

**Dossier de candidature pour l'attribution de la marque**

***Esprit parc national***

**- A remplir par le candidat -**

**Restauration**

Le présent dossier a pour objet de décrire les activités de restauration candidates à la marque *Esprit parc national*. Ce document est complémentaire au Règlement d'Usage Catégoriel « Restauration ». Il permet au candidat de faire acte de candidature et servira à la réalisation de l’audit, à l’attribution de la marque par le Parc national, ainsi qu’à la préparation du contrat de partenariat et des outils de communication (site web, …).

|  |
| --- |
| **INFORMATIONS SUR LE RESTAURANT** |

**Nom de l’entreprise :** ……………………......................................................................................

**Nom de l’établissement (si différent du nom juridique) :** ……………………………………………

Forme juridique de l’entreprise **:** ........................................................................

Numéro SIRET : ….......................................................................

Adresse du restaurant : ....................................................................................................................

Code Postal : ..................... Commune : ......................................................................................

Téléphone : ........................................................ Mail : ....................................................................

Site internet :.....................................................………………………………………...

Facebook : ........................................................ Twitter : .....................................................………

**Contacts**

**Responsable de l’établissement :**

Nom et prénom : …...............................................................................................................................

Téléphone fixe :.................................................... Téléphone mobile : ...............................................

Mail : ....................................................................

Le gestionnaire de l’établissement est :  le responsable de l’établissement  Autre

Si personne différente, merci de préciser :

Nom et prénom : …...............................................................................................................................

Téléphone fixe :.................................................... Téléphone mobile : ...............................................

Mail : ....................................................................

Fonction : …………………………………………….

**Personne à contacter pour la démarche *Esprit parc national* :**

 le responsable de l’établissement  Le gestionnaire de l’établissement

**CARACTERISTIQUES DU RESTAURANT**

**Généralités sur l’établissement**

Nombre de couverts en moyenne : Midi : …………… Soir : ………………………

Votre établissement est-il répertorié dans un guide ? Si oui précisez : …………………………………….

Possédez-vous l’un(s) **des labels ou marques** suivant(e) :

Maître restaurateur

Bistrot ou café de pays

« Fait maison »

Tables et auberges de pays

Assiettes de pays

Restaurant de qualité

Autres : ………………………………………………………………………………………………

**Tarification**

Prix des menus : Merci de préciser

Midi : …………… € Soir : ……………………….

Autres : ………………………..

Proposez-vous des réductions à certains publics ? Oui Non

Si oui, merci de préciser : ……………………………………………………………………………

Proposez-vous des gratuités à certains publics ? Oui Non

Si oui, merci de préciser : ……………………………………………………………………………

Acceptez-vous les Chèques : - Vacances : Oui Non

- Restaurant : Oui Non

- Autres : ……………………….

Moyens de paiement :  Chèques  Espèces  CB  Autre : ………………………..

**Période d’ouverture**

Le restaurant est-il ouvert toute l’année ?  Oui  Non

Si non, à quelles dates est-il fermé ? …………………………………………………………………

**Accessibilité**

Le restaurant dispose-t-il d’aménagements accessibles à différentes formes de handicaps ?

Oui Non - Si oui, précisez : ……..……………………………………………………………...

Le cuisinier ou chef-cuisinier dispose-t-il d’une certification ou d’un diplôme ?  Oui  Non

Précisez : ……………………………………………………

Justifie-t-il d’une expérience professionnelle de 2 ans au moins ?  Oui  Non

**MENUS ET PLATS PROPOSES**

|  |
| --- |
| **Approvisionnement**  Dans vos menus, utilisez-vous des produits :   Locaux, du territoire : …………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………...……...………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………   Marqués *Esprit parc national*: ………………………………………………………………………  ………………………………………………………………………………………………………….……...………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………………   Issus du commerce équitable : ……………………………………………………………………….  …………………………………………………………………………………………………………..……...………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………   Issus de l’agriculture biologique : ……………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………...………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………   Ayant un Signe officiel de la qualité et de l’origine : AOC, AOP, IGP, label rouge, … …………………………………………………………………………………………….…  ………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………………………………………………………………………………..……………………………………………………………………………………………………  **Plats et produits cuisinés sur place**  Proposez-vous à votre clientèle des **plats et spécialités locales** ?  Oui  Non  Lesquels : …...………………………………………………………………………………………………………………..………………………………………………………………………………………  L’ensemble des plats proposés sont cuisinés sur place à partir de produits crus, frais et de saison ?   Oui  Non – Si non, merci de préciser : ……………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………...  Utilisez-vous des produits **issus de l’industrie agro-alimentaire ?**  Oui  Non  Lesquels ?………………………………………………………………………………………………..  Pour quelles raisons ? ……………………………………………………………………………………  Proposez-vous au moins un menu enfant ?  Oui  Non  Si oui, le menu enfant est-il à base de produits locaux ?  Oui  Non |

