

LES FERMES AUBERGES

CONDITIONS DE REUSSITE DU PROJET

CONTEXTE LORRAIN

<p>Compétences</p>	<p>L'activité de fermier aubergiste requiert multiples compétences. L'agriculteur devra, pour mener à bien son entreprise, :</p> <ul style="list-style-type: none"> - produire - transformer - cuisiner - accueillir - gérer - s'organiser <p>Une formation initiale s'avère indispensable. Cette nouvelle activité professionnelle demande de la part de l'agriculteur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une forte motivation - une charge de travail conséquente notamment les week-ends et jours fériés - un goût prononcé pour la restauration et l'accueil - Beaucoup de professionnalisme.
<p>Investissement</p>	<p>Un investissement de base important devra être réalisé (environ 150.000 €) : cuisine aux normes, salles de restauration, sanitaires, accès, parking, environnement. Le montant initial des investissements influe fortement sur la rentabilité finale du projet.</p>

En Lorraine, on compte en 2007, 24 fermes auberges labellisées "Bienvenue à la ferme".

La ferme auberge connaît une certaine notoriété auprès du public qui recherche des produits authentiques, un accueil simple dans un environnement de verdure.

La ferme auberge est en phase avec les attentes de la clientèle. Elle bénéficie ainsi d'un marché porteur, mais exige en contre partie une prestation globale de qualité.



DEFINITION DE L'ACTIVITE

La ferme auberge est un lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole en activité, valorisant sur table ses productions animales et végétales.

Les produits proposés proviennent de façon substantielle de l'exploitation du fermier aubergiste.

Un approvisionnement complémentaire peut être effectué auprès d'autres agriculteurs du secteur.

La ferme auberge est gérée par le ou les exploitants cotisants à l'AMEXA.

LES CARACTERISTIQUES D'UNE FERME AUBERGE

I – Le cadre

Située sur l'exploitation agricole, la ferme auberge vise à mettre en valeur le patrimoine bâti de l'exploitation. Elle est souvent aménagée dans les anciens bâtiments de la ferme.

II – La cuisine

Les menus à base de produits fermiers de qualité s'appuient sur les recettes locales et régionales. Ils valorisent à la fois les savoir faire culinaires ancestraux et l'esprit créatif des fermiers aubergistes. A chaque ferme auberge, sa personnalité et son style : *Cuisine familiale, cuisine gastronomique, cuisine régionale, cuisine nouvelle, ...*

III – L'accueil

Assuré par le fermier aubergiste ou des membres de sa famille, l'accueil est personnalisé et chaleureux. Les hôtes sont reçus comme "à la maison", dans la simplicité et l'authenticité. Les familles se sentent bien en ferme auberge. Elles recherchent une relation vraie et une découverte de l'agriculture.

FONCTIONNEMENT

En référence à la charte nationale de la "ferme auberge – Bienvenue à la ferme"

I – Capacité d'accueil

Elle doit être en accord avec la capacité de production de l'exploitation et la main d'œuvre disponible.
La capacité maximale est de 100 personnes (pour une surface maximale de 120 m²).

Le service, l'accueil et la cuisine sont sous la responsabilité du fermier aubergiste ou d'un membre de sa famille.

II – Origine des produits

Les produits principaux entrant dans la composition des menus sont tous de qualité fermière :

- le taux d'approvisionnement en provenance directe de la ferme est supérieure à 51 % *-(en valeur marchande)*
- Les autres produits principaux seront issus d'autres exploitations agricoles et leur origine sera portée à la connaissance de la clientèle.

