

ESTATUTO DE LA COCINA DE LOS PIRINEOS

HUESCA HAUTES-PYRÉNÉES

1. DEFINICIÓN, OBJETIVOS Y REQUISITOS COMUNES PARA HUESCA Y HAUTES-PYRÉNÉES

La elaboración de un Estatuto de la Cocina de los Pirineos es una de las actividades previstas en el proyecto “Hecho en los Pirineos – Fait en Pyrénées” y surge como desarrollo de la celebración del primer Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

El Congreso puso de manifiesto que existen productos agroalimentarios artesanos en el conjunto del territorio de este proyecto: la provincia de Huesca y el Département des Hautes-Pyrénées. También que existen cocineros en el territorio y fuera de él que los utilizan habitualmente.

El Estatuto tiene como principal objetivo aunar la actividad individual que existe ya en la zona y hacerlo bajo criterios de ordenación, trabajo en equipo y puesta en valor del producto local para darlo a conocer desde un puesto de vista conceptual y territorial, pero estructurado.

Disponer de un Estatuto nos permiten los pasos siguientes: crear una red de restaurantes adheridos a sus principios y que se comprometen a cumplir la norma, lo que posibilitará una promoción turística diferenciada de los restaurantes que a ambos lados de los Pirineos se incorporen a dicha red mediante la creación de productos turísticos transfronterizos basados en la red.

Esta iniciativa tiene vocación de perdurar más allá de la duración del proyecto “Hecho en los Pirineos – Fait en Pyrénées”, por lo que los propios restaurantes y productores irán completando la filosofía del Estatuto, ajustando la norma que permite incorporarse a la red, creando una red de productores cuando exista demanda, profundizando en la promoción turística transfronteriza diferenciada de sus miembros, incluso creando una estructura asociativa de sus miembros.

El ámbito territorial del Estatuto son la provincia de Huesca y el Département des Hautes-Pyrénées.

El presente documento establece las condiciones requeridas a los miembros que formarán parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” y que servirá de escaparate para la creación de un producto gastronómico sostenible susceptible de ser comercializado y por tanto, consumido tanto por el local como por el visitante, siendo éstos del ámbito nacional e internacional.

Las empresas que se suman a esta iniciativa la comprenden y apoyan y están dispuestas a favorecer a que la gastronomía pirenaica se dé a conocer, se ponga en valor y haga del destino y de sus empresas, escenarios altamente competitivos desde el punto de vista del turismo gastronómico en el corto, medio y en el largo plazo.

Esta norma nace también con vocación de agrupar los intereses entre el sector público y el privado y organizar y estructurar la oferta de productos agroalimentarios y servicios relacionados con la gastronomía en la provincia de Huesca unidos a la zona de Hautes Pyrenees.

La ordenación del territorio en base al producto gastronómico, permitirá dinamizar la actividad turística mediante la organización de acciones que impulsarán en mayor medida los flujos

turísticos relacionados con el turismo interesado en los productos agroalimentarios artesanos y la gastronomía, garantizando a los locales y a los visitantes del Pirineo una oferta de calidad.

En este sentido, la norma tendrá como objetivos principales los siguientes:

- El fomento del uso de los productos agroalimentarios de Huesca y Hautes-Pyrénées en los restaurantes de ambos territorios.
- Facilitar la articulación de oferta turística transfronteriza relacionada con el turismo agroalimentario y gastronómico de acuerdo con unos criterios de producto.
- Fomentar alianzas entre los distintos agentes públicos y privados implicados, buscando el beneficio común.
- Desarrollar una oferta turística especializada y de calidad en turismo agroalimentario y gastronómico transfronterizo orientada al mercado y diferenciada frente a otros destinos competidores.
- Promocionar el turismo agroalimentario y gastronómico bajo una marca conjunta de producto de turismo agroalimentario y gastronómico de forma que se potencie la imagen del Pirineo en estos segmentos.
- La promoción de la formación y el reciclaje de sus integrantes.
- Mantener y recabar relaciones con los organismos y entidades establecidas legalmente en dichas competencias, tanto a nivel regional, nacional como internacional, para fomento de las profesiones y maestrías, de la cultura agroalimentaria y gastronómica que pudieran ser beneficiosos para los miembros.
- Promover actividades, así como organizar competiciones y concursos profesionales o “amateurs”, dentro del ámbito de la restauración y la producción alimentaria.
- Colaborar con Centros de Formación Profesional vinculados al producto y a la hostelería, en todo aquello que pudiera ser útil y beneficioso para los futuros profesionales del Pirineo.
- Participar en la organización de congresos, conferencias, viajes de familiarización y workshops y otros eventos que puedan fomentar el intercambio con profesionales de la industria alimentaria y la gastronomía de otras provincias y regiones españolas y del extranjero.
- Conservar, explicar y difundir el patrimonio cultural del Pirineo Central.
- Impulsar un producto turístico gastronómico asociado a las tradiciones aragonesas y bigourdennes y que impliquen a todo el territorio.
- Crear un producto turístico que considere a los productores y elaboradores de los productos gastronómicos.
- Aportar valor a la experiencia turística en el Pirineo Central.
- Apoyar la promoción de la oferta y recursos gastronómicos.
- Fomentar el desarrollo de actividades gastronómicas turísticas.
- Disponer de una agenda de eventos gastronómicos en el Pirineo central.

