

# L'Ardèche de ferme en ferme®

Carte des zones tarifaires 2018



# L'Ardèche de ferme en ferme®

Tarifs d'inscription 2018

Zone	Zone 1	Zone 2	Zone 3
<b>Circuits concernés</b>	0. De la Cance au Rhône 2. De Crussol à Vernoux 3. La route des caprines 4. Tour du Coiron 9. Du Rhône à la Dent de Rez	1. Au fil du Doux 7. Cévennes Méridionales 8. Des rives de l'Ardèche à l'Ibie	5. Hautes-Cévennes Montagne 6. La Montagne, entre lacs et volcans
<b>Tarif d'inscription « base »</b>	<b>197€</b>	<b>173€</b>	<b>137€</b>

**Mode de calcul des frais d'inscription :** en fonction de la zone, application d'un coefficient modulateur (lié à la production principale de l'exploitation) au tarif de base.

**Attention, les sommes sont arrondies à l'Euro près.**

Type de produits vendus : (production principale)	Classe A :	Classe B :	Classe C :	Classe D :	Classe E :
	- Fruits et légumes frais - Plantes médicinales - Fleurs séchées - Plantes aromatiques, safran - Huile de noix et dérivés	- Production artisanale (mohair, pain, angora...) - Huile d'olives - Confitures, jus de fruits, fruits et légumes transformés - Produits de la châtaigne	- Horticulture - Escargots - Fromages - Glaces et sorbets	- Apiculture - Volaille et autruche - Charcuterie - Viandes rouges - Sanglier - Pisciculture	- Fruits secs - Truffes - Foie gras - Vins - Bière - Liqueurs, eaux de vie - Huiles essentielles
<b>Coefficient modulateur</b>	<b>0,7</b>	<b>0,8</b>	<b>0,9</b>	<b>1</b>	<b>1,1</b>

**Tarif spécial :** appliqué pour les fermes qui ne commercialisent **aucun produit** durant l'opération De ferme en ferme : 50€

## Frais supplémentaires

### Restauration :

Attention, aucune ferme n'est admise à proposer de petite restauration l'année de sa première participation à L'Ardèche de ferme en ferme.

Formule	<u>Goûter à la ferme</u>	<u>Petite restauration à la ferme</u>	<u>Restauration professionnelle</u>
<b>Détail de la formule</b>	Ferme proposant une formule paysanne sucrée ou salée Formule goûter (en-cas salé ou sucré, avec ou sans boisson), tarif 5€ maximum <b><i>Pas de vente de boissons seules (pas de buvettes)</i></b>	Ferme proposant une formule « paysanne » composée essentiellement de ses propres produits (complétés par ceux des fermes du circuit) Formule complète (plat + dessert + 1 boisson), tarif 14€ maximum	Restaurant ou ferme-auberge proposant un menu complet, servi à table
<b>Tarifs d'inscription</b>	<b>50€</b>	<b>100€</b>	<b>150€</b>

### Equipement – signalétique, promotion individuelle

Outils	<u>Panneaux directionnels en aquilux</u>	<u>Bâche de présentation de l'opération</u>	<u>T-shirt, casquettes, blousons, tabliers...</u>	<u>Ecocups</u>	<u>Rubalise Sachets en papier « Crédit Mutuel »</u>	<u>Affiches format abri-bus</u>
<b>Détail</b>	Panneaux « accueil », « parking », « restauration », panneaux directionnels « de ferme en ferme »	Obligatoirement affichée à l'accueil de la ferme	Articles à l'effigie de l'opération (épouvantail + mention « La France de ferme en ferme »)	Articles à l'effigie de l'opération <b><i>Attention, à compter de 2018 nous ne fournissons plus de gobelets et autre vaisselle jetable « crédit mutuel »</i></b>	Max. 1 rouleau de rubalise par ferme Sachets à l'effigie de l'opération	Grande affiche « L'Ardèche et la Drôme De ferme en ferme »
<b>Tarifs</b>	<b>Nouveaux : kit signalétique fourni gratuitement Anciens participants : 2€ / panneau</b>	<b>Nouveaux : fournie gratuitement Anciens participants : 20€</b>	<b>7 à 25€ selon les produits</b>	<b>0,70€ (12,5 cl) 1€ (25 cl)</b>	<b>Fournis gratuitement sur commande</b>	<b>10€ <i>si usage personnel sur la ferme</i> Fournie gratuitement si installée sur la voir publique pour le circuit</b>