



Février 2025

**LABEL RESTAURATION GRAND PUBLIC - Saison 24/25**

**Licence club 25/26**

# LABEL Restauration Grand Public

## Enjeux et Objectifs

---

Pour aider les clubs de football professionnel de Ligue 1 Mc Donald's, Ligue 2 BKT et National 1 à développer leurs prestations, ainsi que satisfaire et fidéliser leurs publics, la LFP a lancé un Label de la Restauration Grand Public dans les stades.

Ce Label a pour objectif de valoriser, mettre en avant et communiquer sur la qualité de la restauration dans les stades. C'est l'ensemble de la Restauration Grand Public qui est évaluée au travers de critères objectifs et identiques à tous les stades : infrastructures, services, hygiène, sécurité alimentaire, écoresponsabilité, satisfaction client, qualité de l'offre et goût.

Les stades où la qualité de la restauration aura été jugée particulièrement élevée pourront se voir attribuer le label, décliné en 3 niveaux d'excellence : Or, Argent, Bronze.



Or :  $x \geq 8 / 10$



Argent :  $7,1 \leq x \leq 7,9 / 10$



Bronze :  $6,4 \leq x \leq 7 / 10$

Ces niveaux d'excellence s'appuient sur les résultats de l'enquête spectateurs de 2022 :

- Ligue 1 Mc Donald's : Importance de la Restauration : 8,6 / 10 ; Note de satisfaction moyenne : 6,47 / 10
- Ligue 2 BKT : Importance de la Restauration : 7,99 / 10 ; Note de satisfaction moyenne : 6,38 / 10

# **LABEL Restauration Grand Public**

## **Instauration dans la Licence Club**

---

Le Label Restauration a intégré la Licence Club en 2023/2024.

### **Critère 31300** : Label Restauration Grand Public

*La qualité de la Restauration Grand Public est désormais valorisée, en Ligue 1 Mc Donald's, Ligue 2 BKT et National 1, par un Label LFP.*

*Les critères d'obtention du label ont été définis conjointement par les clubs et la LFP.*

*Chaque club valide ses critères en transmettant les justificatifs demandés au Pôle BtoC de la LFP qui les agrège sous forme de reporting et de classement, avant restitution du palmarès à l'ensemble des clubs.*

Pour chaque critère évalué, les justificatifs sont à transmettre à l'adresse suivante : [infos.clubs@lfp.fr](mailto:infos.clubs@lfp.fr)

Pour le **Label 2024/25** [dans la Licence Club 2025/26], les justificatifs sont à fournir **au plus tard le 30 août 2025**

Les résultats seront communiqués à l'occasion de la cérémonie de remise des Labels qui aura lieu courant septembre 2025

# LABEL Restauration Grand Public Notation



Evaluation sur la saison 2024-2025

Pour les clubs accédants en Ligue  
2 BKT : Tests sur le début de  
saison 2025-2026

Pour les clubs accédants qui n'ont pas  
participé à l'enquête spectateurs  
2022, il n'y aura pas de "note  
restauration" prise en compte



$x \geq 8 / 10$



$7,1 \leq x \leq 7,9 / 10$



$6,4 \leq x \leq 7 / 10$

# LABEL Restauration Grand Public

## Barème du critère 31300

---

### Ligue 1 Mc Donald's



300 points



250 points



200 points

### Ligue 2 BKT



200 points



160 points



120 points

### National 1



120 points



90 points



50 points

# LABEL Restauration Grand Public

## Critères évalués (1/4)

	CRITERES D'EVALUATION DU LABEL RESTAURATION GRAND PUBLIC	JUSTIFICATIFS A FOURNIR	COEF
<b>1</b>	<b>Structuration de l'activité F&amp;B</b>		
1 A	Existence d'une compétence F&B	Attestation du club - Fiche de poste du référent	2
1 B	Le référent F&B a suivi une formation Hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale	Attestation de formation	2
1 C	Le référent F&B a participé aux formations 24/25 proposées par la LFP	Etats de présence côté LFP	2
1 D	Participation du référent F&B au séminaire annuel de juin 2025	Etats de présence côté LFP	1
1 E	Saisie des KPI dans Isyfoot, dans les délais impartis	Accusé de réception de la LFP	3
1 Ea	Etat des ventes automatisé pour chaque match de la saison 24/25	Accusé de réception de la LFP	3
1 F	Un salarié du club dispose du permis d'exploitation	Attestation: cerfa 14407*03	1
1 G	Déclaration de l'établissement du prestataire restauration auprès de la Direction Départementale en charge des Services Vétérinaires, conforme à son activité.	Déclaration d'activité 13984*06	2
1 H	Plan de maîtrise sanitaire (PMS)	PMS annexé	3
<b>2</b>	<b>Agencement, équipements et matériels</b>		
2 A	Existence de zones fixes de stockage dans le stade	Photographie(s) des zones de stockage	2
2 B	Existence d'une cuisine centrale qui respecte le principe de la marche en avant	Photographie(s) des équipements de la cuisine centrale	2
2 C	Point d'eau dans les buvettes/foodtrucks (nettoyage des mains) avec distributeur à savon BACTERICIDE, papier jetable et affiche du mode opératoire pour le lavage des mains	Photographie(s) de lave-mains correctement équipé	2
2 D	Tous les laves-mains sont à commande non-manuelle	Photographie(s) des laves-mains à commande non-manuelle dans chaque point de vente	1
2 E	Toutes les poubelles dans les espaces restauration sont fermées et à commande non-manuelle	Photographie(s) des poubelles à commande non-manuelle dans chaque point de vente	1
2 F	Equipements à disposition dans les espaces restauration grand public	Photographie(s) des équipements de base	2
2 Fa	Les équipements et matériels portent l'avis de conformité LERPAC ou NF Hygiène alimentaire	Facture(s) ou certification	2
2 G	Existence d'un système de caisses informatisé (certifié conforme à la norme NF525)	Attestation du prestataire sur la conformité du logiciel	1

