

GRAND
FIGEAC

Vallées du Lot et du Cèze

TOURISME

Charte d'engagement Le terroir dans l'assiette



Le contexte

« Le Terroir dans l'assiette » est né de la volonté de mettre en lumière les liens étroits entre les producteurs locaux et les restaurateurs ou hébergeurs du Grand Figeac, tout en valorisant les circuits courts et les spécialités du territoire, de plus en plus prisés par les consommateurs

Objectif de l'opération

- › Sensibiliser le grand public aux pratiques locales de consommation.
- › Valoriser l'image du territoire à travers les producteurs et le savoir-faire culinaire des restaurateurs.
- › Répondre aux attentes d'une clientèle toujours plus sensibilisée à la consommation durable et à la qualité des produits.
- › Mettre en réseau les acteurs du territoire pour accompagner le développement de circuits courts de proximité.

Le but de cette charte est de s'engager individuellement et collectivement sur ces objectifs.

Professionnels concernés : restaurateurs, traiteurs, gestionnaires de gîtes d'étapes, de campings, chambres d'hôtes, villages vacances,



L'adhésion à la démarche

- › L'adhésion des professionnels engagés à cette démarche est libre, volontaire et gratuite. Elle est validée par la signature et le respect de la présente charte.
- › Le renouvellement de l'adhésion se fera annuellement via un formulaire en ligne.
- › Tout professionnel souhaitant quitter le projet pourra le faire sur simple demande écrite à l'Office de Tourisme du Grand Figeac.

Les engagements des professionnels :

1. Être un professionnel de la restauration (restaurateur, traiteur) ou gestionnaire de gîtes d'étape, de campings, chambres d'hôtes, villages vacances situés sur la Communauté de communes du Grand Figeac.
2. Proposer tout au long de l'année (ou sur la saison pour les activités saisonnières) des produits locaux et de saison¹.
3. Proposer des produits issus au minimum de 3 producteurs ou artisans (hors commerces de détail type primeur) du Grand Figeac (ou dans un rayon de 30km au-delà des limites du Grand Figeac) : Lister le nom de chaque producteurs ou artisan et la commune (annexe 1)
4. S'engager à participer aux rencontres producteurs/ restaurateurs/ hébergeurs organisées par l'Office de Tourisme
5. Garantir une information complète, sincère et transparente aux consommateurs.
6. Promouvoir la culture culinaire locale, les producteurs locaux et le projet « Le terroir dans l'assiette », s'engager à communiquer clairement sur l'adhésion à la démarche (via un kit de communication fourni par l'Office de tourisme Grand-Figeac Vallées du Lot et du Célé)
7. Mettre à l'honneur les produits issus des producteurs et artisans locaux et formaliser cet engagement en affichant sur tous les supports jugés opportuns (menus, cartes, site Internet, réseaux sociaux...) l'origine des produits locaux.

¹ Ces produits doivent faire l'objet d'un approvisionnement régulier de la part des acteurs concernés. Une vente exceptionnelle ne suffit pas à inscrire un restaurateur dans la démarche.

8. Communiquer sur l'opération auprès des producteurs et artisans partenaires, notamment en diffusant l'affiche présentant l'opération, fournie par l'Office de Tourisme
9. Autoriser l'Office de Tourisme du Grand Figeac à communiquer sur l'adhésion à la démarche et faire la promotion du projet sur tous supports de communication jugés utiles.
10. Mettre à jour ses informations pratiques dans la base de données touristiques (périodes d'ouverture, tarifs, photos, descriptifs...). Sans ces informations, l'offre ne pourra pas remonter sur les supports de l'Office de Tourisme du Grand Figeac.²

Les engagements de L'office de Tourisme du Grand Figeac, Vallées du Lot et du Célé :

1. Faire la promotion de l'opération « Le terroir dans l'assiette » auprès du grand public par tous les moyens de communication qu'il jugera adaptés
2. Diffuser un kit de communication auprès des professionnels engagés
3. Animer la démarche sur le territoire et mettre en relation les producteurs locaux et les professionnels, via notamment l'organisation de rencontres
4. Constituer et animer un Comité de Pilotage (COFIL) composé de restaurateurs et d'hébergeurs pour piloter la démarche

Fait à Figeac

Le _____

Office de Tourisme du Grand Figeac

Nom et qualité

Le Président, Benoit Normand
Signature

Signature

² La mise à jour est annuelle



Annexe 1 : identification des producteurs partenaires

Je soussigné (nom prénom et nom de l'établissement)

M'approvisionne actuellement avec les producteurs suivants :

Structure _____
Nom et prénom _____
Commune _____



**GRAND
FIGEAC**

Vallées du Lot et du Cèze

TOURISME

Structure _____

Nom et prénom _____

Commune _____

Structure _____

Nom et prénom _____

Commune _____

Structure _____

Nom et prénom _____

Commune _____

Fait à

Le _____

Nom et qualité

Signature

Je certifie l'exactitude de mes déclarations

(* vos réponses étant déclaratives, nous comptons sur votre engagement quant à leur exactitude.

En cas de fausses déclarations, la responsabilité de l'Office de Tourisme ne saurait être engagée.)

