



## Fiche descriptive des restaurants pour l'attribution 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 ». Il permet au candidat de se situer par rapport à la marque Esprit parc national et de faire acte de candidature.

### DESCRIPTIF GENERAL DU RESTAURANT

#### Identité du restaurant :

Nom commercial du restaurant : .....

Nom de l'entreprise : .....

Statut de l'entreprise : .....

Adresse de localisation du restaurant :

.....

Code postal : ..... Ville: .....

Fourchette du chiffre d'affaire global annuel de l'entreprise de l'année précédent la candidature \*:

< 150 000€                       300 000 – 999 999 €

150 000 – 299 999€             > 1 000 000€

*\* Il s'agit de la base de calcul de la redevance annuelle de la marque Esprit parc national.*

#### 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 ou les bâtiment(s) sont :

Ancien             Contemporain                       De différentes époques

Année de construction : .....

Le restaurant est situé :

Dans un village ou hameau       En station       Isolé

Autre : .....

Superficie approximative du bâtiment : .....m<sup>2</sup>

Prix des plats (ordre de grandeur) :  < 10€       10 - 15€       15 - 25€       >25€

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 locales dans votre offre ?    oui    non

Si oui, lesquels ?

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

Quels sont les produits locaux\* que vous utilisez dans vos préparations ?  
(Citer **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  
 Si oui, citer **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, en citer <b>au moins un</b> :
> des produits du commerce équitable <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
> des produits marqués parc national ou parc naturel régional <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Idem
> des produits biologiques ? <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, ou biologiques ou comprenant une spécialité locale ?  
 oui  non  
Si oui, préciser :  
.....  
.....  
.....

**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, préciser :  
.....  
.....  
.....

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 restants de leurs repas ou de boissons ?  
 oui    non

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

Privilégiez-vous l'usage de nappes et serviettes en tissus lors de la mise en table ou de papier éco-labellisé (nappes, serviettes, sets de tables etc.) ?  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 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

Préciser :

Dégustations     Démonstrations de savoir-faire     Ateliers     Stages culinaires

.....

.....

.....

..

**Les documents ou outils remis à la clientèle (type menu, brochures etc) sont-ils adaptés :**  
 \* aux langues étrangères ou locales :  oui     non  
 Précisions : .....

.....

.....

.....

Adaptez-vous votre structure et ses services à des public cibles (handicapés, enfants...)  
 oui     non  
 Si oui, préciser :

.....

.....

.....

.....

Etes-vous engagé dans la vie locale (adhésion à des associations, regroupement de professionnels etc.)  oui     non  
 Si oui, préciser :

.....

.....

.....

.....

Proposez-vous des formations à votre personnel ?  oui     non  
 Si oui, préciser :

.....

.....

.....

.....



## PIECES A FOURNIR

- ✓ Les brochures de promotion et de communication présentant l'ensemble de l'activité du prestataire (français et langues étrangères lorsqu'ils 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 site et livres de droits pour les supports 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).