



La Charte Famille Artisans Des Metiers de Bouche



Le document fondateur

Les artisans des métiers de bouche du Pays de Figeac s'engagent à mettre en application sur leur territoire les principes énoncés dans le document fondateur : « **TERRES DE FIGEAC, mêlée gourmande** ».

Les membres

Sont membres de la « Famille Artisans des Métiers de Bouche » tous les artisans et autres entreprises de transformation de produits agro-alimentaires signataires de ce document situés sur le territoire du Pays de Figeac.

A titre exceptionnel :

- Il est admis que certaines activités de transformation soit réalisées sur le territoire des cantons limitrophes si des produits équivalents ne sont pas fabriqués sur le territoire du Pays de Figeac
- Dans tous les cas, les matières premières principales utilisées dans les produits transformés doivent être produites sur le territoire du Pays de Figeac

L'aire géographique

Le territoire du « Pays de Figeac » se réfère aux limites administratives du Syndicat Mixte du Pays de Figeac.

Dans certains cas, précisés ci-dessus, ce territoire est étendu aux cantons limitrophes.

Cahier des charges

« Pour une production alimentaire privilégiant l'approvisionnement local, les produits naturels et l'identité territoriale »

Afin de mettre en pratique les principes énoncés dans le document fondateur, les artisans signataires se donnent pour objectif de :

- Développer en permanence : qualité, proximité et savoir-faire
- Privilégier l'utilisation de produits locaux, bruts et de saison
- Identifier de façon transparente l'origine et la transformation des produits
- Ne pas prolonger artificiellement la durée de conservation des produits

- Ne pas utiliser de rehausseurs de goût et de stabilisants chimiques
- Créer des outils communs porteurs de développement pour les circuits de proximité

La « Famille Artisans des Métiers de Bouche » n'a pas validé d'objectifs communs pour 2012. La suite de ce paragraphe reprend la liste des engagements pour certains métiers. Il est nécessaire de réunir cette famille pour valider une liste commune d'engagements et des objectifs communs pour l'année 2012.

Boulangers-pâtisseries

- Acheter au moins une partie de la farine à un meunier du territoire
- Utiliser du blé cultivé sur le territoire (ou au minimum en Midi-Pyrénées)
- Acheter sur le territoire pour les produits de pâtisserie :
 - Le lait
 - Les fruits

Bouchers-charcutiers

- Vendre des animaux élevés sur le territoire et pas uniquement des viandes achetées à des grossistes provenant d'autres régions ou pays.
- Privilégier les approvisionnements locaux pour les produits transformés sur place
- Proposer un rayon de revente composé de produits locaux ou transformés localement

Fromagers

- Mettre en avant et privilégier les produits du territoire :
- fromages
- autres produits laitiers (lait, yaourts, fromages blancs, crème fraîche...)

Poissonniers

- Proposer à la vente des poissons élevés sur le territoire (truites...)

Contrôle : les moyens mis en œuvre

- Une « Commission de Contrôle », composée de membres issus des 7 familles engagées dans la démarche « Terres de Figeac – Mêlée Gourmande » est chargée de veiller au respect de ce Cahier des Charges.
- Le signataire de ce document s'engage à :
 - Tenir à disposition de la Commission les documents permettant de vérifier le respect des engagements ci-dessus
 - Accepter une visite annuelle de contrôle de son entreprise

Affichage

Le signataire de ce document :

- est autorisé à utiliser (en respectant les règles d'usage) le logo « Terres de Figeac – Mêlée Gourmande » sur ses documents de communication.
- Il lui est par contre formellement interdit d'apposer ce logo sur les emballages et étiquettes accompagnant les produits.