le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

Collège Culinaire de France

REGLEMENT INTERIEUR

Version validée par le Conseil d'Administration 4 juillet 2023

TABLE DES MATIERES

PREAMBULE 2
ARTICLE 1 – AGREMENT DES NOUVEAUX MEMBRES - ADHESION 2
1.1. LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION 2
1.2. LES MEMBRES BIENFAITEURS 2
1.3. LES MEMBRES ADHERENTS 2
1.4. LE CRIO 3
ARTICLE 2 – DEMISSION – EXCLUSION – DECES D'UN MEMBRE 3
ARTICLE 3 – MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR 3
ARTICLE 4 - LA DEMARCHE D'ADHESION « ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE » 4
4.1. MODALITES D'ADHESION 4
4.2. CONDITIONS D'ACCEPTATION DES CANDIDATURES 4
4.3. ENGAGEMENTS DES ADHERENTS « ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE » 5
4.4. CONDITIONS DE RADIATION DE L'APPELATION 5
4.5. PROCEDURE DE CONTROLE CONTINU 6
ARTICLE 5 – CHARTE D'UTILISATION DES MARQUES, LOGO ET PLAQUE APPARTENANT AU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE 6
5.1. UTILISATION DES MARQUES, LOGO ET PLAQUE 6
5.2. SANCTIONS DU NON RESPECT DES REGLES 7
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 1 TABLEAU DES COTISATIONS AU 1ER JANVIER 2023 8
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 2 CHARTE DES VALEURS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE 9
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 3 LES ENGAGEMENTS DES ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE 11
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 4 LES REFERENTS 12
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 5 PROCEDURE DE CONTROLE DES ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE 14
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 6 MEMBRE DU BUREAU 4 JUILLET 2023 15
ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 7 MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 4 JUILLET 2023 16
VALIDATION DU NOUVEAU REGLEMENT INTERIEUR ..... Erreur ! Signet non défini.

PREAMBULE

Le présent règlement intérieur est établi par le Conseil d'Administration en application de l'article 11 des statuts de l'association. Il est destiné à fixer les divers points non précisés par les statuts et notamment ceux qui ont trait à l'administration interne de l'association dénommée Collège Culinaire de France, sise au 80 rue des Haies, Paris 20ème et dont l'objet est de représenter, de promouvoir et de transmettre l'identité, la diversité, la tradition et l'innovation qui caractérisent la gastronomie, auprès des professionnels du secteur, auprès des représentants politiques et auprès du grand public.

Le présent règlement intérieur s'applique à tous les membres de l'association. Il pourra être modifié par décision du Conseil d'Administration. Il est remis à l'ensemble des membres ainsi qu'à chaque nouvel adhérent, et est annexé aux statuts de l'association.

ARTICLE 1 – AGREMENT DES NOUVEAUX MEMBRES - ADHESION

Pour faire partie de l'association, les demandes sont validées par le bureau et ratifiés par le Conseil d'Administration qui statue à l'unanimité, lors de chacune de ses réunions, sur les demandes d'admission présentées.

1.1. LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'Administration est composé de tous les membres fondateurs ainsi que des membres d'honneur.

Le Conseil d'Administration s'accorde le droit d'élire de nouveaux membres au Conseil d'Administration parmi les membres adhérents si le besoin s'en fait sentir. Les membres devront être élus à la majorité des 2/3 des membres présents ou représentés. Ce membre aura alors les mêmes droits et obligations que les membres fondateurs.

Ces membres sont habilités à afficher le panonceau « Artisans Militants de la Qualité » ou leurs anciennes versions pré-2023 « Restaurant de Qualité » reconnu par le Collège Culinaire de France ou « Producteur Artisan de Qualité » reconnu par le Collège Culinaire de France ».

1.2. LES MEMBRES BIENFAITEURS

Sont membres bienfaiteurs, les personnes morales ou physiques qui ont versé des fonds soit sous forme de dons soit sous forme de mécénat et/ou sponsoring et/ou partenariats.

Les membres du bureau proposent au Conseil d'Administration une liste de membres bienfaiteurs qui valide celle-ci.

