



**Signature régionale © du Centre**

**CHARTRE D'ENGAGEMENT  
POUR LES RESTAURATEURS  
ET LES TRAITEURS**

## **Article 1<sup>er</sup> Principe de respect de la charte d'adhésion**

L'entreprise de restauration doit respecter les articles de la charte d'adhésion et en être signataire.

## **Article 2 Objet de la charte**

Cette charte s'adresse aux restaurateurs, traiteurs ou agriculteurs proposant de la restauration à la ferme qui souhaitent porter à la connaissance de leur clientèle le fait qu'ils élaborent des plats à base de mets locaux produits, élevés ou transformés en région Centre.

Elle a pour but de définir les conditions préalables à l'agrément et les conditions d'utilisation de la signature régionale dans les établissements ou sur les lieux de restauration pour les traiteurs et les agriculteurs et/ou sur les sites internet d'information et de vente en ligne des restaurateurs, traiteurs ou agriculteurs.

La signature régionale définit, entre les restaurateurs, les traiteurs et les entreprises élaborant des produits (producteurs, artisans ou PME agroalimentaires), un lien privilégié et durable permettant :

- pour les restaurateurs et les traiteurs de bien connaître l'offre existante et les sources d'approvisionnement possibles, notamment en communiquant des coordonnées de fournisseurs potentiels et en donnant une information sur les produits certifiés de la région...
- pour les producteurs, artisans ou PME agroalimentaires, de faire en sorte que les produits à typicité régionale soient valorisés par les professionnels de la cuisine régionale.

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

Les entreprises concernées sont soit des restaurateurs, soit des traiteurs, soit des restaurateurs / traiteurs ou des agriculteurs proposant de la restauration à la ferme ou une activité traiteur à partir de produits de la ferme.

## **Article 4 Critères d'agrément des restaurants et des traiteurs**

Pour être agréés, le restaurateur et le traiteur, défenseur des produits régionaux de la région Centre, s'engagent obligatoirement à :

1. faire la cuisine sur place, dans son établissement (uniquement pour le restaurateur)
2. travailler avec des produits acquis majoritairement frais
3. privilégier une cuisine élaborée à partir de produits de saison
4. travailler avec au moins cinq producteurs, artisans ou PME agroalimentaires de la région Centre tout au long de l'année. Ce chiffre est ramené à trois producteurs pour les agriculteurs proposant de la restauration à la ferme et adhérent à un réseau partenaire
5. proposer à sa clientèle au moins une entrée, un plat et un dessert élaborés avec des produits régionaux tout au long de l'année. Cette entrée, ce plat et ce dessert pourront être proposés soit à la carte, soit dans un menu unique ou soit insérés indépendamment dans plusieurs menus

### **Cas particulier pour les restaurants de type « brasserie » :**

Ces établissements pourront proposer à leur clientèle une formule de restauration plus simple. Il s'agira pour eux de proposer tout au long de l'année au moins une « assiette de territoire ». Cette assiette devra constituer un repas à part entière et être accompagnée d'une boisson régionale. Elle devra être composée d'au moins trois produits du territoire valorisé.

Le type « brasserie » s'entend dans la présente charte comme un établissement proposant une cuisine relativement simple, où on peut ne commander qu'un plat, s'attabler en dehors des heures habituelles du déjeuner et du dîner, et éventuellement n'y prendre qu'un verre entre les repas

6. proposer à sa clientèle une carte des boissons comprenant obligatoirement :

- \* pour les vins tranquilles : a minima une appellation d'origine protégée de la région Centre par couleur
- \* pour les vins à bulles : a minima une appellation d'origine protégée de la région Centre parmi les AOC/AOP Crémant de Loire, Touraine, Vouvray ou Montlouis-sur-Loire.
- \* pour les boissons alcoolisées autres que les vins : a minima un produit régional parmi les bières, cidres, eaux de vie, liqueurs...
- \* pour les boissons sans alcool : a minima une boisson régionale parmi des jus de fruits cueillis en région Centre (pommes, cassis, poires, cerises, raisins, pomme-coings, fruits rouges...), des sirops, de la limonade, du soda local, des tisanes régionales...

