

ACTIVITÉS DE RESTAURATION SUR LES EXPLOITATIONS

Le point sur les formalités

**RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DE L'ACADÉMIE DU JEUDI 12
NOVEMBRE 2020 AVEC AMÉLIE FRIAS EN CLIQUANT ICI >**

Vous souhaitez **valoriser les productions** de votre exploitation et mettre en place **une activité nouvelle : la restauration à la ferme, à petite ou grande échelle, peut vous apporter un plus !**

Transformer vos produits, les cuisiner, faire des petites recettes simples ou plus élaborées, une nouvelle piste 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*).

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...



**AGRICULTURES
& TERRITOIRES**
CHAMBRE D'AGRICULTURE
GIRONDE

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'origines animales (pâtés, confit...) ne pourront pas être proposées à la dégustation.

Les produits «Maison» type confitures, conserves de légumes (ingrédients d'origines végétales) 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 :

- d'être titulaire d'une «**petite licence restaurant**»,
- d'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 mise aux normes ERP** (Établissement Recevant du Public) 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'hôte serait **considérée comme un restaurant.**

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 plafonnée à 100 personnes**.

Les produits entrant dans la composition des menus doivent **provenir majoritairement de l'exploitation agricole** support (taux d'approvisionnement supérieur ou égal à 51 %, prise en compte du vin si il est produit et élevé sur l'exploitation).

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,
- de répondre aux exigences de la **réglementation des établissements recevant du public** (ERP, accessibilité et sécurité des lieux),
- de déclarer l'activité au **registre de commerce et des sociétés**,
- d'obtenir la **formation à l'hygiène alimentaire** (2 jours),
- d'être titulaire d'une licence «**petite restauration**» ou «**licence restaurant**»,
- d'être titulaire du **Permis d'exploitation** (formation de 3 jours).



Les **viticulteurs** qui n'ont pas d'autre **production ne peuvent pas créer de ferme auberge**. Le vin étant considéré comme un produit secondaire.



Petite restauration à la ferme

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

Les avantages de ces activités :

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

Attention, pour ces différentes activités, il faut prendre en considération la notion de **preparation**. En effet, on distinguera :

• **La dégustation de produits finis** : ouverture de conserves, bocaux prêts à consommer sans notion de 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. En revanche, si la prestation commercialisée est « de restauration », il faudra a minima suivre la formation à l'hygiène alimentaire (2 jours).

• **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 qui implique donc le mélange d'ingrédients, la notion de transformation, cuisson...*).

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

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 possible : détaillant (boucher par exemple), industriels, 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.

L'agriculteur est responsable des produits qui composent l'assiette vendue. Ainsi, il devra s'assurer de la **traçabilité** des produits ainsi que de la **qualité** (respects de la Date Limite de Consommation, conditions de stockage et de conservation, Cf. fiche aspects réglementaires).



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.

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,
- de répondre aux exigences de la **réglementation des établissements recevant du public** (ERP, accessibilité et sécurité des lieux), à nuancer selon l'activité proposée,
- de déclarer l'activité au **registre de commerce**,
- d'obtenir la **formation à l'hygiène alimentaire** (2 jours),
- d'être titulaire d'une licence **«petite restauration»** ou **«licence restaurant»**,
- d'être titulaire du **Permis d'exploitation** (formation de 3 jours).

ACTIVITÉS DE **RESTAURATION** SUR LES EXPLOITATIONS

Sacs ou paniers pique-nique

Le sac pique-nique est composé **de produits salés et sucrés et de boissons** (conserves d'asperge, pâté de canard, vin, fromage, fruits...). 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 :

- d'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).

salle de réception avec traiteur



Pour cette prestation l'exploitant agricole 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).

Restaurant sur l'exploitation

L'exploitant agricole sera alors **pluri-actif avec une activité commerciale** à part entière qui sort du domaine agricole. Elle reprend donc l'ensemble des points exposés dans le document annexe.



