CAHIER DES CHARGES DE L'ÉVÉNEMENT

“La France de Ferme en Ferme®” 2027

PRÉAMBULE

L'événement “La France de Ferme en Ferme®” consiste à organiser deux journées portes ouvertes sur des fermes dont certaines exerçant des activités agritouristiques. Les fermes sont regroupées selon les données géographiques de leur département.
“La France de Ferme en Ferme®” est une manifestation nationale, coordonnée par le Réseau CIVAM, et organisée chaque année sur le territoire, au niveau de départements volontaires, par des organisateurs locaux CIVAM ou partenaires CIVAM. La date de l'opération est fixée au dernier week-end d’avril, soit en 2027 les 24 et 25 avril.

L’objectif général de l'opération “La France de ferme en ferme®” est de : ***promouvoir les dynamiques de développement durable en milieu rural.***

Il s’agit en particulier de :

- promouvoir les métiers de l’agriculteur·rice sur la base des indicateurs de l’agriculture durable ;
- promouvoir 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).

Ces deux journées ont pour objectifs opérationnels :

- de promouvoir les productions et les services de la ferme en expliquant au public visiteur en quoi consistent ces activités et comment elles parviennent à faire vivre une ferme ;
- d'accompagner les agriculteur·rices à l’accueil du public par la formation ;
- d'assurer un accueil du public de qualité ;
- de contribuer à la découverte des divers savoir-faire, métiers et patrimoines concernés par les fermes participantes ;
- de développer et de fidéliser les pratiques de consommation de qualité ;
- de participer à la valorisation et au développement durable du territoire local, notamment à travers une image de qualité des produits et des services de l'agriculture ;
- de permettre tout au long de l'année le développement d'une solidarité entre les participant·es mais également entre ces derniers et les autres partenaires de la vie du territoire, en particulier les prestataires des activités d'accueil ;
- “La France de Ferme en Ferme®” enfin, plus qu'un état d'esprit c'est une démarche collective tournée vers la qualité, la transparence sur les produits et les services, dans le désir de communiquer et de transmettre une vision de l'agriculture durable, économe et autonome à des visiteurs souvent extérieurs au monde rural ;

➲ Le présent cahier des charges a pour objet de fixer les conditions de participation à l'opération dite “La France de Ferme en Ferme®”.

ⓘ L’événement « La France de Ferme en Ferme » ne prévoit pas d’animations en soirée : dans le cas où des fermes participantes prendraient l’initiative individuelle de proposer des repas, concerts, spectacles, etc. à l’issue de l’une ou l’autre des journées, cette animation relève alors de la responsabilité de la ferme organisatrice, et non de l’association porteuse de l’événement.

I. LES CONDITIONS DE CANDIDATURE

Art.1- Catégories de candidature

L'opération “La France de Ferme en Ferme®“ est ouverte **à des fermes en activité inscrites (affiliées) à la MSA.** Les structures agricoles sortant de ce cadre sont invitées à se rapprocher de l’organisateur local, qui pourra éventuellement étudier les cas particuliers.

Ces fermes élaborent leurs produits et/ou leurs services de façon non industrielle, dans des ateliers à taille humaine. Les agriculteur·rices s'engagent à participer à une démarche de sensibilisation et d'évaluation de leurs pratiques agricoles par rapport à l'agriculture durable (Cf. Charte d'engagement du participant).

Les candidatures d'agriculteur·rices en exploitation 100% intégration ne sont pas admises dans "De ferme en ferme", de même que les coopératives de revente.

Les magasins de produits fermiers ne sont pas autorisés à participer en tant que tels aux portes ouvertes "De ferme en ferme". Les agriculteur·rices impliqué·es dans des magasins collectifs sont invités à ouvrir leur ferme à cette occasion.

Ils sont membres d'un CIVAM ou d'une association membre associée et à jour de cotisations. Ils s’engagent à respecter la réglementation en vigueur dans leur secteur de production.

Art.2- Dépôt de candidature et renouvellement

Un dossier de candidature est à la disposition des personnes intéressées auprès de l'organisateur (cf. fiche 1). La candidature à l’opération “La France de Ferme en Ferme®“ est renouvelable chaque année. Aucun renouvellement n'est automatique d'une année sur l'autre.

