

LE TOUR DES LABELS

Pour tous les établissements

Les labels

Structures éligibles

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>Label Destination d'Excellence</p> <p>Destination d'excellence est un label d'État qui vise à remplacer progressivement le label « Qualité Tourisme ». Il s'inscrit dans le cadre du Plan Destination France, initié par l'agence Atout France, afin de renforcer la compétitivité de l'offre touristique française à travers une démarche qualitative, durable et inclusive.</p> | Tous types d'hébergements touristiques Restaurants Sites d'activités et des visites Offices de tourisme Palais des congrès Agences de voyage |
|  | <p>Ecolabel Européen</p> <p>L'Ecolabel Européen certifie votre engagement dans une démarche touristique respectueuse de l'environnement. Avec une reconnaissance européenne, ce label valorise votre projet écotouristique auprès d'un large public.</p> | Les services d'hébergements touristiques et les services auxiliaires à ces hébergements (restauration, site de loisirs...) |
|  | <p>Tourisme et Handicap</p> <p>Tourisme & Handicap est une marque de niveau national qui prend en compte les quatre familles de handicaps (auditif, mental, moteur et visuel) et vise à développer une offre touristique adaptée et intégrée à l'offre généraliste.</p> | Tous types d'hébergements touristiques Restaurants Sites d'activités et de visites Visites guidées, sports de nature et sorties nature |
|  | <p>Accueil vélo</p> <p>Accueil Vélo est un label qui est attribué aux structures proposant des services adaptés aux touristes à vélo. C'est un outil de référence pour les cyclotouristes qui sont de plus en plus nombreux, en particulier sur les itinéraires cyclables aménagés.</p> | Tous types d'hébergements touristiques Restaurants Sites d'activités et de visites Loueurs et réparateurs de vélos Offices de tourisme |
|  | <p>Préférence Commerce</p> <p>Le label Préférence Commerce, mis en place par les Chambres de Commerce et d'Industries et un label national. Il vous permet de valoriser votre professionnalisme et de vous engager dans une démarche qualité. Plus qu'un label, c'est un levier pour dynamiser et améliorer votre commerce tout en créant une relation de confiance avec votre clientèle</p> | Commerce et points de vente |
|  | <p>Accueil Paysan</p> <p>Le label Accueil Paysan est attribué aux agriculteurs et acteurs ruraux engagés dans une agriculture paysanne et un tourisme durable, équitable et solidaire. Il valorise votre métier de paysan-accueillant-érménageur et votre volonté de faire découvrir le milieu rural dans le partage et l'échange.</p> | Hébergements Restaurants Sites d'activités et de visites |

Pour les hébergements et les restaurants

| Les labels | | Structures éligibles |
|---|---|---|
|  | <p>Logis de France</p> <p>Le label Logis de France possède une reconnaissance nationale. Il promeut une « hôtellerie à visage humain » et s'appuie sur des valeurs de tradition et de convivialité. Obtenir ce label apportera à votre établissement un gage de sérieux, d'authenticité et de qualité.</p> | Hôtels Restaurants |
|  | <p>La Clef Verte</p> <p>La Clef Verte est le premier label environnemental reconnu au niveau international. Il est délivré aux établissements ayant une politique environnementale basée sur le partage des écogestes, les achats responsables ainsi que la gestion des déchets et des ressources naturelles. L'objectif est de valoriser votre engagement dans une gestion touristique durable.</p> | Tous types d'hébergements touristiques Restaurants |

Pour les hébergements

| Les labels | | Structures éligibles |
|---|---|--|
|  | <p>Gîtes de France</p> <p>Gîtes de France est le premier réseau et un label de référence nationale et européenne en termes d'hébergement chez l'habitant. Le label de qualité Gîtes de France garantit aux touristes des normes de confort précises (en 1, 2, 3, 4 et 5 épis) et le respect d'une charte qui contient des normes de confort, d'accueil et de convivialité, d'architecture, de services et de décoration. Les gîtes et les chambres d'hôtes sont reclassées au moins tous les 5 ans.</p> <p>Ainsi, obtenir le label Gîtes de France valorise votre hébergement et lui apporte une visibilité et une reconnaissance auprès de votre clientèle.</p> | Meublés de tourisme Chambres d'hôtes Campings |
|  | <p>Clévacances</p> | Meublés de tourisme Chambres d'hôtes Locations de vacances |
|  | <p>Bienvenue à la Ferme</p> <p>Le label Bienvenue à la Ferme est attribué à des hébergements, activités ou produits de qualité élaborés par des agriculteurs sur le lieu de leur exploitation. Ce label assure la qualité de l'accueil et de l'environnement de votre activité ainsi que votre professionnalisme. De plus, il valorise vos engagements dans une démarche d'agriculture durable et responsable.</p> | Meublés de tourisme Chambres d'hôtes Campings Fermes Fermes auberges |
|  | <p>Rando Accueil</p> <p>Le label Rando Accueil est reconnu au niveau national et constitue un réseau d'établissements positionnés « nature et randonnée ». Il valorise votre hébergement spécialisé dans la randonnée (pédestre, vélo, VTT, équestre et neige) et les activités sportives/découvertes de pleine nature. Ce label garantit à la clientèle que votre établissement propose des services et un hébergement adapté à ces pratiques.</p> | Gîtes de groupes Gîtes d'étapes Hôtels Campings Villages vacances |

Pour les restaurants

| | | |
|---|---|---|
|  | <p>Bistrot de Pays</p> <p>Bistrot de Pays contribue à la conservation et à l'animation du tissu économique et social en milieu rural par le maintien ou la remise en service du café de village, multi-service de proximité. Développé au niveau national, il met en avant votre établissement et votre commerce auprès de la clientèle en prônant les valeurs de terroir, de convivialité, d'authenticité et de solidarité. Bien plus qu'un label, Bistrot de Pays s'avère être un soutien solide pour votre établissement.</p> | <p>Restaurants</p> <p>Bistrots</p> <p>Brasseries</p> <p>Cafés</p> <p>(Implantés dans une commune rurale de moins de 2000 habitants)</p> |
|  | <p>Le Guide Michelin</p> <p>Les étoiles Michelin récompensent les restaurateurs qui proposent une cuisine de grande qualité. Les critères d'évaluation se basent sur la qualité des produits, la maîtrise des cuissons et des saveurs, la personnalité du chef dans sa cuisine, le rapport qualité prix ainsi que la régularité dans le temps et sur l'ensemble de la carte. L'obtention d'une, deux ou trois étoiles Michelin se fait sur visites mystères d'inspecteurs du Guide Michelin.</p> | <p>Restaurants</p> |
|  | <p>Maître Restaurateur</p> <p>Le titre de Maître Restaurateur est attribué aux restaurateurs de métier qui s'engagent à cuisiner sur place des produits bruts (cuisine entièrement faite maison), majoritairement frais et intégrant les circuits courts. Obtenir ce label est un gage d'excellence et de qualité pour votre restaurant et la prestation que vous proposez.</p> | <p>Restaurants</p> |