

Signature régionale © du Centre

CHARTRE D'ENGAGEMENT
Production – Commercialisation sans intermédiaire

Concernant :

LES ARTISANS DES METIERS DE BOUCHE

ARTICLE 1^{ER} PRINCIPE DE RESPECT DE LA CHARTE D'ADHESION

L'entreprise élaborant des produits artisanaux doit respecter les articles de la charte d'adhésion et en être signataire.

ARTICLE 2 OBJET DE LA CHARTE

Cette charte s'adresse aux entreprises artisanales de la région Centre qui souhaitent porter à la connaissance de leur clientèle le fait qu'elles commercialisent :

- soit des produits élaborés par leurs soins
- soit de la viande issue d'élevages de la région Centre
- soit du poisson issu d'élevage de la région Centre ou de pêche professionnelle de région Centre.

Elle a pour but de définir les conditions préalables à l'agrément et les conditions d'utilisation de la signature régionale.

ARTICLE 3 TYPE D'ENTREPRISES CONCERNEES PAR CETTE CHARTE D'UTILISATION

Les entreprises sont des entreprises artisanales (dans les métiers de bouche) immatriculées au Répertoire des Métiers d'une Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

ARTICLE 4 CRITERES D'AGREMENT A RESPECTER PAR LES ARTISANS, SEDENTAIRES OU NON

Pour bénéficier de la signature régionale, les artisans boulangers, pâtisseries, chocolatiers, bouchers, charcutiers ou poissonniers devront :

- Soit élaborer lui-même un (ou plusieurs) produit(s) inscrit(s) à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre et le(s) proposer toute l'année à la vente (Liste des produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre en annexe)
- Soit commercialiser tout au long de l'année (selon la saisonnalité) un (ou plusieurs) produit(s) brut(s) parmi les suivants :
 - o Produits inscrit(s) à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre et issus de la région Centre.
 - o Un produit bénéficiant d'un signe officiel de qualité parmi les labels rouges, les Indications Géographiques Protégées, les Appellations d'Origine Protégées et inscrits dans la rubrique région Centre de l'Unité Territoriale « Val de Loire » de l'INAO
 - o Volailles label rouge de l'Orléanais, de Sologne, du Berry ou du Gâtinais
 - o Porcs Centre-Val de Loire abattus par Tradival
- Soit être signataire de l'une des trois chartes suivantes :
 - o la charte « viennoiserie 100% faite maison » mettant en avant le savoir-faire des artisans boulangers faisant leurs viennoiseries eux-mêmes à partir d'ingrédients frais
 - o la charte nationale « Qualichef » mettant en avant le savoir-faire des artisans charcutiers fabricants
 - o la charte « l'Original » informant que les bouchers s'approvisionnent en races à viande bovine nées, élevées et abattues en France. Le signataire de cette charte devra s'approvisionner auprès d'éleveurs de la région Centre respectant la charte de bonnes pratiques de l'élevage.
- Soit élaborer un produit fait à partir d'ingrédients régionaux ou s'illustrant par une référence à un caractère local pouvant être d'ordre culturel, historique, architectural.... et le proposer toute l'année à la vente

ARTICLE 5 PIECES A FOURNIR EN COMPLEMENT DU DOSSIER DE CANDIDATURE TYPE

Le candidat à la signature régionale doit apporter en complément du dossier de candidature la preuve du respect des critères l'article 4.

Cette preuve peut être faite par tout document : copie de la validité d'engagement auprès des chartes Viennoiseries maison, Qualichef ou l'Originale, document de traçabilité d'achats de viandes ou de poissons, process de fabrication ou recettes, factures d'achat....

ARTICLE 6 CONDITION D'UTILISATION DU LOGO © DU CENTRE



Les artisans utiliseront la déclinaison « Artisan en région, © du Centre ».

L'utilisation de ce logo n'engage aucune responsabilité de Centréco quant à la composition intrinsèque du produit, le respect des normes sanitaires et d'hygiène, et les aspects de tarification ou d'étiquetage.

Dans tous les cas, l'artisan doit être en mesure d'assurer la traçabilité de ses produits.

Les déclinaisons du logo © du Centre par région naturelle sont réservées aux opérations collectives conduites soit par Centréco, soit par un réseau consulaire ou toute structure membre du Comité de Pilotage de la signature régionale ou qui aurait obtenu délégation auprès de Centréco.