REQUISITOS EXIGIDOS A TODOS LOS MIEMBROS

Los requisitos que se presentan a continuación están encaminados a acercar los recursos a los locales y a los visitantes facilitándoles el consumo y poniéndolo en valor para mejorar la experiencia en el destino. Para ello, se centrarán los esfuerzos entorno a los recursos gastronómicos de la zona para transformarlos en experiencias de alto valor añadido.

Los requisitos de esta norma se sustentarán en el liderazgo de los restauradores y de los productores como principales actores.

Para poder formar parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” las empresas deben corresponder con los valores que se persigue recuperar y ensalzar mediante la creación de este Estatuto.

La presente norma consta de requisitos de obligado cumplimiento como punto de partida. En este sentido, se requiere como mínimo:

- Estar legalizado para realizar la actividad y ejercerla en Huesca o en Hautes-Pyrénées.
- Instalaciones en buenas condiciones conforme a los requerimientos de la Administración competente en cada territorio.
- Predisposición al trabajo en red con el resto de miembros.
- En el futuro, pago anual de la cuota de participación por pertenencia a la red de la Cocina de los Pirineos y beneficiarse de sus actividades.
- Firma del protocolo de adhesión. En Huesca, con validez anual y estará sujeto a la campaña de promoción que TUHUESCA establezca para los productos en concreto de turismo gastronómico en el año en curso. En Hautes-Pyrénées, l'Acte d'Engagement au cahier des charges HaPy Saveurs Restaurants.

2. NORMA DEL ESTATUTO DE LA COCINA DE LOS PIRINEOS EN HAUTES-PYRÉNÉES Y FORMULARIO DE ADHESIÓN A LA RED DE RESTAURANTES HaPy Saveurs Restaurants

La charte HaPy Saveurs définit les valeurs qui président à la mise en avant des produits emblématiques de la filière agricole et agroalimentaire des Hautes-Pyrénées. Elles consacrent un terroir, un savoir-faire et une communauté.

Les restaurateurs qui souhaitent adhérer à cette démarche de promotion des Hautes-Pyrénées doivent s'engager à respecter les principes de la Charte et un cahier des charges, conçu par le Conseil Départemental et la CCI, en collaboration avec les professionnels.

Un Comité d'Agrément « Hapy Saveurs » examine les demandes et fait respecter un usage loyal de la signature octroyée au restaurateur.

Cahier des charges Hapy Saveurs

Les critères retenus pour bénéficier de l'usage de la signature HaPy Saveurs pour les restaurateurs sont les suivants :

Critères liés au terroir

- Hapy Saveurs distingue le restaurateur qui aura fait le choix de sublimer par son savoir-faire les produits d'origine locale et de proposer à sa clientèle une carte à forte identité pyrénéenne, en mettant en avant l'authenticité et les qualités gustatives des produits du terroir.
- L'utilisation de produits issus du terroir identifiables (ou non) par un signe officiel de qualité (*) dans l'élaboration des plats, est le premier critère indispensable à l'obtention de la signature.
- Trois produits locaux (au minimum) devront figurer obligatoirement à la carte du restaurant, tout au long de l'année, dans les catégories suivantes :
 - viandes,
 - légumes/fruits,
 - vins.

