



Fiche d'identité du label



Diminue l'impact environnemental de la restauration.



Écotable



Restaurants



2019



France



180 restaurants



Note entre 1 et 3 (3 étant la meilleure note)

2022



06 80 24 32 72 - contact@ecotable.fr



[Écotable](https://www.ecotable.fr)

Référentiel



200 critères dont 15 obligatoires répartis en 8 catégories :

- Approvisionnement
- Carte du restaurant
- Communication
- Consommations d'eau et d'énergie
- Éthique et social
- Non alimentaire
- Recyclage et gaspillage
- Santé



Organisation structure



1 an



Pas de formation nécessaire



5 % d'1 ETP sur 3 mois



3 mois

Prérequis et engagement

Prérequis

- Aucun

Candidature et obtention

1. Créer un compte sur la plateforme [Impact](#) par Écotable
2. Choisir la formule d'adhésion adaptée à ses besoins
3. Répondre au [questionnaire de pré-éligibilité](#) (gratuit et sans engagement) et envoyer un dossier comprenant les factures d'approvisionnement, produits d'entretiens, justificatifs si déclaration d'usage d'énergies vertes
4. Retour et accompagnement d'Écotable via une synthèse de labellisation mettant en avant les points forts et les axes d'amélioration (note sur 100)
5. Mise à disposition de ressources pour progresser : tableau de bord, annuaire des prestataires, ressources pédagogiques, feuille de route

Modalités de contrôle

- Audit tierce partie** : Auditeurs internes aux profils d'ingénieurs agronomes
- Audit terrain** : Tous les ans
- Audit documentaire** : Tous les ans
- Jury externe**
- Prévision de sanction** : Retrait du label si non respect de la charte
- Suivi d'amélioration continue** : La [plateforme](#) permet d'être continuellement accompagné à des pratiques plus durables

Budget



À partir de 500 € HT / an



- Accompagnement personnalisé
- Formation
- Mesure d'impact carbone

Gouvernance

Prise de décision au sein de la structure propriétaire

- Entreprise de l'ESS, Écotable a une gouvernance horizontale, avec une assemblée annuelle des salariés pour les prises de décisions stratégiques. Tout salarié Écotable a la possibilité d'en devenir actionnaire (plan de BSPCE pour tous)

Composition des instances des prises de décisions nationales concernant

- **Le contenu du cahier des charges et leurs évolutions dans le temps** : Équipe d'Écotable (ingénieurs agronomes), un panel de restaurateurs et clients Écotable, veille régulière sectorielle et scientifiques. Démarche R&D continue validée par le Crédit d'Impôts Recherche (CIR) et le statut Jeune Entreprise Innovante (JEI).
- **La stratégie de développement du label** : L'assemblée annuelle des salariés dont l'ambition est de proposer des solutions à tout établissement (souhaitant le label ou non). La plateforme propose des axes de progression et s'enrichit petit à petit d'outils pour couvrir les besoins de tout type de restauration : traiteur, foodtruck, traditionnelle, collective... et ce sur tout le territoire.

Construction et perspectives d'évolution du référentiel

- Evolutions en continu selon les constats établis à l'aide d'une étude documentaire et bibliographique sur l'impact environnemental de notre alimentation, veille sectorielle

Accompagnement

- Propriétaire / gestionnaire** : Mise en place de pratiques plus durables, quel que soit le niveau de départ et les objectifs
- Organismes institutionnels du tourisme**
- Autres structures**

Contacts et financements locaux



Fiche d'identité du label



Accompagne les restaurateurs vers plus d'écoresponsabilité et promeut une alimentation plus durable.