**ECORESPONSABILITE**

|  |
| --- |
| **Description des espaces extérieurs et/ou des jardins (si le restaurant en posséde):**  Disposez-vous d’un espace extérieur type terrase  ?  Oui  Non  Disposez-vous d’un jardin ?  Oui  Non  Si oui, merci d’indiquer les principales espèces de plantes présentent : ……………………………………  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Utilisez-vous des engrais et/ou des pesticides sur ces espaces ?  Oui  Non  Si oui, merci de préciser le(s) type(s) de produit utilisés et pour quelles raisons : …………………. ……………………………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………  Le restaurant dispose-t-il d’un éclairage extérieur ?  Oui  Non  Si oui, un dispositif de limitation de la pollution lumineuse est-il présent ?  Oui  Non   Eclairage extérieur dirigé vers le bas   Eclairage extérieur dotés de détection automatique   Extinction des lumières en pleine nuit   Lampes extérieures encastrées dans l’appareillage et capotées pour éviter la diffusion de lumière   Puissance adaptée   Veilleuse   Autre sur argumentaire  Mettez-vous en place des actions en faveur de la biodiversité :   Nichoirs / Gîtes à chiroptères   Refuges hérisson   Hôtels à insectes   Plantation de fruitiers   Potager en mode biologique   Autres : .................................................................................................................................................. …………………………………………………………………………………………………………...  La structure est-elle exposée à des **nuisances permanentes** olfactives, visuelles, sonores, chimiques ou radioélectrique ? Oui  Non – Précisez : …………………………………………………………..  ………………………..…………………………………………………………………………………  **Mobilité**  La clientèle est-elle informée sur les systèmes d’écomobilité, de transports en commun et de covoiturage existants pour rejoindre le restaurant ?  Oui  Non    Par quels moyens est-elle informée ?   mes outils de communication (brochures de l’établissement, …)   mon site internet   autre : précisez …………………………………………………………………………………………  **Gestion des déchets**  Utilisez-vous un dispositif de tri pour les déchets ? Oui Non  Etes-vous dans l’incapacité de recycler certains déchets ? Si oui, lesquels ? : Oui Non  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Utilisez-vous des contenants et/ou emballages non jetables (verres, tasses, savons, boîtes …) ?  Oui Non - Précisez : ………………………………………………………………………….  Utilisez-vous des contenants et/ou emballages recyclables ?  Oui Non - Précisez : ………………………………………………………………………….  Utilisez-vous des contenants et/ou emballages compostables ?  Oui Non - Précisez : ………………………………………………………………………….  Achetez-vous certains produits en vrac ? Oui Non  Si oui, lesquels : …………………………………………………………………………………………  ……………………………………………………………………………………………………………  Utilisez-vous des nappes et serviettes en tissu? Oui Non  Dans le cas échéant, utilisez-vous des nappes et serviettes en papier écolabellisé ? Oui Non  Possédez-vous un composteur ? Oui Non  Avez-vous mis en place une politique de réduction des emballages ? Oui  Non - Si oui, précisez : …………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………  Pour votre communication, utilisez-vous des supports papiers ? Oui  Non  Si oui, sont-ils réalisés de manière éco-responsable, avec du papier éco-certifié ? Oui  Non  Proposez-vous à vos clients d’emporter les restants de leur repas ? Oui  Non  Si oui, l’information est-elle présente dans votre restaurant ? Oui  Non  Comment informez-vous les clients ? ………………………………………………………………….  **Efficacité énergétique**  Avez-vous mis en place un ou plusieurs dispositifs d’économie énergétique ? Oui Non  Si oui, le(s)quel(s) :   Ampoules basse consommation (type LED)   Minuteurs dans les parties communes   Robinets thermostatiques sur les radiateurs   Calorifugeage des réseaux d’eau chaude   Pompe à chaleur   2 appareils de gros électroménagers A++   Prises à interrupteurs pour 80% des téléviseurs, décodeurs, …   Autres : …………………………………………………………………………………………..  Avez-vous un fournisseur d’électricité certifié énergie verte ? Oui Non  Les sources d’énergie utilisées sont-elles issues de ressources renouvelables ?  Oui Non  Si oui, préciser la(es)quelle(s) et pour quelle(s) utilisation(s) : ……………………………………......  …………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………  Avez-vous mis en place un ou plusieurs dispositifs d’efficacité énergétique ? Oui Non  Si oui, le(s)quel(s) :   Suivi des consommations d'électricité : …...................................................................................   Travaux d’amélioration de la performance énergétique – Année : ……………………………….   Optimisation du système de production de chaleur, de froid : ….................................................   Isolation ou conception bio-climatique des bâtiments :................................................................   Réalisation d’un diagnostic énergétique : ……………...…...........................................................   Utilisation d’une énergie renouvelable pour le chauffage de l’eau   Utilisation d’une énergie renouvelable pour le chauffage du bâtiment   Autre dispositif, précisez : ............................................................................................................  ...........................................................................................................................................................  **Economie d’eau**  Avez-vous mis en place un ou plusieurs dispositifs d’économie d’eau ? Oui Non  Si oui, le(s)quel(s) :   Réducteurs de débit   Systèmes économes pour les douches (poussoirs ou stop eau)   Chasses d’eau double flux   Toilettes sèches   Recours à des dispositifs d'arrêt de l'eau sur les jets d'eau   Réalisation d'un pré-nettoyage à sec   Récupérateur des eaux de pluie   Autre dispositif, précisez : ............................................................................................................  ...........................................................................................................................................................  Mettez-vous en place un dispositif de suivi des consommations d’eau ?  Si oui, précisez le(s)quel(s) : …………………………………………………………………………… …………………………………………………………………………………………………………….  Utilisez-vous des produits d’entretien « éco-certifiés » ? Oui Non  Si oui, merci de préciser quel type de produit et pour quel(s) usage(s) :  ........................................................................................................................................................  ........................................................................................................................................................ |

