CHARTE
Petite Restauration & Buvette
lors de l'événement De Ferme en Ferme®»

2026

Petite Restauration fermière

La restauration (vente d'assiettes, casse-croûte, repas complets) est autorisée dans le cadre de l'opération «De Ferme en Ferme®» dans les conditions suivantes décrites ci-après.

Les ingrédients utilisés dans la préparation sont :
1 - majoritairement issus de la ferme,
2 - de fermes du circuit auquel appartient l'agriculteur-trice,
3 - d'autres fermes participantes à l'opération,
4 - de producteurs fermiers proches, partenaires ou à proximité de la ferme participante,
5 - en dernier recours : de magasins de terroir et/ou bio proposant des produits de qualité issus de l'agriculture locale, régionale et en dernier recours provenant de l'agriculture française durable.
L'assiette, le casse-croûte ou le repas complet devra être vendu à un prix raisonnable.
La ferme participante souhaitant proposer de la petite restauration communique à l'organisateur, avant la date butoir pour l'édition des documents -voir bulletin d'engagement- :
- un descriptif succinct avec les tarifs proposés,
- si nécessaire, une date limite pour la réservation,
- la liste des sources d'approvisionnement par ingrédient ou produits utilisés dans la préparation des assiettes fermières.

L'agriculteur-trice qui propose de la petite restauration au cours de l'événement «De Ferme en Ferme®» doit être en règle avec la législation en vigueur et engage sa propre responsabilité.

La.le responsable de la ferme doit avoir réalisé.e obligatoirement une formation de 2 jours «Adoptez les règles d'hygiène dans vos activités de transformation et restauration» pour pouvoir proposer de la petite restauration.

Remarque :
De Ferme en Ferme est un événement au service des fermes pour en valoriser leurs produits et les productions transformés issus de la production agricole.
Tout produit ne provenant pas d'une production fermière est proscrit.

Buvette et boissons servies avec une assiette fermière

La mise en place d'une buvette est autorisée dans le cadre de l'opération «De Ferme en Ferme®» dans les conditions suivantes décrites ci-après.

Les boissons vendues :
1 - sont majoritairement issus de la ferme,
2 - de fermes du circuit auquel appartient l'agriculteur-trice,
3 - d'autres fermes participantes à l'opération,
4 - de producteurs fermiers proches, partenaires ou à proximité de la ferme participante.
5 - d'artisans locaux (par exemple pour la bière).

La vente de boissons type sodas ou autres boissons industrielles est interdite : restons cohérents avec le concept «De Ferme en Ferme» :)

Boissons alcoolisées :

Les fermes souhaitant accompagner les assiettes fermières de boissons alcoolisées des groupes 2 et 3 (boissons fermentées non distillées, vins doux naturels, vin, bière, cidre, poiré, hydromel, crème de cassis, muscat jus de fruits comportant jusqu'à 3° d'alcool, vin de liqueurs, apéritif à base de vin, liqueur de fruits comportant moins de 18° d'alcool) doivent faire une demande de licence en Mairie quelques semaines avant l'événement.

Cette demande ne concerne pas les fermes bénéficiant d'un agrément à l'année de restauration (restaurant, ferme-auberge) servant des repas dans une salle spécifiquement aménagée.

Toutes les fermes allant l'encontre de cette réglementation se positionneraient hors du champ légal. Dans ce cas là, c'est votre responsabilité que vous engagerez.

FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE DES CIVAM DU GARD
Centre d'initiatives pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural
Parc d'activités de l'Arnède, bât A1, 30 rue des Epaulettes – 30250 Sommières
Tél. : 07 67 92 45 16 legarddefermeenferme@civamgard.fr civamgard.fr