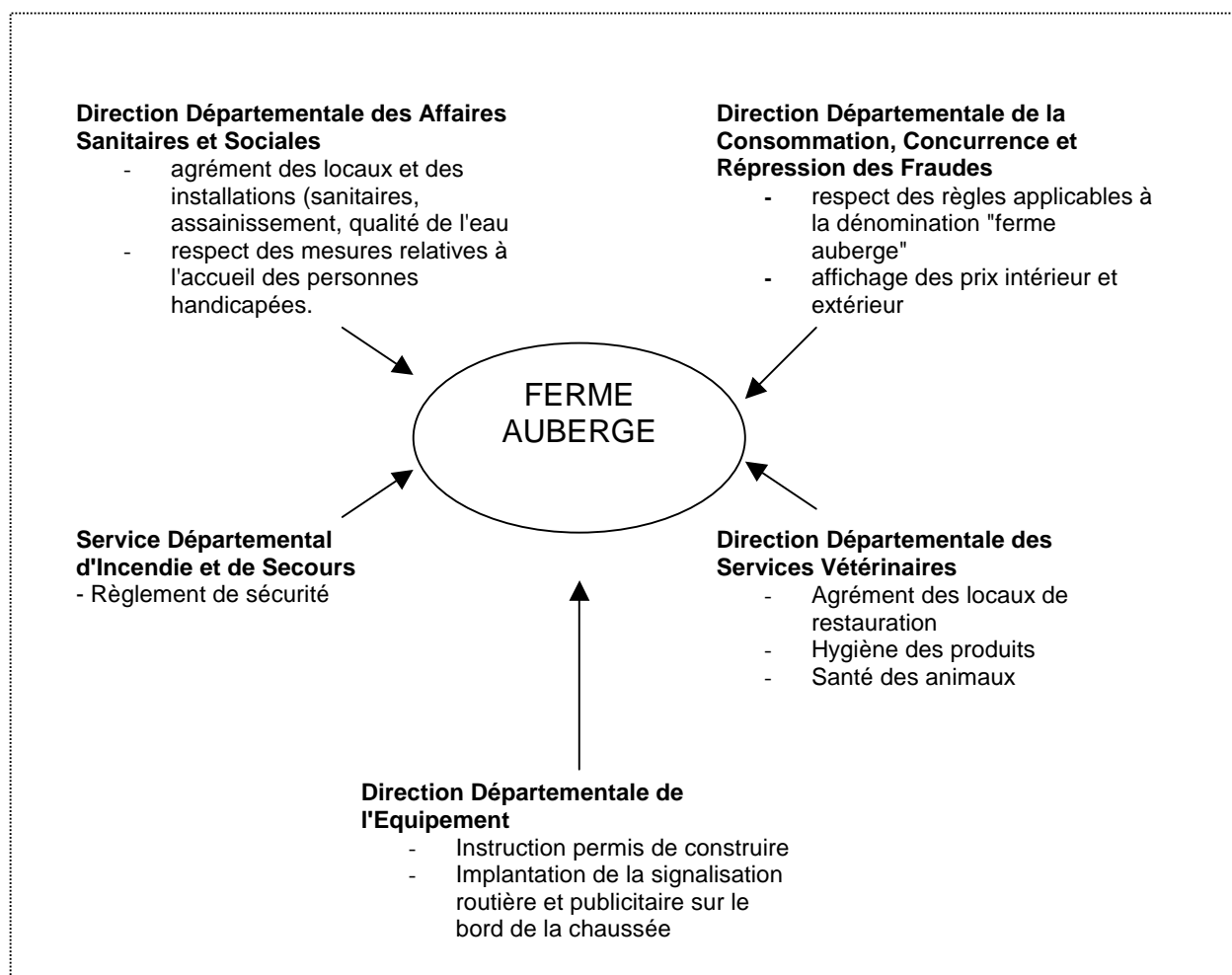
III – Les boissons

La carte des boissons doit valoriser les productions régionales.

RÉGLEMENTATION et formalités à accomplir pour l'ouverture d'une ferme auberge

L'ouverture d'une ferme auberge est une opération complexe qui nécessite de nombreuses démarches administratives.

Les administrations qui interviennent dans la création et le contrôle des fermes auberges



I – Urbanisme et permis de construire

Dépôt d'une demande de permis de construire pour toute opération de construction, reconstruction, agrandissement et aménagements importants de bâtiments.

