

MEMENTO PRATIQUE ASSIETTE DE PAYS A DESTINATION DES ETABLISSEMENTS



SOMMAIRE

Présentation du concept

Les critères obligatoires Assiette de Pays

Les engagements du PAT / OT

La promotion de la marque

Le pack communication

La mise en réseau

Les audits Qualité

Les modalités d'adhésion

La procédure de labellisation

Les contacts

Présentation du concept

L'Assiette de Pays, pourquoi ?

→ pour valoriser les produits du terroir et les savoir-faire du restaurateur

L'Assiette de Pays, pour qui ?

→ pour les touristes et locaux souhaitant déjeuner rapidement avec des produits de qualité à un prix raisonnable.

L'Assiette de Pays, où ?

→ dans un restaurant déjà impliqué dans une démarche de valorisation des produits du terroir

L'Assiette de Pays, comment ?

→ assiette de découverte - plat unique (entrée/plat – plat/dessert – entrée/plat/dessert) composé au minimum de 3 produits locaux servi avec un verre de vin ou autre boisson locale (produits de proximité et/ou ayant un signe officiel de qualité).

L'Assiette de Pays, quand ?

→ l'Assiette de Pays est servie obligatoirement d'avril à novembre

Les critères obligatoires Assiette de Pays

Une charte Assiette de Pays décrit les engagements du restaurateur envers le produit mais aussi la démarche en elle-même.

Engagements envers le produit :

- L'assiette est composée de 3 produits du terroir minimum (2 produits de nature différente)
- Elle est accompagnée d'une boisson locale
- Elle est servie tous les jours du mois d'avril à novembre
- Elle doit être composée au minimum d'un produit en direct d'un producteur local
- Les 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

Engagement envers la démarche :

- être un relais d'information touristique
- être un ambassadeur des producteurs locaux (renvoi vers des possibilités de visites à la propriété)
- mettre en valeur l'Assiette de Pays dans son établissement
- participer aux actions de promotion
- suivre les journées de rencontres techniques organisées dans le réseau
- tenir à jour la grille de comptage de l'Assiette de Pays et préparer le bilan en fin d'année

Critères détaillés dans le « **cahier des charges** » Assiette de Pays

La promotion de la marque

La Mopa développe une stratégie commune de communication avec les autres « Marques de Pays » au niveau régional, sous la forme :

- d'un site Internet www.aquitaine.bienvenueaupays.fr :

Chaque prestataire labellisé a sa propre fiche avec ses coordonnées, la liste des produits composant l'Assiette de Pays, le prix...

Ces derniers sont localisés sur une carte avec les principales attractions touristiques.

The screenshot shows the website interface for 'bienvenue au pays'. It features a navigation bar with 'Accueil', 'Les concepts', and 'Contact'. Below the header, there are sections for 'Galerie photos' (with a 'Cliquez sur une image pour l'agrandir' instruction), 'Les assiettes' (listing 'Assiette Gourmande de Chalosse 20€'), and 'Prochainement' (listing events like 'Le Cercle des Travailleurs' and 'Le Cercle Ouvrier'). A map at the bottom shows the location of 'Adour Chalosse Tursan' with various towns marked.

Pour augmenter la visibilité de ce site internet, des liens réciproques sont effectués avec les sites Internet du Comité Régional du Tourisme, des Comités Départementaux du Tourisme ainsi que les Offices de Tourisme et Pays Touristiques.

- d'un site web mobile

Depuis l'été 2011, les mobinautes peuvent retrouver toutes les informations relatives aux établissements Marques de Pays sur le site mobile : aquitaine.bienvenueaupays.mobi



- d'actions ponctuelles de promotion :

Le réseau des Marques de Pays est également mis en avant au travers d'actions ponctuelles de promotion comme par exemple :

- la Semaine du Goût,
- la Semaine du Développement Durable,
- les Journées Aquitaine Nature,
- le Salon de l'Agriculture...

organisées en partenariat avec le Conseil Régional d'Aquitaine ou encore la radio France Bleu...

Depuis 2 ans, un jeu concours est également mis en place afin de faire connaître les Marques de Pays et de faire gagner des prestations Marques de Pays.

Le pack communication Assiette de Pays

<p>Plaque millésimée</p> 	<p>Tableau charté</p> 
<p>Grande ardoise</p> 	<p>Petites ardoises</p> 

La mise en réseau

Des rencontres techniques sont organisées au sein du réseau des Marques de Pays.

