

Créer une ferme auberge

Définition de l'activité

La ferme-auberge est un lieu de restauration aménagé sur une exploitation agricole. Elle doit être le prolongement de l'activité agricole. Les repas sont constitués essentiellement (+50%) de denrées issues de l'exploitation et doivent être représentatifs des spécialités locales et régionales.

La ferme auberge doit se situer sur l'exploitation agricole (surface maximale de salle : 150m² soit capacité de 100 couverts maxi) et fonctionne avec la présence active du fermier aubergiste qui réserve à a clientèle un accueil simple, naturel et chaleureux.

2 principes à retenir : approvisionnement extérieur limité+qualité fermière des produits

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 rénové
- 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 ferme auberge à partir du moment où elle est réalisée avec le support de l'exploitation constitue une activité agricole donc civile. La fourniture de produits à l'auberge par l'exploitation constitue un lien fort qu'il convient de préserver.

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
- Posséder un patrimoine bâti et un environnement favorable
- 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.