



CHARTRE DE QUALITE « PAYS GOURMAND »

Les restaurateurs sont les ambassadeurs de notre culture culinaire. Le label Pays Gourmand réunit des restaurateurs qui ont la même envie de faire découvrir et apprécier les saveurs de notre territoire à leur clientèle. A travers ce réseau, ces restaurateurs s'inscrivent dans une réelle démarche de qualité territoriale et s'engagent à promouvoir les productions et spécialités locales, ainsi qu'à valoriser la gastronomie locale.

L'opération « Pays Gourmand » vise à :

- Répondre aux attentes des clientèles en matière de restauration locale et de découverte des produits locaux, au meilleur rapport qualité/prix.
- Valoriser les savoirs-faire culinaires du territoire, dont les principaux détenteurs sont les restaurateurs mais également les producteurs et les artisans des métiers de bouche.
- Promouvoir les produits agricoles et artisanaux locaux, et à encourager les partenariats entre producteurs et restaurateurs du territoire.

Les restaurateurs inscrits dans le Label Pays Gourmand s'engagent à respecter les critères suivants :

Article 1 : Être situé sur le territoire Pays Gourmand

Seuls les établissements situés sur le territoire du Pays Asses Verdon Vaire Var (A3V), celui de la Communauté de Communes de l'Artuby-Verdon, celui du Pays Serre-Ponçon, Ubaye Durance (SUD) et celui du Pays Dignois peuvent prétendre au Label Pays Gourmand.

Tout type d'établissement proposant des services de restauration peut être labellisé, dans les conditions de respect de l'ensemble des critères de la présente charte. Certains cafetiers pourront également prétendre au label, selon des critères les concernant plus particulièrement.

Article 2 : Proposer un plat Pays Gourmand (ou des plats, selon le territoire)

L'établissement doit être en mesure de proposer un ou des plats « Pays Gourmand », majoritairement préparés à base de produits locaux. En fonction du territoire sur lequel est situé l'établissement, le nombre de plats exigés peut différer (cfr les dispositions spécifiques en annexe 1).

Nous entendons par « produit local » : les produits dont les sites de production et de fabrication sont situés sur le territoire du Pays Gourmand (cfr article 3). Le choix se porte donc en priorité sur les produits agricoles, fermiers ou artisanaux. Une place est également faite aux produits issus de potagers et jardins personnels. La découpe de la viande n'est pas considérée comme une activité de transformation.

Ainsi, les établissements de restauration à emporter pourront proposer des sandwiches Pays Gourmand, préparés à partir de produits locaux.

Les boissons font également parti des produits utilisables. Les plats Pays Gourmand proposés par les restaurateurs du Label pourront donc être accompagnés de boissons locales. Néanmoins, les boissons ne constituent pas un plat pays Gourmand.

Les Cafetiers du territoire qui mettront en avant au moins 3 boissons locales (sirop, jus de fruit, bière...) sur leur carte, pourront également se voir attribuer le Label Pays Gourmand.

Les plats et boissons Pays Gourmand devront être servis chaque jour de la semaine, durant toute la période d'ouverture du restaurant. Les plats et le(s) menu(s) Pays Gourmand peuvent changer en cours d'année ou de saison. Ils doivent suivre la saisonnalité des produits.

Les prix des plats et du menu « Pays Gourmand » doivent rester abordables et ne doivent pas dépasser de plus de 20 % le prix des autres menus ou plats proposés.

Le restaurateur mettra l'accent, dans la mesure du possible, sur l'utilisation de produits frais et de qualité.

Article 3 : S'approvisionner localement

L'aire d'approvisionnement locale correspond au périmètre du Pays A3V, de la Communauté de Communes de l'Artuby-Verdon, du Pays SUD et du Pays Dignois. Une tolérance de 20 km autour de ce périmètre est accordée pour l'ensemble des produits et elle est portée à 50 km concernant l'approvisionnement en fruits et légumes (cfr carte en annexe 2).

