



Marque de valorisation territoriale

« savoir-faire 100 % Côte-d'Or - Le Département »

CAHIER DES CHARGES TECHNIQUES

Plats et menus

Conseil départemental de la Côte-d'Or

version 2.0 du 31 mars 2021

Le présent cahier des charges découle du règlement de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or » adopté par l'Assemblée départementale le 24 juin 2020.

Il rappelle la condition générale et définit les conditions particulières d'éligibilité à la marque pour la famille de biens, produits, services en objet. Les conditions particulières sont établies par le Comité de pilotage de la marque qui associe les représentants des professionnels au travers de leur chambre consulaire.

1) CONDITION GÉNÉRALE

Sont éligibles à la marque les produits, biens et services de qualité, ainsi que les personnes et entreprises qui les fournissent, lorsqu'ils présentent la garantie d'une production, transformation ou élaboration en Côte-d'Or ET que la composante principale ou emblématique du produit, bien ou service final provient de Côte-d'Or en totalité ou, tout du moins, pour une part prépondérante.

2) CONDITIONS PARTICULIÈRES

Les activités de restauration et de traiteur sont éligibles à la marque aux conditions qui suivent.

2-1) « plats 100 % Côte-d'Or »

la marque reconnaît des « plats 100 % Côte-d'Or ».

La marque ne peut être octroyée que pour des plats composés en totalité à l'aide de produits marqués « 100% Côte-d'Or », à l'exception des ingrédients de la recette qui n'existent pas en Côte-d'Or. Ces ingrédients sont minoritaires dans la recette.

Elle s'applique à un plat « fait maison » au sens de la réglementation (voir [ICI](#)).

le « plat 100 % côte-d'or » doit figurer à la carte du professionnel.

2-2) « menus 100 % Côte-d'Or ».

Pour les établissements de restauration, *la marque reconnaît des « menus 100 % Côte-d'Or ».*

Elle s'applique à un menu composé entièrement à partir de plats « 100 % Côte-d'Or », à savoir :

- à partir de plats « faits maison » au sens de la réglementation,*
- et composés en totalité à l'aide de produits marqués « 100% Côte-d'Or », à l'exception des ingrédients de la recette qui n'existent pas en Côte-d'Or. Ces ingrédients sont minoritaires dans la recette.*

La reconnaissance d'un « menu 100% Côte-d'Or » n'est attribuée que si le professionnel peut fournir à la carte un vin d'appellation « Bourgogne Côte-d'Or » ou si un vin de Côte-d'Or est inclus dans la formule.

Le menu répondant aux conditions ci-dessus doit être proposé aux clients au moins une fois par mois.

2-3) Traçabilité et garantie de respect des conditions d'agrément

L'origine Côte-d'Or des produits entrant dans la composition des plats « 100 % Côte-d'Or » est constatée de la façon suivante :

- **Facture des fournisseurs (envoi au Département à actualiser en cas de changement de menu).**

La garantie que les produits entrant dans la composition des « plats 100 % Côte-d'Or » bénéficient de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or – Le département » est constatée de la façon suivante :

- **Registre d'agrément du Département au titre de la marque « savoir-faire 100 % Côte-d'Or – Le Département ».**

La garantie que le menu « 100 % Côte-d'Or » est servi aux clients au moins une fois par mois est constatée de la façon suivante :

- **Carte du professionnel (envoi au Département à actualiser en cas de changement de menu).**

Version du document :	2.1	Date :	27/04/21
Rédigé par :	Conseil départemental de la Côte-d'Or		
Approuvé par :	<i>Chambre de Commerce et de l'Industrie Chambre des Métiers et de l'artisanat Chambre d'Agriculture</i>		