Les viandes doivent provenir d'animaux nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées (ou cantons limitrophes)
- La liste des produits du terroir est recensée sur le site www.monpaisgourmand sous les deux rubriques : les *incontournables* et les *trésors à découvrir*.

| | | |
|---|---|--|
| Le Mouton de Barèges (AOC) L'Agneau des Pyrénées Ovins (<i>race allaitante</i>) Le Porc Noir de Bigorre (AOC) Le jambon de Porc Noir (AOC) Le Porc fermier du Sud-Ouest (IGP) Label Rouge) Porc charcutier Le Veau Grain de soie Veau (<i>race allaitante</i>) Viande bovine (<i>race allaitante</i>) | La Poule Noire d'Astarac Volaille Canards et oies La Truite des Pyrénées La garbure Le Haricot tarbais (IGP) Label Rouge) Légumes du pays Oignon de Trébons Le safran Produits bio (AB) | Fruits du pays La châtaigne des Pyrénées Fromages et produits laitiers des Pyrénées Le gâteau à la broche Pains artisanaux Vins de Madiran (AOC) Vins de Pacherenc de Vic-Bilh (AOC) Vins de Bigorre (IGP Vin du Comté Tolosan) Bières artisanales Autres |
|---|---|--|

Critères liés au savoir-faire

- La recherche d'un approvisionnement de proximité, directement auprès de producteurs ou sur les marchés et halles des Hautes-Pyrénées fait partie des signes d'engagement du restaurateur de privilégier les produits du terroir.
- Le respect de la saisonnalité des produits atteste également du souci du restaurateur d'offrir à sa clientèle des produits frais et sains, dans une démarche de développement durable.
- Le choix du restaurateur d'élaborer tous ses plats sur place et à ne pas avoir recours à des préparations est un critère déterminant pour l'obtention de la signature Hapy Saveurs.

Critères liés à la communauté

- HaPy Saveurs s'adresse au professionnel qui s'attache à identifier le plus possible sa cuisine au département et en cela devenir un ambassadeur des Hautes-Pyrénées.
- Le restaurateur labellisé Hapy Saveurs se mobilise également pour défendre un art de vivre et du bien manger par la pédagogie. La participation à des démarches individuelles ou collectives en direction des jeunes en particulier devra faire partie de son engagement.
- Par son adhésion à Hapy Saveurs, le restaurateur participe au renforcement des liens entre agriculture, gastronomie et tourisme, trois atouts du territoire qu'il convient d'associer le plus souvent possible dans des démarches de synergie telles que Hapy Saveurs.

(*) *Produits des Hautes-Pyrénées sous Signes d'identification de la qualité et de l'origine*
AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) : Jambon de porc noir de Bigorre, Porc noir de Bigorre, Mouton de Barèges-Gavarnie, AOC/AOP Appellation d'Origine protégée) : Vins de Madiran et Pacherenc de Vic-Bilh, IGP (Identification Géographique Protégé) : Haricot tarbais, Porc fermier du Sud-Ouest, Tomme des Pyrénées, Oignon de Trébons, vin de Bigorre (IGP Comté Tolosan), Label rouge : Haricot tarbais, Porc fermier du Sud-Ouest, Logo AB (Agriculture Biologique) : viandes, fruits et légumes, fromages, céréales, vins, bières...

Je soussigné(e), certifie :

- Respecter les engagements énoncés ci-dessus,
- Confirmer que les informations fournies dans la demande d'adhésion sont exactes,
- M'engager à faire un usage loyal de la signature Hapy Saveurs.

Fait à Le

Signature et cachet

3. NORMA DEL ESTATUTO DE LA COCINA DE LOS PIRINEOS EN HUESCA Y FORMULARIO DE ADHESIÓN A LA RED DE RESTAURANTES Huesca la Magia de la Gastronomía. Hecho en los Pirineos

Requisitos comunes a todos los miembros y vinculados a territorio

- Las empresas que forman parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” ensalzan los productos de origen local con su saber hacer y ofrecen a los clientes una carta con una fuerte identidad pirenaica, destacando la autenticidad y el sabor de los productos locales.
- Todo restaurante y productor agroalimentario que forma parte de la Red, debe poder demostrar que utiliza productos de la provincia de Huesca o de Hautes Pyrénées, en la elaboración de sus platos.
- Durante todo el año, al menos tres productos locales de temporada deben ser incluidos en la carta del restaurante, en alguna de las siguientes categorías:
 - Carne.
 - Verduras / frutas / legumbres / arroces / y otros vegetales
 - Vinos / cervezas / licores / y otras bebidas
 - Pescado
 - Quesos y lácteos
 - Panadería y repostería
- Las empresas que sean miembros contarán con profesionales que se esfuercen visiblemente por vincular su gastronomía a los Pirineos y, a través de ello, puedan convertirse en embajadores de la zona en cuestión.
- El propietario del restaurante y el productor se implican también en una labor de pedagogía orientada a defender un estilo de vida basado en comer bien. La participación en iniciativas individuales o colectivas dirigidas a jóvenes en particular debe formar parte de su compromiso.
- A través de su participación en esta Red, la empresa participa en el fortalecimiento de los vínculos entre la agricultura, la gastronomía y el turismo; tres activos del territorio que deben ir asociados en iniciativas de sinergias con la marca “Huesca la magia – Hecho en los Pirineos”
- La empresa dispone de información completa y actualizada sobre el resto de miembros que forman parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” (objetivos, miembros, etc.). Asimismo, dispondrán de un display o similar con la imagen de marca a la vista de clientes y proveedores de acuerdo con lo que se establezca para la imagen corporativa.
- Las empresas dispondrán de información de la Red en su página web o similar. La empresa informará a través de su página web o similar de esta Red y sus actividades.
- Las empresas aprovechan y promueven el uso de productos autóctonos y los servicios locales en las zonas donde operan.

