

CAHIER DES CHARGES
Petite restauration à la ferme
Goûter à la ferme – Casse-croûte à la ferme
Bienvenue à la Ferme





Cahier des charges "Petite restauration à la ferme – Bienvenue à la Ferme" Goûter à la ferme – Casse-croûte à la ferme

Février 2005

Au-delà des critères repris dans le présent cahier des charges, l'agriculteur s'engage à respecter les termes de la charte éthique "Bienvenue à la Ferme".

Le présent cahier des charges annule et remplace la charte "Goûter à la ferme - Bienvenue à la Ferme" adoptée en novembre 1996 et entre en vigueur à compter du 22 février 2005.

I - DÉFINITION

La Petite restauration à la ferme, qui comprend les prestations de goûter à la ferme et de casse-croûte à la ferme, est une activité qui a pour but de faire connaître et de valoriser les productions de la ferme.

L'exploitation agricole doit remplir les conditions d'affiliation au régime social agricole définies par l'article L 722-1 et s du Code Rural en tant que non salarié agricole.

L'agriculteur doit cotiser à l'AMEXA.

Les goûters et casse-croûtes à la ferme sont composés essentiellement de produits issus de l'exploitation. Ils sont liés à une visite de la ferme ou à une présentation de l'exploitation.

Il ne s'agit en aucun cas d'un repas, mais seulement d'une **collation**.

II - CRITÈRES D'ADHÉSION AU CAHIER DES CHARGES

Ils sont de 3 ordres :

- **Le cadre**
- **L'accueil de la clientèle**
- **La prestation "Petite Restauration à la ferme"**

1°) Le cadre

L'extérieur de la ferme doit montrer un cadre accueillant, d'une propreté irréprochable et fleuri (si la saison le permet).

Le service peut être réalisé à l'extérieur, mais l'agriculteur doit pouvoir mettre à disposition de sa clientèle un abri en cas d'intempéries.

Un équipement sanitaire est mis à disposition de la clientèle.

2°) L'accueil de la clientèle

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

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

L'agriculteur a le soin 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).

a- La visite de l'exploitation

La visite de l'exploitation doit obligatoirement être proposée aux clients. En cas d'intempéries ou d'impossibilité de faire visiter la ferme, une présentation de l'exploitation doit pouvoir être effectuée, notamment à l'aide de panneaux explicatifs.

La visite ou la présentation de l'exploitation est effectuée par une personne de l'exploitation qui connaît bien le contexte agricole et possède des qualités d'animation.

b- La capacité d'accueil

La capacité d'accueil est plafonnée à 60 personnes, et doit, dans tous les cas, être en adéquation avec la capacité de production de l'exploitation, la main d'œuvre disponible et la superficie de la structure d'accueil.

Cependant, l'agriculteur peut être autorisé, de manière exceptionnelle, à accueillir un nombre de personnes supérieur à la capacité d'accueil maximum.

Dans ce cas, l'agriculteur transmettra par écrit au relais départemental une déclaration précisant le nombre de personnes accueillies¹.

Cette autorisation ne peut être accordée plus de 3 à 4 fois par an.

c- Les horaires

Pour une raison de lisibilité auprès du consommateur, les horaires sont définis en fonction du type de prestation, à savoir :

- pour les goûters à la ferme : de 15h00 à 18h00,
- pour les casse-croûtes à la ferme : à toute heure.

d- L'affichage

Le prix, la composition de la collation ainsi que les horaires et périodes d'ouverture doivent être affichés à l'extérieur. L'origine des produits composant la collation doit également être renseignée.

¹ L'agriculteur devra également faire une demande d'obtention de la licence grande restauration ou faire une déclaration de licence temporaire afin d'être en conformité avec la réglementation fiscale.

3°) La prestation "Petite restauration à la ferme"

a- La préparation du goûter ou casse-croûte

La préparation de la collation doit se faire dans le respect de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur.

b- La composition du goûter ou casse-croûte

Le goûter ou casse-croûte doit valoriser les produits de la ferme, et si possible, les spécialités régionales.

Le goûter ou casse-croûte se limite à une seule assiette, composée de produits salés et/ou sucrés, pouvant être servie chaude ou froide. **Les ingrédients principaux² composant l'assiette doivent provenir exclusivement de l'exploitation de l'agriculteur.** Les ingrédients secondaires³ ne relèvent pas de ces exigences et peuvent faire l'objet d'un approvisionnement extérieur.

