



LA CHARTE LE GARD, MILITANT DU GOÛT

CONDITIONS GÉNÉRALES

Préambule :

Le marché des produits du terroir se développe continuellement 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 Conseil départemental 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) ont investi, à la demande des professionnels, dans une véritable stratégie de marque pour identifier les produits de qualité issus du terroir gardois ainsi que les savoir-faire locaux déterminants dans cette quête qualitative. Ainsi, « Le Gard, Militant du Goût » est désormais la marque 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 marque. 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.**

Les voies d'entrées sont multiples dans la marque pour une entreprise :

- production, élaboration de certains produits ou recettes
- ou encore relevant de filières spécifiques
- ou adhérente à des démarches éthiques, certifiantes ou qualifiantes
- ou lauréate du concours Gard Gourmand
- ou entrepreneur bénéficiant d'un titre lié aux savoir-faire

Dans tous les cas c'est bien l'entreprise qui devient adhérente de la marque sans qu'elle puisse faire prévaloir des produits d'importation ou non élaborés dans le Gard comme reconnus par la marque. En cas de session de l'entreprise à une nouvelle personne, il n'y a pas de transfert des médailles du concours Gard Gourmand, sauf mention expresse de session des recettes. Une nouvelle procédure d'adhésion est lancée auprès du nouveau propriétaire.



Charte d'authenticité « Le Gard, Militant du Goût »

Des produits de tradition et de qualité gardoise

Tous les labels officiels de qualité (AOP, IGP, AB...) reconnus dans le Gard

Les savoir-faire des producteurs, artisans et 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 dérogation à l'obligation d'agrément 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 le règlement INCO n°1169/2011 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, le réseau Bienvenue à la Ferme, la FD Civam et 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 marque « Le Gard, Militant du Goût » au regard de : Plusieurs choix possibles

Produits (cf. liste des produits en fin de charte) :

Production et/ou vente de produits sous signe de qualité (AB, AOP, AOC, IGP...)	<input type="checkbox"/>
Lauréat du concours Gard Gourmand	<input type="checkbox"/>
Produits et recettes typiques hors annexes, reconnus par « le Gard, Militant du Goût » cf. en fin de charte	<input type="checkbox"/>
Viennoiserie 100% Maison	<input type="checkbox"/>

Savoir-faire (fournir justificatif) :

Chef étoilé	<input type="checkbox"/>
Maître artisan (sous autorité CMA)	<input type="checkbox"/>
Maître restaurateur	<input type="checkbox"/>
Meilleur Ouvrier de France	<input type="checkbox"/>



Etablissement labélisé :

Bienvenue à la ferme, produits fermiers	<input type="checkbox"/>
Boulangers de France	<input type="checkbox"/>
Café de pays Occitanie	<input type="checkbox"/>
Logis de France	<input type="checkbox"/>
Qualité Tourisme Occitanie	<input type="checkbox"/>
Site Remarquable du Goût	<input type="checkbox"/>
Tables et Auberges de France	<input type="checkbox"/>

Filières :

Annexe « Boutiques / Etaliers »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Brasseries »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Cavistes / Caveaux »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Restaurants »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Restaurants collectifs / Cuisines collectives »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Traiteurs artisans / Charcutiers-traiteurs »	<input type="checkbox"/>
Annexe « Vignobles & Découvertes »	<input type="checkbox"/>

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 compter du millésime concerné. 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

1. 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, la méthode HACCP permettant la 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,
- Réaliser des études permettant de valider les D.L.C avec la mention « à consommer avant le... », ou D.D.M (Date de Durabilité Minimale (anciennement DLUO), avec les mentions « à consommer de préférences avant le ... »), notifiées sur ses produits,



Paraphe



- Faire procéder à des autocontrôles annuels permettant de vérifier et garantir la maîtrise de ses process et produits.

2. 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.

3. 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 marque « Le Gard, Militant du Goût »,
- Valoriser et faire connaître les produits et les points de vente labellisés « Le Gard, Militant du Goût »,
- Fournir gracieusement 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 :
 - *Informier sur les actualités (nouveaux adhérents, agenda des manifestations),*
 - *Proposer des animations,*
 - *Proposer des réunions d'information, des salons d'affaires,*
 - *Faciliter les mises en relation sur des événements publics ou privés.*
- Professionnalisation
 - Proposer chaque année des temps d'information sur plusieurs thématiques :
 - 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 »),
 - Commercialisation
 - Étiquetage
 - Réseaux sociaux
 - ...
- Le Département a adopté des tarifications préférentielles sur toutes les prestations du LDA en particulier aux adhérents du réseau Le Gard, militant du goût.



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

- Assurer à son niveau la promotion et l'information autour de la marque 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/ou les Chambres Consulaires,
- Participer à au moins 1 temps d'information par an organisé par le Département et/ou ses partenaires (cf. engagements ci-dessus)
- Contribuer à la vie du réseau notamment en participant aux réunions d'information des adhérents et aux forums "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 sous la bannière,
- 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. Le nouvel acquéreur devra suivre la procédure d'adhésion. Sauf mention expresse contraire, les recettes et médailles au concours Gard Gourmand du cédant ne sont pas transmises au nouveau propriétaire.**
- 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 « Le Gard, 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.