Seront pris en compte en priorité les dossiers complets retournés à l'organisateur à la date limite mentionnée dans la fiche d'inscription.

II. LES CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L’OPÉRATION

Art.3- Constitution des circuits

Dans chaque département, les participants sont regroupés par circuit. Leur élaboration prend en compte tout particulièrement :

1- La nature des productions représentées

Les règles fixées sont les suivantes : tout·e agriculteur·rice participant s'engage à déclarer lors de son inscription toute activité de vente permanente de produits non issus de sa ferme ou de son circuit.

La vente de ces produits demeurera autorisée durant l'opération sauf dans le cas où l'un de ces produits se trouverait en concurrence directe avec une production du circuit. Dans ce cas, le produit concerné devra être retiré de la vente pendant la durée de l'opération “La France de Ferme en Ferme“. Dans tous les cas, les participants s’engagent à faire uniquement la promotion de leurs propres produits. Ainsi, la vente de boissons au verre (type buvette) n’est permise que lorsque celles-ci sont produites sur la ferme ou lorsqu’elles proviennent du circuit, sous réserve de validation en réunion de circuit.

2- Le nombre de productions par terroir local

Afin d'éviter la multiplicité de productions identiques sur un même circuit, il est préconisé :

- en zone où les candidatures de productions sont variées, une même production ne doit pas dépasser les 30% du nombre total participant.
- en zone où les candidatures de productions identiques sont prédominantes, une même production ne doit pas dépasser les 50% du nombre total participant.

En cas de candidatures multiples au-delà des seuils fixés, priorité sera donnée aux candidatures selon leur date d'arrivée. L'année suivante, les candidatures refusées seront examinées en priorité.

Chaque circuit désignera annuellement **un pilote** au sein des participant·es du circuit. Le pilote est le relais entre l'organisateur et les participant·es de son circuit (Cf. Charte d'engagement du participant).

Art.4- Contribution financière des participants

Chaque participant·e désirant poser sa candidature à l'opération est tenu d'acquitter auprès de l'organisateur une participation financière pour la promotion collective dont il bénéficie. Cette contribution sera versée lors de l'inscription et pourra être conservée en cas de désistement. Compte tenu de disparités évidentes existant sur le territoire national en matière de bassins de vie et d'accessibilité entraînant des différences notables de fréquentation selon les régions, les départements, les circuits, et les productions, des différences de tarification pourront se justifier localement. Le nombre et le montant de ces tarifs pourront être révisés chaque année.

De plus, est versée par l’organisateur, pour la coordination nationale, une participation par ferme, fixé par le CNPI (25€ en 2027).

Art.5- Commissions de validation et de suivi

Dans chaque territoire sont instituées **une commission de validation des candidatures et une commission de suivi.**

- La commission de validation s'assure que la ferme remplit bien toutes les conditions pour participer à l’opération, et que celle-ci y est réalisable matériellement.
- La commission de suivi, mise en place par le Comité Régional de Pilotage, vérifie ou fait vérifier durant l’opération "De ferme en ferme" et sans avertissement préalable, les conditions d'application du présent cahier des charges sur un certain nombre de fermes désignées par l'organisateur.
- Il s'agit d'évaluer la qualité globale de la prestation, l'accueil, les abords et la signalétique, la visite, la dégustation et la vente. Il ne s'agit en aucun cas de vérifier l'ensemble de l'installation faite par l'agriculteur, notamment en matière de respect des conditions de sécurité et d'hygiène, cela étant de la responsabilité du participant.

- Il s'agit d'une démarche d'amélioration. Les fiches de suivi seront analysées, et remises à l'organisateur, qui décidera des suites à donner.

Art.6- Calendrier technique de préparation de l'événement

Le calendrier comportant les différentes phases de la préparation et de l'exécution de l'opération "De ferme en ferme" sera à la disposition des futurs participants dans leur dossier d'inscription. Les départements proposeront un minimum de journées d'organisation et/ou de formation aux anciens et aux nouveaux participants.

Art.7- Modification du cahier des charges

Le présent cahier des charges de l'opération "De ferme en ferme" peut être modifié par le Comité National de Pilotage de l'évènement après avis consultatif des Comités Régionaux de Pilotage et de toute personne concernée.

