

### **Le Comité Départemental du Tourisme des Landes – Qui sommes-nous ?**

Le CDT des Landes est une association loi 1901 principalement financé par le Conseil Départemental. Il est chargé de participer au développement du tourisme dans les Landes à travers la qualification de l'offre, l'accompagnement des acteurs touristiques, la promotion des Landes... Il travaille également en étroite collaboration avec les Offices de Tourisme du territoire pour mener à bien différents projets collectifs.

### **Éléments de contexte :**

Suite à la mise en place de sa nouvelle stratégie (2018), le CDT des Landes souhaite positionner les Landes comme une réelle destination gourmande.

En vue d'atteindre cette ambition, un plan d'action pluriannuel a été défini et l'animation d'un réseau gourmand est l'une des actions prioritaires.

Ce réseau gourmand est porté collectivement par :

- le CDT des Landes (pilote du projet)
- les Offices de Tourisme landais
- le Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne (PNRLG) et la Communauté de Communes Cœur Haute Lande
- la Chambre d'Agriculture des Landes
- la Chambres de Commerce et d'Industrie des Landes
- la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Landes
- Qualité Landes
- le Conseil départemental
- L'Umih

### **Abréviations**

CDT = Comité Départemental du Tourisme OT = Office de Tourisme
---

## Les objectifs de ce réseau :

- Développer l'image gourmande de la destination Landes.
- Développer les retombées économiques du tourisme pour la filière Gourmande
- Créer un réseau gourmand landais transversal pour :
  - Aider le visiteur à identifier l'offre gourmande
  - Valoriser les acteurs dynamiques et passionnés par la gastronomie landaise

## Les principes :

- Un «réseau » et non pas un label
- Un engagement collectif autour des valeurs du réseau
- Un réseau gourmand transversal (rassemblant plusieurs métiers pour représenter la filière)

## **# UNE CHARTE D'ENGAGEMENT COMMUNE**

### Préambule :

Cette charte s'adresse aux :

- producteurs,
- restaurateurs,
- commerçants de produits du terroir (dont les cavistes),
- artisans des métiers de bouche : boulangers, pâtisseries, chocolatiers, confiseurs, bouchers, charcutiers, conserveurs,
- hébergeurs,

landais qui souhaitent s'investir dans une dynamique collective afin de positionner les Landes comme une destination gourmande.

Ce réseau rassemblera les ambassadeurs de la gastronomie landaise pour promouvoir les professionnels de la filière gourmande passionnés et les produits du terroir local.

Il participera également à dynamiser l'économie locale.

### Conditions générales d'adhésion :

#### **1 – Localisation et adhésion**

- Exercer son activité dans les Landes
- Avoir un lieu d'accueil dans les Landes
- Être adhérent à l'Office de Tourisme local

#### **2 - Philosophie**

- Avoir la volonté de participer à une dynamique collective pour positionner les Landes comme une réelle destination gourmande
- Être impliqué dans la préservation du terroir et des savoir-faire landais
- Être un véritable ambassadeur de la gastronomie des Landes
- Avoir une culture de la gastronomie landaise au-delà de son métier
- Avoir la volonté de partager sa passion et sa connaissance sur les Landes avec les visiteurs (locaux et touristes)

- Être ouvert à l'amélioration de sa structure : accepter les conseils, s'intéresser à la filière gourmande dans sa globalité, observer les bonnes pratiques...

### 3 – Accueil et services

- Afficher les informations utiles : tarifs, services, horaires d'ouverture, moyens de paiement acceptés de façon lisible et visible
- **Respecter les horaires d'ouverture renseignés à l'Office de Tourisme local – le prévenir de tout changement**
- Disposer de 2 moyens de paiement au minimum
- Réserver un accueil de qualité, convivial et chaleureux à la clientèle
- Valoriser les produits du terroir landais auprès de la clientèle
- S'engager à conserver un lieu d'accueil propre, ordonné et agréable, aménagé dans un cadre accueillant : ce critère s'applique de l'arrivée du visiteur à son départ (aménagement parking, lieu de vente, environnement...)
- Être à l'écoute du client (suivi de la satisfaction et gestion des réclamations...)
- Avoir des toilettes propres à disposition des visiteurs et disposer d'un point d'eau potable – À l'exception des artisans et commerçants de produits du terroir

### 4 - Contact

- Être joignable par téléphone et disposer d'une messagerie précisant les horaires d'ouverture
- Avoir une adresse e-mail
- Posséder / créer une fiche Google My Business (gratuit) et être présent sur Internet (site web / réseaux sociaux ou au minimum une description détaillée sur le site Internet de son Office de Tourisme local) [Si besoin, vous pourrez bénéficier d'un accompagnement par les animateurs du réseau]

### 5 – Dynamique interne

- Être un ambassadeur du réseau et de ses membres
- Faire la promotion du réseau via ses outils de communication
- Participer à la vie du réseau et s'engager à répondre aux sollicitations des animateurs du réseau
- Participer au Forum touristique et gastronomique annuel organisé par le CDT des Landes
- Participer aux dispositifs d'information et de formation proposés par le réseau

### 6 - Identification du réseau

- Utiliser les différents supports de communication du réseau : faire apparaître l'estampille du réseau sur le lieu d'accueil, le site Internet, les documents de communication.

