

Créer une activité de petite restauration à la ferme

Définition de l'activité

La restauration à la ferme apporte au consommateur une forme de dépaysement alors conjuguez vos talents et développez : la table d'hôtes, le casse-croûte à la ferme, le buffet fermier, le goûter à la ferme...

Mettez tous les atouts de votre côté ! Pensez à l'emplacement. Personnalisez votre concept. Ecoutez vos clients. Anticipez les effets saisonniers. Pratiquez le juste prix en fonction de la clientèle ciblée. Sachez présenter votre carte et mettre en valeur vos produits. Prenez le temps de gérer, planifiez votre travail...

La réglementation

Durant l'élaboration de votre projet vous aurez sans doute à contacter une ou plusieurs des administrations suivantes pour homologuer votre nouvelle activité :

- Le service départemental de service d'incendie et de secours
- La direction départementale de l'équipement
- La direction départementale des affaires sanitaires et sociales
- La direction départementale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression des fraudes
- La direction départementale des services vétérinaires

Quelques principes et précautions supplémentaires

- Obtenir l'autorisation de construire ou de rénover
- Se doter d'une licence boissons et restaurant
- Déclarer l'ouverture à la mairie 2 mois auparavant
- Assurer le risque

Les questions juridiques, sociales et fiscales

Un statut juridique agricole :

L'activité de petite restauration à la ferme à partir du moment où elle est réalisée avec le support de l'exploitation constitue une activité agricole donc civile.

Un seul régime social :

Les agriculteurs peuvent ne relever que du seul régime social agricole et ne cotiser qu'à ce seul régime pour l'ensemble de leurs activités.

Le traitement fiscal :

Toute recette issue d'une activité d'accueil sur une exploitation agricole est considérée comme une recette de nature commerciale. Le statut des bénéfices dépendra donc :

- Du statut juridique de l'exploitation : individuelle ou en société
- Du régime fiscal de l'exploitation : forfait ou réel
- Du montant des recettes commerciales par rapport aux recettes de l'activité agricole principale

Les bénéfices industriels et commerciaux (BIC) peuvent être rattachés aux bénéfices agricoles (BA) lorsqu'ils ne représentent ni plus de 30% des revenus agricoles ni plus de 50000€* TTC (*Loi de finances 2006 relève le seuil mais les 2 conditions demeurent cumulatives).

La promotion

Pour le lancement de votre activité et sa pérennité, vous devrez impérativement assurer une communication efficace et ciblée. Différents moyens et techniques :

- L'édition de supports papier
- La presse
- Internet
- Les partenariats avec les organismes de promotion (CDT...)
- Signalisation routière, publicitaire
- Bouche à oreille

La rentabilité

Règles à respecter :

- Chiffrer l'investissement, intégrer automatiquement un surcoût (surévaluer l'investissement)
- 3 natures de financement : autofinancement, emprunt, aides

Prévoir le chiffre d'affaires : rentabilité avec une hypothèse haute et une hypothèse basse

Les clés de la réussite

- Avoir un goût prononcé pour l'accueil et la restauration
- Produire une grande partie des denrées, composant les menus
- Faire preuve d'imagination et d'originalité
- Savoir se renouveler
- Avoir de la main d'œuvre disponible
- Savoir s'organiser

Pour toutes informations complémentaires, n'hésitez pas à contacter votre conseillère agritourisme départementale ou à vous procurer le dossier technique complet.