



Annexe n°4

relative à l'utilisation de la marque

TERRES D'EURE&LOIR

pour les restaurants

1/ CRITERES D'AGREMENT DES RESTAURANTS.

- A.** Pour demander à adhérer à la marque, les restaurants candidats doivent respecter au moins l'une des deux conditions suivantes :
- soit être classés « Maître Restaurateur » ;
 - soit être cités dans au moins 2 guides nationaux : Michelin, Gault-Millau, Bottin Gourmand, Champérad, Pudlo, Petit Futé, Guide du Routard.
- B.** Les restaurants respectent au moins l'un des cas de figure suivants :
- 1^{er} cas de figure :
 - o le restaurateur propose au moins 3 assiettes Terres d'Eure-et-Loir (entrées, plats, accompagnements ou desserts) avec un ingrédient principal Terres d'Eure-et-Loir
 - o ET il met en valeur Terres d'Eure-et-Loir par la mention du nom du producteur et/ou la présence du logo Terres d'Eure-et-Loir sur la ligne décrivant les assiettes concernées.
 - o ET il collabore avec au moins 6 producteurs Terres d'Eure-et-Loir (boissons comprises) **tout au long de l'année.**
 - ou**
 - 2^{ème} cas de figure :
 - o Le restaurateur collabore avec un minimum de 10 producteurs (boissons comprises) **tout au long de l'année.**
 - o Il n'est pas dans l'obligation de mettre en avant Terres d'Eure-et-Loir sur la ligne décrivant les plats utilisant des produits de la marque.
- C.** Quelque soit le cas de figure retenu, le restaurateur doit ajouter **la liste exhaustive des producteurs Terres d'Eure-et-Loir avec lesquels il collabore, en précisant les produits valorisés pour chacun** dans sa carte/son menu, et éventuellement à l'intérieur de son établissement.
- D.** Il fait figurer le logo Terres d'Eure-et-Loir à l'extérieur de l'établissement.

2 / MODALITES D'ATTRIBUTION.

En préparation de la commission, le restaurateur fournit 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 restaurateur 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. 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 restaurant. Elle se garde un pouvoir d'appréciation sur la mise en valeur des produits. Une visite sur place peut être envisagée pour en juger.