Art.8- Promotion des produits à travers la restauration

La promotion des produits à travers la "petite restauration" (cf fiche 2) des visiteurs par les agriculteur·rices est autorisée. L'organisateur veillera, à travers les fiches de suivi, à l'approvisionnement local des produits, et à travers les formations proposées, à la qualité de la prestation.

Art.9- Annulation de l'opération

L'organisateur se réserve le droit d'annuler l'opération sans préavis pour des raisons conjoncturelles. En aucun cas, une compensation pour cette annulation ne pourra être demandée de la part des participant·es.

En cas de demande d'annulation de la part de l'adhérent·e, l'organisateur local se réserve le droit de définir les modalités d'annulation en fonction des causes de celui-ci (décès, santé, sanitaire, etc.).

Art.10- Application du cahier des charges

Chaque participant·e s'engage à respecter le présent cahier des charges et la Charte d'engagement du participant. En cas d'inobservation de l'une ou l'autre des clauses du présent cahier des charges, la participation aux éditions ultérieures pourra être refusée.

FICHE - 1 -

L'Organisation de "La France de Ferme en Ferme®"

"De ferme en ferme" est **une marque déposée** à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI) au nom du CIVAM "En avant la Drôme des collines", association loi de 1901.

Une convention lie cette association à Réseau CIVAM, aux termes de laquelle Réseau CIVAM porte et coordonne l'opération "De ferme en ferme" au niveau national**. Une partie de cette coordination est déléguée à la FR CIVAM PACA**.

Les organisateurs locaux peuvent être une association CIVAM, une association partenaire CIVAM.

Composition du dossier de candidature

Un dossier de candidature sera envoyé par l'organisateur aux participants de l'édition précédente **ainsi qu'à toute personne qui en fera la demande**.

Ce dossier sera composé des pièces suivantes :

- le présent cahier des charges national de l'événement "La France de ferme en ferme" et ses fiches
- le règlement intérieur local, s'il existe
- la Charte d'engagement des participants à l'opération en deux exemplaires (un à conserver, l'autre à renvoyer)
- le calendrier des phases de préparations à l'opération
- la fiche d'inscription
- les documents concernant le prix d'inscription
- une lettre d'accompagnement
- l'attestation d'adhésion pour l'année en cours à un CIVAM ou association membre associé CIVAM, ou le cas échéant, l'engagement d'adhésion

La plaquette de présentation du réseau CIVAM et de ses activités y sera jointe.

Nombres de participants

L'organisateur organisera **la formation** de "De Ferme en Ferme". Aucune restriction ne sera effectuée concernant le nombre de participants à cette opération. Seule la surreprésentation des productions sur un terroir donné sera motif de restriction du nombre de participants.

Comité National de Pilotage

Il est créé un **Comité National de Pilotage**, composé des structures organisatrices de l'opération, de Réseau CIVAM, et du CIVAM En Avant la Drôme des Collines. **Il est l'outil technique de Réseau CIVAM** pour organiser et coordonner l'opération au niveau national. Il est chargé de faire évoluer "La France de ferme en ferme" et son cahier des charges après chaque édition.

Comité Régional de Pilotage

Dans chaque fédération régionale des CIVAM, **un Comité Régional de Pilotage** est constitué, composé d'un représentant des circuits de l'édition précédente de l'opération et, du ou des animateur-trice-s concernés.

Le Comité Régional de Pilotage est constitué sous la forme d'une commission de la fédération régionale des CIVAM. Il s'agit d'une instance de consultation et de décision.

Le Comité Régional de Pilotage, formé de personnes connaissant bien les conditions de terrain et représentant les diverses problématiques locales, a pour rôle :

- **l'agrément de l'organisateur** retenu localement pour organiser l'opération
- l'arbitrage des litiges ne pouvant être réglés au niveau départemental
- la mise en place des fiches de suivi

Organisateur Local

Il s'agit du CIVAM, ou membre associé CIVAM, retenue par le Comité Régional de Pilotage pour organiser l'opération localement.