Requisitos específicos para establecimientos de restauración

1. Las cartas, las hojas de menús de día o cualquier sistema de soporte de ventas (pizarras, carteles u otros) incorporarán la imagen corporativa de marca definida destacando la calidad de miembro del establecimiento de acuerdo con lo que se establezca para la imagen corporativa.
2. Disponer de productos autóctonos del Pirineo Central en la oferta gastronómica del restaurante. *(Ver punto 3 de los requisitos comunes de la presente norma)*

3. Se dispondrá de oferta gastronómica vinculada a la tradición del Pirineo Central. La oferta incluirá platos con productos y elaboraciones tradicionales inspirados a partir de platos de la cocina tradicional. Esta particularidad se reflejará en la carta.
4. La oferta de vinos tiene que incluir al menos 3 referencias de vinos elaborados en el Pirineo Central.
5. En el caso de que el restaurante disponga de referencias propias del territorio con DOP, IGP o marca local del territorio, éstas se harán visibles en la carta o soporte similar.
6. El restaurante es una referencia directa y comercial con orientación al menos a 3 productores de la zona.
7. El restaurante ofrece al cliente la oportunidad de informarse sobre dónde comprar productos alimenticios del Pirineo Central.
8. Organiza y/o participa en eventos gastronómicos que se organizan en la zona de los Pirineos.

FORMULARIO DE ADHESIÓN A LA RED DE RESTAURANTES EN HUESCA Huesca la Magia de la Gastronomía. Hecho en los Pirineos

El que suscribe ha leído y entendido los requisitos para formar parte de la Red de restaurantes **Huesca la Magia de la Gastronomía. Hecho en los Pirineos** y considera que cumple con los requisitos mínimos para adherirse. En calidad de _____
(indicar cargo o posición que ocupa) de la empresa /entidad _____
_____(indicar el nombre completo del negocio) situado en _____, manifiesto a través de la firma del presente protocolo de adhesión mi interés en participar en dicho proyecto.

Requisitos para incluir un restaurante en la Red de restaurantes del Estatuto de la Cocina de los Pirineos en Huesca.

1. Las empresas que forman parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” ensalzan los productos de origen local con su saber hacer y ofrecen a los clientes una carta con una fuerte identidad pirenaica, destacando la autenticidad y el sabor de los productos locales.
2. Todo restaurante y productor agroalimentario que forma parte de la Red, debe poder demostrar que utiliza productos de la provincia de Huesca o de Hautes Pyrénées, en la elaboración de sus platos.
3. Durante todo el año, al menos tres productos locales de temporada deben ser incluidos en la carta del restaurante, en alguna de las siguientes categorías:
 - Carne.
 - Verduras / frutas / legumbres / arroces / y otros vegetales
 - Vinos / cervezas / licores / y otras bebidas
 - Pescado
 - Quesos y lácteos
 - Panadería y repostería
4. Las empresas que sean miembros contarán con profesionales que se esfuercen visiblemente por vincular su gastronomía a los Pirineos y, a través de ello, puedan convertirse en embajadores de la zona en cuestión.
5. El propietario del restaurante y el productor se implican también en una labor de pedagogía orientada a defender un estilo de vida basado en comer bien. La participación en iniciativas individuales o colectivas dirigidas a jóvenes en particular debe formar parte de su compromiso.
6. A través de su participación en esta Red, la empresa participa en el fortalecimiento de los vínculos entre la agricultura, la gastronomía y el turismo; tres activos del territorio que deben ir asociados en iniciativas de sinergias con la marca “Huesca la magia – Hecho en los Pirineos”
7. La empresa dispone de información completa y actualizada sobre el resto de miembros que forman parte del “Estatuto de Cocina de los Pirineos” (objetivos, miembros, etc.).