Concrètement, sera considéré comme plat Pays Gourmand, un plat composé majoritairement de produits issus du territoire mentionné ci-dessus.

Article 4 : Promouvoir les produits locaux et leurs producteurs

L'établissement doit faire mention de l'origine des produits locaux utilisés. Dans un souci de promotion de ces produits, le restaurateur ainsi que son personnel doivent être capable d'informer la clientèle sur l'origine des produits, les sites de productions, et dans la mesure du possible des points de vente et possibilité de visite.

Article 5 : Promouvoir la culture culinaire locale

Dans la mesure du possible, le restaurateur s'engage à mettre en avant de préférence les plats qui participent de la culture culinaire locale : soit des plats qui font appel à des savoirs-faire ou des recettes traditionnelles, soit des recettes actuelles utilisant des produits locaux. La Charte Pays Gourmand souhaite encourager la création culinaire chez les restaurateurs du territoire.

Article 6 : Promouvoir le réseau Pays Gourmand, et le territoire

Le Pays Gourmand est un réseau qui rassemble les restaurateurs inscrits dans la démarche, ainsi que les producteurs et artisans du territoire qui sont leurs fournisseurs en produits locaux. La Charte Pays Gourmand souhaite valoriser et encourager ces partenariats, à travers l'animation du réseau Pays Gourmand et sa communication. Des outils de promotion seront mis à disposition par le Pays A3V.

De son côté, le restaurateur s'engage à faire la promotion de la démarche qualité du label Pays Gourmand auprès de la clientèle. Le visuel du label Pays Gourmand doit être visible de l'extérieur du restaurant. Les plats utilisant des produits locaux doivent être signalés à l'intérieur des cartes et menus.

Dans un souci de promotion du territoire, le restaurateur, ainsi que son personnel, doivent être capables d'informer autant que possible sa clientèle sur les spécificités du territoire, et notamment les activités touristiques.

Article 7 : Le Pays Gourmand, une démarche globale de qualité

Au delà de l'utilisation et de la promotion des ressources locales, le Label pays Gourmand s'inscrit dans une démarche globale de qualité.

Le restaurateur devra donc également veiller à la qualité de son établissement, que ce soit pour l'ensemble des plats proposés, mais également de l'accueil de la clientèle :

- Le restaurateur et son personnel prendront soin d'accueillir leur clientèle de manière aimable et courtoise.
- L'établissement doit respecter la réglementation en vigueur, notamment celle concernant les normes d'hygiène et de sécurité, en conformité avec les organismes départementaux habilités.

Article 8 : S'impliquer dans le fonctionnement du label Pays Gourmand

Le restaurateur devra s'impliquer pour le bon fonctionnement du label Pays Gourmand :

- En participant au minimum à la réunion de bilan de la saison en cours, qui a lieu en fin d'année.
- En s'acquittant, selon le territoire concerné, d'une participation financière annuelle pour toute adhésion au Pays Gourmand. Le montant de cette participation est définie dans la convention.
- Participer au minimum à une journée formation financée et proposée par le label Pays Gourmand. Les propositions de formations seront déterminées avec les restaurateurs.

Article 9 : Accepter la période d'approbation au label Pays Gourmand

Lors de l'entrée d'un nouveau restaurant, une période d'essai de 3 mois lui sera laissée afin de mettre en place le menu et les plats Pays Gourmand ainsi que la communication. Durant cette période, un contrôle sera réalisé par les élus locaux ou l'animateur du Pays Gourmand pour vérifier que tous les points de la charte sont respectés.

A l'issue de cette phase de test, un comité décisionnel composé d'élus locaux, du chargé de mission Pays Gourmand et de techniciens du Pays (minimum 4 personnes), rendra un avis favorable ou défavorable quant à l'opportunité de faire rentrer ce nouveau restaurant dans la démarche Pays Gourmand. Cet avis sera encadré par un vote à mains levées approuvé à l'unanimité par le comité décisionnel.

