



Convention restaurateurs ORNE TERROIRS

2018/2019

Dernière mise à jour : 21/6/2018

PREAMBULE

Cette convention s'adresse à tous les restaurateurs ornais 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, le 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 à la marque ORNE TERROIRS.

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 - Au-delà de l'adhésion à la marque ORNE TERROIRS, le restaurant est engagé dans une démarche de valorisation des produits locaux fermiers et artisanaux. Si l'adhésion à ORNE TERROIRS était initialement réservée aux restaurants gastronomiques, cette démarche est dorénavant ouverte aux établissements proposant une « cuisine traditionnelle ». Ce critère sera apprécié par le responsable du service SYNAGRO.

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.

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

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 biennal 2019 - 2020** 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.

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

Alinéa 6.2 - 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 6.3 - 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 6.4 - 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 au responsable du SYNAGRO qui pourra se réunir à la demande et arbitrer.

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 »)