\* Les critères en vert sont des ajouts pour 2024-25

# LABEL Restauration Grand Public

## Critères évalués (2/4)

	CRITERES D'EVALUATION DU LABEL RESTAURATION GRAND PUBLIC	JUSTIFICATIFS A FOURNIR	COEF
<b>3</b>	<b>Accueil et services</b>		
3 A	Nombre de mètres linéaires (pour 1000 spectateurs)	$x > \grave{a} 6m = 3 \text{ pts} / > 6 \grave{a} 4m \leq 2 \text{ pts} / > 4 \grave{a} 3m \leq 1 \text{ pt} / < 3m = 0 \text{ pt}$	<b>3</b>
3 B	Temps d'attente à la mi-temps	$x < 5mn = 3 \text{ pts} / 5mn \geq x \leq 10mn = 2 \text{ pts} / > 10 \text{ mn} = 0 \text{ pt}$	<b>3</b>
3 C	Paiement simple et avec le moyen de son choix / Existence d'au moins 2 moyens de paiement	Photographie(s) des affiches de paiement et contrôle Clients mystère	<b>1</b>
3 D	Service à la place	Photographie(s) des affiches ou des bornes	<b>1</b>
3 E	Click&Collecte	Photographie(s) des affiches ou des bornes	<b>1</b>
3 F	Dessoiffeurs	Photographie(s) de dessoiffeurs en tribune jour de match	<b>1</b>
3 G	Existence d'un emballage et/ou d'un support permettant une consommation et/ou un transport facile et pratique des produits achetés	Photographie(s) d'emballage permettant un transport facile (Flycup; bières; sacs...)	<b>1</b>

# LABEL Restauration Grand Public

## Critères évalués (3/4)

	CRITERES D'EVALUATION DU LABEL RESTAURATION GRAND PUBLIC	JUSTIFICATIFS A FOURNIR	COEF
<b>4</b>	<b>Hygiène et sécurité alimentaire</b>		
4 A	Le prestataire Restauration a reçu une formation en matière d'hygiène alimentaire appropriée à son activité.	Attestation de formation HACCP	1
4 B	Respect des normes HACCP	Fiches méthodes et procédures avec documentation relative au système HACCP	1
4 C	Personnels formés aux règles d'hygiène (HACCP)	Feuilles d'émargement et livret d'instructions en matière d'hygiène et sécurité alimentaire	2
4 D	Contrôles Hygiène et sécurité alimentaire (2 fois par an) par un organisme agréé	Attestations de passage de l'organisme de contrôle	2
4 E	Autocontrôles visant à s'assurer que les procédures définies dans le cadre du PMS sont correctement mises en œuvre	Espaces restauration GP testés 2 fois / an avec la grille d'audit fournie par la LFP	1
4 F	Formation et sensibilisation des personnels aux procédures de nettoyage et de désinfection	Attestation de formation ou Feuilles d'émargement accompagnés des fiches de procédure	1
4 G	Les produits de nettoyage utilisés sont adaptés à un usage professionnel, c'est-à-dire autorisés et/ou homologués pour les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires	Facture(s) d'achat et fiche technique des produits utilisés	1
4 H	Utilisation de produits de nettoyage naturels disposant d'un écolabel	Facture(s) d'achat et fiche technique des produits utilisés	1
4 I	Le personnel de production dispose d'une tenue professionnelle adaptée et fournie par le prestataire/le club (charlotte, blouse, tablier...)	Photographie(s) du personnel de production en activité	1
4 J	Le personnel de service dispose d'une tenue professionnelle adaptée et fournie par le prestataire/le club (casquette, polo, veste...)	Photographie(s) du personnel de service en activité	1
4 K	Un planning de nettoyage existe (au moins pour les zones de stockage, de fabrication). Il fixe les fréquences, les produits et les méthodes de nettoyage	Planning de nettoyage et de désinfection	1
4 L	Contrôle à réception des marchandises, réalisé et tracé	Photographie(s) du camion et Relevé de températures	1
4 M	Résultats des contrôles sanitaires réalisés par la DDPP chez le(s) prestataire(s) F&B du club	Très satisfaisant et Satisfaisant: neutre / A améliorer: - 3 points / A corriger en urgence: - 5 points	

\* Les critères en vert sont des ajouts pour 2024-25

# LABEL Restauration Grand Public

## Critères évalués (4/4)

	CRITERES D'EVALUATION DU LABEL RESTAURATION GRAND PUBLIC	JUSTIFICATIFS A FOURNIR	COEF
<b>5</b>	<b>Signalétique et convivialité des espaces</b>		
5 A	Signalétique claire et visible pour trouver les buvettes dans les coursives et/ou sur le parvis du stade	Photographie(s) de la signalétique en coursive/sur parvis	1
5 B	Clarté et lisibilité de l'affichage de l'offre dans les espaces restauration (prix, formules, modes de paiement, gamme de produits, etc)	Photographie(s) de la signalétique aux buvettes	1
5 C	Protection aux abords des espaces restauration contre les aléas climatiques (pluie, soleil, etc)	Photographie(s) des espaces restauration	1
5 D	Existence d'espaces adaptés à la consommation (tablettes, tables, mange-debouts, bancs, etc)	Photographie(s) des aménagements	3
<b>6</b>	<b>Attractivité et qualité de l'offre</b>		
6 A	L'origine des viandes servies est portée à la connaissance de la clientèle (Information visible dans tous les points de vente)	Photographie(s) d'au moins 2 points de vente distincts	1
6 B	La liste des allergènes est clairement affichée (information visible dans tous les points de vente)	Photographie(s) d'au moins 2 points de vente distincts	1
6 C	Les produits d'origine animale proviennent de fournisseurs possédant un agrément sanitaire européen.	Registre prouvant que les produits d'origine animale proviennent de fournisseurs possédant un agrément sanitaire européen	2
6 D	Produits faits maison dans le top 3 des ventes: cuisinés ou transformés le jour même à partir de produits frais ou bruts [non industrialisés]	TOP 3 des ventes, photographie(s) des 3 produits et affichage du "fait maison"	1
6 E	Communication régulière sur l'offre restauration en amont des matchs	infos.clubs@lfp.fr en copie des mails envoyés par le club	1
6 F	Produits locaux et artisanaux (Food uniquement)	Photographie(s) de la signalétique	3
6 G	Produits labélisés et/ou bio (Food uniquement)	Photographie(s) de la signalétique	3
6 H	Existence d'au moins 1 spécialité régionale	Photographie(s) du menu ou du produit	1
6 I	Existence d'au moins 1 sandwich végétarien	Photographie(s) du menu ou du produit	1
6 J	Lutte contre le gaspillage alimentaire (contrat banque alimentaire, frigos où les salariés se servent)	Contrat avec une banque alimentaire ou photo de frigos où les salarié se servent	1
6 K	Suppression des emballages et contenants en plastique à usage unique	Photographie(s) d'emballages et d'ecocup non-brandé	1

\* Les critères en vert sont des ajouts pour 2024-25

# Pièces justificatives à fournir

---

Au plus tard le **30 août 2025** pour les clubs de  
Ligue 1 Mc Donald's, Ligue 2 BKT et accédants

Consignes :

- 1. Nommer et numéroter les pièces en fonction du critère auquel elles se rattachent.  
Ex: 1A-Compétence F&B*
- 2. Remplir le fichier excel joint avec toutes les pièces justificatives transmises*

# Structuration de l'activité F&B

# 01



**PERMIS D'EXPLOITATION**

Personnes déclarant l'ouverture, la mutation, la translation ou le transfert d'un débit de boissons à consommer sur place de 3<sup>ème</sup> ou 4<sup>ème</sup> catégorie ou personnes déclarant un établissement pourvu de la « petite licence restaurant » ou de la « licence restaurant » (1) ayant suivi la formation spécifique sur les droits et obligations attachés à l'exploitation d'un débit de boissons à consommer sur place ou d'un restaurant

  
N° 14407\*03

Logo du formateur (à voir ailleurs)

Permis n°: \_\_\_\_\_ délivré en application de l'article L. 3332-1-1 du code de la santé publique.

