



Charte « Table de Terroir »

Cette Charte a pour objet l'attribution par l'Apag-W d'une enseigne « Table de Terroir » aux restaurateurs s'engageant à proposer à leur clientèle et à mettre en évidence dans leur établissement un maximum de produits locaux.

La Charte est établie,

ENTRE :

L'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité,
organisme d'intérêt public régi par le Décret du 27 mars 2014 relatif au Code wallon de l'Agriculture, en abrégé APAQ-W,

Etablie à l'Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 à 5000 Namur,

Valablement représentée par Monsieur Philippe Mattart, Directeur Général,

ci-après, désignée l'Agence,

ET :

L'établissement

Etabli à

(adresse complète : rue, n°, code postal, localité)

N° T.VA.

Valablement représenté par

ci-après, désigné le restaurateur,

Obligations du restaurateur adhérent

Le restaurateur adhérent à la Charte s'engage à respecter les obligations définies ci-dessous.

1. Administratif

- Remplir, parapher chaque page et signer cette charte d'adhésion au réseau Table de Terroir.
- Remplir le formulaire d'adhésion, le signer et fournir les annexes demandées (annexe 1).
- Remplir la déclaration sur l'honneur des aides *de minimis* (annexe 2).
- Respecter tous les prescrits légaux valables pour le secteur professionnel.
- Informer endéans les 10 jours, l'Agence de modification de l'adresse de l'établissement, d'un changement de gestionnaire
- Marquer son accord sur l'usage de ses données à des fins promotionnelles par l'Agence (données diffusées via ses sites web, ses réseaux sociaux, ses différents supports promotionnels digitaux et par l'organisation d'événements, etc.) (RGPD).

2. Rétribution

- L'adhésion au réseau est soumise au paiement d'une rétribution forfaitaire annuelle fixée pour 2025 à 100 € par établissement.

3. Sécurité alimentaire

- Être enregistré à l'Agence pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (A.F.S.C.A).
- Disposer d'une autorisation d'exercer délivrée par l'A.F.S.C.A, affichée de manière visible.
- Le cas échéant, le résultat de la dernière inspection de l'A.F.S.C.A publié sur son site internet, doit être au minimum la catégorie « Bien ».
- Avoir une personne formée à l'autocontrôle dans l'entreprise (copie de certificat/attestation de participation à fournir).

4. Visibilité du Concept « Table de Terroir » au sein de l'établissement

- Le panneau/visuel d'appartenance au réseau Table de Terroir doit être apposé de façon visible sur la façade de l'établissement.
- Le restaurateur s'engage à agir en tant qu'ambassadeur et valoriser les productions locales et le réseau des points de vente de « Table de Terroir » auprès des consommateurs, fournisseurs, médias, sur son site web... notamment grâce au matériel promotionnel mis à disposition par l'Agence et en appui à ses supports digitaux (sites web et réseaux sociaux).
- Le restaurateur s'engage à participer aux actions développées pour le réseau par l'Agence, dans le cadre de ses missions (actions promotionnelles, focus sur un secteur de production, business club dédié au réseau, animations, enquêtes, etc.).

5. Nature de l'établissement :

Sont éligibles à l'obtention du label :

- Restaurants
- Restaurants éphémères
- Restaurants à la ferme
- Hôtels/Restaurants
- Brasseries ou café-restaurants
- Petite restauration/snacks à consommer sur place

Il n'y a pas de contraintes horaires et de jours d'ouvertures sur l'année pour obtenir le label. Néanmoins, il est impératif que l'établissement candidat propose une consommation sur place.

Les traiteurs, foodtrucks, auberges de jeunesse sous-traitant un traiteur, ne sont pas éligibles actuellement.

6. Produits locaux (Produits issus de producteurs et artisans locaux)

- Le restaurateur s'engage à proposer en permanence à la carte **en moyenne 15 produits locaux** (avec un minimum de 10 produits locaux en hiver) issus des catégories suivantes :

Catégories
Viandes – Volailles et Dérives (foie gras) - Poissons
Fruits et Légumes - Pommes de terre
Charcuteries/salaisons
Fromages
Escargots
Œufs
Pains et dérivés
Produits laitiers et dérivés (glaces)
Sirops (confitures/gelées/confits)
Condiments et épices

Ces produits locaux devront émaner d'un minimum de **5 catégories différentes** citées ci-dessus.

