

Contexte :

Calvados Attractivité souhaite renforcer l'attractivité du département en valorisant la gastronomie et les produits locaux. La mise en place du réseau LOCALVADOS constitue l'une des priorités du plan d'attractivité touristique et résidentiel 2023/2028.

Le réseau est porté collectivement par Calvados Attractivité, Conseil Départemental du Calvados, les Offices de Tourisme, Chambre d'Agriculture, Bienvenue à la ferme, Normandie Fraicheur Mer, Fromages AOP de Normandie et des représentants de filières.

Préambule :

Le réseau rassemble les acteurs engagés dans la valorisation des produits locaux, du savoir-faire culinaire et du patrimoine gastronomique. Il vise à renforcer l'attractivité du territoire et à promouvoir circuits courts, qualité et convivialité.

Cette charte s'adresse dans un premier temps aux :

- Producteurs,
- Restaurateurs (incluant les bars à manger)

Les objectifs du réseau :

Le réseau LOCALVADOS valorise les savoir-faire des producteurs et restaurateurs locaux pour structurer l'identité culinaire du territoire et renforcer son attractivité.

Les principes :

- Un réseau et non un label
- Un engagement collectif
- Un réseau gourmand multi filières

Engagements des membres du réseau :

Les membres s'engagent à :

- Valoriser les produits du territoire et le savoir-faire dans leurs activités (production, transformation, vente, animation...).
- Respecter les principes de qualité et de traçabilité, en privilégiant les circuits courts* et les produits de saison.
- Participer à la vie du réseau : réunions, groupes de travail, événements, formations, échanges de bonnes pratiques.
- A utiliser le logo du réseau sur au moins trois supports de communication parmi la liste proposée : site internet de l'établissement, menu pour les restaurateurs, sets de

table, lieu d'accueil pour les producteurs, réseaux sociaux, bons de commandes, brochures ou documents commerciaux, signatures mails...)

- Participer à minima à une action du réseau.
- A coopter à minima un producteur ou un restaurateur

Utilisation du logo LOCALVADOS

Le droit d'usage du logo est valable tant que le membre reste actif et respectueux de la charte.

Engagements de Calvados Attractivité :

- Animer et coordonner le réseau, en assurant un lien régulier entre ses membres et en proposant des projets et des actions communs.
- Accompagner et valoriser les membres du réseau dans le développement de leurs offres.
- Garantir la cohérence et la qualité de l'image du réseau auprès du grand public et des partenaires institutionnels.

Mutualisation des moyens financiers

Le réseau encourage des actions collectives visant à mettre en valeur ses membres et les filières locales.

Le financement de ces actions peut être partagé entre les membres participants.

Pour chaque action, une part sera systématiquement financée par Calvados Attractivité.

Les modalités financières sont précisées avant chaque action, de manière transparente, et peuvent concerner tout ou partie des coûts liés à sa mise en œuvre (ex. : supports de communication, matériel ou équipements, ou autres besoins spécifiques).

Chaque membre reste libre de participer aux actions proposées, en connaissance des conditions financières éventuelles.

Modalités d'adhésion et de suivi

L'adhésion au réseau s'effectue à travers la signature de la charte marquant un engagement partagé envers les valeurs du collectif, et renouvelée automatiquement par tacite reconduction.

Des échanges d'expérience réguliers permettent de veiller à la qualité et à la dynamique commune du réseau.

Un membre peut choisir de se retirer à tout moment, ou être invité à le faire en cas de

manquement aux engagements pris, sous réserve d'en informer Calvados Attractivité par écrit.

Trois retours négatifs avérés concernant les prestations d'un adhérent pourront justifier son exclusion.

Pré- requis

L'adhésion au réseau repose sur un principe déclaratif, fondé sur les informations fournies par les membres.