1.3. LES MEMBRES ADHERENTS

Sont membres adhérents, également appelé Artisans Militants de la Qualité, les personnes qui versent une cotisation annuelle fixée chaque année par l'Assemblée Générale.

Le Conseil d'administration nomme 5 représentants parmi les membres adhérents. Ces représentants disposent de 5 voix délibératives à l'Assemblée Générale et font partie automatiquement du Comité de Réflexion Innovant et Opérationnel (CRIO) tel que décrit dans l'article 1.4 du Règlement intérieur.

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

Chaque membre a la possibilité de requérir par l'intermédiaire de son représentant, l'inscription à l'ordre du jour de l'Assemblée de projets de résolutions par tous moyens de communication écrite. Ces demandes doivent être reçues au siège social 5 jours au moins avant la date de la réunion. Le Président ou le Conseil d'Administration accuse réception de ces demandes dans les 3 jours de leur réception.

1.4. LE CRIO

En 2016, le Collège Culinaire de France s'est doté d'une nouvelle instance, le CRIO pour consolider et améliorer la qualité, l'efficacité et la faisabilité de ses décisions. La liste des personnes y intervenant est disponible sur le site www.college-culinaire-de-france.fr.

Le Comité de réflexion innovant et opérationnel (CRIO) définit le positionnement opérationnel des actions, en connexion permanente avec le terrain et avec l'appui du Comité d'Experts. Ce comité comprend notamment les représentants des membres adhérents nommées par les chefs fondateurs.

Dans ce CRIO siège automatiquement les représentants des membres adhérents nommés par le Conseil d'administration.

ARTICLE 2 – DEMISSION – EXCLUSION – DECES D'UN MEMBRE

Comme indiqué à l'article 4.3 des statuts, l'exclusion d'un membre peut être prononcée par le Conseil d'Administration, pour motif grave. Sont notamment réputés constituer des motifs graves :

- Une condamnation pénale pour crime ou délit de classe 4 et 5 ;
- Toute action de nature à porter préjudice, directement ou indirectement, aux activités de l'association ou à sa réputation ;
- Le non-respect des statuts, du règlement intérieur ou de la charte du Collège Culinaire de France.

En tout état de cause, l'intéressé doit être mis en mesure de présenter sa défense, préalablement à la décision d'exclusion.

L'exclusion entraine l'interdiction d'afficher le panonceau.

➔ Se référer à l'article 4.4 du règlement intérieur pour les conditions spécifiques « Artisans Militants de la Qualité »

ARTICLE 3 – MODIFICATION DU REGLEMENT INTERIEUR

Le présent règlement intérieur pourra être modifié à tout moment et à chaque fois que de besoin par le Conseil d'Administration.

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

ARTICLE 4 - LA DEMARCHE D'ADHESION « ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE »

4.1. MODALITES D'ADHESION

1) Le candidat remplit un dossier de candidature et le fait parvenir au CCF.

2) Ces demandes sont étudiées par les représentants du CCF en région puis par le Conseil d'Administration. Le Conseil d'Administration doit statuer à l'unanimité sur l'acceptation des dossiers de candidature.

3) Si la demande est acceptée, le candidat recevra le dossier d'adhésion officiel incluant l'autorisation de prélèvement bancaire.

4) A la réception du dossier d'adhésion complet, le candidat devient adhérent de l'association et se voit accorder l'appellation « Artisans Militants de la Qualité » qui se matérialise par un panonceau millésimé qui lui sera envoyé accompagné du dernier rapport d'activité.

Au moment de l'intégration au collectif, des frais d'adhésion de 100€ HT sont prélevés avec la première cotisation. Ces frais participent à couvrir l'édition du kit de bienvenue (rapport d'activité, vitrophanie, etc.), la fabrication de la plaque émaillée ainsi que les frais de dossier et les frais d'envoi.

Le montant annuel de la cotisation est fixé chaque année lors de l'Assemblée Générale. Depuis 2012, la cotisation est fixée à 30€HT pour tout Artisans Militants de la Qualité. Ce montant est revu chaque année, et passera à 35€HT en janvier 2024.

