

PARCS NATIONAUX DE FRANCE

**Comité de gestion de la marque
Séance du 16 mars 2016**

Décision n° 2016/10

Le Comité de gestion de la marque, après en avoir délibéré en séance,

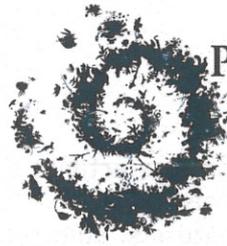
Adopte le Règlement d'usage catégoriel - Restauration ci-annexé

Fait à Montpellier, le 16 mars 2016.

Le Président du Comité de gestion

Michel SOMMIER

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'MS', written over the printed name 'Michel SOMMIER'.



Le règlement d'usage catégoriel Restauration

Document validé par le comité de gestion du 16 mars 2016.

Préambule :

L'objectif de la marque collective est de proposer une offre diversifiée de produits et services en adéquation avec l'identité et les valeurs des parcs nationaux, permettant la valorisation et la découverte des patrimoines naturels, culturels et paysagers, et respectant les principes fondamentaux du développement durable.

L'offre de prestation de restauration marquée s'adresse aux clientèles qui souhaitent découvrir un territoire grâce à la diversité de ses productions locales et des patrimoines et savoir-faire locaux associés.

Ainsi, cette offre comportera les spécificités ci-dessous, pour permettre aux visiteurs de :

- bénéficier d'une restauration, élaborée à base de produits locaux et d'apprécier l'authenticité du parc et les richesses culinaires associées : produits, recettes, et savoir faire locaux,
- disposer d'un accueil personnalisé et d'une prestation tenant compte du respect des patrimoines,
- découvrir les patrimoines grâce à l'échange et à des supports ou outils de découverte en lien notamment avec les produits et les producteurs.

Produits ou Services concernés :

Prestations de restauration

Cibles prioritaires : restaurants traditionnels, auberges, fermes-auberges, bistrot, refuges,

...

Ne sont pas concernés : les tables d'hôtes qui ne peuvent pas servir des repas en dehors des clients des chambres d'hôtes.

Classe de produits et services de la classification de Nice : classe 43, services de restauration (alimentation).

Effets attendus sur les patrimoines du parc national :

Dans un espace protégé comme un parc national, la restauration est un support de découverte privilégié. L'attribution de la marque vise à valoriser des prestations qui contribuent :

- à mettre en œuvre des pratiques respectueuses,
- à la préservation et la valorisation des patrimoines (naturels, culturels, bâtis et paysagers)
- à transmettre les savoir faire locaux éventuellement revisités,
- et à leur apporter une différenciation par rapport à l'offre globale.

Le retour économique sur le territoire et la participation à la vie locale sont également recherchés.

Ces pratiques respectueuses concernent notamment:

- la valorisation des productions locales,
- la découverte du territoire de production,
- le maintien d'une agriculture, d'un élevage ou d'une activité de pêche dans le respect du territoire et de la gestion des milieux naturels,
- la limitation des impacts sur les patrimoines naturels, culturels, les savoir faire et les paysages,
- l'amélioration de la sobriété énergétique,
- la réduction des nuisances visuelles, sonores et lumineuses,
- le soutien aux produits marqués.

Critères que le produit ou le service doit respecter :

De façon générale, l'utilisateur devra être à même de prouver, à l'aide de factures ou tout autre moyen ou document, que les critères ci-dessous sont respectés.

Des critères obligatoires et d'autres facultatifs sont mis en place.

- Les critères obligatoires sont incontournables. Aucune dérogation n'est possible.
- Les critères facultatifs se comptent en points par item.

Pour le cas où un critère n'est pas applicable, la pondération s'applique sur les critères restants. Lorsqu'il ne reste que 3 critères facultatifs applicables ou moins, un critère au moins doit être respecté.

Rappel : L'utilisateur est à jour de ses déclarations et de l'application des différents textes régissant l'activité de restauration.

