

Annexe n°3



relative à l'utilisation de la marque

TERRES D'EURE&LOIR

pour les produits alimentaires issus de l'artisanat

1/ CRITERES D'AGREMENT DES PRODUITS.

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.

1.1. Origine eurélienne des produits

Les produits peu transformés (découpe de viande, découpe ou pressage de fruits et légumes,...) doivent être issus uniquement de produits agréés Terres d'Eure-et-Loir.

Les produits transformés doivent utiliser des ingrédients principaux Terres d'Eure-et-Loir, ou à défaut des produits d'Eure-et-Loir tracés : au moins 50% des ingrédients composant le produit fini doivent provenir d'Eure-et-Loir en volume, en poids ou en valeur.

Peuvent être considérés comme ingrédients principaux les viandes, fromages, légumes, fruits, gibiers, champignons, escargots, œufs, miel, produits laitiers, céréales. Pour tout autre ingrédient (exemple : eau, sucre, etc.), la qualité « d'ingrédient principal » sera à l'appréciation du comité d'attribution, au regard du savoir-faire.

L'artisan porte à la connaissance du consommateur les ingrédients provenant de Terres d'Eure-et-Loir en l'indiquant sur l'étiquetage des produits ou sur ses documents de promotion.

1.2. Lieu de transformation

La transformation des produits a lieu en Eure-et-Loir sauf impossibilité technique (à justifier) et sous la responsabilité du demandeur.

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

1.3. Savoir-faire

L'artisan utilise sa recette originale. Les produits artisanaux sont issus d'un savoir-faire personnalisé.

2 / MODALITES D'ATTRIBUTION.

L'artisan 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.

L'artisan 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 pour dégustation.

La qualité gustative des produits est prise en compte. Une dégustation à l'aveugle est réalisée. La présentation du produit, son aspect et éventuellement son parfum 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, dans son règlement intérieur, son mode de fonctionnement.