Association FiG – Food index for Good



Restaurants



2019



France



230 établissements : [carte interactive](#)



Pas de graduation

2022



01 88 33 58 33 – contact@fig.eco



[Food Index for Good](#)

Référentiel



9 critères répartis sous 2 thèmes :

- Évaluation de l'impact des ingrédients
- Évaluation des actions déchets et énergie

70 points maximum, validation à partir de 25 points

Organisation structure



1 an



Formation non obligatoire



20 % d'1 ETP sur 6 mois



1 à 6 mois

Prérequis et engagement

Prérequis

- Proposer une offre végétarienne à la carte
- Recycler les déchets selon les consignes locales
- Proposer des plats à base de produits frais
- Ne pas servir d'espèces de poisson menacés

Candidature et obtention :

1. Faire le [test d'éligibilité](#) et télécharger les justificatifs sur la plateforme
2. Évaluation par l'équipe FiG sur base des factures transmises
3. Envoi d'un plan d'action et d'un rapport d'éligibilité au badge FiG
4. Si éligible, mise en valeur grâce à l'autocollant en vitrine, sur l'application [Étiquetable](#) et sur [TheFork](#)

Modalités de contrôle

- ✓ **Audit tierce partie** : Auditeurs externes formés à la démarche
- ✗ **Audit terrain**
- ✓ **Audit documentaire** : Tous les ans
- ✗ **Jury externe**
- ✗ **Prévision de sanction**
- ✓ **Suivi d'amélioration continue** : Plan d'action concret et amélioration possible grâce au système de points, progrès notamment demandé en N+1 aux restaurants entre 25 et 35 points

Budget



250 € HT : cotisation annuelle



250 – 650 € HT selon la formule d'accompagnement souhaitée



Gouvernance

Prise de décision au sein de la structure propriétaire

- Association de loi 1901 donc toute personne qui le souhaite peut adhérer et ainsi participer à la gouvernance

Composition des instances des prises de décisions nationales concernant

- Le contenu du cahier des charges et ses évolutions dans le temps : Construit par une ingénieure après étude de la littérature scientifique sur l'alimentation durable et révision biennale par des experts
- La stratégie de développement du label : Non communiqué

Construction et perspectives d'évolution du référentiel

- Référentiel construit sur la base de bilans carbone de restaurants qui attribue à chaque action écoresponsable du restaurant un nombre de points corrélé à son impact réel sur l'environnement. Il n'a donc pas vocation à évoluer significativement, si ce n'est pour prendre en compte de nouvelles données.

Accompagnement

- ✓ **Propriétaire / gestionnaire** : Webinaires gratuits, plan d'actions rédigé pour chaque structure
- ✗ **Organismes institutionnels du tourisme**
- ✗ **Autres structures**



Contacts et financements locaux



Bon pour le Climat

> <https://www.bonpourleclimat.org/>

CARTE D'IDENTITÉ

DATE DE CRÉATION

2014

TYPE

Adhésion à une association

ZONE GÉOGRAPHIQUE DE DÉVELOPPEMENT

France

CIBLES

Restauration, hôtellerie proposant de la restauration, traiteurs

NOMBRE DE STRUCTURES ENGAGÉES

Tous les adhérents : <https://www.bonpourleclimat.org/nos-adherents/etablisements-adherents/>

STRUCTURE PORTEUSE

Association Bon pour le Climat

DESCRIPTION DE LA DÉMARCHE

Les restaurants adhérents à la démarche Bon pour le Climat engagent des actions concrètes pour changer les pratiques alimentaires afin de préserver la planète et le climat.

Ils favorisent une cuisine « responsable » à base de produits de saison, d'origine locale, privilégiant le végétal pour des plats appétissants et gourmands avec des émissions de GES réduites.

Il s'agit d'une démarche responsable, basée sur du déclaratif.

PRINCIPALES VALEURS

Développement durable, cuisine responsable, consommation locale/ de saison qui privilégie le végétal et bas carbone

COMMENT S'ENGAGER ?

1/ Contacter l'Association pour y adhérer

2/ S'engager en signant la charte ADEME

3/ L'Association, en partenariat avec Etiquettable, mettent à disposition des adhérents un éco-calculateur. L'outil se base sur les chiffres de l'ADEME et permet de calculer le poids carbone des plats.

En savoir plus <https://www.bonpourleclimat.org/leco-calculateur/>

NOMBRE DE CRITÈRES

Les restaurateurs, hôteliers et traiteurs adhérents s'engagent à :

- proposer à chaque repas au moins une entrée, un plat et un dessert réalisés avec des produits bons pour la santé et la planète parce que de saison, d'origine locale avec un peu plus de végétal et un peu moins d'animal
- proposer au moins un plat végétal (sans viande, ni poisson sur la carte)
- inclure ces plats dans les menus ou dans les formules les plus accessibles



Les adhérents s'engagent en signant une charte ADEME et déclarent la respecter.

