

**CAHIER DES CHARGES**  
**Ferme auberge**  
Bienvenue à la Ferme







## Cahier des charges "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme"

Au-delà des critères repris dans le présent cahier des charges, l'agriculteur s'engage à respecter les termes de la charte éthique "Bienvenue à la Ferme".

**Les conditions d'emploi des termes ferme et fermier précisées par le présent cahier des charges seront adaptées à la définition réglementaire du décret d'application de l'article L640-2 du Code rural inséré par l'article 76 de la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999.**

### I - DEFINITION

La ferme auberge "Bienvenue à la Ferme" est un lieu de restauration, avec ou sans hébergement, aménagé sur une exploitation agricole en activité, dans le prolongement de ses productions animales ou végétales. Elle est gérée par un ou plusieurs exploitants, quelle que soit la forme juridique reconnue pour l'exploitation.

Une ferme auberge peut être le prolongement d'un regroupement de plusieurs exploitations agricoles distinctes si tous les exploitants, ou les membres de leur famille, participent activement à la vie de la ferme auberge.

L'exploitation agricole doit remplir les conditions d'affiliation au régime social agricole définies par les articles L 722-1 et s du code rural.

Le fermier aubergiste doit cotiser à l'AMEXA.

Si la forme juridique qui exploite la ferme auberge est distincte de l'exploitation agricole, le gérant de la ferme auberge doit remplir les conditions d'affiliation au régime social agricole, dans les conditions définies précédemment.

**La ferme auberge doit fonctionner avec la présence active du fermier aubergiste ou d'un membre de sa famille travaillant sur l'exploitation.**

Une personne physique ou morale ne peut gérer qu'une seule ferme auberge.

### II - CRITERES D'ADHESION AU CAHIER DES CHARGES

**Ils sont de 3 ordres :**

- **L'accueil de la clientèle et la capacité de la ferme auberge,**
- **Les menus et les produits,**
- **La localisation et le cadre.**

**Ils permettent de faire la différence avec la restauration classique.**

## **1°) L'accueil de la clientèle et la capacité de la ferme auberge**

### **a- L'accueil de la clientèle**

L'accès à la ferme auberge doit être facilité par la signalisation préconisée par le réseau "Bienvenue à la Ferme".

Le fermier aubergiste qui souhaite recevoir sa clientèle uniquement sur réservation devra en informer les consommateurs en faisant figurer cette mention sur tous ses documents d'information et de promotion ainsi que sur les panneaux de signalisation et à l'entrée de son exploitation.

Un accueil de qualité, convivial et chaleureux est réservé à la clientèle.

Le fermier aubergiste a le souci de satisfaire la curiosité de sa clientèle en matière d'informations touristiques et agricoles par le dialogue et par la mise à disposition de documents.

Le service, l'accueil et la cuisine sont sous la responsabilité du fermier aubergiste ou des personnes de sa famille qui peuvent se faire aider par du personnel salarié, exerçant ses fonctions sous la responsabilité directe du fermier aubergiste. Dans tous les cas, le fermier aubergiste veillera à assurer un contact direct avec la clientèle au cours du repas.

Si le service se fait à une table unique, ceci doit être précisé sur tous les documents promotionnels.

### **b- La capacité de la ferme auberge**

**Dans tous les cas, la capacité de la ferme auberge doit être en accord avec la capacité de production de l'exploitation agricole support de la ferme auberge et la main d'œuvre disponible pour la ferme auberge.**

**Le dossier d'agrément devra permettre d'apprécier l'adéquation entre la capacité de production de l'exploitation agricole et la capacité d'accueil de la ferme auberge.**

De plus, pour garantir la qualité de l'accueil, la capacité de la ferme auberge est plafonnée à 100 personnes (surface maximum de la salle de restauration de 120 m<sup>2</sup>). Néanmoins, cette capacité pourra être supérieure à 100 personnes dans la limite de 150 personnes (surface maximum de la salle de restauration de 180 m<sup>2</sup>).

