



Ecole à la ferme (EàF)

Exigences légales:

l'essentiel en un coup d'œil



aliments



aménagement
du territoire



sécurité



assurances

L'école
à la ferme

www.ecolealafirme.ch



Table des matières

Avant-Propos	3
A Pour une manipulation adéquate des denrées alimentaires	4
B La sécurité dans l'exploitation agricole	7
C Aménagement du territoire	8
D Informations sur l'assurance responsabilité civile et l'assurance accidents	12
E Le Forum National EàF	14
Impressum	15

Avant-Propos

Que faut-il savoir concernant la manipulation de denrées alimentaires ? Comment procéder dans le cadre de l'aménagement des lieux ? Qu'en est-il de la sécurité ou des assurances ? Il s'agit là de thèmes auxquels les prestataires EàF se trouvent de plus en plus souvent confrontés dans leur travail avec des classes et qui donnent lieu à certaines incertitudes.

L'offre para-agricole que représente l'accueil de classes à la ferme est concernée par les quatre thèmes évoqués plus haut.

Avec le présent document, le Forum National L'école à la ferme (Forum EàF) souhaite mettre à disposition quelques points de repère à ses prestataires. L'objectif de cette brochure est de récapituler les règles incontournables en matière de sécurité alimentaire, d'aménagement des lieux, de responsabilité civile et de prévention des accidents, de rappeler les démarches à suivre et de présenter des sources d'informations supplémentaires. En attirant l'attention sur les conditions essentielles à remplir pour accueillir des hôtes à la ferme, le guide veut rassurer les prestataires et non pas les déconcerter, voire les décourager, en les assommant avec une masse de prescriptions.

Il existe des particularités cantonales dans chacun de ces domaines. Nous renonçons à faire un inventaire exhaustif des lois en vigueur ou à présenter trop de détails de toutes les bases cantonales. Ce qui compte, c'est que les prestataires sachent qu'ils peuvent s'adresser aux spécialistes compétents du Service cantonal de vulgarisation ou à l'Union suisse des paysans pour obtenir des réponses à leurs questions.

C'est avec l'adage « Mieux vaut prévenir que guérir » que le Forum EàF souhaite à toutes les familles prestataires de vivre beaucoup de moments passionnants dans le cadre de l'Ecole à la ferme, sans tracas, en étant bien au clair sur les principaux aspects juridiques et en sachant où trouver du soutien si nécessaire.

Forum EàF, juillet 2010

A Pour une manipulation adéquate des denrées alimentaires

La protection de la santé, la manipulation des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène, la traçabilité des produits alimentaires utilisés ainsi que la protection des consommateurs contre les tromperies, tel est le sens de la Loi sur les denrées alimentaires et de l'ordonnance sur l'hygiène

Application :

- a) **Quiconque transforme, traite et transmet des denrées alimentaires doit l'annoncer à l'autorité cantonale d'exécution (Inspectorat des denrées alimentaires).**
- b) **La distribution occasionnelle dans le cadre de petites manifestations, tels que bazars, fêtes scolaires ou autres peut faire l'objet d'une dérogation à cette règle.**

Concernant la let. a) restauration à la ferme

Quiconque offre dans sa ferme un service d'alimentation, par exemple : restauration, nuitée avec petit-déjeuner ou autres formes de subsistance est tenu de l'annoncer et de garantir le respect de la loi sur les denrées alimentaires. Il doit développer un plan d'autocontrôle et répertorier les contrôles par écrit. Lorsque de telles exploitations assurent en outre le service de « L'école à la ferme », elles n'ont pas besoin d'annoncer cette activité supplémentaire.

Concernant la let. b) Manifestations occasionnelles de « L'école à la ferme »

Les exploitations qui n'offrent pas de restauration commerciale à la ferme et qui organisent uniquement une manifestation occasionnelle dans le cadre de l'école à la ferme font l'objet d'une telle dérogation. Les inspecteurs de denrées alimentaires des sept cantons qui comptent le plus grand nombre de prestataires d'école à la ferme sont unanimes sur cette question, car

- la manifestation présente un caractère occasionnel : la plupart des prestataires organisent au maximum 1-5 événements par année. (Les exploitations qui organisent un plus grand nombre de manifestations par année et qui ne sont pas annoncées, peuvent le communiquer par téléphone à l'inspecteur de denrées alimentaires compétent.)
- seul un tout petit nombre de personnes sont ravitaillées (une à deux salles de classe par événement).
- la restauration ne constitue pas un but principal. La transmission de connaissances sur la production primaire est au premier plan.
- la restauration ne forme nullement une source de revenu professionnel. L'indemnisation sert en première ligne à couvrir les dépenses de la famille paysanne liées à l'accueil et aux ateliers animés dans l'exploitation.
- lorsque, dans le cadre d'ateliers, les denrées alimentaires sont utilisées, dégustées ou mangées, cela est à considérer comme une démonstration et non comme de la restauration.

