



## 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

<b>Nom de l'entreprise :</b>			
<b>Nom de l'établissement (si différent du nom juridique) :</b>			
Forme juridique de l'entreprise :			
Numéro SIRET :			
Adresse du restaurant :			
Code Postal :		Commune :	
Téléphone :		Mail :	
Site internet :			
Facebook :		Twitter :	
<b>Contacts</b>			
<b>Responsable de l'établissement :</b>			
Nom et prénom :			
Téléphone fixe :		Téléphone mobile :	
Mail :			
Le gestionnaire de l'établissement est : <input type="checkbox"/> le responsable de l'établissement <input type="checkbox"/> 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

**CARACTÉRISTIQUES 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

**Description des espaces extérieurs et/ou des jardins (si le restaurant en possède):**

Disposez-vous d'un espace extérieur type terrasse ?  Oui  Non

Disposez-vous d'un jardin ?  Oui  Non

Si oui, merci d'indiquer les principales espèces de plantes présentes :

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

Éclairage extérieur dirigé vers le bas

Éclairage 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

Êtes-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, précisez 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 ?  Oui  Non  
 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) :

**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 ?  Oui     Non

(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**

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-elle été mise en place par vos soins ?  Oui     Non



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 :

**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 :

### **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.
- 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