La prestation inclut une boisson⁴. Les boissons et sodas de type industriel sont à proscrire.

c- Le service

Le goûter ou casse-croûte sera servi dans de la vaisselle qui valorise la prestation (vaisselle jetable refusée).

Le service à table est possible.

III - AUTRES OBLIGATIONS DE L'AGRICULTEUR

Tout agriculteur, proposant une prestation de petite restauration à la ferme et adhérent du réseau "Bienvenue à la Ferme" s'engage à :

- remettre au relais Bienvenue à la Ferme, lors de sa demande d'adhésion, une carte de la collation présentant les produits servis;
- informer le relais Bienvenue à la Ferme de tout changement concernant son activité (organisation de la visite, constitution de la collation...);
- être à jour de sa cotisation annuelle, qui est versée au relais départemental ;

² 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, et les oeufs s'ils sont mis en valeur dans le plat (omelette, brouillade,...)

³ Sont considérés comme ingrédients secondaires le vin, les boissons, les matières grasses, les oeufs, la farine, le miel ainsi que les épices, le sucre, le chocolat...

⁴ L'agriculteur doit être en conformité avec la législation et se procurer, auprès de l'administration, la licence appropriée.

et, à titre consultatif :

- 1 représentant du Comité Départemental du Tourisme (du Comité Régional du Tourisme, de l'Office de Tourisme ou du Syndicat d'Initiative),
- 1 représentant de la Direction des Services Vétérinaires,
- 1 représentant de la Direction Départementale de la Consommation de la Concurrence et de la Répression des Fraudes,
- 1 représentant d'une association représentative de consommateurs, désigné par le Centre Technique Départemental de la Consommation.

La commission peut, si elle le souhaite, intégrer d'autres membres.

L'agrément est délivré à l'agriculteur candidat par le Président du relais Bienvenue à la Ferme après avis favorable de la commission départementale d'agrément et signature du cahier des charges par les 2 parties :

- le Président du relais départemental Bienvenue à la Ferme, Président de la commission d'agrément,
- l'agriculteur.

L'agrément est concrétisé par le panneau d'agrément, propriété de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, mis à la disposition de l'agriculteur par le relais Bienvenue à la Ferme.

En cas de litige pour l'agrément, le Comité de Direction d'Agriculture et Tourisme de l'APCA statuera, après consultation du Président de la Commission Nationale Petite Restauration à la ferme et des intéressés, qui seront appelés à faire part de leurs observations.

2°) Contrôle et suivi

Le relais Agriculture et Tourisme veille au respect du cahier des charges par un contrôle annuel réalisé par la Commission de Contrôle départementale ou régionale. Le relais maintient, ou retire, l'agrément à chaque ferme contrôlée.

La commission de contrôle est composée des membres suivants à titre délibératif :

- le Président de la Chambre d'Agriculture, } ou leurs
- le Président du relais Bienvenue à la Ferme, } représentants
- le Président de la Commission départementale ou régionale Petite Restauration à la ferme,
- le Technicien du relais Bienvenue à la Ferme.

Le relais peut associer les partenaires qui le souhaitent à titre consultatif.

L'agriculteur doit, en outre, accepter tout contrôle inopiné de la commission.

Si la commission départementale ou régionale décide de retirer l'agrément, à l'issue d'un contrôle, l'agriculteur doit remettre au relais le panneau "Bienvenue à la Ferme". Il ne peut alors plus utiliser la marque "Bienvenue à la Ferme" et notamment le panneau de signalisation routière portant mention de celle-ci.

V - RÈGLEMENT INTÉRIEUR REGIONAL OU DEPARTEMENTAL

Un règlement intérieur, annexé à la charte nationale, doit être élaboré soit à l'échelon régional, soit à l'échelon départemental.

Le règlement intérieur départemental ou régional 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 Petite Restauration à la ferme et le Comité de Direction d'Agriculture et Tourisme.

Le règlement intérieur précise notamment :

- les modalités de fonctionnement et de contrôle,
- les recommandations et obligations en matière de formation.

Le règlement intérieur ne pourra limiter le nombre de collations servies par un agriculteur sur une période donnée.

VI - ENGAGEMENT

M., Mme, Mlle :

Adresse :

.....

déclare avoir pris connaissance du présent cahier des charges "Petite Restauration à la ferme - 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 de l'agriculteur
(précédée de la mention manuscrite
"lu et approuvé")

N. B. : Trois exemplaires du cahier des charges seront signés :

- Un exemplaire est conservé par le relais départemental "Bienvenue à la Ferme",
- Un exemplaire est conservé par la chambre d'agriculture départementale,
- Un exemplaire est conservé par l'agriculteur.