



# LES BUFFETS FERMIERS

DU COLLECTIF DES AGRICULTEURS DU PARC DU LUBERON

RENSEIGNEMENTS PRATIQUES

*Collectif des Agriculteurs  
du Parc du Luberon*



## PRESENTATION DES BUFFETS FERMIERES



*Vous êtes une collectivité, une association ou un organisme à vocation agricole et vous organisez un évènement particulier ?*

*Vous pouvez faire appel au COLLECTIF DES AGRICULTEURS DU PARC DU LUBERON, afin d'animer un apéritif ou un repas fermier présentant la diversité des saveurs du terroir. Nous vous garantissons des produits de saison et 100 % locaux !*

Nous vous proposons des formules adaptées à vos besoins :

- ✓ **Rafraîchissement pour le matin ou pour l'après midi** : jus de fruit locaux, produits laitiers (yaourts, fromages blancs...), confitures « maison », miel de pays, assortiments sucré et/ou salé avec café/thé....
- ✓ **Apéritifs fermiers** : fromages du Luberon, assortiment de charcuterie, tapenade, anchoyade, gougères aux fromages, feuilletés de tomates confites, caviar d'aubergine, jus de fruits, vins, apéritifs, punches à la fleur de sureau ou aux épices...
- ✓ **Repas du terroir** : salades assaisonnées de saison, tartes salées aux légumes, cakes aux olives, muffins à la courgette, bruschetta, omelettes aux champignons, dés de pizzas, pissaladières, assortiment de charcuterie, fromages de brebis ou chèvres (variante), pain au blé meunier d'Apt, tartes sucrées, muffins aux figues, meringues au safran, chocolats à l'huile d'olive avec café et thé, vins, jus de fruits,....

### Notre intervention comprend :

- ✓ l'approvisionnement auprès des producteurs locaux
- ✓ la fourniture de la vaisselle compostable
- ✓ l'installation, la décoration et l'animation du buffet sur le lieu de dégustation
- ✓ la présence de producteurs pendant la dégustation afin de présenter les produits dégustés et répondre aux questions du public

**Toutes ces prestations sont adaptables selon ce que vous recherchez. Pour toute demande, nous établissons un devis.**

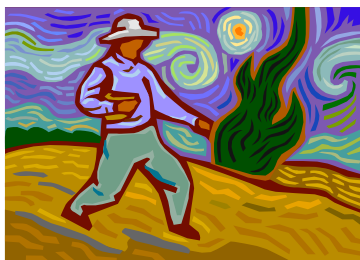
### Contact et informations :

Collectif des agriculteurs du Parc du Luberon,  
Maison du Parc, 60 place Jean JAURES, 84400 APT  
04 90 04 42 14 ou 06 98 28 42 14 – buffets.fermiers@parcduluberon.fr

*Collectif des Agriculteurs  
du Parc du Luberon*



# CHARTRE 'QUALITÉ ET ENGAGEMENT' DES BUFFETS FERMIS



« Les buffets fermiers sont des formules originales et conviviales, permettant de consommer local et mettre en valeur la diversité des saveurs du Luberon.

Nos prestations sont de plus en plus appréciées et demandées sur le territoire du Parc du Luberon, mais nous revendiquons le fait de ne pas exercer une activité de traiteur.

*Notre objectif premier, nous, producteurs du Luberon, est de partager notre savoir-faire auprès du plus grand nombre et valoriser ainsi notre travail au quotidien. »*

- **Les produits sont élaborés dans les fermes du Luberon**, dans des ateliers de transformation agréés.
- **Les agriculteurs sont présents lors des buffets.** Cela leur permet de faire déguster leurs produits et de répondre aux questions éventuelles du public, créant ainsi du lien entre producteur et consommateur.
- **Les plats sont préparés quelques heures avant le service**, garantissant la fraîcheur des produits. Nous devons donc disposer d'un local propre et séparé du lieu de réception du public, comprenant un point d'eau, un frigo et des tables.
- **Les produits sont acheminés selon les normes sanitaires en vigueur.** Des glacières professionnelles grande contenance assurent les températures légales de transport des denrées alimentaires selon le type de produit (viande, fromage...).
- **Les modalités d'organisation du buffet sont adaptables** (timing, nombre de personnes, disposition des lieux, matériel disponible...), afin de répondre au mieux à vos souhaits et à la teneur de l'événement.
- **Les conditions de mise en œuvre des buffets sont contractualisées.** Un document vous est préalablement remis et précise l'ensemble du contenu de notre prestation (vaisselle, responsabilité, tarifs...).
- **Des formations sont régulièrement suivies par les producteurs**, ainsi que par la personne en charge de l'organisation des buffets, afin d'améliorer sans cesse notre pratique.