Dans ce cas, le relais départemental devra soumettre le dossier préalable d'agrément à l'avis de la commission nationale. La visite d'agrément sera par ailleurs présidée par un membre de la commission nationale provenant d'une autre région que celle du fermier aubergiste.

En cas d'avis défavorable de la commission nationale, l'agrément ne pourra être donné. En cas d'avis favorable, un exemplaire du dossier d'agrément sera consultable au relais départemental Bienvenue à la Ferme.

En cas de litige entre le relais départemental et la commission nationale, le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme de l'APCA statuera après audition des différentes parties.

➤ *Autorisation exceptionnelle de dépassement de la capacité de la ferme auberge (à l'occasion de marchés fermiers, Portes Ouvertes, journées à thème, ...)*

Le fermier aubergiste peut être autorisé, de manière exceptionnelle, à accueillir un nombre de personnes supérieur à la capacité de la ferme auberge figurant dans le dossier d'agrément.

Dans ce cas, le fermier aubergiste transmettra par écrit au relais départemental une déclaration précisant le nombre de personnes accueillies, la composition du menu ainsi que l'origine des produits servis, ces éléments devant permettre de vérifier le respect du taux minimum d'auto-provisionnement. Cette autorisation ne peut être accordée plus de 5 à 6 fois par an.

## 2°) Les menus et les produits

### ➤ *Menus et coin-bar :*

Les menus et cartes s'appuient sur les recettes locales et régionales. Ils valorisent la ou les productions de la ferme support, les savoir-faire culinaires et la capacité créative et novatrice du fermier aubergiste.

Lorsqu'un coin-bar est intégré dans la ferme auberge, celui-ci est exclusivement réservé à la clientèle de la ferme auberge.

### ➤ *Principes généraux régissant l'approvisionnement de la ferme auberge :*

**1. Tous les ingrédients principaux** entrant dans la composition du menu **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, de servir 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 du fermier aubergiste.

**2. Les produits entrant dans la composition du menu doivent provenir majoritairement de l'exploitation agricole support de la ferme auberge.** Dans ces conditions, **le taux d'auto-provisionnement**, calculé au moment de la conception des menus et cartes, **doit être supérieur ou égal à 51%**. Ce taux minimum d'auto-provisionnement devra également être respecté en moyenne sur l'année.

- 3. L'origine des ingrédients principaux**, qu'ils fassent l'objet d'un approvisionnement auprès de l'exploitation agricole support de la ferme auberge ou d'un approvisionnement extérieur, **sera portée à la connaissance de la clientèle** par affichage sur les cartes et menus à l'extérieur et à l'intérieur de la ferme auberge.

De plus, la traçabilité des mouvements de marchandises, et notamment de la ferme support vers la ferme auberge, 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 support de la ferme auberge.**

La carte des boissons (vins et apéritifs) doit 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 figurer sans restriction sur la dite carte.

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, et les oeufs s'ils sont mis en valeur dans le plat (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 fermière<sup>1</sup>:

- Les produits de la chasse, de la pêche et de la cueillette lorsqu'ils sont chassés, pêchés ou produits par le fermier aubergiste ou par le producteur (ou cueilleur, chasseur, pêcheur).
- Tous les produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge ou directement d'une autre exploitation respectant les **trois principes essentiels** suivants :
  - le terme fermier s'applique à un produit élaboré selon un mode de production non industriel ;
  - le produit provient exclusivement d'un producteur qui a le statut d'agriculteur ;

---

<sup>1</sup> 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.

- . 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 servis en ferme auberge :**

- 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 servis en ferme auberge** 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"<sup>2</sup>, 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 de la ferme auberge :**

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

- la valeur marchande<sup>3</sup> de tous les produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge
- et la valeur marchande des produits provenant de l'exploitation agricole support de la ferme auberge à laquelle s'ajoute la valeur marchande des ingrédients principaux faisant l'objet d'un approvisionnement extérieur.

Mode de calcul :

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

<sup>2</sup> Sont considérés de fabrication "maison" tous les desserts dont la recette et la préparation sont élaborées par le fermier aubergiste.

