**Annexe n° 6 : Attendus relatifs au restaurant des médaillés et au Food Truck**

1. **Le restaurant des médaillés**

Pendant toute la durée du SIA, sur une surface de 370 m² mise à disposition dans le hall 4, le restaurant des médaillés doit proposer un service de petit-déjeuner le matin, au moins 2 services de 250 couverts par service le midi et, sur réservation uniquement, des apéritifs de 17h à 19h.

Il vise à promouvoir une image conviviale et accessible des produits médaillés. Ainsi, les prestations proposées doivent être abordables et bistronomiques.

Le concessionnaire ou le cas échéant son prestataire doit fournir tout le matériel et l’équipement nécessaire à la prestation, à l’exception du matériel suivant mis à disposition par le concessionnaire en charge de l’organisation logistique des finales au plus tard 7 jours avant l’ouverture du salon :

* Cloisons de l’office
* Moquette pour la partie salle
* Ecran TV et clefs USB pour permettre la diffusion de vidéos promotionnelles du CGA
* Elingage si nécessaire
* Des barrières support abats jour avec 20 abats jour jaunes et 20 abats jour blancs
* Des bâches barrières
* Des portes QR code

Le mobilier du restaurant fourni par le concessionnaire ou le cas échéant son prestataire, (tables, chaises, desserte, banque d’accueil) devra être d’une qualité esthétique convenable et aux couleurs du Concours général agricole (noir, blanc, jaune), propre et sans éraflures. Le mobilier plastique n’est pas autorisé.

Les tables seront rectangulaires ou carrées, de taille différente pour permettre 2, 4 et 8 couverts.

Dans le cadre de la mise aux normes du salon sur l’accessibilité, une banque d’accueil avec comptoir baissé permettant aux personnes de petites tailles ou en fauteuil roulant d’être servies, et des carnets permettant aux personnes malentendantes de communiquer par écrit et des tables accessibles aux personnes en fauteuil roulant devront être mis en place.

Aucun matériel ne doit être stocké à la vue des clients et en dehors du stand.

La décoration

Pour l’édition 2026 du concours général agricole l’autorité concédante fournira au concessionnaire ou le cas échéant son prestataire, au plus tard 7 jours avant le début du SIA :

* Pour la décoration murale : photos notamment portraits des prix d’excellence, affiches, promotion de l’application mobile, vidéos promotionnelles valorisant le concours général agricole. Les cloisons de séparation de l’office ou de la cuisine sont décorées aux couleurs du CGA.
* Pour la décoration de table : les visuels à utiliser pour les sets de table et les serviettes jetables. Toute nappe est proscrite pour valoriser le set de table.

Aucune publicité autre que celle de la marque du CGA n’est autorisée.

Le service

* L’accueil :

Il devra être porté une attention particulière à l'accueil des clients par le personnel : sourire, amabilité et patience.

Une personne est affectée à l’accueil pour éviter que les clients se présentent à l’entrée du restaurant et attendent sans aucun contact.

Le racolage des clients dans les allées est formellement interdit.

Chaque jour, l’autorité concédante fera part des réservations reçues à son niveau pour les différentes offres de restauration (petit déjeuner, services du midi, apéritif).

Le concessionnaire fera à la fin du SIA un bilan détaillé des réservations qu’il aura eues pour ces différentes offres de restauration.

* Le personnel :

Le nombre de serveurs affectés au restaurant est de 1 serveur pour 20 places assises soit un minimum de 10 personnes.

Le service doit être de qualité et le personnel doit pouvoir communiquer sur les produits médaillés proposés à la carte.

* La tenue du personnel

Le personnel en salle devra porter une tenue uniforme en rapport avec la décoration du restaurant, propre et repassée. Des tabliers CGA seront fournis par l’autorité concédante la première année de concession et par le concessionnaire les années suivantes dans le cadre de la valorisation de la médaille. La tenue devra être complétée par des pantalons et jupes noirs, chemises blanches sans logo, cravates ou nœud papillon. La chemise ne devra pas être ouverte de plus d’un bouton.

Pour les cuisiniers et le personnel travaillant en cuisine, une tenue professionnelle uniforme est exigée, conformément aux règles d’hygiène.

