
LA CHARTE MILITANT DU GOÛT

ANNEXE 5

CONDITIONS PARTICULIÈRES RESTAURANTS COLLECTIFS OU CUISINES COLLECTIVES

I. Conditions relatives aux obligations dévolues aux cuisines collectives

La filière des restaurants collectifs de la marque « **Le Gard, Militant du Goût** » s'inscrit dans la valorisation du patrimoine gardois. Elle vise également à valoriser les chefs cuisiniers et les établissements 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 cuisiniers et 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 marque, 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, soit le rapport d'inspection de la DDPP, soit le rapport d'audit d'un prestataire de contrôle de ces 3 dernières années,
- ✓ Être en conformité réglementaire en matière de formation du personnel et des personnes en charge de la mise en œuvre des principes de la méthode HACCP,
- ✓ Respecter les dispositions de maîtrise des risques et procédures de traçabilité et gestion des produits non conformes, définies dans son Plan de Maîtrise Sanitaire établi conformément aux exigences réglementaires,
- ✓ Fournir aux consommateurs les informations obligatoires 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,
- ✓ Faire procéder à des autocontrôles annuels permettant de vérifier et garantir la maîtrise de ses process et produits.

II. Conditions de participation pour les cuisines collectives

L'adhérent s'engage à :

- Être une unité collective proposant des plats cuisinés sur place par le personnel de la structure,

- Compter au moins un membre titulaire d'un diplôme d'Etat en restauration (CAP, BEP, BT, BAC pro ou BTS) ou disposant d'une expérience de plus de 5 ans dans ces domaines,
- Valoriser les produits « Le Gard, Militant du Goût » et le patrimoine gastronomique gardois dans l'établissement,
- Utiliser des produits « Le Gard, Militant du Goût » frais et de saison dans la réalisation de plats/recettes. (Guide fournisseurs en pièce jointe),
- Mettre en place un menu thématique « Le Gard, Militant du Goût » au minimum une fois par mois voire plus si possible, avec 2/3 de produits Militant du Goût, avec une progressivité sur les 3 années suivantes,
- Présenter uniquement des vins gardois dans la carte des vins, pour les adultes uniquement.

III. Conditions relatives à l'engagement qualité

Le restaurant doit respecter les critères de qualité de la marque 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 :

- La tenue et la présentation du personnel d'accueil doivent être soignées, propres et en harmonie avec le site,
- Proposer des cartes et menus soignés, propres, attractifs, lisibles et correctement orthographiés avec une mise en avant des produits : « Le Gard, Militant du Goût »,
- Soigner la présentation des plats,
- Fournir les informations obligatoires (risque allergène, origine viandes...).

3. Aménagements intérieurs :

- Aménager et décorer la salle de restauration de manière à la rendre accueillante, chaleureuse, conviviale 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.

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 ».