Une image contenant texte

Description générée automatiquement

**Charte « Table de Terroir »**

**Cette Charte a pour objet l’attribution par l’Apaq-W d’une enseigne « Table de Terroir » aux restaurateurs s’engageant à proposer à leur clientèle et à mettre en évidence dans leur établissement un maximum de produits locaux.**

La Charte est établie,

**ENTRE** :

**L’Agence Wallonne pour la Promotion d’une Agriculture de Qualité,** organisme d’intérêt public régi par le Décret du 27 mars 2014 relatif au Code wallon de l’Agriculture, en abrégé APAQ-W,

Etablie à l’Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 à 5000 Namur,

Valablement représentée par Monsieur Philippe Mattart, Directeur Général,

ci-après, désignée l’Agence,

**ET** :

**L’établissement**

Etabli

N° T.V.A.

Valablement représenté par

ci-après, désigné le restaurateur,

**Obligations du restaurateur adhérent**

Le restaurateur adhérent à la Charte s’engage à respecter les obligations définies ci-dessous.

1. **Administratif**

* Remplir le formulaire d’adhésion, le signer et fournir les annexes demandées (annexe 1).
* Remplir, parapher chaque page et signer cette charte d’adhésion au réseau Table de Terroir.
* Remplir la déclaration sur l’honneur des aides *de minimis* (annexe 2).
* Respecter tous les prescrits légaux valables pour le secteur professionnel.
* Le restaurateur s’engage à informer endéans les 10 jours, l’Agence de modification de l’adresse de l’établissement, d’un changement de gestionnaire
* Marquer son accord sur l’usage de ses données à des fins promotionnelles par l’Agence (données diffusées via ses sites web, ses réseaux sociaux, ses différents supports promotionnels digitaux et par l’organisation d’événements, etc.) (RGPD).

1. **Rétribution**

* L’adhésion au réseau est soumise au paiement d’une rétribution forfaitaire annuelle de 100 € par établissement.

En raison des mesures sanitaires liées à la pandémie de Covid19 qui impactent durement le secteur Horeca, aucune rétribution ne sera demandée en 2022.

1. **Sécurité alimentaire**

* Être enregistré à l’Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (A.F.S.C.A).
* Disposer d’une autorisation d’exercer délivrée par l’A.F.S.C.A, affichée de manière visible.
* Le cas échéant, le résultat de la dernière inspection de l’A.F.S.C.A publié sur son site internet, doit être au minimum la catégorie « Bien ».
* Avoir une personne formée à l’autocontrôle dans l’entreprise (copie de certificat/attestation de participation à fournir).

1. **Visibilité du Concept « Table de Terroir » au sein de l’établissement**

* Le panneau/visuel d’appartenance au réseau Table de Terroir doit être apposé de façon visible sur la façade de l’établissement.
* Le restaurateur s’engage à agir en tant qu’ambassadeur et valoriser les productions locales et le réseau des points de vente de « Table de Terroir » auprès des consommateurs, fournisseurs, médias, sur son site web… notamment grâce au matériel promotionnel mis à disposition par l’Agence et en appui à ses supports digitaux (sites web et réseaux sociaux).
* Le restaurateur s’engage à participer aux actions développées pour le réseau par l’Agence, dans le cadre de ses missions (actions promotionnelles, focus sur un secteur de production, animations, enquêtes, etc.).

1. **Nature de l’établissement :**

Sont éligibles à l’obtention du label :

* Restaurants
* Restaurants éphémères
* Restaurants à la ferme
* Hôtel/Restaurants
* Brasseries ou café-restaurants
* Petite restauration/snacks à consommer sur place

Il n’y a pas de contraintes horaires et de jours d’ouvertures sur l’année pour obtenir le label. Néanmoins, il est impératif que l’établissement candidat propose une consommation sur place.

Cependant, les traiteurs, foodtrucks, auberges de jeunesse sous-traitant un traiteur, ne sont pas éligibles actuellement.

1. **Produits locaux**

**(Produits issus de producteurs et artisans locaux)**

* Le restaurateur s’engage à proposer en permanence à la carte **en moyenne 15 produits locaux** (avec un minimum de 10 produits locaux en hiver) issus des catégories suivantes :

|  |
| --- |
| **Catégories** |
| Viandes – Volailles et Dérives (foie gras) - Poissons |
| Fruits et Légumes - Pommes de terre |
| Charcuteries/salaisons |
| Fromages |
| Escargots |
| Œufs |
| Pains et dérives |
| Produits laitiers et dérivés (glaces) |
| Sirops (confitures/gelées/confits) |
| Condiments et épices |

Ces produits locaux devront émaner d’un minimum de **5 catégories différentes** citées précédemment.

* Les produits « de la terre à l’assiette » (potager personnel) et les réalisations dites « faites maison » sont éligibles dans la liste des 15 produits locaux. Néanmoins, ceux-ci représenteront maximum 20% des produits éligibles de la charte, soit 3 produits et doivent respecter les règles en vigueur AFSCA. Les produits faits maison doivent être réalisés à base de produits locaux.
* Les restaurants de type « végétarien » sont également autorisés à poser leur candidature en compensant toutefois le manque de produits de certaines catégories (viandes, volaille, etc) par une présence accrue de produits végétariens locaux.
* Le restaurateur s’engage à varier les produits locaux proposés à la carte et être ainsi en adéquation avec les saisons.
* Le restaurateur s’engage à proposer en permanence à la carte des boissons au minimum 6 références locales de boissons suivantes : softs (eaux, jus, soft artisanaux), vins, bières artisanales et alcools (digestifs, apéritifs, etc.).
* Une liste exhaustive des produits locaux et/ou des producteurs doivent être clairement identifiés au sein de la carte par un pictogramme, une explication ou via une carte séparée (par ex : sur un chevalet sur chaque table).
* Le restaurateur s’engage à rémunérer ses partenaires producteurs et artisans de manière juste et équitable.

