
LA CHARTE MILITANT DU GOÛT

ANNEXE 6

CONDITIONS PARTICULIÈRES TRAITEURS ARTISANS / CHARCUTIERS TRAITEURS

I. Conditions relatives aux obligations dévolues aux Traiteurs Artisans et Charcutiers Traiteurs

La filière des Traiteurs Artisans et Charcutiers Traiteurs de la démarche « **Le Gard, Militant du Goût** » s'inscrit dans la valorisation du patrimoine gardois. Elle vise également à valoriser les professionnels gardois qui ont à cœur de promouvoir une cuisine de terroir. La qualité des locaux, de l'accueil et du service ainsi que des produits utilisés, sont les critères qui permettent aux professionnels « 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 du bon respect des réglementations en matière d'hygiène, de sécurité et de qualité alimentaire en vigueur.

Ceci suppose notamment que l'adhérent doit :

- ✓ Fournir copie du formulaire CERFA de son activité de fabrication et/ ou distribution ou manipulation et/ ou entreposage de denrées alimentaires (avec précision du type de denrées : d'origine végétale ou d'origine animale ou en contenant),
- ✓ Communiquer la copie du récépissé de la demande d'agrément ou de dérogation à l'agrément communautaire auprès des services de la DDPP en cas de cession de produits d'origine animale ou en contenant, à des intermédiaires qui ne sont pas les consommateurs finaux,
- ✓ Transmettre, s'il y a, le rapport d'inspection de la DDPP ou du service d'hygiène de la commune, des 3 dernières années.

L'adhérent doit :

- Respecter les dispositions de maîtrise des risques et procédures de traçabilité définies soit dans un Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène validé (cf. www.agriculture.gouv.fr/guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-gbph), soit dans son propre Plan de Maîtrise Sanitaire, conforme aux exigences réglementaires,
- Réaliser l'information et/ou des étiquetages conformes à la réglementation en vigueur (notamment réglementation INCO sur les allergènes, les mentions obligatoires sur les produits pré-emballés, les valeurs nutritionnelles, origine des viandes),
- Réaliser des études permettant de valider les D.L.C (" à consommer de préférence avant le..." ou " à consommer jusqu'au"), ou D.D.M (Date de Durabilité Minimale (anciennement DLUO) = à consommer de préférence avant le « ... »), notifiées sur ses produits,

- Faire procéder à des autocontrôles annuels permettant de vérifier et garantir la maîtrise de ses process et produits,
- Être en conformité réglementaire en matière de formation du personnel concernant l'hygiène et la sécurité alimentaire : formation aux bonnes pratiques d'hygiène, aux procédures HACCP intégrant les dispositions de maîtrise des risques particuliers de l'établissement, aux procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes.

La formation à l'hygiène alimentaire est obligatoire. **Une attestation de formation régulière du personnel devra être fournie**, la preuve de l'auto contrôle pourra être demandée.

II. Conditions de participation pour les Traiteurs Artisans et Charcutiers Traiteurs

L'adhérent s'engage à :

- Avoir une activité en boutique ou étal,
- Être titulaire d'un diplôme dans le métier (CAP, BEP, BT, BAC pro ou BTS) ou disposer d'une expérience de plus de 5 ans dans ces domaines,
- En cas de constitution de menus, 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),
- Mettre en avant les produits « Le Gard, Militant du Goût » dans les propositions à la clientèle, en fonction de la saison,
- Valoriser les produits « Le Gard, Militant du Goût » et le patrimoine gastronomique gardois dans les cours et les leçons de goût,
- 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.

III. Conditions relatives à l'engagement qualité

Le traiteur artisan ou charcutier-traiteur doit respecter les critères de qualité de la démarche dans les domaines ci-après.

a) La fabrication et la fourniture de repas

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.

- 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,
- En cas de cartes et menus, les proposer soignés, propres, attractifs, lisibles et correctement orthographiés avec une mise en avant des produits « Le Gard, Militant du Goût »,
- En cas d'un service à table, l'assurer de façon 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 la boutique ou le lieu de réception 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.

b) **Les cours et les leçons de goûts et de cuisine**

A titre accessoire, le traiteur peut :

- Proposer des sujets de cours ou de leçons en lien avec « Le Gard, Militant du Goût »,
- Valoriser les produits « Le Gard, Militant du Goût » et les circuits courts d'approvisionnement,
- Présenter les produits, leur origine, leur saisonnalité, leurs caractéristiques, leur circuit de distribution.

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 ».