



# CAHIER DES CHARGES DE LA CHARTE DES AUBERGES RURALES ET GOURMANDES EN PAYS D'AUDE

## **1 ~ DEFINITION**

- ✓ Les Auberges Rurales et Gourmandes sont des établissements à caractère familial, situés dans un milieu rural ou touristique ; ces établissements sont avec ou sans hébergements.
- ✓ Les Auberges Rurales et Gourmandes doivent être les "ambassadrices du département" afin de promouvoir la cuisine du terroir, en s'appuyant essentiellement sur les sites et les atouts touristiques sur lesquels elles se situent (abbaye, château, monument historique, grotte, site naturel...).
- ✓ Un soin particulier devra être apporté tant à l'extérieur qu'à l'intérieur sur le fleurissement, la décoration et la propreté des Auberges Rurales et Gourmandes.
- ✓ Les adhérents devront pratiquer l'itinérance en utilisant la force du groupe et pourront ainsi favoriser les actions collectives. De plus, les adhérents se retrouveront devant un outil fédérateur (logo, brochure) afin de permettre une bonne communication.

## **2 ~ LES CRITERES D'ADHESION**

### **A ~ L'accueil de la clientèle**

- ✓ L'accès de l'Auberge doit être facilité par la signalisation préconisée par l'Association.
- ✓ L'accueil sera de qualité, simple, naturel et chaleureux ; il sera fait par l'aubergiste ou le responsable de l'établissement.
- ✓ Les aubergistes devront avoir le souci de satisfaire la curiosité de la clientèle en matière d'information touristique et régionale, par le dialogue, une bonne connaissance du territoire. Un présentoir sera mis à la disposition de la clientèle.

## B ~ Les produits

- ✓ L'aubergiste veillera à la qualité et à la fraîcheur des produits.
- ✓ Les réseaux d'approvisionnement locaux seront favorisés au maximum dans la mesure du possible.
- ✓ Les repas seront accompagnés de bons vins de la région à des prix raisonnables, formalisés sur une carte de vins claire et de bonne présentation.

## C ~ Les menus

- ✓ Les menus seront élaborés à partir de produits de qualité pour créer des plats régionaux basés sur des recettes locales.
- ✓ Au moins un plat par menu identifiera la région dans laquelle l'Auberge se situe. De même, un menu sera servi avec vin compris (verre, pichet, bouteille...). Les prix proposés s'entendent prix nets et service compris.
- ✓ Les aubergistes proposeront à leur carte un menu adapté aux enfants (prix et contenu).
- ✓ Les aubergistes seront vigilants sur le bon rapport qualité - prix.

## D ~ Le cadre

- ✓ Les auberges doivent être de caractère et liées si possible à l'histoire du pays. Elles seront fleuries intérieurement et extérieurement lorsque la saison le permet.
- ✓ Dans l'éventualité où l'auberge comprend **une terrasse** : l'aubergiste se devra d'utiliser si possible des matériaux locaux ou des objets respectant le style du pays et s'intégrant parfaitement dans le décor (comporte, hotte de vendangeur comme bac à fleurs...). L'aubergiste devra éviter à tout prix l'utilisation de parasols publicitaires et acceptera de fait une identification commune (logo, panneau...).
- ✓ L'intérieur de la salle de l'auberge doit être aménagé dans un cadre de caractère, authentique, accueillant et spacieux, respectueux du style du pays (terroir). La décoration sera réalisée avec des objets typiques du patrimoine traditionnel ou d'artisanat local.
- ✓ La propreté doit être irréprochable.
- ✓ Les repas seront servis dans de la vaisselle grès, porcelaine ou tout autres matériaux renforçant le caractère authentique de l'auberge.
- ✓ En ce qui concerne l'accès aux handicapés, il sera facilité et signalé.

### **3 ~ LES OBLIGATIONS DE L'AUBERGISTE**

- ✓ L'établissement devra être inscrit au Registre du Commerce et veiller à l'application des réglementations concernant l'hygiène et la qualité des produits.
- ✓ L'aubergiste prévoira un téléphone à la disposition de la clientèle.
- ✓ De même, il prévoira un accueil enfant qui peut se manifester par un espace ou tout simplement des jeux. L'aubergiste se devra d'accepter les animaux dans son établissement.
- ✓ En matière de paiement, les cartes visas ainsi que les chèques vacances seront acceptés dans les auberges rurales et gourmandes.
- ✓ Les aubergistes devront s'impliquer dans la dynamique du territoire.
- ✓ Ils devront accepter tout contrôle inopiné concernant la qualité des établissements et son respect de la Charte.
- ✓ Enfin, les aubergistes devront être à jour de leur cotisation.

### **4 ~ LES OBLIGATIONS DE L'ASSOCIATION**

- ✓ Elle s'efforcera de mettre en place une promotion en direction de plusieurs cibles de clientèle :
  - saisonnière (vacances et fêtes),
  - locale (canton, arrondissement),
  - de proximité (département),
  - de semi-proximité (grande région).
- ✓ Elle s'appuiera sur des thèmes pour créer des animations et des opérations ponctuelles (Pâques : agneau - Automne : champignons, vin primeur...).
- ✓ Elle travaillera en s'aidant des calendriers de vacances et de fêtes étrangères.
- ✓ Elle travaillera sur un support de communication et sur sa diffusion (brochure, document, prospectus...).
- ✓ Elle participera à des foires et des salons locaux ponctuels, ainsi qu'à des grands salons en collaboration avec des partenaires locaux.
- ✓ De façon générale, elle établira des contacts avec des professionnels du tourisme (agences de voyages, autocaristes, campings...), des associations (3ème âge...), des comités (comités d'entreprises...).
- ✓ L'association participera au comité de pilotage qui établira le cahier des charges de la marque Pays Cathare. L'adhésion à l'association sera partie intégrante à l'attribution de cette marque.

Four résumer, l'Association :

- sera l'interlocutrice auprès des partenaires,
- sera garante de la notion de qualité,
- sera responsable des actions de promotion engagées (organisation et suivi),
- préparera ses adhérents et les présentera à l'attribution de la marque du Pays Cathare.

**Le Président**  
**Jean Paul ESCANDE**

**L'Adhérent,**