* Les moyens de paiement

Les moyens de paiement acceptés sont les espèces, chèques, cartes bancaires et AMEX. L’affichage de ces moyens de paiement acceptés est obligatoire sur les panneaux de prix à l’entrée du Restaurant.

Au minimum 4 caisses enregistreuses devront être prévues, avec remise systématique de la note au client. Toutes les prestations vendues doivent être impérativement enregistrées sur les caisses.

* Débarrassage

Les tables doivent être débarrassées et redressées dès le départ des clients. Des débarrasseurs/redresseurs doivent être prévus. Une attention particulière doit être portée à l’entretien de la salle.

Les sacs de poubelles ne doivent pas être stockés à la vue des clients.

* Vaisselle sur table :

La vaisselle doit impérativement être en porcelaine blanche et les couverts en inox lourd. Deux verres à pied sont à prévoir par couvert : un pour l’eau et l’autre pour le vin. Le verre à bière est apporté sur la table sur demande du client.

Tout le nécessaire pour l’assaisonnement à table doit être prévu.

* Dressage :

Le service à l'assiette de tous les plats est assuré avec dressage très soigné mettant en valeur les produits médaillés. Les portions proposées doivent être suffisantes. Un pique médaille à la couleur de la médaille obtenue devra être fixé sur l’ingrédient principal médaillé au CGA.

Aucune assiette de présentation des plats ne peut être placée à l’entrée du restaurant.

Aucun matériel jetable n’est autorisé pour le restaurant.

Approvisionnement

La carte doit être basée sur des plats dont les ingrédients principaux sont des produits porteurs de la médaille de l’édition n-1 du CGA (hors vins et champagne) et les compléments/garnitures diversifiés sont des produits de qualité et, dans la mesure du possible sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Bio, Locaux, AOP, IGP).

La carte doit par ailleurs permettre de communiquer sur la qualité et l’environnement des produits médaillés. La présence des produits médaillés doit être mise en avant sur les différents supports du point de restauration.

L’utilisation des produits médaillés finis (charcuterie, foie gras…) et des produits médaillés à transformer doit être équilibrée (50% de chaque)

Un classeur permettant d’archiver les bons de livraison ou factures de produits, mentionnant clairement les médailles attribuées sur les produits, sera à disposition de l’autorité concédante et de tout contrôleur de l’administration comme la répression des fraudes.

L’autorité concédante remettra au concessionnaire, ou le cas échéant son prestataire, au plus tard le 15 octobre de l’année n-1, une liste non exhaustive d’environ 100 fournisseurs de produits médaillés qui ont la capacité d’approvisionner le restaurant. Le concessionnaire ou son prestataire devra choisir prioritairement parmi ces produits pour composer le menu et contacter les fournisseurs avec les informations présentes sur l’interface web du CGA.

L’autorité concédante validera la liste des produits présents sur la carte au plus tard le 15 janvier de l’année n. La validation de l’autorité concédante doit être obligatoire avant toute première commande de produits. En cas de non-respect de cette clause, le restaurateur s’expose au refus du produit à la vente.

Cartes

* Les cartes et menus doivent être posés sur la table. Le support de la carte doit être de qualité (pas de feuille A4 glissée dans une pochette plastique). La carte doit également être disponible par un QRcode. Les menus et une partie de la carte sont imprimés sur les sets de table.
* Doit être utilisée la carte chartée CGA ; aucune carte écrite à la main ne doit être utilisée.
* Le menu est préalablement validé par l’autorité concédante.
* L’offre doit être adaptée à la clientèle du Salon International de l’Agriculture : famille, agriculteurs, institutionnels, partenaires, protocolaires… Elle doit être abordable et bistronomique.
* Un porte-menu doit être placé à l'entrée du restaurant indiquant le menu, les moyens de paiement (espèces, carte bancaire, chèques et AMEX) et le nom du restaurant.
* La carte doit indiquer la provenance de ses produits hors médaillés (produit français, régional, issu de l’agriculture biologique…) et de ses produits carnés (obligatoire depuis le 1er mars 2022).

Prix

Indication de prix des plats :

* Entrées : de 15,00€ à 20,00 €
* Plats : de 25,00 à 30,00 €
* Dessert : de 9,00 à 12,00 €
* Formule à prix d’appel : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 35,00 €

Une actualisation de ces tarifs est envisageable suivant l’inflation.

