



« Apéritif vigneron » Bienvenue à la Ferme

Mai 2020

I - PREAMBULE -DEFINITION

« L'Apéritif 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 lié à cette dégustation.

« L'Apéritif vigneron » est un rendez-vous hebdomadaire qui se déroulera tous les vendredis à partir de 18h, durant les mois de juin, juillet et août 2020.

II - CRITERES D'ADHÉSION

Ils sont de 3 ordres :

- Le cadre et l'accueil de la clientèle
- La prestation « Apéritif vigneron »
- L'information de la clientèle

1) La cadre et l'accueil de la clientèle

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

La façade et les abords doivent être accueillants et soignées.

Tous les viticulteurs participants s'engagent à proposer cet apéritif au moins deux vendredis par mois. Un planning interne doit ainsi être créé pour la bonne organisation de ces apéritifs.

En application de la loi d'urgence pour faire face à l'épidémie de covid-19, l'ouverture pour l'accueil de groupes est autorisée jusqu'à 10 personnes (dont le viticulteur ou salarié).

« L'Apéritif vigneron » se déroulera ainsi sous réservation au préalable et ouvert à 4 visiteurs (adultes) minimum et 9 visiteurs maximum reçus conjointement.

Les dégustations doivent se dérouler en appliquant les mesures barrières.

Lors de la réservation il est recommandé de rappeler aux clients de venir avec leurs propres masques.

Il est indispensable d'avoir à disposition du gel hydroalcoolique.

L'adhérent a la possibilité d'accueillir ses clients à l'intérieur et/ ou l'extérieur mais l'espace doit rester aéré dans la mesure du possible et les visiteurs doivent être espacés suivant le respect des mesures barrières.

Les locaux où les visiteurs restent pour déguster doivent également être nettoyés et désinfectés entre chaque passage de groupes (poignées de portes, tables, comptoirs, sols, etc).

Les paiements devront être effectués au maximum par CB.

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 « Apéritifs vigneron »

a- Nature et origine des produits

« L'Apéritif 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 « Produit de la ferme - Bienvenue à la Ferme » ou Fermer 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 conforme aux exigences requises pour qu'un produit bénéficie de la marque, qui sont définies dans la 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 types 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 désirants pas consommer d'alcool.

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

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

Un tarif unique est appliqué pour cet apéritif fermier au prix de 7€ / personne. Celui-ci comprend la fourniture d'un verre de vin et de quelques tapas.

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 pour la lutte contre la propagation du covid-19.

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 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. Les verres devront être lavés à 60 degrés entre chaque client.

3) L'information de la clientèle

Le prix unique, 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 à 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.

III- AUTRES OBLIGATIONS RÉGLEMENTAIRES

Le vigneron développant l'activité « Apéritif 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, étant donné qu'il s'agit forcément de votre vin, vous n'avez pas l'obligation de détenir une quelconque licence.

IV - ENGAGEMENT

M. Mme :

Adresse :

Déclare avoir pris connaissance du présent avenant « Apéritif 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, le....., à :

Cachet et signature du Président
du relais départemental « Bienvenue à la Ferme »

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