Une contribution complémentaire de 30€ HT dédiée à l'organisation de la Grande Rencontre Annuelle, est prélevée une fois par an, par société membre adhérente du collectif, présente ou non à l'évènement. Cet événement n'accepte aucun sponsoring de marque, et cette contribution permet donc de préserver une totale liberté de messages, de prises de position et d'engagements face à l'industrialisation et à la standardisation alimentaire.

5) Pendant l'année en cours, le Conseil d'Administration contrôlera les membres selon le process en cours.

➔ Se référer l'annexe 5 du règlement intérieur

6) L'adhésion au Collège Culinaire de France sera validée chaque année par tacite reconduction et poursuite du versement de la cotisation mensuelle. Sauf radiation, (cf. paragraphe 4.4) l'Artisan Militant de la Qualité recevra le nouveau millésime à afficher sur le panonceau chaque année.

4.2. CONDITIONS D'ACCEPTATION DES CANDIDATURES

Les dossiers de candidatures sont évalués via questionnaire de candidature, suivant les critères basés sur les deux piliers que sont :

- **Le pilier identitaire** qui se reconnaît par :
    - Le partage d'une identité singulière
    - La pratique d'une transparence éprouvée
    - L'engagement dans une coopération effective

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

Le tout évalué dans une dynamique d'amélioration continue et mesurable génératrice d'un nouveau modèle économique viable.

- **Le pilier sociétal** : la conviction que l'artisanat et la diversité culinaires sont une alternative en rapport de force avec l'industrialisation et la standardisation alimentaire

Le Conseil d'Administration et les de référents se chargent mensuellement de l'évaluation des candidatures.

4.3. ENGAGEMENTS DES ADHERENTS « ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE »

En adhérant à l'association en tant qu'« Artisans Militants de la Qualité », les adhérents s'engagent :

- A respecter les statuts de l'association
- A respecter la charte des valeurs du CCF en annexe 2 et les 7 engagements en annexe 3, ainsi qu'à en promouvoir le contenu dans leur champ social et relationnel :
    - A mettre en valeur le panonceau mais aussi tout autre outil visant à la promotion de la démarche auprès des clients
    - A afficher sur leur site internet un lien au site college-culinaire-de-france.fr/
- A respecter les règles d'utilisation de l'appellation Artisans Militants de la Qualité et des logos
- A s'acquitter du montant de la cotisation fixée par le Conseil d'Administration (cf. tableau des montants des cotisations en annexe 1)
- A se soumettre et à prendre en compte l'évaluation permanente de la satisfaction des clients (évaluation accessible uniquement par le Conseil d'Administration).

4.4. CONDITIONS DE RADIATION DE L'APPELATION

Les membres adhérents peuvent perdre leur appellation par :

- Démission ; Les membres souhaitant démissionner devront donner leur démission par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au(x) président(s) du Conseil d'Administration, 45 jours avant la fin de l'année en cours. Pour autant, cette démission ne les dispense pas du paiement du montant total de la cotisation pour l'année en cours.

- Radiation à la demande du Conseil d'Administration, pour :
    - non-respect des statuts, du règlement intérieur, des engagements, de la charte du Collège Culinaire de France
    - pour non-paiement de la cotisation
    - pour motif grave (se référer article 2 – règlement intérieur)
    - Si l'évaluation client faible est confirmée par les référents régionaux et ne s'améliore pas malgré une information préalable du Conseil d'Administration

  En cas de démission ou de radiation de l'appellation, l'adhérent s'engage alors à ne plus afficher son panonceau « Artisans Militants de la Qualité » ou leurs anciennes versions pré-2023 « Restaurant de Qualité » reconnu par le Collège Culinaire de France ou « Producteur Artisan de Qualité » reconnu par le Collège Culinaire de France.
  Il s'engage aussi à ne plus utiliser les logos sur ses moyens de communication (Internet, Flyers, menus, affiches … ou tout autre support). Il sera procédé à des vérifications régulières et toute utilisation frauduleuse sera sanctionnée conformément à ce qui est indiqué à l'article 5 ci-dessous.