### 7 - Animation

- Participer à l'animation de "L'Automne Gourmand des Landes" et éventuellement au "Grand Printemps des Landes" en relation avec l'OT local (ou PNRLG) : ateliers, visites, cours, menu spécial...

### 8 - Réputation sur Internet

- Avoir une bonne réputation sur Internet (analyse des notes et commentaires sur les sites d'avis) [voir Annexe 1]

### 9 - Lois et réglementation

- L'adhérent au réseau s'engage à répondre à la réglementation sanitaire et aux textes législatifs.

### RESTAURATEURS

---

- Être ouvert au minimum six mois dans l'année
- Être titulaire d'un diplôme d'Etat en restauration (CAP, BEP, BT, BAC pro ou BTS) **ou** disposer d'une expérience de plus de 5 ans dans ces domaines
- **S'engager à respecter les horaires d'ouverture renseignés à l'Office de Tourisme**
- Être présent dans un guide gastronomique daté de moins de 3 ans [voir Annexe 2] **ou** bénéficier d'un label / certification **ou** être recommandé par l'Office de Tourisme local
- Proposer une restauration qualitative utilisant des produits locaux landais – sont exclus : les restaurants de spécialités étrangères, les fast-foods, les cafétérias, les selfs services, les pizzerias et les crêperies
- S'approvisionner chez au moins 3 producteurs (hors boissons) en direct et chez 5 artisans, entreprises agroalimentaires des Landes en direct ou chez un grossiste intermédiaire qui se fournit auprès de producteurs locaux afin de favoriser les circuits courts et de proximité. \*
- Cuisiner sur le lieu de consommation à partir de produits bruts et majoritairement frais et de saison
- Proposer au minimum une entrée, un plat, un dessert à base de produits identitaires landais
- En fonction de votre licence alcool, proposer des boissons landaises : vin landais, Armagnac, Floc de Gascogne (ces 3 boissons au minimum)... \*
- Mettre en avant les producteurs locaux et l'Origine Landes des produits sur la carte, l'ardoise...
- Être en capacité de parler de la gastronomie landaise et éventuellement mettre à disposition de la documentation sur la gastronomie landaise (livres de cuisine, recettes...).

\* Une vérification sera réalisée lors de l'adhésion au réseau (à travers la consultation des factures).

Les années suivantes, l'adhérent sera également soumis à des contrôles (contrôle d'un échantillon d'adhérent).

La provenance des produits devra être justifiée.

### PRODUCTEURS

---

- Être cotisant principal à la MSA
- Être ouvert au public sur la période de l'Automne Gourmand (de fin septembre jusqu'à début novembre) – sauf activité saisonnière spécifique  
Au minimum une demi-journée le week-end
- **Mettre à jour les horaires d'ouverture avec l'Office de Tourisme local**
- Appartenir au réseau Bienvenue à la Ferme **ou** appartenir au réseau Vignobles & Découvertes **ou** produire un produit sous S.I.Q.O (signes officiels de la qualité et de l'origine) **ou** être recommandé par l'Office de Tourisme local
- Disposer d'un espace d'accueil et d'un point de vente sur le lieu de l'entreprise
- Proposer une visite de la ferme (sauf en cas de contraintes sanitaires)
- Rendre disponible à la clientèle des renseignements sur les produits et le savoir-faire de l'entreprise par le biais d'informations verbales et/ou écrites
- Proposer une dégustation lorsque la production le permet
- Disposer d'un parking

> Pour les producteurs d'animaux de basse-cour : le producteur devra élever, gaver (en fonction de la production) et transformer ses produits.