- Asimismo, dispondrán de un display o similar con la imagen de marca a la vista de clientes y proveedores de acuerdo con lo que se establezca para la imagen corporativa.
8. Las empresas dispondrán de información de la Red en su página web o similar. La empresa informará a través de su página web o similar de esta Red y sus actividades.
 9. Las empresas aprovechan y promueven el uso de productos autóctonos y los servicios locales en las zonas donde operan.
 10. Las cartas, las hojas de menús de día o cualquier sistema de soporte de ventas (pizarras, carteles u otros) incorporarán la imagen corporativa de marca definida destacando la calidad de miembro del establecimiento de acuerdo con lo que se establezca para la imagen corporativa.
 11. Disponer de productos autóctonos del Pirineo Central en la oferta gastronómica del restaurante. *(Ver punto 3 de los requisitos comunes de la presente norma)*
 12. Se dispondrá de oferta gastronómica vinculada a la tradición del Pirineo Central. La oferta incluirá platos con productos y elaboraciones tradicionales inspirados a partir de platos de la cocina tradicional. Esta particularidad se reflejará en la carta.
 13. La oferta de vinos tiene que incluir al menos 3 referencias de vinos elaborados en el Pirineo Central.
 14. En el caso de que el restaurante disponga de referencias propias del territorio con DOP, IGP o marca local del territorio, éstas se harán visibles en la carta o soporte similar.
 15. El restaurante es una referencia directa y comercial con orientación al menos a 3 productores de la zona.
 16. El restaurante ofrece al cliente la oportunidad de informarse sobre dónde comprar productos alimenticios del Pirineo Central.
 17. Organiza y/o participa en eventos gastronómicos que se organizan en la zona de los Pirineos.

Expreso mi conformidad con los motivos que hacen necesaria esta iniciativa y comparto la metodología elegida para el desarrollo competitivo de la actividad turística del destino, sus beneficios y objetivos entre los que destacan:

- Prestar a nuestros clientes un servicio de calidad que garantice el cumplimiento de sus expectativas
- Mejorar y profesionalizar la prestación del servicio en el ámbito de trabajo, así como la formación del conjunto de los recursos humanos para asegurar la rentabilidad de la actividad profesional, mediante la aportación de herramientas y métodos de trabajo previstos por la norma.
- Asociar mi empresa o prestación de servicio a un distintivo de participación, garantía de calidad, una vez asegurado el cumplimiento de los requisitos establecidos en las distintas etapas de aplicación de la norma.

Como prueba de mi conformidad con lo expuesto anteriormente solicito formalmente mi participación en la norma "Estatuto de Cocina de los Pirineos"

Huesca,de.....de 2018

(nombre y firma)

FORMA DE ADHESIÓN A LA RED DE RESTAURANTES EN HUESCA Huesca la Magia de la Gastronomía. Hecho en los Pirineos

A continuación, se determinan los pasos a seguir por una empresa para formar parte de la Red.

1. Cumplimentar la solicitud de adhesión y hacerla llegar por correo postal en papel a la sede de la AECT HP-HP. Porches de Galicia, 4 22002 Huesca.
2. Una vez recibida la solicitud de participación, la AECT HP-HP se pone en contacto con la empresa solicitante para comunicarle su incorporación a la red y hacerle saber que formará parte del grupo inicial que conforma la Red, y por tanto, será parte del Comité de Acreditación de ésta y tratará las futuras altas y bajas de los próximos adheridos.
3. La AECT HP-HP gestionará las solicitudes que se produzcan en el primer año de creación de la Red. A partir del segundo año, la solicitud de restaurantes será enviada directamente al Comité de Acreditación en la forma que establezca la propia Red.
4. Los requisitos de acceso de los futuros adheridos a la Red, serán establecidos por ésta misma.
5. La Red asumirá un compromiso anual con TuHuesca en términos de promoción turística, que se renovará año a año, en los términos acordados por TuHuesca y la propia Red.
6. La Red deberá cumplir con los “requisitos exigidos a los miembros” que se contempla en la parte final del Estatuto para poder ser beneficiarios de las acciones de promoción de TuHuesca.
7. A partir de ese momento se mantendrá informada a la empresa participante de las acciones de promoción que se realicen y se le convocará a las actividades en las que se requiera su participación. Además, una vez al año se comprobará el cumplimiento de los requisitos de participación.

La empresa que cumpla con los requisitos que se establezcan demostrará su compromiso;

- Haciendo un uso correcto de la marca creada
- Siendo embajador de la puesta en valor del producto local del Pirineo Central.