
LA CHARTE MILITANT DU GOÛT

ANNEXE 4

CONDITIONS PARTICULIÈRES RESTAURANTS

I. Conditions relatives aux obligations dévolues aux Restaurants

La filière des restaurants de la démarche « Le Gard, Militant du Goût » s'inscrit dans la valorisation du patrimoine gardois. Elle vise également à valoriser les restaurateurs gardois qui ont à cœur de promouvoir une cuisine de terroir. La qualité de la cuisine, de l'accueil et du service ainsi que des produits utilisés, sont les critères qui permettent aux restaurateurs « Le Gard, Militant du Goût » de se démarquer.

Elle valorise cet écosystème dynamique et riche, où tous les acteurs contribuent au développement et au rayonnement de la filière.

Adhérer à cette démarche, c'est aussi faire preuve de bon respect des réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire.

Ceci suppose notamment que l'adhérent doit :

- ✓ Fournir une copie du formulaire CERFA de déclaration d'existence à la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP),
- ✓ Transmettre, s'il y a, le rapport d'inspection de la DDPP ou du service d'hygiène de la commune, des 3 dernières années,
- ✓ Respecter les dispositions de maîtrise des risques et procédures de traçabilité définies soit dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène de la restauration soit dans son propre Plan de Maîtrise Sanitaire,
- ✓ Fournir les informations conformes à la réglementation en vigueur (notamment réglementation INCO sur les allergènes, l'origine des viandes...), qui doivent être lisibles dans les salles de restaurants ou dans les menus,
- ✓ Être en conformité réglementaire au regard des exigences en terme de formation. Le décret du 24 juin 2011 et les arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011, ainsi que l'article L233-4 du code rural et de la pêche maritime imposent la formation à l'hygiène alimentaire. Au 1er octobre 2012, la formation à l'hygiène alimentaire est devenue obligatoire, notamment pour les établissements de restauration traditionnelle. A ce titre, au moins une personne de l'établissement doit :
 - Soit être formée (formation d'une durée de 14 heures),
 - Soit détenir un diplôme délivré après le 1er janvier 2006 de niveau V ou supérieur (selon l'Arrêté du 25 novembre 2011 relatif à la liste des diplômes et titres à finalité professionnelle dont les détenteurs sont réputés satisfaire à l'obligation de formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale),
 - Soit avoir une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.

Suivant l'un des trois cas précédent, l'adhérent devra joindre à son dossier de candidature :

- Soit une copie de l'attestation de stage en matière d'hygiène alimentaire (d'une durée de 14 heures) correspondant aux exigences du décret du 24 juin 2011 et des arrêtés du 5 octobre 2011 et du 25 novembre 2011,
 - Soit une copie de son diplôme délivré après le 1er janvier 2006 de niveau V ou supérieur,
 - Soit une attestation manuscrite (datée et signée) d'une expérience minimum de 3 ans en tant que gestionnaire ou exploitant d'une entreprise du secteur alimentaire.
- ✓ Faire procéder à des autocontrôles annuels permettant de vérifier et garantir la maîtrise de ses process et produits.

En cas de non fourniture de l'attestation, l'adhérent doit se soumettre à un diagnostic hygiène réalisé par la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI).

II. Conditions de participation pour les restaurateurs

L'adhérent s'engage à :

- Être un restaurant traditionnel (les restaurants de spécialités étrangères, les fast-foods, les cafétérias, les selfs services, les pizzerias et les crêperies sont exclus),
- Être titulaire d'un diplôme d'Etat en restauration (CAP, BEP, BT, BAC pro ou BTS) ou disposer d'une expérience de plus de 5 ans dans ces domaines,
- Utiliser au minimum 3 produits « Le Gard, Militant du Goût » dans le menu ou 1 produit dans chaque plat de la carte (entrée, plat, dessert),
- Présenter au minimum 3 vins gardois dans la carte des vins,
- Mettre en avant les produits « Le Gard, Militant du Goût » et le patrimoine gastronomique gardois dans les propositions à la clientèle, en fonction de la saison,
- Se fournir chez au moins 3 producteurs (hors viticulteurs), artisans ou entreprises agroalimentaires du Gard en direct ou chez un intermédiaire qui s'approvisionne auprès de producteurs locaux afin de favoriser les circuits courts et de proximité,
- Communiquer sur les fournisseurs locaux,
- Obtenir le label Qualité Tourisme, Qualité Sud de France ou le titre de Maître Restaurateur dans un délai de 2 ans. L'attestation de labellisation ou d'adhésion doit être fournie.

III. Conditions relatives à l'engagement qualité

Le restaurant doit respecter les critères de qualité de la démarche dans les domaines suivants :

1. Les produits de la table :

- Faire la cuisine sur place,
- Ne pas recourir à des plats préparés,
- Utiliser autant que possible les produits « Le Gard, Militant du Goût » frais et de saison dans la réalisation des plats/recettes,
- Répondre aux obligations de la traçabilité en application depuis le 1er janvier 2005 (traçabilité qui permet de définir si les produits utilisés sont bien « Le Gard, Militant du Goût »).

2. Relation client :

L'adhérent et son personnel sont en mesure d'expliquer et de présenter l'origine des produits les modes d'élaboration des plats et produits proposés.

- En cas d'absence, un répondeur mentionne les heures et jours d'ouverture et offre la possibilité de laisser un message,
- Répondre au téléphone de manière courtoise et chaleureuse. En cas d'absence, il est possible de laisser un message et le répondeur indique les périodes d'ouverture de l'accueil,
- Accueillir le client de manière aimable, souriante, courtoise, chaleureuse, en utilisant des formules de politesse adaptées,
- La tenue et la présentation du personnel d'accueil doivent être soignées, propres et en harmonie avec le site,
- Afficher les informations utiles (tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés) de façon lisible et visible,
- Proposer des cartes et menus soignés, propres, attractifs, lisibles et correctement orthographiés avec une mise en avant des produits : « Le Gard, Militant du Goût »,
- Assurer un service à table efficace et attentionné. Gérer l'attente entre les plats,
- Soigner la présentation des plats,
- Assurer une facturation efficace : clarté, précision, conformité de la facture par rapport aux prestations achetées. Les modes de paiement habituels sont acceptés par l'établissement (CB, espèces, chèques, tickets restaurant, chèques vacances),
- Prendre congé du client de façon chaleureuse, aimable et souriante avec remerciements.

3. Aménagements intérieurs :

- Aménager et décorer le restaurant de manière à le rendre accueillant, chaleureux, convivial et confortable,
- Présenter la mise en place de la table avec goût et avec des éléments (nappes, sets, serviettes, couverts, verres, assiettes, ...) propres et en bon état, secs et non dépareillés,
- Posséder un portemanteau ou un vestiaire correspondant au nombre de personnes susceptibles d'être accueillies et dont l'emplacement assure à la clientèle des conditions satisfaisantes de sécurité et de propreté,
- Posséder des sanitaires propres à disposition de la clientèle.

A réception du dossier et conformément à la charte conditions générales, votre demande d'adhésion sera examinée par le Comité « Le Gard, Militant du Goût » qui se réserve le droit d'accepter ou de refuser la candidature au vu des éléments exposés ci-dessus. Si le dossier est incomplet, la validation de la candidature sera reportée au prochain Comité « Le Gard, Militant du Goût ».