

---

## 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 marque « **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 marque, 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](http://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 marque 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 ».***