Il peut mettre en place un Comité Départemental de Pilotage, qui sera en charge du suivi de l'opération. Il définira lui-même la répartition des rôles entre la structure organisatrice et le CDPI.
Il lui revient la charge de réceptionner les candidatures et de les valider grâce à la commission de validation.

La notification d'acceptation sera adressée aux candidats après réunion de la commission de validation et la fin des recours possibles. Les dossiers non retenus seront renvoyés accompagnés du chèque de participation à l'opération.

Les décisions de l'organisateur local ne sont pas tenues d'être justifiées mais un recours est possible devant le Comité Régional de Pilotage puis devant le Comité National de Pilotage dans les huit jours suivant la notification de refus du Comité Régional de Pilotage. D'autre part, un dossier de candidature éliminé peut être présenté à nouveau l'année suivante.

Lorsque l'organisation de l'opération est répartie entre plusieurs structures, départementales et/ou régionales, une convention doit préciser les rôles et missions de chacun.

Calendrier administratif

Le calendrier administratif de l'opération s'établit comme suit :

- **agrément des organisateurs régionaux** par le Comité National de Pilotage
- agrément des organisateurs locaux retenus par le Comité Régional de Pilotage, ou par le Comité National de Pilotage s'il n'existe pas de comité régional.
- envoi par l'organisateur local des dossiers d'inscription aux anciens participants et aux nouveaux postulants.
- renvoi par l'organisateur local des agréments de candidature et convocation à la première réunion de circuit pour les dossiers retenus. Notification de renvoi et retour des chèques d'inscription pour les candidatures non retenues.
- élection des nouveaux pilotes par vote à bulletin secret au cours de la première réunion, par les membres du circuit. Les anciens pilotes sont rééligibles.

Les organisateurs locaux doivent s'assurer de l'application du présent cahier des charges.

FICHE - 2 -

La Petite Restauration lors de “La France de Ferme en Ferme®”

La restauration (vente d'assiettes, casse-croûte, repas complets) est tolérée à la condition que les produits issus de la ferme, du circuit auquel appartient l'agriculteur-trice qui les vend, et les produits d'autres participants à l'opération soient privilégiés.

L'assiette, le casse-croûte ou le repas complet devra être vendu à un prix raisonnable. Le non-respect de ces dispositions peut entraîner l'interdiction de participation à l'édition suivante de l'opération "De ferme en ferme".

Cette vente est organisée par les fermes participantes. Cette fiche les guide dans la mise en œuvre de cette vente mais l'organisateur ne saurait être responsable d'un dysfonctionnement lié à la vente d'assiettes ou de casse croutes ou de repas complets.

Demande d’autorisations

Sauf, bien entendu, aux producteurs bénéficiant à l'année d'un agrément de restauration (restaurant, ferme - auberge) et servant ces repas dans une salle aménagée, pour faire de la "petite restauration", il est obligatoire de connaitre et respecter les principales règles d’hygiène. Il est donc nécessaire qu’a minima une personne de la ferme se soit formée à ces questions.

Dans le cas où les repas proposés impliquent de servir de l’alcool, une demande d’ouverture temporaire d’un débit de boisson dans le cadre d’une manifestation est à déposer auprès de la Mairie au moins deux semaines avant l’événement. Cette démarche n’est pas nécessaire pour les producteurs-récoltants.

FICHE - 3 -

“La France de Ferme en Ferme®” et l’agriculture durable

L'opération "la France de ferme en ferme" a pour objectif général de promouvoir les dynamiques de développement durable en milieu rural.

Afin de remplir cet objectif, il est important que les participants à l'opération soient sensibilisés aux notions de développement et d'agriculture durable. La participation à cette opération implique également de pratiquer une "auto-évaluation" de ses pratiques agricoles par rapport aux critères de l'agriculture durable. Cette auto-évaluation fera l'objet d'une communication auprès du public lors du déroulement de l'opération, afin d'engager le dialogue sur ce thème.

Rappel théorique

Le concept de développement durable est apparu dans le rapport Bruntland en 1987 : il tend à "satisfaire les besoins des générations présentes sans compromettre les chances des générations futures à répondre aux leurs". Les chefs d'Etats réunis à Rio en 1992 appellent à un nouveau mode de croissance économique, capable de concilier développement et environnement.

