



CHARTRE DE QUALITE

LES TOQUES SOLIDAIRES

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES

Les Toques Solidaires, programme de soutien mené par Le Repaire du Chef et la Fondation Paul Bocuse en partenariat avec la Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes s'engagent auprès des restaurateurs.

La Fondation Paul Bocuse, dont l'une des missions est de promouvoir le patrimoine culinaire français, évaluera le dossier pour l'accès au don, dans un premier temps.

La Fondation Paul Bocuse se donne le droit de refuser ce premier accès au don si le restaurateur ne remplissait pas toutes les conditions détaillées ci-dessous. Une fois le dossier complet et validé par la Fondation Paul Bocuse, la Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes (BPAURA) étudie dans un second temps celui-ci et s'engage à statuer dans un délai de 10 jours ouvrés à réception du dossier complet. La décision finale d'accès au don sera faite exclusivement par la Banque Populaire Auvergne Rhône-Alpes.

Eligibilité à l'accès au don :

- Le restaurant doit faire partie de la Région Auvergne Rhône-Alpes pour faire une demande de prêt.

Ce prêt bénéficiera exclusivement aux restaurants situés sur le territoire de la Région Auvergne-Rhône-Alpes.

A. - Produits de la table et composition de la carte (1)

- Sans préjudice des dispositions suivantes, la cuisine est faite sur le lieu de consommation à partir de produits bruts définis conformément à l'article D-121-13-1 du code de la consommation relative à la mention " fait maison " (Annexe). Les produits doivent en outre être acquis majoritairement frais. (2) (3)
- Le composant principal de chaque plat doit être acquis frais.

- La carte doit comporter au moins cinq produits régionaux de saison (au sens des régions administratives), hors boissons. Elle ne doit pas recourir à des plats préparés. (4)
- Les plats doivent être servis en quantité suffisante, avec une présentation soignée. (5)

B. - Service à table et information du client

- Le service doit être professionnel, courtois et efficace, de la réservation à l'accueil et au départ du client.
- La tenue du personnel doit être soignée et en harmonie avec le style du restaurant.
- Les documents d'information à destination du client (menus, extrait de carte des vins, affichages, signalétique, factures, tarif, prix, services, horaires, moyens de paiement acceptés) doivent être complets, lisibles et soignés. (6)

C. - Aménagements et présentation

- Les locaux destinés à l'accueil des clients doivent être accessibles, confortables, aménagés de façon chaleureuse et tenus propres en permanence. (7)

La Fondation Paul Bocuse se donne le droit de regarder les avis sur les sites spécialisés ainsi que les réponses fournies par l'établissement.

Liste des éléments à fournir dans un premier temps :

- Justificatif d'identité en cours de validité
- Justificatif de domicile daté de moins de 3 mois
- Charte de qualité Les Toques Solidaires Auvergne-Rhône Alpes datée et signée.
- (1) Transmettre les plats présents à la carte avec le détail des ingrédients
- (2) Transmettre 5 bons de commandes fait aux fournisseurs pour les produits présents à la carte (ou factures fournisseurs)
- (3) Transmettre la liste des fournisseurs.
- (4) Liste des produits régionaux présents à la carte (facultatif)
- (5) Fournir des photos de 3 plats présents à la carte
- (6) Fournir une photo ou un PDF pour chaque pièce suivante (menus, extrait de carte des vins, affichage signalétique, factures, tarifs, services, horaires, moyens de paiement acceptés)
- (7) Envoyer des photos de l'établissement.
- Diplôme(s) du gérant du restaurant, diplôme(s) du chef, diplôme(s) du directeur de salle (facultatif)
- Articles de presse relatifs à l'établissement (facultatif)

Liste des éléments à fournir dans un second temps si le dossier est validé par la Fondation Paul Bocuse : (Une demande vous sera adressée par mail)

- Original de l'extrait K-bis daté de moins de 3 mois

- Documentation comptable du dernier exercice fiscal
- Statuts datés et signés ayant fait l'objet d'un dépôt au Greffe, le cas échéant
- Si non client BPAURA, 3 derniers relevés de compte professionnel
- En fonction de l'objet du prêt : devis, factures, compromis de vente ;
- Attestation des bailleurs de l'absence de retards de règlement de loyers et de charges locatives
- Copie des prêts souscrits après la clôture du dernier exercice fiscal

En signant cette charte de qualité Les Toques Solidaires Auvergne-Rhône Alpes, vous vous engagez à fournir toutes les pièces demandées et vous attestez ainsi sur l'honneur correspondre aux neuf clauses présentes dans cette charte afin de bénéficier du « Prêt Restaurateur Paul Bocuse ». Un manquement à cette charte annulerait automatiquement le dossier d'accès au don.

Fait à

Le

Signature du représentant légal :

Annexe

Article D121-13-1

Abrogé par Décret n°2016-884 du 29 juin 2016 - art. 8

Modifié par DÉCRET n°2015-505 du 6 mai 2015 - art. 1

I. - Un produit brut, au sens du deuxième alinéa de l'article L. 121-82-1, est un produit alimentaire cru ne contenant, notamment à l'occasion de son conditionnement ou du procédé utilisé pour sa conservation, aucun assemblage avec d'autre produit alimentaire excepté le sel.

II. - Peuvent entrer dans la composition des plats "faits maison" les produits suivants :

Les produits que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même :

- les salaisons, saurisséries et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés ;
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait ;
- le pain, les farines et les biscuits secs ;
- les légumes et fruits secs et confits ;
- les pâtes et les céréales ;
- la levure, le sucre et la gélatine ;
- les condiments, épices, aromates, concentrés, le chocolat, le café, les tisanes, thés et infusions ;
- les sirops, vins, alcools et liqueurs.

Pour des raisons de sécurité sanitaire, les produits suivants :

- la choucroute crue et les abats blanchis ;
- sous réserve d'en informer par écrit le consommateur, les fonds blancs, bruns et fumets et la demi-glace.