



Fédération Régionale des Pays Touristiques d'Aquitaine

L'assiette de pays ® : concept et historique

L'assiette de pays ® a été lancée en 1997 par les Pays d'Accueil Touristiques de la Région Centre, suite à une formation action qui avait eu lieu en 1995. A l'issue de cette formation action, il a été décidé de mener une action régionale.

9 Pays d'Accueil Touristiques se sont lancés dans l'aventure dès le départ. Un objecteur de conscience, au service de la fédération régionale a mené une étude durant un an et demi sur :

- ✓ Les initiatives en matière de valorisation de produits du terroir en France
- ✓ La demande des clientèles.

L'opération s'est ensuite étendue à d'autres régions françaises. En 2002, participaient les régions Centre, Normandie, Languedoc Roussillon, Bretagne, Bourgogne, et Poitou Charente, soit 42 pays, 200 restaurateurs, et 490 assiettes de pays ® proposées.

Une charte nationale pour la mise en place de l'assiette de pays ® a été rédigée. Elle est portée par un comité national partenarial, regroupant de nombreux représentants des structures touristiques et agricoles.

Une procédure d'agrément, un suivi et un contrôle sont organisés au niveau régional et local.

Charte de qualité

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

1. L'appellation **Assiette de Pays ®** est déposée à l'INPI par la Fédération Nationale des Pays d'Accueil Touristiques. La FNPAT et le comité national sont garants du contrôle de la marque et de la charte de qualité.
2. Seuls les établissements possédant une licence de restauration et situés sur le territoire d'un Pays d'Accueil Touristique peuvent prétendre au label **Assiette de Pays ®**.
3. L'**Assiette de Pays ®** est une formule de restauration avec 3 caractéristiques :
 - Elle est composée de produits du Pays (et/ou de la région), selon des recettes locales et/ou traditionnelles.
 - Elle est accompagnée d'une boisson servie au verre (vin d'Appellation d'Origine Contrôlée, vin de pays, cidre, jus de fruits ou tout autre boisson spécifique du pays et/ou de la région. L'accord mets/boisson doit exalter les saveurs locales.
 - La fourchette de prix conseillé est de 10 à 15 Euros (à titre indicatif).



Fédération Régionale des Pays Touristiques d'Aquitaine

4. Le choix se porte prioritairement sur les produits dont on peut préciser l'origine (Pays ou région), présentant si possible des signes officiels de qualité (produits A.O.C., produits de l'agriculture biologique, produits avec des indications géographiques de provenance -IGP-, produits label rouge) les produits de la ferme (réseau Bienvenue à la ferme) et les produits locaux soumis à une charte de qualité suivie par le Pays et/ou le département, la région et d'autres organismes reconnus (PNR), avec une exception possible pour les garnitures et les condiments.
5. Chaque établissement signataire de la charte devra proposer une ou plusieurs des assiettes suivantes : une assiette salée, une assiette sucrée, et une assiette mixte ; Ces propositions doivent tenir compte de la saisonnalité des produits.
6. Il est recommandé de servir l'Assiette tous les jours, y compris le week-end aux horaires habituels de service du restaurant, durant une période allant d'avril à novembre (avec obligation entre mai et octobre). Les horaires de service doivent figurer sur les documents spécifiques de présentation.
7. Un accueil spécifique est réservé aux enfants avec une assiette adaptée, au prix maximum conseillé de 6 Euros (à titre indicatif).
8. 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.
9. **L'Assiette de Pays ®** fait l'objet d'une mise en valeur particulière sur le porte-menu extérieur, ainsi que dans le menu (en français et en anglais, ou tout autre langue étrangère) ou sur un chevalet spécifique.
10. Un autocollant **Assiette de Pays ®** avec la signature du Pays d'Accueil Touristique est visible à l'extérieur de l'établissement.
11. Une documentation touristique est mise à disposition de la clientèle sur un présentoir, pour informer sur les possibilités de découverte du Pays (suggestion : un guide d'accueil, le calendrier des manifestations).
12. L'établissement doit respecter la réglementation en vigueur, notamment celle concernant les normes sanitaires et de sécurité, en conformité avec les organismes départementaux habilités.
13. L'agrément de l'établissement et les contrôles sont du ressort d'un comité départemental ou régional animé par les Pays d'Accueil Touristiques ou une Fédération Régionale des Pays d'Accueil Touristiques.
14. Le gestionnaire de l'établissement s'engage à verser une participation au Pays d'Accueil Touristique sur le territoire duquel il est situé.