



## Annexe n°2

relative à l'utilisation de la marque

**TERRES D'EURE&LOIR**

**pour les produits agricoles non alimentaires**

---

### **1/ CRITERES D'AGREMENT DES PRODUITS.**

#### **1.1. Liste des produits susceptibles de recevoir la marque**

L'attribution de la marque Terres d'Eure-et-Loir pour les produits agricoles non alimentaires exclut le vrac. Seuls les produits conditionnés dans un emballage et portant une étiquette commerciale avec le nom du producteur peuvent recevoir la marque.

Pourront ainsi prétendre à l'attribution :

Sapins de Noël, couronnes, fleurs fraîches, séchées, plantes médicinales, graines, paillage végétal, vannerie,...

Produits non alimentaires issus de la ruche : bougies, savons...

Fibres textiles d'origine animale (mohair, angora, mouton,...) ou végétale (lin, chanvre, ...)

Cosmétiques (savons, crèmes, huiles essentielles) d'origine animale (lait d'ânesse,...) ou végétale.

Matières premières énergétiques (plaquettes de bois, miscanthus,...)

Outre qu'ils sont issus d'entreprises respectant les critères édictés dans la charte, les produits candidats à l'agrément doivent justifier de leur origine eurélienne.

#### **1.2. Origine eurélienne des matières premières et du savoir-faire**

Les produits doivent être élevés ou cultivés en Eure-et-Loir ou dans les communes limitrophes au département.

##### **1.2.1 Produits non transformés**

Les produits non transformés doivent être intégralement issus de l'exploitation agricole du demandeur. S'agissant des produits issus d'animaux, ceux-ci doivent avoir été élevés pour la majorité de leur durée de vie sur l'exploitation.

En cas d'insuffisance de production, le recours aux produits d'un autre producteur est envisageable si ses produits sont agréés Terres d'Eure-et-Loir et si son nom figure sur l'étiquette.

##### **1.2.2 Produits transformés**

Les produits transformés sont issus d'un savoir-faire personnalisé dont au moins un ingrédient est issu de l'exploitation. Les ingrédients principaux doivent être d'Eure-et-Loir : au moins 50% des ingrédients composant le produit fini doivent provenir d'Eure-et-Loir en volume, en poids ou en valeur, à l'exception des produits qui portent le nom de l'ingrédient principal (exemple : moutarde).

### **1.3. Lieu de fabrication**

D'une manière générale, les produits doivent être fabriqués en Eure-et-Loir. Toutefois, leur fabrication peut être sous-traitée dans une entreprise extérieure au département sous réserve que soient respectées les règles d'origine, que le propriétaire du produit fini soit d'Eure-et-Loir et que le mode de fabrication se fasse sous son autorité.

Dans tous les cas, le producteur doit être en mesure d'assurer la traçabilité de ses produits.

## **2 / MODALITES D'ATTRIBUTION.**

L'agriculteur adresse un courrier au Président de la Chambre d'agriculture dans lequel il expose ses motivations pour l'obtention de la marque. Il y précise également les produits pour lesquels il fait la demande d'attribution, leur mode de production et les circuits de distribution.

Pour compléter ces éléments, un rendez-vous avec l'animateur chargé de Terres d'Eure-et-Loir pourra être organisé, de préférence sur l'exploitation.

Le producteur fournit pour le jour de la commission d'attribution 2 exemplaires de la charte avec la ou les annexes liée(s) à son activité complétés, paraphés et signés, ainsi qu'un échantillon des produits à étudier.

La présentation du produit, son aspect et le conditionnement sont pris en considération et notés à l'aide de la grille de notation ci-jointe.

La commission évalue également la dénomination des produits. L'utilisation de qualificatifs rappelant leur origine géographique est appréciée.

A l'issue de l'examen par la commission d'attribution, la note moyenne obtenue doit être supérieure au minimum éliminatoire pour obtenir la marque Terres d'Eure&Loir (cf. grille de notation).

La Commission d'attribution définit son mode de fonctionnement dans son règlement intérieur.