Si un restaurateur ou un traiteur ne propose pas l'une des catégories précitées ci-dessus, il n'est pas obligé de la créer expressément pour respecter la présente charte d'engagement.

*Exemple : si un restaurateur ou un traiteur ne propose pas de vins à bulles dans son établissement ou dans sa prestation habituelle, il n'a pas l'obligation d'ajouter cette catégorie.*

7. intégrer au moins une appellation d'origine protégée caprine parmi les cinq que compte la région Centre (AOP Crottin de Chavignol, Selles-Sur-Cher, Valençay, Sainte-Maure-de-Touraine, Pouligny-Saint-Pierre) dans les assiettes de fromages ou le plateau de fromages lorsqu'il en propose à sa clientèle, à la carte ou dans un menu.

Le restaurateur, ou le traiteur, est encouragé à proposer des fromages fermiers ou les fromages typiques de la région figurant dans l'inventaire du patrimoine régional (feuille de Dreux, Frinault, Olivet cendré/poivré/au foin, Pithiviers cendré/poivré/ au foin) pour compléter son assortiment.

Si un restaurateur ou un traiteur ne propose habituellement pas de fromage à sa clientèle, il n'est pas obligé de le faire pour respecter la présente charte d'engagement.

8. signaler clairement les plats préparés à partir de produits régionaux avec le logo de la signature régionale et si possible indiquer l'origine des produits (nom et commune du producteur, artisan ou PME agroalimentaire).

L'indication de la spécificité régionale pourra se faire :

- \* soit sur la totalité d'un menu si ce dernier est élaboré avec des produits régionaux,
- \* soit uniquement face aux plats élaborés avec des produits locaux, qu'ils soient à la carte ou dans les menus existants,
- \* soit sur un support spécifique placé sur la table.

Cette indication pourra être faite par l'apposition du logo de la signature régionale « © du Centre ».

Un menu entièrement élaboré avec des produits régionaux pourra s'intituler « Menu © du Centre ».

9. privilégier la mise en avant de produits régionaux reconnus par un signe officiel de qualité (A.O.P., Label Rouge, I.G.P, produits issus de l'agriculture biologique et certificat de conformité produit) et la mise en avant des produits figurant dans l'inventaire du patrimoine culinaire régional (cf. annexe)

10. apposer l'identifiant de la signature régionale en devanture du restaurant en cas d'agrément.

## **ARTICLE 5 PIÈCES À FOURNIR EN COMPLÉMENT DU DOSSIER DE CANDIDATURE TYPE**

En sus du dossier de candidature type, le restaurateur, le traiteur ou l'agriculteur aubergiste, candidat à l'usage de la signature régionale, devra fournir :

- une copie des cartes et de ses menus qu'il propose tout au long de l'année sur la base d'une année type,
- le projet de la nouvelle présentation des mets qui intégrera le visuel de la signature régionale.
- la liste de ses fournisseurs régionaux, producteurs, artisans ou PME agroalimentaires annexée des factures ou pro-forma justifiant un approvisionnement régional régulier

Le dossier de candidature sera constitué à l'occasion de la visite du restaurant pour les restaurateurs et fermiers aubergistes ou pour les traiteurs, à l'occasion de la visite de leur cuisine.

## Article 6 Modalités de suivi

Le restaurateur, traiteur ou fermier aubergiste devra transmettre chaque année une copie des cartes, des menus ou de l'offre en plats préparés proposée à la clientèle sur l'année précédente et si possible sur l'année à venir.