- Les produits « de la terre à l'assiette » (potager personnel) et les réalisations dites « faites maison » sont éligibles dans la liste des 15 produits locaux. Néanmoins, ceux-ci représenteront maximum 20% des produits éligibles de la charte, soit 3 produits et doivent respecter les règles en vigueur AFSCA. Les produits faits maison doivent être réalisés à base de produits locaux.
- Les restaurants de type « végétarien » sont également autorisés à poser leur candidature en compensant toutefois le manque de produits de certaines catégories (viandes, volaille, etc) par une présence accrue de produits végétariens locaux.
- Le restaurateur s'engage à varier les produits locaux proposés à la carte et être ainsi en adéquation avec les saisons.

- Le restaurateur s'engage à proposer en permanence à la carte des boissons au minimum **6 références locales de boissons** suivantes : softs (eaux, jus, soft artisanaux), vins, bières artisanales et alcools (digestifs, apéritifs, etc.).
- Les produits locaux et/ou des producteurs doivent être clairement identifiés au sein de la carte par un pictogramme, une explication ou via une carte séparée (par ex : sur un chevalet sur chaque table).
- Le restaurateur s'engage à rémunérer ses partenaires producteurs et artisans de manière juste et équitable.

Obligations de l'Apag-W

L'Apag-W s'engage à respecter les obligations définies ci-dessous.

1. Administratif

- L'Agence est en charge du traitement du dossier, de la certification et du contrôle des établissements.
- L'Agence met en place et préside le Comité de suivi du réseau de Table de Terroir.
- Ce Comité de suivi est composé de quatre agents de l'Agence et d'un membre de la Fédération Horeca Wallonie.
- Le dossier de demande d'adhésion au réseau Table de Terroir est introduit par l'établissement à l'APAQ-W qui le traite dans les meilleurs délais. Ce dossier comprend la Charte signée et le formulaire d'adhésion complété et signé ainsi que les annexes nécessaires (menu, photographies, attestation de minimis, etc).
- L'Agence vérifie la complétude du dossier de demande d'adhésion et du bon respect des critères de base. Elle formule une recommandation au Comité de suivi.
- Le Comité de suivi marque son accord – ou non - sur chaque dossier d'adhésion sur base de l'analyse de l'Agence.
- L'Agence notifie la décision d'admission au Réseau et, en cas d'avis favorable, transmet à l'établissement la Charte signée par la Direction de l'Agence de même que le visuel d'identification et les informations liées. Cette décision vaut pour certification.

2. Actions de promotion

- L'Agence est en charge de l'animation et de la promotion de ce réseau Table de Terroir via les différents canaux médiatiques à sa disposition.
- L'Agence assurera la promotion de ce réseau via ses réseaux sociaux et site internet.
- Une campagne de promotion annuelle sera réalisée en fonction des moyens disponibles.
- Des actions de promotion via focus par secteur de production - afin de bien informer le restaurateur – pourront être réalisées. Les focus pourront être réalisés par exemple pour les secteurs : viandes, fromages, vins, etc.

Fonctionnement du Réseau Table de Terroir

1. Exploitation du logo Table de Terroir

- Le logo Table de Terroir reste la propriété de l'Agence et ne peut être utilisé sans sa notification préalable.
- L'usage de ce logo est restreint aux établissements certifiés par l'Agence.
- Le restaurateur certifié par l'Agence appose le visuel Table de Terroir sur la façade de son établissement et peut également l'utiliser sur tout document relatif à l'établissement, en respectant la Charte graphique.

2. Contrôle de l'usage du concept Table de Terroir

- L'Agence est habilitée à contrôler le respect par le restaurateur des critères d'adhésion au Réseau Table de Terroir et peut mandater un membre du Comité de suivi ou un organisme de contrôle indépendant à cet effet.
- Afin de respecter la moyenne des 15 produits locaux, l'Agence demandera, au début de l'année N+1, une copie des 4 menus de saison ou menu du jour de l'exercice précédent. De plus, des copies des factures attestant les commandes auprès des producteurs locaux seront également demandées lors de ce contrôle.
- Le restaurateur s'engage à accepter les contrôles qui seront initiés par l'Agence et à y collaborer.

3. Suspension et Résiliation

- En cas de non-respect des critères de la Charte, l'adhésion de l'établissement est automatiquement suspendue. La décision de suspension est notifiée au restaurateur par l'Agence. A compter de cette date, le restaurateur cessera immédiatement d'utiliser le logo Table de Terroir et supprimera toute allusion au réseau, que ce soit sur le lieu d'exploitation, sur les publicités, sur ses documents, sur son site internet, etc. L'Agence en fera de même.
- L'établissement a 30 jours pour répondre favorablement aux critères. Sans réponse favorable. Son adhésion est supprimée et la rétribution perçue lui est remboursée au prorata du nombre de mois de son affiliation effective.
- Au cas où des modifications sont apportées aux critères d'adhésion Table de Terroir, l'Agence les notifie au restaurateur. Les modifications sont applicables endéans les 30 jours. Le restaurateur peut, s'il n'adhère pas aux nouvelles dispositions, renoncer à l'adhésion au réseau Table de Terroir et en informe directement l'Agence. Dans ce cas, la rétribution trop perçue lui est remboursée au prorata du nombre de mois de son affiliation effective.
- En cas de révocation de son adhésion au réseau Table de Terroir, le restaurateur ne peut revendiquer aucun dédommagement de la part de l'Apag-W.