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

4.5. PROCEDURE DE CONTROLE CONTINU

Les référents seront sollicités pour contrôler l'ensemble des Artisans Militants de la Qualité de leur région. Leurs retours seront croisés avec les avis des clients recueillis via le site internet Collège Culinaire de France afin de permettre aux chefs fondateurs de contrôler efficacement et régulièrement l'ensemble des Artisans Militants de la Qualité adhérents.

➔ Se référer à l'Annexe 5 pour la description de la procédure de contrôle

ARTICLE 5 – CHARTE D'UTILISATION DES MARQUES, LOGO ET PLAQUE APPARTENANT AU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

Conformément au règlement intérieur et afin de faire bénéficier ses membres de la notoriété de sa marque, le Collège Culinaire de France les autorise à utiliser ses marques et logos, mais considère que cette utilisation doit être encadrée afin d'éviter toute banalisation et tout risque de confusion entre les membres et ceux qui n'ont pas ou plus cette qualité.

Les marques RESTAURATEUR DE QUALITE, PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITE et ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ appartiennent exclusivement au Collège Culinaire de France et leur utilisation lui sont exclusives.

Seuls les membres reconnus comme RESTAURATEUR de QUALITE, PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITE ou ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ par le Collège Culinaire de France peuvent mentionner leur appartenance à la communauté, apposer la plaque qui leur a été remise et communiquer sur leur reconnaissance professionnelle par le Collège Culinaire de France.

Il est rappelé que notre appellation de qualité et son logo ne sont pas un label.

A ce titre, elle est décernée aux membres du Collège Culinaire de France pour qualifier, incarner et porter le combat commun que nous menons pour l'avenir de l'artisanat et de la diversité culinaire. L'appellation du Collège Culinaire de France ne qualifie en aucun cas un produit comme s'efforcent de le faire les nombreux labels en tous genres.

La responsabilité de chaque membre du Collège Culinaire de France est de sensibiliser ses confrères artisans éligibles qui ne sont pas encore membre mais aussi le grand public, de l'importance de soutenir la pérennité de notre cause commune.

Chaque membre est le premier et le meilleur support de communication auprès de tous les publics.

5.1. UTILISATION DES MARQUES, LOGO ET PLAQUE

Les membres, et pour la seule durée de leur adhésion, sont autorisés exclusivement à mentionner leur appartenance et/ou reconnaissance au et par le Collège Culinaire de France, à apposer le logo ou la plaque :

- Sur leur documentation commerciale (brochure, carte, menu, kakémono, facture…)
- Sur leur tenue de travail
- Sur leur lieu d'exploitation

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

- Sur le site internet et dans leur signature de mail avec lien de renvoi vers le site du Collège Culinaire de France https://college-culinaire-de-france.fr
- Ou tout autre support validé préalablement par les Collège Culinaire de France, à défaut de validation, il sera appliqué l'article 2 ci-après ;

L'artisan ne pourra faire état de sa qualité que pour sa propre production. Par exemple, les produits simplement distribués et non produits par l'artisan lui-même ne peuvent en aucun cas répondre aux valeurs du Collège Culinaire de France.

L'utilisation du logo « RESTAURATEUR DE QUALITE, PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITE ou ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ » sur les sites internet n'est autorisée que pour les sites appartenant aux membres et pour la durée de leur adhésion. Pour toute autre utilisation sur des sites ou brochure celle-ci doit être autorisée et devra comporter un lien direct avec le site du Collège Culinaire de France https://college-culinaire-de-france.fr.

Les membres souhaitant utiliser les marques, logo ou plaque devront :

- Respecter les critères de forme, dimensions, couleurs,
- Ne pas dénaturer les marques, logo et plaque.

Le Collège Culinaire de France pourra leur transmettre toutes données nécessaires pour que soient respectées ces obligations.

