

CAHIER DES CHARGES ASSIETTE DE PAYS



Ce cahier des charges s'adresse aux professionnels souhaitant intégrer la démarche « Assiette de Pays ». Il en précise donc les engagements obligatoires.

LA CHARTE

"Aimer la cuisine d'un Pays, c'est déjà aimer le Pays" (Jean Giono)

L'appellation **Assiette de Pays**® est déposée à l'INPI par le réseau inter-régional pour le développement des Pays et Territoires touristiques (INTERPATT). L'INTERPATT et le comité national sont garants du contrôle de la marque et de la charte de qualité.

Les engagements de qualité de cette charte doivent être affichés dans le restaurant. Les critères « en gras » sont des critères du référentiel Qualité Tourisme.

Préambule:

1. Les restaurateurs engagés dans la démarche Assiette de Pays partagent les valeurs de la marque : Producteurs, Partage, Terroir, Authenticité, Savoir-faire, Cuisiner maison, Gourmandise, Bons produits, Circuits courts, Frais, Profession, Chef cuisinier...
2. Seuls les établissements possédant une licence de restaurant adhérents d'un Office de Tourisme peuvent prétendre au label Assiette de Pays®.

Le produit :

3. L'Assiette de Pays® est une assiette découverte des produits du terroir. Elle est constituée de plusieurs produits locaux, elle doit constituer un repas à part entière servie sous différentes formes selon des recettes locales et/ou traditionnelles et/ou créatives. Elle est composée d'au minimum 3 produits du Pays (et/ou de la région) avec au minimum 2 produits de nature différente.

L'Assiette de Pays (entrée, plat, dessert - entrée, plat - plat, dessert) peut être apportée :
- dans la même assiette en un seul service.
- ou déclinée au travers de plusieurs plats servis dans le cadre d'une formule.

4. La créativité du chef, le travail du produit, sa mise en scène et la quantité seront des éléments primordiaux. Une attention particulière sera portée à la vaisselle utilisée pour valoriser les produits.

5. Elle est accompagnée d'au moins une boisson locale servie au verre, vin AOP, vin IGP, cidre, jus de fruits ou toute autre boisson spécifique du pays et/ou de la région. L'accord mets/boisson doit exalter les saveurs locales.

6. La majorité des produits choisis pour la composition de l'Assiette de Pays® doivent provenir de producteurs ou d'entreprises artisanales dans une logique de développement de l'économie de proximité. Il est obligatoire que l'Assiette de Pays® propose *a minima* un produit provenant directement d'un producteur local afin de favoriser les circuits courts de commercialisation.

Le choix des produits se fait en fonction de leur origine géographique (Région) et privilégie les produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (AOP-Appellation d'origine protégée, IGP-Indication géographique protégée, Label Rouge, produits issus de l'agriculture biologique), les produits dits « fermiers » et les produits locaux soumis à une charte de qualité suivie par les Pays, les Parcs Naturels Régionaux, les départements, la région et/ou tout autre organisme compétent. Une exception est possible pour les garnitures et les condiments non identitaires du territoire.

Les producteurs investis dans des démarches et des prestations touristiques encadrées par des chartes de qualité reconnues (exemple : Bienvenue à la Ferme...) sont également privilégiés.

7. Dans le cadre du processus de labellisation ou de renouvellement, des documents justifiant d'un échange commercial avec le(s) producteur(s) (factures, bon de livraison...) devront être présentés pour garantir l'origine et la traçabilité des produits.

7. Dans un souci de renvoi entre les restaurateurs et les producteurs locaux, le personnel en salle de l'établissement doit être capable de fournir des informations à la clientèle sur l'origine des produits, sur les sites de productions, sur les possibilités de visite et de dégustation, ainsi que sur les lieux de vente.

8. L'assiette de pays doit s'insérer dans la logique de la carte du restaurant. Le prix proposé doit être cohérent avec le reste de la carte. Il doit être fixe durant la période de service de l'Assiette de Pays décidée par le restaurant.

9. Il est obligatoire de servir l'Assiette sur une période minimale allant d'avril à novembre aux jours et horaires habituels de service du restaurant.

10. L'assiette de pays ne doit pas obligatoirement faire l'objet d'une réservation.

Saisonnalité :

11. La saisonnalité des produits peut être prise en compte dans l'Assiette de Pays
Le changement de composition peut se décliner sous 2 formes :

- Changement dans l'accompagnement avec des légumes de saison

- Le restaurateur peut proposer au maximum trois Assiettes de Pays dans l'année. Au moment de la candidature ou du renouvellement, le restaurateur devra fournir un échéancier et la composition des différentes assiettes avec les coordonnées précises des producteurs ainsi que les factures, attestations ou devis des produits. Les différentes Assiettes de Pays seront présentées en Commission Locale d'Agrément.

12. Tout changement de composition de l'Assiette de Pays doit être en accord avec les points ci-dessus de la Charte.

Accueil du client :

13. La tenue et la présentation du personnel doivent être soignées, propres et en harmonie avec le site ou conformes à la norme en place.

14. Le personnel doit accueillir le client de manière aimable, souriante, courtoise, chaleureuse, en utilisant des formules de politesse adaptées. Il en est de même pour la prise de congé.

15. Le personnel doit être présent, disponible et attentif lors de l'accueil et de la prestation.

Promotion :

16. Une information est donnée à la clientèle sur l'origine des produits, sur les sites de production, sur les possibilités de visite et de dégustation, ainsi que sur les lieux de vente.

16. Le ou les guide(s) présentant l'Assiette de Pays doit / doivent être mis à disposition dans l'établissement et dans les offices de tourisme.

17. Une documentation touristique est mise à disposition de la clientèle sur un présentoir, pour informer sur les possibilités de découverte du Pays et de la région (guide d'accueil, calendrier des manifestations...).

18. Les objets promotionnels doivent être utilisés dans l'établissement.

19. L'Assiette de Pays ® fait l'objet d'une mise en valeur particulière dans la carte (au minimum avec le logo Assiette de Pays) sur le porte-menu extérieur quand il existe et par un ou plusieurs objets promotionnels.

20. Le restaurateur s'engage à mettre en avant son appartenance au réseau Assiette de Pays sur son site internet et intégrer un lien vers le site internet départemental.

20. La traduction en langues étrangères est souhaitable quand elle est justifiée.

Extérieurs de l'établissement :

21. Si les extérieurs sont aménagés, ils doivent être équipés de manière confortable avec du mobilier de qualité.

Intérieur du restaurant :

22. Le restaurant doit être aménagé et décoré de manière à le rendre accueillant, chaleureux et convivial, confortable, avec une température ambiante agréable, une ventilation et un éclairage efficace.

23. Les toilettes doivent être propres, entretenues et dans un bon état de fonctionnement.

24. L'accessibilité aux personnes à mobilité réduite est souhaitable.

Rencontre :

25. Le restaurateur s'engage à participer aux journées d'échanges organisées par le ou les réseaux (au minimum un bilan annuel) et ou transmettre un bilan au représentant local.

Cotisation :

26. Une cotisation annuelle d'un montant de 150€ est facturée chaque année par la MOPA au restaurateur. Son non versement entraîne le retrait du label.

Mis à jour le 21 mai 2015.