Il existe deux chartes ADEME Bon pour le Climat :
-une pour les restaurants,
-une pour les hôtels sans restaurant, proposant un petit-déjeuner.
Pour plus d'informations sur les chartes, contacter l'Association Bon pour le Climat.

DURÉE DE VALIDITÉ

Permanente, à condition de continuer à respecter la charte et régler la cotisation annuelle

COÛT

Adhésion annuelle de 100€

MODALITÉS DE CONTRÔLE

L'éco-calculateur permet de vérifier que les plats confectionnés sont bas carbone

Les particuliers peuvent adhérer à l'Association pour 10€ par an et vérifier l'offre Bon pour le Climat

CONTACT ORGANISME RÉFÉRENT

Association Bon pour le Climat

23 rue Henri Barbusse

94110 Arcueil

contact@bonpourleclimat.org

<https://www.bonpourleclimat.org/>



Fiche d'identité du label

Reconnu par le GSTC



Distinction des hébergements touristiques et des restaurants qui choisissent de réduire leur impact environnemental et d'affirmer leur responsabilité sociale.



Foundation for Environmental Education (FEE) à l'international
Teragir en France



Hébergements et restaurants



Créé au Danemark en 1994
Lancé en France en 1998



International (*Green Key*)



843 hébergements et **12** restaurants en France : [carte interactive](#)
3 200 établissements dans 66 pays



Pas de graduation



01 45 49 05 80 - infos@laclefverte.org



[Teragir](#) – [Clef Verte](#)

Référentiel



Environ **60 critères impératifs (CI) et conseillés (CC)** portant sur :

- Achats responsables
- Cadre de vie
- Gestion de l'eau, des déchets et de l'énergie
- Politique environnementale
- Sensibilisation à l'environnement

Organisation structure

- | | |
|--|---|
|  1 an |  Formation du responsable environnement de la structure obligatoire |
|  Année N : 20 % d'ETP sur 6 mois
Année N+ : 10 % d'ETP |  1 an comprenant travail en amont du dépôt du dossier + process de candidature |

Prérequis et engagement







Prérequis

- Aucun

Candidature et obtention

1. S'inscrire sur [l'espace pro](#) en ligne (gratuit) : jusqu'à mi-avril pour les établissements avec visite audit dans l'année ou jusqu'à fin juin pour les autres
2. Remplir la grille de critères de son activité et accepter les [conditions générales de participation](#)
3. Contrôle par un auditeur du label
4. Accompagnement post audit par l'équipe Clef Verte/CDT-OT pour progresser dans la démarche, rattraper des critères et présenter un dossier qualitatif au jury
5. Avis du jury sur l'obtention du label en octobre-novembre

Modalités de contrôle

-  **Audit tierce partie** : Auditeurs formés par Teragir
-  **Audit terrain** : Année N, N+1, puis tous les 3 ans
-  **Audit documentaire** : Année N, N+1, puis tous les 3 ans
-  **Jury externe** : [Jury](#) dont ADN Tourisme et ATD font partie
-  **Prévision de sanction** : Possible au moment du jury
-  **Suivi d'amélioration continue**

Budget



- **360 € - 460 € HT***: frais d'audit terrain
- **150 € - 1 690 € HT*** : frais annuels de participation comprenant étude du dossier, accompagnement et valorisation du label (réductions pour les membres UMIH et FNHPA)

*pas de TVA appliquée

+

- Coûts de formation du responsable environnement (financement possible par les OPCO)
- Coûts de travaux



Gouvernance

Prise de décision au sein de la structure propriétaire

- Décision au sein du comité de pilotage international Green Key puis adaptation dans chaque pays