## Article 7 Condition d'utilisation du logo © du Centre

Le logo de la signature régionale « © du Centre », ou ses déclinaisons (Chef en région © du Centre, Gâtinais © du Centre, Val de Loire © du Centre, Beauce © du Centre, Perche © du Centre, Berry © du Centre, Touraine © du Centre, Sologne © du Centre), devra être apposé en devanture du lieu d'accueil des clients (restaurant traditionnel, restaurant de type « brasserie », salle de réception ou local commercial pour les traiteurs).

Il devra également figurer en bonne place sur les documents commerciaux et publicitaires ainsi que sur les cartes, menus ou plats préparés élaborés avec des produits régionaux.

## 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 :

100 € HT pour les restaurateurs et traiteurs avec un tarif préférentiel ramené à 75 € HT pour les restaurateurs et traiteurs adhérents à une structure partenaire de la signature régionale.

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

## Article 9 Engagement

Madame, Monsieur, ..... Tél : .....

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 A titre d'exemple : liste de produits à privilégier**

**⚠ Cette liste est donnée à titre d'exemple, il existe bien d'autres produits en région Centre pour élaborer des recettes (fruits et légumes variés, pain d'épices, huile de colza, volailles fermières....)**

### **Liste de quelques produits bénéficiant d'un signe officiel de qualité :**

1) Garant de l'origine :

#### **- AOC ou AOP (Appellation d'Origine Contrôlée ou Protégée) :**

**\* Les vins de la région Centre : 22 appellations dont la Touraine qui compte 5 dénominations géographiques complémentaires**

Bourgueil	Montlouis sur Loire	Touraine et ces dénominations géographiques complémentaires :
Châteaumeillant	Orléans	Touraine Amboise, Touraine
Cheverny	Orléans-Cléry	Azay-le-Rideau, Touraine
Chinon	Quincy	Chenonceaux, Touraine
Coteaux du Loir	Reuilly	Mesland, Touraine Oisly,
Coteaux du Giennois	Rosé de Loire	Touraine Noble Joué
Coteaux du Vendômois	Sancerre	Valençay
Cour-Cheverny	Saint Nicolas de Bourgueil	Vouvray
Crémant de Loire		
Menetou-Salon		

#### **\* Les fromages de la région Centre**

AOP Crottin de Chavignol	AOP Selles-sur-Cher
AOP Sainte Maure de Touraine	AOP Pouligny-Saint-Pierre
AOP Valençay	AOP Brie de Meaux

#### **- Indication Géographique Protégée**

Les vins de pays du Val de Loire	Volailles de l'Orléanais
Les lentilles Vertes du Berry	Les Rillettes de Tours (IGP en cours)
Volailles du Berry	Fromage de chèvre « le Trèfle » (IGP en cours)
Volailles du Gâtinais	

2) Garant de la qualité supérieur d'un produit : **le label rouge**

Lentilles vertes du Berry	Farine type 45
Des volailles	Pommes de terre à chair ferme Belle de Fontenay
Betteraves rouges	Baguette de pain de tradition française

3) Respectant l'environnement : **l'agriculture biologique**

De nombreux produits sont élaborés à partir de denrées issues de l'agriculture biologique en région Centre. Le site internet de filière biologique de la région Centre, [www.bio-centre.org](http://www.bio-centre.org), recense des lieux d'achats de produits bio en région Centre.

4) Attestant une conformité à des règles spécifiques : **la certification de conformité produit**

Melon	Fromage de chèvre « Le Trèfle »
Poulet de chair	viande de porc

# Liste des produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre

## **BOISSONS ET SPIRITUEUX (7)\***

Bernache  
Bières du Centre  
Cidre du Perche  
Eau-de-vie de poire d'Olivet  
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

## **PÂTISSERIE (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 couenne  
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  
Melon  
Poirs de l'Orléanais  
Poire tapée de Rivarennnes  
Pommes du Centre  
Pruneau de Tours

## **LEGUMES (13)**

Asperge de Sologne  
Betterave potagère  
Champignon de couche  
Champignon sauvage  
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  
Pouilly 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

\* Produits transformés