Comme les manifestations de L'école à la ferme ne sont pas assujetties à une déclaration, il n'y a pas l'obligation d'élaborer et de tenir un plan d'autocontrôle.

! **Néanmoins:** En votre qualité d'hôte, lors d'une manifestation de L'école à la ferme, vous êtes soumis à la loi sur les denrées alimentaires et aux ordonnances y afférentes, puisque vous nourrissez des tierces personnes. Vous portez une responsabilité en ce sens que les denrées alimentaires doivent être traitées dans de bonnes conditions d'hygiène et que personne ne tombe malade ou ne soit trompé. En cas de sinistre, il sera fait appel à l'inspectorat cantonal des denrées alimentaires et comme prestataire, vous seriez rendu responsable en cas de faute!

Bonnes pratiques de fabrication

Les bonnes pratiques de fabrication restent un facteur essentiel pour garantir la sécurité des denrées alimentaires. Les principaux points de ces bonnes pratiques dans le domaine de l'hygiène sont :

- des matières premières irréprochables
- une récolte, transformation et entreposage propres et corrects
- un refroidissement ou un échauffement approprié

Transposé dans la pratique, cela signifie p. e.

- la tenue à l'écart des animaux des lieux de traitement des aliments
- la séparation entre les denrées propres (p. e. salade lavée) et les denrées encore malpropres (p. e. salade contenant de la terre du jardin)
- le lavage des mains avant et après avoir accompli un travail et entre les différentes activités (tout spécialement après avoir été aux WC). Apprendre aux enfants ces règles de conduite lors d'ateliers
- le maintien de la température du réfrigérateur. Les nouveaux appareils ont un thermomètre intégré. Dans les anciens appareils, il faut y déposer un thermomètre.
- l'utilisation de denrées alimentaires fraîches, de très bonne qualité
- la conservation de la quittance lors de l'achat de certains produits (indiquant magasin, produit, quantité, date), afin de pouvoir retracer la provenance des denrées alimentaires en cas de difficultés
- servir toujours cuits les mets délicats, tels que le lait et la crème; intégrer les œufs uniquement dans les mets cuits, éviter les plats froids avec les œufs crus (par exemple mousse, glace, tiramisu, mayonnaise); cuire la viande hachée dans l'espace de 24 heures; cuire la volaille à point.
- informez-vous auprès de l'enseignant s'il y a parmi les enfants certains qui souffrent d'allergies.

Complément à la let. b) camps scolaires

La responsabilité augmente lors des camps scolaires, car les élèves d'une classe sont nourris à plusieurs reprises dans l'exploitation.

Si vous organisez occasionnellement (= 1 fois par année) un camp scolaire, il n'est pas obligatoire de l'annoncer (les cantons de TG et LU font exception. Là il suffit de téléphoner à l'inspectorat des denrées alimentaires que vous organisez un camp. Cette méthode peut être appliquée dans les autres cantons, lorsqu'il y a des incertitudes). Les contrôleurs des denrées alimentaires lancent des investigations en cas de sinistre, de manière analogue aux camps de scouts ou de ski. Afin d'éviter de tels problèmes, mettez en pratique les points mentionnés ci-dessus et en plus :

- établissez un plan pour vos menus et conservez-le au moins pendant un mois
- jetez tous les restes que vous et votre famille ne mangez pas (il ne faut pas les conserver et les réchauffer pour les servir à des tierces personnes!).

Littérature concernant l'accueil

Quiconque veut intensifier ses connaissances de bonnes pratiques de fabrication peut trouver de l'aide dans les documents suivants :

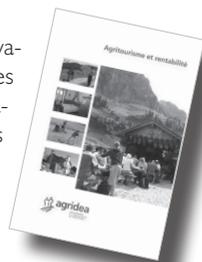
Autocontrôle : Vente directe et restauration à la ferme

Le classeur sert à mettre en place un plan d'autocontrôle conforme à la loi sur les denrées alimentaires. Il contient tous les formulaires nécessaires, une directive pratique et une brochure sur les dispositions légales dans la vente directe. L'utilisation de ce classeur est recommandée par les contrôleurs cantonaux des denrées alimentaires.