L'agriculture durable découle de ces concepts, et peut être résumée par une forme d'agriculture qui soit :

- économiquement viable
- socialement vivable et équitable
- écologiquement saine

Lors de la préparation de l’opération « La France de ferme en ferme

Dans le cadre de l'opération de portes-ouvertes, il est convenu ceci :

1- Lors de l'inscription, l'agriculteur s'engage à :

- respecter la réglementation en vigueur dans son secteur de production
- respecter le cahier des charges de l'opération, et le règlement intérieur s'il existe
- entreprendre une démarche d'évaluation de sa situation par rapport à l'agriculture durable par une appréciation qualitative de ses pratiques

2- Lors de la préparation de l'opération :

- la structure organisatrice s'engage à proposer des outils pour approfondir l'évaluation : formation, diagnostic formalisé, visites de terrain…

3- Pendant les deux jours de l'opération :

- l'agriculteur s'engage à communiquer au public les résultats de son évaluation, sous forme d'un portrait reprenant les critères évalués (socio-territoriaux, économiques et environnementaux).

4- Après l'opération :

- les agriculteurs et les organisateurs se donnent les moyens de continuer le processus d'évaluation et d'évolution.

FICHE - 4 -

Conseils sécurité pour l'opération "La France de Ferme en Ferme®"

INTRODUCTION

Cette fiche a été rédigée dans l'objectif d'accompagner les participants à l'opération De ferme en ferme dans l'organisation de la porte ouverte. **Il s'agit de conseils et de préconisations, et non d'obligations.** Chacun est tenu en outre de respecter les règlementations en vigueur, en matière de sécurité des personnes, sanitaires, liées aux bâtiments ou à la production. Nous vous invitons également à vérifier les conditions de vos assurances et les obligations éventuellement imposées par celles-ci.

Prévention des personnes habilitées, assurance

- Demander à votre assureur une attestation d'assurance spécifique à l'évènement
- Prévenir votre Maire par courrier, éventuellement pompiers et / ou gendarmes

Préparation des abords de la ferme

- Répertorier et ranger tout ce qui peut être dangereux (matériel, objets tranchants, produits...)
- Signaler et interdire l'accès vers les éléments ou lieux porteurs de risques (rubalise)
- Afficher des panneaux de recommandations
- Sécuriser les chemins empruntés par les visiteurs (boucher les trous)
- Vérifier la stabilité des éléments à risques (bottes, barrières, décorations...)
- Remiser le matériel à l'écart du flux de visiteurs, débrancher, enlever les clefs des véhicules...
- Interdire l'accès aux zones privées
- Faire une visite de vérification du site avant l'opération

Bâtiments accueillants du public

- Vérifier le respect des normes électriques
- Eviter l'accès aux bâtiments de stockage, afficher un panneau interdiction de fumer
- Prévoir des extincteurs visibles et opérationnels
- Réfléchir à un plan d'évacuation (issue de secours)
- Estimer le maximum de personnes pouvant être accueillies selon la capacité du bâtiment

- Respecter les normes d'utilisation des chapiteaux, vérifier les fixations, les fermer s'ils sont vides

Les animaux

- Eloigner les animaux à risques, dangereux
- Vérifier les clôtures, barrières
- Mettre en place des distances de sécurité, afficher des panneaux de recommandations
- Assurer le suivi sanitaire des animaux
- Prendre les mesures d'hygiène qui s'imposent, renoncer à participer à l'opération si le risque est avéré
- En cas d'élevage de petits ruminants, être vigilent sur la transmission de maladies (fièvre Q), limiter les risques

Le public, premiers secours

- Prévoir une trousse de secours
- Mettre à jour ses connaissances en prévention et secours civique (PSC 1)
- Prévoir l'accès des secours (plan de circulation)
- Avoir un point d'eau potable accessible

Les voitures

- Evaluer le niveau de risques de l'accès au lieu de stationnement, et organiser le stationnement en conséquence (panneaux de signalisation, sens de circulation, rubalise pour séparer l'espace piétons...)
- Prévoir une ou plusieurs personnes pour orienter les conducteurs
- Vous êtes responsable de l'état d'ébriété des conducteurs (prévoir des éthylotests, refuser de servir)
- Afficher des panneaux de recommandations (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Les dégustations, repas

- Respecter les normes d'hygiène (voir fiche sécurité sanitaire et alimentaire)
- Afficher la liste des produits proposés et notamment les allergènes

FICHE - 5 -
Conseils en matière de sécurité sanitaire et alimentaire

Voici un rappel de quelques règles et points de vigilances à ne pas oublier lors du weekend (Source CIVAM 26, formation DDPP).

