CA HT prestations de services ≤ 27 000 € 	<ul style="list-style-type: none"> • Micro-entreprises de droit avec abattement sur le CA de : <ul style="list-style-type: none"> - 70 % (achat revente et fourniture de logement) - 50 % (prestations de services) - 35 % (BNC) • <i>PAS DE TVA</i> • Réel BIC et ou BNC sur option (risque de dénonciation par l'administration fiscale du forfait collectif agricole).
	<ul style="list-style-type: none"> • CA HT > 76 300 € (achat revente et fourniture de logement) OU • CA HT > 27 000 € (prestations de services et BNC) • Si activités mixtes : CA HT global > 76 300 € ou CA HT prestations de services > 27 000 € 	<ul style="list-style-type: none"> • Réel BIC et ou BNC de droit (risque de dénonciation par l'administration fiscale du forfait collectif agricole)
<i>Réel</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Recettes TTC Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC ≤ 30 % des recettes agricoles pures et ≤ 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> • Rattachement possible des recettes commerciales et BNC aux recettes agricoles pures (une seule catégorie de bénéficiaires : BA) • Micro-entreprises si CA HT achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC ≤ 27 000 € – PAS DE TVA – • Réel BIC ou BNC
	<ul style="list-style-type: none"> • Recettes TTC Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC > 30 % des recettes agricoles pures ou > 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> • Micro-entreprises si CA HT achat revente et fourniture de logement ≤ 76 300 € ou si CA HT prestations de services + BNC ≤ 27 000 € ou si activités mixtes : Si CA HT global ≤ 76 300 € et CA HT prestations de services + BNC ≤ 27 000 € – PAS DE TVA – • Réel BIC

SOCIETES CIVILES D'EXPLOITATION : SCEA – GAEC - EARL

Régime fiscal agricole	Montant des recettes ou du chiffre d'affaires agritouristiques	Traitement fiscal des bénéfices agritouristiques
<i>Forfait</i>	<ul style="list-style-type: none"> Recettes TTC : Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC ≤ 30 % des recettes agricoles pures et ≤ 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> Réel BIC obligatoire R : micro-entreprises non applicable aux sociétés de personnes
	<ul style="list-style-type: none"> Recettes TTC Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC > 30 % des recettes agricoles pures ou > 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> Passage à l'impôt sur les sociétés (IS) pour l'ensemble des recettes agricoles et agritouristiques sauf création ou transformation en SARL de famille à l'impôt sur le revenu si c'est possible
<i>Réel</i>	<ul style="list-style-type: none"> Recettes TTC : Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC ≤ 30 % des recettes agricoles pures et ≤ 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> Rattachement possible des recettes commerciales et BNC aux recettes agricoles pures (une seule catégorie de bénéfices : BA) Micro-entreprises non applicable aux sociétés de personnes Réel BIC ou BNC
	<ul style="list-style-type: none"> Recettes TTC Achat revente + fourniture de logement + prestations de services + BNC > 30 % des recettes agricoles pures ou > 30 000 € TTC 	<ul style="list-style-type: none"> Passage à l'impôt sur les sociétés (IS) pour l'ensemble des recettes agricoles et agritouristiques sauf création ou transformation en SARL de famille à l'impôt sur le revenu si c'est possible

Abréviations :

- B.A** = Bénéfices Agricoles
- C.A.** = Chiffre d'Affaires
- I.S.** = Impôt sur les Sociétés
- BIC** = Bénéfices Industriels et Commerciaux
- D.C.** = Droit Commun
- I.R** = Impôt sur le Revenu