Critères généraux :

Critères	obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°1 : Le personnel prodigue un accueil physique personnalisé auprès des clients. Le personnel comprend au moins une personne capable de parler du Parc national, de son territoire, des principaux produits locaux et des conditions de production.</p>	O		<ul style="list-style-type: none"> - Existence d'une démarche d'accueil - outils d'accueil organisés - Personnel formé à l'accueil et au Parc national, son territoire et ses missions 	<ul style="list-style-type: none"> - vérification lors de la visite - Vérification de l'existence des outils d'accueil - justificatifs de formations réalisées par les personnes assurant l'accueil.
<p>Critère n°2 : Le cuisinier ou chef cuisinier justifie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - d'une certification professionnelle en lien avec la restauration ou - d'un diplôme en lien avec l'activité ou - de deux ans d'expérience professionnelle dans la restauration. <p>L'utilisateur informe le Parc national de tout changement.</p>	O		<ul style="list-style-type: none"> - existence d'un certificat ou d'un diplôme - CV - certificat de travail, ... 	<p>Demander lors de la visite soit :</p> <ul style="list-style-type: none"> - un diplôme, un certificat ou une attestation de formation - un justificatif d'inscription au registre du commerce mentionnant l'année de création de l'établissement ou les certificats de travail, etc.
<p>Critère n°3 : L'établissement est ouvert au minimum 6 mois par an.</p> <p>Pour le parc national de Port-Cros, la période d'ouverture est de 8 mois.</p> <p>Pour les refuges, l'ouverture est au minimum de 3 mois par an.</p>	O		Présence de l'information sur les divers supports d'information et de communication.	Vérification lors de la visite ou sur le site internet ou sur les documents de communication

Item n°1 : Proposer une restauration à base de produits du terroir

Critères	Obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Modalités de contrôle
<p>Critère n°4 : L'utilisateur propose des plats et spécialités locales dans son offre et les valorise auprès de ses clients.</p>	O		Le restaurateur propose au moins un plat traditionnel ou une spécialité locale (éventuellement revisitée) valorisant la gastronomie locale, les recettes et savoir faire à base de produits identitaires du territoire.	Vérification de la carte
<p>Critère n°5 : L'utilisateur s'approvisionne majoritairement en produits de provenance locale ou à défaut de proximité.</p> <p>Disposition particulière pour le Parc national de la Guadeloupe : l'utilisateur s'approvisionne en produits issus de l'archipel guadeloupéen.</p>	O	non applicable pour les fermes auberges	<p>La provenance locale signifie le territoire du parc national et ses cantons limitrophes. La notion de proximité signifie un rayon de 150 km autour de l'activité.</p> <p>- Au moins un produit par grande famille de produits : fruits et légumes, viandes et poissons, fromages et produits laitiers, féculents (pâtes, riz, pain, légumineuses, ...), et boissons.</p>	Vérification sur la base de la carte en place au moment de l'audit, à partir des factures, des produits utilisés, leur origine de production et les fournisseurs.
<p>Critère n°6 : L'utilisateur s'approvisionne en produits bénéficiant de SIQO.</p> <p><i>Les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) comprennent l'Agriculture Biologique, les Appellations d'Origine Contrôlées, les Appellations d'Origine Protégées, les Indications géographiques Protégées, les Spécialités Traditionnelles Garanties et les Labels Rouges.</i></p>	O		- Au moins un produit sous SIQO local ou de proximité	
<p>Critère n°7 : Les entrées, plats et desserts sont majoritairement cuisinés sur place (sauf justification) à partir de produits crus, frais et de saison. Les produits cuisinés issus de l'industrie agro-alimentaire ne sont pas autorisés, excepté les produits non bruts autorisés par le décret du « Fait Maison » (cf.</p>	O		<p>Au moins 50 % de plats et desserts cuisinés sur place à partir de produits crus, frais et de saison locaux ou de proximité.</p> <p>Des dérogations peuvent être attribuées aux produits qui ne sont pas réalisés par le restaurateur si les motifs sont</p>	Vérification à partir des factures les produits utilisés, leur origine de production et les fournisseurs.