### COMMERÇANTS DE PRODUITS DU TERROIR

---

- Seuls les points de vente dont l'activité principale est la promotion et la vente de produits fermiers du terroir et artisanaux seront concernés par cette démarche
- Avoir une surface de vente inférieure à 300 m<sup>2</sup>... - À l'exception des magasins de producteurs / coopératives
- Vendre majoritairement des produits landais (nombre de références > 50%)  
Contrôle lors de la visite (*Indiquer la part des références landaises par rapport au nombre total de références*) *Justificatifs demandés*
- Être en mesure d'expliquer et de présenter les modes de production et d'élaboration des produits proposés

### ARTISANS

---

- Être un artisan appartenant aux métiers de bouche : boulanger, pâtissier, chocolatier, confiseur, boucher, charcutier, conserveur
  - Être inscrit à la Chambre des Métiers et de l'Artisanat
  - Bénéficiaire du label « Artisans gourmands Nouvelle-Aquitaine » **ou** être recommandé par l'Office de Tourisme local
  - Fabriquer maison, au minimum, 80% des produits de son activité principale
  - Proposer des produits identitaires landais et produits locaux
- > Pour les bouchers : vendre au moins un produit S.I.Q.O. landais ou deux produits issus de productions locales (*3 factures de moins de 6 mois demandées*)
- > Pour les boulangers / pâtisseries : vendre obligatoirement du pastis et/ou de la tourtière
- > Pour les chocolatiers / pâtisseries : proposer à minima 2 créations comprenant des produits locaux (par exemple chocolat / kiwi, chocolat / Armagnac, chocolat / cacahuète de Soustons) ou faisant référence aux Landes (*factures de moins de 6 mois demandées*)
- > Pour les conserveurs / charcutiers: transformer majoritairement des produits landais (+ 50% du montant des achats) (*Indiquer la part des achats de produits landais par rapport au montant total des achats réalisés*)

### HEBERGEURS

---

- Être un hôtel **ou** une chambre d'hôtes **ou** une location avec un accueil personnalisé qui offre également une spécialité locale [*voir Annexe 3*]
- Être labellisé ou classé au minimum 3 étoiles (épis, clés...) **ou** être une chambre d'hôtes référence avec avis positif du CDT des Landes
- Proposer la réservation à la nuitée

- Être un hébergement de charme : faire l'objet d'une visite du CDT
- Proposer un petit-déjeuner avec plusieurs spécialités locales / produits locaux et/ou "fait maison" (À l'exception des locations) \*
- Disposer d'un restaurant qui respecte tous les critères des restaurateurs **ou** disposer d'une table d'hôtes qui respecte tous les critères demandés\*\* **ou** avoir un restaurant appartenant au réseau à moins de 15 minutes en voiture de son lieu d'hébergement
- Être en capacité d'informer la clientèle sur les acteurs locaux de la filière gourmande (restaurateurs, producteurs...) notamment ceux appartenant au réseau.

\*

Fournir la liste des produits faits-maison et factures de moins de 6 mois justifiant l'approvisionnement chez des producteurs, artisans ou entreprises agroalimentaires des Landes en direct lorsqu'il y a achat (yaourt, jus de fruit, fromage, viennoiseries, pain, miel...)

\*\*

- Proposer une restauration qualitative utilisant des produits locaux landais
- S'approvisionner chez au moins 3 producteurs (hors boissons), artisans ou entreprises agroalimentaires des Landes en direct ou chez un grossiste intermédiaire qui se fournit auprès de producteurs locaux afin de favoriser les circuits courts et de proximité.

Une vérification sera réalisée lors de l'adhésion au réseau (à travers la consultation des factures).

Les années suivantes, l'adhérent sera également soumis à des contrôles (contrôle d'un échantillon d'adhérent).

La provenance des produits devra être justifiée.

- Cuisiner sur le lieu de consommation à partir de produits bruts et majoritairement frais et de saison
- Proposer des boissons landaises
- Mettre en avant les producteurs locaux et l'Origine Landes des produits
- Être en capacité de parler de la gastronomie landaise et éventuellement mettre à disposition de la documentation sur la gastronomie landaise (livres de cuisine, recettes...).

### # ENGAGEMENTS DU CDT ET DES OT PARTENAIRES

En contrepartie, le CDT des Landes et les OT partenaires s'engagent à valoriser le réseau à travers :

- Leur site Internet (cartographie numérique)
- Leurs réseaux sociaux
- Leurs accueils presse
- Leurs actions de communication...
- Pour les OT ayant une boutique : la commercialisation des produits des membres du réseau

De plus, le réseau sera valorisé à travers une carte « Trésors gourmands » dédiée au Tourisme Gourmand.

L'adhérent bénéficiera également gratuitement du module de réservation et commercialisation développé par le CDT des Landes (normalement proposé à 75€).

Un bilan annuel permettra d'évaluer les performances du réseau et de proposer des axes d'amélioration.

L'adhérent au réseau bénéficiera aussi d'un "pack de communication" comprenant :

- Des stickers de l'estampille
- Des éléments graphiques nécessaires à l'intégration du logo de l'estampille sur le site Internet (ainsi qu'une charte d'utilisation de l'estampille)
- Une PLV dédiée à la démarche à afficher sur les devantures ou accueil boutique

### # ADHÉSION

Toute structure montrant un intérêt particulier à se joindre au réseau peut en faire la demande auprès de l'OT local. L'entreprise devra justifier d'une année d'exploitation au minimum.

