



# Avenant "Apéritif fermier chez le vigneron" Bienvenue à la Ferme

Mars 2007

## I - PREAMBULE – DEFINITION

"L'Apéritif fermier chez le vigneron", en tant qu'activité complémentaire et rattachée exclusivement à l'activité "Produits de la Ferme - Bienvenue à la Ferme", doit permettre de valoriser les productions de l'exploitation et le savoir-faire du vigneron.

Ainsi, le vigneron qui souhaite développer cette activité doit, au préalable, avoir obtenu l'agrément "Produits de la ferme - Bienvenue à la Ferme". En aucun cas "l'Apéritif fermier chez le vigneron" ne pourra être développé indépendamment de cette formule.

"L'Apéritif fermier chez le vigneron" est une dégustation des produits viticoles de l'exploitation accompagnée de produits fermiers de l'exploitation ou du réseau Bienvenue à la Ferme. Cette prestation a pour but de faire découvrir et reconnaître les produits agricoles de la région ou du département, tout en valorisant les savoir-faire des vignerons et des producteurs fermiers. Une visite et/ou une présentation de l'exploitation du vigneron accueillant est liée à cette dégustation.

*Par extension, cette activité pourra être étendue aux cidriculteurs, brasseurs et autres producteurs de boissons alcoolisées.*

## II - CRITERES D'ADHESION A L'AVENANT

Ils sont de 3 ordres :

- **Le cadre et l'accueil de la clientèle**
- **La prestation "Apéritif fermier chez le vigneron"**
- **L'information de la clientèle**

### 1°) Le cadre et l'accueil de la clientèle

L'apéritif fermier est obligatoirement proposé chez le vigneron, sur son exploitation.

La façade et les abords doivent être accueillants et soignés.

L'adhérent a la possibilité d'accueillir ses clients à l'intérieur et/ou l'extérieur. Cependant, les apéritifs fermiers doivent pouvoir être servis à l'abri en cas d'intempéries.

Un équipement sanitaire doit être mis à disposition de la clientèle et le lieu d'accueil doit disposer d'un point d'eau potable agréé.

### 2°) La prestation "Apéritif fermier chez le vigneron"

#### a- Nature et origine des produits

"L'Apéritif fermier chez le vigneron" est une dégustation au verre, composée des produits viticoles exclusivement issus de l'exploitation, accompagnés de produits fermiers sucrés et/ou salés issus d'adhérents "Produits de la ferme - Bienvenue à la Ferme" ou "Ferme auberge - Bienvenue à la Ferme".

En cas d'impossibilité motivée de s'approvisionner auprès d'adhérents Bienvenue à la Ferme, l'approvisionnement devra se faire auprès de producteurs identifiés par le relais départemental, et les produits concernés devront être conformes aux exigences requises pour qu'un produit bénéficie de la marque, qui sont définies dans le cahier des charges "Produits de la ferme - Bienvenue à la Ferme".

En aucun cas cette prestation ne peut être assimilée à un menu d'un repas de restauration.

Les boissons et sodas de type industriels sont interdits.

Des jus de fruits exclusivement fermiers, de l'eau minérale ou de l'eau de source sont proposés aux enfants et adultes ne désirant pas consommer d'alcool.

Il est vivement recommandé de veiller à l'association harmonieuse des saveurs des mets avec les vins proposés.

Les valeurs d'éducation et de découverte gustative sont à mettre en avant au travers de cette activité.

#### b- La préparation de l'apéritif

La préparation de l'apéritif doit se faire dans le respect des conditions d'hygiène définies dans la réglementation.

L'éventuelle transformation des produits fermiers se limite à une amélioration de la présentation des produits.

Il n'est pas possible d'effectuer une transformation modifiant les caractéristiques spécifiques du produit, ni d'effectuer une transformation de produits carnés, ni de faire des grillades.

#### c- La vaisselle

Le vin devra être servi dans des verres à pied en verre ou en cristallin, dont la forme et les dimensions devront favoriser l'épanouissement des arômes.

Pour le service des jus de fruits, de l'eau et des produits fermiers, il est fortement recommandé d'utiliser de la vaisselle qui valorise la prestation.

### **3°) L'information de la clientèle**

Le prix, la composition de l'apéritif fermier, les périodes d'ouverture et la provenance des produits non issus de l'exploitation doivent être affichés sur le lieu d'accueil de la clientèle.

La présentation et la valorisation des produits de bouche accompagnant l'apéritif fermier sont obligatoires : mise à disposition des dépliants des producteurs fermiers fournisseurs, réalisation de panneaux de présentation...

La mention "L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération" doit être spécifiée sur tous les supports de promotion et de communication réalisés par l'adhérent.

Si besoin, le "Code d'autodiscipline et de déontologie en matière de communication et de commercialisation des boissons alcoolisées" est disponible auprès du Relais Bienvenue à la Ferme.

## **III- AUTRES OBLIGATIONS REGLEMENTAIRES**

Le vigneron développant l'activité "Apéritif fermier chez le vigneron" doit veiller à être en règle avec l'ensemble des réglementations liées à son activité de production et d'accueil à la ferme, dont les assurances (notamment les clauses responsabilité civile et intoxication alimentaire).

Concernant les licences, le service des Douanes recommande d'avoir les deux licences suivantes :

"Licence à consommer sur place" de 1ère catégorie, qui permet de vendre des boissons du groupe 1 : eau, jus de fruits....

(Licence gratuite, à demander à la Mairie et retourner au Bureau des Douanes, à renouveler en cas de changements par rapport à la déclaration initiale)

"Petite Licence Restauration", qui permet la vente de boissons des catégories 1 et 2 venant en complément du service de nourriture.

(Licence gratuite, à demander et à retourner au Bureau des Douanes, à renouveler en cas de changements par rapport à la déclaration initiale).

#### IV . ENGAGEMENT

M. Mme : .....

adresse : .....

déclare avoir pris connaissance du présent avenant "Apéritif fermier chez le vigneron - Bienvenue à la Ferme " et en accepter librement les termes.

En cas de non conformité avec les termes de l'avenant, le présent engagement sera considéré comme nul.

Fait, en trois exemplaires, à : .....

Le .....

Cachet et signature du  
Président du relais départemental  
"Bienvenue à la Ferme"

Signature de l'adhérent  
(précédée de la mention manuscrite  
"lu et approuvé")

N.B. : Trois exemplaires de l'avenant seront signés :

- Un exemplaire est conservé par le relais départemental "Bienvenue à la Ferme",
- Un exemplaire est conservé par la chambre d'agriculture départementale,
- Un exemplaire est conservé par l'adhérent.