La mention « Restaurant Produits Médaillés du Concours Général Agricole » doit figurer sur les tickets de caisses.

Technique et sécurité

Les fluides (coffret électrique, branchement, eau et raccordement) sont à la charge du concessionnaire, ou de son prestataire.

Pendant le salon, les véhicules de livraison munis d’un badge d’accès et d’un Logipass (à demander en ligne à Viparis) peuvent accéder à l’intérieur du Parc des Expositions via la Porte D à partir de 6h00 et doivent être ressortis au plus tard à 8h30 (ouverture du salon à 9h00). Le concessionnaire doit faire le nécessaire pour que toutes les livraisons puissent entrer le matin avant l’ouverture du salon.

Le concessionnaire et le cas échéant le prestataire doit stocker les déchets dans les containers situés à proximité du Pavillon 4 et feront l’objet d’un ramassage par le service hygiène de l’organisateur.

Textes règlementaires

La réglementation en vigueur exige l’affichage des textes sur la protection des mineurs et la répression de l’ivresse publique. A tout contrôle par un représentant de l’Etat, le prestataire devra également fournir les licences d’exploitation provisoires de débit de boissons délivrées par la Préfecture de Police de Paris.

Cuisine et agrément sanitaire

L'installation des cuisines doit être conforme aux règles d'hygiène définies par la DDPP :

* Aucun matériel ou carton ne peut être entreposé à l’extérieur.
* La surface de la cuisine est au minimum de 18 m².
* La plonge est séparée de la cuisine : respect de la marche en avant.
* Les points de cuisson de 20kw doivent être espacés de 5m les uns des autres et doivent être équipés d’une hotte aspirante fonctionnelle.
* Les plans de travail doivent être lisses, facilement lavables et de préférence en inox (pas de table en bois)
* Les eaux usées doivent être évacuées dans le réseau de tout à l'égout du Parc.
* Chaque restaurant est équipé d'un lave-mains à commande non manuelle.
* Le sol du restaurant est lisse et facilement lavable (pas de moquette)
* Les denrées alimentaires sont conservées dans des armoires froides ou en camion frigorifique à + 3°c.
* Les déchets sont stockés dans des sacs-poubelle qui sont à déposer dans les containers prévus à cet effet (et non sur le sol). L'évacuation des sacs-poubelle est assurée par l'organisateur du SIA.
* Les circuits des produits propres et sales ne doivent en aucun cas se croiser.
* Les huiles de friture doivent être renouvelées régulièrement et obligatoirement stockées dans des fûts spécifiques remis par la société de nettoyage (volume variable suivant les besoins).
* Les étiquettes des produits déconditionnés devront être conservées et présentées en cas de demande par les services vétérinaires.
* Des vestiaires pour le personnel doivent être prévus.
* Le personnel doit porter des tenues de travail uniformes avec une coiffe : tenue de cuisinier pour le personnel de cuisson et tenue de service pour les autres personnes.

Le restaurant doit être impérativement conforme à ces directives. La commission de sécurité du salon, la DDPP et la répression des fraudes effectueront des contrôles pendant le montage et durant l’évènement. Le concessionnaire, ou le cas échéant son prestataire, devra être en mesure de présenter une copie de la déclaration d’activité validée par la DDPP.

Service traiteur

L’offre traiteur utilisera des ingrédients médaillés CGA et porteurs de la médaille de l’édition n-1 du CGA et les compléments ou garnitures diversifiés seront des produits de qualité et, dans la mesure du possible, sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Bio, Locaux, AOP, IGP).

L’offre de traiteur sera de qualité, originale, avec des options suffisamment diverses et dont la présentation et le dressage seront soignés afin de donner une image qualitative et positive du CGA.

Ce service sera proposé selon deux formules :

* Service traiteur classique : cocktail sur stand d’exposant, salles de conférences ou privatisation du restaurant selon des horaires qui n’entraveront pas la bonne marche du service du midi (soit de 8h00 à 10h00 et de 17h00 à 19h00)
* Plateaux repas avec service de livraison sur stand d’exposant
* Présentation :

Quelle que soit la formule, celle-ci devra être identifiée « CGA » de façon très visible et dans un concept qualitatif validé par l’autorité concédante (logo, brochures, pique médaille).

