



Accueillir à la ferme Les types de restauration

Ferme Auberge

La ferme-auberge est considérée comme un lieu de restauration complémentaire d'une exploitation agricole. A sa carte, on doit pouvoir y retrouver principalement les produits issus de la production de la ferme.

Les fermes-auberges entrent dans le cadre de la restauration commerciale et donc doivent se conformer de la même réglementation que la restauration traditionnelle. Il y aura plus de flexibilité en hygiène que pour des restaurants traditionnels mais il s'agit dans tous les cas d'offrir à la clientèle des produits sains.

Dans tous les cas, l'ouverture d'une ferme auberge devra être déclarée auprès de la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations. La réglementation n'impose pas jusqu'à présent une expérience, une qualification ou un diplôme spécifique, cependant l'une des personnes de l'équipe devra avoir été formée aux règles d'hygiène alimentaire.

Il conviendra de respecter de nombreuses règles tant juridiques, comptables que financières.

Table d'hôtes

Une table d'hôtes est un complément d'activité à une offre d'hébergement. Une table d'hôtes permet de proposer à ses hôtes un service d'accueil complet le gîte et le couvert.

Le menu et le tarif en table d'hôtes sont uniques. Le repas est composé si possible des productions de la ferme et servit à la même table que celle des propriétaires. La capacité d'accueil doit être la même que la capacité de l'hébergement. Dans tous les cas, elle ne doit pas dépasser 15 convives au maximum.

L'ouverture d'une table d'hôtes est soumise à plusieurs conditions et réglementations. Il conviendra de faire une demande d'immatriculation au Registre du Commerce et des Sociétés. Il faudrait aussi faire une demande de petite licence restaurant qui permet de servir des boissons sans alcool et des boissons fermentées non distillées (vin, vins doux, champagne, etc.). Ces boissons sont à proposer sur place lors des repas pris en commun.

Depuis 2013, un permis d'exploitation tables et chambres d'hôtes est obligatoire. L'exploitant désireux de proposer des boissons alcoolisées lors de ses repas en tables d'hôtes devra pouvoir justifier de ce permis d'exploitation spécifique, qui lui sera automatiquement délivré après avoir suivi une formation spécialisée par un centre agréé par le Ministère de l'Intérieur.

Gôûter à la ferme, casse-croûte paysan, pique-nique à la ferme....

Autres options pour proposer la consommation directe des produits de la ferme. Ici, pas de déclaration préalable à faire en mairie, mais, au moins une personne de votre effectif doit pouvoir justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire.

Si vous souhaitez vendre de l'alcool pour accompagner vos prestations, vous devrez obtenir une licence petite restauration.

Vos interlocuteurs sur ce sujet :

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations
(DDCSPP service DSV) et service CONCURRENCE ET PROTECTION DES
CONSOMMATEURS (SCPC)

Les Chambres consulaires : CCI, Chambre d'Agriculture,

Les réseaux : Bienvenue à la ferme, Accueil Paysan