annexe 1).			justifiés : les desserts (glace uniquement), les produits à base de viande (foie gras, confits, pâtés, terrines, le produits farcis et panés...) etc. (cf maître restaurateur)	
Critères facultatifs : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables.				
Critère n°8 : L'utilisateur s'approvisionne directement auprès de producteurs locaux.	F	non applicable pour les fermes auberges	- Au moins 1 producteur local, sans intermédiaire.	Vérification à partir des factures
Critère n°9 : L'utilisateur travaille/propose des produits issus du commerce équitable.	F		- Au moins un produit issu du commerce équitable.	Vérification à partir des factures les produits utilisés, leur origine de production et les fournisseurs.
Critère n°10 : L'utilisateur travaille/propose des produits marqués parc national ou parc naturel régional.	F		- Au moins un produit marqué Esprit parc national ou de la marque des Parcs naturels régionaux	Vérification à partir des factures les produits utilisés, leur origine de production et les fournisseurs.
Critère n°11 : L'utilisateur travaille/propose des produits issus de l'Agriculture Biologique.	F		- Au moins un produit biologique	Vérification à partir des factures les produits utilisés, leur origine de production et les fournisseurs.
Critère n°12 : Adhésion à des démarches de valorisation des savoir faire et des produits : L'utilisateur dispose d'un label, d'un titre ou d'une marque.	F		- Au moins un titre, label ou marque parmi les suivants : <ul style="list-style-type: none"> - maître restaurateur, - bistrots de Pays, - « fait maison », - tables et auberges de Pays, - « assiettes de Pays », - Cafés de pays, - restaurants de qualité, - ... 	Apposition des logos sur la porte d'entrée de l'établissement ou sur les supports de communication Vérification de l'affichage. Vérification à partir des supports de communication officiels des labels, marques et titres référençant leurs bénéficiaires.
Critère n°13 : Adaptation de la démarche aux menus enfants : L'établissement propose un menu enfant à base de produits	F		- Au moins un ingrédient dans un plat du jour, ou une assiette - Présence éventuelle	Vérification lors de la visite.

locaux, ou issus de l'Agriculture Biologiques ou comprenant une spécialité locale.			d'une recette locale adaptée aux enfants.	
--	--	--	---	--

Item n°2 : développer une démarche écoresponsable

Critères	Obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Modalités de contrôle
Sous-item énergie, eau et eaux usées				
Critère n°14 : L'utilisateur a une gestion économe de la ressource en eau.	O		- Au moins 2 dispositifs d'économie d'eau dans l'établissement, pour la cuisine ou pour les clients, parmi : - présence de poussoirs, brise-jet sur 80 % des robinets, - chasse d'eau double-flux sur 80 % des chasses d'eau, - autre sur argumentaire.	Vérification lors de la visite.
Critère n°15 : L'utilisateur privilégie l'usage de produits d'entretien éco-certifiés ou naturels.	O		- 3 produits d'entretien ou ménagers « éco-certifiés » ou naturels, parmi les produits d'entretien du sol, produits vaisselle, désinfectant, lave-vaisselle, lessive, entretien des toilettes ...	Vérification lors de la visite.
Critère n°16 : Lorsque l'établissement dispose d'espaces verts, ils sont entretenus sans utilisation de pesticides, ou d'engrais chimiques de synthèse.	O		- aucun pesticide et aucun engrais chimique	Vérification lors de la visite. engrais naturels, désherbage manuel ...
Critères facultatifs du sous-item énergie, eau et eaux usées : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables :				
Critère n°17 : L'utilisateur a un suivi annuel des consommations d'eau, si possible avec compteurs séparés.	F		Présence d'un outil de type tableau de bord, cahier de suivi ...	Vérification lors de la visite.
Critère n°18 : L'utilisateur a un suivi annuel des consommations d'énergie, qui prend en compte toutes les énergies consommées par l'établissement, en vue de la maîtrise et de la réduction de ses consommations.	F		Présence d'un outil de suivi de type tableau de bord, cahier de suivi ... Les énergies concernent l'électricité, le gaz, le fioul, ...	Consultation du ou des outils