Pour ce faire, il devra :

- S'engager à respecter les critères qui composent cette charte
- S'engager à payer une cotisation (encaissement lors de l'intégration – appel à cotisation annuel) :
  - 1 Raison sociale ou jusqu'à 5 raisons sociales gérées par une même personne physique à une même adresse : 100 €
  - Au-delà de 5 raisons sociales appartenant à une même personne physique sur un même lieu : 200 €
  - A partir de 2 raisons sociales différentes à 2 adresses différentes : 200 €
- Remplir le dossier d'adhésion, fournir une lettre de motivation et les pièces justificatives demandées et envoyer le tout à l'OT local
- Faire l'objet d'une première analyse d'admissibilité – Analyse :
  - Du dossier
  - De l'E-réputation (avis et commentaires sur Internet)
  - De votre appréciation sur le site [alim-confiance.gouv.fr](http://alim-confiance.gouv.fr) (niveau d'hygiène : les établissements ayant une note de 1/4 et 2/4 sont exclus).
- Faire l'objet d'une visite de contrôle.
- Le dossier du candidat sera ensuite soumis à la commission d'intégration [voir Annexe 4].

En cas de changement de propriétaire ou de fermeture définitive, l'adhérent s'engage à prévenir l'OT local dans les meilleurs délais et l'adhésion ne sera pas reconduite automatiquement.

L'adhésion au réseau doit être renouvelée annuellement à travers la signature de cette charte et le versement d'une cotisation :

- 1 raison sociale ou jusqu'à 5 raisons sociales gérées par une même personne physique à une même adresse : 100 €
- Au-delà de 5 raisons sociales appartenant à une même personne physique sur un même lieu : 200 €

- A partir de 2 raisons sociales différentes à 2 adresses différentes : 200 €

**Toute information relative à l'entreprise doit être mise à jour régulièrement, notamment lors du renouvellement (ex. : horaires, coordonnées, adresse mail...).**

En signant cette chartre, l'adhérent s'engage d'une part, à respecter l'ensemble des critères énoncés, et d'autre part, à partager la philosophie du réseau.

### # CONTRÔLE ET LITIGE

---

L'agrément est donné et retiré par la commission d'intégration qui est la seule habilitée à traiter les litiges.

Le CDT des Landes est propriétaire de l'estampille, du logo, des slogans, etc.

Toute observation ou réclamation peut être adressée au CDT à l'adresse suivante : [emilie.fauque@cdt40.com](mailto:emilie.fauque@cdt40.com).

En cas de non-respect de la chartre ou suite à plusieurs réclamations, la commission d'intégration du réseau se réserve le droit de retirer l'adhésion unilatéralement.

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.

### # COORDONNÉES DU CDT DES LANDES

---

Pour toute demande, n'hésitez pas à contacter Emilie Fauqué – Référente Tourisme Gourmand - aux coordonnées suivantes : [emilie.fauque@cdt40.com](mailto:emilie.fauque@cdt40.com) 05.58.06.06.97 / 06.88.03.20.32.

Signature et cachet

## ANNEXES

### ANNEXE 1

---

#### La réputation sur Internet - Explication de la méthode :

Analyse des notes :

- Booking : note > à 8/10
- Google : note > à 4/5
- TripAdvisor : note > à 4/5

Analyse de la qualité des commentaires de l'année en cours.

### ANNEXE 2

---

#### Les guides gastronomiques

- Bottin gourmand
- Gault-Millau
- Guide Hubert
- Guide Michelin, dit Guide rouge
- Le guide du Routard
- Guide Fooding
- Guide Pudlowski
- Guide Champérard
- Guide Ballarin

### ANNEXE 3

---

#### Exemples de spécialités locales

- Conserve de produits landais
- Pastis
- Tourtière
- Vin
- Confiture
- Miel
- Une demi bouteille de floc de Gascogne
- Une mignonnette d'Armagnac de 10 cl au minimum (accompagnée une fiche de dégustation)
- Des produits landais frais et de saison, par exemple :
  - Une botte d'asperges des Landes
  - Des kiwis de l'Adour
  - Une volaille fermière des Landes accompagnée d'une fiche recette...

### ANNEXE 4

---

#### La commission d'intégration

Elle rassemble :

- 1 référent CDT : pilote
- 1 référent par OT = 19 personnes
- 1 référent Parc Naturel Régional des Landes de Gascogne
- 1 référent Communauté de communes Cœur Haute Lande
- 1 référent Qualité Landes
- 1 référent par chambre consulaire
- 1 référent Conseil Départemental
- 1 référent Terroirs et Tourisme