**SENSIBILISATION DES CLIENTS**

**La documentation**

La présentation du Parc national, de sa réglementation et/ou de sa charte est-elle présente ? Oui Non

Présentation générique du Parc (histoire, périmètre, patrimoine, missions, réglementation, etc.)

Programme d’animation (garde moniteur, scientifique, ...)

 Maisons du Parc (lieux ressources...)

Autres : ……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Certains de ces outils ou documents sont-ils adaptés :

\* aux langues étrangères ou locales : Oui Non

Si oui, le(s)quel(s) :........................................................................................................................................

.........................................................................................................................................................................

\* à certaines déficiences : Oui Non

*Précisions : ......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................*

Des outils d'observation ou des documents de sensibilisation ou d’information présentant les éléments suivants sont-ils mis à disposition de la clientèle ? (Si oui, merci de bien vouloir cocher les cases correspondantes)

 Bibliothèque « nature et territoire » (flore, guide naturaliste, histoire, etc.).

 Jumelles, loupes, etc.

 Cartes et guides de randonnée

 Jeux sur la nature et les patrimoines

 Sensibilisation sur les pratiques respectueuses de l’environnement dans l’hébergement

Autres : *…......................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................*

**Signalétique**

**Signalétique**

Une signalétique à proximité de votre établissement est-elle présente pour faciliter l’accès de la clientèle à la nature, aux randonnées, … ? Oui Non

Cette signalétique a-t-telle été mise en place par vos soins ? Oui Non

**PARTICIPATION A LA VIE ECONOMIQUE ET SOCIALE LOCALE**

|  |
| --- |
| De quelle façon sensibilisez-vous les clients aux **activités économiques locales** ?   par des rencontres avec des acteurs (pêcheur, artisan, ...) que je recommande   par des visites de ferme, points de vente, sites de production, ... que je recommande   par des dégustations de produits locaux que j’organise   par des sorties accompagnées à pied, VTT, etc. que je recommande   par de la documentation que je mets à disposition   par un cadeau de bienvenue  Autre :..........................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................................  Êtes-vous impliqué dans un **réseau local ou une dynamique collective** ?  Oui  Non  Si oui, précisez : …………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………...  Travaillez-vous en partenariat avec **d’autres acteurs économiques locaux** ou bien avec des structures dynamiques d’insertion ?  Oui  Non  Si oui, précisez : ………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………..  **Charte locale**  Existe-t-il une charte locale de signalétique commerciale ?  Oui  Non  L’établissement est-il signalé par une signalétique conforme à cette charte locale ?  Oui  Non  Avez-vous mis en place des pré-enseignes ?  Oui  Non  **Gestion du personnel et formation**  Combien de (s) y a-t-il dans l’entreprise ?  Permanent : …. Saisonnier : ….. Emploi aidé : ….  Proposez-vous des formations à votre personnel ou en dispensez-vous, sur la gestion environnementale ou sur un ensemble d’éléments de fonctionnement de l’hébergement ?  Oui  Non  Merci de préciser : ………………………………………………………………………………………  …………………………………………………………………………………………………………..  ………………………………………………………………………………………………………….……..……………………………………………………………………………………………………. |

