

*La ferme-auberge est un lieu de restauration, avec ou sans en hébergement, aménagé sur l'exploitation agricole. Elle met en valeur les produits de cette exploitation*

## Les conditions à respecter

- L'établissement doit répondre aux réglementations en vigueur dans les domaines :
  - du commerce (arrêté du 27 Mars 1987, modifié par [arrêté du 29 Juin 1990](#) portant sur l'affichage des prix / [arrêté du 8 juin 1967](#) concernant la délivrance d'une note)
  - de l'urbanisme ([en savoir plus](#))
  - de l'hygiène et la salubrité. ([Arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur](#)) / [RÈGLEMENT \(CE\) No 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires](#)
- L'activité d'auberge doit constituer le prolongement de l'activité agricole. L'exploitation agricole se doit de demeurer l'activité principale.
- Les menus et cartes s'appuient sur les recettes locales et régionales, et valorisent les produits issus de l'exploitation.
- La ferme-auberge doit se situer sur l'exploitation agricole et fonctionner avec la présence active de l'agriculteur.
- L'accueil y est simple et chaleureux. La capacité est plafonnée à 100 personnes.

## La démarche

- Obtenir un permis de construire (en cas de changement de destination du local ou d'agrandissement par exemple)
- Obtenir l'arrêté d'ouverture du maire.
- Déclarer l'ouverture du restaurant à la direction des Services Vétérinaires de la préfecture du département
- Obtenir une licence pour la vente de boissons. ([En savoir plus](#))
- L'activité ferme-auberge à partir du moment où elle est réalisée avec le support de l'exploitation conserve un statut juridique agricole. Les agriculteurs peuvent ne relever que du régime social agricole pour l'ensemble de leurs activités.

- Toute recette issue de l'activité de ferme-auberge est considérée comme une recette de nature commerciale. Le régime d'imposition des bénéfices dépendra du statut juridique de l'exploitation (individuelle ou en société), de son régime fiscal (forfait ou réel), du montant des recettes commerciales par rapport aux recettes de l'activité principale.

## Les démarches qualité

Les fermes-auberges peuvent adhérer au label « Bienvenue à la Ferme » délivré par la Chambre d'Agriculture ou encore le réseau « Accueil Paysan ».

## Bon à savoir

La tradition des fermes-auberges en Alsace remonte au 19<sup>ème</sup> siècle. La plupart de ces établissements proposent en été le repas marcaire qui tire son nom de *melker* « le trayeur de vache ». Ce menu est le plus souvent composé : d'une tourte suivie d'une viande de porc fumée accompagnée de pommes de terres. On y déguste ensuite du munster, du fromage blanc frais et pour finir une tarte aux fruits de saison.

## Contacts et liens utiles

Chambre d'Agriculture du Bas-Rhin,  
Réseau Bienvenue à la Ferme du Bas-Rhin,  
Espace Européen de l'entreprise  
2, rue de Rome - BP 30022 Schiltigheim  
67013 Strasbourg cedex  
Tel : 03 88 19 17 17  
Email : [s.janus@bas-rhin.chambagri.fr](mailto:s.janus@bas-rhin.chambagri.fr)

Relais Bienvenue à la Ferme  
Gîtes de France du Bas-Rhin,  
7, place des meuniers  
67000 Strasbourg  
Tel : 03 88 75 56 51  
Fax : 03 88 23 00 97  
Email : [alsace@gites67.com](mailto:alsace@gites67.com)  
[www.bienvenue-a-la-ferme.com/](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/)

Sources : [www.senat.fr](http://www.senat.fr) [www.bienvenue-a-la-ferme.com/](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/) [www.cra-lorraine.fr/](http://www.cra-lorraine.fr/)  
[www.acteursdutourisme.fr](http://www.acteursdutourisme.fr)