

# FICHE ACTION

## Restaurant du terroir

Axe stratégique : Modernisation de l'offre et des services,  
Plan Qualité et Performance Globale du Tourisme breton  
Chantier Compétitivité



### Porteur régional du projet

#### FRPATB—MAITRISE D'OUVRAGE

Propriétaire de la marque Restaurant du Terroir®  
Projet d'extension en cours dans d'autres régions : évolution d'une marque nationale, inscription de la marque dans le plan Qualité Tourisme en partenariat avec Etat, CRCI, FROTSI

### Opérateur territorial

**Pays Touristiques** : Nécessité d'une animation de terrain, de cohésion intersectorielle et territoriale (travail avec les producteurs locaux, gestion des événements...)

### Thématique

#### Objectifs

**Valorisation** des économies de proximité, offrir de **nouveaux débouchés** pour les producteurs du terroir locaux, ainsi que des retombées en terme d'image.

Faire des savoir-faire de nos chefs et des produits bretons **un élément culturel** en terme de patrimoine culinaire breton.

**Renforcer la qualité et la professionnalisation des restaurateurs** par des actions de formation aux produits du terroir (3 jours de formation inscrits dans la charte de qualité).

**Contrôler** les établissements par un audit qualité réalisé par un organisme de contrôle indépendant au regard des **grilles de qualité Restaurant du Terroir® et Plan Qualité Tourisme**.

**Donner une image valorisante et dynamique** des territoires au profit des populations locales et rechercher une mixité entre les habitants et la population touristique.

**Soutenir les actions de communication** et de promotion touristique des restaurateurs qui sont des ambassadeurs du territoire.

### Cibles privilégiées par l'action

Population touristique et locale  
Producteurs et artisans locaux  
Restaurateurs

### Constats préalables

Les clientèles qu'elles soient françaises ou étrangères expriment, lorsqu'elles choisissent la destination Bretagne, une **envie de découverte des terroirs, de culture, de rencontres, d'échanges avec les populations locales**.

Volonté d'acquiescer un autre regard sur le patrimoine local et de partir à la reconquête de nos produits locaux et rechercher de nouvelles saveurs

### Description de la démarche

Tous les restaurateurs labellisés adhèrent à une **charte de qualité et sont contrôlés par un cabinet d'audit externe à partir d'une grille de critères**.

Les restaurateurs s'engagent à servir un menu du terroir (entrée, plat, dessert) cuisiné à partir de produits locaux.

Ils sont en mesure d'expliquer l'origine de leurs produits à leur clientèle. Ils peuvent aussi exposer ces produits en vitrine, en vendre ou orienter les touristes vers les producteurs de leur territoire qui font de la vente directe.

Pour prétendre au label, une **formation** de 3 jours est obligatoire. Celle-ci porte sur la cuisine traditionnelle et la création de recettes originales et novatrices à partir de produits locaux.

Outre l'importance de la cuisine de terroir en terme d'attraits touristiques, chaque restaurateur joue le rôle de **prescripteur de son territoire** en renseignant les touristes sur les sites et activités touristiques alentour.

Cette dynamique s'inscrit dans le cadre des démarches de labellisation nationale Qualité Tourisme.

Cette démarche de contrôle qualité permanente s'inscrit également dans le cadre d'une démarche de progrès de l'entreprise par le biais des audits qui apportent du conseil.

### Ingénierie touristique régionale

#### Mise en œuvre du projet : FRPATB

Création en 1997 par Pays de Pontivy en lien avec la CCI 56 et le CDT 56. Régionalisation du label par la FRPATB en 2000 en lien avec la CRCI.

Coordination régionale : accompagnement et suivi techniques, définition de l'économie du projet,

Organisation du passage des audits

Organisation des Comités d'agrément, animation du comité régional de labellisation

Communication régionale (définition, suivi, approvisionnement du pack communication, réalisation du dépliant régional, mise à jour site web, presse...) en convention avec l'asso RT.

Evaluation régionale : bilan annuel de l'opération.