Le présent permis d'exploitation est délivré à :

NOM de naissance : \_\_\_\_\_

NOM d'usage : \_\_\_\_\_

Prénom(s) : \_\_\_\_\_

Né(e) le : [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] à : \_\_\_\_\_ [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ]  
Jour Mois Année Commune de naissance Département Pays

Adresse : \_\_\_\_\_

Numéro de la voie Extension (bis, ter, ...) Type de voie (avenue, etc.) Nom de la voie

[ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] Téléphone : \_\_\_\_\_  
Code postal Localité / Commune Email : \_\_\_\_\_

# 01 - Structuration de l'activité F&B

---

## CRITERE n° 1A : Existence d'une compétence F&B

Est valorisée ici la présence en interne d'une personne physique exerçant la compétence F&B en tant que Référent F&B à temps plein (100% dédié à l'activité) ou à temps partiel sur toute la saison 2024/2025

Indiquer le nom de la personne compétente et joindre les pièces justificatives. Le club se voit créditer les points correspondants uniquement si la personne exerce ses missions de référent F&B à temps plein ou à temps partiel au sein du club.

L'externalisation n'est pas valorisée.

**Valeur du critère :** 2 points

1. Temps plein : 2 points attribués
2. Temps partiel : 1 point attribué

# 01 - Structuration de l'activité F&B

## CRITERE n° 1A : Existence d'une compétence F&B

### Justificatif(s) à fournir :

1. *Fiche de poste indiquant obligatoirement le volume horaire dédié à l'exercice de la compétence (cf. Modèle joint) et l'ancienneté dans le poste*

**LFP**  
LIGUE DE FOOTBALL PROFESSIONNEL

FICHE DE POSTE  
(ou de prestataire)

CLUB : \_\_\_\_\_

Titre du poste : \_\_\_\_\_

NOM et PRÉNOM : \_\_\_\_\_  
(ou nom du prestataire)

Supérieur hiérarchique : \_\_\_\_\_

Temps de travail (temps plein / temps partiel ou volume horaire de la prestation) : \_\_\_\_\_

Description détaillée des missions (ou de la prestation) : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Diplômes : \_\_\_\_\_

Expériences professionnelles : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

LICENCE CLUB RESERVIA

12

# 01 - Structuration de l'activité F&B

**CRITERE n° 1B :** Le référent F&B a suivi une formation hygiène et sécurité alimentaire en restauration commerciale

Valeur du critère : 2 points

Justificatif(s) à fournir :

1. Attestation de formation

Logo de la République Française et logo de l'AFNOR.

Numéro d'enregistrement au répertoire ROFHYA : 7 6 0 2 9 8 3 2 2 0 2 1

**Attestation de formation spécifique en Hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale**

Arrêté n° 1212 du 24 juin 2023 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire et certains établissements de restauration commerciale destinés au public au 12 juin 2023 (modification de l'arrêté n° 1202 du 20 novembre 2021 relatif au contenu des programmes de formation pour les professionnels de l'hygiène alimentaire destinés à l'activité de restauration commerciale).

Je soussigné(e) \_\_\_\_\_  
En qualité de Gérant

Atteste que \_\_\_\_\_  
Né(e) le \_\_\_\_\_

A suivi la formation spécifique en hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale pour le secteur d'activité :

- Restauration traditionnelle
- Cafétérias et autres libres-services
- Restauration du type rapide

D'une durée de 14 heures qui s'est déroulée les 31/10/2023 et 07/11/2023 en visioconférence.

Les objectifs de formation visés sont :

**Gestion d'une activité de restauration commerciale dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client :**

- Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale
- Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale
- Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale

Fait pour servir et valoir ce que de droit,

Fait à Montpellier :  
Le 07/11/2023

Le Gérant

Signature et tampon de l'AFNOR.

# 01 - Structuration de l'activité F&B

---

**CRITERE n° 1C :** Le référent F&B a participé aux formations 24/25 proposées par la LFP [au printemps 2025]

**Valeur du critère :** 2 points

1. Taux de participation **100%** : 2 points attribués
2. Taux de participation **50% > x < 100%** : 1 point attribué
3. Taux de participation : **< 50%** : 0 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Aucun justificatif à fournir
2. Les états de présence LFP font foi

# 01 - Structuration de l'activité F&B

---

**CRITERE n° 1D** : Le référent F&B a participé au séminaire annuel 2025

**Valeur du critère** : 1 point

**Justificatif(s) à fournir** :

1. *Aucun justificatif à fournir*
2. *Les états de présence LFP font foi*

# 01 - Structuration de l'activité F&B

---

**CRITERE n° 1E** : Saisie des KPI's F&B dans Isyfoot, dans les délais impartis

Article 532 Bis des règlements de la LFP :

*Pour chaque match, le club visité établit un document de référence, la feuille de recettes F&B Grand Public, mentionnant des indicateurs clés définis par le pôle BtoC de la LFP.*

*Les clubs sont autonomes pour saisir leurs feuilles de recettes F&B Grand Public dans l'application Isyfoot de la LFP. Les clubs disposent de 15 jours ouvrables suivant la fin du match pour saisir la feuille de recettes Grand Public dans l'application Isyfoot de la LFP*

**Valeur du critère** : 3 points

**Pièces justificatives** : (Le critère ne sera valorisé que si les 2 conditions sont remplies)

1. Saisie des données F&B dans Isyfoot sur l'ensemble des saisons 23/24 et 24/25
2. Respect des délais impartis : maximum 15 jours ouvrables après chaque match

# 01 - Structuration de l'activité F&B

**CRITERE n° 1Ea :** « Etat des ventes F&B automatisé pour chaque match de la saison 24/25 »

Valeur du critère : 3 points

Pièces justificatives :

1. Transmission à [infos.clubs@lfp.fr](mailto:infos.clubs@lfp.fr)
2. Respect des délais impartis : maximum 15 jours ouvrables après chaque match

