

CONSOMMONS GARDOIS !



LA CHARTE MILITANT DU GOÛT

CONDITIONS GENERALES

Préambule :

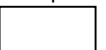
Le marché des produits du terroir est en plein développement et évolue dans un univers très concurrentiel, avec un nombre important de labels plus ou moins officiels entraînant une perte de repère pour le consommateur.

C'est pourquoi, le Département du Gard et ses partenaires (Chambre d'Agriculture du Gard, Chambre de Métiers et de l'Artisanat du Gard, Chambre de Commerce et d'Industrie du Gard, Gard Tourisme) ont investi, à la demande des professionnels, dans une véritable stratégie de marque pour identifier les produits de qualité issus du terroir gardois. Ainsi, « Le Gard, Militant du Goût » est désormais la signature qui garantit aux consommateurs l'origine, la qualité, le respect de la saisonnalité et donc la saveur optimale des produits proposés sous sa bannière.

Les présentes conditions générales s'appliquent à tous les adhérents à la démarche. Elles sont complétées **par des conditions particulières spécifiques (cf. Annexes) à certaines professions ou à certains produits dont vous trouverez la liste en fin de charte.**

Charte d'authenticité "Le Gard, Militant du Goût"

- Des produits de gastronomie gardoise
- Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP...) reconnus dans le Gard
 - Le savoir-faire des artisans et des restaurateurs
 - Le respect de la saisonnalité
 - La garantie d'une qualité gustative optimale
 - Un soutien à l'économie locale
 - Un maintien des emplois sur le territoire
 - La préservation de notre environnement



I. Conditions relatives aux entreprises adhérentes

L'adhérent à la charte « Le Gard, Militant du Goût » s'engage à être une entreprise responsable, à jour de l'ensemble de ses obligations :

- Inscription au registre des entreprises correspondant à l'activité ou aux activités exercée(s),
- Déclaration et paiement des cotisations sociales et fiscales,
- Déclaration, via le document CERFA correspondant, auprès de la Direction Départementale de Protection des Populations (DDPP), de son activité de fabrication et/ ou distribution ou manipulation et/ ou entreposage de denrées alimentaires (avec précision du type de denrées : d'origine végétale ou d'origine animale ou en contenant)
- Demande d'agrément ou de dispense d'agrément communautaire auprès des services de la DDPP en cas de cession de produits d'origine animale ou en contenant, à des intermédiaires qui ne sont pas les consommateurs finaux,
- Réalisation d'informations et/ ou étiquetages conformes à la réglementation en vigueur (notamment réglementation INCO sur les allergènes, les mentions obligatoires sur les produits pré-emballés, les valeurs nutritionnelles, l'origine des viandes...),
- Le cas échéant, détention du niveau de qualification ou du diplôme requis.

Le Département, les Chambres Consulaires et leurs réseaux associés (Bienvenue à la Ferme, ADRT/Gard Tourisme) se réservent le droit de vérifier, sur pièces ou sur place, l'exactitude des informations fournies.

1. Objet de l'adhésion :

L'établissement : _____ s'engage dans la démarche « Le Gard, Militant du Goût » au regard de : Plusieurs choix possibles

Production et/ou vente de produits sous signe de qualité (AB, AOP, AOC, IGP...)	
Lauréat du concours Gard Gourmand	
Lauréat du concours des Vins de Nîmes	
Cahier des charges « Café de pays »	
Charte « Les Maîtres Chais du Gard »	
Annexe 3 « Traiteur artisan / Charcutier traiteur »	
Annexe 3 « Brasserie »	
Annexe 3 « Caviste »	
Annexe 3 « Boutique / étalier »	
Annexe 3 « Restaurant »	
Annexe 3 « Restauration collective »	
Charte « Les Logis du Gard »	
Charte « Bienvenue à la ferme », produits fermiers	
Produits typiques hors chartes, reconnus par « le Gard, Militant du Goût » cf. en fin de charte	
Vignobles & Découvertes	

Cf. liste en fin de charte (Charte, cahier des charges, label, produits ...)



2. Adhésion via le concours annuel « Gard Gourmand » :

Dans le cas d'une adhésion suite à l'obtention d'une médaille au concours Gard Gourmand, il convient de rappeler que l'établissement devient adhérent pour une période de 3 ans à la date de diffusion des résultats. Par ailleurs les macarons des produits médaillés ne peuvent être utilisés que pour les produits résultant de la production de l'année civile millésimée (cf. cahier des charges du concours).

