



Charte de qualité Restaurant du Terroir

Cette charte de qualité est mise en place afin :

- de répondre aux attentes de la clientèle en recherche d'une restauration authentique et de qualité.
- d'aider au développement économique des entreprises de restauration indépendantes et traditionnelles adhérentes, offrant dans un lieu convivial une cuisine authentique.
- de promouvoir les produits locaux ou/et régionaux (agriculture, élevage, aquaculture, pêche...).
- de développer l'activité touristique dans les Pays Touristiques Bretons.

Sont partenaires de l'opération les professionnels de la restauration et autres partenaires associés qui agissent au sein de chacun des Pays Touristiques impliqués.

La présente Charte de Qualité est établie entre :

- la Fédération Régionale des Pays Touristiques de Bretagne, représentée par M. Jean-Marc Birrer
 - les Chambres de Commerce et d'Industrie de Bretagne, représentées par Mme Nadine Duvaudier
- et
- le restaurateur : ...

Il est convenu :

Article 1

Le restaurateur s'engage à proposer à sa clientèle, chaque jour, un ou plusieurs menu(s) (entrée-plat de résistance-dessert) à un prix laissé à son appréciation, ainsi qu'un ou plusieurs plats à la carte, composés à partir de produits locaux ou régionaux. Le restaurateur devra également présenter un menu terroir enfant (menu terroir spécifique aux enfants, ou tout simplement une reprise du menu du terroir en portions réduites pour les enfants)

Selon la définition, on entend par "produits locaux ou régionaux" :

- Les produits "traditionnels" listés par le Centre National des Arts Culinaires
- Les produits bretons remis au goût du jour : ex algues, chouchen, bières bretonnes...

Le restaurateur s'engage à prouver l'origine, la qualité des produits au regard des caractéristiques ci-dessus et à mentionner dans sa carte les coordonnées de ses producteurs. La commission d'agrément se réserve le droit d'apprécier l'adéquation entre l'origine, la qualité des produits et la Charte.

Article 2

Un travail de recherche et de mise en valeur des recettes réalisées à partir de produits locaux et régionaux a été entrepris par les organismes partenaires de l'opération. Ces derniers se proposent de mettre à disposition le résultat de leurs travaux auprès des restaurateurs adhérents par le biais de modules de "transfert de savoir faire".

Le restaurateur s'engage à suivre 3 modules et demie d'une journée en moyenne ayant pour objectifs :

- La connaissance du patrimoine culinaire breton

- La réalisation de recettes s'inspirant des traditions locales à partir de produits locaux ou régionaux au goût du jour ou nouveaux.
 - Savoir utiliser les nouvelles denrées produites sur le sol breton
 - Connaissance de mon environnement touristique (une demie journée supplémentaire)
- Trois modules complémentaires seront proposés en option aux adhérents. L'ensemble de ces journées de travail pourra faire l'objet d'un remboursement auprès des fonds de formation auxquels cotisent les restaurateurs (les éventuels reliquat seront à la charge du restaurateur).

Article 3

Les partenaires de l'opération s'engagent à préparer pour les restaurateurs chaque année les documents plaquettes de promotion et tous autres supports spécifiques à destination des clientèles touristiques.

Les partenaires, par ailleurs, s'engagent à accompagner les professionnels au travers d'une assistance technique inhérente au développement de l'appellation.

Article 4

Le restaurateur s'engage :

- à prendre toutes les dispositions pour valoriser auprès de sa clientèle son environnement touristique.
- à mettre à sa disposition l'ensemble des documents touristiques en lui délivrant toutes informations personnalisées souhaitées.
- à créer au sein de son établissement une vitrine des produits locaux ou/et régionaux facilement accessible à la clientèle, en fournissant à sa clientèle les documents concernant ces produits, et/ou en incitant sa clientèle à rendre visite aux producteurs locaux et/ou en proposant directement à la vente ces produits.
- à répondre à toutes demandes d'information sur l'origine et la préparation des produits locaux/régionaux servis dans mon établissement en mentionnant dans sa carte les coordonnées de ses producteurs.
- à participer chaque année au moins à une animation de promotion en lien avec le réseau des établissements labellisés « Restaurant du Terroir ». A participer aux années à thème.
- à répondre au questionnaire d'évaluation qui lui sera adressé chaque année pour bilan de l'opération Restaurant du Terroir
- à mentionner son appartenance au label avec la presse et de reprendre le logo Restaurant du Terroir sur son site internet (si existant).

Article 5

Afin de garder à l'appellation "Restaurant du Terroir" une image de qualité et de professionnalisme, une procédure d'agrément et de suivi des adhérents est engagée dont les visites aux adhérents, seront à la charge des organismes partenaires. Dans ce cadre, le restaurateur s'engage à respecter les différents critères définis précédemment et accepte le principe de visites inopinées organisées par les partenaires de l'opération.

Article 6

La validité de l'agrément est valable pour une année et reconductible sous condition d'accord express du Comité d'Agrément.

L'agrément pourra être retiré à tout moment sur décision de la commission d'agrément s'il s'avère qu'à l'occasion d'une visite de contrôle les critères de la Charte ne sont manifestement plus observés par l'établissement adhérent. Le restaurateur s'engage à se conformer à la décision de la commission d'agrément.

Le restaurateur s'engage à régler la cotisation fixée par le comité de pilotage de cette opération à la date précisée sur la facture transmise par la FRPAT Bretagne. Le montant est fixé à 100€ pour la première année, 200€ pour la deuxième année et plafonné à 310€ pour la troisième année. Ce mode de cotisation à minima permet aux restaurateurs de couvrir un minimum d'opérations de communication. S'ils souhaitent d'autres opérations de communication celles-ci seront à leur charge. Le restaurateur s'engage à fournir toutes informations relatives aux modalités de prise en charge des frais de formation.