Le critère ne sera valorisé que si les 2 conditions sont remplies

1Ea

En vert, les modifications par rapport à l'édition 23/24

Club 1 / Club 2 - Vendredi 22 novembre - 20h						
spectateurs: 2000						
TVA	Type	Product	Qty	HT	TTC	
10,0%	FOOD	Barquette Saucisse F	50	300,00	330,00	
20,0%	BIEFES ET VINS	Bière	20	100,00	120,00	
20,0%	BIEFES ET VINS	Bière Happy Hour	30	120,00	144,00	
10,0%	BOISSONS CHAUDES	Café	50	100,00	110,00	
5,5%	SNACKING	Chips	10	30,00	31,65	
10,0%	BOISSONS CHAUDES	Chocolat	50	150,00	165,00	
10,0%	SOFTS	Coca Cola	100	400,00	440,00	
5,5%	FOOD	Cookie	10	50,00	52,75	
10,0%	FOOD	Croque Monsieur	20	100,00	110,00	
10,0%	SOFTS	Eau	50	150,00	165,00	
10,0%	FOOD	Frite	100	500,00	550,00	
10,0%	FOOD	Hot dog	30	160,00	188,00	
10,0%	FOOD	Kids Box	20	200,00	220,00	
10,0%	FOOD	Cheese Burger	50	400,00	440,00	
20,0%	BIEFES ET VINS	Pichet	10	100,00	120,00	
10,0%	FOOD	Pizza	20	200,00	220,00	
20,0%	SNACKING	Pop corn	50	150,00	180,00	
20,0%	SNACKING	Sachet Haribo	30	120,00	144,00	
10,0%	FOOD	Sandwich Jambon	10	50,00	55,00	
10,0%	FOOD	Sandwich Thon	10	50,00	55,00	
10,0%	FOOD	Tenders	20	140,00	154,00	
		Total Général		3 530,00	4 004,40	

FOOD	2 170,00	60,45%
BIEFES ET VINS	320,00	8,91%
BOISSONS CHAUDES	250,00	6,96%
SOFTS	350,00	9,32%
SNACKING	300,00	8,35%

	HT	TTC
CA HT comptant 5,5%	#REF!	#REF!
5,5% CA HT comptant 10%	#REF!	#REF!
10% CA HT comptant 20%	#REF!	#REF!
20%		
CA comptant TTC	especes	CB
4 004,40	564,40	3 500,00

AMBULANTS	
FOOD TRUCKS	1000,00
<b>Total CA HT</b>	<b>1000,00</b>

CLICK & COLLECT	
COMMANDES	50
CA	500,00
CA espèces	100,00
CA CB	400,00
<b>Total CA HT</b>	<b>500,00</b>

DESOFFEURS	
CA	120,00
CA HT/vendeur	120,00
<b>Total CA HT</b>	<b>120,00</b>

CA HT TOTAL	
BUVETTES STADE	3 530,00
AMBULANTS (FOOD)	1000,00
CLICK&COLLECT	500,00
DESOFFEURS	120,00
<b>Total CA HT</b>	<b>5 210,00</b>

CA soumis à redevar	5 210,00	CA HT/spec	2,51
---------------------	----------	------------	------



# 01 - Structuration de l'activité F&B

**CRITERE n° 1G :** Le club ou le prestataire restauration a bien fait une déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale en charge des services vétérinaires

**Valeur du critère :** 2 points

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Déclaration d'activité  
Cerfa 13984\*06



The image shows the Cerfa 13984\*06 form, titled "DECLARATION D'ACTIVITE CONCERNANT LES ETABLISSEMENTS PREPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITES NON SOUMISES A AGREMENT SANITAIRE)". The form includes fields for identification of the establishment (SIRET, name, address, contact info), contact information of the person in charge, and production details. It also features checkboxes for "Première demande" and "Actualisation". The Cerfa number 13984\*06 and the date of issue (juin 2009) are visible at the bottom.

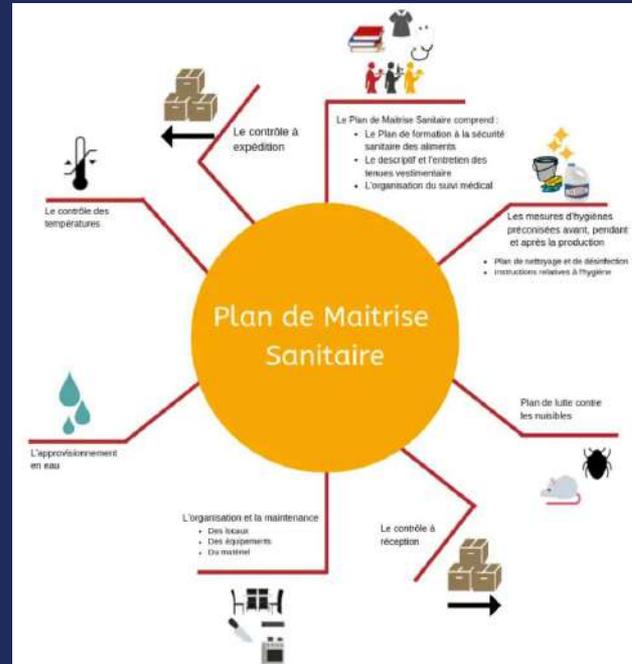
# 01 - Structuration de l'activité F&B

**CRITERE n° 1H :** Le club ou le prestataire restauration dispose d'un Plan de Maîtrise Sanitaire

Valeur du critère : 3 points

Justificatif(s) à fournir :

1. Le PMS complet



---

# Equipements & matériels

# 02



## 02 – Equipements & matériels

---

**CRITERE n° 2A :** Existence de zones fixes de stockage dans le stade

**Valeur du critère :** 2 points

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) permettant d'appréhender la taille de la zone de stockage photographiée



Exemple de zone de stockage

## 02 – Equipements & matériels

---

**CRITERE n° 2B :** Existence dans le stade d'une cuisine centrale respectant le principe de la marche en avant

**Valeur du critère :** 2 points

1. *Chambres froides*
2. *Fours industriels et cuiseurs*
3. *Zone dédiée à la préparation froide à <+ 12°*
4. *Tables de travail et plans de découpe en inox*
5. *Zone d'emballage*
6. *Système de lavage et de désinfection*



*Exemple de cuisine centrale*



*Système de lavage et de désinfection*

Le critère ne sera valorisé que si les 6 conditions sont remplies

## 02 – Equipements & matériels

---

**CRITERE n° 2C :** Pour permettre le lavage des mains, les buvettes et food trucks disposent de points d'eau avec distributeur à savon bactéricide, papier jetable et affiche avec le mode opératoire pour le lavage des mains