II. Conditions relatives à l'engagement qualité

3. Qualité sanitaire :

Aux fins d'assurer la sécurité alimentaire, l'adhérent s'engage à mettre en œuvre les actions suivantes :

- Respecter la réglementation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires,
- Suivre une formation hygiène et sécurité alimentaire adaptée à la situation de l'établissement basée notamment sur les bonnes pratiques d'hygiène, les procédures HACCP intégrant les dispositions de maîtrise des risques particuliers de l'établissement, les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes. Cette formation doit être réalisée au cours de l'année de l'adhésion ou dans les 2 ans pour les anciens adhérents,
- Suivre une ½ journée d'information dispensée par le Laboratoire Départemental d'Analyses organisée par la Chambre Consulaire principale et le département du Gard. Respecter les règles et principes d'hygiène et sécurité alimentaire à appliquer en se basant soit sur un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène validé s'il existe (cf. « agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph »), soit sur son propre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS),
- Réaliser des études permettant de valider les D.L.C (Date Limite de Consommation), ou D.D.M (Date de Durabilité Minimum = DLUO = à consommer avant le « ... »), notifiées sur ses produits,
- Faire procéder à des autocontrôles annuels permettant de vérifier et garantir la maîtrise de ses process et produits.

4. Qualité gustative :

L'adhérent s'engage à garantir une qualité gustative optimale :

- Produire, transformer ou vendre des produits de tradition gardoise et/ou sous charte de qualité établie par les professionnels artisans et/ou sous labels officiels de qualité dont la traçabilité est garantie,
- Valoriser les savoir-faire en réalisant des plats entièrement préparés ou cuisinés sur place à partir de produits bruts ou de produits traditionnels de cuisine,
- Respecter la saisonnalité.

5. Qualité de l'accueil :

L'adhérent s'engage à offrir, le cas échéant, des conditions d'accueil de qualité dans le respect des normes d'accessibilité.



III. Conditions relatives à la promotion/communication

Le Département du Gard, les Chambres Consulaires et leurs réseaux associés s'engagent à :

- Assurer la promotion et la communication de la démarche « Le Gard, Militant du Goût »,
- Valoriser et faire connaître les produits et les points de vente labellisés « Le Gard, Militant du Goût »,
- Fournir gracieusement la première année à chaque point de vente un kit PLV évolutif chaque année qui permettra de distinguer les produits « Le Gard, Militant du Goût » sur les étals,
- Animer le réseau des adhérents :
 - *Informé sur les actualités (nouveaux adhérents, agenda des manifestations),*
 - *Proposer des animations,*
 - *Proposer des réunions d'information, des salons d'affaires.*

Chaque adhérent « Le Gard, Militant du Goût » s'engage à :

- Assurer à son niveau la promotion et l'information autour de la démarche et des produits « Le Gard, Militant du Goût » en utilisant les éléments de langage commun,
- Apposer la signalétique quelle qu'en soit la forme,
- Identifier clairement les produits « Le Gard, Militant du Goût » dans son point de vente à l'aide du kit PLV fourni ainsi que dans sa communication,
- Utiliser les différents outils de promotion mis à sa disposition uniquement pour la valorisation des produits dûment labellisés, afin de respecter la stratégie Qualité de la démarche,
- Participer, au minimum, à deux actions annuelles individuelles et/ou collectives de promotion « Le Gard, Militant du Goût » mises en œuvre par le Département et les Chambres Consulaires,
- Contribuer à la vie du réseau notamment en participant aux réunions d'information des adhérents et aux fora B to B,
- Respecter la Charte d'utilisation et informer préalablement le Comité « Le Gard, Militant du Goût » pour l'élaboration d'actions individuelles de promotion/communication Militant du Goût,
- Autoriser le comité « Le Gard, Militant du Goût » à mettre en avant le point de vente dans toute campagne de communication, après en avoir informé le chef d'entreprise.

IV. Durée et conditions de résiliation

Cette charte d'engagement est valable pour trois ans à compter de sa signature, sans tacite reconduction.

L'adhésion pourra être résiliée de plein droit :

- Par demande écrite de l'établissement, à l'expiration d'un délai de trois mois suivant la demande,



- En cas de changement de propriétaire : l'adhérent s'engage à prévenir le Département du Gard ou sa Chambre Consulaire dans les meilleurs délais en cas de cession du point de vente,
- En cas de non-respect de l'un des engagements énumérés dans la présente charte et/ou ses annexes relatives à la profession exercée par l'adhérent, le comité « Le Gard, Militant du Goût » se réserve le droit de retirer la labellisation Militant du Goût au terme d'une procédure contradictoire :

Constat par le Comité Technique de manquements graves et saisine de la Chambre Consulaire concernée qui demande à l'adhérent, via l'organisation professionnelle ou un courrier, de se mettre en conformité.

En cas d'échec, le Comité de Pilotage, à défaut le Comité Technique est saisi et peut :

- *Procéder à la radiation,*
- *Et/ou demander un audit externe,*
- *Et/ou saisir les services de l'État compétents.*

En cas de résiliation, l'établissement ne pourra plus disposer des outils de promotion ni bénéficier des actions de communication mises en œuvre. La PLV sera restituée et les supports numériques ne pourront plus être utilisés.

À tout moment, l'entreprise adhérente doit répondre aux normes et réglementations en vigueur dans son activité et mettre en œuvre les actions nécessaires pour s'y adapter en permanence.