Le concessionnaire ou, le cas échéant, son prestataire, réalisera des serviettes en papier logotées pour ces prestations.

La vaisselle et les contenants pour les plateaux repas ne pourront pas être en plastique et devront être soumis à la validation de l’autorité concédante.

La liste des produits médaillés sera imprimée et présentée sur des chevalets sur les buffets cocktails.

Un pique médaille sera disposé sur le produit principal du plat des plateaux repas.

* Offre :

Le concessionnaire ou, le cas échéant, le prestataire fournira une proposition de carte pour les cocktails et les plateaux repas qui sera validée par l’autorité concédante.

* Suivi :

Le planning à jour des réservations cocktails et petits déjeuners, ainsi que les coordonnées des clients seront communiqués par les deux parties à chaque réunion en amont du salon. Un bilan sera réalisé à la fin du salon précisant les noms des clients qui auront fait appel à ce service et le nombre de plateaux repas servis pendant le salon.

1. **Le Food Truck**

La restauration rapide Food Truck vise à assurer la promotion d’une image conviviale et accessible des produits médaillés.

Une surface de 30 m² à l’extérieur, à la sortie du Tunnel Renan, côté Pavillon 1 est mise à disposition.

La mise en place d’un camion frigorifique et/ou autre structure doit être soumise à la validation de l’autorité concédante.

Le concessionnaire ou, le cas échéant, son prestataire doit fournir tout le matériel et l’équipement nécessaire à la prestation, permettant d’accueillir un minimum de 400 clients par jour, à l’exception du matériel suivant mis à disposition par le concessionnaire en charge de l’organisation logistique des finales :

* 2 parasols avec logo CGA
* Un chapiteau avec logo CGA

Le mobilier de la terrasse doit être de qualité et soumis à validation de l’autorité concédante. Aucun mobilier en plastique n’est autorisé.

Aucun matériel ne peut être stocké à la vue des clients et en dehors du stand.

Décoration :

La décoration doit être en relation avec les couleurs du CGA et sera validée par l’autorité concédante.

La décoration sera composée de :

* Photos, posters ou affiches valorisant le CGA, fournis par l’autorité concédante au plus tard 7 jours avant l’ouverture du SIA
* Signalétique sur les panneaux situés en dessous de la distribution
* Signalétique apposée sur les 3 panneaux au-dessus de la remorque

Vaisselle

La vaisselle doit être jetable et de qualité. L’usage de la vaisselle jetable en plastique est interdit.

Fluides

La commande des fluides (eau et électricité) auprès de Viparis est à la charge du concessionnaire.

Approvisionnement

La carte doit être basée sur des plats dont les ingrédients principaux sont des produits porteurs de la médaille de l’édition n-1 du CGA (hors vins) et les compléments/garnitures diversifiés sont des produits de qualité et, dans la mesure du possible sous signes officiels de qualité (Label Rouge, Bio, Locaux, AOP, IGP).

La carte doit par ailleurs permettre de communiquer sur la qualité et les conditions de production des produits médaillés. La présence des produits médaillés doit être mise en avant sur les différents supports du point de restauration. Les produits médaillés bruts dont l’emballage contient une médaille doivent être présentés sur le comptoir.

Un classeur permettant d’archiver les bons de livraison ou factures de produits, mentionnant clairement les médailles attribuées sur les produits, sera à disposition de l’autorité concédante et de tout contrôleur de l’administration comme la répression des fraudes.

L’autorité concédante fournira au restaurateur au plus tard le 15 octobre de l’année n-1 un accès aux producteurs ayant la capacité à approvisionner le Food Truck. Le concessionnaire ou, le cas échéant, le prestataire pourra choisir prioritairement parmi ces produits et contacter les fournisseurs.

Cartes :

* Le support de carte doit être de qualité (pas de feuille A4 glissée dans une pochette plastique).
* Doit être utilisée la carte chartée CGA. Aucune carte ne doit être écrite à la main.
* Le menu est préalablement validé par l’autorité concédante.
* L’offre doit être adaptée à la clientèle du salon de l’agriculture : famille, agriculteurs, producteurs, éleveurs…
* Un porte-menu indiquant le menu, les moyens de paiement (espèces et carte bancaire) et le nom du Food Truck doit être placé devant le Food Truck.