**Valeur du critère :** 2 points

**Justificatif(s) à fournir :**

1. *Présence d'un lave-mains*
2. *Présence d'un distributeur de savon bactéricide*
3. *Présence d'un distributeur de papier jetable*
4. *Affiche avec le mode opératoire du lavage des mains*

Le critère ne sera valorisé que si les 4 conditions sont remplies



Exemple de lave-mains équipé

## 02 – Equipements & matériels

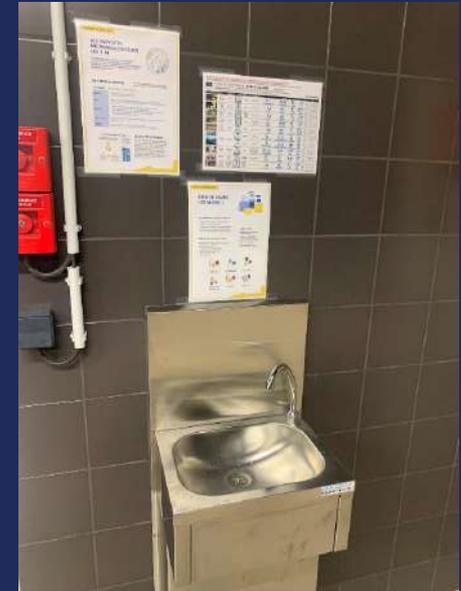
**CRITERE n° 2D :** Tous les lave-mains des buvettes et food trucks sont à commande non-manuelle

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) des lave-mains à commande non-manuelle pour chaque point de vente

Le critère ne sera valorisé que si les photos sont fournies pour chaque point de vente



Exemples de lave-mains à commande non-manuelle

## 02 – Equipements & matériels

**CRITERE n° 2E :** Toutes les poubelles des buvettes et foodtrucks sont à commande non-manuelle

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) des poubelles à commande non-manuelle *pour chaque point de vente*

Le critère ne sera valorisé que si les photos sont fournies pour chaque point de vente



Exemples de poubelles à commande non-manuelle

## 02 – Equipements & matériels

---

**CRITERE n° 2F :** Equipements des buvettes/foodtrucks (à minima) :

- Un plan de travail adapté (*en acier inoxydable*)
- Une armoire réfrigérée et/ou vitrine en froid ventilé, avec affichage de température (*Un frigo à boissons « Coca » n'est pas homologué pour stocker des denrées alimentaires*)
- Un thermomètre digital à l'intérieur de chaque armoire réfrigérée

**Valeur du critère :** 2 points

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s)  
des équipements  
de base



*Exemples d'équipements*

Le critère ne sera valorisé que si les 3 conditions sont remplies

## 02 – Equipements & matériels

---

**CRITERE n° 2Fa :** Les Equipements et matériels des buvettes/foodtrucks portent l'avis de conformité LERPAC ou NF Hygiène alimentaire

Règlement CE n° 2023/2006 du 22/12/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires

**Valeur du critère :** 2 points

**Justificatif(s) à fournir :**

- 1. Une facture de fournisseur avec au moins 1 des équipements et matériels suivants :  
Armoires réfrigérées, vitrines en froid ventilé, plans de travail, comptoirs, petits matériels*
- 2. Ou Certification des équipements et matériels par un cabinet d'audit :  
Armoires réfrigérées, vitrines en froid ventilé, plans de travail, comptoirs, petits matériels*

# 02 – Equipements & matériels

**CRITERE n° 2G :** Existence d'un système de caisse informatisé (certifié conforme à la norme NF525)

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. *Attestation du prestataire sur la conformité du logiciel avec les 6 conditions ci-contre :*

Le critère ne sera valorisé que si les 6 conditions sont remplies

**Le dernier BOI défini notamment les 4 conditions du BOI-TVA-DECLA-30-10-30, mis-à-jour le 19/05/2021, encore appelés ISCA - Inaltérabilité, Sécurisation, Conservation, Archivage :**

- **Enregistrement des données d'origine.**
  1. Doit enregistrer toutes les données de vente et d'encaissement et leurs éventuels changements.
- **Inaltérabilité et Sécurisation des données d'origine.**
  1. Assurer l'inaltérabilité et la Sécurisation de chaque pièce justificative de vente et d'encaissement.
  2. Proposer des clôtures périodiques et générer les grands-totaux sécurisés associés.
- **Conservation.**
  1. Assurer la Conservation des données de vente et d'encaissement pour les périodes réglementaires (6 années plus l'année ou l'exercice en cours).
- **Archivage.**
  1. Être en capacité de produire une archive fiscal sécurisé.
- **Traçabilité.**
  1. Assurer la traçabilité sécurisée des éléments constitutifs de la piste d'audit.
  2. Assurer la traçabilité sécurisée des principaux événements techniques gérés par le logiciel.
- **Normalisation de la restitution des pièces justificatives.**
  1. Assurer une restitution normalisée des pièces justificatives.

---

## Accueil & Services

# 03



# 03 – Accueil et Services

**CRITERE n° 3A :** Nombre de mètres linéaires (6 mètres ou plus pour 1 000 spectateurs)

**Valeur du critère :** 3 points

1.  $x \geq 6$  mètres : 3 points attribués
2.  $6 > x \geq 4$  mètres : 2 points attribués
3.  $4 > x \geq 3$  mètres : 1 point attribué
4.  $x < 3$  mètres : 0 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Attestation du club mentionnant le nombre de mètres linéaires pour chaque point de vente

Tribune	Niveau	Point de vente	mètres linéaires
Tribune A	Niveau 0	Buvette 1	10 mètres
Tribune A	Niveau 1	Buvette 1	5 mètres
Tribune D	Niveau 1	Buvette 1	2 mètres
TOTAL			xxxx mètres

Exemple

# 03 – Accueil et Services

---

## CRITERE n° 3B : Temps d'attente à la mi-temps

**Valeur du critère :** 3 points

1.  $< 5 \text{ min}$  : 3 points attribués
2.  $5 \text{ min} \geq x \leq 10 \text{ min}$  : 2 points attribués
3.  $> 10 \text{ min}$  : 0 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. *Chronométrage par les clients mystère*



## 03 – Accueil et Services

---

**CRITERE n° 3C :** Paiement simple et avec le moyen de son choix [Existence d'au moins deux moyens de paiement]

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) des affiches de paiement
2. Ou Contrôle par les clients mystère



Exemple d'affichage

# 03 – Accueil et Services

## CRITERE n° 3D : Service à la place

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. Photographie(s) des affiches et/ou des bornes



Exemple d'affichage

# 03 – Accueil et Services

## CRITERE n° 3E : Click & Collect

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. Photographie(s) des affiches et/ou des bornes



