



# Convention restaurateurs ORNE TERROIRS

ANNEE 2017/2018

## **PREAMBULE**

Cette convention s'adresse à tous les restaurateurs ornaïses désireux de faire la promotion des produits fermiers et artisanaux locaux bénéficiant de la marque ORNE TERROIRS. Ils auront la possibilité de développer des menus et/ou des plats identifiés sous la marque collective ORNE TERROIRS en concertation avec le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne.

Afin de pouvoir utiliser la marque collective ORNE TERROIRS, les restaurants devront au préalable, obéir aux conditions fixées par cette présente. La non observance de l'une des clauses de ce présent document entraînerait, après vérification, le retrait du restaurant dans le guide.

## **ARTICLE 1 - CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ DU RESTAURANT**

**Alinéa 1.1** - Le restaurateur est conforme aux réglementations et textes législatifs en vigueur, spécifiques de son activité et de son circuit commercial.

**Alinéa 1.2** - Seuls les restaurateurs inscrits au Registre du Commerce et des Sociétés de l'Orne pourront bénéficier des avantages de la marque collective ORNE TERROIRS.

**Alinéa 1.3** - Le restaurant doit être situé dans le département de l'Orne.

**Alinéa 1.4** - Le restaurant doit être reconnu comme un restaurant gastronomique, c'est-à-dire qu'il doit :

- Soit être classé : Restaurant de tourisme ou Restaurateurs de France
- Soit être cité dans au moins deux des guides gastronomiques nationaux : Michelin, Gaut et Millau, Bottin Gourmand, Champérad, Routard et Petit-Renaud.

A défaut de classement ou de citation dans les guides gastronomiques nationaux, pratiquer une « cuisine traditionnelle ». Ce critère sera apprécié par la commission mixte aux vues de la carte et des menus de l'établissement joints à la demande d'inscription.

## **ARTICLE 2 - ENGAGEMENT D'APPROVISIONNEMENT**

**Alinéa 2.1** - Le restaurateur s'engage à s'approvisionner régulièrement auprès d'**au moins trois fournisseurs présents dans le guide Orne Terroirs** de l'année en cours.

**Alinéa 2.2** - Parmi les cinq catégories de produits suivantes présentes dans le guide de l'année en cours\*, au moins un produit ORNE TERROIRS, dans trois catégories au choix devra être utilisé lors de la confection des plats:

- **Produits laitiers** : crème, beurre, fromage frais, yaourt, fromage affiné, etc.
- **Produits carnés** : porc, bœuf, veau, charcuterie, triperie, volaille, gibiers, etc.
- **Produits cidricoles et brassicoles** : cidre, poiré, jus de pomme, bières, etc.
- **Produits sucrés** : chocolats, confiserie, pâtisserie et confitures, etc.
- **Produits céréaliers , légumiers et oléagineux** : farine, pain, huiles, pommes de terre, etc.

\* Le choix des fournisseurs est **laissé à la libre** appréciation du restaurateur.

## **ARTICLE 3 - ENGAGEMENT VIS-A-VIS DES RECETTES**

Sous réserve de saisonnalité et de disponibilité des produits, le restaurateur s'engage à composer des recettes originales en utilisant comme matière première valorisante, les produits ORNE TERROIRS. Si la matière première valorisante des plats proposés n'est pas disponible parmi les produits proposés dans le guide de l'année en cours, sa présence n'est pas obligatoire. Dans ce cas, seul les matières premières d'accompagnement devront être agréées ORNE TERROIRS (Exemple : Langoustine à la crème fraîche).

Un minimum d'une recette originale devra être présente sur la carte dans chacune des catégories suivantes :

- **Entrée**
- **Plat principal**
- **Fromage ou dessert**

La proposition de boissons cidricoles est laissée à la libre appréciation des clients.

## **ARTICLE 4 - VALORISATION DE LA MARQUE ORNE TERROIRS**

Pour les produits fermiers et artisanaux agréés ORNE TERROIRS, le restaurateur s'engage à valoriser la marque ORNE TERROIRS de façon claire et précise :

**Alinéa 4.1** - A l'**ACCUEIL** du restaurant, en valorisant le visuel de la marque Orne Terroirs

**Alinéa 4.2** - Via les **MENUS** et **CARTES**.

Dans la carte, les menus et la carte de boissons, les produits ORNE TERROIRS sont signalés :

- Avec un logo ORNE TERROIRS en face de la désignation du plat ;
- L'indication d'origine du produit avec le nom et l'adresse du producteur doit paraître de façon claire et précise sur les cartes et menus.
- Une page « Le Carnet d'adresses ORNE TERROIRS du chef » avec les coordonnées des fournisseurs ORNE TERROIRS peut être ajoutée dans le livret des menus. A défaut de réaliser ce carnet d'adresses spécifique du restaurant, un guide ORNE TERROIRS sera disposé dans le livret des menus ou sur la table en signalant les produits utilisés.