Dans le cas où une famille de produits bénéficie d'un signe officiel de qualité parmi les suivants : label rouge, appellation d'origine protégée, indication géographique protégée, seuls les produits effectivement labellisés rentreront dans la communication de déclinaison du logo © du Centre par région naturelle correspondant à la zone géographique du produit.

Exemples applicatifs :

Famille de produits « fromages de chèvre » : seuls les fromages de chèvre sous Appellation d'Origine Protégée pourront bénéficier d'une bannière © du Centre via les régions naturelles. Seule l'AOP Ste Maure de Touraine pourra bénéficier d'une communication de type « Touraine © du Centre ».

Famille de produits « lentilles » : seule la lentille verte du Berry label rouge pourra bénéficier d'une déclinaison par région naturelle de type Berry © du Centre.

ARTICLE 8 ASPECTS FINANCIERS

L'usage de la signature régionale est subordonné au versement à Centréco de la cotisation annuelle fixée par le Comité de Pilotage de la signature régionale.

75 € HT pour les artisans ramenés à 50 € HT pour les adhérents à une démarche partenaire de la signature régionale.

ARTICLE 9 ENGAGEMENT

Madame, Monsieur,.....

Nom de l'entreprise.....

Adresse

.....

Déclare avoir pris connaissance de la présente charte et en agréer librement les termes

Fait en 2 exemplaires, à Le

Signature et cachet Centréco

Signature du représentant légal de la société
précédée de la mention manuscrite
« lu et approuvée »

ANNEXE

LISTE DES PRODUITS INSCRITS A L'INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA REGION CENTRE

BOISSONS ET SPIRITUEUX (7)

Bernache
Bières
Cidre du Perche
Eau-de-vie de poire
Fraise Or
Limonade La Beauceronne
Pousse d'épine

BOULANGERIE – VIENNOISERIE (8)

Casse-museau
Echaudé de Brenne
Fouace de Lerné
Fouée
Galette de Pommes de terre
Pain fendu
Pain polka
Radillat

CONFISERIE (10)

Buchette du Berry
Cognac d'Orléans
Forestine
Mentchikoff
Moinillon
Muscadin
Pavé de Blois
Pralines de Montargis
Pruneaux fourrés de Tours
Sucre d'orge de Tours

PATISSERIE (20)

Aristocrate
Beugnon
Clafoutis
Cochelin
Croquet de Charost
Croquets aux noisettes
Etoile du Berger
Langue de femme
Macaron de Cormery
Macaron de Langeais
Massepain d'Issoudun
Montrichard
Nougat de Tours
Pithiviers
Poirat
Rousserolle
Sablés de Nançay

Sanciau
Tarte aux barriaux
Tarte Tatin

CHARCUTERIE (13)

Andouille de Jargeau
Andouillette de Vouvray
Charbonnée
Citrouillat
Jambon demi-sel
Pâté de Chartres
Pâté de couennes
Pâté de Pâques
Pâté de pommes de terre
Rillettes de Tours
Rillon de Touraine
Rillonnée
Terrine de gibier

FRUITS (9)

Cerise de l'Orléanais
Châtaigne
Coing
Fraise de Sologne
Melon
Paires de l'Orléanais
Poire tapée de Rivarennais
Pommes du Centre
Pruneau de Tours

LEGUMES (13)

Asperge de Sologne
Betterave potagère
Champignon de couche
Champignons sauvages
Courge "Sucrine du Berry"
Cresson
Haricot chevrier
Haricot "Riz comtesse de
Chambord"
Igname
Lentille blonde de la Beauce
Lentille verte du Berry
Navet de Saint-Marc
Truffe

PRODUITS DES EAUX (7)

Alose de Loire
Anguille
Brochet
Carpe
Friture de Loire ou de Vienne
Lamproie
Tanche

PRODUITS LAITIERS (10)

Crottin de Chavignol AOP
Feuille de Dreux
Frinault
Fromage frais de chèvre
Olivet cendré
Pithiviers au foin
Poulligny Saint-Pierre AOP
Sainte-Maure de Touraine
AOP

Selles-sur-cher AOP
Valençay AOP

VIANDES ET VOLAILLES (7)

Agneaux
Caille
Dinde noire de Sologne
Géline de Touraine
Gibier de chasse
Oie de Touraine

Volaille "Noire du Berry"

SPÉCIALITÉS DIVERSES (6)

Escargot
Huile de noix
Miel du Gâtinais
Miel de Sologne
Safran du Gâtinais
Vinaigre d'Orléans

