



Bien démarrer son activité de camping à la ferme

Leader de l'hébergement touristique en France, le camping permet aux vacanciers d'être au calme et de se retrouver en famille ou entre amis à des prix abordables. Cette activité peut paraître simple à mettre en place mais elle demande une réflexion notamment pour respecter la réglementation.

1

Mesurer le marché potentiel

Dans la Somme, en 2014, on recense 140 terrains de camping. L'offre est principalement concentrée sur le bord de mer. On note une augmentation des nuitées en 2014 répartie ainsi : 86,7 % des nuitées sur la Côte Picarde, 7 % dans l'Est de la Somme et enfin 6,3 % sur le Grand Amiénois.

2

Identifier dans quelle catégorie votre projet s'inscrit

Il existe différentes catégories de camping avec une réglementation bien distincte.

- **Le camping déclaré** ou **camping à la ferme** offre une capacité d'accueil maximum de 20 personnes ou de 6 emplacements. Il est possible d'accueillir des tentes, caravanes et camping-cars.

- **Le camping aménagé** concerne tout camping de plus de 6 emplacements ou de plus de 20 campeurs. Il est particulièrement destiné à l'accueil de tentes, de caravanes, de résidences mobiles de loisirs et d'habitations légères de loisirs.

- **Les aires naturelles de camping** sont réservées exclusivement à l'accueil de tentes, caravanes et camping-car. La capacité maximum est de 30 emplacements maximum et la surface maximum d'un ha maximum. Il ne peut y avoir qu'une seule aire par unité foncière avec une ouverture de 6 mois maximum/an.

- **Le Parc résidentiel de loisirs ou PRL** est destiné à l'accueil d'habitations légères de loisirs, de résidences mobiles de loisirs et de caravanes. Les résidences mobiles de loisirs ne peuvent être installées que dans les PRL créées avant le 1er octobre 2007.

3

Vérifiez que votre projet est en accord avec les documents d'urbanisme de votre commune

Renseignez-vous auprès de votre mairie pour connaître les spécificités du Plan Local d'Urbanisme (PLU) de votre commune. D'après le code de l'urbanisme, le PLU classe le territoire communal en zones : Zone Agricole, Zone A Urbaniser, Zones Naturelles... Ces zones définissent notamment le type de camping autorisé ou non sur votre parcelle. Toutefois, sachez que chaque mairie a la liberté de fixer des sous-secteurs. Selon les cas, vous devez obtenir une autorisation d'aménager ou un permis de construire.

4

Calculez le montant de vos investissements

Pour un camping à la ferme, c'est-à-dire un camping déclaré, comptez sur un investissement compris entre 9 000 et 15 000 €. Les montants varient notamment selon l'état initial du terrain et les aménagements à réaliser : réseau d'assainissement, terrassement...

5

Evaluez votre chiffre d'affaires potentiel et vos postes de charge

En moyenne, dans un camping 1 étoile pour une semaine, le tarif varie entre 15,58 € la nuitée pour un emplacement nu à 66 € la nuitée pour un hébergement locatif.

En comptant, 700 locations d'emplacements nus pour la première année, on peut estimer un chiffre d'affaires global de 11 000 €. Et en supposant, la location de 5 caravanes pendant 6 à 7 semaines, le chiffre d'affaires peut s'élever à 14 000 €.

Attention, une activité d'hôtellerie de plein air est très saisonnière. La fréquentation est dépendante de la localisation géographique mais également du temps. Il est important de moduler le volume d'activité prévisionnel selon sa propre situation géographique. Concernant vos charges de fonctionnement, il faut prendre en compte vos assurances, la promotion de votre activité, les éventuelles formations, les impôts et taxes, l'aménagement et entretien du terrain et de ses abords, les frais d'eau et d'électricité ou encore l'achat et l'entretien du matériel. Dans une étude de cas de 2010, les charges annuelles de fonctionnement d'une aire naturelle s'élevaient à 7 750 € sur l'année.

6

Listez les réseaux de promotion et les avantages de chacun

- **Bienvenue à la Ferme** : Leader des circuits courts et de l'accueil à la ferme.

En adhérant à ce réseau, les agriculteurs s'engagent à respecter la charte de qualité Bienvenue à la Ferme et garantissent une qualité de prestations touristiques et agricoles. Le camping à la ferme «Bienvenue à la ferme» est une exploitation agricole qui propose une prestation de camping, dans un cadre naturel agréable pour un séjour à la campagne.