Prix : indication de prix des plats :

* Sandwichs froids : prix d’appel à 6€
* Sandwichs chauds : de 6€ à 10€
* Planches de charcuterie/fromages : entre 10€ et 15€
* Salades composées : de 8€ à 15€
* Desserts : de 5€à 9€
* Formule : proposer des formules

Cette carte n’est pas limitative ; le concessionnaire ou, le cas échéant, son prestataire doit faire des propositions.

Une actualisation de ces prix est possible suivant l’inflation.

La mention « Le Food Truck du Concours Général Agricole » doit figurer sur les tickets de caisses.

Service

* L’accueil : il devra être porté une attention particulière à l'accueil des clients par le personnel avec sourire, amabilité et patience.
* Le personnel dans le Food Truck :
  + Le nombre de serveurs affecté à la vente est d’au moins 3 serveurs et de 4 serveurs les mercredi, samedi et dimanche. Le nombre de cuisiniers est d’au moins 3.
  + Le service doit être de qualité et le personnel doit pouvoir communiquer sur les produits médaillés proposés à la carte. Il convient de prévoir un briefing.
  + Le racolage des clients dans les allées est formellement interdit.
* Débarrassage :
  + Prévoir suffisamment de poubelles à disposition de la clientèle (minimum 3)
  + Veiller à leur renouvellement fréquent
  + Porter une attention particulière à la propreté des tables.
* Tenue du personnel de vente :
  + Tenue uniforme en rapport avec la décoration du Food Truck, propre et repassée
  + Vestes polaires au logo du CGA, fournies par l’autorité concédante
  + Casquettes au logo des Médaillés, fournies par l’autorité concédante
  + Les tenues fournies par l’autorité concédante seront nettoyées avant le 31 mars 2025 pour être stockées ou renouvelées en cas d’usure.
* Tenue du personnel de cuisine :
  + Tenue professionnelle uniforme pour les cuisiniers et le personnel travaillant en cuisine conformément aux règles d’hygiène.
  + Tabliers au logo du CGA fournis par l’autorité concédante
  + Charlottes blanches

Aucun matériel ou carton ne peut être entreposé à l’extérieur.

Aucun carton ou bois ne doit être entreposé dans l’espace cuisine.

Moyens de paiement

Sont acceptées les espèces et les cartes bancaires. L’affichage des moyens de paiement acceptés est obligatoire.

Sécurité

Le nom du cabinet en charge de la sécurité du Salon International de l’Agriculture sera communiqué au restaurateur ultérieurement.

Agrément sanitaire

L'installation des cuisines doit être conforme aux règles d'hygiène définies par la DDPP :

* Les plans de travail doivent être lisses, facilement lavables et de préférence en inox (pas de table en bois)
* Les eaux usées doivent être évacuées dans le réseau de tout à l'égout du Parc des Expositions
* Chaque point de restauration est équipé d'un lave-mains à commande non manuelle
* Le sol du point de restauration est lisse et facilement lavable (pas de moquette)
* Les denrées alimentaires sont conservées dans des armoires froides ou en camion frigorifique à + 3 °C
* Les déchets sont stockés dans des sacs-poubelle qui sont à déposer dans les containers prévus à cet effet (et non sur le sol). L'évacuation des sacs-poubelle est assurée par l'organisateur du SIA
* Les circuits des produits propres et sales ne doivent en aucun cas se croiser
* Les huiles de friture doivent être renouvelées régulièrement et obligatoirement stockées dans des fûts spécifiques remis par la société de nettoyage (volume variable suivant les besoins)
* Les étiquettes des produits déconditionnés devront être conservées et présentées en cas de demande par les services vétérinaires
* Des vestiaires pour le personnel doivent être prévus
* Le personnel doit porter des tenues de travail uniformes avec une coiffe : tenue de cuisinier pour le personnel de cuisson et tenue de service pour les autres personnes.

**3 - Nettoyage et stockage du matériel et des fournitures en fin de salon**

Le matériel mis à disposition sera stocké en fin de salon en parfait état de propreté, y compris les tabliers, les gilets, les casquettes et les serviettes. Tout matériel cassé, défectueux ou linge usé, sera remplacé ou réparé aux frais du concessionnaire ou de son prestataire.