Critère n°19 : L'utilisateur favorise les énergies renouvelables.	F		- Au moins une source d'énergie renouvelable ou un fournisseur d'électricité certifié « énergie verte » ou un contrat garantissant qu'une partie de l'énergie provient de sources renouvelables.	- présence constatée lors de la visite - facture, fourniture du contrat signé.
Sous-item déchets				
Critère n°20 : L'utilisateur a mis en place le tri des déchets liés à son activité (déchets recyclables et non valorisables).	O		Au-delà du tri réglementaire, l'utilisateur trie les déchets recyclables.	Vérification lors de la visite.
Critère n°21 : L'établissement utilise de la vaisselle non jetable en service normal ou recyclable ou réutilisable lors des collations, de services traiteur ou de ventes à emporter.	O		Présence de vaisselle non jetable. présence de vaisselle recyclable ou réutilisable.	Vérification lors de la visite.
Critère n°22 : L'utilisateur privilégie l'usage de nappes et serviettes en tissus lors de la mise en table ou de papier éco-labellisé (nappes, serviettes, sets de table etc.).	O		Présence de nappes en tissus ou de nappage en papier éco-labellisé	Vérification lors de la visite.
Critères facultatifs du sous-item Déchets : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables :				
Critère n°23 : L'établissement n'emploie pas d'outils papier pour sa propre communication promotionnelle ou les supports de communication imprimés sont réalisés de façon responsable.	F		Absence de brochures ou menus, brochures papiers et documents de communication de l'établissement imprimés sur papier recyclé ou éco-certifié et avec des encres écologiques.	Vérification lors de la visite. <i>Imprim'vert seul ne valide pas le critère.</i>
Critère n°24 : L'utilisateur privilégie la réduction des déchets d'emballage en amont lors des approvisionnements.	F		Présence d'emballages recyclables, vrac, produits consignés, ...	Vérification lors de la visite.
Critère n°25 : L'utilisateur assure la valorisation des déchets végétaux de cuisine.	F		Présence d'un composteur	Vérification lors de la visite.
Critère n°26 : L'utilisateur encourage la réduction du gaspillage alimentaire.	F		- possibilité d'emporter les restants de leurs repas ou de boissons. - Présence de l'information	Vérification lors de la visite.

Item n°3 : participer à la politique économique et sociale

Critères	Obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Modalités de contrôle
Critère n°27 : L'utilisateur est engagé dans la vie locale, il s'inscrit dans un réseau en lien avec le développement local.	O		- Adhésion à des associations, regroupement de professionnels...	Vérification lors de la visite. - Présentation d'un justificatif d'adhésion à une structure
Critères facultatifs : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables :				
Critère n°28 : L'utilisateur a une politique tarifaire socialement responsable.	F		- Présence d'une politique tarifaire différenciée en fonction des publics ou - accepte les titres restaurants ou équivalents.	Vérification de l'affichage des logos Vérification lors de la visite.
Critère n°29 : L'utilisateur propose d'autres établissements semblables et / ou marqués au cas où il serait complet ou fermé.	F		Connaissance : - d'autres établissements bénéficiaires de la marque ou d'autres restaurants marqués ou d'autres établissements semblables → capacité à informer sur la spécificité de chacun.	Vérification lors de la visite Identification dans la fiche descriptive. Présence d'une liste
Critère n°30 : L'utilisateur adapte sa communication à la langue de ses clients.	F		Les supports de communication sont traduits au moins dans une langue étrangère ou locale ou au moins un membre du personnel assurant l'accueil maîtrise les bases d'une langue étrangère.	Vérification lors de la visite.
Critère n°31 : L'utilisateur adapte sa structure et ses services à des publics cibles : (familles avec jeunes enfants, randonneurs, cavaliers, cyclistes, ...)	F		Au moins un outil/matériel à disposition des clients prend en compte les publics cibles : matériel bébé, ...	Vérification lors de la visite. Mention de « labels » dans les outils de communication
Critère n°32 : L'utilisateur adapte sa structure au public handicapé.	F		Au moins un outil/matériel à disposition des clients prend en compte le handicap.	Le label Tourisme & handicap valide le critère.

