

CHARTRE QUALITÉ POUR LES COMMERCE DE BOUCHE NON-SÉDENTAIRES HORS MARCHÉS

PRÉAMBULE

Afin de garantir une restauration rapide et à emporter de qualité, la collectivité de Nantes Métropole a souhaité mettre en place une charte d'engagement avec l'ensemble de ses commerçants de bouche non-sédentaires hors marchés.

L'objectif de cette charte est de définir un fonctionnement commun en accord avec les orientations portées par la collectivité sur le « bien manger », « le manger mieux » de plus en plus présent dans les nouveaux modes de consommation des français.

La cuisine nomade fait partie de ces nouvelles tendances de consommation sans pour autant renier la qualité des plats dégustés.

L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les attentes sur l'offre alimentaire proposée par les restaurateurs non-sédentaires hors marchés portent sur :

- La qualité,
- L'originalité des plats proposés,
- La diversité gastronomique des représentations sur le territoire,
- Les prix pratiqués permettant au plus grand nombre d'accéder à l'offre alimentaire nomade,
- L'utilisation de la monnaie locale Moneko.

Elle devra prendre en compte des critères qualitatifs précis :

- Circuit court : éviter les intermédiaires et privilégier, tout ou partie, les achats directs auprès des producteurs et des productrices,
- Local : prioriser les ingrédients produits en proximité de la Métropole quand cela est possible,
- Saisonnalité : proposer des menus suivant la saison des fruits et des légumes,
- Fait maison : favoriser une alimentation plus saine, moins salée, moins sucrée et moins grasse,
- Bio : permettre une alimentation à haute valeur nutritionnelle par l'utilisation d'aliments produits en agriculture biologique, en agroforesterie et autres et encourager l'utilisation de ces produits agricoles qui excluent le recours à la plupart des produits chimiques de synthèse.

L'ACCUEIL

Une attention particulière sur l'accueil du public vous est demandée. Cela passe, entre autres, par une attention portée sur votre manière de communiquer :

- Verbale : vocabulaire, politesse, etc.
- Non verbale : gestuelle, posture, expression, etc.
- Absence d'agissement sexiste : conduite, propos, hostilité, exclusion, etc.

Cela peut nécessiter différents cycles de formation pour l'entrepreneur ou son équipe.

Un accueil qualitatif de la clientèle peut encourager celle-ci à multiplier ses commandes auprès des restaurateurs nomades. Or, une mauvaise expérience peut induire le contraire.

L'HYGIÈNE

Le respect des normes d'hygiène est prioritaire pour maintenir l'autorisation d'utiliser le domaine public nantais.

Pour cela, il vous faudra :

- Avoir au préalable réalisé une formation professionnelle d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- Garantir de la conformité des installations de la structure de vente sur le respect de la chaîne du froid, de la chaîne du chaud, de la marche en avant des aliments, etc.

Pour permettre de maintenir une offre de qualité, des contrôles aléatoires pourront avoir lieu.

LE TRAITEMENT DES DÉCHETS

Zéro déchet, zéro gaspillage et zéro plastique sont les préconisations de Nantes Métropole pour se donner les moyens de réduire l'impact de nos modes de consommation sur l'environnement.

Pour cela, la collectivité est engagée dans une politique de transition écologique et énergétique qui a été reconnue en 2016 par l'obtention du Label « Territoires Zéro Déchet Zéro Gaspillage » suite à l'appel à projets de l'ADEME (Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie).

Une attention particulière sera donc donnée aux dispositions qui seront prises par les commerçants ambulants sur les aspects suivants :

- Gestion des déchets : mise en place du tri et de la valorisation des déchets (par exemple sur les biodéchets entre autres), du recyclage (par exemple concernant les huiles usagées), et de toutes autres mesures en faveur du développement durable.
- Zéro plastique à usage unique : les contenants, les couverts, les sacs et les autres besoins inhérents au fonctionnement des commerces nomades doivent être biodégradables (certification OK Composte Home) ou réutilisables.

LE VÉHICULE / MOYEN DE VENTE

Le moyen de vente choisi par le commerçant devra répondre aux différentes normes de conformité en vigueur et bénéficier d'une assurance couvrant tous les risques liés à ce type de structure.

Les aspects sanitaires et visuels de la structure doivent être en adéquation avec les attentes de la collectivité :

- Véhicule propre et autonome en eau et en électricité (l'utilisation des groupes électrogènes est tolérée à la condition qu'ils soient insonorisés, toutefois, il est fortement conseillé de s'équiper de batteries rechargeables),
- Respect de la chaîne du froid et du chaud,
- Respect de l'hygiène alimentaire.

Afin de pouvoir référencer votre commerce sur les différents supports de communication de la Ville de Nantes et de Nantes Métropole, il vous sera demandé de joindre une photo couleur du véhicule (en haute définition).

De par cette charte, je m'engage à respecter les différents points qui y sont listés ainsi que les différents articles du règlement pris par Nantes Métropole afin d'honorer mon engagement.

Fait à le

Par M/Mme :

Signature (précédée de la mention « Lu et approuvé »)