

Annexe n°4



relative à l'utilisation de la marque

TERRES D'EURE&LOIR

pour les restaurants

1/ CRITERES D'AGREMENT DES RESTAURANTS.

Pour demander à adhérer à la marque, les restaurants candidats doivent respecter au moins l'une des deux conditions suivantes :

- soit être classés « Maître Restaurateur » ou « Restaurateurs de France » (critères d'éligibilité ci-après) ;
- soit être cités dans au moins 2 guides nationaux : Michelin, Gault-Millau, Bottin Gourmand, Champérad, Pudlo, Petit Futé, Guide du Routard.

Les restaurateurs prennent les engagements suivants :

- Ils travaillent les produits d'au moins 6 producteurs Terres d'Eure&Loir avec lesquels ils collaborent tout au long de l'année ;
- Ils proposent un menu « Terres d'Eure-et-Loir » avec un ingrédient principal Terres d'Eure-et-Loir pour chaque assiette. A défaut, ils doivent proposer au moins 3 assiettes (entrée, plat ou dessert) à la carte tout au long de l'année ;
- Ils proposent des boissons Terres d'Eure-et-Loir.

Dans tous les cas, le restaurateur fait figurer le logo Terres d'Eure-et-Loir pour chaque plat valorisé.

- Ils indiquent l'origine des produits (nom ou adresse du producteur) et ajoutent le logo Terres d'Eure&Loir sur le menu ou la carte. La liste globale des producteurs-fournisseurs sera ajoutée dans le livret des menus.
- Ils font figurer le logo Terres d'Eure&Loir à l'extérieur de l'établissement.

2 / MODALITES D'ATTRIBUTION.

En préparation de la commission, le restaurateur fournit la liste des produits Terres d'Eure-et-Loir valorisés dans son établissement, ainsi qu'une copie de sa carte et de ses menus. Si ceux-ci ne remplissent pas les conditions précisées à l'article 1 au moment de la demande, le restaurateur fournira le projet de carte.

Le demandeur accompagne ces documents d'un courrier de motivation adressé au Président de la Chambre d'agriculture, ainsi que de photos de son établissement.

Il fournit enfin 2 exemplaires de la charte avec la ou les annexes liée(s) à son activité, complétés, paraphés et signés.

La commission s'appuie sur ces éléments pour étudier la demande du restaurant. Elle se garde un pouvoir d'appréciation sur la mise en valeur des produits. Une visite sur place peut être envisagée pour en juger.

CRITERES d'ELIGIBILITE

aux titres de MAITRES RESTAURATEURS et RESTAURATEURS de FRANCE

LES MAITRES RESTAURATEURS (Extrait du site <http://www.maitresrestaurateurs.com/> - Avril 2014)

Les fondamentaux :

- Cuisine élaborée sur place
- Produits bruts de qualité
- Equipe de professionnels
- Audit de contrôle
- Titre décerné par arrêté préfectoral

Le cahier des charges :

Produits de la table

- 1. Cuisine faite sur place*
- 2. Achats des charcuteries et salaisons auprès d'artisans ou de PME indépendantes*
- 3. Non recours à des plats préparés*
- 4. Produits acquis majoritairement frais*
- 5. Diversification des plats proposés
(au moins 4 plats en entrée, 4 plats principaux, 4 desserts)*
- 6. Si suggestions ponctuelles alors renouvellement quotidien
(soit 1 entrée, soit 1 plat, soit 1 dessert)*

Relations clients

- 7. Existence d'un traitement des réclamations clients*
- 8. Personnel qualifié en salle*
- 9. Accueil du client : aimable, souriant, courtois, poli*
- 10. Informations précises et complètes si demande du client
(information, réservation etc)*
- 11. Tenue vestimentaire et corporelle soignée du personnel (en harmonie avec le site)*
- 12. Conseil et information du client*
- 13. Affichage lisible et visible des infos utiles
(tarif, services, horaires, moyens de paiement)*
- 14. Cartes de menu soignées, attractives et lisibles*
- 15. Valorisation plats du jour et/ou spécialités maison)*
- 16. Service à table efficace / Gestion de l'attente*
- 17. Quantité suffisante / Présentation des plats*
- 18. Factures claires, conformes, rapidité des formalités de paiement*
- 19. Prise de congés aimable avec remerciements*

