

Convention
**« Restaurant, café, foodtruck
ou tout autre établissement
de restauration »**
Partenariat Agriculture-Gastronomie



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg

Convention « Restaurant, café, foodtruck ou tout autre établissement de restauration »

Convention entre

la Chambre d'Agriculture, dont le siège est situé 261, route d'Arlon à L-8011 STRASSEN, représentée par Monsieur Christian HAHN, Président et Monsieur Paul MARCEUL, Directeur, dûment habilités

Et l'établissement (nom de l'établissement et nom de la société si différent)

.....
Ayant son siège à

Et représenté par

.....
Dénommé « établissement » ou « restaurateur »

La Chambre d'Agriculture est porteuse de la campagne « **Sou schmaacht Lëtzebuerg** » qui œuvre pour la promotion des produits agricoles, horticoles et viticoles luxembourgeois et soutient les restaurateurs engagés dans une démarche responsable et locale : Elle octroie le droit d'usage de sa marque collective « **Sou schmaacht Lëtzebuerg** » à l'établissement signataire qui s'engage à l'utiliser dans les conditions définies dans la présente convention.

Article 1 : Critères d'adhésion

L'établissement s'engage à respecter les critères suivants :

1. Utilisation de produits luxembourgeois :

- Minimum 25% des plats proposés doivent être principalement constitués de produits agricoles d'origine luxembourgeoise. (suivant les définitions figurant à l'annexe I (ci-après dénommés produits « SSL » respectivement plats « SSL »).
- Minimum 25% des boissons proposées doivent être d'origine luxembourgeoise.
- L'établissement signataire s'engage à mettre en valeur les produits « SSL » en offrant des plats variés et créatifs tout en favorisant les produits de saison.

2. Mise en avant des produits et producteurs locaux :

- Le Restaurateur s'engage à mettre en avant les producteurs des produits qu'il utilise (par exemple : mentionner leurs noms et origines sur la carte du menu, dans un présentoir, sur une brochure ou sur le site internet de l'établissement).

3. Priorité donnée aux produits bruts et au fait maison :

- La majorité des produits utilisés par le Restaurateur doivent être achetés sous forme brute, sans assemblage préalable, et être transformés sur place dans l'établissement.

4. Démarche environnementale : Réduction du gaspillage alimentaire, des emballages et utilisation des produits de saison :

- L'établissement s'engage à adopter une démarche environnementale, incluant des actions concrètes pour réduire le gaspillage alimentaire et les emballages dans son établissement. Il privilégiera également les produits de saison contribuant ainsi à une gestion plus durable de ses ressources.

Article 2 : **Affichage et matériel d'information**

L'établissement s'engage à signaler son adhésion à la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg » en affichant de manière visible tout matériel d'identification (p.ex. plaquette/autocollant d'adhésion) au sein de son établissement.

Il devra également mettre à disposition des clients les supports d'information et de promotion fournis par la Chambre d'Agriculture.

L'établissement précise le nom des labels en cas d'utilisation de produits labellisés et met en avant sur sa carte, son site internet ou tout autre support de communication, les producteurs avec qui il travaille.

Sauf accord préalable et écrit de la Chambre d'Agriculture, l'établissement ne pourra pas employer la marque collective « Sou schmaacht Lëtzebuerg » sur des papiers d'affaires, enveloppes, entêtes de lettre, site internet ou tout autre support de communication.

Article 3 : **Avantages et Visibilité**

Le Restaurateur bénéficiera des avantages suivants pour son engagement :

- **Promotion :**

La Chambre d'Agriculture s'engage à promouvoir le Restaurateur sur ses supports de communication (publicités, événements, internet, réseaux sociaux, etc.) en tant qu'établissement partenaire de l'initiative.

- **Visibilité locale :**

Le Restaurateur sera inclus dans un répertoire des établissements engagés pour la promotion des produits luxembourgeois. La liste des adhérents est publiée sur le site internet www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu ainsi que potentiellement sur d'autres sites internet tel que www.horesca.lu.

