



L'ARDECHE DE FERME EN FERME®

Règlement intérieur 2023 : Restaurants partenaires

L'Ardèche De Ferme en Ferme® consiste à organiser chaque année, le dernier week-end du mois d'avril, deux journées portes ouvertes sur des exploitations agricoles.

Les objectifs généraux de cette opération sont de :

- promouvoir les métiers de l'agriculteur, les produits et les savoir-faire ;
- favoriser les démarches collectives qui s'inscrivent sur un territoire ;
- générer des rencontres et des échanges (lien ville-campagne).

Afin de répondre à la demande des visiteurs et pour mettre en avant les produits des fermes participant à l'opération, certains circuits développent un partenariat avec des restaurants partenaires durant le week end De Ferme en Ferme.

Associer des restaurants à l'opération permet de mettre en valeur les produits issus des fermes participantes, valoriser le savoir-faire des restaurateurs, répondre à une demande du public de ces deux journées et générer une dynamique sur tout le territoire à l'échelle des circuits.

1. CANDIDATURES

Peuvent être considérés « restaurateur.trice.s partenaires », les personnes qui ont un restaurant inscrit au Registre du Commerce ou une ferme-auberge inscrite à la MSA au 1er janvier de l'année concernée. Il s'agit exclusivement de restauration classique. Sont exclus : fast food, snack, restauration ambulante. Ils doivent avoir un cuisinier de métier assurant l'élaboration et la réalisation des menus.

2. INSCRIPTION

A) INSCRIPTION EN LIGNE

Un formulaire de candidature en ligne est accessible auprès du CIVAM (sur demande ou via le site internet de l'association). Le dépôt de candidature pour l'édition 2023 se fait du 02/11/2022 au 30/11/2022, dernier délai.

B) PARTICIPATION À LA PREMIÈRE RÉUNION DE CIRCUIT (O1)

La participation à la première réunion de circuit (O1) est **obligatoire** pour les restaurateur.trice.s partenaires. Elle peut suivre ou précéder l'inscription en ligne. Lors de la réunion de circuit, les restaurateur.trice.s signent la charte d'engagement.

Au plus tard le jour de la réunion de circuit, le/la restaurateur.trice partenaire propose des idées de menu qu'il/elle envisage de servir durant le week-end De ferme en ferme.

La candidature du restaurant et le menu proposé sont discutés avec l'ensemble des participants du circuit, qui décident ou non de les valider.

La participation du restaurant partenaire ne devient définitive qu'au moment de la validation du dépliant « L'Ardèche de ferme en ferme », aux alentours du 31 janvier. Le/la restaurateur.trice partenaire aura com-

muniqué au circuit et au CIVAM un menu conforme aux exigences du présent règlement intérieur lors de la deuxième réunion de circuit mi-mars.

c) CONTRIBUTION FINANCIÈRE

Chaque restaurateur associé désirant poser sa candidature est tenu de s'acquitter auprès de la Fédération des CIVAM de l'Ardèche, organisatrice du projet, d'une participation financière de 150€ TTC, pour la promotion collective dont il bénéficie.

3. COMPOSITION DES MENUS – PROVENANCE DES PRODUITS

Les produits utilisés doivent majoritairement être issus des fermes du circuit. Il est demandé d'intégrer au menu au moins un produit de chaque ferme participante (sauf en cas de doublons). Il est possible de les compléter avec des produits d'autres fermes participantes à l'opération De ferme en ferme. Dans le cas où les ingrédients prévus ne sont pas disponibles dans le réseau De Ferme en Ferme, c'est aux restaurateurs de s'adapter et de modifier leurs menus.

Cependant il est compréhensible que les restaurateurs ne puissent se fournir en totalité auprès des fermes participantes à l'opération pour composer un menu complet. Dans la mesure du possible, les produits complémentaires doivent alors être des produits locaux, fermiers et/ou artisanaux.

4. ENGAGEMENTS DES RESTAURANTS ET FERMES-AUBERGES

Toute candidature ne peut être valable que si la charte d'engagement associée au présent règlement est expressément acceptée, datée et signée.

Le.la restaurateur.trice s'engage à participer au moins à la première réunion de circuit (O1) en novembre puis à celle de bilan de l'opération (O3) début mai.

Il.elle s'engage à utiliser la signalétique spécifique aux restaurants et fermes auberges ainsi que les supports de communication spécifiques à l'opération, notamment l'épouvantail.

Il.elle s'engage à utiliser la feuille spécifique, fournie par le CIVAM, sur laquelle sera présenté son menu "De ferme en ferme" avec le prix. Seul le menu spécialement mis en page qui lui sera retourné pourra être utilisé auprès des clients lors du week-end De ferme en ferme. Il.elle s'engage à faire la promotion, auprès de ses clients, des fermes d'où sont issues les produits qui composent son menu.

Il.elle s'engage à ne proposer que le menu De ferme en ferme les samedi et dimanche midi de l'opération.

Il.elle s'engage à respecter la charte d'engagement.

5. ENGAGEMENTS DES PARTICIPANT.E.S A DE FERME EN FERME

Les producteur.trice.s participant à l'Ardèche de ferme en ferme[®] s'engagent :à informer le public et promouvoir les restaurants partenaires en affichant les menus sur les fermes lors du week-end.

Ils.elles disposent des panneaux indicateurs renvoyant vers les restaurants partenaires.

6. ENGAGEMENTS DU CIVAM

Le CIVAM s'engage à faire la promotion des « restaurateurs associés » sur les dépliants (coordonnées) et au travers du site internet de l'opération (coordonnées, menus et tarifs). Il s'engage aussi à veiller à la bonne diffusion des menus dans l'ensemble des circuits.

En revanche, le CIVAM n'a aucune responsabilité dans les accords convenus entre producteurs et restaurateur.trice.s partenaires concernant la négociation des produits.

7. CONTROLES

Une commission pourra mettre en place des vérifications durant l'opération dans les restaurants

partenaires afin d'apprécier la mise en valeur des produits fermiers qui est faite pendant l'événement, ainsi que le respect du présent règlement.

En retour, les producteurs locaux, participants à l'Ardèche de ferme en ferme[®] s'engagent :

- à informer le public et promouvoir les restaurants partenaires en affichant les menus sur les fermes lors du week-end ;
- à disposer des panneaux indicateurs renvoyant vers les restaurants partenaires

La Fédération CIVAM de l'Ardèche, maître d'œuvre de l'opération, autorise :

- l'utilisation du terme l'Ardèche De Ferme en Ferme[®] marque déposée, pour l'intitulé de vos menus durant ces deux journées et uniquement pour ces deux jours ;

et s'engage à :

- promouvoir les établissements par un encart dans le dépliant de l'opération l'Ardèche De Ferme en Ferme[®], diffusé en grand nombre sur la région et au-delà (Ardèche, Drôme, Lyon, Avignon, Gard...).

8. ENGAGEMENT

Je, soussigné.e _____, déclare avoir pris connaissance de la charte "L'Ardèche de Ferme en Ferme – restaurants partenaires", et m'engage à en respecter toutes les clauses.

Date :

Signature :

Lieu :