

Annexe n°5



relative à l'utilisation de la marque

TERRES D'EURE&LOIR

pour les activités de traiteur

1/ CRITERES D'AGREMENT DES TRAITEURS.

Pour demander à adhérer à la marque, les traiteurs prennent les engagements suivants :

- Ils travaillent les produits d'au moins 6 producteurs Terres d'Eure&Loir avec lesquels ils collaborent toute l'année ;
- Ils travaillent les produits Terres d'Eure-et-Loir pour qu'ils constituent les ingrédients principaux des préparations (viande, légume/féculent, fromage ou fruit) ;
- Ils proposent un buffet « Terres d'Eure-et-Loir » avec au moins 3 boissons Terres d'Eure-et-Loir et au moins 5 produits Terres d'Eure-et-Loir valorisés en plats ;
- Dans le cas de prestations de vente à emporter, les demandeurs proposent au moins 2 boissons Terres d'Eure-et-Loir et au moins 3 produits Terres d'Eure-et-Loir valorisés en plats.
-

Dans tous les cas, le traiteur fait figurer le logo Terres d'Eure-et-Loir pour chaque plat valorisé.

- Ils indiquent l'origine des produits (nom ou adresse du producteur) et ajoutent le logo Terres d'Eure-et-Loir sur le menu ou la carte. La liste globale des producteurs-fournisseurs sera ajoutée dans le livret des menus.
- Ils font figurer le logo Terres d'Eure&Loir à l'extérieur de l'établissement et sur leurs supports de communication (sites Internet, plaquettes...).

2/ MODALITES D'ATTRIBUTION.

En préparation de la commission, le traiteur ayant formulé la demande d'attribution de la marque doit fournir la liste des produits Terres d'Eure-et-Loir valorisés dans son établissement, ainsi qu'une copie de sa carte et de ses menus. Si ceux-ci ne remplissent pas les conditions précisées à l'article 1 au moment de la demande, le traiteur fournira le projet de carte.

Le demandeur accompagne ces documents d'un courrier de motivation adressé au Président de la Chambre d'agriculture, ainsi que de photos de son établissement et/ou de ses prestations.

Il fournit enfin 2 exemplaires de la charte avec la ou les annexes liée(s) à son activité, complétés, paraphés et signés.

La commission s'appuie sur ces éléments pour étudier la demande du traiteur. Elle se garde un pouvoir d'appréciation sur la mise en valeur des produits.