

Route des Arts & de la Gastronomie en Loiret

Charte d'engagement

- Le **Loiret** est riche de son patrimoine culturel, historique, architectural et naturel. Il est riche également du savoir-faire d'exception des artisans d'art, des artisans de l'alimentation ou des artistes.
- Le département bénéficie de nombreux atouts. C'est avant tout une terre de culture qui propose une offre culturelle riche et dense, c'est aussi une terre d'histoire prestigieuse et une terre de douceurs gastronomiques et de forts potentiels artisanaux. Des professionnels d'exceptions qui perpétuent des savoir-faire ancestraux, des traditions, qui innovent, créent et font vivre notre territoire. Mais il n'est de richesse que partagée.
- Ainsi, la **Chambre de métiers et de l'artisanat**, le **Conseil départemental** et l'**Agence de développement et de réservation du tourisme du Loiret**, se sont associés pour proposer aux visiteurs et Loirétains une offre touristique qui sublime les richesses de notre territoire.

■ ARTICLE 1 : Les conditions d'adhésion

1.1 - Exercer son activité dans le Loiret

Le lieu d'exercice de l'activité principale de l'entreprise doit obligatoirement être implanté dans les limites géographiques du département du Loiret.

1.2 - Activité

Le participant à la **Route des Arts & de la Gastronomie en Loiret** doit être :

- ▶ **un professionnel inscrit au Répertoire des métiers du Loiret** dans les catégories :
 - **Métiers d'art** (cf. liste officielle suite à l'arrêté du 4 décembre 2015 relatif à la nomenclature d'activité française du secteur des métiers d'art de l'artisanat).
 - **Alimentation** : peut présenter sa candidature l'artisan qui propose :
 - un ou plusieurs produit(s) inscrit(s) à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre-Val de Loire (cf. annexe 1),
 - un ou plusieurs produit(s) faisant référence au patrimoine local (architectural, naturel ou historique).
- ▶ **un artiste** inscrit comme indépendant dans le Loiret.

Le candidat doit être à jour de ses cotisations sociales et fiscales.

1.3 - Condition de participation

Il est préférable de disposer d'un site de production permettant de valoriser le métier et de présenter au public les savoir-faire exercés, les œuvres et les produits réalisés.

Artisan d'art / artiste : une vigilance sera portée dans le dossier d'adhésion à la capacité d'accueil du public, tant en termes de lieu d'accueil que d'horaires.

De plus, le site doit respecter les règles des critères de sécurité, de confort et d'hygiène. Dans ce cadre, le professionnel s'engage à mettre un dispositif d'accueil vis-à-vis du public dans son entreprise, pour lui présenter son métier, ses œuvres et ses produits.

1.4 - Présentation des dossiers de candidature au comité d'agrément

Chaque dossier sera soumis à la validation du Comité d'agrément dont les décisions sont souveraines. Avant la validation définitive de la candidature, l'entreprise pourra faire l'objet d'une visite pour un complément d'informations.

■ ARTICLE 2 : Engagement des parties

2.1 - Membre adhérent

Toute personne physique ou morale respectant les conditions d'adhésion de la charte d'engagement peut être adhérente. L'adhésion sera effective dès l'acceptation du dossier d'inscription par le Comité d'agrément et sera valable un an. L'adhésion devra être renouvelée chaque année.

Le Comité d'agrément attend de l'adhérent qu'il :

- envisage ce projet comme une réelle démarche et opportunité professionnelle de développement de leur activité,
- participe à ce projet avec une réelle motivation et implication,
- répond favorablement à l'organisation de réunions d'informations et de coordination dans le but de développer et d'améliorer le dispositif et accepte d'être sollicité dans ce cadre.

2.2 - Qualité d'accueil et de la visite

Chaque membre mettra tout en œuvre pour assurer un accueil de qualité, facteur déterminant pour la bonne image de l'entreprise et de la route. En outre, il s'engage à :

- favoriser la meilleure accessibilité à l'établissement par une signalétique visible afin de permettre aux visiteurs de se rendre facilement à l'atelier ou au magasin,
- adapter les accès immédiats et les locaux de visite, selon la capacité de l'atelier,
- donner une image valorisante de leur activité et de leurs produits,
- une attention particulière sera portée sur le lieu d'accueil.

