



CHARTRE D'ENGAGEMENT DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DES PRODUCTEURS LOCAUX

Cette charte d'engagement est née d'une volonté commune de l'office de tourisme intercommunal Destination Comminges Pyrénées, des professionnels des métiers de bouche (chefs, restaurateurs, traiteurs etc.) et des producteurs locaux (agriculteurs, fermiers, artisans etc.) installés sur le territoire de la communauté de communes Cœur et Coteaux du Comminges.

Cette charte d'engagement a pour ambition de promouvoir le patrimoine culinaire local en valorisant les productions et les savoir-faire de la Destination Comminges Pyrénées en :

- Réalisant un maillage territorial des professionnels des métiers de bouche et des producteurs locaux.
- Instaurant une dynamique partenariale entre les agriculteurs, les artisans, les restaurateurs et les professionnels des métiers de bouche.
- Créant une référence pour les habitants du territoire, les voyageurs de passage et les touristes.

En signant cette charte d'engagement, les professionnels des métiers de bouche et les producteurs locaux s'engagent ensemble à :

- Promouvoir collectivement les savoir-faire agricoles, artisanaux et culinaires de la Destination Comminges Pyrénées.
- Dynamiser et renforcer l'image gastronomique de la Destination Comminges Pyrénées à travers des prestations personnalisées.
- Participer aux opérations de communication et de promotion en lien avec la gastronomie de la Destination Comminges Pyrénées (événements, internet, réseaux sociaux etc.).
- Faire connaître les futures routes gastronomiques à travers des animations culinaires (recettes, menus thématiques etc.).

Les engagements des restaurateurs et des professionnels des métiers de bouche :

- Disposer d'un numéro SIRET localisé sur le territoire de la destination Comminges Pyrénées (Communauté de Communes Cœur et Coteaux du Comminges).
- Respecter les règles en vigueur en matière d'hygiène et de nutrition.
- Proposer des mets alliant authenticité et créativité.
- Favoriser une cuisine « maison » axée sur des produits issus des circuits-courts, frais et de saison.
- Privilégier les produits du Territoire Cœur et Coteaux du Comminges (+/- 20 km) dans les approvisionnements. Pour ce faire, ils devront fournir 10 factures à l'année de produits bruts originaires du Territoire, dont 3 produits récurrents.
- Mettre en exergue si possible un produit sur la carte typiquement commingeois (fromage fermier, boisson locale etc.).
- Soutenir les producteurs locaux en affichant l'origine des productions locales (carte, ardoise, menus) ou en le mentionnant lors du service à table.



Destination
COMMINGES
PYRÉNÉES

Montréjeau
Boulogne-sur-Gesse
Saint-Gaudens
L'Isle-en-Dodon
Aurignac



CHARTRE D'ENGAGEMENT DES PROFESSIONNELS DES MÉTIERS DE BOUCHE ET DES PRODUCTEURS LOCAUX

Les engagements des agriculteurs, producteurs et artisans locaux :

- Respecter les normes sanitaires en vigueur.
- Respecter le bien-être animal.
- Disposer d'une exploitation localisée tout ou en partie sur le territoire Cœur et Coteaux du Comminges.
- Fabriquer eux-mêmes, éventuellement transformer eux-mêmes à partir de matières cultivées par leurs soins, ou à minima à partir de 2 produits bruts locaux.
- Vendre directement leurs produits et/ou communiquer sur les points de vente où l'on peut les trouver.
- Réduire le plus possible l'empreinte carbone (transports, stockage etc.).
- Proposer des produits en lien avec la saisonnalité (fruits, légumes etc.).
- Soutenir les professionnels des métiers de bouche en affichant ceux qui cuisinent leurs produits sur leurs supports de communication.

Date & signature

Nom

Prénom

Société

N°SIRET



Destination
**COMMINGES
PYRÉNÉES**

Montréjeau
Boulogne-sur-Gesse
Saint-Gaudens
L'Isle-en-Dodon
Aurignac