

# RÉGLEMENTATION SANITAIRE EN AGRITOURISME



Activités repas ou animation autour des aliments  
proposées par des producteurs agricoles

**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



**aGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
PAYS DE LA LOIRE



**LES EXPLOITANTS AGRICOLES** sont amenés à proposer différentes activités touchant à l'alimentaire dans le cadre de leurs activités agritouristiques : ferme auberge, petite restauration à la ferme (goûters...) mais aussi cours de cuisine, animation pédagogique avec fabrication d'aliment (beurre, confiture...). Selon leur nature, leur fréquence, ces activités relèvent d'obligations réglementaires différentes.

Mais dans tous les cas, la responsabilité du producteur est engagée dès lors qu'il vend ou fait consommer des aliments à ses clients. Cette fiche résume les obligations et points de vigilance pour effectuer ce type d'activité en partant sur de bonnes bases.



## PROPOSER DES REPAS À SES CLIENTS : QUEL CADRE RÉGLEMENTAIRE ?



### Différentes formules de restauration possible

Type de restauration	Spécificité
Restaurant, ferme auberge	Activité de restauration commerciale traditionnelle avec un service à table. La ferme auberge se distingue du restaurant par des repas composés majoritairement de produits de la ferme.
Goûters à la ferme	Petite restauration à base ou non de produits de la ferme ou de produits élaborés par l'agriculteur spécifiquement pour le goûter (ex : un gâteau).
Tables d'hôtes	Repas pris à la table familiale en même temps que les accueillants, réservé aux personnes accueillies dans le cadre de l'offre d'hébergement (15 personnes maximum). Un seul menu et une cuisine de qualité composée d'ingrédients de préférence du terroir.
Paniers repas, paniers pique-nique	Vente de repas à emporter ou à consommer sur place (zone de pique-nique).

### Les obligations réglementaires vont dépendre du caractère régulier ou occasionnel de l'activité.

Sont considérées comme occasionnelles, les activités suivantes effectuées par un particulier ou une association :

1. Préparation régulière (quotidienne ou hebdomadaire) de repas pour moins de 5 personnes.
2. Préparation ponctuelle (au maximum mensuelle ou trimestrielle) de repas pour moins de 50 consommateurs par prestation.
3. Préparation exceptionnelle de repas (1 fois par an au maximum) approvisionnant moins de 200 consommateurs.

Toutes les activités qui dépassent ce cadre (exemple : préparation régulière de repas pour 5 personnes ou plus par jour) sont considérées comme activité professionnelle.

## Doi-je déclarer mes activités de restauration ?

	Activité occasionnelle	Activité professionnelle
Restaurant, ferme auberge		Déclaration obligatoire à la DDPP avec le cerfa n°13984* comme restauration commerciale traditionnelle.
Goûters à la ferme	Pas de déclaration	
Tables d'hôtes	Pas de déclaration	
Panier repas, panier pique-nique	Pas de déclaration	Déclaration obligatoire à la DDPP avec le cerfa n°13984* comme restauration commerciale rapide.

[\\*déclaration en ligne sur mesdemarches.agriculture.gouv.fr](http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr)



## Y-a-t-il une obligation de formation à l'hygiène alimentaire ?

	Activité occasionnelle	Activité professionnelle
Restaurant, ferme auberge		Oui (formation 14h)
Goûters à la ferme	Non	
Tables d'hôtes	Non	Non
Panier repas, panier pique-nique	Non	Oui (formation 14h)*

\*Si les paniers repas sont proposés par un producteur fermier disposant déjà de la formation Bonnes pratiques d'hygiène/ HACCP pour son activité, pas besoin de formation complémentaire.



Une formation à l'hygiène alimentaire est toujours un plus même si la réglementation ne vous l'impose pas. Vous demeurez dans tous les cas responsables des aliments que vous remettez ou servez aux clients.

## Les obligations s'imposant dans tous les cas

### Respect des bonnes pratiques d'hygiène

- Locaux et matériels de préparation et de stockage des aliments propres
- Hygiène des manipulations (lavage des mains...)
- Respect de la chaîne du froid
- Bonne gestion des plats chauds et de leur refroidissement
- Organisation du travail et du stockage pour éviter des contaminations croisées
- ...



