



## CHARTRE

### GENERALITES

L'association a pour but de promouvoir le développement touristique de la région des 3 Chablais (valaisan, vaudois et haut-savoyard) - avec possibilité d'extension de l'espace géographique - par la valorisation des produits de son terroir, de son vignoble, de ses artisans et de sa gastronomie et offrir un label transfrontalier de qualité au grand public.

Elle cherche à atteindre cet objectif notamment :

- a. En concrétisant un concept autour d'établissements, d'entreprises ou de personnes promouvant et valorisant les produits du terroir, le vin et la gastronomie des 3 Chablais
- b. En favorisant les échanges entre les établissements sociétaires
- c. En rassemblant et fédérant tous les milieux concernés par cette promotion de la région des 3 Chablais et en collaborant avec eux

Pour garantir la qualité et la valeur du label, un jury de sélection, indépendant et transfrontalier, désigné par l'assemblée générale, est chargé de contrôler le respect des critères définis dans la charte.

Les établissements, bénéficiaires du label offrent à tous leurs clients la garantie de qualité et, dans la mesure du possible, de proximité de produits issus du terroir de la région.

### L'ADHESION A UNE DEMARCHE DE QUALITE

#### Eligibilité concernant les artisans :

##### Qualité du produit

Les produits vendus en tant que produits **Chablais Gourmands** doivent être fabriqués chez l'artisan.

L'artisan élabore son produit et le soigne personnellement ou fait exécuter à sa façon certains travaux. Il vend tout ou partie de sa fabrication sous son propre nom et sa responsabilité.

L'artisan travaille avec une démarche

- pour la mise en valeur des produits du terroir de proximité, renforçant le lien de confiance entre artisan et consommateurs
- pour une qualité des produits (garantie de fraîcheur, de diversité, de respect de l'environnement et sans OGM)
- pour une traçabilité favorisant la transparence, notamment par l'étiquetage du produit

### **Qualité de la visite**

La visite devra être réalisée par une personne du métier pour bien répondre aux attentes des visiteurs.

Différents thèmes devront être développés pour donner une vision globale du travail du artisan.

La visite se poursuivra par une séance de dégustation et de vente.

### **Qualité des infrastructures d'accueil**

L'artisan devra disposer d'un lieu offrant une capacité d'accueil suffisante en fonction du type de visiteurs qu'il souhaite accueillir (touristes de passage, petits groupes, autocaristes, écoles, professionnels, ...)

Le site d'accueil devra répondre à des critères de propreté. Il faudra notamment disposer d'un accès à des sanitaires.

A défaut d'une telle infrastructure, l'artisan peut collaborer avec un autre membre, signataire de la Charte, pour mettre en valeur ses produits et son métier.

### **Horaires de visite**

L'artisan s'engagera à être présent et disponible durant la plage horaire proposée pour l'accueil du public. Il est possible d'envisager des horaires différents selon les saisons. Pour offrir une large gamme de visites, une complémentarité entre les horaires des différents sites sera recherchée.

## **Eligibilité concernant les producteurs :**

### **Qualité du produit**

Les produits doivent répondre à la définition du produit de terroir telle qu'elle est définie dans les lignes directrices pour les marques régionales des spécialités de terroir.

Le producteur élabore son produit et le soigne personnellement ou fait exécuter à sa façon certains travaux. Il vend tout ou partie de sa fabrication sous son propre nom et sa responsabilité.

Il travaille avec une démarche

- pour une agriculture de proximité, renforçant le lien de confiance entre producteur et consommateurs
- pour une qualité des produits (garantie de fraîcheur, de diversité, de respect de l'environnement et sans OGM)
- pour une traçabilité favorisant la transparence, notamment par l'étiquetage du produit

### **Qualité de la visite**

La visite devra être réalisée par une personne du métier pour bien répondre aux attentes des visiteurs.

Différents thèmes devront être développés pour donner une vision globale du travail du producteur.

La visite se poursuivra par une séance de dégustation et de vente.

### **Qualité des infrastructures d'accueil**

Le producteur devra disposer d'un lieu offrant une capacité d'accueil suffisante en fonction du type de visiteurs qu'il souhaite accueillir (touristes de passage, petits groupes, autocaristes, écoles, professionnels, ...)

Le site d'accueil devra répondre à des critères de propreté. Il faudra notamment disposer d'un accès à des sanitaires.

A défaut d'une telle infrastructure, le producteur peut collaborer avec un autre membre, signataire de la Charte, pour mettre en valeur ses produits et son métier.

### **Horaires de visite**

Le producteur s'engagera à être présent et disponible durant la plage horaire proposée pour l'accueil du public. Il est possible d'envisager des horaires différents selon les saisons. Pour offrir une large gamme de visites, une complémentarité entre les horaires des différents sites sera recherchée.

### **Eligibilité concernant les viticulteurs-encaveurs :**

#### **Qualité de produit**

La culture des vignes devra répondre aux exigences de la production intégrée (PI), en respectant la plante, le sol et l'environnement. Le viticulteur-encaveur devra confirmer aux consommateurs que sa production répond à ces exigences sur l'ensemble de son exploitation viticole.

Le viticulteur-encaveur cultive ses vignes et encave son produit, soigne personnellement son vin ou fait exécuter à sa façon certains travaux. Il vend tout ou partie de sa récolte en bouteilles sous son propre nom, sa responsabilité et son étiquette.

Le vin doit correspondre aux normes de qualité AOC et sera représentatif de son terroir.

#### **Qualité de la visite**

La visite devra être réalisée par une personne du métier pour bien répondre aux attentes des visiteurs.

