

CHARTRE COTE CUISINE/ COURT CIRCUIT

ENGAGEMENT DU RESTAURANT

Pour son approvisionnement en matières premières, le Restaurant s'engage à :

- S'approvisionner prioritairement en direct auprès des producteurs associés de Court Circuit si :
 - Le prix facturé par les producteurs est au maximum égal au prix affiché en magasin dégrevé de la commission prélevée par la SCIC Court Circuit
 - Les producteurs respectent les engagements pris de quantité, prix et date de livraison
- S'approvisionner en priorité avec des produits de saison produits localement, à défaut de produits indispensables disponibles au magasin
- S'approvisionner avec des produits issus de l'Agriculture Biologique à 100 % sauf cas exceptionnels (inexistence du produit en Bio, produit irremplaçable)
- Valoriser les invendus du magasin au gré à gré au tarif fin de vie

Par ailleurs, le Restaurant s'engage à :

- Proposer une activité de restauration sur place sur la base d'un minimum de 5 services d'ouverture par semaine, ce qui contribue à l'animation de la vie du lieu
- Assurer une activité qui participe à la vie du lieu en créant du lien entre les différentes parties du lieu (événements culturels, expositions,...)
- Assurer une communication claire et transparente auprès de ses clients quant à l'origine des produits utilisés
- Assurer son activité en toute légalité, pour ne pas mettre en péril l'ensemble des acteurs de la SCIC
- Assurer la transparence de son activité avec les associés de la SCIC et prévenir en cas de difficulté remettant en cause la pérennité de son activité sur place
- Maintenir tous les espaces propres, rangés, accessibles
- Participer à la gestion du lieu :
 - ménage des parties communes,
 - organisation et accueil d'activités culturelles portées par la SCIC,
 - assurer une permanence de vente au magasin (fréquence à définir)
 - appui si besoin aux producteurs du magasin (accueil, service, ouverture...)
- Rester associé à la SCIC et donc respecter les engagements que cela implique (réunions mensuelles, décisions,...)

ENGAGEMENTS DES PRODUCTEURS ASSOCIES

- Fournir en priorité le magasin Court Circuit et le Restaurant Côté Cuisine
- Proposer au restaurant des produits au prix de vente affiché dans le magasin diminué a minima de la valeur de la commission prélevée par la SCIC
- Proposer au restaurant dans la mesure du possible les denrées en fin de vie du magasin à un prix adapté négocié de gré à gré
- Respecter les engagements d’approvisionnement du restaurant notamment en terme de quantité, prix et délais de livraison
- Les prix pratiqués par les dépôts-vendeurs sont à négocier directement avec eux par le restaurant
- Veiller à informer au mieux le restaurant de leurs arrivages et de la disponibilité des produits
- Assurer la transparence de l’activité du magasin et prévenir le restaurant en cas de difficulté remettant en cause la pérennité de son activité
- Maintenir tous les espaces propres, rangés, accessibles
- Participer à la gestion du lieu :
 - ménage des parties communes,
 - organisation et accueil d’activités culturelles portées par la SCIC,
 - appui si besoin au restaurant (accueil, service de boissons, ouverture...)