*Pour les producteurs,  
l'animatrice des buffets,  
Mariam MEHDI*

*Collectif des Agriculteurs  
du Parc du Luberon*





# CONDITIONS GENERALES DE VENTE DES BUFFETS FERMIERS

## 1. APPLICATION DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Ces Conditions Générales de Vente « Buffet Fermier » sont adressées, par l'association : Collectif des Agriculteurs du Parc du Luberon, au client en même temps que le devis afin de lui permettre d'effectuer sa réservation. Toute réservation implique donc, de la part du client, l'acceptation pleine et entière des conditions générales de vente qui suivent.

## 2. COMMANDE

La réalisation de la prestation « buffet fermier » est réservée aux membres adhérents du Collectif à jour de leur cotisation. Toute commande doit parvenir au Collectif au minimum 10 jours avant la date de buffet envisagée. Celle-ci n'est définitivement enregistrée par le Collectif des Agriculteurs du Parc du Luberon que lorsqu'elle a été confirmée par écrit - devis signé par le client.

En cas de contradiction entre les dispositions figurant au devis signé par le client et celles figurant aux présentes Conditions Générales de vente, les dispositions du devis sont seules applicables.

L'association se réserve le droit de refuser une commande si le nombre de convives est inférieur à 60 personnes ou si le lieu de buffet se situe en dehors du territoire du Parc du Luberon.

## 3. MODIFICATION ET ANNULATION

Toute annulation ou modification partielle ou totale de commande, faite par le client (avec devis signé), doit parvenir à l'association au minimum 10 jours avant la date de prestation. L'association se réserve le droit de modifier la nature des produits par rapport à la commande initiale, en fonction de leur disponibilité, de la saison et des conditions climatiques, et à en informer le client au minimum 10 jours avant la prestation. Le nombre définitif de convives sera déterminé au minimum 7 jours avant la prestation. Toute modification après cette échéance ne sera pas prise en compte.

## 4. TARIFS

Tous nos prix s'entendent TTC. Les tarifs pratiqués sont fonction de la quantité, mais aussi de la qualité des produits proposés, et ce, avec le souci de rémunérer les producteurs de manière juste. Ils incluent la centralisation des produits, leur acheminement jusqu'au lieu du buffet, le dressage de la table avec la vaisselle et les couverts fournis, la présence des producteurs pour présenter leurs produits et répondre aux questions éventuelles. La carte des prestations annexée à ce document donne une idée de prix unitaires. Elle est ajustable en fonction de vos souhaits et possibilités. Les tarifs de nos devis sont applicables le jour de la réception du devis signé. Tout supplément (produit, boisson, etc...) non inclus dans le devis initial, fera l'objet d'une facturation complémentaire dans la limite du possible.

**5. CONDITIONS DE PAIEMENT**

Le délai légal de paiement est de 45 jours fin de mois, à compter de la date d'émission de la facture. Tout retard de paiement sera majoré de 1,5 fois le taux de l'intérêt légal en vigueur de l'année.

**6. EXCEDENTS**

Dans le respect du cadre réglementaire, la nourriture restante en fin de buffet sera récupérée par le Collectif. Celui-ci se réserve le droit de partager les excédents de la prestation entre les producteurs présents, en compensation de leur participation.

**7. TRANSPORT**

Le coût de la livraison est inclus dans le devis de la prestation et est assuré par un membre du collectif (salarié et/ou agriculteur(s)). Pour toute demande de buffet fermier hors du territoire du Parc du Luberon, le Collectif se réserve le droit de faire figurer les kilomètres en sus sur le devis.

**8. RECLAMATION ET LITIGES**

Toute contestation ne pourra être prise en compte que si elle est formulée par écrit et adressée au Collectif des Agriculteurs du Parc du Luberon dans un délai maximum de 8 jours suivant la date de la prestation. En cas de litige, et faute d'accord amiable, les tribunaux compétents seront sollicités.

