



Charte de Bonne Conduite

Les Ambassadeurs du Site Remarquable du Goût

Les Olivettes du Pays de Nîmes

Contexte

“Site Remarquable du Goût” est une reconnaissance nationale qui permet de mettre en valeur un produit alimentaire emblématique d’un territoire, bénéficiant d’une notoriété et d’une histoire. Elle souligne la présence d’un patrimoine exceptionnel sur le plan architectural et environnemental lié au produit. Elle facilite l’accueil du public en permettant de faire connaître les liens entre le produit, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes. Elle permet, en outre, l’organisation des acteurs autour des quatre facettes du concept : agriculture, culture, environnement et tourisme.

Description du projet de territoire

Sur nos territoires, la culture de l’olivier est associée au patrimoine architectural de pierres sèches et au patrimoine environnemental de garrigue. On appelle ces petites parcelles plantées d’olives : les olivettes. Les habitants du territoire sont très attachés à cette culture et à ses paysages.

Les ambassadeurs de l’association “Les Olivettes du Pays de Nîmes” offrent un accueil privilégié et proposent des rencontres exceptionnelles autour de ce triptyque : olivier, pierre sèche et garrigue.

Objet

La présente “Charte de bonne conduite” des Ambassadeurs du Site Remarquable du Goût Les Olivettes du Pays de Nîmes permet de fixer les engagements des prestataires vis-à-vis de la clientèle. Elle est déclinée en spécificités liées aux activités des différents types de prestations proposées. Cette charte est signée par l’ensemble des professionnels qui souhaitent adhérer à la démarche. Tout manquement à son application sera pour le prestataire le prétexte à une radiation de la dynamique et des supports de communication.

Règles communes

- 1/Etre un professionnel ressortissant d’une des chambres consulaires, ou titulaire d’un diplôme d’état, ou engagé dans une démarche de qualité et répondant aux conditions légales d’exercice
- 2/Proposer un accueil personnalisé et chaleureux
- 3/Avoir une bonne connaissance des spécificités locales ou s’engager à suivre une formation
- 4/Tenir à disposition des visiteurs des outils pédagogiques et/ou de valorisation du Site Remarquable du Goût
- 5/Avoir une bonne connaissance de l’offre touristique locale et s’engager à promouvoir les prestations touristiques complémentaires des autres membres du réseau
- 6/Etre le relais de l’information des animations et de l’actualité du territoire
- 7/S’impliquer dans la vie du réseau (exemple : participer aux ateliers de travail, à des journées de formation, aux diverses opérations réalisées par le Site Remarquable du Goût, ...)
- 8/Relayer la promotion du site Remarquable du Goût sur ses propres outils de communication



Engagements des restaurateurs

- 1/Servir à la carte au moins un plat valorisant l'huile d'Olive AOP de Nîmes
- 2/Valoriser par une communication appropriée l'huile d'Olive AOP de Nîmes (dans l'établissement, sur la carte ou sur ses outils de communication)
- 3/Les plats proposés devront aussi utiliser d'autres produits emblématiques du Gard et plus spécifiquement du territoire
- 4/Proposer à sa carte au moins 3 vins du territoire (appellations ou vin de pays)

Engagements des hébergeurs

- 1/Offrir un cadre privilégié, évoquant la culture locale
- 2/Savoir parler du produit emblématique et de son environnement
- 3/Etre en capacité à proposer une dégustation d'huile d'Olive AOP de Nîmes
- 4/ Inclure des produits de terroir dans toutes les actions d'accueil (exemple : petit déjeuner, apéritifs de bienvenue...) et le plus souvent possible dans les repas en table d'hôtes

Engagements des activités de loisirs

- 1/Savoir parler de la culture du produit emblématique dans son contexte
- 2/Proposer une activité respectueuse de l'environnement
- 3/Inclure le plus souvent possible une découverte des produits de terroir au cours de la prestation

Engagements de l'Association Site Remarquable du Goût envers ses membres

- 1/Assumer l'animation du réseau des prestataires
- 2/Proposer et animer des programmes de formation
- 3/Garantir la promotion du Site Remarquable du Goût au travers de différents supports (sites Internet, publications, relation presse, outils de communication, événementiels ...)
- 4/Organiser l'offre touristique du Site Remarquable du Goût
- 5/Mettre à disposition des prestataires des outils pédagogiques et d'information du produit emblématique

Nom, Prénom de la Structure

Signature et cachet

Fait à

Le