- **Clef Verte** : Premier label écotouristique pour l'hébergement écologique.

ClefVerte est un label de gestion environnementale pour l'hébergement touristique. Elle valorise les campings, hôtels et gîtes pour leur dynamisme en matière d'environnement.



- **Camping Qualité**

Camping Qualité est une démarche volontaire et accessible à tous les campings, privés ou municipaux, quel que soit leur classement et leur situation géographique. En adhérant à Camping Qualité, les professionnels de l'hôtellerie de plein air se soumettent à une charte d'engagement stricte et précise, ainsi qu'à des contrôles réguliers sur plus de 500 critères.





❖ Vente directe : Réglementation sur les sacs en plastique

La loi a mis fin à la mise à disposition gratuite ou à titre onéreux des sacs de caisse en matière plastique à usage unique depuis le 1er janvier 2016. A compter du 1er janvier 2017, les sacs en matière plastique à usage unique autres que les sacs de caisse seront aussi interdits.

Cette interdiction ne concerne pas les sacs biodégradables, composés pour tout ou partie, de matière bio-sources.

Les sacs biodégradables et compostables devront indiquer :

- qu'ils peuvent faire l'objet d'un tri au sein d'une collecte,
- leur teneur en matière de bio-sources,
- qu'ils ne doivent pas être jetés dans la nature.

Pour être en conformité, il faudra que les sacs plastiques répondent aux normes de biodégradabilité : EN 13432, NFU 52001 et ASTM D64000.

Les sacs Bienvenue à la ferme sont biodégradables et compostables. Ils respectent donc la législation en vigueur.

Lors de la prochaine fabrication, les normes de biodégradabilité seront imprimées sur les sacs. Vous pouvez donc les utiliser et les commander à la Chambre d'agriculture.



❖ Vente directe : Obtenir l'agrément ticket restaurant

Un décret en date du 30 novembre 2010 élargit l'utilisation du ticket restaurant. Il permet d'acheter des fruits et légumes, des produits laitiers et du lait, qu'il soit pasteurisé.

Ce décret s'inscrit dans la politique publique de l'alimentation qui vise à favoriser l'accès à des denrées alimentaires variées et de qualités. Il est particulièrement intéressant pour l'agriculteur qui est directement concerné par les produits visés. Sauf s'il dispose des diplômes requis pour la qualification du métier de détaillant en fruits et légumes, l'agriculteur, pour bénéficier du régime des tickets restaurants, devra :

- remplir une «demande d'assimilation à restaurateur» qu'il adressera à la Commission National des Titres Restaurants (CNTR), accompagnée d'une déclaration sur l'honneur,
- exercer cette activité de vente au détail à titre habituel et au moins six mois consécutifs par an.



❖ L'observatoire des prix : Un outil pour construire vos tarifs

L'observatoire des prix est un outil pour aider les agriculteurs, en circuit court et en circuit de proximité, à se situer par rapport aux prix et aux évolutions du marché.

Il recense les prix d'un panel de produits vendus sur les marchés de plein vent, les magasins de vente directe à la ferme, en grandes et moyennes surfaces ainsi que sur les sites aisne/oise/somme-produitslocaux.fr.

Les filières étudiées sont les fruits et légumes, les produits carnés et les oeufs, les produits laitiers et l'épicerie.

Cet observatoire est un complément d'informations pour construire sa tarification qui doit aussi prendre en compte les coûts de production et la politique commerciale. Il s'agit d'une photographie des prix observés à un moment donné : octobre 2015. Cet outil est mis en place pour la troisième année consécutive par les Chambres d'agriculture de Picardie avec le soutien du Conseil régional des Hauts-de-France. Pour le consulter, contacter la Chambre d'agriculture de la Somme.