Santé animale

- Soyez vigilant sur l'état sanitaire de votre troupeau avant et pendant De Ferme en Ferme. Gardez en tête que les visiteurs touchent les animaux et peuvent véhiculer des germes d'élevage en élevage. Proposez si possible aux visiteurs un point d'eau pour se laver les mains avant de quitter votre ferme.
- Pensez aussi à la possibilité de séparer quelques animaux du troupeau pour les caresses, puis de les garder en quarantaine quelques jours après l'opération afin d'éviter tout risque de contamination de votre cheptel.

Dégustation

- Maintenez vos produits à la température adaptée jusqu'au moment de les servir (« température de vente » définie dans votre plan de maîtrise sanitaire). Attention aux préparations à l'avance (toasts,…) : stockez-les au frais sous film plastique et ne les sortez qu'au dernier moment. Lavez-vous les mains le plus régulièrement possible. De préférence, ne laissez pas les visiteurs se servir eux-mêmes : tendez-leur le toast ou la cuillère de miel, vous éviterez la contamination de l'assiette ou du pot entier. Les fermes qui ne sont pas connectées au réseau (utilisation d'une source,…) ne peuvent pas servir leur eau à boire au public (ni l'utiliser pour les préparations) sauf autorisation préfectorale.

La petite restauration

- Servir des casse-croûtes ou des assiettes froides ne s'improvise pas. Pour certains d'entre vous, De Ferme en Ferme est le seul moment dans l'année où vous proposez de la petite restauration. Réfléchissez bien à l'avance à la manière dont vous organiserez le stockage des denrées, la préparation et le service afin d'éviter les risques de contamination.

Stockage

- La plupart des denrées alimentaires fraîches (viandes, etc…) se conservent entre 0 et +4°C, sauf la volaille qui doit être maintenue entre 0 et +2°C. Vous devez être équipé de chambres froides adaptées à la température d'entreposage des produits. Attention, les réfrigérateurs

ménagers ne sont pas suffisamment puissants ! La température des chambres froides doit être enregistrée tous les jours de conservation.

Préparation

- Pour un évènement ponctuel comme De Ferme en Ferme, vous ne disposez généralement pas d'un local de préparation spécifique à la restauration. Lors du week-end, la pièce que vous utiliserez pour la préparation des assiettes ne doit servir qu'à cela (la cuisine pour les bénévoles doit se faire dans un autre lieu).Veillez à toujours séparer les produits souillés des produits prêts à l'emploi. Commencez toujours par manipuler les produits cuits avant de toucher les produits crus. Les personnes qui préparent les repas et qui les servent doivent porter une tenue adaptée (couleur claire, protection des mains et des cheveux).

- **Attention :** les œufs que vous utilisez dans vos préparations doivent obligatoirement avoir été traités dans un centre d'emballage des œufs agréé (CEO). Lorsque vous complétez vos assiettes avec les produits d'autres participants, veillez à respecter les règles suivantes : lorsque vous achetez des denrées à d'autres producteurs, vérifiez auprès d'eux qu'ils sont agréés, ou s'ils bénéficient d'une dérogation, que les conditions de la dérogation soient respectées. Veillez à ce que le produit soit étiqueté et daté avec le numéro de lot. Respectez les conditions de conservation spécifiques du produit.

- **Rappel :** seuls les producteurs qui disposent d'un agrément (estampille ovale) peuvent vendre leurs produits à des intermédiaires (magasins, restaurants, autres producteurs,…). Sans agrément, seule la vente directe est autorisée. Il est possible d'obtenir une dérogation qui vous permet de vendre à des intermédiaires dans un rayon de 80 km et dans une limite de 30% de votre production.

Si vous avez un doute sur la règlementation en vigueur, contactez votre DDPP (Direction Départementale de Protection des Populations).