



AVENANT

Activité Traiteur - Bienvenue à la Ferme

février 2005

I. Préambule – Définition

"L'activité traiteur - Bienvenue à la Ferme", en tant qu'activité complémentaire et rattachée exclusivement à l'activité "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme" ou "Produits de la Ferme - Bienvenue à la Ferme", doit permettre de valoriser les productions de l'exploitation et le savoir-faire de l'agriculteur.

Ainsi, l'agriculteur qui souhaite développer cette activité doit, au préalable, avoir obtenu l'agrément "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme" ou l'agrément "Produits de la ferme - Bienvenue à la Ferme". En aucun cas "l'activité traiteur - Bienvenue à la Ferme" ne pourra être développée indépendamment de l'une ou l'autre de ces formules.

L'activité traiteur - Bienvenue à la Ferme comprend les prestations suivantes :

- vente de plats à emporter
- livraison de buffets service compris
- livraison de buffets non servis
- repas sur foires et salons

L'agriculteur se conforme aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire, concurrence, sécurité...

II. Le menu et les produits servis

II.1. Les menus

Les préparations et plats servis dans le cadre de l'activité traiteur s'appuient sur les recettes locales et régionales. Elles valorisent la ou les productions de la ferme support, les savoir-faire culinaires et la capacité créative et novatrice de l'agriculteur.

II.2. **Les principes généraux régissant l'approvisionnement**

Les contraintes d'approvisionnement définies pour l'activité traiteur s'appuient sur les règles qui prévalent pour l'approvisionnement en ferme auberge.

1. **Tous les ingrédients principaux** entrant dans la composition des préparations et plats **doivent être de qualité fermière**. Néanmoins un approvisionnement exceptionnel sera autorisé pour des ingrédients principaux non disponibles en qualité fermière et qui peuvent alors provenir de fournisseurs régionaux, sous réserve que ces produits s'inscrivent dans les traditions du terroir considéré (exemple : Roquefort, Comté, ...).
Pour les produits charcutiers, si le terme "porc" n'est pas repris dans le nom du produit (ex : pâté de lapin), l'approvisionnement en porc de qualité fermière n'est pas obligatoire. Cependant, il est recommandé, dans la mesure du possible, d'utiliser du porc de qualité fermière ou sous signe officiel de qualité.

Il est également recommandé, dans la mesure du possible, d'utiliser des ingrédients secondaires de qualité fermière ou sous signe officiel de qualité.

Les ingrédients principaux faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur doivent être issus de la zone géographique déterminée dans le règlement intérieur. De même, les ingrédients principaux de tradition locale non disponibles en qualité fermière et servis en ferme auberge doivent être issus de la liste définie par le dit règlement intérieur.

Enfin, dans la mesure du possible, l'approvisionnement auprès d'agriculteurs du réseau Bienvenue à la Ferme sera privilégié. Néanmoins, le choix des fournisseurs, au sein des zones d'approvisionnements définies dans le règlement intérieur, relève de la seule compétence de l'agriculteur.

2. Les produits entrant dans la composition des préparations et plats doivent provenir majoritairement de l'exploitation de l'agriculteur. Dans ces conditions, **le taux d'auto-approvisionnement**, calculé au moment de la conception du buffet, **doit être supérieur ou égal à 51%**.
3. **L'origine des ingrédients principaux**, qu'ils fassent l'objet d'un approvisionnement auprès de l'exploitation ou d'un approvisionnement extérieur, **sera portée à la connaissance de la clientèle** par affichage sur la table du buffet.
De plus, la traçabilité des mouvements de marchandises sera consignée au fur et à mesure, soit dans un cahier d'enregistrement, soit par factures.
4. **Les vins et les boissons sont pris en compte dans le calcul du taux d'auto-approvisionnement dès lors qu'ils sont produits et élevés ou transformés sur l'exploitation agricole.**

Les boissons servies (vins et apéritifs) doivent permettre de valoriser les productions régionales et notamment celles de propriétaires récoltants. Les différentes zones d'approvisionnement doivent être précisées dans le règlement intérieur départemental ou régional en tenant compte des pratiques traditionnelles. Le champagne, eu égard à son caractère festif et "national", pourra être servi sans restriction.

Toute boisson de type industriel (cola ou soda, apéritifs industriels...) est à éviter. Il est également fortement recommandé de servir des jus de fruits de qualité fermière.

Ces différents principes s'appuient sur les définitions suivantes :

- *Ingrédients principaux :*

Sont considérés comme ingrédients principaux les viandes, les poissons, les fromages, les légumes et les fruits (de table et ceux entrant dans la composition des plats et desserts) ainsi que les gibiers, les

champignons et les escargots, les oeufs s'ils sont mis en valeur dans la préparation (omelette, brouillade,...).

Pour les produits charcutiers, le porc est considéré comme ingrédient principal que le terme "porc" soit repris ou non dans le nom du produit.