Article 4 : **Contrôle et respect des engagements**

L'établissement s'engage à démontrer le respect des critères et conditions de la présente convention, notamment la disponibilité en cuisine des produits « Sou schmaacht Lëtzebuerg », sur demande de la Chambre d'Agriculture qui peut procéder à des contrôles annoncés ou inopinés. L'établissement s'engage à fournir les informations sollicitées à première demande. La Chambre d'Agriculture garantit la confidentialité des informations obtenues dans le cadre de ces contrôles.

Article 5 : **Sanctions en cas de manquement**

En cas de manquement aux engagements énoncés dans cette convention, la Chambre d'Agriculture pourra, selon la gravité de l'infraction :

- Avertir l'établissement par lettre recommandée en cas de première infraction.
- Retirer sans délai le droit d'utilisation de la marque collective en cas de manquement répété ou d'infraction grave.

La résiliation de la convention ne donnera droit à aucune indemnisation.

Article 6 :
Durée de l'Engagement

La présente convention est valable pour l'année civile en cours à la date de signature, et pourra être renouvelée chaque année.

Article 7 :
Résiliation de la convention

Si l'établissement souhaite mettre fin à ses engagements dans le cadre de la présente convention, il devra en informer la Chambre d'Agriculture par lettre recommandée. À compter de la date d'envoi de cette lettre, l'établissement s'engage à cesser toute utilisation de la marque « Sou schmaacht Lëtzebuerg » et à retirer le logo de toutes ses cartes, publications, affichages et communications en général.

Article 8 :
Frais d'adhésion

L'usage de la marque collective « Sou schmaacht Lëtzebuerg » n'engage à ce jour pas de frais d'adhésion. Uniquement les supports de communication (p.ex. plaquette en plexiglas) pouvant être fournis par la Chambre d'agriculture sont payables.

Fait en double et signé à le

Établissement

Chambre d'Agriculture

ANNEXE I - Définitions

1) Définition d'un produit dans le sens de la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg »

Afin qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire, nommé ci-après « le produit », puisse faire l'objet des mesures de promotion de la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg » (produit « SSL »), il doit correspondre à une des catégories suivantes :

1. Être un produit bénéficiant d'un label indigène reconnu par l'Etat luxembourgeois. La liste des labels reconnus figure sur le site internet www.sou-schmaacht-lëtzebuerg.lu.
2. Être un produit dont l'ingrédient principal de base, respectivement l'ingrédient caractéristique est un produit agricole, viticole, horticole, apicole, piscicole ou de la nature, récolté ou élevé sur le territoire luxembourgeois.
3. Pour des produits pour lesquels, pour des raisons pédoclimatiques, l'ingrédient principal de base, respectivement l'ingrédient caractéristique n'est actuellement pas produit en quantités suffisantes sur le territoire luxembourgeois, les conditions cumulatives suivantes s'appliquent pour qu'il soit considéré comme produit « SSL » :
 - a. le produit est originaire d'un site de production luxembourgeois (transformateur, artisan etc.)
 - b. le produit doit bénéficier d'une qualité et d'un savoir-faire reconnu sur le territoire luxembourgeois
 - c. le producteur doit démontrer à la Chambre d'Agriculture, porteur de la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg », son engagement en faveur d'une production agricole indigène.

Une liste non exhaustive des producteurs « SSL » est publiée sur le site internet www.sou-schmaacht-lëtzebuerg.lu mais en règle générale tous les produits des agriculteurs, horticulteurs et viticulteurs luxembourgeois se qualifient en tant que produit « SSL ».

2) Définition d'un plat/menu dans le sens de la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg »

Afin qu'un plat puisse faire l'objet des mesures de promotion de la campagne « Sou schmaacht Lëtzebuerg » (plat « SSL »), les ingrédients principaux ou caractéristiques de celui-ci doivent répondre aux critères « SSL » (voir point 1 de l'annexe).