A destination des établissements labellisés, ces journées permettent de confronter les bonnes pratiques sur les territoires et d'échanger sur les expériences de chacun. Elles apportent également des notions sur différentes thématiques comme la valorisation des produits du terroir ou encore la promotion sur internet...

Elles permettent ainsi de conforter la dynamique de réseau.

Les audits Qualité

Des audits Qualité externe sont effectués dans les établissements labellisés. En effet, un cabinet spécialisé vient de façon anonyme découvrir la prestation de chaque établissement.

Une grille d'audit est remplie par l'auditeur et un débriefing est effectué à la fin de la prestation avec l'établissement.

Un bilan personnalisé est ensuite remis au professionnel permettant ainsi de pouvoir améliorer sa prestation selon les bons conseils de l'auditeur.

Le Pays Touristique peut également intervenir dans le but de conseiller et d'accompagner le restaurateur dans la réalisation d'aménagement.

Ce dernier a pour but de :

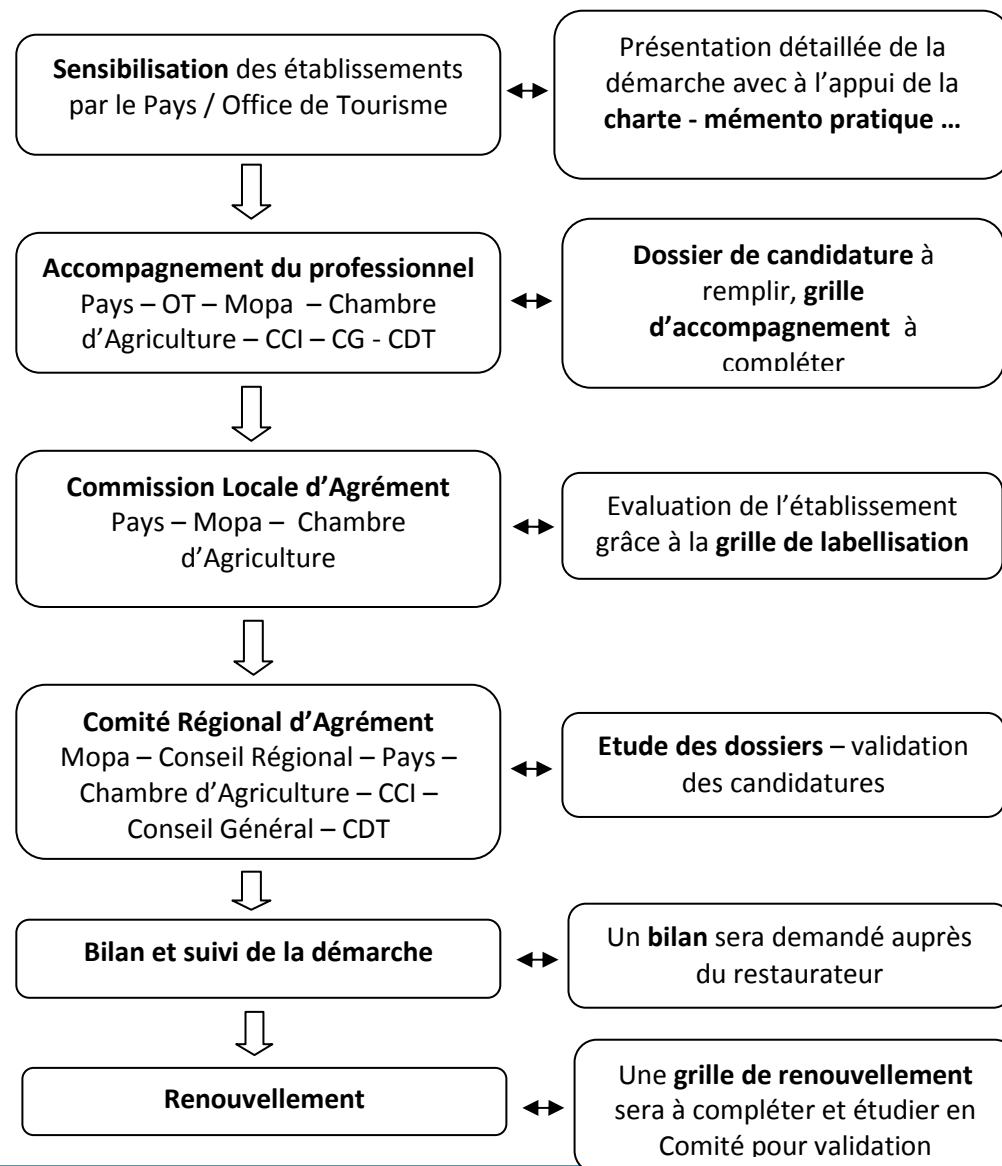
- Renforcer la professionnalisation du restaurateur,
- Renforcer la crédibilité des démarches de développement local,
- Améliorer la lisibilité de la qualité de l'offre,
- Valoriser les professionnels engagés dans la qualité.