<sup>3</sup> La valeur marchande équivaut au prix du marché correspondant à la qualité servie.

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

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

### 3°) La localisation et le cadre

En principe la ferme auberge est située sur l'exploitation (siège, bâtiments ...).

Toutefois, pour tenir compte de contextes régionaux particuliers, la commission d'agrément peut accepter, à titre exceptionnel, une autre localisation. Dans ce cas, la ferme auberge doit se situer :

- dans un cadre architectural traditionnel ou dans un bâtiment existant aménagé à cet effet ;
- à proximité du siège d'exploitation (soit encore dans un rayon de 3 km maximum en zone de plaine, et à définir au cas par cas en zone de montagne).

Des productions agricoles de l'exploitation support de la ferme auberge doivent exister sur place et les lieux de production peuvent être présentés sur photo. Cependant, pour tenir compte de contextes régionaux particuliers, la commission d'agrément pourra accorder une dérogation à l'existence de productions sur place, sous réserve que la visite de la ferme demeure possible, sur demande.



La façade et les abords de la ferme auberge doivent être soignés, agréables et fleuris (lorsque la saison le permet). Ils doivent respecter le caractère architectural du pays afin de s'insérer au mieux dans le paysage, et ne doivent pas dénaturer le style de l'exploitation. L'intérieur de la salle de la ferme auberge doit être aménagé dans un cadre accueillant, respectant le style du pays.

Les repas, servis dans de la vaisselle en grès, en porcelaine ou autres matériaux typiques, renforcent le caractère authentique de la ferme auberge ; pour préserver ce cadre, l'utilisation de nappes et de serviettes en papier est acceptée s'il s'agit d'une qualité proche de celle du tissu.

### III - AUTRES OBLIGATIONS DU FERMIER AUBERGISTE

Au delà des critères repris dans la charte éthique "Bienvenue à la Ferme", tout fermier aubergiste adhérent du réseau "Bienvenue à la Ferme" s'engage à :

- informer le relais Bienvenue à la Ferme de tout changement, notamment concernant la capacité d'accueil, la main d'œuvre et l'approvisionnement ;
- être à jour de sa cotisation annuelle, qui est versée au relais départemental ;
- apposer le panneau d'agrément Bienvenue à la Ferme à l'extérieur du bâtiment de la ferme auberge ;
- se conformer aux textes législatifs et réglementaires en vigueur, notamment d'ordre fiscal, social, sanitaire, concurrence, sécurité...
- souscrire une assurance couvrant tous les risques, notamment responsabilité civile, accident du travail, intoxication alimentaire, vol, incendie ;
- **suivre la formation spécifique agréée par le relais départemental Bienvenue à la Ferme, selon les modalités précisées dans le règlement intérieur. Cette formation portera notamment sur l'accueil, la réglementation sanitaire, les règles de sécurité...**
- participer à la réflexion et aux travaux concourant à la valorisation et à la promotion des fermes auberges ;
- participer aux enquêtes (statistiques, satisfaction de la clientèle...) mises en place par le réseau Bienvenue à la Ferme ;
- faire figurer le logo "Ferme Auberge - Bienvenue à la Ferme" sur tous les documents promotionnels avec lesquels il communique ;
- utiliser les objets portant la marque du réseau "Bienvenue à la Ferme", afin de renforcer l'impact de ce réseau ;
- être présent sur les publications "Bienvenue à la Ferme" et sur les sites Internet du réseau sauf indications contraires.

## IV - AGREMENT ET CONTROLE

### 1°) Agrément

L'agriculteur qui souhaite utiliser la marque "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme" doit au préalable obtenir un agrément.

Toute demande d'agrément doit être formulée auprès du relais départemental Bienvenue à la Ferme, qui remet alors à l'agriculteur un exemplaire de la charte éthique Bienvenue à la Ferme, du cahier des charges national "Ferme Auberge - Bienvenue à la Ferme" et du règlement intérieur départemental ou régional.