**Obligations de l’Apaq-W**

L’Apaq-W s’engage à respecter les obligations définies ci-dessous.

1. **Administratif**

* L’Agence met en place et préside le Comité de suivi du réseau de Table de Terroir.
* Ce Comité de suivi est composé de quatre agents de l’Agence et d’un membre de la Fédération Horeca Wallonie.
* Le dossier de demande d’adhésion au réseau Table de Terroir est introduit par l’établissement à l’APAQ-W qui le traite dans les meilleurs délais. Ce dossier comprend la Charte signée et le formulaire d’adhésion complété et signé ainsi que les annexes nécessaires (menu, photographies, etc).
* L’Agence est en charge du traitement du dossier et de la certification des établissements.
* L’Agence vérifie la complétude du dossier de demande d’adhésion et du bon respect des critères de base. Elle formule une recommandation au Comité de suivi.
* Le Comité de suivi marque son accord – ou non - sur chaque dossier d’adhésion sur base de l’analyse de l’Agence.
* L’Agence notifie la décision d’admission au Réseau et, en cas d’avis favorable, transmet à l’établissement la Charte signée par la Direction de l’Agence de même que le visuel d’identification et les informations liées. Cette décision vaut pour certification.

1. **Actions de promotion**

* L’Agence est en charge de l’animation et de la promotion de ce réseau Table de Terroir via les différents canaux médiatiques à sa disposition.
* L’Agence assurera la promotion de ce réseau via ses réseaux sociaux et site internet.
* Une campagne de promotion annuelle sera réalisée en fonction des moyens disponibles.
* Des actions de promotion via focus par secteur de production - afin de bien informer le restaurateur – pourront être réalisées. Les focus pourront être réalisés par exemple pour les secteurs : viandes, fromages, vins, etc.
* Nos Ambassadeurs seront les parrains de ce réseau. En 2021 & 2022, il s’agit de : Sandrine Dans, Eric Boschman, Julien Lapraille et Gérald Watelet.

**Fonctionnement du Réseau Table de Terroir**

1. **Exploitation du logo Table de Terroir**

* Le logo Table de Terroir reste la propriété de l’Agence et ne peut être utilisé sans sa notification préalable.
* L’usage de ce logo est restreint aux établissements certifiés par l’Agence.
* Le restaurateur certifié par l’Agence appose le visuel Table de Terroir sur la façade de son établissement et peut également l’utiliser sur tout document relatif à l’établissement, en respectant la Charte graphique.

1. **Contrôle de l’usage du concept Table de Terroir**

* L’Agence est habilitée à contrôler le respect par le restaurateur des critères d’adhésion au Réseau Table de Terroir et peut mandater un membre du Comité de suivi ou un organisme de contrôle indépendant à cet effet.
* Afin de respecter la moyenne des 15 produits locaux, l’Agence demandera, au début de l’année N+1, une copie des 4 menus de saison ou menu du jour de l’exercice précédent. De plus, des copies des factures attestant les commandes auprès des producteurs locaux seront également demandées lors de ce contrôle.
* Le restaurateur s’engage à accepter les contrôles qui seront initiés par l’Agence et à y collaborer.

1. **Suspension et Résiliation**

* En cas de non-respect des critères de la Charte, l’adhésion de l’établissement est automatiquement suspendue. La décision de suspension est notifiée au restaurateur par l’Agence. A compter de cette date, le restaurateur cessera immédiatement d’utiliser le logo Table de Terroir et supprimera toute allusion au réseau, que ce soit sur le lieu d’exploitation, sur les publicités, sur ses documents, sur son site internet, etc. L’Agence en fera de même.
* L’établissement a 30 jours pour répondre favorablement aux critères. Sans réponse favorable. Son adhésion est supprimée et la rétribution perçue lui est remboursée au prorata du nombre de mois de son affiliation effective.
* Au cas où des modifications sont apportées aux critères d’adhésion Table de Terroir, l’Agence les notifie au restaurateur. Les modifications sont applicables endéans les 30 jours. Le restaurateur peut, s’il n’adhère pas aux nouvelles dispositions, renoncer à l’adhésion au réseau Table de Terroir et en informe directement l’Agence. Dans ce cas, la rétribution trop perçue lui est remboursée au prorata du nombre de mois de son affiliation effective.
* En cas de révocation de son adhésion au réseau Table de Terroir, le restaurateur ne peut revendiquer aucun dédommagement de la part de l’Apaq-W.

1. **Dérogation**

* Les demandes de dérogation éventuelles à l’une des dispositions de la présente Charte doivent être soumises au Comité de suivi de ce réseau. Les demandes doivent être adressées à l’APAQ-W, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14, à 5000 Namur ou par mail à tabledeterroir@apaqw.be.

La présente Charte entre en vigueur le jour où elle est dûment et valablement signée par le restaurateur et le représentant de la Direction de l’Agence.

Je soussigné, (Nom/prénom) :

Gestionnaire de l’établissement : (Nom)

Immatriculé à la Banque Carrefour des entreprises sous le numéro : BE

Déclare avoir bien pris connaissance de la présente Charte et en accepter librement les termes.

Fait à , le

**Signature du restaurateur Signature du représentant de l’Agence**

La présente Charte ainsi que le formulaire d’adhésion et ses annexes sont à envoyer de préférence par email à tabledeterroir@apaqw.be.

Ou par courrier postal à :

APAQ-W

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur