



CAHIER DES CHARGES RESTAURATEURS

22 & 23
SEPTEMBRE 2020

PARC EXPO
RETIERS (35)
BRETAGNE

Cahier des charges relatif à la restauration à caractère commercial en agriculture biologique sur le salon La Terre est Notre Métier, édition 2020

1. Présentation de l'événement

Le Salon de la Terre est Notre Métier a été créé en 2001. Il a lieu tous les deux ans à Retiers en Ille et Vilaine. En 2020 aura lieu la 15ème édition du Salon professionnel les 22 et 23 septembre de 9h30 à 18h. Ce Salon des professionnels de la bio du réseau FNAB attire près de 10 000 visiteurs et 150 exposants spécialisés dans les techniques et le développement des filières bio, qui viennent à la rencontre des producteurs et professionnels de l'agriculture biologique.

2. Champ d'application

Ce document propose de rendre compte, de manière concrète et précise, de la mise en place d'une proposition de restauration 100% biologique et responsable lors d'un salon dédié à l'agriculture biologique.

Ce cahier des charges concerne les opérations de la restauration définies comme activités principales ou secondaires relevant de la division 56 de la Nomenclature d'Activité Française (NAF). Le présent cahier des charges couvre les opérateurs :

- Qui préparent et/ou distribuent directement aux consommateurs des denrées alimentaires prêtes à être consommées, sur place ou à emporter, y compris lorsque tout ou une partie de la préparation de ces denrées n'est pas réalisée sur le lieu de vente.
- Qui souhaitent faire référence à l'agriculture biologique pour tout ou partie de ses denrées alimentaires.
- Qui ne relèvent pas du secteur de la restauration collective à caractère social (cantines scolaires, restaurants universitaires, restaurants d'entreprises, de prisons, d'hôpitaux, de collectivités militaires ou religieuses).

Les opérateurs ne proposant aux consommateurs que des produits préemballés présentés dans leur conditionnement d'origine et portant les mentions de conformité au mode de production biologique, ou pour lesquels l'offre en produits biologiques ne concerne que du café, ne sont pas concernés par le présent cahier des charges.

3. Définitions

- « **Ingrédient** » : toute substance, y compris les additifs, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'une denrée alimentaire et qui est encore présente dans le produit fini, éventuellement sous une forme modifiée. Lorsqu'un ingrédient d'une denrée alimentaire a été élaboré à partir de plusieurs ingrédients, ces derniers sont considérés comme ingrédients de cette denrée (Art. R-112-2 du code de la consommation).
- « **Denrée alimentaire** » : toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé, susceptible d'être ingéré par le consommateur.
- « **Plat** » : combinaison de denrées alimentaires proposées ensemble au consommateur et ayant fait l'objet d'une transformation ou d'un assemblage avec d'autres denrées alimentaires par l'opérateur de restauration.
- « **Menu** » : ensemble de plats constituant un repas, incluant éventuellement des boissons.
- « **Carte** » : support faisant la liste des denrées alimentaires, des plats et des menus proposés au consommateur.
- « **Opérateur** » : personne physique ou morale, concernée par le champ d'application défini par ce cahier des charges.

4. Règle de production

L'opérateur doit respecter les règles suivantes :

- Ne pas détenir sur une même période des ingrédients ou denrées alimentaires similaires à la fois biologiques et non biologiques, s'il n'est pas possible, pour les personnels comme pour les consommateurs, de les distinguer facilement. Cette règle s'applique au niveau des stocks, du lieu de mise en œuvre et du lieu de distribution des plats. Le mode de distinction doit pouvoir être porté à la connaissance des consommateurs par tout moyen approprié.
- S'assurer que les ingrédients ou denrées alimentaires biologiques achetés bénéficient d'un certificat valide conforme justifiant le caractère biologique de la denrée ou de l'ingrédient, ainsi que d'une référence à l'agriculture biologique et à son contrôle sur les bons de livraison, factures et étiquettes.
- Pour les fournisseurs non soumis à contrôle (cas de certains distributeurs), l'opérateur doit s'assurer que les factures, bons de livraison et étiquetage font référence à l'agriculture biologique et à son contrôle pour les denrées concernées.
- Pour des questions de sécurité, aucun moyen de cuisson ou de réchauffement des plats, denrées alimentaires et ingrédients n'est autorisé, sous chapiteau et à moins de 5 mètres d'une bâche.