Composition des instances des prises de décisions nationales concernant

- Le contenu des cahiers des charges et leurs évolutions dans le temps : Les équipes des structures responsables du déploiement du label dans chaque pays (Teragir en France), des experts de l'environnement, des fédérations professionnelles du tourisme, des structures qui déploient des innovations technologiques en faveur du développement durable
- La stratégie de développement du label : Teragir pour la France

Construction et évolution du référentiel

- Évolution quinquennale du référentiel définie par Green Key puis adapté en France par Teragir

Accompagnement

- ✓ **Propriétaire / gestionnaire** : Webinaires de présentation de la démarche, accompagnement aux critères et amélioration continue
- ✓ **Organismes institutionnels du tourisme** : Conventions de développement signées avec l'Office de Tourisme de Marseille, l'Office de Tourisme et des Congrès Tours Val de Loire, Provence Tourisme, le CDT Haute-Garonne, Hérault Tourisme, Jura Tourisme et Sarthe Tourisme
- ✗ **Autres structures**



Contacts et financements locaux



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Maître Restaurateur

> <https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

CARTE D'IDENTITÉ

DATE DE CRÉATION

2007

TYPE

Titre d'Etat délivré par la Préfecture

ZONE GÉOGRAPHIQUE DE DÉVELOPPEMENT

France

CIBLES

Professionnels de la restauration (de l'auberge à l'étoilé Michelin)

NOMBRE DE STRUCTURES ENGAGÉES

Carte interactive des Maîtres Restaurateurs : <https://www.maitresrestaurateurs.fr/>

Disponible aussi l'application mobile : <https://menu.du-jour.fr/app/afmr>

11% des français fréquentant les restaurants avec service à table connaissent le titre

STRUCTURE PORTEUSE

Association Française des Maîtres Restaurateurs (AFMR), qui signe une convention avec l'État pour le bon usage du titre de Maître Restaurateur

ORGANISME CERTIFICATEUR

3 organismes indépendants habilités : Certipack, AFNOR et Bureau Veritas

DESCRIPTION DE LA DÉMARCHÉ

Le titre de Maître Restaurateur est l'unique titre d'État garantissant la cuisine maison.

Le Restaurateur peut avoir maximum 3 établissements à son nom pour le titre de Maître Restaurateur. La démarche se fait individuellement pour chaque établissement (= 3 audits, 3 titres, 3 cotisations).

L'Association Française des Maîtres Restaurateurs : Créée en 2010 elle a pour vocation de recenser les Maîtres Restaurateurs et de promouvoir le titre auprès des professionnels et du grand public. L'équipe est devenue interlocutrice privilégiée avec le gouvernement dans le secteur de la restauration.

PRINCIPALES VALEURS

Consommation de produits bruts, frais, locaux et de saison, cuisine maison sur place

COMMENT S'ENGAGER ?

Prérequis :

- CAP/ BEP + 5 ans d'expérience
- Ou Diplôme supérieur (à partir du Bac)
- Ou 10 ans d'expérience

1/ Le restaurateur fait sa demande de titre via le site internet de l'AFMR. Il peut notamment s'auto évaluer et télécharger le cahier des charges.

2/ A la suite de cela, l'AFMR transmet la demande aux 3 cabinets certificateurs qui prennent contact avec lui. Le restaurateur en choisi «un».

3/ L'auditeur se rend alors en tant que client mystère et évalue tout l'environnement du restaurant (service, présentation des plats, carte, décor, propreté...). Il se présente ensuite et demande à visiter les cuisines et voir les factures.

4/ Une fois l'avis favorable émis le restaurateur le transmet à la préfecture qui lui attribue le titre pour une durée de 4 ans.

5/ Le restaurateur peut ensuite adhérer à l'AFMR.



NOMBRE DE CRITÈRES

Le cahier des charges comprend 30 critères à respecter : cuisine maison, produits bruts et de saison majoritairement frais, qualité du service et de l'accueil, qualité de la vaisselle, hygiène...

L'audit évalue 3 aspects de la restauration : la cuisine, la salle, le service.