5.2. SANCTIONS DU NON RESPECT DES REGLES

1 – La contrefaçon

Rappel : Tout usage d'une marque ou logo, sans autorisation de son titulaire, est une contrefaçon de marques. Le fait de ne pas respecter la charte et le graphisme prévu par le titulaire est également un acte de contrefaçon.

Dans le cas de contrefaçon, le titulaire de la marque peut résilier un contrat, demander des indemnités (dommages et intérêts), ou encore engager une action pénale devant le Tribunal Correctionnel. Article L716-1 et L335-3 du Code de la Propriété Intellectuelle.

2 – L'usage abusif

Tout usage de la marque et/ou logo et plaque alors même que l'utilisateur n'est plus membre, le tout dans le but d'attirer des clients pour leur vendre des produits d'une autre marque, est une pratique d'usage abusif de marque et peut être constitutive d'une pratique commerciale déloyale.

Dans le cas d'usage abusif ou d'une pratique commerciale déloyale, le titulaire de la marque peut demander des indemnités (dommages et intérêts), et engager une action pénale devant le Tribunal Correctionnel. Article L120-1 et suivants du Code de la Consommation.

3 – L'usage d'une marque ou d'un logo dans le but de faire croire à des clients que l'on dispose d'une qualification particulière

Tout usage d'une marque ou d'un logo dans le but de faire croire à des clients que l'on dispose d'une qualification particulière (RESTAURATEUR DE QUALITE, PRODUCTEUR ARTISAN DE QUALITE ou ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITÉ alors qu'il n'est pas ou plus adhérent du Collège Culinaire de France), est constitutive d'une pratique trompeuse. Dans ce cas, le titulaire de la marque peut demander des indemnités (dommages et intérêts), et engager une action pénale devant le Tribunal Correctionnel

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

pour pratique trompeuse.
Article L121-1 du Code de la Consommation.

En conclusion sur cet article, Le Collège Culinaire de France se réserve donc le droit de poursuivre le contrevenant, et aussi de publier sur son site le nom des auteurs d'infraction.

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 1
TABLEAU DES COTISATIONS AU 1ER JANVIER 2023

Version complétée au Conseil d'Administration du 4 juillet 2023.

Membres Fondateurs	1 000 € TTC annuel Adhésion de chacun de ses établissements comme « Artisans Militants de la Qualité »
Membres d'Honneur	Dispensés de cotisation annuelle à 1 000€ TTC Adhésion de chacun de ses établissements comme « Artisans Militants de la Qualité »
Membres Adhérents	Paiement mensuel (30€ HT/mois soit 36€ TTC soit 360 € annuel HT)* le 20 de chaque mois à partir du mois suivant la réception du bulletin d'adhésion

Au moment de l'intégration au collectif, des frais d'adhésion de 100€ HT sont prélevés avec la première cotisation. Ces frais participent à couvrir l'édition du kit de bienvenue (rapport d'activité, vitrophanie, etc.), la fabrication de la plaque émaillée ainsi que les frais de dossier et les frais d'envoi.

Une contribution complémentaire de 30€ HT dédiée à l'organisation de la Grande Rencontre Annuelle, est prélevée une fois par an, par société membre adhérente du collectif, présente ou non à l'évènement. Cet événement n'accepte aucun sponsoring de marque, et cette contribution permet donc de préserver une totale liberté de messages, de prises de position et d'engagements face à l'industrialisation et à la standardisation alimentaire.

* Le montant de l'adhésion est revu chaque année.
Lors du Conseil d'administration du 4 juillet 2023, le Conseil propose de passer cette cotisation, inchangée depuis 2012, à 35€HT par mois, à compter du 1er janvier 2024. Ce nouveau montant sera présenté et validé lors de l'Assemblée Générale du 2 octobre 2023.