Dispositions spécifiques :

L'ensemble des ingrédients et denrées alimentaires, doivent être biologiques, avec toutefois les tolérances suivantes :

- Les ingrédients et denrées alimentaires non couverts par la réglementation communautaire ou nationale relative à l'agriculture biologique (produits de la pêche et de la chasse,...)

5. Obligation

- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration se devra d'être présent sur le lieu du Salon à l'emplacement déterminé par les organisateurs sachant que les véhicules sont strictement interdits sur le site lors de ses horaires d'ouverture au public (9h30-18h), il faudra donc que les opérateurs s'organisent en conséquence.
- Tout opérateur participant au Salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration, s'engage à assurer un service continu de 11h30 à 15h/16h durant les deux jours et donc à prévoir des quantités de denrées alimentaires nécessaires.
- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration s'engage à respecter ce cahier des charges. Cela implique une carte et/ou des menus constitués d'ingrédients et/ou de denrées alimentaires issus exclusivement de l'agriculture biologique (à l'exception des dispositions spécifiques).
- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration devra fournir uniquement des denrées alimentaires biologiques, les opérateurs s'engagent donc à ne pas servir de boisson.
- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration affichant la mention «vegan» ou toute autre terminologie s'y rattachant ne sera pas accepté sur le salon.

5. Assurance et sécurité

- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration devra fournir un certificat d'assurance.
- Tout opérateur participant au salon La Terre est Notre Métier afin de fournir un système de restauration s'engage à avoir son propre extincteur sur son stand.

6. Admissions

- La participation au salon la Terre est Notre Métier est subordonnée à l'acceptation sans réserve du présent règlement.
- Les demandes devront être adressées au comité d'organisation du salon La Terre est Notre Métier et ne seront prises en considération qu'accompagnées du règlement complet, du ou des certificats en cours, et dans la mesure des emplacements disponibles.
- Le comité d'organisation statue sur les admissions et la répartition sans être obligé de motiver ses décisions. Le rejet de la demande d'admission ne donnera lieu à aucune autre indemnité que le remboursement des sommes perçues.

- L'admission est nominative, incessible et inaliénable. Sauf autorisation spéciale et écrite du bureau de la FRAB, aucun exposant n'est autorisé à accueillir une entreprise, un producteur ou quelconque autre organisme qui ne se serait pas acquitté de sa demande d'adhésion, ou n'ayant pas été accepté par le bureau, ou n'ayant pas réglé sa facture.

7. Emplacement

- Les plans du salon sont établis par les soins du Comité d'organisation qui répartit les emplacements en tenant compte le plus largement possible des désirs exprimés par les exposants et se réserve le droit de modifier, toutes les fois qu'il le jugera utile, l'importance et la disposition des surfaces demandées par le participant. En aucun cas, le fait pour un exposant de disposer durant un ou plusieurs salons d'un même emplacement ne peut constituer pour cet exposant un droit de suite ou de préférence quant à l'attribution dudit emplacement.
- Les emplacements attribués devront être intégralement et effectivement occupés par l'exposant qui devra réaliser un stand attractif occupé en permanence par un représentant de la maison.
- Il est interdit aux exposants de placer tous produits sortant de la spécialité précisée en annexe à la demande d'adhésion. Tout dégât ou détérioration commis aux objets fournis sera à la charge de l'exposant et devra être réglé avant l'enlèvement des objets exposés. Il est également interdit de disposer sur les stands de l'espace professionnel tout appareil à combustion et toute source de chaleur.
- Les exposants devront obligatoirement respecter les dimensions de stands qui leur seront indiquées.
- L'aménagement peut commencer le lundi 21 septembre à partir de 16 h. Chaque exposant pourvoit lui-même au transport et à la réception des matériels qui lui sont destinés. Tous les stands devront être complètement aménagés et les articles exposés mis en place au plus tard le jour de l'ouverture à 9 h 30. Aucun débris de matériaux ne sera visible dans l'enceinte du salon après cette heure.
- Le comité d'organisation se réserve le droit de faire retirer sans recours ni dédommagement tout produit et toute publicité n'ayant pas reçu son accord préalable ou dont la description présentée à cet effet lui paraîtrait erronée ou pour lequel son accord n'aurait pas été sollicité. Ainsi il est demandé aux exposants de ne déposer aucune publicité sur les automobiles des visiteurs.
- Nul ne sera admis dans l'enceinte de la manifestation sans présenter un titre émis ou admis par les organisateurs. Les organisateurs se réservent également le droit d'expulser toute personne dont le comportement justifierait, selon eux, une telle action.

Fait le :

Signature (précédée de la mention «lu et approuvé») :