Edition 2009, 153 pages, Fr: 25.00

Manuel pratique «Agritourisme et rentabilité»

Vient de paraître. Il présente 9 exemples pratiques (appartements de vacances, camping, délices à l'alpage, restauration, Brunch du 1er août, offres pour les enfants, découverte de la ferme, école à la ferme, trekking), comparaisons des données avec l'étranger. Offre de formation continue de tous les cantons qui pratiquent l'agritourisme.



Adresse de commande:

AGRIDEA Lausanne
Avenue des Jordils 1
Case postale 128
CH-1000 Lausanne 6
T: +41 21 619 44 00
F: +41 21 617 02 61
e-mail: contact@agridea.ch

B La sécurité dans l'exploitation agricole

Des accidents se produisent plus souvent sur des exploitations agricoles que dans d'autres endroits. La plupart du temps, les visiteurs n'ont pas conscience des risques qu'ils encourent. Poussés par leur curiosité, les enfants et adolescents sont particulièrement friands de découverte et d'expérimentation.

Pour prévenir bon nombre d'accidents, il suffit de respecter les deux règles suivantes :

a) Prévention et information

Vous êtes tenus de supprimer les sources de danger existantes sur votre ferme et d'informer les instituteurs et les élèves (responsabilité du propriétaire des bâtiments et des autres ouvrages).

Sécurisez les zones dangereuses sur votre exploitation, p.ex. en recouvrant la fosse à purin, en sécurisant escaliers et échelles, en dissimulant les clés et en arrachant les plantes vénéneuses !

Le Service de prévention des accidents SPAA propose une brochure « Accueil à la ferme » et une liste de contrôle « Agritourisme », aussi très utiles dans le cadre de l'école à la ferme. Le SPAA effectuera volontiers une évaluation des mesures de sécurité prises sur votre exploitation. Ce service est payant, mais les assurés AGRISANO et les clients agriTOP bénéficient d'une réduction. Vous trouverez des informations plus détaillées sur le site www.spaa.ch.

Parlez au préalable avec l'instituteur ou l'institutrice des dangers qui existent dans l'exploitation. Initiez les enfants au monde de la ferme et n'hésitez pas à leur dire / montrer ce qui est permis et interdit de faire. Posez des règles et expliquez-les de manière compréhensible.

b) Obligation de surveillance

Lors d'activités scolaires comme des excursions ou l'école à la ferme, l'instituteur ou l'institutrice n'est à aucun moment délié de son obligation de surveillance. Compte tenu de ce qui précède à la lettre a), vous portez toutefois aussi une responsabilité qui peut être engagée en cas d'accident (voir aussi le chapitre consacrée aux assurances à ce sujet). Il est donc essentiel que vous discutiez de la surveillance des élèves et des risques existants avec l'instituteur. Concertez-vous avec l'instituteur sur les mesures à prendre ensemble pour prévenir tout accident.

C Aménagement du territoire

L'aménagement revêt une importance croissante pour l'économie et l'agriculture et ce pour diverses raisons : les surfaces de qualité se rétrécissent, les structures et les besoins changent, les conflits d'intérêts augmentent et la compétition pour les surfaces se durcit. Le but de l'aménagement du territoire est d'harmoniser les différents besoins par rapport à notre espace de vie et de pourvoir ainsi à un développement durable du territoire Suisse.

La loi fédérale sur l'aménagement du territoire définit à cet effet des objectifs et des principes de planification. Ceux-ci servent de lignes de conduite obligatoires aux autorités d'exécution dans leurs décisions. Ces principes sont toutefois ni définitifs ni exempts de contradictions, ce qui conduit régulièrement à des situations équivoques et soulèvent des questions.

Brève introduction dans le domaine de l'aménagement du territoire

L'un des buts premiers de l'aménagement du territoire est de le séparer en zones constructibles et en zones non constructibles. Cette séparation est d'importance vitale pour l'agriculture.

À l'intérieur des zones constructibles, le plan des zones régit, avec le règlement des constructions, les possibilités de construction et les utilisations autorisées du sol.