DURÉE DE VALIDITÉ

4 ans, renouvelable

COÛT

- Adhésion annuelle 230€ HT comprenant tous les services mis en place ainsi que l'utilisation de l'image de marque : R bleu blanc rouge
- Coût de l'audit : entre 400 et 500€ HT

MODALITÉS DE CONTRÔLE

Pour un renouvellement, suivre la même procédure que pour un premier engagement

CONTACT ORGANISME RÉFÉRENT

Association Française des Maîtres Restaurateurs

40 rue du colisée

75008 Paris

afmr@maitresrestaurateurs.com

Tél : 01 53 63 00 77

<https://www.maitresrestaurateurs.fr/>



REPUBLIQUE FRANÇAISE

Tourisme & Handicap

> <https://www.tourisme-handicaps.org/les-labels/>

> <https://www.tourisme-handicap.gouv.fr/fr>

CARTE D'IDENTITÉ

DATE DE CRÉATION

2001

TYPE

Marque d'État français

ZONE GÉOGRAPHIQUE DE DÉVELOPPEMENT

France et Dom Tom

CIBLES

Sites et équipements touristiques (hébergement, restauration, visites, loisirs, lieux d'information touristique)

NOMBRE DE STRUCTURES ENGAGÉES

Etablissements marqués Tourisme & Handicap : <https://www.tourisme-handicap.gouv.fr/fr/trouver-etablissement-accessible-labellise-th>

Structures porteuses-Direction Générale des Entreprises (DGE)

-Assistance au pilotage (attribution notamment) et à la promotion de la marque : ADN Tourisme et Association Tourisme et Handicaps

ORGANISME CERTIFICATEUR

Commission territoriale interdépartementale et recours possible en commission nationale

En Occitanie : 2 commissions interdépartementales (Est et Ouest)

DESCRIPTION DE LA DÉMARCHÉ

Marque qui apporte une information objective et homogène sur l'accessibilité des sites et des équipements touristiques.

Prend en compte 4 familles de handicaps : auditif, mental, moteur et visuel.

Principales valeurs : Accessibilité, inclusion, accueil

COMMENT S'ENGAGER ?

1/ Dépôt de candidature en ligne sur GMTH (Gestion de la Marque Tourisme & Handicap) : <https://www.tourisme-handicap.gouv.fr/fr/espace-pro/candidature-initiale-renouvellement>

2/ Accompagnement par le relais local ou territorial T&H (Cf. Rubrique ci-après « Contacts utiles en Occitanie »)

3/ Visite d'évaluation de l'établissement réalisée par des représentants du secteur du tourisme et/ou des représentants des associations représentant les personnes handicapées formés ou habilités.

(Il est recommandé de faire évaluer l'activité par un binôme d'évaluateurs composé d'un représentant du secteur du tourisme et d'un représentant des associations représentant les personnes en situation de handicap).

4/ Passage en Commission Territoriale Interdépartementale

5/ Notification, dans le cadre de GMTH,

par courriel de la décision accompagnée de la fiche de synthèse par la DGE

6/ Attribution pour 5 ans du droit d'usage de la marque T&H pour 2 pictogrammes au minimum parmi les 4 principaux types de handicaps (auditif, mental, moteur et visuel)

En savoir plus : <https://www.tourisme-handicap.gouv.fr/fr/espace-pro/vous-souhaitez-obtenir-la-marque-tourisme-handicap>

NOMBRE DE CRITÈRES

Variable selon le Type de structure. Téléchargez le cahier des charges correspondant à votre activité : <https://www.tourisme-handicap.gouv.fr/fr/cahiers-des-charges-de-la-marque-th>

DURÉE DE VALIDITÉ

5 ans, renouvelable

COÛT

Frais pour la visite selon les départements

Coût de plaque Tourisme & Handicap : 240 euros TTC (200 euros HT)

MODALITÉS DE CONTRÔLE

L'État français est habilité à prendre toutes mesures destinées à contrôler le respect des conditions et obligations fixées par le Règlement d'usage, et à vérifier la conformité des produits et/ou services visés selon les modalités de contrôle prévues par la commission territoriale d'attribution de la Marque conformément à l'acte d'engagement.