#### a) Le dossier de demande d'agrément

Le dossier de demande d'agrément doit contenir :

- une information sur la nature et le volume :
  - des produits provenant de l'exploitation,
  - des produits provenant d'autres exploitations ou de groupements de producteurs identifiés par le relais départemental Bienvenue à la Ferme,
  - des produits typiques locaux achetés hors circuit agricole.
- la liste et les coordonnées des fournisseurs de la ferme auberge : autres exploitations agricoles, groupements, fabricants locaux...
- le calcul du taux d'auto-provisionnement.

La demande d'agrément est examinée par la commission départementale ou régionale d'agrément.

#### b) La commission d'agrément

Cette commission est, de préférence, composée des membres suivants :

à titre délibératif :

- le Président de la Chambre d'Agriculture, }
- le Président du relais Bienvenue à la Ferme, } ou leurs
- le Président de la Commission départementale ou régionale des Fermiers } représentants aubergistes,
- le Technicien du relais Bienvenue à la Ferme

et, à titre consultatif :

- 1 représentant du Comité Départemental du Tourisme (du Comité Régional du Tourisme, de l'Office de Tourisme ou du Syndicat d'Initiative),
- 1 représentant de la Direction des Services Vétérinaires,
- 1 représentant d'une association représentative de consommateurs, désigné par le Centre Technique Départemental de la Consommation.

La commission pourra, si elle le souhaite, intégrer d'autres membres.

L'agrément est délivré à l'agriculteur candidat par le Président du relais départemental Bienvenue à la Ferme après avis favorable de la commission d'agrément et signature du cahier des charges par les 2 parties :

- le Président du relais départemental Bienvenue à la Ferme, Président de la commission d'agrément ,
- le fermier aubergiste.

L'agrément est concrétisé par le panneau d'agrément "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme", propriété de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture, disponible auprès du relais départemental Bienvenue à la Ferme.

En cas de litige pour l'agrément, le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme de l'APCA statuera, après consultation du Président de la Commission Nationale des fermiers aubergistes et des intéressés, qui seront appelés à faire part de leurs observations.

## **2°) Contrôle et suivi**

Le relais Bienvenue à la Ferme veille au respect du présent cahier des charges par un contrôle annuel réalisé par la commission de contrôle départementale ou régionale. Le fermier aubergiste doit accepter tout contrôle inopiné de la commission. Le relais maintient ou retire l'agrément à chaque ferme auberge contrôlée.

La commission de contrôle est composée des membres suivants à titre délibératif :

- le Président de la Chambre d'Agriculture, } ou leurs
- le Président du relais Bienvenue à la Ferme, } représentants
- le Président de la Commission départementale ou régionale des Fermiers aubergistes,
- le Technicien du relais Bienvenue à la Ferme.

Le relais pourra associer les partenaires qui le souhaitent à titre consultatif.

Si la commission départementale ou régionale décide de retirer l'agrément, à l'issue d'un contrôle, le fermier aubergiste doit remettre au relais le panneau "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme". Il ne peut alors plus utiliser la marque "Bienvenue à la Ferme" et notamment les panneaux de signalisation routière portant mention de celle-ci.

## **V - REGLEMENT INTERIEUR REGIONAL OU DEPARTEMENTAL**

Un règlement intérieur, annexé au cahier des charges national, doit être élaboré à l'échelon régional ou départemental. Ce règlement intérieur ne doit aucunement déroger aux principes figurant dans le cahier des charges national. Il a pour but d'en préciser certains points en fonction des spécificités locales. Après élaboration, il doit être entériné par la Commission Nationale des fermiers aubergistes et le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme.

Le règlement intérieur précise notamment :

- les zones d'approvisionnement pour les ingrédients principaux disponibles en qualité fermière,
- la liste des produits de tradition locale, non disponibles en qualité fermière, pouvant faire l'objet d'un approvisionnement auprès de fournisseurs régionaux,
- les zones d'approvisionnement des vins et apéritifs,
- les recommandations et modalités en matière de formation.

## VI - MODALITES D'APPLICATION

Le présent cahier des charges annule et remplace la charte adoptée en septembre 2000. Il entre en vigueur à compter du 17 mars 2004.