Hors des zones constructibles, c'est la loi fédérale sur l'aménagement du territoire avec son ordonnance qui s'applique. De manière générale, toutes les constructions et installations nécessaires à la production de produits agricoles ou horticoles peuvent être autorisées comme conformes à l'affectation de la zone. La question concernant la conformité à l'affectation de la zone est donc de savoir si les constructions en question sont nécessaires à l'obtention de produits agricoles ou horticoles, et non comment les produits sont obtenus. Ce principe est toutefois soumis à de nombreuses restrictions.

Sont également conformes à l'affectation de la zone les constructions qui servent à la préparation / la transformation, au stockage ou à la vente de produits agricoles ou horticoles lorsque les conditions suivantes sont remplies : les produits sont obtenus dans la région et pour plus de moitié dans l'exploitation où se trouve lesdites constructions ou dans des exploitations regroupées en communauté de production ; la préparation, le stockage ou la vente ne sont pas de caractère industriel et le caractère agricole ou horticole de l'exploitation où se trouvent lesdites constructions est préservé.

Le législateur est d'avis que l'agriculteur / l'agricultrice a également le droit de vendre ses produits. La vente englobe la gestion des locaux de vente, y compris des locaux de dégustation. Mais dès qu'il existe un service de restauration, celui-ci est considéré comme une activité non agricole et il est en l'occurrence soumis au régime d'autorisation d'activités accessoires non agricoles au sens de l'art. 24b LAT, avec les contraintes que cela implique.

Depuis sa révision partielle de 2007, la loi sur l'aménagement du territoire reconnaît **trois types d'activités accessoires** :

- a) les activités accessoires « régies par l'ancien droit » sans lien matériel étroit avec l'entreprise agricole (p. ex. petite menuiserie, petit atelier mécanique pour machines agricoles)
- b) les activités accessoires « para-agricoles » étroitement liées à l'entreprise agricole et
- c) la para-agriculture temporaire.

Exemples d'activités accessoires para-agricoles : chambres d'hôtes à la ferme, « Aventure sur la paille », fermes auberges, accueil d'hôtes dans des chalets d'alpage, offres wellness telles que bains aux fleurs de foin ou offres socio-thérapeutiques, et naturellement aussi L'école à la ferme, où la vie à la ferme constitue une partie prépondérante des services proposés.

Principes de L'école à la ferme:

L'offre conventionnelle EàF n'est pas soumise à une autorisation de construire.

Mais il faut une demande d'autorisation (de construire, de restauration, de protection anti-incendie, etc.) dans les cas où EàF comporte

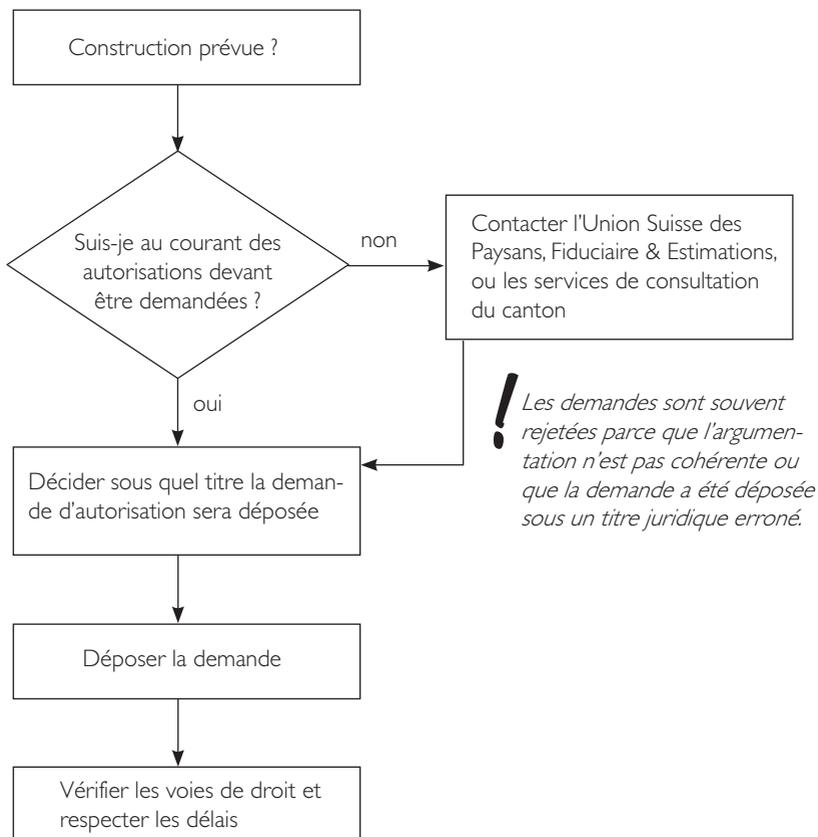
- un service de restauration
- un service d'hébergement
- la transformation de locaux en salle de théorie
- la transformation de locaux en installations sanitaires
- un trafic accru qui peut impliquer des nuisances pour le voisinage