### TÉLÉCHARGEZ LE GUIDE des bonnes pratiques d'hygiène

Les professionnels de la restauration doivent mettre en place un plan de maîtrise sanitaire en se basant sur un guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté à leur activité.

Pour les activités occasionnelles, qui ne nécessitent pas de plan de maîtrise sanitaire formalisé, le guide établi pour les consommateurs constituera une mine d'informations intéressantes pour stocker et préparer les aliments dans de bonnes conditions d'hygiène.

Téléchargement gratuit sur le site du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

[https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH\\_Consummateurs\\_5958\\_cle8bb1ad.pdf](https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/documents/pdf/GBPH_Consummateurs_5958_cle8bb1ad.pdf)



## Vigilance sur certains produits à risque

Certains aliments particulièrement sensibles nécessitent des précautions d'emploi ou une information du client. Par ailleurs, une information concernant la présence d'allergènes sur les produits proposés doit obligatoirement être accessible aux clients ([liste des 14 allergènes concernés](#))

- **Lait cru** et produits laitiers au lait cru : leur consommation est déconseillée à certains publics sensibles (femmes enceintes, jeunes enfants, personnes âgées ou immunodéprimées). Informer vos clients si vous proposez ce type de produits dans vos prestations repas.
- **Préparation aux œufs crus** (mayonnaise, tiramisu, mousse au chocolat...) : à préparer uniquement avec des œufs du commerce et à éviter dans les paniers à emporter ! NB : Vous pouvez utiliser les œufs d'une basse-cour personnelle pour des préparations cuites (gâteaux...) mais seulement pour des activités occasionnelles.
- **Conserve maison** : à proscrire (risque de botulisme). Ne proposer que des conserves provenant de professionnels (stérilisation sous pression dans un autoclave).

## Traçabilité

La traçabilité permet de remonter aux fournisseurs des aliments en cas de toxi-infection alimentaire. Même pour des activités occasionnelles, il est préconisé d'assurer un minimum de traçabilité dans la mesure où la responsabilité du fournisseur du repas peut être engagée en cas de problème. Il est possible par exemple de tenir un "cahier de traçabilité" pour les produits les plus sensibles (œufs, viandes, charcuterie, produits laitiers, poissons) achetés à l'extérieur en conservant les tickets de caisse avec les dates d'achat. Ce dispositif allégé n'est pas envisageable dans le cas d'une activité professionnelle.

## Panier repas : consignes à fournir oralement

Le risque majeur de ce type de formule est la rupture de chaîne du froid. Il faut donc éviter les denrées les plus périssables (préparation aux œufs crus...). A la remise du panier, informer oralement les clients sur la nature des produits fournis et les conditions d'utilisation (conservation et délai de consommation).

## ANIMATIONS CUISINE

Les **ateliers cuisine** proposés au grand public pour découvrir les produits de la ferme ne nécessitent pas de déclaration auprès de la DDPP dès lors que les produits sont consommés par les personnes qui les préparent (l'activité s'apparente alors à de la consommation privée). L'animateur des ateliers cuisine veillera au respect des bonnes pratiques d'hygiène et mesures de précaution nécessaire (voir précédemment).

Il en va de même pour les **fermes pédagogiques** proposant des animations sur la transformation et dégustation de produits (sauf pour le lait cru, voir ci-dessus).

Même s'il n'y a pas d'obligation, une formation sur les bases de l'hygiène alimentaire est un plus pour les agriculteurs souhaitant développer ce type d'activités (sauf s'ils ont un atelier de transformation à la ferme et ont déjà été formés).



## LAIT CRU

« Puis-je proposer une dégustation du lait cru produit sur ma ferme ? »

Oui, avec une autorisation de produire et de mettre sur le marché du lait cru remis en l'état au consommateur final et en respectant les prescriptions de l'arrêté du 13 juillet 2012\*.

« Puis-je l'utiliser, cru et cuit, dans des préparations ? »

- s'il y a cuisson, oui avec aucun besoin d'autorisation particulière,
- s'il est utilisé cru, oui si vous avez l'autorisation "lait cru"\*, non dans le cas contraire.

\*Demande d'autorisation à effectuer sur <https://www.mesdemarches.agriculture.gouv.fr>  
Pour les obligations sanitaires, consulter notre brochure « Lait cru de consommation : point sur les obligations sanitaire ».