Réglementation à respecter

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

Réglementation applicable aux débits de boissons

Les établissements qui vendent des boissons au public sont répartis en **trois groupes distincts**. Il s'agit des débits de boissons à consommer sur place, des restaurants et des débits de boissons à emporter. Pour les activités citées précédemment, nous aborderons les deux dernières à savoir 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 :

- d'**obtenir la formation Permis d'exploiter** (voir ci-dessous),
- de **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 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 (vins 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).



ACTIVITÉS DE **RESTAURATION** SUR LES EXPLOITATIONS

■ 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 »,
- 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 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). Une prise en charge est possible pour les exploitants agricoles via les fonds VIVEA ou FAFSEA pour les salariés.



A l'issue 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.



ACTIVITÉS DE **RESTAURATION** SUR LES EXPLOITATIONS

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 1^{er} janvier 2006).

■ **Traçabilité des produits**

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

- noms et adresses des fournisseurs,
- nature des produits livrés,
- date de transaction et livraison.

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



certaines produits présentent **un facteur de risque plus important à la contamination**. Ainsi pour 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).

Aussi les conserves «maison» ne pourront pas être proposés à la dégustation.



ACTIVITÉS DE **RESTAURATION** SUR LES EXPLOITATIONS

■ 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 de 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).
- 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 1^{er} 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 3 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, sac pique-nique, dégustation gratuite.



ACTIVITÉS DE RESTAURATION SUR LES EXPLOITATIONS

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.

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

NB : Les ERP agricoles qui reçoivent du public sont majoritairement en 5^{ème} catégorie.



■ Sécurité incendie

L'accueil du public dans les 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 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 est de **supprimer le 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 **tables d'hôtes** n'étant pas des ERP ne sont pas concernées par cette réglementation.

Une brochure technique est disponible sur www.accessibilité.gouv.fr ou sur simple demande à tourisme@gironde.chambagri.fr



ACTIVITÉS DE **RESTAURATION** SUR LES EXPLOITATIONS

■ Cas des ERP existants

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

- Si l'établissement est déjà aux normes et si l'ERP a bien été déclaré, il faut transmettre à la Préfecture une attestation sur l'honneur garantissant la conformité de l'établissement (selon formulaire type).
- Si l'établissement n'est pas aux normes, il faut déposer un CERFA 13824*03 (équivalent permis de construire) afin d'effectuer les travaux de mise en accessibilité.
- Si rien n'est fait, des sanctions pénales sont à prévoir.

Des **dérogations sont 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 ...).

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 extérieur et intérieur est obligatoire. L'exploitant n'est pas tenu d'afficher le menu.

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 11h30 pour le déjeuner et de 18h 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.



ACTIVITÉS DE RESTAURATION SUR LES EXPLOITATIONS

■ 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).

Ce plat est **réalisé à partir de produits bruts** 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, cafés, condiments... 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 exercées 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**.

TEXTES RÉGLEMENTAIRES

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 (cf. annexe).

- Règlement n°852/2004 du Parlement Européen
- 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
- Article 1 de la loi n° 2011-302 du 22 mars 2011 >> Débit de boissons
- Article 23 de la loi n° 2006-396 du 31 mars 2006 >> Licences et débits de boissons

- 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
- Règlement (CE) 852/2004 du 29 avril 2004 du Parlement Européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires détermine sur les règles applicables aux locaux utilisés
- 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 20/10/197) 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 - Courriel : a.frias@gironde.chambagri.fr
www.gironde.chambre-agriculture.fr



Romain BERTRAND
Responsable CEnotourisme - Agritourisme

Pôle CEnotourisme - Agritourisme
Gironde Tourisme - Immeuble solidarité - 2^{ème} étage Aile Nord
Rue du corps Franc Pommiès - CS 92015 - 33000 Bordeaux Cedex
Tél. 05 56 48 68 15 - www.gironde-tourisme.fr