Exemple d'affichage

# 03 – Accueil et Services

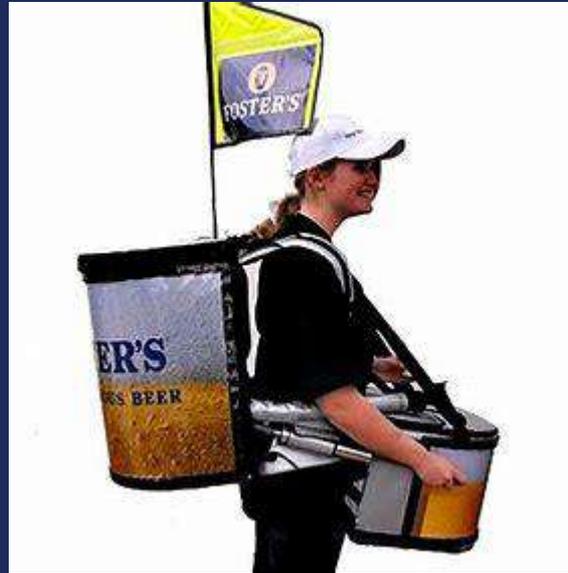
---

## CRITERE n° 3F : Présence de desoiffeurs

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. Photographie(s) de desoiffeur(s)  
en tribune jour de match



Exemple de desoiffeurs

# 03 – Accueil et Services

---

**CRITERE n° 3G :** Existence d'un emballage et/ou d'un support permettant un transport facile et pratique des produits achetés

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s)  
de supports et/ou  
d'emballages



*Exemples de supports ou d'emballages*

---

# Hygiène & Sécurité alimentaire

# 04



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4A :** Le représentant sur site du prestataire restauration a reçu une formation en matière d'hygiène et sécurité alimentaire

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. *Attestation de formation HACCP datant de moins de 3 ans*



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

## CRITERE n° 4B : Respect des normes HACCP

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. *Fiches méthodes et procédures*
2. *Documentation relative au système HACCP*

**BONNES PRATIQUES D'HYGIENE**

<p><b>MA TENUE DE TRAVAIL</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Propre de la tête aux pieds</li><li>- J'attache mes cheveux longs</li><li>- J'enlève les bijoux (sauf l'alliance)</li><li>- Je signale toute maladie et me soigne</li><li>- Je m'écoue lorsque je manipule des denrées alimentaires (blouse, charlotte, chaussures, tablier, gants, ...)</li><li>- Je sépare ma tenue de travail des vêtements de ville</li></ul>	<p><b>JE ME LAVE LES MAINS</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Avant le travail</li><li>- Avant de manipuler des denrées alimentaires</li><li>- Après une opération souillante (sortie poubelle, transport de carton, ...)</li><li>- Après la peuse ou tout passage aux toilettes</li></ul> <p><i>Si je n'ai pas d'eau courante, j'utilise des lingettes nettoyantes et désinfectantes sans rinçage</i></p>	<p><b>JE NETTOIE ET DESINFECTE</b></p>  <p><b>Temps d'action</b> 10 min</p> <p><b>Action mécanique</b> Brosser, frotter</p> <p><b>Température</b> Eau chaude pour favoriser l'action des produits, lessiviels et le dégraisage</p> <p><b>Concentration</b> Peu de produit : INEFFICACE, trop : CORROSIF</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Respecter le TACT</li><li>- Suivre le plan de nettoyage (quoi, quand, comment)</li></ul>
<p><b>JE SERS DES PRODUITS DE QUALITE</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Chaîne du froid : 0/+4 °C</li><li>- Chaîne du chaud : ≥ 63°C</li><li>- Règle de la demi-heure : tout produit ne doit pas être placé hors du froid pendant plus d'1/2 heure</li><li>- J'implante les denrées au plus près du service</li><li>- J'élimine tous les excédents de denrée en fin de prestation (hors matière première)</li><li>- Je conserve la traçabilité des denrées</li></ul>	<p><b>J'EVITE LES CONTAMINATIONS</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>- J'évite les croisements de flux : denrées alimentaires - vaisselle propre / déchets - vaisselle sale</li><li>- Je protège les échelles lors des transferts (housses)</li><li>- Je ne pose aucun carton ou bac à même le sol</li><li>- Je ferme les portes</li><li>- J'interdis l'introduction de carton en atelier et en cuisine</li></ul>	<p><b>JE PORTE DES GANTS</b></p>  <ul style="list-style-type: none"><li>- Pour les opérations souillantes ou sensibles (ecc mélange macédoine, saumon fumé, ...)</li><li>- Après m'être lavé EFFICACEMENT les mains</li></ul> <p><b>Il est préférable de se laver les mains fréquemment plutôt que de porter des gants sales !</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Je les change et me lave les mains pour toute nouvelle opération.</li></ul>

Exemple de fiche méthode



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

---

**CRITERE n° 4D** : Contrôles en hygiène et sécurité alimentaire (2 fois/an)  
par un organisme agréé

**Valeur du critère** : 2 points

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Attestations de passage de l'organisme agréé, *sur la saison 2024/25*

# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4E :** Autocontrôles visant à s'assurer que les procédures définies dans le cadre du PMS sont correctement appliquées

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. Espaces restauration GP testés 2 fois / an avec la grille d'audit fournie par la LFP

INFORMATIONS GENERALES	
Etat de l'avis	1 En conformité
Nom de Club	0 Non-conformité
Nom de Buve	NE Non évalué ce jour (voir remarque?)
Département	NG Non observé
Niveau visite	
Nom de l'audit	
Date de l'audit	
Appareil	
Commentaire	
AUDITEUR	
Entre	G Point Critique
Mon	
Prenom	
Commentaire	

1. INFRASTRUCTURES ET SURFACES		Observations / Non-conformités
<b>Avant de la Buvette</b>		
13 Les états des buvettes sont bien entretenus et contrôlés par un acte de maintenance (entretien régulier de l'eau, de l'air, des parties non alimentaires, des sols, des papiers, des déchets, des équipements)		Avant de la Buvette
<b>Entre les surfaces de la Buvette</b>		
14 La rotation des Plac (tables, assiettes, matériel dans les buvettes) est contrôlée en fonction de leur utilisation	1	La rotation et l'entretien de la Buvette
<b>Etat des surfaces de la Buvette</b>		
13 Les sols sont en bon état, propres, entretenus, nettoyés à l'eau savonneuse (Plan de nettoyage des surfaces)		Etat des surfaces de la Buvette
14 Les murs sont en bon état et sont entretenus, nettoyés (Plan de nettoyage des surfaces)	NE	
15 Les plafonds sont entretenus, nettoyés (Plan de nettoyage des surfaces)		
16 Les plafonniers sont entretenus, nettoyés, entretenus, entretenus, entretenus (Plan de nettoyage des surfaces)		
17 Les plafonniers sont entretenus, nettoyés, entretenus, entretenus, entretenus (Plan de nettoyage des surfaces)		
18 Les plafonniers sont entretenus, nettoyés, entretenus, entretenus, entretenus (Plan de nettoyage des surfaces)		
<b>Etat</b>		
18 La Buvette est en conformité (Plan de nettoyage des surfaces)		Etat

# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4F** : Formation et sensibilisation des personnels aux procédures de nettoyage et de désinfection

**Valeur du critère** : 1 point

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Attestations de formation ou feuilles d'émargement
2. Fiches de procédure

Le critère ne sera valorisé que si les 2 conditions sont remplies



Exemples de fiche de procédure

# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4G :** Les produits de nettoyage utilisés sont adaptés à un usage professionnel c'est-à-dire autorisés et/ou homologués pour les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. *Facture (s) d'achat des produits utilisés*
2. *Fiches techniques des produits utilisés*
3. *Photo de l'intérieur de l'armoire de stockage des produits*

Le critère ne sera valorisé que si les 3 conditions sont remplies

Produits	Actions et sur quelles surfaces ?	Comment l'utiliser ?
	Nettoyant désinfectant sur et sur les surfaces	1. Couvrir de jauge: 100ml / l'eau à l'aide d'un pulvérisateur. 2. Déposer un peu pour nettoyer le sol à l'aide d'un balai
	Désinfectant désodorisant Pour les appareils de cuisson boiler, évacuation, Pour les surfaces d'éclairage	Pulvériser attendre 10min pour action Frotter la surface Rincer à l'eau
	Désinfectant de surface <b>Alcool</b> - <b>antibactérien</b>	A utiliser après l'entretien ou nettoyage
	Digésant pour vitres et les surfaces grasses	Pulvériser attendre 10min pour action Frotter la surface Rincer à l'eau
	Savon pour les mains	
	Gel pour les mains	
	Digésant sur et sur les surfaces alimentaires	Pulvériser le produit sur la surface à nettoyer puis à l'aide d'un chiffon ou d'un balai



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4H :** Les produits de nettoyage utilisés sont naturels et disposent d'un écolabel

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. *Facture(s) d'achat des produits utilisés*
2. *Fiches techniques des produits utilisés*

Le critère ne sera valorisé que si les 2 conditions sont remplies



Exemple de fiche de technique



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

---

**CRITERE n° 41 :** Le personnel de production dispose d'une tenue professionnelle adaptée fournie par le club/le prestataire restauration : charlotte, chaussons, blouse, tablier...

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie (s) du personnel de production en activité



Exemples de photographies du personnel de production

# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

---

**CRITERE n° 4J :** Le personnel de service dispose d'une tenue professionnelle adaptée fournie par le club/le prestataire (polo, veste, casquette, tablier...)

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) du personnel de service en activité



Exemples de photographies du personnel de service

# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

**CRITERE n° 4K :** Existence d'un planning de nettoyage et de désinfection.  
Il fixe les fréquences, les produits et les méthodes de nettoyage et de désinfection

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. *Planning de nettoyage et de désinfection*

Planning de nettoyage et de désinfection : cuisine										
Quoi	Avec	Fréquence	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Qui	Remarque
Mur Protocole n°1	Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gant, éponge, chiffon jetable	Une fois par jour (Avant le sol)								
Plafond Protocole n°2	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants, brosse, éponge, chiffon jetable	Une fois par mois (Avant le sol)								
Sol Protocole n°3	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Balais brosse, raclette	Après le service								
Plan de travail Protocole n°7	Dégraissant Désinfectant Lire notice d'utilisation Eau tiède Gants, brosse, éponge, raclette, chiffon rose propre	Après le service								

Exemple de planning de nettoyage et de désinfection



# 04 – Hygiène & sécurité alimentaire

---

**CRITERE n° 4M :** Résultats des contrôles sanitaires réalisés par la DDPP chez le/les prestataire(s) F&B du club et publiés sur « Alim confiance », site du ministère de l'agriculture

## Valeur du critère :

1. Prestataire non contrôlé : critère neutralisé
2. Note « très satisfaisante » et « satisfaisante » : critère neutralisé
3. Note « A améliorer » : - 3 points
4. Note « A corriger en urgence » : - 5 points
5. Justificatifs non transmis à la LFP: - 5 points

## Justificatif(s) à fournir :

1. Code Siret ou numéro d'agrément du ou des opérateurs restauration Grand Public
2. Ou Résultats des contrôles 2023 ou 2024

---

# Signalétique & convivialité des espaces

# 05



# 05 – Signalétique & convivialité des espaces

**CRITERE n° 5A :** Signalétique claire et visible pour trouver les buvettes / foodtrucks dans les coursives et/ou sur le parvis du stade

Valeur du critère : 1 point

Justificatif(s) à fournir :

1. Photographie(s) de la signalétique en coursive et/ou sur le parvis



Exemples de signalétique

# 05 – Signalétique & convivialité des espaces

**CRITERE n° 5B :** Clarté et lisibilité de l'affichage de l'offre dans les espaces restauration (prix, formules, modes de paiement, gammes de produits...)

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) de la signalétique dans les espaces restauration GP



Exemple d'écran dans une buvette

# 05 – Signalétique & convivialité des espaces

---

**CRITERE n° 5C :** Protection aux abords des espaces restauration contre les aléas climatiques (pluie, soleil...)

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) des espaces de restauration ou de consommation



Exemple d'espaces restauration adaptés

# 05 – Signalétique & convivialité des espaces

**CRITERE n° 5D** : Existence d'espaces adaptés à la consommation (tablettes, tables, manges-debout, bancs...) dans chaque tribune et/ou niveau

**Valeur du critère** : 3 points

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Photographie(s) des espaces équipés de tablettes, tables, bancs, manges-debout... *pour chaque tribune et niveau*



Exemples d'espaces aménagés

Le critère ne sera valorisé que si toutes les zones de restauration sont équipées

---

**Attractivité & qualité  
de l'offre**

**06**



# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

**CRITERE n° 6A :** L'origine des viandes servies est portée à la connaissance de la clientèle (information visible dans tous les points de vente)

Décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022 modifiant le décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) de l'affichage dans tous les points de vente

ORIGINE DES VIANDES BOVINES, PORCINES, OVINES ET DE VOLAILLES				
DATE : .../.../...				
CATEGORIE	PAYS D'ORIGINE	PAYS DE NAISSANCE	PAYS D'ABATAGE	PAYS D'ELABORATION

 La mention « Origine des viandes » est obligatoire sur l'étiquette de viande crue et de viande transformée.  
\* Origine : pays de naissance, pays de naissance et pays d'abattage pour les viandes transformées.  
\* Pour la viande transformée : « Pays d'origine » et « Pays de naissance » sont obligatoires et doivent être mentionnés.  
\* Pour la viande transformée, le pays d'origine et le pays de naissance sont obligatoires et doivent être mentionnés.  
\* Pour la viande transformée, le pays d'origine et le pays de naissance sont obligatoires et doivent être mentionnés.