Il devra afficher les heures et les jours de visite -ou à défaut, les coordonnées auxquelles les visiteurs pourront prendre contact ou rendez-vous-

L'artisan / l'artiste recevra les visiteurs aux jours et horaires d'ouverture communiqués dans le dossier d'inscription. Les périodes de fermeture sont aussi à communiquer.

Un accueil chaleureux et personnalisé sera de mise. Le participant devra écouter, informer et conseiller en professionnel respectueux, les choix du client. Il s'engage à mettre en œuvre un dispositif de mise en valeur de son savoir-faire (par exemple : présenter son parcours, les techniques et spécificités du métier, réaliser une démonstration, répondre aux questions des visiteurs, ...).

L'artisan devra tenir à disposition des visiteurs ses supports de communication.

Il devra souscrire une assurance couvrant les risques de responsabilité civile et professionnelle dans le cadre de l'ouverture de son atelier.

Si l'adhérent parle une langue étrangère, cet élément sera indiqué sur les sites de communication.

2-3 - Qualité des produits proposés à la vente

Tous les produits devront être conformes aux réglementations et normes en vigueur dans les branches d'activité concernées, notamment afficher une tarification claire et un étiquetage des prix.

2.4 - Ambassadeur du projet et le promouvoir

L'adhérent informera les visiteurs de l'existence d'autres ateliers ou boutiques à proximité, inscrits dans le parcours « Route des Arts & de la Gastronomie en Loiret ».

Il assurera une promotion locale de ses documents, le cas échéant, auprès des prescripteurs (commerces de proximité, mairies, accueils touristiques...).

2.5 - Comité d'agrément et évaluation

Le comité est composé de la Chambre de métiers et de l'artisanat, du Conseil départemental et de l'Agence de développement et de réservation du tourisme du Loiret.

Le dossier de candidature comprendra les pièces suivantes :

- le dossier d'inscription dûment rempli,
- la charte d'engagement signée,
- un extrait d'immatriculation de moins de 3 mois au Répertoire des métiers (*pour les artisans*),
ou une déclaration à l'Urssaf ou à la Maison des artistes (*pour les artistes*),
- des photos en haute définition (*HD 720 pixels -1280 x 720 p-*),
- les prix ou labels obtenus,
- une attestation d'assurance responsabilité civile et professionnelle pour recevoir du public,
- le(s) justificatif(s) de régularité des paiements des cotisations fiscales et sociales.

Le candidat accepte d'éventuelles visites de contrôle du Comité d'agrément afin de valider le respect de votre engagement.

2-6 Engagement

Le candidat s'engage à respecter les clauses de la Charte.

Tout manquement pourra faire l'objet d'un examen du dossier et d'une décision du maintien ou du renvoi de l'adhérent.

Le non-respect des conditions suscitées écartera d'office l'adhérent du dispositif pour l'année.

2.7 - Règlement pour sortir de la « Route des Arts & de la Gastronomie en Loiret »

La sortie de l'adhérent à ce dispositif est opérante dans les cas suivants :

- En cas de contrôle négatif sur décision du Comité d'agrément.
- En cas d'arrêt d'activité ou de déménagement hors du département du Loiret, l'adhérent sera exclu du dispositif.
- Suite à la demande expresse de l'adhérent, formulée par écrit au président de la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret.

2.8 - Autorisation de diffusion

L'adhérent autorise la Chambre de métiers et de l'artisanat, le Conseil départemental et l'Agence de développement et de réservation du tourisme du Loiret à publier sans contrepartie, ni recours, toutes illustrations ayant trait à la profession du signataire.

Elles pourront faire l'objet d'une publication numérique et/ou papier lors des opérations menées dans le cadre de la promotion du dispositif (photos de l'entreprise, du professionnel et des œuvres, logo, ...).

Conformément à la loi du 6 janvier 1978 relative à l'information et aux libertés, chacun des participants dispose d'un droit d'accès, de modification et de suppression sur les données le concernant.

2.9 - Confidentialité

Les organisateurs et les membres du comité s'engagent à assurer la confidentialité des informations financières et techniques recueillies lors de l'instruction des dossiers. Le Comité s'engage à ne pas divulguer à des tiers les dossiers présentés.