<p>Critère n° 33 : L'utilisateur propose des formations à son personnel. Pour l'emploi de personnel temporaire, l'utilisateur facilite l'accueil des jeunes en formation ou en alternance. Il fidélise ses personnels.</p>	F		Plan de formation du personnel politique d'embauche	Fourniture de la liste des formations proposées, de la liste des personnes qui ont participé ou des attestations de formation. Liste des personnels d'année en année.
<p>Critère n°34 : Le personnel est sensibilisé régulièrement aux comportements écoresponsables (tri des déchets, économie d'eau et d'énergie, ...)</p>	F		Organisation de formations internes, présence d'un livret d'accueil comprenant cette information, ...	Vérification de l'organisation de sessions, livret d'accueil du personnel, règlement intérieur, ...

Item n°4 : sensibiliser à l'environnement et au territoire, valoriser les patrimoines et la qualité du cadre de vie

Critères	Obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Modalités de contrôle
Sous-item sensibilisation à l'environnement et au territoire				
<p>Critère n°35 : L'utilisateur contribue à la sensibilisation et à la valorisation des patrimoines du parc national et des productions locales</p>	O		<p>2 dispositifs parmi la liste indicative :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en place ou mise à disposition d'outils de sensibilisation sur des supports aux choix (carte, vitrine, plaquette, agenda, manifestations organisées par le Parc et ses partenaires) - mise en place d'outils, et d'actions en faveur de la valorisation des patrimoines et des productions locales (exposition, bibliothèque, espace dédié, ...) - animations pour une découverte des productions locales et savoir faire associés, dégustations, démonstrations de savoir-faire, ateliers ou stages culinaires ... 	<p>Vérification sur place lors de la visite. Vérification des programmes d'animations Vérification des formations du personnel</p>

Critères	Obligatoire ou facultatif	Applicable ou non	Indicateurs	Contrôle
Sous-item Paysage et qualité du cadre de vie				
Critère n°36 : Les plantations extérieures ne contiennent pas ou à défaut ne permettent pas la propagation d'espèces envahissantes, selon la liste de chaque Parc national le cas échéant.	O		Présence ou absence constatée	Vérification lors de la visite.
Critère n°37 : Le client n'est pas exposé à des nuisances olfactives, sonores ou visuelles, chimiques ou radio-électriques (lignes à haute-tension). L'utilisateur développe des solutions atténuant l'impact des nuisances sur le confort des clients (bruit , etc.).	O		Mise en place de claustras, parois anti-bruit, ...	Vérification lors de la visite. - Définir les points noirs. - Définir les mesures permettant de minimiser les nuisances.
Critères facultatifs : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables :				
Critère n°38 : L'établissement s'inspire des registres de l'architecture locale par son implantation, sa volumétrie, l'utilisation des matériaux traditionnels, locaux ou biosourcés, l'insertion dans le paysage, ...	F		- implantation (forme de la parcelle, pente) et orientations en fonction des conditions climatiques - ou volumétrie - ou utilisation des matériaux traditionnels, locaux ou biosourcés - ou insertion dans le paysage - ou constructions, extensions, bâtiment de caractère ou architecture contemporaine de qualité, dans le respect des prescriptions du document d'urbanisme de la commune, s'il existe.	Vérification lors de la visite. Implantation, orientation, volumétrie, utilisation des matériaux traditionnels locaux ou biosourcés, aspect des maçonneries (enduits), couverture (ardoise, tuile ronde, tuile plate ...), ouvertures (choix des matériaux), respect du nuancier local pour les couleurs de façade et les menuiseries, etc.
Critère n°39 : Lorsque l'établissement dispose d'espaces extérieurs, les espèces locales sont privilégiées. Elles sont	F		Trame de haies dans un environnement bocager, murets en pierres sèches relié au réseau de murets	Vérification lors de la visite.

