



L'ARDECHE DE FERME EN FERME®

Règlement intérieur 2018 : En-cas fermier Assiettes paysannes

Afin de répondre à la demande des visiteurs, certains producteurs peuvent proposer de la petite restauration. En revanche, elle ne peut être réalisée que sous certaines conditions débattues et validées en Comité Départemental de Pilotage présentées ci-après

L'esprit général de cette petite restauration sur la ferme doit être sous le signe de la convivialité, composé d'une assiette simple qui illustre l'activité de la ferme.

1. CONDITIONS D'ORGANISATION

La restauration **ne doit pas porter préjudice à la qualité de l'accueil** et notamment à la visite en période de repas de 12h à 15h : les visiteurs doivent pouvoir visiter la ferme quel que soit l'horaire de leur arrivée. Les exploitant.e.s, qui doivent être présents pour accueillir le public et faire visiter leur ferme, ne peuvent en aucun cas être mobilisés en permanence par le poste « petite restauration ».

Deux formules sont proposées aux fermes :

- **Les « en-cas fermiers », salés ou sucrés, sont proposés avec ou sans boisson pour un prix maximum de 5€** (boisson comprise). Exemple : sandwich, part de tarte, glace, crêpe... + verre de vin ou de jus de fruits.
- **Les « assiettes paysannes » sont obligatoirement proposées boisson comprise, avec ou sans dessert, pour un prix maximum de 14€** (boisson comprise). Exemple : grillades + fromage frais + verre de vin ou de jus de fruits.

Les fermes participant pour la première année à l'opération De ferme en ferme ne sont pas autorisées à proposer de la petite restauration (assiettes ou goûters).

Une cotisation supplémentaire est demandée aux fermes qui proposent de la petite restauration (voir annexe tarifs).

2. CANDIDATURE

Les fermes souhaitant proposer des en-cas ou de la petite restauration doivent obligatoirement remplir le formulaire internet de déclaration d'intention **avant la première réunion de circuit (O1) de novembre.**

Cette déclaration d'intention comprend la composition exacte des repas et leurs prix ; la provenance des produits complémentaires ; le nombre de personnes prévues sur le poste restauration.

Le circuit amende et valide le menu proposé lors de la réunion O1, sous réserve de confirmation par le Comité Départemental de Pilotage.

Afin de proposer une offre de restauration cohérente avec l'ensemble des partenaires du circuit, le nombre de fermes proposant de la restauration ou le nombre de repas par ferme sont discutés collectivement en première réunion de circuit.

Les participant.e.s proposant des en-cas et des assiettes paysannes signent la charte « petite restauration » lors de la première réunion de circuit.

3. ORIGINE DES PRODUITS – COMPOSITION DES MENUS

Les produits utilisés doivent majoritairement être issus de la ferme. Il est possible de les compléter avec des produits des autres fermes du circuit ou, à défaut, d'autres fermes participant 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 participants de s'adapter et de modifier leurs menus.

Une tolérance de 10 % est accordée pour des produits complémentaires non disponibles dans le réseau De ferme en ferme. Ces produits doivent alors être des produits fermiers et locaux ; pour le pain, il sera acheté chez un artisan boulanger.

Les participant.e.s s'engagent à communiquer auprès des visiteurs sur la provenance exacte des produits utilisés pour préparer les en-cas et les assiettes paysannes.

4. SECURITE – HYGIENE ET REGLEMENTATION

Le poste « petite restauration » représentant une charge de travail importante, des bénévoles doivent être spécialement recrutés pour le tenir, en nombre suffisant pour satisfaire les demandes du public et ne pas nuire à la qualité générale de l'accueil sur la ferme.

La réglementation habituelle en matière d'hygiène alimentaire devra être respectée. En particulier, le stockage et l'entreposage des produits frais et préparés en chambre froide sera privilégié.

Le local de préparation des en-cas et assiettes devra être aménagé en conséquence et dédié uniquement à cela. Les bénévoles chargés de la préparation des en-cas et assiettes veilleront à porter une tenue adaptée. Les consommateurs devront avoir à leur disposition de l'eau et du savon pour se laver les mains avant de manger.

Les règles habituelles en matière d'approvisionnement en s'appliquent aussi : en particulier, il n'est possible d'utiliser pour la préparation des en-cas et assiettes que des œufs traités dans un centre d'emballage des œufs agréé. De même, pour l'approvisionnement auprès d'autres fermes, il est rappelé que celles-ci doivent être agréées pour la vente à des intermédiaires ou bénéficier d'une dérogation (si l'intermédiaire se situe à moins de 80 km, dans la limite de 30 % de la production de la ferme).

En cas de vente d'alcool (verre de vin qui accompagne les sandwiches ou assiettes, par exemple), les fermes devront obligatoirement demander en mairie une licence « petite restauration » qui les y autorise.

5. COMMUNICATION

Deux pictogrammes distincts signalent, sur le dépliant, les fermes qui proposent des en-cas et des assiettes paysannes.

L'information est reprise sur le site internet de l'opération qui peut, à la demande de la ferme, préciser les menus et les tarifs proposés.

6. CONTRÔLES

Le respect de ce règlement intérieur est contrôlé lors des visites d'évaluation organisées chaque année. Un retour de cette évaluation est transmis à la ferme. En cas de manquement à ce règlement, des sanctions peuvent être décidées par le Comité Départemental de Pilotage.

7. ENGAGEMENT

Je, soussigné.e _____, déclare avoir pris connaissance du règlement intérieur "L'Ardèche de Ferme en Ferme – en-cas fermiers et assiettes paysannes", et m'engage à en respecter toutes les clauses.

Date :

Signature :

Lieu :