

Cahiers des Charges - Restauration -

Préambule :

Le cahier des charges ci-dessous est progressif, c'est-à-dire que les critères sont organisés en trois groupes, qui correspondent à des niveaux de certification. Les professionnels peuvent donc choisir à quel niveau ils souhaitent être certifié, tant la première année que lors des contrôles annuels. Un signe distinctif leur sera attribué afin que les consommateurs identifient à quel niveau les professionnels sont certifiés.

A. Catégorie générale : Restaurant

NIVEAU N 1 DE CERTIFICATION :

Les critères suivants sont les critères minimaux de qualité à respecter pour obtenir la certification de niveau 1.

1) Critère n 1 : Mise aux normes

Le restaurant doit présenter les autorisations nécessaires obtenues auprès des autorités pour l'ouverture de l'établissement (autorisation d'exploitation). Le certificat des services d'hygiène est obligatoire.

2) Critère n 2 : Qualité sanitaire et d'hygiène

Le restaurant doit présenter l'infrastructure minimale pour garantir le confort des clients : toilettes, lavabos, espace de restauration séparé de la cuisine.

Le restaurant doit présenter l'équipement minimum pour garantir la bonne conservation des produits alimentaires : espace de stockage des aliments séparé des produits de nettoyage et de l'espace de cuisson, équipement réfrigéré.

Le restaurant doit garantir une propreté absolue de l'établissement : des cuisines, des toilettes, du matériel de cuisine, de la vaisselle, de la salle de restaurant, des salles de stockage des aliments.

Les produits d'entretien doivent être stockés dans un lieu sans contact possible avec l'alimentation.

3) Critère n 3 : Attention au client et information sur les patrimoines aux clients

- Le propriétaire et les employés du restaurant doivent pouvoir expliquer aux clients la démarche d'engagement et les objectifs de la Marque de Qualité Territoriale.
- Ils doivent pouvoir décrire les patrimoines gastronomiques, présenter les plats typiques, les produits de terroir, l'artisanat.
- Ils doivent pouvoir expliquer quels sont les plats et les produits typiques et de saison qui sont proposés dans le menu.
- Ils doivent pouvoir indiquer où acheter les produits de terroir de qualité et certifiés par la Marque, quels sont les opérateurs touristiques, les guides et les gîtes certifiés par la marque et qui peuvent leur permettre de découvrir les patrimoines naturels et culturels du territoire.
- Les outils de communication fournis par la Marque de Qualité Territoriale (affiches, brochures, etc.) sont visibles de tous les clients

4) Critère n°4 : Utilisation de produits locaux frais et transformés

Les restaurateurs s'engagent à acheter et à utiliser au minimum **3 produits de terroir de coopératives de Chefchaouen**. Les produits de terroir sont de leur choix (fromage, figues séchées, confitures, couscous, haricots, huile d'olive, PAM, etc.). Il montrera les emballages ou les bons d'achat de ces produits qu'il conserve pour le contrôle.

Les restaurateurs essayent d'acheter régulièrement des fruits et des légumes de saison et de la viande provenant du territoire de Chefchaouen (dans la mesure des quantités disponibles). Le restaurateur s'engage à soutenir les agriculteurs de la région.

5) Critère n°5 : Valorisation des produits de terroir et de l'artisanat

- Le restaurateur utilise au minimum **3 types de produits artisanaux de Chefchaouen** pour décorer son restaurant (mendils, objets en doum, tapis, poterie jbala, etc.).
- Le restaurant met en place une **vitrine des produits du terroir** où il présente les produits de terroir des coopératives de Chefchaouen. Il peut proposer de les vendre s'il a la capacité d'acheter du stock. S'il ne peut pas acheter du stock, il peut distribuer les cartes de visite des coopératives pour indiquer aux clients où acheter ces produits.

6) Critère n°6 : Menu de terroir et de saison

- Le restaurateur propose obligatoirement un menu de terroir avec des produits de saison.
- Le menu est composé au minimum d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. Les plats doivent être typiques de la gastronomie de Chefchaouen et respecter la saison de production des fruits et légumes.
- Le menu de terroir est présenté avec le Logo de la Marque, pour que le consommateur puisse le repérer.

7) Critère n°7 : Consommation énergétique

- Le propriétaire de l'établissement doit avoir participé au minimum à 1 réunion d'information du Centre d'Information Energie au moment de la certification.
- Il s'engage à participer à 2 réunions ou activités de sensibilisation par an organisées par le Centre d'Information Energie.
- L'établissement est équipé uniquement d'ampoules basses consommation ou LED.

NIVEAU N°2 DE CERTIFICATION :

Pour obtenir la certification de niveau 2, il faut respecter en plus les critères suivants.

8) Critère n°8 : Présentation des plats et art de la table

Les plats doivent être présentés en valorisant l'artisanat local de Chefchaouen. La décoration de la table valorise l'artisanat local.

9) Critère n°9 : Soutien à l'agriculture locale

Le restaurateur a identifié au minimum 3 producteurs/agriculteurs avec qui il a établi un lien de confiance et à qui il achète régulièrement des produits frais (fruits, légumes, viande, œufs) ou transformés (lben, olives, couscous).