Il est complété par un règlement intérieur départemental ou régional validé par les instances nationales.

## VII – ENGAGEMENT

M. Mme .....

adresse : .....

.....

déclare avoir pris connaissance du présent cahier des charges "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme" et du règlement intérieur départemental ou régional établi par le relais Bienvenue à la Ferme, et en agréer librement les termes.

La signature du cahier des charges vaut engagement d'adhésion au réseau "Bienvenue à la Ferme" et notamment l'obligation de respecter les règlements, d'être en conformité avec les textes législatifs et réglementaires en vigueur et de s'acquitter des cotisations annuelles définies dans le cadre des relais "Bienvenue à la Ferme".

En cas de retrait d'agrément, le présent engagement sera considéré comme nul.

Fait, en trois exemplaires, à .....

Le .....

Cachet et signature  
du Président du relais départemental  
"Bienvenue à la Ferme"  
Président  
de la commission d'agrément

Signature du Fermier Aubergiste  
(précédée de la mention  
manuscrite "lu et approuvé")

**N.B.** : Trois exemplaires du cahier des charges seront signés :

- Un exemplaire est conservé par le relais départemental "Bienvenue à la Ferme",
- Un exemplaire est conservé par la chambre d'agriculture départementale,
- Un exemplaire est conservé par le fermier aubergiste.

# **Règlement intérieur type, départemental ou régional, du cahier des charges "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme"**

## **1. Objet du règlement intérieur**

Le règlement intérieur départemental ou régional a pour but d'apporter des précisions sur certaines modalités d'application des principes énoncés dans le cahier des charges national "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme". Ces précisions tiennent compte des spécificités locales.

**En toute hypothèse, le règlement intérieur départemental ou régional ne doit aucunement déroger aux principes figurant dans le cahier des charges national.**

## **2. Modalités d'élaboration et d'adoption**

Le règlement intérieur départemental ou régional doit être élaboré par le relais Bienvenue à la Ferme, en concertation avec les fermiers aubergistes et le représentant régional des Fermes auberges, et en relation étroite avec les Directions Départementales ou Régionales de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

Le règlement intérieur est ensuite adopté par le Conseil d'administration du relais Bienvenue à la Ferme et transmis au SUA Agriculture et Tourisme de l'Assemblée Permanente des Chambres d'Agriculture.

La commission nationale des fermiers aubergistes et le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme de l'APCA valident le projet sur avis d'une commission technique nationale, afin de s'assurer de la cohérence de chaque règlement intérieur départemental ou régional avec le cahier des charges national des fermes auberges.

Le Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme peut demander des précisions sur certains éléments qui nécessitent une explication, une clarification ou une modification.

L'avis favorable du Comité de Direction du SUA Agriculture et Tourisme permet l'entrée en vigueur du règlement intérieur départemental ou régional.

## **3. Les menus et les produits**

Le présent règlement intérieur, départemental ou régional, définit :

- les zones géographiques d'approvisionnement pour les ingrédients principaux disponibles en qualité fermière,
- la liste des produits de tradition locale, non disponibles en qualité fermière, pouvant faire l'objet d'un approvisionnement auprès de fournisseurs régionaux,
- les zones géographiques d'approvisionnement des vins et apéritifs.

En toutes hypothèses, la commission d'agrément doit s'assurer de la cohérence entre les différentes sources d'approvisionnement et le respect des principes énoncés dans le cahier des charges.

En raison de contraintes locales, des problèmes d'approvisionnement en qualité fermière pour certains ingrédients principaux essentiels (comme la salade) peuvent exister. Dans ce cas, le relais départemental devra consulter au préalable la DDCCRF ou la DRCCRF sur la liste des produits pouvant bénéficier d'une dérogation par rapport à l'obligation d'un approvisionnement en qualité fermière.

#### **4. La formation**

Le règlement intérieur précise les recommandations et modalités en matière de formation à suivre avant la mise en place de l'activité, ou ultérieurement.