Paraphe



En cas d'échec, le Comité Technique est saisi et peut :

- *Solliciter un arbitrage auprès du Comité de Pilotage,*
- *Procéder directement à la radiation,*
- *Et/ou demander un audit externe et décider d'une radiation à l'issu selon le résultat,*
- *Et/ou saisir les services de l'État compétents et décider d'une radiation si un manquement grave à la réglementation était déterminé.*

En cas de résiliation, l'établissement ne pourra plus disposer des outils de promotion ni bénéficier des actions de communication mises en œuvre. Tous les outils de communication mis à disposition (Signalétiques, plaquettes, sachets, goodies, PLV) devront être restitués 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.

LES PRODUITS ET SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE LE GARD, MILITANT DU GOÛT

Agriculture Biologique - AB

Appellation d'Origine Contrôlée – AOC

Vin Duché d'Uzès

Vin Pic Saint Loup

Appellation d'Origine Contrôlée AOC / Appellation d'Origine Protégée - AOP

Bleu des Causses

Châtaigne des Cévennes

Huile d'olive de Nîmes

Oignon doux des Cévennes

Olive de Nîmes

Pélardon

Picodon

Taureau de Camargue

Vin Clairette de Bellegarde

Vin Costières de Nîmes

Vin Côtes du Rhône

Vin Côtes du Rhône Villages

Vin Côtes du Rhône Villages Laudun -L'ardoise

Vin Côtes du Rhône Villages Chusclan

Vin Côtes du Rhône Villages Signargues

Vin Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais

Vin Côtes du Vivarais

Vin de Tavel

Vin Languedoc

Vin Languedoc Sommières

Vin Lirac

Vin Sable de Camargue

Indication Géographique – IG

Eau-de-vie de vin des côtes-du-rhône ou Fine des côtes-du-rhône

Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc ou Fine du Languedoc ou Eau-de-vie de vin du Languedoc

Marc des Côtes du Rhône ou Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône

Marc du Languedoc ou Eau-de-vie de marc du Languedoc

Indication Géographique Protégée - IGP :

Fraise de Nîmes

Miel des Cévennes

Poulet ou chapon des Cévennes

Riz de Camargue

Sel et fleur de sel de Camargue

Volaille du Languedoc

Vin Terres du Midi

Vin Côteaux du Pont du Gard

Vin des Cévennes

Vin du Gard

Vin pays d'Oc

Indication Géographique Protégée - IGP / Label Rouge - LR

Miel de Provence

Produits ou recettes emblématiques du Gard :

Asperge des sables

Bière gardoise

Brandade de Nîmes

Bûche de Noël gardoise

Cartagène

Figue

Fleur de sel de Camargue

Jus de pomme 100% Cévennes

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

Volailles de plein air des Costières

Chartes produits-recettes validées par les Organisations Professionnelles

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 d'Aigues-Mortes
Fougasse salée du Gard
Pain Lou Pan d'Oc
Pain Raspaillou
Tartes aux fruits de saison du Gard
Tarte tatin à la pomme reinette
Tartine cévenole aux oignons doux des Cévennes



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 :	[] [] []
Téléphone :	
Email :	
N° SIRET :	[]
Code APE :	[]
Site internet :	[]

Page facebook ? Oui Non

Intitulé : [-----]

Famille de produits commercialisés :

- | | | | |
|--|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> Bières | <input type="checkbox"/> Biscuits | <input type="checkbox"/> Boissons | <input type="checkbox"/> Boutique terroir |
| <input type="checkbox"/> Boutique fermière | <input type="checkbox"/> Charcuteries | <input type="checkbox"/> Confiseries | <input type="checkbox"/> Confitures |
| <input type="checkbox"/> Desserts & douceurs | <input type="checkbox"/> Escargots | <input type="checkbox"/> Fromages | <input type="checkbox"/> Fruits & Légumes |
| <input type="checkbox"/> Glaces | <input type="checkbox"/> Huiles d'olive | <input type="checkbox"/> Olives et Produits de l'olive | <input type="checkbox"/> Miels et Produits de la ruche |
| <input type="checkbox"/> Pains | <input type="checkbox"/> Plats cuisinés | <input type="checkbox"/> Poissons et Produits de la mer | <input type="checkbox"/> Viandes |
| <input type="checkbox"/> Vins | <input type="checkbox"/> Végétarien | <input type="checkbox"/> Divers produits (uniquement si pas dans la liste ci-dessus) | |

Fait à []

Parapher toutes les pages

Signature et cachet de l'Établissement :

A retourner à : CONSEIL DEPARTEMENTAL DU GARD
DGADCV/DAT – Service Tourisme et Attractivité du Territoire
3 rue Guillemette - 30044 NIMES CEDEX 9



Paraphe
[]