

**Formulaire d’inscription au Réseau « Table de Terroir »**

|  |
| --- |
| **CADRE 1 : COORDONNEES DU DEMANDEUR (à compléter en caractères d’imprimerie)** |
| Nom de l’établissement : Type d’établissement : Restaurant – Traiteur – Hôtel/Restaurant – Restaurant à la ferme – Restaurant éphémère(entourez le type correspondant à votre établissement – il peut y en avoir plusieurs)Responsable(s): Qualité : (Précisez : Propriétaire – Exploitant – Gestionnaire – Autres)Adresse complète (rue, n°, code postal, localité) :Province : N°Entreprise BCE/TVA : Téléphone fixe : GSM :Courriel : Autre personne de contact privilégiée : Téléphone fixe : GSM :Courriel : Nom du Chef de cuisine : Téléphone fixe : GSM :E.Mail : Site internet : Réseaux sociaux : Autres précisions :  |
| **CADRE 2 : FICHE DESCRIPTIVE DE L’ETABLISSEMENT** |
| Le contenu de votre descriptif sera notamment mis en page sous forme d’une insertion sur le site internet de l’Apaq-W – [www.jecuisinelocal.be](http://www.jecuisinelocal.be) – Rubrique réseau « Table de Terroir » avec géolocalisation, page Facebook et via une application mobile. (inscription sur formulaire en ligne également disponible)1. **Descriptif + PHOTO**

Merci de nous fournir un texte de maximum 12 lignes présentant votre établissement ainsi qu’une belle photo de votre établissement en bonne résolution.1. **Horaires :**
2. **Congés annuels :**
3. **Modes de paiement :**
4. **Nombres de couverts :**
5. **Précisez si vous disposez :**
* **Parking : OUI/NON**
* **Jardin : OUI/NON**
* **Terrasse : OUI/NON**
* **Wi-fi : OUI/NON**
* **Accès aux personnes à mobilité réduite : OUI/NON**
 |

|  |
| --- |
| **CADRE 3 : TERROIR, PRODUITS et PRODUCTEURS LOCAUX** |
| 1. **Liste des producteurs locaux avec lesquels vous travaillez actuellement :**

**(nom et adresse complète)**1. **Votre menu actuel du Terroir : (à renouveler tous les 2 mois en fonction de la saison)**
2. **Plats du terroir à la carte** (\*) **par catégorie (Entrées – Plats- Dessert)**

**Veuillez également joindre une copie de la carte de votre établissement.** (\*). Le restaurateur s’engage à proposer en permanence à la carte, au minimum 15 produits locaux issus des catégories suivantes : Viandes – Volailles et Dérivés (notamment foie gras) – Charcuteries/salaisons – Fromages – Fruits et Légumes – Escargots – Œufs – Pains et dérivés – Pommes de terre – Produits laitiers et dérivés (glaces) – Poissons – Sirops (confitures/gelées/confits) – Condiments et épices |

|  |
| --- |
| **DIVERS** |
| **ACTIVITES PARTICULIERES**Merci d’indiquer dans cette rubrique des activités ou événements spécifiques qui ont lieu au sein de votre établissement en mentionnant la date et un bref descriptif :  |

|  |
| --- |
| Je marque son accord sur l’usage des données de mon établissement à des fins promotionnelles par l’Agence (données diffusées via ses sites web, ses réseaux sociaux, ses différents supports promotionnels digitaux et par l’organisation d’événements, etc.)**OUI – NON**  |

**Je soussigné, Nom/prénom :**

**Certifie que les données reprises ci-dessus sont sincères et véritables**

**Date Signature**

**Le présent formulaire et ses annexes sont à envoyer**

**De préférence par E.mail à** **f.dargent@apaqw.be**

**Ou par courrier postal à :**

**APAQ-W, Agence wallonne pour la promotion d’une agriculture de qualité**

**À l’attention de Madame Françoise Dargent**

**Avenue Comte de Smet de Nayer, 14, à 5000 NAMUR**

Contact : T. 0472/763.627 – 081/848.946 – f.dargent@apaqw.be