Agenda

L'alimentation durable en restauration scolaire

Salon suivi d'une conférence

Mercredi 18 mai
à Amiens (80)

Somme Produits Locaux

Assemblée générale

Mardi 24 mai

Un accueil performant avec Bienvenue à la Ferme

Formation*

Jeudi 26 mai
à Amiens (80)

Fête des agriculteurs

Evènement

Samedi 4 juin
à Amiens (80) -
Hippodrome

Concevoir et déployer son plan de communication

Formation*

Mardi 14 juin
à Amiens (80)

Forum API Restauration

Mercredi 15 juin
à Guiscard (60)

Communiquer avec internet

Formation*

Jeudi 23 juin
à Amiens (80)

* subventionnée par VIVEA

Charcuterie à la ferme : connaître le code des usages pour bien nommer ses produits

La dénomination de vente des produits carnés est encadrée par le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de viande. Voici quelques repères réglementaires sur des produits et mentions fréquemment rencontrés dans nos régions :

■ **Chipolata** : cette saucisse, d'un diamètre de 18 à 26 mm, est pur porc. Elle n'est pas fumée.

■ **Saucisse de Toulouse** : cette saucisse est pur porc.

■ **Saucisse de Toulouse «authentique» ou «véritable»** : ces mentions sont réservées aux saucisses de Toulouse fabriquées dans le département de la Haute-Garonne et les cantons limitrophes.

■ **Saucisse de Toulouse «traditionnelle»** (ou autre mention faisant référence à la tradition) : cette mention peut être utilisée sous réserve que le produit, même précuit ou appertisé, ne contienne pas de liant et aucun autre additif que le nitrate, le nitrite, les acides ascorbique et érythorbique et leurs sels. Seuls les arômes naturels (substances aromatisantes naturelles, préparations aromatisantes) sont autorisés.

■ **Saucisse de Toulouse «à l'ancienne», «comme autrefois»** (ou autre mention ayant la même signification) : ces mentions peuvent être utilisées sous réserve que le produit réponde aux spécifications de la mention « traditionnelle » et que le maigre et le gras n'aient subi aucun autre traitement que la réfrigération.

■ **Merguez (ou merguès)** : la «merguez» ou «véritable merguez» contient exclusivement du bœuf et/ou du mouton et est embossée sous boyau naturel de mouton non coloré. En cas d'utilisation de maigre et/ou gras et/ou abats d'une autre espèce animale que le bœuf et le mouton, la mention de toutes les espèces animales utilisées figure obligatoirement dans la dénomination de vente. La liste des espèces animales doit être donnée par ordre d'importance décroissante des maigres utilisés.

■ **Saucisson cuit à l'ail** : comme son nom l'indique, ce produit est aromatisé à l'ail. La quantité d'ail incorporée doit figurer dans la liste des ingrédients.

■ **Pâté ou mousse de foie** : le produit doit contenir du foie de porc et/ou bœuf et/ou veau et/ou mouton et/ou chèvre et/ou cheval et/ou âne et/ou mullet et/ou volaille et/ou ratites et/ou lapin et/ou gibier, en quantité au moins égale à 15% de la masse nette du produit à la mise en œuvre, hors décor, substances d'enrobage, croûte,...

En cas d'utilisation de maigre et/ou de foie et/ou de gras de chèvre, cheval, âne, mullet, la mention de toutes les

espèces animales utilisées figure obligatoirement dans la dénomination de vente. La liste des espèces animales doit être donnée par ordre d'importance décroissante des maigres utilisés.

■ **Rillette d'oie ou de canard** : ces mentions sont réservées à des produits qui contiennent, au minimum, à la mise en œuvre, 50% de maigre et 20 % de graisse ou gras de l'espèce animale mentionnée. Le complément est constitué de maigre de porc ou de volaille, et de graisse ou gras de porc, d'oie ou de canard.

■ **Rillette de volaille** (ou d'une espèce de volaille à l'exception de l'oie et du canard), **lapin, gibier** (ou d'une espèce de gibier) : ces mentions sont réservées à des produits qui contiennent, au minimum, à la mise en œuvre, 50% de maigre de volaille ou de gibier ou de l'espèce animale citée. Le complément est constitué de maigre de porc ou de volaille, et de graisse ou gras de porc, d'oie ou de canard.

■ **Rillette mixte - Mentions oie, canard, volaille** (ou une espèce de volaille), **lapin, gibier** (ou une espèce de gibier) : ces mentions ne peuvent accompagner la dénomination de vente d'un produit que si celui-ci contient au moins 40% de l'espèce animale mentionnée, comptés à la mise en œuvre. Dans ce cas, la liste des espèces animales doit être donnée par ordre d'importance décroissante du total maigre et gras utilisé. Ex : «rillettes porc et lapin». Le produit contient plus de maigre et gras de porc que de maigre et gras de lapin (mais, au moins 40%).