Différents thèmes devront être développés pour donner une vision globale du travail du viticulteur-encaveur :

- visite des cépages et présentation des travaux viticoles
- visite des pressoirs, des caves et explication des procédés de vinification

La visite se poursuivra par une séance de dégustation et de vente. Chaque viticulteur-encaveur adhérent s'engage à respecter la politique tarifaire fixée par le collectif de producteurs (CHF 6 ou € 4 par personne pour les groupes. En cas de vente le viticulteur-encaveur peut renoncer à cette taxe s'il le désire.)

#### **Qualité des infrastructures d'accueil**

Le viticulteur-encaveur devra disposer d'un lieu offrant une capacité d'accueil suffisante en fonction du type de visiteurs qu'il souhaite accueillir (touristes de passage, petits groupes, autocaristes, écoles, professionnels, ...)

Le site d'accueil devra répondre à des critères de propreté. Il faudra notamment disposer d'un accès à des sanitaires.

### **Horaires de visite**

Le viticulteur-encaveur s'engagera à être présent et disponible durant la plage horaire proposée pour l'accueil du public. Il est possible d'envisager des horaires différents selon les saisons. Pour offrir une large gamme de visites, une complémentarité entre les horaires des différents sites sera recherchée.

### **Eligibilité concernant les restaurateurs :**

Le restaurateur partenaire du **Chablais Gourmands** s'engage à respecter les points suivants :

#### **Professionalisme**

Le restaurateur justifie d'une qualification professionnelle ou de 7 années d'expérience.

#### **Qualité des produits**

Le restaurateur s'engage à promouvoir les produits du terroir afin de valoriser les productions locales et de mettre en avant dans sa carte ceux des producteurs et artisans, signataires de la Charte.

## **Vins**

Le restaurateur s'engage à mettre en avant dans sa carte des vins de la région en privilégiant les producteurs encaveurs, signataires de la Charte.

## **Accueil et service**

Le restaurateur s'engage à développer un véritable état d'esprit d'accueil :

- Accueil de la clientèle en « hôtes privilégiés »,
- Traduction de la carte en langue étrangère ou personnel du service pratiquant au moins une langue étrangère,
- Une information touristique sur la région et notamment le guide **Chablais Gourmands** bien à la vue et à la disposition de la clientèle.,
- Service de réservation chez les partenaires du projet gratuit,
- Un menu spécial, sain et équilibré pour les enfants à un prix attractif.

## **Hygiène**

Le restaurateur s'engage à respecter tous les règlements en vigueur pour assurer l'hygiène garante d'une alimentation saine.

## **Eligibilité concernant les hébergeurs :**

L'hébergeur partenaire du **Chablais Gourmands** s'engage à respecter les points suivants :

### **Professionalisme**

L'hébergeur justifie d'une qualification professionnelle ou de 7 années d'expérience.

### **Qualité des hébergements**

L'hébergeur s'engage à offrir un séjour dans les meilleures conditions d'accueil et de confort, satisfaire aux exigences et aux besoins d'un tourisme d'authenticité, de convivialité et de contribuer à la valorisation et à la conservation du patrimoine et de l'environnement.

L'hébergeur s'engage à promouvoir les produits du terroir afin de valoriser les productions locales et de mettre en avant dans sa carte ceux des producteurs et artisans, signataires de la Charte.

L'hébergeur s'engage à mettre en avant dans sa carte des vins du Chablais valaisan, du Chablais vaudois et du Chablais haut-savoyard. Un échantillonnage des vins représentant les trois régions et sélectionnés parmi les producteurs encaveurs, signataires de la Charte, devront être proposés et mis en évidence.

L'hébergeur (ex : gîte, chambre d'hôte...) ne disposant pas de restaurant s'engage à offrir un petit déjeuner équilibré et, en cas de demi-pension, un menu typique de la région.

### **Accueil et service**

L'hébergeur s'engage à développer un véritable état d'esprit d'accueil :

- Accueil de la clientèle en « hôtes privilégiés »,
- Une information touristique sur la région et notamment le guide **Chablais Gourmands** bien à la vue et à la disposition de la clientèle.,
- Renseignement gratuite sur les transports publics
- Service de réservation chez les partenaires du projet gratuit,

### **Hygiène**

L'hébergeur s'engage à respecter tous les règlements en vigueur pour assurer l'hygiène garante d'une alimentation saine.

## L'ADHESION A UNE DEMARCHE COLLECTIVE

Une implication active de la part des membres est nécessaire pour que le produit puisse s'enrichir peu à peu. Deux types d'actions sont conduites dans le cadre de **Chablais Gourmands** :

Des actions à caractère collectif telles que

- Le guide, diffusés dans les principaux sites touristiques et offices du tourisme
- Le logo commun pour promouvoir le **Chablais Gourmands**
- Le panneau d'accueil commun aux différents points de contact
- Les moyens de contrôle et suivi
- Etc.

Des actions spécifiques (qui intéressent une partie des membres) telles que

- Mailing à destination des autocaristes
- Promotions ponctuelles
- Echanges interprofessionnels thématiques
- Etc.

Les membres s'engagent à

- participer aux assemblées générales et affermir ainsi les liens d'amitié et la connaissance des établissements partenaires
- participer activement, au moins une fois par an, à des actions de l'association définies lors des assemblées générales
- dans la mesure du possible, avoir une étale de produits d'autres adhérents de **Chablais Gourmands**
- informer les clients sur les possibilités de visites des établissements partenaires
- diffuser le guide
- remplir les missions annuelles

*La présente Charte est révisable.*

Septembre 2014