RENOUVELLEMENT ET ATTRIBUTION

-Évolution du nombre de pictogrammes attribués à l'Exploitant ou d'une nouvelle activité :

Possibilité de demander une nouvelle évaluation notamment pour l'attribution d'un ou de deux

nouveaux pictogrammes supplémentaires et/ou pour une évolution en termes d'activité auprès de la structure locale de gestion de la Marque.

-Possibilité de renouveler le droit d'usage de la Marque avant l'échéance des 5 ans directement sur GMTH

CONTACTS ORGANISMES RÉFÉRENTS

**DGE - Sous-direction du Tourisme
Direction Générale des Entreprises
Ministère de l'économie, des finances et de la relance**
Bâtiment Condorcet - 6 rue Louise Weiss 75703 Paris Cedex 13
internaute.dge@finances.gouv.fr
tourismeethandicap.dge@finances.gouv.fr
Tél : 01 44 97 05 76

Association Tourisme et Handicaps
15 avenue Carnot 75017 Paris
ass-tourisme-et-handicaps@orange.fr
Tél : 01 44 11 10 41

CONTACTS UTILES EN OCCITANIE

Contacts référents Tourisme & Handicaps par département en Occitanie :

ADT Ariège-Pyrénées - Rachel Wiedenkiller
rachel.wiedenkiller@ariegepyrenees.com
Tél : 05 61 02 30 88

ADT Aude - Dorian Matéos
d.mateos@audetourisme.com
Tél : 04 68 11 64 19

ADT Aveyron - Delphine Roqueplo
delphine.roqueplo@tourisme-aveyron.com
Tél : 05 65 75 55 75

Gard Tourisme - Cécile Feuillade - Françoise Mounier
feuillade@tourismegard.com
mounier@tourismegard.com
Tél : 04 66 36 96 30

CDT Haute-Garonne - Monique Gibert
mgibert@tourismehg.com
Tél : 05 61 99 44 16

CDT Destination Gers - Isabelle Cardouat
amenagement@tourisme-gers.com
Tél : 05 62 05 95 95

**Hérault Tourisme - Claude Blaho Poncé
Responsable mission Accessibilité,
Tourisme & Handicap et membre du CA d'ATH**
cblahoponce@herault-tourisme.com
Murielle Sanz
msanz@herault-tourisme.com
Tél : 04 67 67 71 11/ 04 67 67 71 84

Lozère Tourisme - Danièle Rampon
d.rampon@lozere-tourisme.com
Tél : 04 66 65 60 01

**Hautes-Pyrénées Tourisme Environnement
Christine Almendros**
christine.almendros@ha-py.fr
Tél : 05 62 56 70 14

ADT des Pyrénées-Orientales - Annouck Forcadell
annouck.forcadell@adt66.com
Tél : 04 68 51 52 76
Corinne Cazorla
c.cazorla@cdt-66.com
Tél : 04 68 51 52 73

CDT Tarn - Aurélie Bonfiglio
aurelie.bonfiglio@tourisme-tarn.com
Tél : 05 63 77 32 21

Tarn-et-Garonne Tourisme - Bruno des Borderies
bruno.desborderies@tourisme82.com
Tél : 05 63 21 79 52

**CRTL Occitanie, Maryse Boy
Pôle Offre et Développement**
maryse.boy@crtoccitanie.fr
Tél : 05 61 13 55 70
<https://pro.tourisme-occitanie.com/>



Valeurs Parc Naturel Régional

> <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/consommer-parc>

CARTE D'IDENTITÉ

DATE DE CRÉATION

2016 (repris d'une ancienne marque datant de 1996)

TYPE

Marque collective

ZONE GÉOGRAPHIQUE DE DÉVELOPPEMENT

France

CIBLES

Tout acteur économique dont le siège social est installé sur le territoire d'un PNR

Ex. de produits et services : produits agricoles, agroalimentaires, artisanaux ; services touristiques (hébergement, restauration, activités sportives, culturelles ou de loisirs)...

