

Restaurant : fiche descriptive en vue de l'obtention de la marque *Esprit parc national* à remplir par le candidat

La présente fiche a pour objet de décrire le restaurant candidat à la marque *Esprit parc national*. Ce document est complémentaire au règlement d'usage catégoriel « Restauration » (disponible sur www.espritparcnational.com). Il permet au candidat de se situer par rapport à la marque *Esprit parc national* et de faire acte de candidature. Il servira pour l'attribution de la marque par l'établissement public du Parc national, ainsi que pour préparer les outils de communication (site web ...).

DESCRIPTIF GENERAL DU RESTAURANT

Identité du restaurant :

Nom commercial du restaurant :

Nom de l'entreprise :

Forme juridique :

- Exploitation individuelle GAEC EARL
 SARL Entreprise individuelle EURL SAS SA
 SNC SASU Coopérative Association loi 1901
 Autre : ;

Adresse de localisation du restaurant :

.....

.....

Code postal : Ville:

Type de restaurant :

- Restaurant traditionnel Auberge Ferme auberge Refuge Bistrot Snack Autre :

Signes distinctifs du restaurant :

- Titre Maîtres Restaurateurs Label Bistrot de Pays Label Fait Maison
 Marque Assiette de Pays Label Restaurateurs de France
 Label Tables et Auberges de Pays de France Autre :

Nombre de couverts :

Expérience professionnelle du restaurateur :

Diplômes, formations, certificats professionnels :

.....

Nombre d'années d'expériences :

Le(s) bâtiment(s) est/sont :

Ancien(s) Contemporain(s) De différentes époques

Année de construction :

Le restaurant est situé :

Dans un village ou hameau En station Isolé Autre :

.....
Superficie approximative du bâtiment :m²

Prix des plats (ordre de grandeur) : - de 10€ 10 -15€ 15-25€ 25€ et +

Prix des menus :

-
-
-

Proposez-vous des réductions pour certains publics : oui non

Précisez :

.....
.....

Acceptez-vous les Chèques Vacances ? : oui non

Date(s) d'ouverture :

Le restaurant est ouvert toute l'année oui non

Si non, à quelles dates est-il fermé ?

.....
.....
.....

En cas de fermeture, proposez-vous d'autres établissements semblables et / ou marqués au cas où il serait complet ou fermé ? oui non

Si oui, lesquels :

.....
.....
.....

RESTAURATION A BASE DE PRODUITS DU TERROIR

Proposez-vous des plats et spécialités locaux dans votre offre ? oui non

Si oui, lesquels ?

.....
.....
.....
.....
.....



Quels sont les produits locaux* que vous utilisez dans vos préparations ?
(Citez **au moins un** produit par grande catégorie)

Fruits et légumes	
Viandes et poissons	
Fromages / produits laitiers	
Féculents (pâtes, riz, pain légumineuses...)	
Boissons	

* La provenance locale signifie le territoire du Parc national et ses cantons limitrophes. La notion de proximité signifie un rayon de 150 km autour de l'activité.

Vous approvisionnez-vous directement auprès de producteurs locaux (sans intermédiaire) ?
 oui non issus de la ferme (pour les fermes-auberges)
 Si oui, citez **au moins un** producteur local.

Vos plats et desserts sont-ils en majorité cuisinés sur place ? oui non
 Y a-t-il des exceptions autres que celles autorisées par le décret* du « Fait Maison » ?
 oui non
 Si oui, lesquelles ?

* cf. Annexe

Travaillez-vous uniquement les produits de saison, crus et frais ? oui non
 Si non, y a-t-il des exceptions ?

Travaillez/proposez-vous :

> des produits bénéficiant d'un SIQO* <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si oui, citez-en au moins un :
> des produits du commerce équitable <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
> des produits marqués <i>Esprit parc national</i> ou <i>Marque Parc</i> (parc naturel régional) <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem



> des produits issus de l'agriculture biologique ? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
---	------

*Les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) comprennent l'Agriculture Biologique, les Appellations d'Origine Contrôlées, les Appellations d'Origine Protégées, les Indications Géographiques Protégées, les Spécialités Traditionnelles Garanties et les Labels Rouges).

Proposez-vous un menu enfant ? oui non
Celui-ci est-il à base de produits locaux, biologiques, ou comprend-il une spécialité locale ?
 oui non
Si oui, précisez :
.....
.....
.....

ECORESPONSABILITE

Chauffage :
 Central..... > Energie : Bois Fuel Gaz Air Solaire Autre :
 Convecteurs électriques Cheminée fermée Poêle à bois
 Autre :

Avez-vous une source d'énergie renouvelable ou un fournisseur d'électricité certifié « énergie verte » ou un contrat garantissant qu'une partie de l'énergie provient de sources renouvelables ?
 oui non
Si oui, précisez :
.....
.....
.....