10) Critère n° 10 : Menu de terroir diversifié

- Le restaurateur a diversifié les choix des plats typiques de Chefchaouen dans son menu de terroir. Il y a au moins trois plats typiques et de saison.
- Le menu de terroir doit avoir une communication particulière, c'est-à-dire que quelques lignes doivent être écrites sur le menu pour expliquer la typicité des plats proposés dans le menu de terroir.
- Le calendrier de production des produits agricoles de la région est affiché, visible des clients

11) Critère n°11 : Consommation énergétique

- La consommation d'eau doit être mesurée mensuellement. Si d'importantes variations sont constatées, le gérant devra en trouver la source et entreprendre des mesures correctrices.
- Le personnel de l'établissement doit régulièrement vérifier les robinets et les toilettes pour s'assurer qu'aucune fuite n'existe.
- Un panneau dans les toilettes doit inviter les clients à jeter ses déchets (tampons, mégots, etc.) dans les poubelles et non dans les toilettes pour éviter de boucher les canalisations. Une corbeille est présente dans chaque toilette et salle de bain
- La consommation d'électricité doit être mesurée mensuellement. Si l'établissement constate des changements notables, alors il devra mettre en place des mesures correctrices. Il peut emprunter des appareils de mesures mis à disposition par le Centre Information Energie de la ville de Chefchaouen.
- Le personnel est formé à la maîtrise de l'énergie grâce au Centre Information Energie de la ville de Chefchaouen
- Le restaurateur n'utilise que des produits naturels pour nettoyer son établissement. Le Centre Information Energie peut donner l'information sur ces produits et leur utilisation (savon noir, vinaigre blanc, bicarbonate de sodium, etc.).

PHASE N°3 DE CERTIFICATION :

Pour obtenir la certification de niveau 3, il faut respecter en plus les critères suivants :

12) Critère n°12 : Classification

L'établissement doit être classé par le ministère du tourisme.

13) Critère n°13 : Condition de travail

Les employés du restaurant ont un contrat de travail et une cotisation à la CNSS.

14) Critère n°14 : Outils de communications

Le restaurateur est doté d'outils de communication papiers et numériques qui valorisent le territoire, ses patrimoines et la démarche de Marque de Qualité Territoriale. Le logo de la MQT est visible sur tous les outils de communication.

Le propriétaire et ses employés doivent maîtriser au minimum une langue étrangère, leur permettant de donner des informations précises sur la Marque et la Diète Méditerranéenne.

15) Critère n°15 : Consommation énergétique

Le restaurateur s'est doté d'ampoules basse consommation. S'il peut, il s'est doté d'un panneau solaire et/ou d'un chauffe-eau solaire.
Tout équipement électroménager récent (moins d'un an), doit être de classe A.

16) Critère n°16 : Soutien à l'agriculture biologique et agroécologique :

L'hébergeur soutient l'agriculture biologique et agroécologique, en achetant régulièrement des produits frais et transformés à un minimum de 2 ou 3 agriculteurs avec qui il a établi une relation de confiance et une régularité d'achat.

B. Catégorie Spécifique : Point de restauration à plat unique et traditionnel

Cette catégorie de restaurant correspond à des points de restauration généralement petits et qui ne proposent qu'un unique plat, une spécialité sur laquelle ils ont construit leur réputation locale : baissara, harira, tagine de chtoun, etc.

Ces restaurants particuliers ne peuvent pas prétendre respecter tous les critères proposés ci-dessus, et pourtant il est important de leur donner la possibilité de s'impliquer dans le processus, puisque ce sont généralement des points de restauration très appréciés et reconnus localement, voir même au-delà de Chefchaouen.

La certification de ces points de restauration ne se fera pas suivant trois niveaux. S'ils respectent les critères suivants, ils seront certifiés avec une mention spécifique « Spécialité Chefchaouni ».

1) Critère n°1 : Mise aux normes

Le point de restauration doit présenter les autorisations nécessaires obtenues auprès des autorités pour l'ouverture de l'établissement (autorisation d'exploitation). Le certificat des services d'hygiène est obligatoire.

2) Critère n°2 : Qualité sanitaire et d'hygiène

Le restaurant doit disposer d'un lavabo pour le lavage des mains des clients et d'un espace de restauration séparé de la cuisine.

Le restaurant doit présenter l'équipement minimum pour garantir la bonne conservation des produits alimentaires : espace de stockage des aliments séparé des produits de nettoyage et de l'espace de cuisson, équipement réfrigéré si utilisation de produits frais.

Le restaurant doit garantir une propreté absolue de l'établissement : des cuisines, des toilettes, du matériel de cuisine, de la vaisselle, de la salle de restaurant, des salles de stockage des aliments.

3) Critère n°3 : Spécialité du point de restauration

Le point de restauration doit proposer un plat unique qui est sa spécialité. Ce plat doit être un plat typique et traditionnel de Chefchaouen.

4) Critère n°4 : Renommée locale

Le point de restauration doit bénéficier d'une renommée locale grâce à la qualité du plat proposé. Les consommateurs Chaounis fréquentent régulièrement ce point de restauration pour la qualité du plat proposé.

5) Critère n°5 : soutien à l'agriculture locale

Le restaurateur essaie d'acheter régulièrement des fruits et des légumes de saisons, de la viande provenant du territoire de Chefchaouen et des produits transformés (dans la mesure des quantités disponibles et des besoins du plat). Le restaurateur s'engage à soutenir les agriculteurs de la région.

6) Critère n°6 : Information au Client

Les outils de communication fournis par la Marque de Qualité Territoriale (affiches, brochures, etc.) sont visibles de tous les clients.