NOMBRE DE STRUCTURES ENGAGÉES

Carte interactive des produits Valeurs Parc : <https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/consommer-parc/carte-interactive>

NOTORIÉTÉ

79% des français connaissent les parcs naturels régionaux

STRUCTURE PORTEUSE

Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France
Organisme de gestion nationale
Commission nationale marque de la Fédération des PNR

DESCRIPTION DE LA DÉMARCHÉ

La marque Valeurs Parc est une reconnaissance attribuée aux entreprises situées sur un PNR, engagées et volontaires, pour leur travail au sein de leur territoire en faveur des patrimoines remarquables et du développement local.

La marque est un moyen pour les entreprises de se différencier et de se valoriser en adhérant à la philosophie des PNR, autour de 3 valeurs fondamentales : lien au territoire, dimension humaine, respect de l'environnement.

PRINCIPALES VALEURS

- L'attachement au territoire : les producteurs, prestataires et artisans concernés contribuent au développement du territoire et s'attachent à faire découvrir le Parc à travers leurs produits et prestations. Ils proposent des produits et des services qui valorisent le patrimoine culturel local au travers l'histoire, le bâti...
- La culture d'une forte dimension humaine : le savoir-faire, le rôle et la maîtrise de l'homme sont primordiaux dans le processus de fabrication, les professionnels font partager leur passion et ils s'appuient sur une solidarité entretenue au sein du territoire.
- Le respect de l'environnement et sa contribution au renforcement de la richesse du patrimoine : les producteurs s'attachent à préserver les milieux naturels, la faune, la flore. De plus, ils s'impliquent dans le maintien de la qualité des paysages spécifiques au territoire de chacun des Parcs.

COMMENT S'ENGAGER ?

- 1/ Formuler une demande de candidature auprès de son PNR, au terme d'une sollicitation de l'entreprise ou du Parc.
- 2/ Rédaction d'une convention d'utilisation de la marque, à l'issue d'un travail entre un collectif d'entreprises et le PNR dont il dépend, sur la base d'un référentiel commun au réseau des Parcs. La convention d'utilisation formalise l'engagement entre le Parc et l'entreprise.
- 3/ Soumission de la convention d'utilisation de la marque à la Commission nationale marque de la Fédération des PNR pour validation.
- 4/ Attribution de la marque par le Parc
- 5/ Suivi et audit de la marque par le Parc durant la durée de la convention

En savoir plus :

<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/consommer-parc/obtenir-la-marque/comment-rejoindre-la-marque>

NOMBRE DE CRITÈRES

La convention d'utilisation se compose de :

- Une présentation des engagements du Parc vers l'entreprise bénéficiaire
- Une charte d'engagement sur l'honneur de l'entreprise
- Des critères d'attribution concernant la démarche de l'entreprise, regroupés en 4 chapitres :
- Organisation d'entreprise
- Environnement et patrimoine
- Humain et social
- Attachement au territoire
- Des critères d'attribution complémentaires pour les produits et les services par secteurs (agriculture, tourisme, artisanat/industrie)

Tous les critères disponibles : https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/sites/federationpnr/files/document/consommer-parc/referentiel_exigences_entreprise_valeurs_parc.pdf

DURÉE DE VALIDITÉ

5 ans

COÛT

Cotisation annuelle, fixée en fonction de la taille de l'entreprise (50 €, 100 € ou 300 €) servant à cofinancer des plans d'actions

MODALITÉS DE CONTRÔLE

Audit obligatoire lors de la phase d'agrément puis durant la période de la convention et avant tout renouvellement de celle-ci.

Sur la base du rendu d'audit, la commission marque du Parc décide d'attribuer ou non la marque aux entreprises candidates.

Les principes d'audit ont été arrêtés dans le cadre d'un processus validé par la commission nationale. Le mode de contrôle (internalisé ou externalisé) est laissé à la libre décision du Parc en fonction de son contexte.

CONTACT ORGANISME RÉFÉRENT

Fédération des Parcs Naturels Régionaux de France
M. Stéphane Adam, Coordinateur Patrimoine et Développement Durable

9 rue Christiani

75018 Paris

Formulaire de contact

<https://www.parcs-naturels-regionaux.fr/contact>

sadam@parcs-naturels-regionaux.fr

Tél : 06 71 00 19 93

CONTACTS UTILES EN OCCITANIE

PNR des Causses du Quercy
Chargé de mission tourisme durable
Vincent BIOT

vbiot@parc-causses-du-quercy.org

Tél : 05 65 24 20 50

<https://www.parc-causses-du-quercy.fr/>

PNR des Pyrénées Ariégeoises
Chargé de mission Valeurs Parc
Julien Viaud

j.viaud@parc-pyrenees-ariegeoises.fr

Tél : 05 61 02 71 69

<https://www.parc-pyrenees-ariegeoises.fr/>

PNR des Pyrénées Catalanes

Chargé de mission tourisme durable. Teddy Maignan

teddy.maignan@parc-pyrenees-catalanes.fr

Tél : 04 68 04 97 60

<http://www.parc-pyrenees-catalanes.fr/>

PNR de la Narbonnaise

Responsable Marque, Jade Ching

j.ching@pnrnm.fr

Chargé de mission tourisme durable, Bertrand DULAC

b.dulac@pnrnm.fr

Tél : 04 68 42 23 70

<https://www.parc-naturel-narbonnaise.fr/>

PNR du Haut-Languedoc

Coordinatrice de la Marque Valeurs Parc.

Delphine Douarche

marque-parc@parc-haut-languedoc.fr

Tél : 06 08 85 55 28

<https://www.parc-haut-languedoc.fr/>

PNR de l'Aubrac

Chargée de mission Marque Valeurs Parc.

Régine Pechberty

regine.pechberty@parc-naturel-aubrac.fr

Tél : 05 65 48 19 11

<https://www.parc-naturel-aubrac.fr/>

CRTL Occitanie - Sophie Pirkin

Pôle Offre et Développement

sophie.pirkin@crtoccitanie.fr

Tél : 04 30 63 84 43

<https://pro.tourisme-occitanie.com/>



Engagé Zéro Phyto

> <https://www.fredonoccitanie.com/jevi/la-charte/>

CARTE D'IDENTITÉ

DATE DE CRÉATION

2018

TYPE

Charte régionale « Engagé Zéro Phyto »

ZONE GÉOGRAPHIQUE DE DÉVELOPPEMENT

Région Occitanie

CIBLES

Gestionnaires d'infrastructures touristiques et de loisirs (campings, parcs de loisirs...)

NOMBRE DE STRUCTURES ENGAGÉES

En savoir plus <https://www.fredonoccitanie.com/jevi/la-charte/>

STRUCTURE PORTEUSE ET ORGANISME CERTIFICATEUR

FREDON Occitanie

DESCRIPTION DE LA DÉMARCHÉ

La Charte régionale permet aux infrastructures touristiques et de loisirs de s'engager à réduire l'utilisation de pesticides dans leurs espaces.

PRINCIPALES VALEURS

Développement durable, respect de l'environnement, biodiversité

COMMENT S'ENGAGER ?

1/ Dossier de candidature + délibération officielle à faire parvenir à la FREDON Occitanie (une session de candidature par an)

2/ Etude de la demande d'adhésion et visite du jury

3/ Signature d'un acte d'engagement par le gestionnaire

4/ Remise de prix charte régionale « Engagé Zéro Phyto »

Pour en savoir plus, consultez le cahier des charges : <https://www.fredonoccitanie.com/jevi/la-charte/>

NOMBRE DE CRITÈRES

Cahier des charges basé sur 4 critères

Dossier de candidature : 51 questions à remplir

Candidature en ligne : <http://ressources.fredonoccitanie.com/questionnaire/lime-survey/index.php/477685?lang=fr>

COÛT

Gratuit

MODALITÉS DE CONTRÔLE/ VALIDITÉ

Bilan de suivi annuel à envoyer à la FREDON Occitanie avant le 31 décembre de chaque année

Visite de contrôle des engagements tous les 3 ans

ORGANISME RÉFÉRENT EN OCCITANIE

FREDON Occitanie

10 Chemin de la Plaine

34990 Juvignac

c.baudot@fredonoccitanie.com (secteur Est)

f.richard@fredonoccitanie.com

(secteur Ouest)

Tél : 04 67 75 64 48

<https://www.fredonoccitanie.com/>