Article 10 : Contrôles et retrait du label

Le Restaurateur s'engage à accepter les contrôles quelle que soit leur forme : inopinés, anonymes, - ainsi que les conséquences qu'ils pourront entraîner : avertissement, puis radiation en cas de non-respect de la Charte.

Le comité décisionnel se réserve le droit d'exclure le restaurateur en cas de manquement au règlement de la charte. Avant l'exclusion du restaurant, un avertissement écrit sera envoyé au restaurateur pour régulariser les points manquants du respect de la charte.

***L'appellation « Pays Gourmand » a été déposée à l'INPI par le Pays Asses, Verdon, Vaire, Var. Le Pays est garant de la marque et de la charte de qualité.
La labellisation des établissements, l'animation du réseau Pays Gourmand ainsi que les contrôles sont du ressort du Pays A3V et de ses partenaires.***

Annexe 1 : Dispositions spécifiques aux établissements du territoire du Pays A3V et de la Communauté de communes Artuby-Verdon.

Les communes concernées:

Territoire	Communes
Pays A3V	Allons, Allos, Angles, Annot, Barrême, Beauvezer, Blieux, Braux, Castellane, Castellet-les-Sausses, Chaudon-Norante, Clumanc, Colmars, Demandolx, Entrevaux, Le Fugeret, La Garde, Lambruisse, Méailles, Moriez, La Mure Argens, Peyroules, La Rochette, La Palud sur Verdon, Rougon, Saint-André les Alpes, Saint-Benoit, Saint-Jacques, Saint-Julien du Verdon, Saint-Lions, Saint-Pierre, Sausses, Senez, Soleilhas, Tartonne, Thorame-Basse, Thorame-Haute, Ubraye, Val de Chalvagne, Vergons, Villars-Colmars
Communauté de communes d'Artuby Verdon	Bargème, La Bastide, Le Bourguet, Brenon, Châteauevieux, Comps sur Artuby, La Martre, La Roque Esclapon, Trigance

Article 2 : Proposer un menu Pays Gourmand ou 3 Plats Pays Gourmand

L'établissement doit être en mesure de proposer – à minima – un menu « Pays Gourmand », c'est-à-dire un menu composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert, ou trois plats Pays Gourmand majoritairement préparés à base de produits locaux.

Concernant le menu :

Selon le type de restauration pratiquée dans son établissement, le restaurateur pourra proposer le menu Pays Gourmand sous la présentation de son choix :

- Entrée : Charcuterie locale, entrée à base de crudités ou entrée typique du terroir (préparée majoritairement de produits locaux).
- Plat principal : chaud ou froid à base de produits locaux
- Fromage et/ou Dessert : Tous types de desserts préparés à base de produits locaux ou des fromages locaux.

Concernant les 3 plats Pays Gourmand, le restaurateur pourra proposer ces plats sous la présentation de son choix : assiette, plat chaud ou froid... Ces trois plats minimums peuvent être 3 plats consistants, ou 2 entrées et un plat, ou une entrée, un plat et un dessert. Il doit y avoir obligatoirement au moins un plat consistant dans les trois plats Pays Gourmand proposés.

Le restaurateur aura bien sur la liberté de proposer d'autres plats ou menus supplémentaires à base de produits locaux, ainsi que des entrées et desserts, voir même des formules.

Article 10 : Contrôle et retrait du label

L'agrément pourra être retiré à tout moment sur décision du Pays A3V s'il s'avère qu'à l'occasion d'une visite de contrôle, les critères de la Charte ne sont manifestement plus observés par l'établissement adhérent. Le Restaurateur s'engage à se conformer à la décision du Pays A3V.

Le Pays A3V se réserve le droit de vérifier la provenance des produits composant les plats Pays Gourmand en demandant au restaurateur de produire les justificatifs correspondants.

Annexe 2

Carte