4. Dérogation

- Les demandes de dérogation éventuelles à l'une des dispositions de la présente Charte doivent être soumises au Comité de suivi de ce réseau. Les demandes doivent être adressées à l'APAQ-W, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14, à 5000 Namur ou par mail à tabledeterroir@apaqw.be.

La présente Charte entre en vigueur le jour où elle est dûment et valablement signée par le restaurateur et le représentant de la Direction de l'Agence.

Je soussigné, (Nom/prénom) :

Gestionnaire de l'établissement : (Nom)

Immatriculé à la Banque Carrefour des entreprises sous le numéro : BE

Déclare avoir bien pris connaissance de la présente Charte et en accepter librement les termes.

Fait à _____, le _____

Signature du restaurateur

Signature du représentant de l'Agence

La présente Charte ainsi que le formulaire d'adhésion et ses annexes sont à envoyer de préférence par email à tabledeterroir@apaqw.be.

Ou par courrier postal à :

APAQ-W

Avenue Comte de Smet de Nayer, 14

5000 Namur

Annexe 1 :**Formulaire d'inscription au Réseau « Table de Terroir »****CADRE 1 : COORDONNEES DU DEMANDEUR***(à compléter en caractères d'imprimerie)***Nom de l'établissement :****Type d'établissement :** Restaurant – Hôtel/Restaurant – Restaurant à la ferme – Restaurant éphémère – Brasserie ou café-restaurant – Petite restauration/snacks à consommer sur place*(Entourez le type correspondant à votre établissement – il peut y en avoir plusieurs)***Responsable(s) :****Qualité :** *(Précisez : Propriétaire – Exploitant – Gestionnaire – Autres)***Adresse complète** *(rue, n°, code postal, localité) :***Province :****N° Entreprise BCE/TVA :**

Téléphone fixe :

GSM :

Courriel :

Autre personne de contact privilégié :

Téléphone fixe :

GSM :

Courriel :

Nom du Chef de cuisine :

Téléphone fixe :

GSM :

Email :

Site internet :**Réseaux sociaux :****Autres précisions :**

CADRE 2 : FICHE DESCRIPTIVE DE L'ÉTABLISSEMENT

Le contenu de votre descriptif sera notamment mis en page sous forme d'une insertion sur le site internet de l'Apaq-W – www.jecuisinelocal.be – Rubrique réseau « Table de Terroir » avec géolocalisation, page Facebook et via une application mobile. Une inscription via un formulaire en ligne également disponible.

1. Descriptif + MIN. 2 PHOTOS DE VOTRE ÉTABLISSEMENT

Merci de nous fournir un texte de maximum 12 lignes présentant votre établissement ainsi que **des photos** de votre établissement en bonne résolution.

2. Horaires :

3. Congés annuels :

4. Modes de paiement :

5. Nombres de couverts :

6. Précisez si vous disposez :

➤ **Parking : OUI/NON**

➤ **Jardin : OUI/NON**

➤ **Terrasse : OUI/NON**

➤ **Wi-fi : OUI/NON**

➤ **Accès aux personnes à mobilité réduite : OUI/NON**

CADRE 3 : TERROIR, PRODUITS et PRODUCTEURS LOCAUX

1. Liste de **15 produits locaux** et de leurs producteurs avec lesquels vous travaillez actuellement : nom et adresse complète du producteur + indication des produits que vous vous procurez chez chacun de ces producteurs) Détaillez le plus possible.

	PRODUITS	PRODUCTEURS
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		

2. Liste des plats à la carte contenant des produits locaux (*) par catégorie (Entrées – Plats- Dessert)

(*). En signant la charte « Table de Terroir » (voir article 6), le restaurateur s'engage à proposer en permanence à la carte, en moyenne 15 produits locaux (avec un minimum de 10 produits locaux en hiver) issus des catégories suivantes : Viandes/Volailles et Dérivés (notamment foie gras) / Poissons - Charcuteries/salaisons – Fromages – Fruits et Légumes / Pommes de terre – Escargots – Œufs – Pains et dérivés – Produits laitiers et dérivés (glaces) – Sirops (confitures/gelées/confits) – Condiments et épices. Ces produits locaux devront émaner d'un minimum de 5 catégories différentes citées précédemment.