Effectuez-vous un suivi des consommations pour limiter les dépenses énergétiques : oui non
Effectuez-vous un suivi des consommations d'eau : oui non

Eau – dispositif d'économie d'eau (pour la cuisine ou le client) :
 Brise-jet/ poussoirs sur les robinets Chasse d'eau double flux
 Autre :

Utilisez-vous des produits d'entretien éco-certifiés ou naturels ? : oui non
Si oui, lesquels (en citer **au moins 3**)?
.....
.....
.....

Utilisez-vous des pesticides ou engrais chimiques pour les extérieurs ? : oui non

Sensibilisez-vous votre personnel aux comportements écoresponsables (tri des déchets, économie d'eau et d'énergie...) oui non
Si oui, par quels moyens ?



.....

Pour votre communication, les supports imprimés sont-ils réalisés de façon responsable ?
 Papier recyclé ou éco-certifié Encres biologiques
 Autre :.....

Existe-il un **système de tri** des déchets dans le restaurant ? oui non

Avez-vous un compost ? oui non

Proposez-vous à vos clients d'emporter les restes de leurs repas ou boissons ?
 oui non

Utilisez-vous de la vaisselle jetable recyclable lors de collations, services-traiteur ou ventes à emporter ? oui non sans objet

Privilégiez-vous l'usage de nappes et serviettes en tissu lors de la mise en table ou de papier éco-labelisé (nappes, serviettes, sets de tables) ? oui non

Achetez-vous des produits en vrac ? oui non
 Si oui, lesquels ?

SENSIBILISATION A L'ENVIRONNEMENT ET AU TERRITOIRE

Des outils de sensibilisation ou d'information sur les éléments suivants sont-ils mis à disposition de la clientèle ?

> Information sur les patrimoines naturels, culturels et les savoir-faire locaux oui non
 > Information sur les manifestations organisées par le Parc et ses partenaires oui non
 (Si oui, les supports papier sont à joindre au dossier)

Par quels moyens (brochures, site internet, panneaux, affiches, agenda, espace dédié...) ?



La clientèle a-t-elle connaissance :

> de l'origine des produits / des producteurs locaux ? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Si oui, par quels moyens ?
> des SICO* ? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
> de la saisonnalité des produits? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non >	Idem
> des produits de terroir composant les plats ? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
> du savoir-faire utilisé dans l'élaboration des plats? <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem

Organisez-vous des animations pour faire découvrir les productions locales et les savoir-faire associés? oui non

Précisez :

Dégustations Démonstrations de savoir-faire Ateliers Stages culinaires

.....

Les documents ou outils remis à la clientèle (menu, brochure...) sont-ils adaptés :
 aux langues étrangères ou locales : oui non
 Précisez :

.....



PROFESSIONNELS PRESENTANT LA OU LES PRESTATIONS

Nom, prénom :
Adresse :
Téléphone fixe : Téléphone mobile :
Mail :
Site internet :
Facebook :
Twitter :
Nom de la structure juridique:.....

Les informations ci-dessous serviront à réaliser les outils de promotion

Contact pour les réservations :

identique à celui mentionné ci-dessus.

autre :

Nom, prénom :

Structure :

Adresse :

Tel : Mail :

Réseaux sociaux (Facebook, Twitter, Youtube).....

.....

Site internet :

Nom pour la clientèle :

Chapeau de présentation (résumé en une phrase) :

.....

.....

.....

Description (quelques lignes pour décrire le restaurant auprès des clients) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



PIECES A FOURNIR

- ✓ Les brochures de promotion et de communication présentant l'ensemble de l'activité du prestataire (français et langues étrangères lorsqu'elles existent).
- ✓ Les documents de sensibilisation utilisés ou distribués.
- ✓ Si possible, des photographies, 300 dpi minimum (format Jpg en fichier joint), pour illustrer et faciliter la promotion de votre structure et libres de droits pour les supports de l'établissement public du Parc national (y compris portraits des encadrants).

Fait à, le.....

Pour le prestataire :

Signature :



ANNEXE

Liste des produits autorisés

Art 1 du décret n°2015-505 du 6 mai 2015 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter, de plats préparés.

Liste utilisée dans le cadre du label titre « Maître restaurateur »

Sont autorisés :

Les produits bruts :

Les produits bruts, définis comme des produits alimentaires crus ne contenant, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour la conservation, aucun assemblage avec d'autres aliments, excepté le sel.

Les fruits et les légumes doivent être achetés frais.

Les produits non bruts :

- salaisons, saurisseries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés),
- fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait,
- pain, farines et biscuits secs,
- légumes et fruits secs ou confits,
- pâtes et céréales,
- choucroute crue,
- abats blanchis,
- levure, sucre et gélatine,
- condiments, épices, aromates, concentrés,
- chocolat, café, tisanes, thés et infusions,
- sirops, vins, alcools et liqueurs,
- sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).