entretenu et respectent la structure paysagère du lieu.			environnant, chemins d'accès, parking, façades, éclairages, abords immédiats, entrée, entretenus et en bon état Présence d'espèces locales	
Critère n°40 : Limitation de la pollution lumineuse : L'utilisateur a mis en place au moins 1 dispositif de limitation de la pollution lumineuse et de préservation du ciel nocturne	F		1 dispositif parmi : - lampes extérieures encastrées dans l'appareillage et capotées pour éviter la diffusion de la lumière, - éclairages extérieurs dirigés vers le bas, - éclairages extérieurs dotés de détection automatique, - extinction des lumières en pleine nuit, - puissance adaptée, - autre sur argumentaire	Vérification lors de la visite
Critère n°41 : Dans le cas de la présence d'une signalétique d'enseignes et de pré-enseignes, soit celle-ci s'insère dans des dispositifs de chartes de signalisation locales ou nationales, soit elle est intégrée au paysage.	F		- conformité par rapport à une charte locale - Insertion dans le paysage	Vérification lors de la visite
Sous-item Architecture et aménagement intérieur				
Critère n°42 : L'aménagement des espaces communs, de la salle de restauration est accueillant et harmonieux. La mise en place des tables et du mobilier est en adéquation au bâti. Le mobilier en plastique est exclu en salle mais toléré en terrasse.	O		-Mobilier contemporain avec des matériaux naturels (bois, verre, pierre, ...) et/ou réinterprétant des savoir-faire traditionnels (détail de gravures, de formes, de volumes, d'usages, ...), ... -mobilier ancien ou réutilisant des matériaux anciens (poutres, portes de granges, vieux bois.....	Vérification lors de la visite.

Critère n°43 : Le mobilier extérieur est non publicitaire ;	0		Le mobilier publicitaire est exclu en salle et en terrasse.	Vérification lors de la visite
Critères facultatifs du sous-item Architecture et aménagement intérieur : valider au moins 50 % des points parmi les propositions suivantes, lorsqu'elles sont applicables :				
Critère n°44 : La décoration et l'ambiance intérieures et extérieures valorisent les patrimoines naturels et culturels du territoire et s'appuient sur des éléments du caractère identitaire du territoire.	F		Luminaires, objets de décoration réutilisant des matériaux ou objets anciens, traditionnels, objets contemporains avec des matériaux naturels...	Vérification lors de la visite.
Critère n°45 : La construction, l'isolation, les aménagements intérieurs et extérieurs utilisent des matériaux locaux ou d'origine naturelle ou recyclés.	F		Usage majoritairement des matériaux locaux ou d'origines naturelles ou recyclés dans la construction, l'isolation et les aménagements intérieurs et extérieurs.	Vérification lors de la visite.

Modalités de contrôles et évaluation

Le dispositif de contrôle minimum commun comprend :

- une visite d'attribution de la marque (in situ)
- des contrôles continus durant la validité du contrat, sur :
 - la présence aux journées de formation/sensibilisation
 - la présence aux journées de réseaux
 - l'écoute / veille du territoire
 - l'examen d'éventuels retours clients, qui, selon leur teneur, peuvent déclencher des visites inopinées
- des contrôles inopinés aléatoires, sur tout ou partie du RUC, in situ ou non
- en fin de contrat et avant l'éventuelle reconduction de celui-ci, une visite de ré-attribution, éventuellement allégée -in situ)

ANNEXE 1

Liste des produits autorisés

Art 1 du décret n°2015-505 du 6 mai 2015 relatif à la mention « fait maison » dans les établissements de restauration commerciale ou de vente à emporter, de plats préparés.

Liste utilisée dans le cadre du label titre « Maître restaurateur »

Sont autorisés :

Les produits bruts :

Les produits bruts, définis comme des produits alimentaires crus ne contenant, notamment à l'occasion de leur conditionnement ou du procédé utilisé pour la conservation, aucun assemblage avec d'autres aliments, excepté le sel.