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 2
CHARTE DES VALEURS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE

<table>
<tr><td colspan="3">Pour le Collège Culinaire de France</td></tr>
<tr><td>Un Restaurant de Qualité
au-delà d'un lieu physique, où se pratiquent l'art de la table et l'art d'être à table, est le cœur d'une chaîne humaine…</td><td>Un Producteur Artisan de Qualité
au-delà d'un métier, est à la source d'une chaine humaine…</td><td>Une École Professionnelle reconnue par le CCF
au-delà d'une formation, vient renforcer la chaîne de la qualité sur le temps long</td></tr>
<tr><td colspan="2">…constituée de producteurs, artisans, cuisiniers, équipes de salle et clients qui conjuguent savoir-faire au savoir-être.</td><td>Elles sont un maillon fondamental qui porte la responsabilité de former les nouveaux acteurs de la restauration en cuisine et en salle.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Leur projet artisanal repose sur 2 piliers :
Un pilier identitaire qui se reconnaît par :
Le partage d'une identité singulière
La pratique d'une transparence éprouvée
L'engagement dans une coopération effective.

Un pilier sociétal :
La conviction que l'artisanat et la diversité culinaires sont une alternative en rapport de force avec l'industrialisation et la standardisation alimentaire.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Mais surtout, le Collège Culinaire de France propose une vision et la création d'un bien commun de l'artisanat et de la diversité culinaire.
Chacun, quelles que soient sa filière et sa spécialité, choisit son chemin singulier pour y parvenir en s'appuyant sur une ouverture, une écoute et l'expérience des autres. C'est la pratique d'une coopération active sur un grand nombre de sujets mis en avant et en actions par le Collège Culinaire de France.
Toutes celles et ceux qui contribuent à cette diversité du patrimoine culinaire artisanal : restaurateurs, producteurs, vignerons, pâtissiers, distributeurs, et autres à venir (arts de la table, épiciers, …) sont des Artisans Militants de la Qualité par-delà les catégories ou filières professionnelles auxquelles ils se référent par ailleurs.
Pour le Collège Culinaire de France, des Artisans Militants de la Qualité sont :
Des hommes et des femmes de métiers qui s'engagent activement à construire une alternative à l'industrialisation et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation, pour construire le monde pour lequel et dans lequel ils veulent vivre.
Ce sera à partir du 1er janvier 2023 la bannière unique et commune de tous les membres du CCF.</td></tr>
</table>

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

LES 2 PRINCIPES D'ACTIONS STRUCTURANTS DU COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

INDÉPENDANCE
Indépendance de toute organisation et système financier, politique ou corporatiste.
Le prix de l'indépendance pour chaque membre : la cotisation annuelle.

INTERDÉPENDANCE
Il n'est de vraie valeur durable que celle, humaine, créée entre chacun des acteurs de la chaîne de qualité de la terre et de la mer à l'assiette.

LES 3 RELATIONS CULTURELLES ENTRE SES MEMBRES

PORTER UNE HISTOIRE IDENTITAIRE
Le récit de qui je suis, de ce en quoi je crois.
Le récit de ma relation au territoire sur lequel je suis installé.
Le récit de ce que je produis.
L'histoire de la description de la passion d'un métier.

PRATIQUER LA TRANSPARENCE
La transparence est la clé de toute relation de confiance rentable et durable.
L'origine et la traçabilité des produits que je travaille.
Les méthodes de production et de transformation des produits.

S'ENGAGER DANS LA COOPÉRATION
La conviction que l'on ne peut pas progresser en qualité sans faire progresser les autres.
La volonté d'apprendre à devenir co-acteur du métier de l'autre pour enrichir le sien.
Une coopération productive qui génère une amélioration continue.

LES 3 ENGAGEMENTS COMPORTEMENTAUX DE CHAQUE MEMBRE

LA BIENVEILLANCE
Pour chercher à comprendre plutôt qu'à juger.
Mesure : Quelle valeur apporte à l'autre ta critique constructive ?

LA CURIOSITÉ
Pour nourrir l'amélioration continue
Mesure : Quelle augmentation de ton potentiel génère ta curiosité ?

