



## Charte routes des terroirs et savoirs faire en Pays d'Aix

### Conditions d'adhésion aux routes des terroirs et savoirs faire en Pays d'Aix

Les routes des terroirs et savoir-faire en Pays d'Aix ont pour objectif de valoriser le Territoire du Pays d'Aix au travers de ses terroirs, véritable reflet historique culturel et social du territoire.

Au-delà de la simple valorisation touristique, les enjeux se révèlent de taille. Par ces itinéraires, il s'agira de :

- Faciliter et multiplier les interactions entre les acteurs du territoire eux-mêmes ;
- Multiplier et approfondir les interactions entre ces acteurs et les visiteurs. Par visiteur nous entendons par là non seulement des touristes nationaux, internationaux qui découvrirait une facette plus « vrai », plus profonde, du territoire parcouru, mais également des visiteurs proches, des urbains du territoire désirant s'évader le temps d'une journée proche de chez eux dans l'arrière-pays ou même des locaux qui voudraient redécouvrir leur propre territoire ;
- Offrir la possibilité pour les personnes qui empruntent ces itinéraires, de découvrir des productions et produits qualitatifs en lien avec l'identité du territoire parcouru. Une possibilité donc pour eux de découvrir d'une façon différente leur lieu de vacance, de résidence secondaire, leur territoire quotidien : il s'agit bien là de leur proposer une facette authentique du Pays d'Aix, de part la découverte des produits mais également des personnes qui constituent ce territoire. Il s'agit d'une découverte active, dynamique, vivante, et enrichissante.
- Permettre de densifier les liens entre ville et campagne, entre ruraux et urbains au sein même du territoire : ce qui permettra aux agriculteurs de faire connaître leur métier, leur produit, de jouer potentiellement un rôle pédagogique de sensibilisation des comportements, et aux visiteurs de modifier les préjugés ou idées préconçus qu'ils ont parfois du monde agricole.
- Contribuer à casser la saisonnalité touristique en proposant des itinéraires réalisables toute l'année, sur une journée seulement.
- Enfin, en cette période où le « sur tourisme » côtier ou de grands sites comme la Sainte-Victoire est pointé du doigt, ces itinéraires touristiques dans l'arrière-pays permettront de mieux répartir le tourisme sur le département et de rediriger les flux touristiques.
- Cette action s'inscrit dans une volonté de proposer un tourisme différent, plus durable, porteur de valeurs.

Afin de parvenir à ces objectifs, d'assurer la qualité des étapes proposées, une charte relative aux routes des terroirs et savoir-faire en Pays d'Aix est mise en place. Ses critères devront être acceptés par toute structure présente sur ces itinéraires, critères définis selon la catégorie professionnelle de la personne signataire.

Toute personne ou entreprise souhaitant faire partie de ces itinéraires devra retourner son engagement vis-à-vis de la charte dûment complétée et signée.

### **Article 1 : Durée**

Cette charte est conclue pour une durée d'un an, et est tacitement reconduite annuellement.

Le signataire s'engage à respecter cette charte, selon le paragraphe correspondant à sa catégorie. Chaque année, une mise à jour des infos vous sera demandée.

En cas de modification ou d'évolution de l'activité, il est impératif d'en informer votre contact référant par qui vous est parvenu la charte.

Les personnes ne souhaitant plus faire partie des itinéraires devront en aviser l'office de tourisme de Fuveau, responsable de la filière slow tourisme sur le Territoire du Pays d'Aix, par courrier ou par mail adressé à [contact@fuveau-tourisme.com](mailto:contact@fuveau-tourisme.com) ou son Office de tourisme le plus proche qui se fera le relais de l'information

### **Article 2 : Conditions d'admission**

## **Artisans**

Des métiers de bouche, des métiers d'art.

**Toute entreprise ou personne déjà signataire d'une charte des marques ou label de : Terroir 13, Vignobles & Découvertes ou de Bienvenue à la ferme répond déjà à l'ensemble de ces critères.**

Les artisans intègrent le réseau des chemins des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leurs caractères **obligatoires** ou **recommandés**.

#### **CRITERES OBLIGATOIRES**

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Être dans une démarche de développement durable.
- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Afficher clairement les modalités de visite (tarifs si payante, horaires, langues parlées, nombre maximum de personnes etc.)
- Proposer majoritairement des produits issus d'un savoir-faire local et/ou en grande partie à base de matière première d'origine locale
- Proposer des produits majoritairement transformés par l'artisan.
- Assurer la présence d'une personne en capacité de parler à la clientèle du savoir-faire lié au patrimoine local, ou posséder un atelier de transformation/fabrication visible.
- Être ouvert au minimum 6 mois de l'année.

## ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur le site, la documentation et l'affichage ainsi que l'ensemble des rendez-vous fixés.
- Communiquer sur le réseau des chemins/routes des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix et sur ses partenaires.
- Communiquer entre janvier et avril de chaque année ses mises à jour d'informations à son contact référant.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations...)

## CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Indiquer clairement l'entrée et l'accueil.
- Avoir un parking ou une possibilité de stationnement à moins de 100 m.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.
- Posséder un stand de vente accessible aux personnes handicapées.
- Afficher à l'entrée les langues étrangères parlées, et comprendre et se faire comprendre en anglais.
- Proposer un circuit de visite commenté de l'atelier de fabrication.
- Posséder des dépliants en anglais et éventuellement en d'autres langues.
- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau et ses partenaires.
- Accepter les cartes bancaires.
- Comprendre et se faire comprendre en anglais.

## Caveaux-caves coopératives-vignerons indépendants

**Toute entreprise ou personne déjà signataire d'une charte des marques ou label de : Terroir 13, Vignobles & Découvertes ou de Bienvenue à la ferme répond déjà à l'ensemble de ces critères.**

Les prestataires intègrent le réseau des routes des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leurs caractères **obligatoires** ou **recommandés**.

## CRITERES OBLIGATOIRES

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Proposer du vin produit en AOC coteaux d'Aix en Provence, côtes de Provence, côtes de Provence-Sainte Victoire ou Luberon ou IGP Méditerranée ou Bouches du Rhône.
- Être dans une démarche de développement durable.
- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Afficher les jours et heures d'ouverture.
- Être ouvert au minimum 6 mois de l'année.
- Disposer d'un personnel d'accueil faisant preuve de compétences, sur la connaissance des vins et du patrimoine local de proximité.
- Proposer des visites comprenant au moins une dégustation commentée des vins, gratuite ou payante.
- Proposer la vente à l'unité et en bouteille cachetée.

- Afficher clairement les modalités de visite (tarifs si payante, horaires, langues parlées, nombre maximum de personnes etc.)

### ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur le site, la documentation et l'affichage ainsi que l'ensemble des rendez-vous fixés.
- Communiquer sur le réseau des chemins/routes des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix et sur ses partenaires.
- Communiquer entre janvier et avril de chaque année ses mises à jour d'informations à son contact référent.
- Ne pas conditionner la visite ou la dégustation à une obligation d'achat de vins.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations...).

### CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Avoir un parking ou une possibilité de stationnement à proximité.
- Indiquer clairement l'entrée et l'accueil.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.
- Posséder un stand de vente accessible aux personnes handicapées.
- Posséder au moins un sanitaire, en parfait état de propreté
- Accepter les cartes bancaires.
- Comprendre et se faire comprendre en anglais
- Prévoir des sacs ou cartons pour le transport de 2 ou 3 bouteilles.
- Posséder des dépliants en anglais et éventuellement en d'autres langues.
- Disposer de la documentation « produit » au moins en français et en anglais.
- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau et ses partenaires.
- Afficher à l'entrée les langues étrangères parlées.
- Servir les vins à température idéale.
- Disposer de verres à bords fins, propres, en nombre suffisant.
- Proposer un service de transporteur vers la France et l'international sur demande.
- Disposer d'un site internet traduit dans une langue étrangère au moins.
- Proposer la vente de vin de la propriété en ligne.

## Restauration

Restaurants, traiteurs, tables d'hôtes, restauration à la ferme, bars à vins

**Toute entreprise ou personne déjà signataire d'une charte des marques ou label de : Terroir 13, Vignobles & Découvertes ou de Bienvenue à la ferme répond déjà à l'ensemble de ces critères.**

Les prestataires intègrent le réseau des chemins des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leurs caractères **obligatoires** ou **recommandés**.

### CRITERES OBLIGATOIRES

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Suivre a minima une démarche qualité d'accueil parmi les suivantes :

- Qualité Tourisme
- Maître Restaurateur
- Bistrot de Pays
- Bienvenue à la Ferme
- Tables & Auberges de France
- Auberge et bistrot de France
- Logis
- Famille Plus
- Tourisme & Handicap
- Accueil Vélo
- Label Vignobles & Découvertes
- Slow food
- Être dans une démarche de développement durable et inciter à une consommation responsable.
- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Afficher les jours et heures d'ouverture.
- Être ouvert au minimum 6 mois de l'année.
- Disposer d'une équipe capable de parler des vins de la région, de conseiller le client sur les accords mets et vins et sur le patrimoine local de proximité.
- Disposer d'au moins un membre du personnel de salle connaissant les rudiments d'accueil en anglais.
- Proposer une carte des vins proposant de manière significative et prioritaire les vins de la région.
- Proposer du vin de la région au verre.
- Disposer de verres à vin et servir les vins à température idéale.
- Proposer une cuisine en partie ou exclusivement locale

## ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur le site, la documentation et l'affichage ainsi que l'ensemble des réservations fixées.
- Communiquer sur le réseau des chemins/routes des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix et sur ses partenaires.
- Communiquer entre janvier et avril de chaque année ses mises à jour d'informations à son contact référent.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations...).

## CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.
- Avoir un parking aménagé ou une possibilité de stationnement à moins de 100 m.
- Être chauffé en hiver et frais en été.
- Être accessible aux personnes handicapées.
- Disposer de sanitaires, accessibles aux handicapés, en quantité suffisante et en parfait état de propreté
- Présenter une carte attrayante, en bon état, bien présentée et sans fautes d'orthographe.
- Traduire les menus, cartes et principales informations en anglais ou autres langues.
- Afficher les langues étrangères pratiquées.
- Accepter les paiements par chèque, carte bancaire, chèque déjeuner, chèque vacances...

- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau des routes des terroirs.
- Sensibiliser à la modération de la consommation d'alcool et mettre à disposition des alcootests.
- Mettre en valeur les spécialités locales dans les cartes et menus, ou par tout autre moyen adapté (affiches, fiches informative, dépliant producteur, photographie...).
- Proposer un menu enfant mettant en valeur les produits du territoire.

## Accueil fermier

Producteurs fermiers

**Toute entreprise ou personne déjà signataire d'une charte des marques ou label de : Terroir 13, Vignobles & Découvertes ou de Bienvenue à la ferme répond déjà à l'ensemble de ces critères.**

Les producteurs intègrent le réseau des chemins des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix en fonction des critères énumérés ci-après, différenciés par leurs caractères **obligatoires** ou **recommandés**.

### CRITERES OBLIGATOIRES

- Être en conformité avec la réglementation en vigueur (ERP, hygiène, sécurité, tourisme).
- Avoir souscrit une assurance couvrant les risques liés à l'accueil du public, notamment en termes de responsabilité civile, vols et incendies.
- Proposer une prestation d'accueil à la ferme.
- Proposer quasi exclusivement des produits issus de son exploitation (au moins à 80%)
- Si effectuent une petite partie de revente (jusqu' à 20%) : le préciser clairement en spécifiant l'origine.
- Être dans une démarche de développement durable.
- Afficher clairement les modalités de visite (tarifs si payante, horaires d'ouverture, langues parlées, nombre maximum de personnes etc.)
- Être ouvert un maximum de temps suivant sa production.

### ENGAGEMENTS

- Respecter les horaires d'ouverture communiquées sur le site, la documentation et l'affichage ainsi que l'ensemble des rendez-vous fixés.
- Participer aux actions entreprises par le réseau (promotion, réunions d'information, formations...)
- Communiquer sur le réseau des chemins/routes des terroirs et savoir-faire du Pays d'Aix et sur ses partenaires.
- Communiquer entre janvier et avril de chaque année ses mises à jour d'informations à l'office de tourisme de Fuveau.

### CRITERES RECOMMANDES NON ELIMINATOIRES

- Disposer de son propre site internet ou à défaut, être référencée sur le site internet d'un organisme institutionnel local.
- Être adhérent au réseau Bienvenue à la Ferme.
- Être facile à trouver à partir d'un plan ou d'un fléchage.
- Indiquer clairement l'entrée et l'accueil.
- Posséder un stand de vente accessible aux personnes handicapées.
- Avoir un parking ou une possibilité de stationnement à moins de 100 m.
- Avoir des abords en parfait état de propreté.

- Proposer des sanitaires (privés ou publics) sur place ou dans un rayon de 200 m.
- Comprendre et se faire comprendre en anglais.
- Posséder des dépliants en français et éventuellement en d'autres langues.
- Proposer un espace de présentation de documentations à la disposition de la clientèle sur le réseau et ses partenaires.
- Assurer la présence d'une personne ayant une bonne connaissance du département, de son patrimoine et de ses produits, capable de conseiller les visiteurs.
- Accepter les cartes bancaires.

### **Article 3 : Comité de sélection**

Le comité de sélection décide unilatéralement de l'admission du candidat aux chemins des terroirs et savoir-faire en Pays d'Aix. Cette admission est validée par la signature de la présente charte par le représentant du pôle valorisation de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône et de l'office du Tourisme responsable de la filière slow tourisme sur le territoire du Pays d'Aix, une fois la visite de l'établissement effectuée.

Ce comité de sélection est constitué de représentants de l'OT responsable de la filière Slow tourisme pour le Territoire du Pays d'Aix et de la Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône.

Il a pour mission :

- De veiller au respect de cette charte et d'assurer des contrôles,
- D'accepter ou d'exclure les participants aux routes des terroirs du Pays d'Aix selon les motifs exposés à l'article 4.

### **Article 4 : Exclusion**

Le comité de sélection peut exclure le participant aux routes des terroirs du Pays d'Aix sans délai ni indemnité dans les cas suivants :

- Non-respect de l'article 2 de cette présente charte ;