Les fruits et les légumes doivent être achetés frais.

Les produits non bruts :

- salaisons, saurissieries et charcuteries (à l'exception des terrines et des pâtés),
- fromages, matières grasses alimentaires, crème fraîche et lait,
- pain, farines et biscuits secs,
- légumes et fruits secs ou confits,
- pâtes et céréales,
- choucroute crue,
- abats blanchis,
- levure, sucre et gélatine,
- condiments, épices, aromates, concentrés,
- chocolat, café, tisanes, thés et infusions,
- sirops, vins, alcools et liqueurs,
- sauces : fonds blancs, bruns, fumets et demi-glace (sous réserve d'en informer par écrit le consommateur).

Annexe 2 : Rappel de quelques points de la réglementation en matière de restauration

- L'utilisateur s'engage à avoir enregistré son activité auprès du registre du commerce et des sociétés, au répertoire des métiers ou au registre des entreprises et être en possession des habilitations, agréments et licences nécessaires.
- L'utilisateur s'engage à respecter rigoureusement les réglementations relatives :
 - à la construction et à l'urbanisme (*Cf. Code de l'urbanisme*)
 - à l'accessibilité des établissements pour les personnes à mobilité réduite (*Loi Handicap du 11 février 2005*) (*Cf. Code de la construction et de l'habitation issus des lois du 13/01/1991 et du 26/01/1994 : articles R111-19 à R111-19-11*)
 - à la sécurité incendie dans les établissements de 5^{ème} catégorie recevant du public. (*Règlement du 25/06/1980 relatif à la sécurité incendie dans les établissements recevant du public, arrêté du 21/06/1982 portant approbation de dispositions complétant et modifiant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public, complété par l'arrêté du 22/06/1990 portant approbation de dispositions complétant le règlement de sécurité contre les risques d'incendie et de panique dans les établissements recevant du public*)
 - à l'hygiène alimentaire, la formation HACCP (*arrêté du 09/05/1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur*)
 - au respect de l'environnement et de la tranquillité publique
 - aux débits de boissons. (*Code de la santé publique : livre III Lutte contre l'alcoolisme, article L3311 et suivants*). Les règles relatives à la fabrication, la mise en vente et la consommation de boissons sont fixées aux articles L.3331-1, L.3331-2, L.3332-11, L.3335-3 et L.3335-4
 - à l'affichage de l'interdiction de vente d'alcool aux mineurs (*Cf. Code de la santé publique : livre III Lutte contre l'alcoolisme, article L.3342-1 et suivants*)
 - à l'affichage des prestations et des prix (*Cf. Code de la consommation et arrêté du 03/12/1987 relatif à l'information du consommateur sur les prix, modifié par l'arrêté du 29/06/1990 relatif à l'affichage des prix dans les établissements servant des repas, denrées ou boissons à consommer sur place*)
 - à l'affichage de l'interdiction de fumer (*Cf. Code de la santé publique, l'arrêté de 01/12/2010 relatif à la signalisation de l'interdiction de fumer dans les lieux publics par l'article R-3511-6*)
 - à l'affichage de l'origine des viandes (*Cf. décret n°2002-1465 du 17/12/2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration*)
 - au respect des dispositions relatives à la publicité, aux enseignes et pré-enseignes (*loi du 29/12/1979*)
 - à la qualification professionnelle du personnel de cuisine et du personnel en salle
 - au raccordement au système d'assainissement individuel ou collectif

- à la mise en place de système de tri des déchets recyclables et non valorisables (*le code de l'Environnement Livre V, Titre IV Déchets, articles L 541-1*)
- à la conformité aux règles nationales et locales de collecte, stockage et traitement des huiles alimentaires usagées et des résidus des bacs dégraisseurs (*le code de l'Environnement Livre V, Titre IV Déchets, articles L 543-3 et suivants*)
- à l'accessibilité des personnes en situation de handicap
- au respect des chartes de signalétique locales et respectueuse du paysage (conforme à la réglementation)