▪ *Ingrédients secondaires :*

Sont considérés comme ingrédients secondaires le vin, les boissons, les matières grasses, les oeufs, la farine, le miel ainsi que les épices, le sucre, le chocolat...

▪ *Produits fermiers :*

Sont considérés comme étant de qualité fermière¹:

- Les produits de la chasse, de la pêche et de la cueillette lorsqu'ils sont chassés, pêchés ou produits par l'agriculteur ou par le producteur (ou cueilleur, chasseur, pêcheur).
- Tous les produits provenant de l'exploitation de l'agriculteur ou directement d'une autre exploitation respectant les **quatre principes essentiels** suivants :
 - le terme fermier s'applique à un produit élaboré selon un mode de production non industriel ;
 - le terme fermier s'applique à un produit ;
 - le produit provient exclusivement d'un producteur qui a le statut d'agriculteur ;
 - le producteur est responsable de son produit et en assure la maîtrise, le suivi et la traçabilité "individuelle" à tous les stades de production, transformation et commercialisation ;
- Les produits non disponibles en qualité fermière mais entrant dans les traditions du terroir. Le règlement intérieur départemental ou régional précisera la nature de ces produits.

▪ *Produits non fermiers :*

Sont considérés comme non fermiers et ne pouvant être utilisés dans les préparations du buffet :

- les viandes, fromages, légumes et fruits ne respectant pas les principes essentiels énoncés ci-dessus;
- les produits de la chasse ou de la pêche achetés à un intermédiaire;
- les produits non disponibles en qualité fermière et n'entrant pas dans les traditions du terroir.

Sont également considérés comme non fermiers, mais pouvant être utilisés dans les préparations et plats tous les ingrédients secondaires non produits conformément aux principes essentiels énoncés ci-dessus.

Au delà de ces principes, il convient de considérer que :

- La congélation et la surgélation de produits frais sont conditionnées au respect de la réglementation sanitaire en vigueur.
- Les desserts doivent tous être de fabrication "maison", y compris les pâtes et fonds de tarte. Les desserts peuvent être élaborés à base de produits non fermiers type chocolat,...

Définition du taux d'auto-apvisionnement :

Le taux d'auto-apvisionnement correspond au rapport entre :

- la valeur marchande² de tous les produits provenant de l'exploitation
- et la valeur marchande des produits provenant de l'exploitation à laquelle s'ajoute la valeur marchande des ingrédients principaux faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur.

¹ d'après la note de la DGCCRF du 15 avril 1998, le produit fermier est un produit fabriqué à la ferme, avec les productions animales et végétales issues elles-mêmes de la ferme. La production et la transformation doivent être obtenues selon des méthodes traditionnelles, excluant toute méthode industrielle.

² La valeur marchande équivaut au prix de marché correspondant à la qualité servie

Mode de calcul :

$$\text{Taux d'auto - approvisionnement} = \frac{\text{Valeur des produits provenant de l'exploitation}}{(\text{valeur des produits provenant de l'exploitation} + \text{valeur des ingrédients principaux provenant de l'extérieur})}$$

INGRÉDIENTS PRINCIPAUX <i>Viandes, poissons, fruits, légumes, fromages, œufs (si mis en valeur dans le plat)</i>	I	PRODUITS FERMIERS ISSUS DE L'EXPLOITATION AGRICOLE DU FERMIER AUBERGISTE	
	II	PRODUITS FERMIERS PROVENANT D'AUTRES EXPLOITATIONS AGRICOLES	→ <u>Règlement intérieur :</u> Définir les zones d'approvisionnement des produits fermiers
	III	PRODUITS NON DISPONIBLES EN QUALITE FERMIERE MAIS DE TRADITION LOCALE, ACQUIS AUPRES DE FOURNISSEURS REGIONAUX	→ <u>Règlement intérieur :</u> Définir la liste des produits de tradition locale
	IV	PORC NON VALORISE DANS LES PRODUITS CHARCUTIERS, ACHETE A L'EXTERIEUR	
INGRÉDIENTS SECONDAIRES <i>Vin, boissons, œufs, matières grasses, épicerie, ...</i>	V	PRODUITS ISSUS DE L'EXPLOITATION AGRICOLE DU FERMIER AUBERGISTE	
	VI	INGRÉDIENTS SECONDAIRES PROVENANT DE L'EXTERIEUR	→ <u>Règlement intérieur :</u> Définir les zones d'approvisionnement des vins et apéritifs

$$\text{Taux d'auto-approvisionnement} = \frac{\text{I} + \text{V}}{\text{I} + \text{II} + \text{III} + \text{IV} + \text{V}} \geq 51 \%$$

III. Le transport

Le transport de denrées alimentaires se fera conformément à la réglementation sanitaire en vigueur. (se référer à la fiche technique "Transport de denrées alimentaires" jointe en annexe).