■ **Boudin (boudin noir) créole, boudin antillais** : le produit, à base de sang et d'oignons, contient du lait et, parfois, des pommes de terre cuites, du pain, de la chapelure. L'assaisonnement est caractéristique (piment, cive, ciboulette, santal, rhum,...).

■ **Boudin blanc truffé** : le produit comporte une addition de truffes des genres *Tuber mélanosporum*, variétés *vitt* et *moschatum* et *Tuber brumale* exclusivement. Le pourcentage, compté à la mise en œuvre, est d'au moins 3%. Si le pourcentage est inférieur à 3%, il est indiqué immédiatement après le mot « truffé » sous la forme « truffé à X % ». Le pourcentage ne peut être inférieur à 1%.

Mention «pur», suivie de l'indication d'une espèce animale : cette mention est réservée à des produits dont l'ensemble des ingrédients carnés (maigre, gras, plasma sanguin, globine, abats,...) sont apportés par la seule espèce animale mentionnée.

Gîte rural : réforme du statut fiscal

«La loi des finances» met fin au traitement fiscal spécifique du gîte rural à compter des impositions établies au titre de l'année 2016. Gîtes, meublés de tourisme et locations de vacances sont concernés. Les chambres d'hôtes ne sont pas concernées par ces nouvelles dispositions.

Rappel des avantages fiscaux historiques

Le gîte rural bénéficiait d'un statut fiscal spécifique défini par le code des impôts, avec trois mesures avantageuses :

- Un abattement de 71 % et un plafond de chiffre d'affaires annuel de 82 200 € dans le régime des micro-entreprises ;
- Une exonération de taxe foncière et/ou de taxe d'habitation dans les zones de revitalisation rurale sur délibération des collectivités locales ;
- Une exonération de cotisation foncière des entreprises sauf délibération contraire des collectivités locales.

En étaient bénéficiaires, tous les gîtes ruraux sachant que, pour le bulletin officiel des finances publiques, il s'agissait de locaux meublés classés par le relais départemental des Gites de France.

De nouvelles dispositions pour les établissements non classés

Le code général des impôts maintient les mesures fiscales décrites ci-dessus mais les conditionne au fait que le meublé de tourisme quelle que soit sa nature (gîte rural, meublé de tourisme, location de vacances...) soit classé. Cela signifie que le classement officiel est exigé. La déclaration en mairie ou la labellisation ne permet plus de bénéficier de ces avantages.

Les changements à venir selon votre régime fiscal

Les agriculteurs au régime des micro-entreprises doivent maintenant être classés en meublé de tourisme pour continuer à bénéficier de ces trois mesures fiscales. Si leur gîte n'est pas classé meublé de tourisme, ils bénéficient de plein droit de l'abattement réduit de 50 % et du plafond de chiffre d'affaires annuel de 32 900 € avec une tolérance à 34 900 €.



Les agriculteurs soumis à un régime réel BIC doivent être classés meublés de tourisme pour continuer à bénéficier de l'exonération de taxe foncière et/ou de taxe d'habitation et de cotisation foncière des entreprises.

Obtenir le classement meublé de tourisme en 2 étapes

- Réaliser une demande via le formulaire Cerfa n°11819*03,
 - L'envoyer à l'organisme de son choix parmi ceux qui figurent sur la liste des organismes agréés ou accrédités. La liste de l'ensemble des organismes est disponible sur le site d'Atout France.
- Le classement est valable 5 ans. Le coût peut varier d'un organisme à un autre entre 150 € et 300 €.

Contacts

> Marie GUILBERT

Responsable équipe «*filiales courtes & agritourisme*» - Micro-Abattoir 80
ma.guilbert@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 75

> Adrien BOUREZ

Hygiène et qualité des productions fermières
Activités équestres
a.bourez@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 74

> Anne CATTEAU

Point Info Diversification
Espace test en maraîchage
a.catteau@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 83

> Laëtitia DESSAINT

Agritourisme, Bienvenue à la Ferme, Marchés
l.dessaint@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 08

> Laure POUPART

Somme Produits Locaux
«*Mon accès pro*» & facturation
AOP des Prés Salés
l.poupart@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 74

> Véronique FOULON

Somme Produits Locaux
«*Mon marché en ligne*»
v.foulon@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 15

> Laurence VILLERET

Assistants
l.villeret@somme.chambagri.fr
Tél. 03 22 33 69 88

