

## Restauration à la ferme : Les démarches administratives

**Seules les exploitations agricoles avec 1 UMOS ont le droit d'exercer une activité agritouristique, si la ferme se trouve en zone agricole !**

### 1. Je dois construire ou transformer un bâtiment pour la restauration

- Il me faut un permis de construction et un changement d'affectation :
- Le permis de construire est délivré par la Préfecture, sauf pour des objets de minime importance.
- Le secteur Ressources de Grangeneuve examine et préavise les dossiers de demandes de permis de construire en zone agricole, ayant un lien avec l'agriculture, notamment en ce qui concerne l'agritourisme (<https://www.fr.ch/energie-agriculture-et-environnement/agriculture-et-animaux-de-rente/permis-de-construire-pour-les-constructions-agricoles>). Grangeneuve, section Agriculture, secteur Ressources, M. Ivan Hungerbühler, tél. 026 305 22 54. (Possibilité de construire une surface supplémentaire pour le tourisme de 100 m<sup>2</sup>)
- Les exigences légales fribourgeoises se trouvent dans les directives pour la construction et l'aménagement des établissements publics [https://bdlf.fr.ch/app/fr/texts\\_of\\_law/952.171/versions/3398](https://bdlf.fr.ch/app/fr/texts_of_law/952.171/versions/3398)
- J'ai besoin d'une aide financière :
  - Crédit d'investissement individuel (prêt sans intérêt) max. 50 % des coûts imputables sont remboursables sur maximum 16 ans.  
Grangeneuve, Secteur Amélioration des structures, tél. 026 305 58 00
  - Fonds rural : prêt à intérêt réduit, (max. 40 % des coûts imputables)  
Grangeneuve, Secteur Amélioration des structures, tél. 026 305 58 00
  - Si votre projet se réalise dans une région de montagne 1 à 4 respectivement des zones d'estivage : Aide Suisse aux Montagnards, [www.aidemontagne.ch/fr/demandes/agriculture](http://www.aidemontagne.ch/fr/demandes/agriculture) , tél. 044 712 60 60 ou Parrainage COOP : [patenschaft@coop.ch](mailto:patenschaft@coop.ch), tél 061 336 71 05/06
- Autres démarches : voir sous points 2 et 3

### 2. J'accueille mes hôtes dans les locaux existants

- J'avertis la commune que j'offre une table d'hôtes, des brunchs etc.

### 3. Avant l'ouverture

- Je m'inscris auprès du **Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires à l'aide du formulaire (activité : restauration à la ferme)** Ch. de la Madeleine 1, 1763 Granges-Paccot, Tel. 026 305 80 00
- Formulaire d'inscription :  
[https://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite\\_alimentaire/annonce\\_et\\_autorisation.htm](https://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/annonce_et_autorisation.htm)
- Je fais une demande pour une « patente I » (établissement para-hôtelier) auprès du service de la police du commerce. Grand-Rue 27, 1702 Fribourg 2, tél. 026 305 14 77  
<http://www.fr.ch/spoco/fr/pub/etsfr/patentei.htm>
- Attention, il faut compter environ 6 mois pour cette démarche et le coût est d'environ Fr. 1000.-)
- Au moment où je souhaiterai tester le succès de ma restauration, je pourrai faire une demande de « patente-K » qui est valable pour une manifestation temporaire (jusqu'à 4-5 fois par année). La patente/l'autorisation est délivrée par le préfet.
- Je fixe un prix qui couvre tous mes coûts : amortissement de mes investissements (transformation du bâtiment, mobilier, vaisselle etc.), les coûts de publicité, les ingrédients des menus, l'eau, l'électricité, le temps de travail pour la réservation, l'accueil, l'achat des ingrédients, la préparation des mets et le nettoyage (cuisine, salle à manger...) etc...
- J'informe mon assurance (responsabilité civile) afin de savoir si elle entre en matière en cas de dommages matériels causés par mes hôtes ou en cas d'accident d'enfants sur ma ferme notamment.
- Je m'inscris à l'office du tourisme de ma région et/ou à une plateforme appropriée comme [www.myfarm.ch](http://www.myfarm.ch), [www.swisstavolata.ch](http://www.swisstavolata.ch)
- J'applique la protection incendie  
<https://services.vkg.ch/rest/public/georg/bs/publikation/documents/BSPUB-1394520214-1828.pdf/content>

### 4. Après l'ouverture

- J'établis mon concept d'autocontrôle obligatoire pour éviter des risques de santé pour ma clientèle
- Instruction sous [www.grangeneuve-conseil.ch](http://www.grangeneuve-conseil.ch) (rechercher avec le mot-clé « autocontrôle »)  
Informations sur le concept sous  
[http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite\\_alimentaire/autocontrole.htm](http://www.fr.ch/saav/fr/pub/securite_alimentaire/autocontrole.htm)
- J'ai affiché les prix de mes menus (carte des menus ou informations lors de la réservation pour les offres forfaitaires)
- Je signale ma restauration : il est officiellement interdit, même si les indicateurs sont partout, de mettre en place une indication de direction. Conformément aux prescriptions légales, il est possible d'afficher une réclame aux abords de la route. La demande doit être effectuée auprès de la préfecture.

## 5. A prendre en compte

- Etre atteignable : téléphone mobile, répondeur automatique, e-mail → répondre ou rappeler le plus vite possible
- Internet et flyers : les photos influencent le choix du client → utiliser des photos de bonne qualité pour le bâtiment et les menus
- Rechercher une collaboration avec d'autres prestataires de la région comme les hôtels, les restaurants et les commerces pour avoir plus de clients. Informer les voisins de l'offre, ils peuvent également faire de la promotion.