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

**CRITERE n° 6B :** La liste des allergènes est clairement affichée  
(information visible dans tous les points de vente)

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) de l'affichage  
*dans tous les points de vente*





# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

**CRITERE n° 6D** : Produits faits maison dans le top 3 des ventes :  
cuisinés ou transformés le jour même à partir de produits  
frais ou bruts [non industrialisés]

**Valeur du critère** : 1 point

**Justificatif(s) à fournir** :

1. TOP 3 des ventes
2. Affichage du « fait maison » pour chaque produit du top 3
3. Photographie(s) de la signalétique buvette avec les 3 produits

Le critère ne sera valorisé que si les  
3 conditions sont remplies



Exemple d'affichage

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

---

**CRITERE n° 6E :** Communication régulière sur l'offre restauration en amont des matchs

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. [Infos.clubs@lfp.fr](mailto:Infos.clubs@lfp.fr) en copie des mails envoyés par le club:  
Sur la saison 2024/2025 pour les clubs de Ligue 1 Mc Donald's et Ligue 2 BKT  
Sur le début de saison 2025/2026 pour les clubs accédants en Ligue 2 BKT

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

## CRITERE n° 6F : Produits locaux et artisanaux (food uniquement)

**Valeur du critère :** 3 points

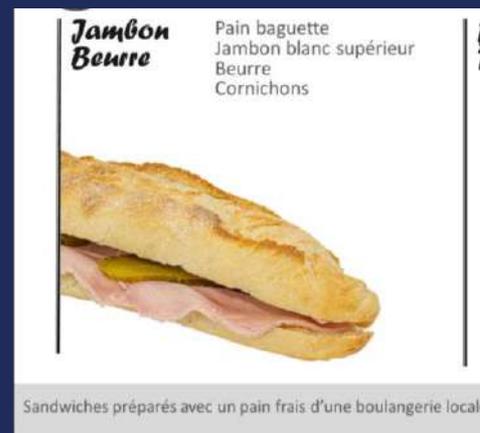
1. Trois produits locaux ou artisanaux : 3 points attribués
2. Deux produits locaux ou artisanaux : 2 points attribués
3. Un produit local ou artisanal : 1 point attribué
4. Aucun produit local ou artisanal: 0 point attribué

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) de la signalétique avec pour chaque produit la mention « fabrication ou produit local et/ou artisanal »

**SANDWICH FERMIER** (Baguette artisanale, poulet, mayonnaise, crudités)

**SANDWICH ROSETTE** (Baguette artisanale, rosette, beurre, cornichons)



Exemples d'affichage

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

---

**CRITERE n° 6G** : Produits labellisés et/ou bio (food uniquement)

**Valeur du critère** : 3 points

1. Trois produits labellisés ou bio : 3 points attribués
2. Deux produits labellisés ou bio: 2 points attribués
3. Un produit labellisé ou bio : 1 point attribué
4. Aucun produit labellisé ou bio : 0 point attribué

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Photographie(s) de la signalétique avec pour chaque produit la mention « bio ou labelisé »



Exemple

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

**CRITERE n° 6H** : Existence d'au moins 1 spécialité régionale

**Valeur du critère** : 1 point

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Photographie(s) du menu ou
2. Photographie(s) du produit régional



Exemple de menu

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

---

**CRITERE n° 61** : Existence d'au moins 1 produit végétarien

**Valeur du critère** : 1 point

**Justificatif(s) à fournir** :

1. Photographie(s) du menu ou
2. Photographie(s) du produit végétarien



---

WRAP'S CRUDITÉ

*Exemple*

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

## CRITERE n° 6J : Lutte contre le gaspillage alimentaire

Valeur du critère : 1 point

### Justificatif(s) à fournir :

1. Contrat avec une banque alimentaire ou
2. Photographie(s) de frigos où les salariés/personnels se servent

REPUBLICQUE FRANÇAISE  
Ministère de l'Économie  
Finances

Reçu des dons et versements effectués par les entreprises au titre de l'article 238 bis du code général des impôts

2041-MEC-SD  
cerfa  
N° Cerfa : 16216\*01  
Numéro d'ordre du reçu  
11300580-010121 310121035

**Organisme bénéficiaire des dons et versements**

Dénomination de l'organisme : BANQUE ALIMENTAIRE DES BOUCHES DU RHONE 13

Numéro SIREN ou RNA<sup>1</sup> : 361907013

Adresse :  
N° 116 Rue BD DE LA POMME MASTERPARK LOT 17 18  
Code postal 13011 Commune MARSEILLE

Pays FRANCE

Objet<sup>2</sup> AIDE ALIMENTAIRE AUX PROFIT DES ASSOCIATIONS

Cochez la case qui vous concerne :

Œuvre ou organisme d'intérêt général ayant un caractère philanthropique, éducatif, scientifique, social, humanitaire, sportif, familial, culturel ou concourant à la mise en valeur du patrimoine artistique, à la défense de l'environnement naturel ou à la diffusion de la culture, de la langue et des connaissances scientifiques françaises. Précisez si vous êtes :

Association loi 1901

Association ou fondation reconnue d'utilité publique par décret en date du ..... / ..... / ..... publié au Journal officiel du ..... / ..... / ..... ou association située dans le département de la Moselle, du Bas-Rhin ou du Haut-Rhin dont la mission a été reconnue d'utilité publique par arrêté en date du ..... / ..... / .....

Fondation universitaire ou fondation partenariale mentionnées respectivement aux articles L.719-12 et L.719-13 du code de l'éducation

Fondation d'entreprise

Exemple de contrat avec une banque alimentaire

# 06 – Attractivité et Qualité de l'offre

---

**CRITERE n° 6K :** Suppression des emballages et contenants en plastique à usage unique

**Valeur du critère :** 1 point

**Justificatif(s) à fournir :**

1. Photographie(s) d'emballages en carton ou bois
2. Photographie(s) d'écocup non brandé



Exemples



Contacts :

Sophie Guillou, [sophie.guillou@lfpmedia.fr](mailto:sophie.guillou@lfpmedia.fr), 06 72 41 34 79

Véronique Adam, [veronique.adam@lfpmedia.fr](mailto:veronique.adam@lfpmedia.fr), 06 80 200 300