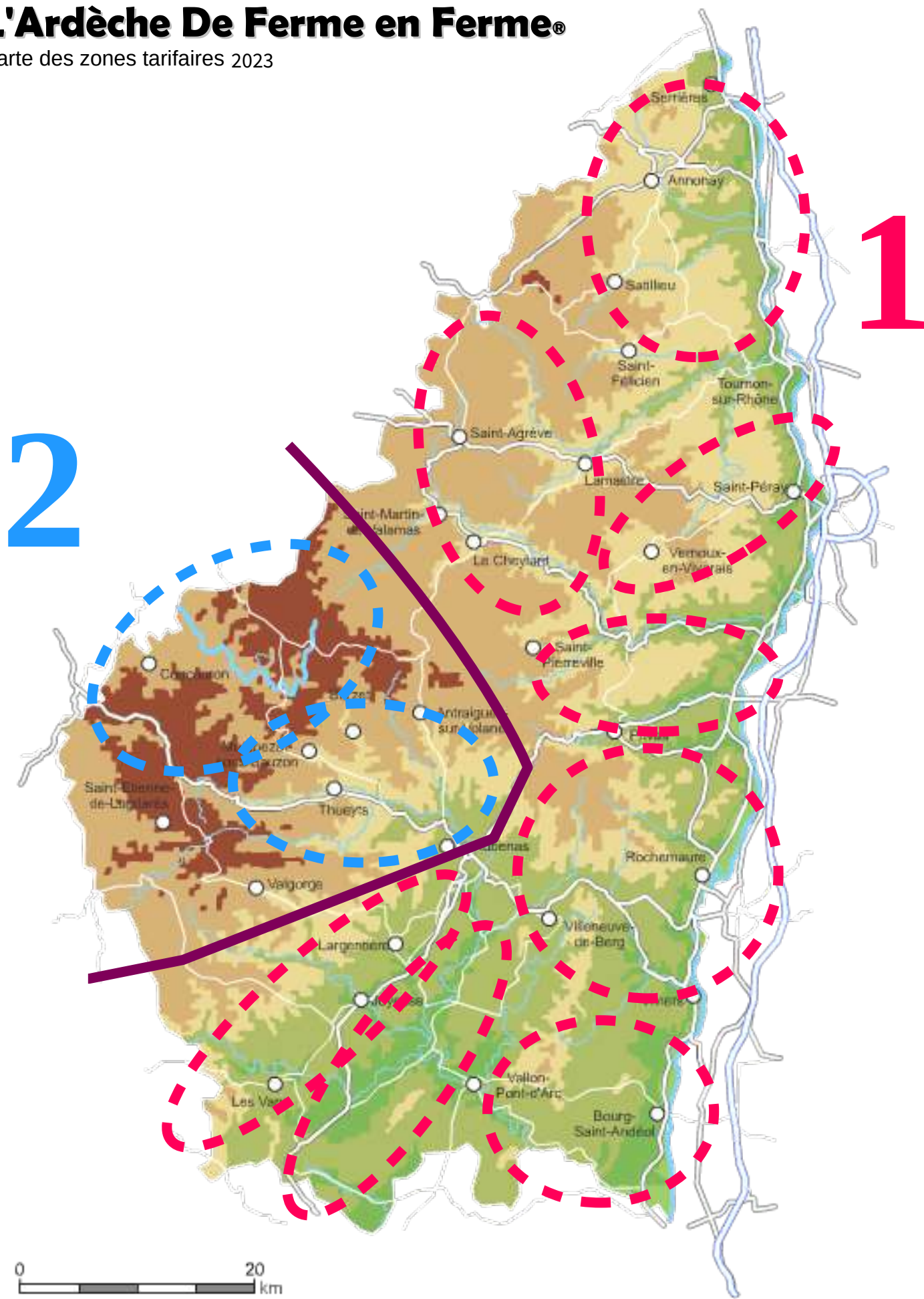


L'Ardèche De Ferme en Ferme®

Carte des zones tarifaires 2023



L'Ardèche De Ferme en Ferme®

Tarifs d'inscription 2023

Zone	<u>Zone 1</u>	<u>Zone 2</u>
Circuits concernés	0. De la Cance au Rhône 1. Au fil du Doux 2. De Crussol à Vernoux 3. La route des caprines 4. Tour du Coiron 7. Cévennes Méridionales 8. Des rives de l'Ardèche à l'Ibie 9. Du Rhône à la Dent de Rez	5. Hautes-Cévennes Montagne 6. La Montagne, entre lacs et volcans
Tarif d'inscription	200€	140€

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 d'inscription de base.

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

Type de produits vendus : <u>(production principale)</u>	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...) - 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 - Huile d'olives
Coefficient modulateur	0,7	0,8	0,9	1	1,1

Tarif spécial : appliqué pour les fermes qui ne commercialisent **aucun produit** en vente directe: 50€

Tarif adapté : appliqué aux nouvelles inscriptions : 50 % du montant total (calculé selon la zone et la production).

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

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 « Crédit Mutuel »</u>	<u>Affiches format abri-bus</u>
Détail	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 « De ferme en ferme »)	Articles à l'effigie de l'opération	Max. 1 rouleau de rubalise par ferme	Grande affiche « L'Ardèche et la Drôme De ferme en ferme »
Tarifs	Nouveaux : kit signalétique fourni gratuitement Anciens participants : 2€ ou 2€50 / panneau	Nouveaux : fournie gratuitement	2,50€ à 25€ selon les produits	0,70€ (12,5 cl) 1€ (25 cl)	Fournis gratuitement sur commande	10€ <i>si usage personnel sur la ferme</i> Fournie gratuitement si installée sur la voir publique pour le circuit