LA RESPONSABILITÉ
Pour assumer en toute transparence ses choix.
Mesure : En quoi ta responsabilité t'a-t-elle

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 3
LES ENGAGEMENTS DES ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE

Les membres du collectif prennent 7 engagements mesurables pour progresser dans une démarche d'amélioration continue :

1. Pratiquer la ***transparence*** de l'origine des produits et des méthodes de production

Parce que c'est à partir de la réalité que l'on peut trouver les solutions pour progresser

2. Respecter la saisonnalité

Parce que c'est le respect de la nature et le rythme des saisons qui déterminent la vraie qualité

3. ***Coopérer*** avec ses équipes et les autres membres

Parce que la coopération en transversalité enrichit dans la durée là où la compétition appauvrit durablement

4. Mettre en valeur les autres membres du collectif

Parce que faire connaître les qualités des autres renforce le collectif au bénéfice de chacun

5. Faire connaître ***son engagement***

Parce que la visibilité de l'engagement de chacun est la première force de mobilisation du collectif

6. Recommander des Artisans éligibles

Parce que personne n'est mieux placé qu'un membre du CCF pour identifier les artisans potentiellement éligibles

7. Transmettre le savoir faire et le savoir être au même niveau d'exigence

Parce que les valeurs comportementales sont le socle de l'excellence

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 4
LES REFERENTS

Collège Culinaire de France : Un maillage régional de référents

La gouvernance du Collège Culinaire de France est unique dans l'univers professionnel des associations de la gastronomie par sa composition, son organisation et son mode de pilotage.

La proximité des référents au niveau local est déterminante pour élargir le mouvement des « ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE » et rallier tous ceux qui partagent la même vision, la même ambition de l'artisanat culinaire, de la production à la cuisine dans chaque département de France.

La conviction du Collège Culinaire de France est que les règlementations et la législation, si nécessaires soient elles, sont aujourd'hui insuffisantes pour soutenir durablement notre combat. **Cela demande une mobilisation qui passe par une envie individuelle et collective des professionnels artisans restaurateurs et artisans producteurs de partager et de progresser sur des valeurs, des comportements et des pratiques partagés**.

Il est donc primordial de pouvoir s'appuyer au sein du Collège Culinaire de France sur des chefs, responsables de salle, producteurs et artisans référents qui en sont les relais légitimes et qui ont vocation à jouer un rôle central en tant que relais et porteurs en région des valeurs et des messages du Collège Culinaire de France.

COMMENT SONT CHOISIS LES REFERENTS ?

Les référents sont sélectionnés pour leur volonté d'engagement à partir de la maîtrise reconnue de leur métier et des valeurs humaines qu'ils incarnent.

Afin de s'assurer de la multiplicité des points de vue et permettre au comité de sélection de prendre des décisions en toute impartialité, le réseau des référents est représentatif de la diversité du collectif entre cuisine/salle, producteurs/restaurants, hommes/femmes et régions.

La liste des référents est rendue publique et accessible à tous.

QUELLES SONT LES MISSIONS DES REFERENTES ET REFERENTS DU COLLEGE CULINAIRE DE FRANCE ?

Les Référents ont vocation à contribuer, en première ligne, à la cohésion et au déploiement des initiatives et des actions locales.

Ils contribuent également à la qualification des dossiers de candidature et participent au développement du réseau des « Artisans Militants de la Qualité » en région.

- Donner un avis qualifié sur les candidatures envoyées tous les mois aux référents régionaux
- Sensibiliser des restaurateurs, producteurs, artisans et écoles professionnelles aux valeurs du Collège Culinaire de France
- Faire des recommandations de restaurateurs, producteurs, artisans et écoles professionnelles
- Être en mesure de se déplacer ou de recevoir pour sélectionner un candidat ou contrôler un membre
- Participer aux événements du Collège Culinaire de France, s'y impliquer, voire en être à l'initiative
- Connaître et échanger avec les autres référents de sa région

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

A noter : Les avis qualifiés émis par les Référents sur les candidatures sont confidentiels et ne sont pas rendus public. Ces avis sont remis à la commission de décision composées des Co-Présidents de l'association et des chefs fondateurs et qui sont tenus à la confidentialité.

