

## Contrat d'engagement 2016

**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).

**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.**

Votre participation à l'opération **L'Ardèche de ferme en ferme®** en tant que partenaire associé vous engage :

- à **proposer un (ou des) menu(s) spécifique(s) de ferme en ferme®** à base de produits fermiers issus de votre circuit. Le menu sera présenté début mars au circuit qui aura la charge d'en valider la composition :
  - vous utiliserez dans le menu des produits issus de chaque ferme participante (sauf doublons)
  - pour les produits complémentaires dont vous aurez besoin, vous vous fournirez auprès des autres participants du département (liste des produits disponible début février)
  - vous pourrez demander une dérogation pour des produits locaux, provenant de vos fournisseurs habituels qui ne participeraient pas à l'opération de ferme en ferme (demande à transmettre par écrit au moment de l'envoi de votre menu)
- à **mettre en valeur ce(s) menu(s) durant ce week-end** (samedi midi, soir et dimanche midi) en les proposant systématiquement à vos clients et en expliquant le partenariat avec l'opération ;
- à **participer aux 3 réunions d'organisation locale**, et ce afin de vous rencontrer mutuellement et de favoriser les échanges entre agriculteurs et restaurateurs ;
- à **réaliser un épouvantail**, mascotte de l'opération, et de l'installer devant votre restaurant pendant la durée de l'opération ;
- à vous acquitter d'une **contribution participative** à l'opération d'un montant de 110 € ;
- à afficher à l'entrée de votre établissement la carte et la liste des fermes participantes ;
- à flécher depuis votre restaurant vers les autres fermes.

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 votre restaurant.

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 à 100 000 exemplaires sur la région (Ardèche, Drôme, Lyon, Avignon...).