**9. RESPONSABILITE**

L'association décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la prestation. Les personnes intervenantes s'engagent à respecter les locaux qui abritent le buffet fermier. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à faire renoncer ses assureurs à tout recours à l'encontre du Collectif des Agriculteurs du Parc du Luberon et garantir l'association de tout recours qui pourrait être engagé par les participants. En outre, le client sera seul responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causé par les participants et/ou par le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant au Collectif et sur ceux mis à la disposition de l'organisateur à titre de location, fera l'objet d'une facturation complémentaire. La restitution du matériel se fera par le client dans les sept jours suivant la prestation. Il doit être restitué nettoyé. Les casses, manquants, et non restitution d'un élément seront facturés.

**10. FORCE MAJEURE**

L'association pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure (manifestation, blocage, difficultés de circulation, neige, maladie, etc...).

**ANNEXE** : Carte des prestations

Fait à ..... le .....  
« Lu et approuvé, bon pour accord »

*Collectif des Agriculteurs  
du Parc du Luberon*





## CARTE DES PRESTATIONS

### DES BUFFETS FERMIERS

#### LES APERITIFS

---

L'apéritif **amuse-bouche**' sans boisson : 8 €

L'apéritif **amuse-bouche**' avec boisson : 10 €

L'apéritif **simple**' sans boisson : 10 €

L'apéritif **simple**' avec boisson : 12 €

L'apéritif **dinatoire**' sans boisson : 12 €

L'apéritif **dinatoire**' avec boisson : 14 €

#### LES REPAS

---

Le repas '**buffet complet**' sans boisson : 14 €

Le repas '**buffet complet**' avec boisson : 16 €

Le repas '**buffet gourmand**' sans boisson : 16 €

Le repas '**buffet gourmand**' avec boisson : 18 €

Le café/thé de fin de repas : 1 €

Le petit déjeuner : 5 €

Le rafraîchissement et collation (salée ou sucrée) : 5 €

*Les prix sont donnés par personne et s'entendent TTC. La mise en place de la table, le service et la vaisselle sont compris. Pour toute demande de buffet fermier hors du territoire du Parc du Luberon, le Collectif se réserve le droit de faire figurer les kilomètres en sus sur le devis.*





## QUESTIONNAIRE PRATIQUE POUR L'ORGANISATION D'UN BUFFET FERMIER

1. Lieu exact du buffet (avec plan si vous en avez un)
  
2. Conditions de stationnement et accessibilité à la salle de préparation
  
3. Timing de la manifestation :
  - Horaire approximatif de début et fin du buffet :
  
  - Début et durée de la réunion, de la présentation, du forum, du spectacle... :
  
  - Heure possible pour le dressage de la table :
  
  - Heure possible d'arrivée pour la préparation des plats (au minimum 1H30 avant le dressage de la table) :
  
4. Existence d'une cuisine/salle pour préparer le buffet ou au minimum quelques tables et un point d'eau accessible

**NB. Impérativement à l'écart de la réunion ou de la manifestation !**

5. Disponibilité de frigos. Si oui, combien et de quelle taille ?

**NB. Les frigos doivent être vides.**

6. Raccordement possible à une prise électrique à proximité du buffet (quand il y a une commande de café) :

7. Nombre de tables disponibles pour le dressage du buffet :

**NB. Au minimum 3 tables pour 50 personnes**

8. Numéro de téléphone d'une personne que l'on peut contacter sur place :

9. Type de public : élus, agriculteurs, tout public... ?

10. Temps prévu pour manger :

11. Repas debout ou assis ?

12. Formule de la prestation : buffet offert ou chaque personne paye-t-elle son repas ?

**NB. Dans le cas où chacun paye son repas, pour des raisons d'équité, le buffet peut être organisé avec ticket, plateau repas et service à l'assiette (formule 'cafétéria'). Le préciser.**





**Collectif des agriculteurs du Parc du Luberon**

**Maison du Parc, 60 place Jean JAURES, 84400 APT**

**04 90 04 42 14 ou 06 98 28 42 14 – [buffets.fermiers@parcduluberon.fr](mailto:buffets.fermiers@parcduluberon.fr)**