**Alinéa 4.3** - Via une **SIGNALISATION EXTERIEURE** des restaurants.

Un logo ORNE TERROIRS est à apposer sur la porte des établissements afin d'être rendu visible à l'ensemble de la clientèle.

## **ARTICLE 5 - ENGAGEMENT DE SYNAGRO, PORTEUR DE LA MARQUE ORNE TERROIRS**

**Alinéa 5.1** A titre de réciprocité, dans le cadre de la charte ORNE TERROIRS, le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne, s'engage à valoriser le restaurateur :

- Via le **guide annuel** ORNE TERROIRS à la rubrique intitulée « ORNE TERROIRS à la table des chefs ».
- Via le **site Internet** de la marque : <http://www.orne-terroirs.fr/> à la rubrique « Les restaurants ».
- Via la mise à la disposition des adhérents ORNE TERROIRS et des partenaires de SYNAGRO, de la documentation fournie par les restaurants agréés.
- Via la remise d'un **certificat d'adhésion** personnalisé, signé et millésimé. Ce dernier sera affiché dans l'entrée ou dans la salle de restaurant.

**Alinéa 5.2** Lorsque l'adhésion à la marque ORNE TERROIRS du restaurant est effective, le SYNAGRO, Comité Agroalimentaire de l'Orne, s'engage à remettre au restaurateur :

- 1 affiche ORNE TERROIRS ;
- 3 autocollants ORNE TERROIRS ;
- 50 à 200 guides ORNE TERROIRS de l'année en cours (selon les besoins).

## **ARTICLE 6 - MODALITES D'INSCRIPTION, D'AGREMENT ET DE CONTROLE**

### **Alinéa 6.1 - Demande d'adhésion**

Les demandes sont à adresser auprès du SYNAGRO au moyen d'un formulaire de demande indiquant :

- Les produits ORNE TERROIRS sur l'année (de juin à juin) ;
- Leur période de validité (selon saisons) ;
- Avec leur emplacement (menus ou carte) ;
- Les noms des fournisseurs sur l'année.

### **Alinéa 6.2 - Agrément du restaurant / Commission mixte**

Après étude et vérification, la demande est transmise à une commission mixte composée du responsable du service Synagro et d'un élu de la Chambre d'Agriculture, d'un producteur, d'un restaurateur.

Si l'avis est favorable, la signature **d'un certificat d'engagement** est mis en œuvre selon les modalités suivantes.

### **Alinéa 6.3 - Signature du certificat d'engagement de la convention.**

Aussitôt après la commission, SYNAGRO adresse au restaurateur un certificat d'engagement personnalisé indiquant :

- L'année en cours ;
- Le nom et l'adresse du restaurateur et du restaurant ;
- Le nom des produits ORNE TERROIRS et l'adresse des producteurs.

**Alinéa 6.4 - Traçabilité**

Afin de faciliter toute recherche d'informations, les produits ORNE TERROIRS sont livrés avec un bon de commande précisant en plus des indications habituelles de date, de quantités et de référence, la mention d'agrément « ORNE TERROIRS ».

A l'initiative de producteurs suivant une charte de production spécifique, un « certificat d'origine » peut compléter ce bon de commande.

**Alinéa 6.5 - Coût**

La cotisation d'adhésion est fixée annuellement par SYNAGRO. La cotisation n'est valable pour un seul et unique restaurant. Le nombre de cotisations versées par le restaurateur sera égal au nombre de restaurants agréés ORNE TERROIRS pour l'année en cours.

**Alinéa 6.6 - Contrôle et litige**

Toute modification dans le suivi de la convention comme un changement imprévu de produit, de plat, ou de fournisseur, est à signaler par le restaurateur ou le producteur directement à SYNAGRO par courrier.

Tout problème ou litige sera signalé à la Commission Mixte qui pourra se réunir à la demande et arbitrer.

En cas de cession ou de transmission d'entreprise, l'usage de l'agrément ORNE TERROIRS n'est pas transmissible.

SYNAGRO, ou tout organisme mandaté par celui-ci, pourra procéder à tout moment à un contrôle inopiné au sein du restaurant.

Fait à....., le.....

Le restaurateur,  
(nom-prénom)  
.....  
Nom du restaurant :

Le responsable de Synagro,  
  
Jean-Marc MORCET

*(signature précédée de la mention « Bon pour accord »)*