II – Aménagements des bâtiments et réglementation sanitaire

* Prendre contact avec la Direction Départementale des Services Vétérinaires (D.S.V.) afin d'obtenir des conseils pour aménager les installations conformément à la réglementation sanitaire en vigueur.

La réglementation sanitaire :

- Se conformer à la réglementation européenne du Paquet Hygiène applicable depuis le 1^{er} janvier 2006
Elle concerne toutes les entreprises manipulant des denrées alimentaires et précise les dispositions concernant les locaux, les équipements, l'alimentation en eau, le personnel, les denrées alimentaires, les déchets, les traitements thermiques, le respect de la marche en avant...

Les outils proposés :

- La démarche "HACCP" concernant l'analyse des dangers et des points critiques implique la responsabilisation des opérateurs vis à vis de l'hygiène avec obligation de résultats.
- Le guide des Bonnes pratiques d'hygiène

* Informer la D.S.V. de la fin des aménagements pour que l'administration fasse une visite finale permettant l'ouverture du lieu de restauration.

III – Accueil des personnes handicapées

L'accessibilité à des personnes à mobilité réduite est obligatoire. Nécessité d'aménager un équipement sanitaire accessible.

IV – Sécurité et protection contre les risques incendie

Dépôt d'une déclaration d'ouverture d'établissement de 5^{ème} catégorie (formulaire CERFA n° 20-3221) auprès de la mairie et indication des matériaux de construction utilisés.

V – Statut du fermage et informations du bailleur

Demande d'autorisation par lettre recommandée avec avis de réception auprès du propriétaire-bailleur :

- de sous-location des bâtiments ou de terrains loués pour un usage touristique (chambres d'hôtes, gîtes ruraux, campings),
- pour la réalisation de travaux d'aménagement afin de pouvoir prétendre à une indemnité pour améliorations en fin de bail.

VI – Statut social et MSA

- Les activités touristiques développées par l'exploitant, sur l'exploitation agricole (locaux et terrains) et utilisant en grande partie des produits provenant directement de l'exploitation sont considérées comme activité agricole et sont donc soumises aux mêmes cotisations et prestations sociales.
Les cotisations devront être acquittées auprès de la Mutualité Sociale Agricole
- Si embauche de personnel salarié, la déclaration unique d'embauche doit être transmise à la MSA. Application de l'avenant à la convention collective Polyculture Elevage portant sur l'agritourisme.

VII – Régime fiscal de la ferme auberge

Prendre contact avec l'organisme compétent (centre de gestion, cabinet d'expertise comptable) pour adopter le régime fiscal le plus approprié et procéder aux formalités nécessaires (déclarations d'existence, options,...)

Pour mémoire :

Toute recette issue d'une activité d'accueil est considérée comme une recette de nature commerciale au plan fiscal. Elle relève donc de la catégorie des bénéfices industriels et commerciaux (BIC).

Le traitement fiscal des bénéfices dépendra donc du statut juridique de l'exploitation (individuelle ou sociétaire), du régime fiscal de l'exploitation (forfait ou réel), du montant de recettes commerciales par rapport aux recettes agricoles « pures » (plafond de 50000€ TTC et de 30% des recettes agricoles).

VIII– Déclaration au centre de formalités des entreprises (CFE)

- S'il s'agit d'une création d'une entreprise individuelle ou d'une société avec une activité de ferme auberge, s'inscrire auprès du CFE de la chambre d'agriculture.
- Si l'activité Ferme auberge est commerciale (sur le plan juridique), vous rapprocher du CFE de la Chambre de Commerce et d'industrie qui vous inscrira au Registre du Commerce et des Sociétés.

IX – Assurance et responsabilité

Souscription d'un contrat d'assurance couvrant les risques de l'activité de restauration (responsabilité civile, incendie, vol, intoxication alimentaire, ...).