➔ Se référer à l'article 4.2 du Règlement intérieur concernant les critères d'adhésion

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 5
PROCEDURE DE CONTROLE DES ARTISANS MILITANTS DE LA QUALITE

Les objectifs du contrôle

Le contrôle vise à s'assurer que les membres du Collège Culinaire de France sont bien inscrits dans la philosophie et continuent à promouvoir les valeurs et la démarche du collectif qu'il s'agisse de la pratique de leur métier ou de leurs comportements (cf. les règles relationnelles du Collège Culinaire de France).

Le déclenchement du contrôle

Parallèlement au contrôle continu exercé par les membres référents, les équipes opérationnelles, le CRIO et les membres fondateurs, chaque membre peut être mis sous contrôle dès lors qu'il fait l'objet d'un commentaire critique. Cet avis peut provenir d'un client ou d'un membre du Collège Culinaire de France.

La philosophie du contrôle

Les critères d'appréciation du contrôle visent à objectiver la critique c'est-à-dire à en vérifier la nature concrète et réelle. L'esprit du contrôle ne vise pas dans un premier temps la sanction mais l'amélioration à partir d'axes de progrès identifiés.

Les modalités du contrôle

1. La première étape consiste à qualifier la source de la critique et son contenu de façon factuelle afin d'éviter les contrôles non justifiés ou les démarches malveillantes.
2. La deuxième étape consiste à prendre contact avec le membre sous contrôle pour s'entretenir avec lui sur les motifs liés à la critique.
3. La troisième étape consiste à demander l'avis complémentaire de référents ou d'autres membres susceptibles de se rendre chez le membre sous contrôle si nécessaire.
4. La quatrième étape est l'évaluation du dossier en commission de contrôle.
5. Dans certains cas, celui-ci sera discuté au CRIO ou lors des commissions des fondateurs.

L'issue du contrôle plusieurs cas de figure :

Le membre est réintégré (levée du contrôle, critique non pertinente).

Le membre fait l'objet d'un rappel à l'ordre avec un objectif d'amélioration, un prochain point est fixé 6 mois plus tard et le membre reste sous contrôle.

Le membre est exclu.

Le retour d'expériences

Les échanges avec les membres sous contrôle sont également une occasion de repréciser les valeurs et la philosophie du Collège Culinaire de France et de répondre aux questions éventuelles.

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 6
MEMBRE DU BUREAU 4 JUILLET 2023

Co-Présidents :	Alain Ducasse
	Alain Dutournier
Secrétaire :	Gilles Goujon
Trésorier :	Stéphane Jégo

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

ANNEXE REGLEMENT INTERIEUR 7
MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION DU 4 JUILLET 2023

- Yannick ALLENO
- Frédéric ANTON
- Christophe BACQUIE
- Georges BLANC
- Eric BRIFFARD
- Alain DUCASSE
- Alain DUTOURNIER
- Arnaud DONCKELE
- Gilles GOUJON
- Michel GUERARD
- Marc HAEBERLIN
- Stéphane JEGO
- Guy JOB
- Régis MARCON
- Thierry MARX
- Gérald PASSEDAT
- Laurent PETIT
- Anne-Sophie PIC
- Eric PRAS
- Emmanuel RENAUT
- Michel ROTH
- Guy SAVOY
- Mathieu VIANNAY

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11

le Collège Culinaire de France

80 rue des Haies 75020 Paris
01 45 32 46 91

contact@college-culinaire-de-france.fr
www.college-culinaire-de-france.fr

VALIDATION DU NOUVEAU REGLEMENT INTERIEUR

Doit-être signé par au moins deux membres du bureau

Alain Ducasse

Co-Président

Alain Dutournier

Co-Président

Stéphane Jégo

Trésorier

Gilles Goujon

Secrétaire

Affirmer une **nouvelle culture** des metiers de l'**artisanat culinaire**.

Communauté militante et indépendante, fondée en 2011, le Collège Culinaire de France mobilise sur tout le territoire des Producteurs Artisans et Restaurants de Qualité.
Il construit une alternative à l'industrialisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

Identité • Indépendance • Coopération

Association déclarée sous le régime de la loi du 1er juillet 1901 - Identification R.N.A : W92001553 - Siret : 791 656 751 000 11