Les modalités d'adhésion

- Une fois labellisé, le restaurant doit verser une **cotisation** de 150€ par an.
- La marque Assiette de Pays est **accordée pour un an**. Le restaurateur peut renouveler chaque année son désir de continuer l'opération. Pour cela, une grille de renouvellement devra être remplie. Si un des éléments de l'Assiette venait à changer, il devra repasser en Commission Locale d'Agrément.
- Une **convention tripartite** est signée entre le restaurateur, la Mopa et le Pays Touristique. Cette dernière reprend les engagements de chacune des parties.

La procédure de labellisation

Les différentes étapes



1. Sensibilisation des professionnels

Le Pays présente dans un 1er temps la démarche au professionnel à l'aide de différents outils. Ils évaluent ensemble le projet et sa faisabilité.

2. Accompagnement personnalisé

Une fois la démarche entamée, le Pays doit apporter accompagnement et conseil au travers de plusieurs visites.

Il peut par exemple favoriser la mise en relation du restaurateur avec les producteurs du terroir et artisans locaux et définir avec lui quels sont les produits à utiliser et comment mettre en valeur l'Assiette dans l'établissement.

D'autres partenaires peuvent intervenir comme par exemple la CCI pour un conseil technique en matière de réglementation, d'hygiène sécurité... ou encore la Chambre d'Agriculture. La Mopa peut également être présente lors de ces visites, apportant des conseils aux prestataires sur les éléments obligatoires de la marque.

Au fur et à mesure des visites, un **dossier de candidature** et une **grille de progrès** sont remplis et sont à remettre à la Mopa une fois la candidature prête.

Pour garantir la **qualité de la démarche**, des **pièces justificatives** seront demandées notamment concernant les produits et producteurs.

Une fois ce dossier en sa possession, la Mopa pourra ainsi solliciter le passage de la Commission Locale d'Agrément. Seules les candidatures complètes pourront être examinées.

3. Commission Locale d'Agrément (CLA)

La CLA se compose du Pays, de la Mopa et de la Chambre d'Agriculture. Une grille d'évaluation permettra de prévoir un temps d'échange avec le professionnel et un temps d'évaluation des critères.

4. Comité Régional d'Agrément

Composé de la Mopa, des PAT/OT et des partenaires (CCI, Chambre Agriculture, Conseils Généraux, CDT, Conseil Régional...), le Comité Régional d'Agrément se réunit 2 fois par an et examine les nouvelles candidatures présentées par la Mopa.

Une fois la candidature validée, l'établissement est prévenu par la Mopa.

Il reçoit ensuite le pack communication qui lui est destiné.

5. Bilan et suivi de la démarche

Chaque année, le restaurateur devra préparer un bilan concernant la vente de son Assiette de Pays.

Une fiche bilan ainsi qu'une grille pour le nombre d'Assiette de Pays vendues seront à sa disposition.

6. Renouvellement de la démarche

Enfin, pour chaque établissement souhaitant renouveler la démarche, il lui sera demandé de remplir une grille de renouvellement mentionnant les produits utilisés et producteurs et de fournir les documents justifiant de leur approvisionnement.

L'établissement qui change l'Assiette de Pays devra repasser en CLA.

Ce document devra être remis à la Mopa pour validation au dernier Comité Régional de l'année.

Contacts

Pays Touristique

MOPA

(Mission des Offices de Tourisme et Pays Touristiques d'Aquitaine)

Hélène Hyon

Conseil Régional d'Aquitaine

14 rue François de Sourdis

33077 BORDEAUX CEDEX

05 57 57 03 86

helene.hyon@aquitaine-mopa.fr

www.aquitaine-mopa.fr

www.aquitaine.bienvenueaupays.fr

