



# Groupe de travail Marques de Pays

Lundi 22 avril 2013

Bordeaux



# Déroulé des étapes de travail

- Avril : précision sur nos objectifs
- Juin : séance de créativité
- Septembre – octobre : validation du scénario à mettre en place à partir de 2014

# Ordre du jour du 22/04

- Rappel des constats établis suite à la dernière réunion du 21/02
- Retour sur le diagnostic des Marques de Pays (point de vue animateurs)
- Tour de piste des retours des restaurateurs
- Etat des lieux des marques et labels dans la restauration
- Travail sur les objectifs – besoins - idées

# Constats validés lors de la réunion du 21/02

## CONSTATS

- ① Marques de Pays => outil de développement local  
Territoires tous différents donc stratégie de développement à adapter
- ② Promotion n'est plus dans le rôle de la Mopa
- ③ On ne va pas arrêter l'Assiette de Pays, ni inventer autre chose mais la faire évoluer
- ④ Gestion / qualité = mode opératoire à revoir

## PISTES DE TRAVAIL

SLAM

Travail de coordination avec les territoires et les CDT

Travail sur l'évolution de l'Assiette de Pays

Réflexion à avoir sur la gestion des Marques de Pays

# Objectifs de l'après-midi

Définir des enjeux – perspectives – objectifs sur :

**l'évolution de l'Assiette de Pays**

**la gestion des Marques de Pays**

# Retour sur le diagnostic des Marques de Pays

=> D'un point de vue des animateurs

## Analyse des démarches Marques de Pays

<b>FORCES</b>	<b>FAIBLESSES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lien prestataire / OT-PAT</li> <li>- Image positive et de qualité du territoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Temps d'animation</li> </ul>
<b>OPPORTUNITES</b>	<b>MENACES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Clientèle à la recherche du « bien manger »</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Trop de labels – confusion pour le client</li> </ul>

## Analyse de la gestion – animation des Marques de Pays

<b>FORCES</b>	<b>FAIBLESSES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Coordination du réseau et animation régionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Essoufflement de la gestion et de l'animation</li> </ul>
<b>OPPORTUNITES</b>	<b>MENACES</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Partenariat à envisager</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risque de confusion et de non clarification des rôles de chacun</li> </ul>

=> D'un point de vue des prestataires



<b>FORCES</b>	<b>FAIBLESSES</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Le nom Assiette de Pays rassure le client</li><li>- Pour certains l'Assiette est simple à mettre en place et correspond à un besoin de clientèle</li><li>- Pour certains restaurateurs, l'Assiette de Pays donne de nouvelles habitudes de travail ou permet un renouvellement d'approvisionnement</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Peu de promotion, site mal référencé, aucune plus value, label peu connu</li><li>- Mode opératoire actuel n'est pas crédible</li><li>- Cahier des charges contraignant (factures, approvisionnement...)</li><li>- Contrainte d'avoir un menu dans l'assiette</li><li>- Temps de préparation important</li><li>- Image de l'Assiette de Pays floue (trop de restaurant joue avec ça (Assiette <u>de</u> Pays – Assiette <u>du</u> Pays))</li><li>- Problème d'approvisionnement - ce sont toujours les restaurateurs qui démarchent les producteurs</li><li>- Lassitude des restaurants qui sont dans la démarche depuis longtemps</li><li>- Pas de sentiment d'appartenance à un réseau</li></ul>

# Etat des lieux des marques et labels existants



# Maître Restaurateur



Valoriser les compétences ainsi que les engagements des restaurateurs en faveur de la qualité.

- cuisine élaboré sur place
- produits bruts de qualité
- équipes de professionnels
- audit de contrôle externe

Titre décerné par arrêté préfectoral

Nombre en Aquitaine:

- 33 : 35 dont 1 AP
- 24 : 21
- 40 : 10 dont 2 AP
- 47 : 7 dont 2 AP
- 64 : 62 dont 4 AP

# Restaurateurs de France

- qualité des produits
- qualité de l'accueil
- expérience professionnelle reconnue
- label reconnu par l'état

- > Audit externe tous les 3 ans
- > Formation

Nombre en Aquitaine:

- 40 : 1
- 33 : 2 dont 1 AP



# Maîtres cuisiniers de France



Perfection, créativité  
Chef français en France et à l'étranger  
Existe depuis 1951

Nombre en Aquitaine:

- 24 : 1
- 33 : 3
- 47 : 1

# Euro toques



L'association représente les cuisiniers européens désireux de s'engager pour la défense de la qualité et du goût des produits alimentaires, la valorisation du savoir-faire des professionnels, le développement et la promotion des échanges d'expériences, d'idées et de technologies nouvelles dans le respect de la tradition culinaire européenne.

Utiliser des produits frais et de saison, transformer ces produits sur place

Nombre en Aquitaine:

- 0

# Cuisineries Gourmandes



- Fabrication totale de tous les plats cuisinés par un Chef qualifié dans l'entreprise
- Utilisation des produits frais régionaux (70% minimum)
- Traçabilité des produits (sur la carte menu ou en un lieu visible de tous, de l'origine ou du fournisseur des produits)
- Menu découverte gustative pour les enfants
- Menu 'Saveurs Régionales' représentatif de la région

Audit externe – lien avec maitre restaurateur car l'organisme de certification réalise un double audit

Nombre en Aquitaine:

- 33 : 2
- 64 : 1

# Tables et Auberges de France



La règle des « 3 A » : Accueil, Assiette et Aménagement soigné.

4 déclinaisons :

- Table de Prestige (cuisine remarquable par sa qualité exceptionnelle)
- Table Gastronomique (cuisine faisant preuve d'inventivité et de créativité)
- Table de Terroir (cuisine régionale de qualité traditionnelle)
- Bistrot Gourmand (cuisine mettant en valeur des spécialités du pays)

Audit externe Démarche reconnue Qualité Tourisme TM – aide pour le titre maître restaurateur

Nombre en Aquitaine:

- 33 : 14
- 47 : 1
- 24 : 16 dont 1 AP
- 40 : 10 dont 4 AP
- 64 : 19 dont 1 AP

# Auberges de village



- L'établissement s'inscrit dans le cadre de l'animation, de la défense économique de la ruralité et de la vie sociale du village (commune de moins de 3500 habitants).
- Prestations d'accueil et de services avec une cuisine familiale ou traditionnelle de terroir
- Bon rapport qualité/prix (par exemple formule midi en semaine à 20 € maximum).
- Capacité maximum de 19 chambres si prestation hôtelière
- Mise à disposition d'informations touristiques et sur les manifestations locales.

Nombre en Aquitaine:

- 24 : 14 dont 1 Café de Pays
- 40 : 5
- 47 : 3
- 64 : 10



## **Chef et Terroir** (ancienne AP Normandie)

Valorisation des produits locaux dans le contenu

- d'un plat,
- d'un menu,
- d'une formule

Obligation d'au moins un producteur en direct



## **Restaurant du terroir** (Bretagne)

- Approvisionnement local en partenariat avec les producteurs régionaux
- Elaboration de menus du terroir composés de produits régionaux dont l'origine est affichée
- Création de menus du terroir spécial enfants à partir des plats du menu du terroir.



## **Toques du Périgord**

- Produits de qualité
- Evolution des techniques
- Confectionnés sur place
- Promotion des vins de Bergerac et des produits issus de la gastronomie du Périgord et de l'agriculture locale.

Qualité Tourisme

# Travail sur les enjeux – besoins – points à améliorer...





**Merci pour votre participation!**

**Prochaine réunion du groupe de travail en juin**