

Signature régionale © du Centre

CHARTE D'ENGAGEMENT

Production – Commercialisation sans intermédiaire

Concernant :

LES TRANSFORMATEURS DE PRODUITS ALIMENTAIRES

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

L'entreprise produisant ou élaborant des produits agroalimentaires 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 agroalimentaires qui souhaitent porter à la connaissance de leur clientèle le fait qu'elles commercialisent des denrées transformées en région Centre par leurs soins.

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 agroalimentaires immatriculées au Registre du Commerce et des Sociétés d'un département de la région Centre et classées dans la section « industrie manufacturière » du code NAF. Sont concernées également les Sociétés Coopératives agricoles, implantées en région Centre, définies par l'article 521 du Code Rural. Une exception pourra être faite pour les sociétés classées en « activités administratives et autres activités de soutien aux entreprises – activités de conditionnement » selon la nature des produits conditionnés.

ARTICLE 4 CRITERES D'AGREMENT A RESPECTER PAR LES PME AGROALIMENTAIRES

La signature régionale garantit aux acheteurs l'origine régionale du produit soit au travers des matières premières, soit au travers du savoir-faire nécessaire à l'élaboration du produit.

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

Pour qu'un produit transformé puisse rentrer dans la communication de la signature régionale « © du Centre », il doit respecter **au moins une** des conditions suivantes :

- soit respecter un cahier des charges lié à un signe officiel de qualité (Appellation d'Origine Protégée, Label Rouge, Indication Géographique Protégée ou Agriculture Biologique) pour les produits élaborés sur le territoire régional
- soit faire partie des produits transformés recensés dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre (liste des produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre en annexe)
- soit avoir subi une transformation substantielle dans la région et bénéficier ainsi d'un certain niveau de valeur ajoutée. *[La transformation substantielle s'entend dans la présente charte comme étant une étape essentielle du procédé d'élaboration du produit fini. Ainsi, un simple conditionnement, un séchage, une filtration, une découpe ou le réchauffement du produit ne sont pas des étapes suffisantes pour justifier d'une transformation substantielle]*. Cette étape de transformation substantielle doit être assurée par l'entreprise elle-même et sous sa responsabilité.

Si l'ingrédient principal d'un produit transformé est disponible en quantité suffisante sur le territoire régional, que sa qualité correspond aux attentes de l'entreprise agroalimentaire et que son prix d'achat correspond au prix d'achat du marché, il sera apprécié que l'entreprise agroalimentaire s'approvisionne auprès une entreprise de la région Centre.

Sont considérés comme ingrédients principaux ceux qui sont mis en valeur dans le nom du produit

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 par le produit présenté en commission d'au moins une des conditions de l'article 4. Cette preuve peut être faite par tout document attestant l'appartenance à un signe officiel de qualité ou à

une marque partenaire, par un document de traçabilité, par un process de fabrication, par factures d'achat...

ARTICLE 6 **CONDITION D'UTILISATION DU LOGO © DU CENTRE**



Les entreprises agroalimentaires utiliseront exclusivement la déclinaison « Produit en région, « © du Centre » dans leur environnement promotionnel.

L'apposition de ce logo sur les outils de communication de l'entreprise agroalimentaire 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.

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.

ARTICLE 7 **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.

100 € HT pour les entreprises agroalimentaires relevant du registre du commerce et des sociétés.

ARTICLE 8 **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 »

**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
Poires de l'Orléanais
Poire tapée de Rivarennnes
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

