



bienvenue au pays



# Les concepts Assiette et café de Pays, *un outil de développement local, d'animation de territoire et de valorisation de filières.*



mopa

MISSION DES OFFICES DE TOURISME ET PAYS TOURISTIQUES D'AQUITAINE



**bienvenue au pays**



## Les valeurs des concepts

**L'alliance de la découverte des productions locales, de la convivialité et de la qualité**

- **La parole/l'homme**
- **L'origine**
- **L'authenticité**
- **L'accueil/l'échange**

**Une charte de qualité**

**Une procédure d'agrément, d'animation, de suivi, de formation et de contrôle qualité**





**bienvenue au pays**



## Le concept Assiette de Pays

L'Assiette de Pays ® est une assiette découverte de produits du terroir provenant de producteurs locaux ou d'entreprises régionales artisanales.

Formule de restauration avec 3 caractéristiques :

- Elle est toujours accompagnée d'un verre de vin ou d'une autre boisson locale...
- Assiette composée d'au moins 3 produits du pays
- La mise en scène des produits dans l'assiette et la quantité sont des éléments primordiaux. Attention particulière à la vaisselle.





**bienvenue au pays**



## Le concept Assiette de Pays

**Les produits valorisés par l'intermédiaire de l'opération sont choisis en priorité :**

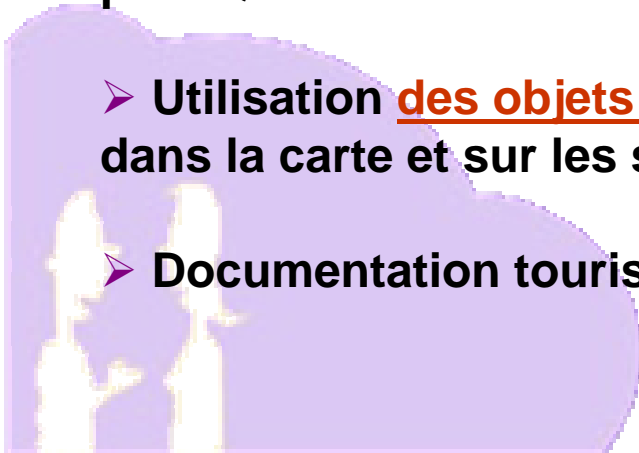
- **Chez un producteur qui s'inscrit dans une démarche d'accueil à la ferme : « Bienvenue à la ferme », « Accueil paysan ».**
- **Chez un producteur dont la production est sous signe de qualité ou d'origine : IGP,AOC,Label Rouge,Agriculture Biologique,Certification de Conformité Produit.**
- **Chez un producteur local qui n'est pas dans une démarche de qualité officielle, mais dont on peut identifier clairement la production**





## Le concept Assiette de Pays

- Informations sur l'origine des produits, sur les sites de production, les possibilités de visite
- Assiette insérée dans la logique de la carte du restaurant, prix cohérent
- Assiette servie d'avril à novembre aux horaires habituels du service
- Accueil du client, extérieur et intérieur de l'établissement : critères du plan Qualité Tourisme
- Utilisation des objets promotionnels et mise en valeur de l'assiette dans la carte et sur les supports.
- Documentation touristique à disposition de la clientèle.





**bienvenue au pays**



# Le concept Assiette de Pays

**Engagements du restaurateur:**

- **Un accueil chaleureux et convivial**
- **Respect de la charte**
- **Participation aux journées d'échanges organisées par les réseaux**
- **Cotisation annuelle de 150 €**
- **Audit qualité obligatoire par un cabinet externe**





bienvenue au pays



## Le concept Café de Pays

**Faire du cafetier un ambassadeur de son territoire**

- **En proposant de découvrir les productions locales du territoire,**
- **En offrant une information touristique,**
- **En proposant des animations culturelles,**
- **En exigeant à l'échelle d'un Pays la création d'un réseau de cafetiers.**





## Les 10 principes incontournables

- FNPAT et Comité national de pilotage sont garants de la marque Licence IV
- En proposant de découvrir les productions locales du territoire,
- Informer les clients sur l'offre touristique de son pays (présentoir de doc)
- Valoriser les ressources et cultures locales (origine des produits, sites de production, visites, 2 boissons d'origine régionale servies au verre ou à la bouteille, vitrine de produits locaux, programme d'animation)
- Organisation de 3 manifestations par an dont 1 à caractère culturel
- Pour les cafés restaurants: assiette de pays sinon casse-croûte
- Enseigne extérieure obligatoire
- Respect des normes sanitaires et de sécurité
- Agrément attribué par le comité régional animé par la FRPAT
- Contrôle Qualité



## Les gages de qualité des concepts

- **La charte de qualité**
- **La convention tripartite**
- **CLA, commission locale d'agrément (CDT, CA, CCI, PAT, FRPAT, OT)**
- **La sélection du comité de pilotage régional** : il se réunit deux fois par an, pour valider les nouveaux établissements candidats, et pour faire le bilan. Il est composé de techniciens des Pays d'Accueil Touristiques, du conseil régional d'Aquitaine et des partenaires de la fédération.
- **La grille de contrôle** : un contrôle externe permet de vérifier le respect de la charte de qualité et les engagements des gérants
- **La mise en place de formations, journées d'échanges**
- **Communication** : plaquette et site Internet [aquitaine.bienvenueaupays.fr](http://aquitaine.bienvenueaupays.fr)

