



NORMES DE QUALITÉ PERMETTANT DE PROFITER DES AVANTAGES LIÉS AU LABEL

« RESTAURANTS GOÛTEZ LANAUDIÈRE! »

L'établissement désirant adhérer à campagne Restaurants Goûtez Lanaudière! doit démontrer :

- Qu'il s'approvisionne annuellement à hauteur de 60 % d'ingrédients québécois.
- Qu'il identifie dans son menu un minimum de 6 produits lanaudois, dont trois certifiés Goûtez Lanaudière!

Pour connaître les entreprises adhérentes à Goûtez Lanaudière!, produits certifiés, visitez le <https://www.goutezlanaudiere.ca/produits/>.

- Que les produits proviennent au minimum de trois producteurs ou transformateurs lanaudois différents.
- Au moins un des aliments lanaudois utilisé devra être l'élément de base (protéine) de l'un des plats principaux et devra être transformé sur place par le restaurateur afin de lui donner une valeur ajoutée.
- Qu'un minimum de quatre produits sur les six produits lanaudois requis soient des aliments (les boissons alcoolisées ne sont pas considérées comme des aliments).

Vous devez nous faire parvenir le formulaire rempli et signé accompagné de :

1. Votre liste de fournisseurs lanaudois et québécois avec le détail des produits utilisés.
2. Votre menu (*si non disponible en ligne*)
3. Votre logo
4. Des photos de vos plats comprenant des produits régionaux, ainsi que des photos de votre établissement.

L'évaluation se fait annuellement sur la base du menu, de la liste des ingrédients et fournisseurs. À noter que le terme « fournisseur » désigne un producteur québécois ou une entreprise qui transforme entièrement son produit au Québec.

Si l'établissement s'approvisionne auprès d'un distributeur (par exemple Jambec, Karam, GFS, Sysco, Dubé Loiselle, Alimplus ou autres), il doit fournir le nom du producteur ou du transformateur, en plus du nom du distributeur, le cas échéant.