**VALORISATION DU PATRIMOINE ET DE LA QUALITE DU CADRE DE VIE**

|  |
| --- |
| **Bâtiments et architecture**  Les bâtiments sont-ils intégrés au paysage ?  Oui  Non  (Exemple : intégration au réseau de haies, au réseau de murets, chemins)  L’établissement s’inspire-t-il des registres de l’architecture locale : implantation, volumétrie, matériaux traditionnels, … ?   Oui  Non  **Matériaux et mobiliers du restaurant**  Les matériaux/mobiliers utilisés à l’extérieur sont locaux et/ou recyclés ?  Oui  Non  Possédez-vous du mobilier extérieur publicitaire ?  Oui  Non  Les matériaux/mobiliers utilisés à l’intérieur sont locaux et/ou recyclés ?  Oui  Non  Possédez-vous du mobilier intérieur publicitaire ?  Oui  Non  Utilisez-vous comme décoration des objets usuels locaux ou liés aux activités de montagne ou spécifiques au territoire ?  Oui  Non  Des photos du territoire et des affiches de qualité liées au patrimoine local ?  Oui  Non |

**INFORMATIONS POUR LA PROMOTION FUTURE**

**Les informations ci-dessous seront utilisées pour présenter le restaurant marqué sur le site Internet de la marque**

**Le contact pour toute question**

Celles indiquées en page 1

 Les coordonnées suivantes :

Structure : ….......................................................................................................................................

Adresse : …........................................................................................................................................

…........................................................................................................................................................

Code postal :............................. Ville : ..................................................................

Site Internet : ..................................................................

Facebook : ........................................................... Twitter : ........................................................... Tel : .......................................................... Mail : ...............................................................................

**Texte court de présentation** (résumé en une phrase) :

…........................................................................................................................................................

…........................................................................................................................................................

…........................................................................................................................................................

**Description détaillée** (quelques lignes pour décrire le restaurant et sa restauration auprès des clients) :

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

….....................................................................................................................................................................

Localisation (pour le géo-référencement sur Internet)

Coordonnées X : …....................................................

Coordonnées Y : …................................................... .

**LISTE DES PIÈCES**

**Pièces à fournir lors de la candidature (lorsqu’elles existent)** :

□ Dossier de candidature complété et signé (y compris la déclaration page 12)

□ Justificatif d’inscription au Registre du commerce et des sociétés (Extrait K ou Kbis) ou copie de l’inscription auprès du CFE pour les entrepreneurs ou copie des statuts pour les associations

□ Le ou les diplômes du cuisinier

□ Les documents de sensibilisation utilisés ou distribués.

□ Si possible, des photographies, 300 dpi minimum (format JPEG en fichier joint), pour illustrer et faciliter la promotion de vos produits et libres de droits pour les supports du Parc national. Portraits, photos des plats, des salles, …

□ Les brochures ou document de promotion et de communication de l’hébergement

□ Pièces éventuelles justifiant le respect de certains points réglementaires spécifiques à votre activité.

**Pièces à présenter lors de l’audit (à préparer en amont) :**

□ Les tableaux de suivi de consommation lorsqu’ils existent

□ Factures/contrats signés pour l’achat d’énergies renouvelables

□ Facture si l’établissement a fait l’objet de travaux d’amélioration de la performance énergétique

□ Justificatif d’adhésion à un réseau local ou dynamique collective

□ Liste des formations proposées aux personnels et suivies

**DECLARATION SUR L’HONNEUR**

Je soussigné (e), ......................................................................................., représentant de l’entreprise, certifie sur l’honneur l’exactitude des informations fournies dans ce dossier de candidature.

Je reconnais avoir pris connaissance :

* du règlement d'usage générique (RUG) de la marque collective *Esprit parc national*,
* de la charte graphique de la marque (annexe II du RUG),
* du règlement d'usage catégoriel qui me concerne.

Je connais et partage les valeurs des Parcs nationaux, rappelées à l'article 1.1 du RUG.

Je déclare sur l’honneur que :

* l’établissement est en conformité avec la réglementation en vigueur de son activité,
* l’établissement se conformera aux évolutions de la réglementation de son activité,
* aucune infraction réglementaire n’a été constatée dans les 6 derniers mois et qu’aucune procédure relative à une infraction réglementaire n’est en cours.

L’attribution de la marque entraîne le versement d’une redevance annuelle, établie en fonction du chiffre d’affaires du domaine d’activités « restauration ». Si vous avez une autre activité (hébergement, artiste, …) le chiffre d’affaires de cette autre activité n’est pas pris en compte. Par contre, si vous avez plusieurs restaurants, c’est le chiffre d’affaires de l’ensemble qui est pris en compte.

J’atteste sur l’honneur que le chiffre d’affaires, généré l’an dernier, dans le domaine d’activité de la restauration, était de …................... euros (ce montant servira au calcul du montant de la redevance et ne sera pas communiqué).

Fait à .......................................,

Le ...........................................,

Signature