Aménagements intérieurs

20. *Accueillant, chaleureux, convivial, confortable, température agréable, ventilation et éclairage efficace*
21. *Si existence d'équipements à l'accueil des personnes handicapées > information du client*
22. *Mise en place de la table avec goût*
23. *Accueil des enfants : rehausseur ou chaise haute*
24. *Porte-manteaux et/ou vestiaire suffisant sûr et propre*

Environnement et extérieurs (si existants)

25. *Extérieurs propres et en bon état*
26. *Mise à disposition d'un stationnement (payant ou gratuit)*
27. *Eclairage des abords, parking, entrée en bon état*
28. *Si aménagement : équipement confortable et de qualité (terrasse ombragée ou parasols)*
29. *Signalétique d'accès au site visible, lisible et uniforme*

Hygiène, sécurité et propreté

30. *Espaces cuisine et stockage propres, en bon état avec outils de production à l'hygiène irréprochable*
 31. *Revêtements muraux, sols, plafonds et mobilier propres et en bon état*
 32. *Conformité à la réglementation en matière de sécurité incendie*
-

RESTAURATEURS DE France (extrait du site <http://www.restaurateursdefrance.com/> - Avril 2014)

Les fondamentaux :

«Restaurateurs de France» est un label officiel reconnu par l'État pour la restauration indépendante.

Créé par les restaurateurs eux-mêmes, il traduit la libre volonté professionnelle de faire progresser chaque établissement et, au delà, de faire reconnaître la qualité des restaurateurs les plus soucieux de leur métier. **Il met surtout l'accent sur la restauration traditionnelle française.**

Pour être conforme au niveau qualitatif requis pour le label «Restaurateurs de France», le restaurateur est audité par un organisme indépendant tous les 4 ans, grâce à plus de 10 critères au niveau de :

- Qualité de la formation
- Qualité des produits
- Qualité du travail
- Qualité de l'accueil

Nos restaurateurs privilégient toujours les produits du terroir.

L'engagement qualité :

Reconnu par l'Etat, Le Label Restaurateurs de France vous garantit une cuisine française de qualité. Soumis à des audits externes réguliers et impartiaux, les établissements labellisés s'engagent à respecter la **Charte Qualité Restaurateurs de France**, constituée de 8 engagements clés envers la clientèle :

FRAÎCHEUR DES PRODUITS

Le "Restaurateur de France" s'engage à promouvoir les produits du terroir afin de valoriser les productions locales.

ACCUEIL ET SERVICE

Le "Restaurateur de France" s'engage à développer un véritable état d'esprit d'accueil pour que votre repas soit un moment de plaisir:

- Accueil de la clientèle en "hôtes privilégiés"
- Traduction de la carte en langue étrangère ou Personnel du Service pratiquant au moins une langue étrangère
- Une information touristique sur la région à la disposition de la clientèle
- Un menu spécial pour les enfants à un prix attractif

PROFESSIONNALISME

Le "Restaurateur de France" justifie d'une qualification professionnelle ou de 7 années d'expérience.

HYGIÈNE

Le "Restaurateur de France" s'engage à respecter tous les règlements en vigueur pour assurer l'hygiène garante d'une alimentation saine conformément à l'Arrêté du 9 mai 1995.

CONFORT ET SÉCURITÉ

Le "Restaurateur de France" est classé "Restaurant de Tourisme" conformément aux normes de l'Arrêté du 27 septembre 1999.

CONTRÔLE

Le "Restaurateur de France" s'engage à mettre à la disposition de la clientèle des fiches d'appréciations portant le cachet du restaurant.

FORMATION

Le "Restaurateur de France" s'engage à suivre chaque année une formation continue.

COMMUNICATION

Le "Restaurateur de France" s'engage à afficher la présente charte qui se traduit par un "véritable contrat de confiance" pour le client.