PRODUCTEURS	RESTAURATEURS
Ma structure est implantée dans le Calvados ou communauté de communes limitrophe dans un rayon de 15 km	
Je propose mes produits au grand public	
Je fais preuve de transparence sur ses pratiques de production (méthodes, saisonnalité, volumes, contraintes)	J'affiche sur ma carte les produits faits maison, les produits de mon potager, l'origine géographique des principaux produits (viandes, légumes, fruits,...) et ceux qui sont labellisés (AOC, IGP, agriculture bio, label rouge, spécialité traditionnelle garantie-STG).
J'entretiens un lien actif avec la restauration locale et travaille avec <u>au moins</u> un restaurateur implanté sur le territoire.	Je propose une restauration utilisant <u>au minimum</u> une entrée, un plat, ET un dessert cuisinés avec des produits locaux
Je privilégie un approvisionnement local, dans un rayon maximal de 100 km.	Je propose un menu/carte prenant en compte les différents régimes alimentaires (végétariens, vegan, allergies...)
	Je mets à la carte <u>au moins</u> trois boissons calvadosiennes : spiritueux, cidre, vins, jus, boissons sans alcool, bières...
	Je m'approvisionne chez <u>au moins</u> trois producteurs locaux : boissons, viandes/poissons, légumes/fruits, à moins de 100km
	Je propose une majorité de produits

	suivants : produits frais du jour, produits de saison, produits cultivés selon un mode d'agriculture respectueux de l'environnement, produits en circuit court (marchés/producteurs locaux...), produits dans mon potager, produits issus du commerce équitable, produits labellisés bios, produits non issus ou à base d'espèces menacées
	Je propose des produits et des plats faits maison

Glossaire

Circuit court : Pour le réseau, le circuit court ne se limite pas à une définition réglementaire : c'est une démarche de proximité géographique, humaine, économique et touristique, qui vise à mieux relier les acteurs du territoire entre eux et à renforcer la valeur locale. Le produit sourcé en circuit court peut signifier plus d'un intermédiaire entre le producteur et le restaurateur. Nous parlerons donc plutôt de « produit local » ou « circuit local » : désigne un produit qui a été produit "à proximité" du lieu de consommation.

Produit local : Produit et dont la dernière transformation substantielle a été effectuée en Normandie et dans les départements limitrophes.

**En savoir plus sur la notion de « circuit court » :*

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/produits-alimentaires-commercialises-en-circuits-courts>

Producteur : Dans le cadre du réseau, est considéré comme "producteur" tout acteur du territoire qui est à l'origine d'une matière première ou d'un produit alimentaire local, et qui en maîtrise la production et/ou la transformation, dans une logique de circuit court, de lien au territoire, de traçabilité et de lien direct avec les autres acteurs et le consommateur.

Restaurateur : Pour le réseau, le restaurateur n'est pas défini par un niveau d'exigence unique, mais par une démarche.

Il s'agit d'établissements qui, chacun à leur niveau, s'engagent à valoriser les produits et les producteurs du territoire et à faire vivre une expérience gastronomique cohérente avec l'identité du Calvados et le circuit très court.

Identitaire : Un produit identitaire est un produit alimentaire qui représente profondément le territoire et ses savoir-faire. Il est produit ou transformé localement, porte une histoire ou un savoir-faire reconnu, et contribue à l'image et à l'identité culturelle du territoire, même s'il n'est pas très connu hors du territoire. Il peut être valorisé auprès des habitants comme des visiteurs, et sert de référence pour des expériences touristiques et gastronomiques. Le réseau valorise avant tout les produits qui font l'identité culinaire du Calvados, tels que l'andouille de Vire, le vin normand, les produits issus de la pomme, les produits de la mer (coquille st Jacques) ou le fromage (Livarot AOP, Pont l'évêque AOP, Camembert de Normandie), et produits laitiers, les caramels d'Isigny, le poulet Vallée d'Auge, le cochon de Bayeux. Toutefois, pour favoriser le dynamisme du réseau et le rayonnement de notre gastronomie, nous restons ouverts à tous les produits cultivés ou fabriqués localement : viande locale, céréales, crème, fruits & légumes, boissons, produits secs et condiments, végétal

[Listing des produits identitaires / locaux](#)

Gastronomie : ***Brillat-Savarin (2004), affirme que la gastronomie ne se limite pas à la préparation des aliments, mais englobe également la manière, les personnes, le lieu et le moment de leur consommation.***

Pour le réseau, la gastronomie désigne l'ensemble des savoir-faire, des produits, des pratiques et des expériences culinaires qui expriment l'identité du territoire, du champ, de la mer à l'assiette, et qui se vivent au quotidien comme lors des temps de partage. Nous parlons d'une gastronomie de territoire.

Ainsi, nous pourrions parler de « saveurs » pour l'aspect promotionnel et outils de communication, « gourmand » pour les événements ou itinéraires et « gastronomie » pour la gouvernance, les documents cadres.