Les principales caractéristiques de L'école à la ferme en bref

- Le premier interlocuteur pour les autorisations est le conseil communal ou le service des constructions.
- Il ne faut pas toujours qu'il y ait des travaux de construction pour qu'une autorisation de construction soit nécessaire d'office. Un changement d'affectation d'une surface, même sans construction ayant une incidence sur les environs, suffit déjà pour qu'une autorisation de construire soit nécessaire (changement d'affectation ne nécessitant pas de travaux de transformation au sens de l'art. 24a de la loi sur l'aménagement du territoire).
- Prévoyez-vous de compléter votre offre EàF avec un service d'hébergement ou de restauration? Si tel est le cas, réfléchissez à temps aux autres incidences que cette décision aura sur votre entreprise. Dans la plupart des cas, en plus des aspects relatifs à l'aménagement du territoire, il faudra régler des questions relatives à la protection anti-incendie, aux eaux usées, à la législation sur les denrées alimentaires, etc.
- Si des tiers informent la commune de vos activités complémentaires dans le cadre de EàF, la commune a l'obligation d'agir. Elle doit exiger une demande de construire et en même temps interdire provisoirement l'usage / l'offre en question jusqu'à ce que la procédure soit close. Si la construction existante ou l'usage qui en est fait ne satisfait pas aux dispositions du cadre légal, cela peut déboucher au pire sur une interdiction de l'usage / de l'offre ou, dans le cas de travaux de transformation, à une décision de démantèlement de la construction. C'est pourquoi il est important de connaître les possibilités et dispositions légales en vigueur pour s'assurer que la demande ou le projet respecte le cadre légal et afin qu'une autorisation puisse être délivrée.

Déroulement de la préparation d'une demande d'autorisation



D Informations sur l'assurance responsabilité civile et l'assurance accidents

Vacances à la ferme, aventure sur la paille, école à la ferme, terrain de camping, promenades en calèche, trekking accompagné à cheval etc.; on peut étendre la liste à volonté. Avec de telles offres, le champ d'activité typique de l'agriculture peut être dépassé. C'est pourquoi il faut vérifier que ces activités sont effectivement couvertes par une assurance.

Assurance accidents

L'assurance accidents est l'affaire de chaque hôte. Toutes les personnes domiciliées en Suisse sont obligatoirement assurées contre les accidents. Si les hôtes travaillent occasionnellement pour l'exploitation, ils sont considérés comme des auxiliaires, par conséquent, l'exploitation est responsable de l'assurance accidents. Dans ce cas, il est judicieux de souscrire à une assurance pour auxiliaires.

Assurance responsabilité civile

Si un hôte a un accident sur l'exploitation, dans de nombreuses situations, des dommages et intérêts peuvent être demandés. Pour répondre à la question: «Qui est responsable du dommage» il est décisif de savoir, si le fournisseur exploitant est fautif. Si un hôte tombe dans un escalier qui est sécurisé et établi selon les prescriptions, c'est sa propre faute. Son assurance accidents doit prendre en charge les frais. Le cas est différent si l'accident a été causé par un puits d'eau non recouvert. Dans la mesure où il est prouvé que l'exploitant est fautif parce qu'il n'a pas suffisamment sécurisé des endroits dangereux, il est tenu à dédommagement. C'est l'assurance responsabilité civile qui prend en charge les sinistres, à condition qu'elle ait été correctement souscrite.

La ferme - une expérience

Les activités touristiques agricoles jouissent d'une grande popularité. Ces offres d'activités liées à la découverte et aux expériences sont souvent liées à l'agriculture, mais ne peuvent plus être considérées comme activité agricole au sens propre du terme. Pour éviter des lacunes dans la couverture en cas de sinistre de responsabilité civile, il est strictement recommandé de demander à la compagnie d'assurance qu'elle délivre un avis écrit de couverture pour de telles activités.

Exemples:

- Vacances à la ferme
- Aventure sur la paille
- Brunch du 1^{er} août
- Ecole à la ferme
- etc.