Je soussigné(e), (prénom et nom) _____

Responsable de l'établissement (nom juridique et nom commercial) :

- **reconnais avoir pris connaissance de la présente charte et ses annexes et m'engager à les respecter.**
- déclare être en règle au regard de l'ensemble des déclarations sociales et fiscales ainsi que des cotisations et paiements y afférant,
- certifie connaître et respecter les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur,
- certifie exactes les informations du présent dossier.

Nom établissement : _____

Adresse de l'activité : _____

N° SIRET : _____

Code APE : _____

Site internet : _____

Page face book ? Oui Non

Famille de produits commercialisés :

- | | | | |
|---|---|---------------------------------------|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Bières | <input type="checkbox"/> Boissons | <input type="checkbox"/> Charcuteries | <input type="checkbox"/> Confiseries |
| <input type="checkbox"/> Desserts | <input type="checkbox"/> Douceurs | <input type="checkbox"/> Fromages | <input type="checkbox"/> Fruits |
| <input type="checkbox"/> Glaces | <input type="checkbox"/> Huiles | <input type="checkbox"/> Légumes | <input type="checkbox"/> Olives |
| <input type="checkbox"/> Pains | <input type="checkbox"/> Plats cuisinés | <input type="checkbox"/> Viandes | <input type="checkbox"/> Vins |
| <input type="checkbox"/> Divers produits
(uniquement si pas dans la liste ci-dessus) | | | |

Fait à _____ Le / /
Pensez à parapher toutes les pages

Signature et cachet de l'Etablissement :

A retourner à : DEPARTEMENT DU GARD
DGADCV/DATH – Service Tourisme et Attractivité du Territoire
3 rue Guillemette
30044 NIMES CEDEX 9



LES CHARTES ET PRODUITS

LE GARD, MILITANT DU GOÛT

➤ Cahiers des charges des labels qualité :

- Agriculture Biologique (AB)
- AOP :

<i>Châtaigne d'Ardèche</i>	<i>Huile d'olive de Nîmes</i>
<i>Miel de Provence</i>	<i>Oignon doux des Cévennes</i>
<i>Olive de Nîmes</i>	<i>Pélardon</i>
<i>Picodon</i>	<i>Roquefort / Bleu des Causses</i>
<i>Taureau de Camargue</i>	<i>Vin Clairette de Bellegarde</i>
<i>Vin Costières de Nîmes</i>	<i>Vin Côtes du Rhône</i>
<i>Vin Côtes du Vivarais</i>	<i>Vin Duché d'Uzès</i>
<i>Vin Languedoc</i>	<i>Vin Lirac</i>
<i>Vin Pic Saint Loup</i>	<i>Vin de Tavel</i>

- IGP :

<i>Fraise de Nîmes</i>	<i>Miel des Cévennes</i>
<i>Poulet ou chapon des Cévennes</i>	<i>Riz de Camargue</i>
<i>Volaille du Languedoc</i>	<i>Vin Côteaux du Pont du Gard</i>
<i>Vin des Cévennes</i>	<i>Vin du Gard</i>
<i>Vin pays d'Oc</i>	<i>Vin Sable de Camargue</i>

➤ Produits typiques hors chartes :

- *Asperge des sables*
- *Bière gardoise*
- *Brandade de Nîmes*
- *Bûche de Noël gardoise*
- *Carthagène*
- *Figue*
- *Fleur de sel de Camargue*
- *Pastis Bleu*
- *Pigeon des Costières*
- *Piment des Cévennes*
- *Pomme Reinette du Vigan*

- *Porc plein air Baron des Cévennes*
- *Porc plein air des Costières*
- *Truffe*
- *Safran*
- *Volaille plein air des Costières*

➤ Cahier des charges du concours « Gard Gourmand »

➤ Cahier des charges « Bienvenue à la Ferme »

➤ Charte « Maîtres Chais du Gard » (COOP LR)

➤ Chartes Produits (CMA) :

- Filière viande :
 - *Aigrillade Saint Gilloise*
 - *Boudin noir à l'oignon doux des Cévennes*
 - *Caillette aux herbes*
 - *Gardianne de taureau de Camargue AOP*
 - *Pâté cévenol*
 - *Petit pâté Nîmois*
 - *Tripes cévenoles*
- Filière farine :
 - *Caladon*
 - *Fougasse du Gard*
 - *Macaron à la fraise de Nîmes IGP*
 - *Pain Lou Pan d'Oc*
 - *Pain Raspaillou*
 - *Tartes aux fruits de saison du Gard*
 - *Tarte à la fraise IGP de Nîmes*
 - *Tarte tatin à la pomme reinette*
 - *Tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes*
 - *Viennoiserie 100 % Maison*

➤ Annexe : « Boutique / Étaler »

➤ Annexe : « Brasserie »

➤ Annexe : « Café de pays »

➤ Annexe : « Caviste »

➤ Annexe : « Logis du Gard »

➤ Annexe : « Restaurant »

➤ Annexe : « Restauration collective »

➤ Annexe : « Traiteur artisan / Charcutier traiteur »

➤ Annexe : « Vignobles & Découvertes »