

**RESTAURATEURS / FERMES-AUBERGES  
MEMBRES ASSOCIES A L'EVENEMENT**

# L'Ardèche de Ferme en Ferme®

## Règlement annexe

### **Art. 1 : Catégorie de candidature**

Peuvent être considérés « restaurateurs 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.

### **Art. 2 : Dépôt de candidature**

Un dossier de candidature est à la disposition des personnes intéressées auprès du maître d'œuvre CIVAM. La candidature est renouvelable chaque année et validée par la commission de validation.

### **Art. 3 : Contribution financière**

Chaque restaurateur associé désirant poser sa candidature est tenu de s'acquitter auprès du maître d'œuvre CIVAM une participation financière, fixée par ce dernier, pour la promotion collective dont il bénéficie.

### **Art. 4 : Engagement du restaurateur ou de la ferme auberge associé(e)**

Toute candidature ne peut être valable que si le contrat d'engagement associé au présent règlement annexe est expressément accepté via la fiche d'inscription datée et signée par le « restaurateur associé ».

Il s'engage à utiliser la feuille spécifique, fournie par le maître d'œuvre, sur laquelle sera inscrit son menu "de ferme en ferme®" avec le prix. Seul le menu spécialement mis en page qui lui sera retourné pourra être utilisée pour communiquer son menu "de ferme en ferme®".

Il s'engage à utiliser la signalétique spécifique aux RESTAURANTS et FERMES AUBERGES ainsi que les supports de communication spécifiques à l'opération.

Il s'engage à respecter le contrat d'engagement qui lui a été fourni.

### **Art. 5 : Engagement du maître d'œuvre CIVAM**

Le maître d'œuvre CIVAM s'engage à faire la promotion des « restaurateurs associés » sur les dépliants, lors des conférences de presse. Il s'engage aussi à veiller à la bonne diffusion des menus dans l'ensemble des circuits.

En revanche, le maître d'œuvre CIVAM n'a aucune responsabilité dans les accords convenus entre producteurs et « restaurateurs associés » concernant la négociation des produits.



#### **Fédération CIVAM de l'Ardèche**

Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural  
Domaine Olivier de Serres - 07170 MIRABEL  
tel : 04 75 36 77 64 - [www.civamardeche.org](http://www.civamardeche.org)

Association loi 1901  
reconnue d'intérêt  
général  
SIRET :  
40362035400023

## **Art. 6 : La commission de contrôle**

Une commission pourra mettre en place des vérifications durant l'opération chez les « restaurateurs associés » afin d'apprécier la mise en valeur des produits fermiers qui est faite pendant l'événement, ainsi que le respect du présent règlement annexe.

## **Art. 7 : Promotion collective**

Afin d'intégrer au mieux les restaurateurs associés au circuit, il leur sera demandé de participer aux réunions d'organisation, notamment pour participer aux actions collectives de promotion.



### **Fédération CIVAM de l'Ardèche**

Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural  
Domaine Olivier de Serres - 07170 MIRABEL  
tel : 04 75 36 77 64 - [www.civamardeche.org](http://www.civamardeche.org)

Association loi 1901  
reconnue d'intérêt  
général  
SIRET :  
40362035400023