



Charte «Table Comtoise »

Le réseau des Tables Comtoises, issu du réseau des Tables des Régions de France créé en 1989 à l'initiative de la Franche-Comté, a pour vocation de valoriser les produits régionaux grâce à sa gastronomie et de fédérer les restaurateurs qui proposent des produits de la région.

Par leur appartenance au réseau des Tables comtoises, les restaurateurs participent à **la promotion de la gastronomie de leur région, au développement des échanges entre restaurateurs et producteurs régionaux, à la découverte de produits parfois méconnus.**

Article 1 : Les structures concernées

Tous les restaurants (en ou hors région) qui participent à la promotion de la gastronomie régionale en utilisant des produits de Franche-Comté.

Article 2 : La procédure d'obtention de l'agrément

La demande d'adhésion au réseau des Tables Comtoises est une démarche volontaire de la structure.

L'acte de candidature se fait par la signature de la présente charte.

La charte signée, accompagnée de la liste des produits francs-comtois utilisés de manière permanente par la structure, est envoyée au Comité de Promotion des Produits Régionaux de Franche-Comté (CPPR).

L'agrément est délivré par le Conseil d'Administration du CPPR.

Article 3 : Les critères pour faire partie du réseau :

L'accueil et le service :

. Le personnel en contact avec la clientèle devra posséder une connaissance suffisante de la carte et des produits régionaux (boissons régionales comprises) pour pouvoir répondre et renseigner les clients de façon précise.

. En cas de demande de suggestion, les produits et boissons régionaux seront privilégiés.

L'offre et la qualité de la restauration

La carte doit proposer :

. un menu régional réalisé à partir de produits locaux

. 5 plats comportant un produit régional (dans les entrées, plats, desserts)

. des fromages régionaux

. des vins régionaux avec possibilité de vin au verre et d'autres boissons régionales (bières, apéritifs, jus de fruits....)

. En permanence, le restaurateur doit utiliser au minimum les produits de 8 producteurs régionaux

. Les coordonnées du producteur local doivent être présentées

Le bar

. La carte des boissons devra proposer un choix de boissons de la Franche Comté.

La prise en compte de l'environnement

. L'établissement devra favoriser l'utilisation des produits de saison et des produits locaux.

La prise en charge des enfants

. Des produits francs-comtois seront également proposés dans le menu enfant.

Article 4 : Les engagements et les obligations du restaurateur et du CPPR

Pour le restaurateur :

. Signaler son appartenance au réseau à l'aide du logo de façon permanente et visible

. Privilégier l'achat et la valorisation des produits phares de la région et des produits locaux

- . Etre les ambassadeurs du réseau auprès des clients
- . Mettre à la disposition des clients qui le désirent la documentation relative au réseau et à la gastronomie franc-comtoise
- . Transmettre une fois par an la liste des fournisseurs locaux
- . Accepter des contrôles émanant du CPPR

Pour le CPPR :

- . Faire bénéficier le restaurateur de la communication générale
- . Référencer le restaurateur sur le site internet du CPPR
- . Fournir au restaurateur le logo et la charte graphique

Article 5 : La durée d'engagement

La durée d'engagement est de un an.

A défaut de dénonciation par l'une des parties trois mois avant l'échéance, le contrat est renouvelé par tacite reconduction.

Article 6 : Le renoncement

En cas de renoncement de la part du restaurateur, celui-ci s'engage à :

- . informer le CPPR de sa décision trois mois avant l'échéance
- . faire disparaître de tous ses supports la communication relative au réseau

Article 7 : Les contrôles de respect de la charte

Des contrôles peuvent avoir lieu dans les restaurants. A la suite des contrôles, si des non-conformités à la charte sont relevées, le Conseil d'administration du CPPR pourra :

- . demander au restaurateur de se conformer à la charte
- . proclamer une suspension temporaire de son agrément (le temps des adaptations) ou une suspension définitive

En cas de litige, le Tribunal compétent sera saisi. Cas non prévu : Tout cas d'utilisation non explicitement prévu dans la présente charte ou tout litige sera soumis au Conseil d'Administration du CPPR dont la décision est souveraine.

Article 8 : La participation financière

Les restaurateurs s'engagent à verser une participation annuelle au CPPR d'un montant de 100 € HT soit 120 € TTC. Le montant est fixé chaque année par l'Assemblée Générale du CPPR.

Société :

Adresse :

CP

Ville

Tél :

Email :

Nom et fonction du signataire

Fait à

le

Signature et cachet de la structure

Précédé de la mention manuscrite
« lu et approuvé »

**Pour le Comité de Promotion des
Produits Régionaux**

favorable
défavorable