2.10 - Accepter et signer la charte d'engagement et le dossier d'inscription

Le candidat doit accepter et signer la charte d'engagement. Il doit remplir et signer le dossier d'inscription pour pouvoir prétendre à l'examen de la candidature.

Annexe 1 : Liste des produits inscrits à l'inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre- Val de Loire et spécialités locales.

Boissons et Spiritueux (7)

Bernache

Bières

Cidre du Perche

Eau-de-vie de Poire

Fraise Or

Limonade La Beauceronne

Pousse d'épine

Boulangerie-Viennoiserie (8)

Casse-museau

Echaudé de Brenne

Fouace de Léré

Fouée

Galette de Pommes de terre

Pain fendu

Pain polka

Radillat

Confiserie (10)

Buchette du Berry

Cotignac d'Orléans

Forestine

Mentchikoff

Moinillon

Muscadin

Pavé de Blois

Praslines de Montargis

Pruneaux fourrés de Tours

Sucre d'orge de Tours

Pâtisserie (20)

Aristocrate

Beugnon

Clafoutis

Cochelin

Croquet de Charost

Croquets aux noisettes

Etoile du Berger

Langue de femme

Loiret gourmand

Macaron de Cormery

Macaron de Langeais

Macaron aux fruits d'Orléans

Massepain d'Issoudun

Montrichard

Nougat de Tours

Pithiviers

Poirat

Rousserolle

Sablés de Nançay

Sanciau

Tarte aux barriaux

Tarte Tatin

Charcuterie (13)

Andouille de Jargeau

Andouillette de Vouvray

Charbonnée

Citrouillat

Jambon demi-sel

Pâté de Chartres

Pâté de couennes

Pâté de Pâques

Pâté de pommes de terre

Rillettes de Tours

Rillon de Touraine

Rillonnée

Terrine de gibier

Fruits (9)

Cerise de l'Orléanais

Châtaigne

Coing

Fraise de Sologne

Melon

Poire de l'Orléanais

Poire tapée de Rivarenes

Pommes du Centre

Pruneau de Tours

Légumes (13)

Asperge de Sologne

Betterave potagère

Champignon de couche

Champignons sauvages

Course « Sucrine du Berry »

Cresson

Haricot « Riz comtesse de Chambord »

Igname

Lentille blonde de la Beauce

Lentille verte du Berry

Navet de Saint-Marc

Truffe

Produits des eaux (7)

Alose de Loire

Anguille

Brochet

Carpe

Friture de Loire ou de

Vienne

Lamproie

Tanche

Produits laitiers (10)

Crottin de Chavignol AOP

Feuille de Dreux

Frinault

Fromage frais de chèvre

Olivet cendré

Pithiviers au foin

Pouilly Saint-Pierre AOP

Sainte-Maure de Touraine AOP

Selles-sur-cher AOP

Valençay AOP

Viandes et volailles (7)

Agneaux

Caille

Dinde noire de Sologne

Géline de Touraine

Gibier de chasse

Oie de Touraine

Volaille « Noire du Berry »

Spécialités diverses (6)

Escargot

Huile de noix

Miel du Gâtinais

Miel de Sologne

Safran du Gâtinais

Vinaigre d'Orléans

Les spécialités en Loiret



Engagement

"Route des Arts & de la Gastronomie en Loiret"

Je soussigné(e).....
représentant l'entreprise.....

déclare avoir pris connaissance des dispositions proposées par la Chambre de métiers et de l'artisanat du Loiret et accepte les conditions d'engagement de la présente charte.

J'atteste sur l'honneur de la sincérité des informations transmises et renonce à mes droits d'image en autorisant les administrateurs du dispositif auquel je souscris à utiliser ces informations dans le cadre des opérations de diffusion et de communication qui seront organisées en contexte public.

Fait à Le...../...../.....

Signature de l'adhérent
(Précédée de la mention manuscrite « lu et approuvé »)

Cachet de l'entreprise



Cette charte est cofinancée par l'Union Européenne.
Elle est inscrite dans le plan de développement régional du Centre-Val de Loire avec le Fonds européen de développement régional.