Une petite exploitation hôtelière

Par exemple, les hôtes passent la nuit dans le logement de vacances proposé qui est loué à part de l'exploitation agricole. Les raisons pour lesquelles les hôtes pourraient demander des dédommagements sont multiples. Accident dans un escalier non éclairé, morsure de chien, valise volée dans le logement etc.; la liste peut être prolongée à volonté. Etant donné que la location d'un tel logement de vacances ne peut être considérée comme une activité agricole, l'assurance responsabilité civile agricole ne prend en charge ces sinistres que si le risque «hébergement d'hôtes» fait l'objet d'une assurance spéciale. Pour les bâtiments à utilisation non agricole, il est nécessaire de souscrire à une assurance responsabilité civile pour propriétaire foncier.

Est-il nécessaire de souscrire à d'autres assurances supplémentaires?

Fondamentalement, il est question de savoir si une activité a un lien direct ou non avec l'exploitation agricole. Les activités indépendantes de l'exploitation sont considérées comme des risques particuliers et doivent être ajoutées en supplément à la police de manière que la responsabilité ait une couverture suffisante. Ces risques particuliers entraînent souvent une prime supplémentaire. Si de nouvelles activités sont ajoutées après la souscription de l'assurance responsabilité civile, elles sont aujourd'hui couvertes par une dite assurance de prévoyance dans la plupart des compagnies. L'exploitant est toutefois tenu de déclarer cette hausse des risques à l'assurance.

Sont considérés comme des risques particuliers par la plupart des compagnies d'assurance :

- guides de montagne, moniteurs de ski
- exploitation de téléphériques
- branches d'exploitation comme boulangerie, boucherie, auberge etc.

L'assurance immobilière

Si des bâtiments agricoles sont exploités pour d'autres objectifs, il faut déclarer ce changement à l'assurance immobilière. Les mesures de protection contre les incendies doivent également être adaptées en fonction du nouvel objectif d'exploitation.

Attention: L'hébergement d'hôtes dans des bâtiments agricoles est soumis à une autorisation quant à la protection contre les incendies délivrée par la commune ou le canton.

Services consultatifs

Dans tous les cantons, il existe des services consultatifs agricoles neutres et objectifs. Pour tous renseignements, les paysans voudront bien s'adresser à ces services ou directement à USP Assurances, tél. 056/462 51 55.

Cela vaut la peine de se renseigner:



Aeschbacher Andreas
Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID)
Weststrasse 10
3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 78
aeschbacher@lid.ch

Hofstetter Mirjam
Schweizerischer Bauernverband
Laurstrasse 10
5200 Brugg
Tel. 056 462 51 11
mirjam.hofstetter@sbv-usp.ch

Bailly Martine
Agence d'information agricole romande (AGIR)
Jordils 3
1000 Lausanne 6
Tel. 021 613 11 31
info@agirinfo.com

Murenzi Madeleine
Chambre neuchâtoise d'agriculture et de
viticulture (CNAV) – conseil & formation
Route de l'Aurore 4
2053 Cernier
Tel. 032 889 36 30
madeleine.murenzi@ne.ch

Caduff Anita
Agro-Image
Biohof Fluofeld
6414 Oberarth
Tel. 079 755 39 61
info@agro-image.ch

Ogna-Tomaszewska Anita
Unione Contadini Ticinesi
Via Gorelle
6592 S. Antonino
Tel. 091 851 90 97
anita.ogna@agriticino.ch

Guignard Dori
Rue du Carré 22
1439 Rances
Tel. 024 459 20 64
dlguignard@bluewin.ch

Rychener Susanne
Bauernhof Salwideli
Salwideli
6174 Sörenberg
Tel. 041 488 15 58
info@bauernhof-salwideli.ch

Hemmerlein Irmgard
AGRIDEA Lindau
Eschikon 28
8315 Lindau
Tel. 052 354 97 18
irmgard.hemmerlein@agridea.ch

Zufferey Michèle
AGRIDEA Lausanne
Jordils 1
1000 Lausanne 6
Tel. 021 619 44 63
michele.zufferey@agridea.ch

Impressum

Forum école à la ferme (EàF)
Landwirtschaftlicher Informationsdienst (LID)
Weststrasse 10
3006 Bern

Tel. 031 359 59 77

www.schub.ch

Contact

Zufferey Michèle
AGRIDEA Lausanne
Jordils 1
1000 Lausanne 6

Tel. 021 619 44 63

michele.zufferey@agridea.ch



**GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN.
PROCHES DE VOUS. LES PAYSANS SUISSES.**

www.agriculture.ch