X – Vente de boissons et licence restaurant

Demander une « licence restaurant » auprès de la Recette locale des Impôts (service des Contributions Indirectes) la plus proche, permettant ainsi le service des boissons à l'occasion des repas principaux.

Nouvelle réglementation à compter du 2 avril 2009 : Tout établissement pourvu de la licence restaurant – entre autres- devra obligatoirement détenir un permis d'exploitation, obtenu dans le cadre d'une formation.

XI – Affichage des prix, délivrance de factures et information des consommateurs

- Mettre en place un panneau extérieur à la salle de restauration près de la porte d'entrée informant les consommateurs des menus, plats et boissons proposés, avec les prix correspondants,
- Etablir plusieurs cartes de menus, plats et boissons proposés avec les prix correspondants, (Pour les boissons, préciser la nature et la contenance)
- Acheter un facturier pour établir les notes à remettre à la clientèle. Conserver le double de la note pendant 1 an.
- Informer la clientèle des mesures concernant la répression de l'ivresse publique et de la protection des mineurs contre l'alcoolisme
- Depuis le 1^{er} janvier 2008, interdiction de fumer dans tous les lieux accueillant du public.

XII – Diffusion d'œuvres musicales et SACEM

La diffusion de musique dans un lieu public n'est possible qu'après acquittement des droits.

Se rapprocher de l'antenne régionale de la SACEM (Sociétés des Auteurs, Compositeurs et Editeurs de Musique) qui collecte la redevance.

APPROCHE ECONOMIQUE

La ferme auberge apporte une véritable valeur ajoutée aux produits de la ferme et permet dans bien des cas de dégager un revenu à part entière.

La rentabilité certaine de cette activité passe par une maîtrise rigoureuse des coûts au niveau de l'investissement initial, de la production des matières premières et des charges de personnel.

Les données chiffrées communiquées ci-après portent sur un faible échantillon et demandent une grande prudence dans leur interprétation.

Ils permettent néanmoins des repères pour l'établissement d'une étude économique préalable à toute l'installation.

	Moyenne nationale	Moyenne lorraine	Minimum	Maximum
Capacité moyenne d'accueil	69	81	60	100
Ancienneté	-	4 ans	1 an	13 ans
Investissement total	70.000 €	144.200 €	41.300 €	354.000 €
Annuités	5.684 €	12.697 €	0	40.037 €
Produit total	65.329 €	101.100 €	55.626 €	165.259 €
Nombre de repas servis	4.118	3.979	2.484	5.448
Marge directe	19.088 €	39.740 €	13.431 €	64.860 €
Résultat courant	11.737 €	25.040 €	- 1.242 €	61.482 €
Revenu disponible	13.404 €	27.043 €	2.245 €	64.860 €
Seuil rentabilité (nombre de repas)	2.483	2.660	1.190	3.985
Prix moyen de vente du repas	15,90 €	25,71 €	16,83 €	28,39 €
Coût matières premières du repas	6,80 €	7,85 €	5,77€	8,88 €
Marge directe d'un repas	4,64€	9,99 €	2,69 €	11,91 €
Revenu moyen d'un repas	2,85 €	5,67 €	0	11,29 €
% rentabilité	18%	17,47%	-1,51%	11,29%
Retour sur investissement	4 ans	3,9 ans	1,95 an	8 ans

Source : Données nationales extraites de l'étude réalisée par TRAME en 2004
Données régionales suite enquête auprès de fermiers aubergistes de Lorraine en 2006

RENTABILITE

Si le résultat moyen semble intéressant, il ne faut pas oublier la très grande disparité de résultats entre les fermes auberges. Généralement, les deux premières années permettent à peine d'équilibrer le budget.

A partir de la troisième année, la ferme auberge commence à dégager un revenu positif, si les charges de fonctionnement sont bien maîtrisées.

