

FOURCHETTE LOCALE

RES'THAURATEUR ENGAGÉ



  
archipel-thau.com


Archipel
DE THAU DESTINATION
MÉDITERRANÉE

**FOURCHETTE
LOCALE**

RES'THAURATEUR ENGAGÉ

UNE IDENTITÉ, UN ENGAGEMENT

La gastronomie est au cœur de l'identité de notre territoire, reflet de ses paysages, de son savoir-faire et de ses traditions.

Le territoire de l'Archipel de Thau est reconnu pour la richesse de sa gastronomie, la qualité de ses produits (pêche, conchyliculture, vins, maraîchage...) et la diversité de son offre de restauration.

Conscient des enjeux environnementaux, sociaux et économiques liés à la restauration et à la valorisation des circuits courts, l'Office de Tourisme Archipel de Thau souhaite fédérer les restaurateurs autour d'une démarche collective.

L'obtention du label international Green Destinations vient conforter l'office de tourisme dans son engagement vers un tourisme responsable, durable.

Avec le soutien de restaurateurs volontaires, nous avons rédigé cette charte de reconnaissance des restaurateurs engagés ; en travaillant sur des critères simples, transparents et concrets. L'un des objectifs prioritaires est de mettre en lumière les restaurateurs qui valorisent les produits locaux et les circuits courts, et d'accompagner les restaurateurs dans cette dynamique.

Cette charte a vocation à reconnaître et valoriser ceux qui participent à la transmission d'une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et ancrée dans notre territoire.

LES ENGAGEMENTS DE L'OFFICE DE TOURISME :



Offrir une meilleure visibilité aux restaurateurs signataires (support de communication, réseaux sociaux, site internet...).



Valoriser cette démarche auprès des clientèles qui sont de plus en plus sensibles à l'origine et à l'authenticité des produits.



Tisser des liens directs entre restaurateurs et producteurs du territoire à l'aide d'un guide numérique répertoriant l'ensemble des producteurs locaux par thématiques.



Actualiser la charte pour l'adapter aux nouveaux enjeux et animer la démarche.



LES ENGAGEMENTS DES RESTAURATEURS :

✓ LES ENGAGEMENTS OBLIGATOIRES :

✓ Je m'approvisionne auprès d'au moins trois producteurs locaux, sur un périmètre de 100 km, pour les principales familles de produits (poissons, fruits de mer, légumes, fruits, viandes, produits laitiers, boissons).



Valorisation des savoirs faire locaux

✓ Je travaille majoritairement avec les poissons sauvages et les fruits de mer en provenance de la mer Méditerranée et de la lagune de Thau.



Réduction de l'empreinte carbone

✓ Ma carte des vins se compose d'au moins 3 vins de la destination Archipel de Thau.



Soutien des producteurs locaux

✓ Je respecte, autant que possible, la saisonnalité des fruits et légumes cultivables en France



Je gagne en qualité et fraîcheur

✓ Je propose au moins un plat végétarien à la carte et si possible dans mes menus.



Des plats végétaux = moins d'empreinte carbone

✓ J'informe et je sensibilise mon personnel et ma clientèle sur la provenance des produits, ma démarche en circuit court et en collaboration avec les producteurs locaux (affichage, menu, réseaux sociaux...)



Valorisation de l'image de l'établissement

✓ Je dois présenter des preuves d'achats réguliers chez des producteurs locaux.



Transparence de mon action

✓ Je participe aux réunions organisées par l'Office de tourisme



Partenariat dans lequel je suis actif



LES ENGAGEMENTS DES RESTAURATEURS :

✓ LES ENGAGEMENTS OPTIONNELS :

J'indique mon engagement en cochant les critères que je respecte au quotidien et dois justifier d'au moins **6** critères optionnels :

1. Approvisionnement local et circuits courts

Je propose au moins une boisson non alcoolisée de la destination.

2. Produits de saison et qualité

Je privilégie autant que possible les produits issus de l'agriculture biologique ou de filières durables.

J'ai une carte ou un menu renouvelé au fil des saisons

Respect de l'environnement, qualité et fraîcheurs des produits

3. Démarches environnementales

J'effectue systématiquement le tri sélectif y compris les biodéchets. Dans une démarche de sensibilisation, j'affiche cette information à destination de mes salariés.

Je respecte mon environnement

Je mets en place des solutions pour limiter les déchets : réduction du plastique à usage unique, alternatives réutilisables pour la vente à emporter...

Je mets en place des solutions pour limiter le gaspillage en proposant de manière visible et systématique le doggy bag et l'emport de bouteille.

La bonne action qui fait plaisir à nos clients

J'utilise autant que possible des produits d'entretien écologiques et je m'engage à ne pas déverser de produits nocifs dans le réseau d'évacuation.

Moins d'impact sur l'environnement et la santé de mes salariés

4. Transparence et communication

Je communique, en tant qu'adhérent à la charte des restaurateurs, sur le dispositif déployé par l'Office de tourisme et valorise cette démarche sur mes propres supports de communication.

Je valorise mon engagement

5. Adaptabilité occasionnelle

Je propose des alternatives pour les différents régimes alimentaires, notamment pour les personnes intolérantes ou allergiques (sans gluten, sans lactose, etc.).

Je m'adapte aux besoins de mes clients

6. Critères complémentaires

Je suis engagé dans un label éco-responsable (Titre de Maître Restaurateur, clef verte, éco table, écolabel, destination d'excellence...).

Je privilégie les viandes régionales (Occitanie) avec une attention particulière à l'impact carbone (volaille, porc, etc.).

Je réalise des recettes « zéro gaspillage ».



En apposant ma signature, je reconnais :

1 Avoir pris connaissance de la charte et m'engage à respecter les critères énoncés afin de contribuer activement à la valorisation des produits locaux, à la protection de l'environnement et à l'identité gastronomique de l'Archipel de Thau.

2 Répondre favorablement à l'intégralité des 8 critères obligatoires et répondre à au moins 6 critères optionnels de la présente charte.

Nom du restaurant :

Nom du responsable :

Date :

Signature :