Organisation des cahiers des charges, consultations et coordination des appels d'offres des organismes de formation.

## Mise en œuvre

territoriale du projet -

## Ingénierie touristique territoriale

### PAYS TOURISTIQUES

#### Sensibilisation / Accompagnement à la labellisation

- Information et sensibilisation des établissements réunions d'information
- Évaluation des établissements et des restaurateurs intéressés par l'entrée dans le label (visite de l'établissement et entretien avec le professionnel)
- Accompagnement conseil en terme de communication et travail en réseau avec partenaires touristiques et artisans / producteurs locaux
- Formation des restaurateurs à l'accueil et l'information touristique par appel d'offres.

#### Suivi et animation du réseau

- Équipement et mise en place des supports de communication (enseignes, guides)
- Promotion des restaurateurs labellisés à l'échelon local par le biais de la presse, et promotion au niveau régional par un guide édité à 40 000 exemplaires et sur divers sites internet - Comité Régional du Tourisme - Bienvenue au Pays

#### Évaluation de l'opération

- Bilan annuel avec les professionnels du territoire
- Participation aux opérations d'évaluation régionale

## Partenaires associés

Dossier co-animé avec la CRCI

Conseil régional, Comité Régional de Tourisme, Comités Départementaux du Tourisme, FROTSI, DRT, Chambre Régionale d'Agriculture, CRCA, Syndicats de professionnels, Amann Mad.

## Commentaires

Entre la construction et la maturité du projet de la part du professionnel un accompagnement en terme de moyens humains par les techniciens des Pays Touristiques est nécessaire sur le terrain. Une animation permanente et transversale est nécessaire pour soutenir des actions intersectorielles entre agriculture, producteurs locaux et artisans.

Promotion des Restaurants du Terroir



Lancement Gaultmillau



## Critères d'évaluation / Indicateurs de résultat

- Nombre de restaurants labellisés : 65
- Perspective 2010 : 9 nouvelles demandes
- 50 audits réalisés en 2008 sur les bases de la nouvelle grille Plan Qualité France
- Nombre de livres de recettes *Les meilleures recettes des Restaurants du Terroir de Bretagne* vendus : 10000 exemplaires depuis 2007. Réédition et actualisation du livre RT en lien avec les éditions OF.
- Nombre de documents et d'évènements promotionnels en terme de mutualisation + indicateurs de notoriété : traitement retombées presse
- Suivi des actions correctives liées à l'évaluation du réseau.
- Évaluation directe avec professionnels : augmentation chiffre d'affaires et reconduction des adhésions à 90%
- Implication des professionnels par la création d'une association Restaurant du Terroir® en novembre 2007
- Nombre et quantité des producteurs locaux participants à la démarche : 300

## Financement

FRPATB, entreprises privées (CMB), collectivités (Pays), professionnels labellisés. (45000€/an : budget global hors coûts animation des chargées de missions)

Coût pour la labellisation : supports médias 20000 €, matériels : 6000 €, contrôle qualité annuels : 19000 € (40 % Région, 60% primés)

Recettes annuelles : Aman Mad : 1000 €, Restaurateurs : 20000 €

Pays : 8000 €, FRPATB : 13000 €

## Perspectives

Renforcement des critères de développement durable, de circuits courts, de commerce équitable, Intégration du réseau au Plan Qualité Tourisme Bretagne. Partenariat avec Restaurateurs de France. Renforcement des partenariats Agriculture / Tourisme avec les producteurs sous signe de qualité Bio et filières sans OGM.



Mise à jour— Juin 2009

[www.bienvenueaupays.fr](http://www.bienvenueaupays.fr)

### Contact

FRPATB - 2 Place Bisson

56300 Pontivy

Tél : 02 97 51 46 16

contact@frpatb.com

www.frpatb.com

Chargées de mission : Sylvie Jézéquel,

Communication presse, livre « Les meilleures recettes des Restaurants du Terroir » - Edition Ouest-France : Nathalie Blivet

Référent de la commission Marques de Pays :

Stéphane Legrand—Pays Touristique de Vannes—Lanvaux