Poids des charges sur le prix du repas (en %)

	Minimum	Maximum	Moyenne
Charges d'alimentation	30 %	40 %	31 %
Charges des salariés (salaires + charges sociales)	7 %	18 %	8 %
Charges variables	44 %	60%	45 %
Charges fixes	10 %	27 %	23 %
Charges d'investissement	2,40 %	24 %	14 %
TOTAL CHARGES	56 %	111 %	82 %
Résultat dégagé sur un repas	44 %	- -11 % (entre 0 et -11%)	18 %
Année de fonctionnement	> 10 ans	1 ^{ère} année	4/5 ans

Main d'œuvre

Le revenu doit permettre la rémunération du temps de travail très important nécessitant la participation en main d'œuvre de 2 personnes de l'exploitation et des aides supplémentaires pour assurer le service.

La main d'œuvre familiale est très souvent sollicitée ; elle est un gage de réussite du projet.

Il faut compter 1 heure de travail pour la mise en œuvre d'un repas, soit 4000 heures (incluant la main d'œuvre familiale et salariée) pour réaliser 4000 repas (*nombre moyen réalisé dans les fermes auberges de Lorraine*). Sont inclus la production, la préparation, le service et le nettoyage des locaux.

AIDES FINANCIERES

I – Conseil Régional

Des aides sont accordées par le Conseil Régional sur l'enveloppe "Diversification Agricole". (*Se référer à la fiche « Aides régionales »*)

II – Conseil Général et Collectivités Locales

Selon les départements des aides peuvent venir abonder les financements régionaux dans le cadre des enveloppes "touristiques".

Se rapprocher également des structures intercommunales qui peuvent favoriser la création d'emploi, la mise en valeur du patrimoine bâti, ...

III – Installation Jeune Agriculteur

Il est possible d'intégrer l'investissement de la ferme auberge dans l'étude prévisionnelle d'installation. A ce titre, le jeune agriculteur pourra prétendre aux prêts à taux bonifiés et aux aides à l'installation (D.J.A.).

Comme pour toute activité en lien direct avec la clientèle, la promotion est indispensable et se décline à plusieurs niveaux.

I – La signalisation

- Les panneaux de signalisation routière à négocier avec la D.D.E. pour leur implantation. (se référer à la fiche *Commercialisation*)
- Les panneaux publicitaires (enseignes ou pré-enseignes) apposées en amont de l'activité à moins de 5 km sur un terrain privé :
 - Surface du panneau de 1 m de large ou 1,50 m de haut
 - Situation : à plus de 5 m du bord de la chaussée.

II – La publicité

Il existe une plaquette régionale initiée par les fermiers aubergistes de Lorraine diffusée à 30.000 exemplaires.

De nombreux partenariats sont possibles pour être référencés sur les sites et guides touristiques des organismes de tourisme : Offices de Tourisme Locaux, Comité Départemental du Tourisme, Comité Régional du Tourisme, Chambre Régionale d'Agriculture et le Réseau National "Bienvenue à la Ferme".

Des documents personnels sont indispensables, tels que dépliants, cartes de visite ...

Le Site Internet est aujourd'hui un très bon support de communication et permet un lien direct avec ses futurs clients en recherche de proposition de menus et autres informations.

III – Les relations presse

Avoir le réflexe d'informer son correspondant local de toute initiative : repas thématique, marché, portes ouvertes,

Le relationnel avec les journalistes est à entretenir régulièrement, mais néanmoins la parution d'articles reste aléatoire et soumise au bon vouloir de la rédaction.

Seul l'encart publicitaire payant permet le contrôle de l'information que l'on souhaite diffuser.

IV – Promotion collective

Le réseau "Bienvenue à la Ferme" propose des opérations collectives de promotion telles que les repas à thème : repas d'Antan, Saint-Valentin, repas d'Automne, repas en partenariat avec les Comités des Vins de Lorraine ...

Ces événements à l'échelle régionale ont plus d'impact auprès des médias et bénéficient notamment de bonnes retombées médiatiques.