ENTREES

PLATS

DESSERTS

3. Joindre une copie de la carte de votre établissement

CADRE 4 : BOISSONS LOCALES

Liste des producteurs et boissons locales proposées en permanence à la carte des boissons : minimum 6 références locales parmi les boissons suivantes : softs (eaux, jus, soft artisanaux), vins, bières artisanales et alcools (digestifs, apéritifs, etc.).

	BOISSONS	PRODUCTEURS
1		
2		
3		
4		
5		
6		

DIVERS**ACTIVITES PARTICULIERES**

Merci d'indiquer dans cette rubrique des activités ou événements spécifiques qui ont lieu au sein de votre établissement en mentionnant la date et un bref descriptif :

Je marque son accord sur l'usage des données de mon établissement à des fins promotionnelles par l'Agence (données diffusées via ses sites web, ses réseaux sociaux, ses différents supports promotionnels digitaux et par l'organisation d'événements, etc.)

OUI – NON

Je soussigné, Nom/prénom :

Certifie que les données reprises ci-dessus sont sincères et véritables.

Date :

Signature :

La charte signée, le présent formulaire et l'annexe « attestation de minimis » sont à envoyer : de préférence par email à tabledeterroir@apaqw.be ou par courrier postal à :

APAQ-W, Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité
À l'attention de Madame Françoise DARGENT
Avenue Comte de Smet de Nayer, 14, à 5000 NAMUR

Contacts : Françoise DARGENT (f.dargent@apaqw.be / 081/84.89.46 GSM : 0472/76.36.27).

Annexe 2 : Déclaration sur l'honneur des aides « de minimis »

ATTESTATION SUR L'HONNEUR relative aux aides "*de minimis*"

Dans le cadre de l'octroi du Label « Table de Terroir » à votre établissement, l'APAQ-W se doit de vérifier que vous pouvez bénéficier d'une aide *de minimis* dans le respect de la réglementation européenne applicable en l'espèce.

C'est la raison pour laquelle nous devons vous demander si vous avez déjà reçu des aides qui sont qualifiées expressément « *de minimis* » lors des deux exercices fiscaux précédents et lors de l'exercice fiscal en cours. En Wallonie, il s'agit notamment des primes à l'emploi, de l'indemnité 22 (mécanisme de sauvegarde dans le cadre du COVID-19), etc. Une liste plus complète des aides de ce type en Région wallonne est disponible via ce lien : [listing-de-minimis-2016.pdf \(guideaidespubliques.be\)](#).

Lors de son octroi, vous avez été averti de la qualification d'aide « *de minimis* » et du montant de cette aide afin de pouvoir vérifier le respect du plafond.

En effet, en vertu du Règlement (UE) n° 1407/2013 de la Commission européenne du 18 décembre 2013 relatif à l'application des articles 107 et 108 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne aux aides de minimis, les entreprises peuvent bénéficier d'aides à hauteur de **200.000 € sur trois exercices fiscaux** lorsqu'elles sont accordées à titre « *de minimis* ».

Si votre société fait partie d'un groupe, le respect du plafond « *de minimis* » se vérifie en globalisant les aides « *de minimis* » reçues par l'ensemble des entités liées. La notion d'entreprises liées fait ici référence au fait de détenir la majorité de droits de vote ou le droit d'exercer une influence dominante en vertu d'un contrat ou d'une clause des statuts.

ATTESTATION

Je suis informé(e) que la présente aide relève du régime « *de minimis* », conformément au règlement (UE) n° 1407/2013 de la Commission européenne du 18 décembre 2013 relatif à l'application des articles 107 et 108 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne aux aides *de minimis*¹. Ce règlement permet aux entreprises de bénéficier d'aides de faible montant, qualifiées d'aides *de minimis* à la condition que ces aides ne dépassent pas le montant de 200.000 € par entreprise sur une période de trois exercices fiscaux.

Le(s) soussigné(s), (nom et prénom),
représentant(s) légal(s) en tant que de la société (n°
SIRET).....
.....

certifie(nt) sur l'honneur que la société précitée et ses filiales

- n'ont reçu aucune aide qualifiée « *de minimis* » au cours des trois derniers exercices fiscaux (soit l'exercice en cours et les deux précédents) ;

- ont reçu des aides qualifiées « *de minimis* » pour un total de € au cours de l'exercice fiscal en cours et lors des deux exercices fiscaux précédents. Veuillez détailler à l'aide du tableau ci-dessous.

Date d'octroi	Organisme	Intitulé de l'aide	Montant de la subvention ou Equivalent Subvention Brute (ESB)

Fait à.....le.....

Signature(s)