



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

Dossier de presse

Lundi 22 février 2021



Provenance, authenticité et engagement

Après avoir été valorisées pendant plus de six ans sous la Signature © du Centre animée par DEV'UP, l'agence de développement de la Région Centre-Val de Loire, les filières agricoles et agroalimentaires du Centre-Val de Loire bénéficient depuis décembre d'une nouvelle mise en lumière.

Les produits alimentaires fabriqués en Centre-Val de Loire peuvent désormais valoriser leur origine régionale en apposant un nouvel estampillage © du Centre, directement sur l'emballage.



L'évolution de la signature en marque s'accompagne, dès lors, **d'un nouvel environnement graphique**, à l'image du logo. Redessiné, modernisé, le visuel – choisi à l'issue d'une consultation impliquant des adhérents et des membres du comité technique – reprend les couleurs de la Région Centre-Val de Loire et les symboles de notre territoire : les châteaux, la Loire et la nature.

Cette nouvelle signalétique – proposée en quadrichromie ou en monochromie selon le souhait des adhérents – apporte **une plus grande visibilité** aux artisans, producteurs, entrepreneurs de la région. Mais elle permet également de **renforcer la notoriété** du patrimoine gastronomique, culinaire et agricole de notre territoire autour de cette identité « **Centre-Val de Loire, vrai par nature** ».

Conçue comme un repère de confiance, la marque assure **une véritable garantie aux consommateurs** : celle d'acheter des produits alimentaires prônant **l'authenticité** du terroir régional, élaborés à partir d'ingrédients régionaux, contenant **des composants de qualité** et dans **le respect de l'environnement**.

En effet, tout producteur, artisan des métiers de bouche ou chef d'entreprise agroalimentaire de la région peut rejoindre la marque collective, dès lors que son produit respecte (ou s'engage à respecter sous 2 ans) **trois critères** :

○ **#Provenance régionale** : le produit est cultivé et fabriqué en région avec des matières premières majoritairement du Centre-Val de Loire lorsqu'elles sont disponibles.



○ **#Composition du produit** : le produit bénéficie soit d'un signe officiel (AOC/AOP, IGP, Label rouge, AB ou en conversion) ; soit d'une charte (Viennoiseries 100% maison, Boulanger de France, Ici on fabrique les pâtisseries) et/ou est élaboré sans additif de synthèse.



○ **#Pratiques environnementales** : l'entreprise doit être engagée dans une démarche vertueuse afin de protéger l'environnement : en possédant une certification environnementale (Haute Valeur Environnementale, Terra Vitis...) ou adhérer à une démarche environnementale (ISO 14001, RSE, Bleu blanc cœur...), mener un diagnostic environnemental (Biodiversité, CAP'2ER, etc.), commercialiser ses produits via un circuit de proximité ou encore engager une réduction de son empreinte écologique.



Afin de garantir aux consommateurs la qualité des produits agréés, un **protocole de référencement strict** a ainsi été mis en place.

Le référencement du produit est délivré pour une **durée de trois ans** - renouvelable par période de trois ans - par la commission d'agrément (composée de représentants du Conseil régional, des chambres consulaires, de l'Area, du Comité régional du tourisme, de la Draaf, de DEV'UP...). Un contrôle, réalisé par un organisme certificateur indépendant, sera également effectué tous les trois ans.

Ce cahier des charges a été établi pour **encourager le changement de pratiques** dans l'élaboration des aliments. Cela peut représenter pour les adhérents un engagement significatif que les membres du comité accompagnent.

Plus de 700 produits déjà référencés



Depuis son évolution en marque collective régionale alimentaire le 1^{er} janvier, © du Centre référence déjà **plus de 740 produits et fédère 61 entreprises** de la région Centre-Val de Loire qui de qualité, d'authenticité et de savoir-faire.

Dans le but d'accroître la notoriété de la marque et d'élargir la gamme de produits, **une grande campagne d'adhésion** a été lancée auprès des acteurs de la filière agroalimentaire de la région. Un webinaire a également été organisé le 26 janvier afin de leur présenter les engagements et les objectifs de © du Centre.

Les entreprises intéressées pour rejoindre la démarche et agréer leurs produits peuvent contacter l'équipe © du Centre à cette adresse: contact@cducentre.com



Toutes les spécificités des territoires représentées

Départements	Nombre de produits	Typologie des produits
Cher (18)	92	Miel, épicerie sucrées et salées, vins AOC, viande, huile, légume sec...
Eure et Loir (28)	63	Farine, pâtes, chips, miel
Indre (36)	92	Pâtisseries, fromages AOP, yaourts de chèvre, vins AOC, épicerie sucrée
Indre-et-Loire (37)	103	Bières, confiseries, yaourt, chocolat, charcuterie
Loir-et-Cher (41)	231	Viande, charcuterie, vins AOC, bière, fruits, épicerie sucrée
Loiret	159	Produits laitiers, légumes, épicerie sucrée et salée, jus de fruit et boissons alcoolisées

Ils ont déjà rejoint l'initiative : Berry 3 Sens, Les graines de Louise, Domaine Leblanc (18) ; Chips Belsia, Ferme du Loreau (28); Cibèle, Fromagerie Jacquin (36) ; Brasserie de l'Aurore, Chocolaterie Gourmande (37) ; Les Vergers du Closeau, Les escargots des Châteaux, L'abeille de Sologne (41) ; Covifruit, Gaec de Mérignan, Clos ST Fiacre (45)...

Mise en lumière des produits

Afin de répondre aux attentes grandissantes des consommateurs de **manger sain, local, responsable tout en soutenant l'économie régionale**, la mise en rayon des produits estampillés © du Centre va s'effectuer progressivement auprès des **différents circuits de distribution**.

Ainsi, les clients peuvent déjà s'approvisionner directement chez des producteurs-adhérents qui proposent la **vente sur place, sur les marchés locaux** ou auprès **d'épiceries fines**. Selon le référencement des enseignes, les produits © du Centre seront également commercialisés dans **les réseaux de distribution en grandes et moyennes surfaces**.

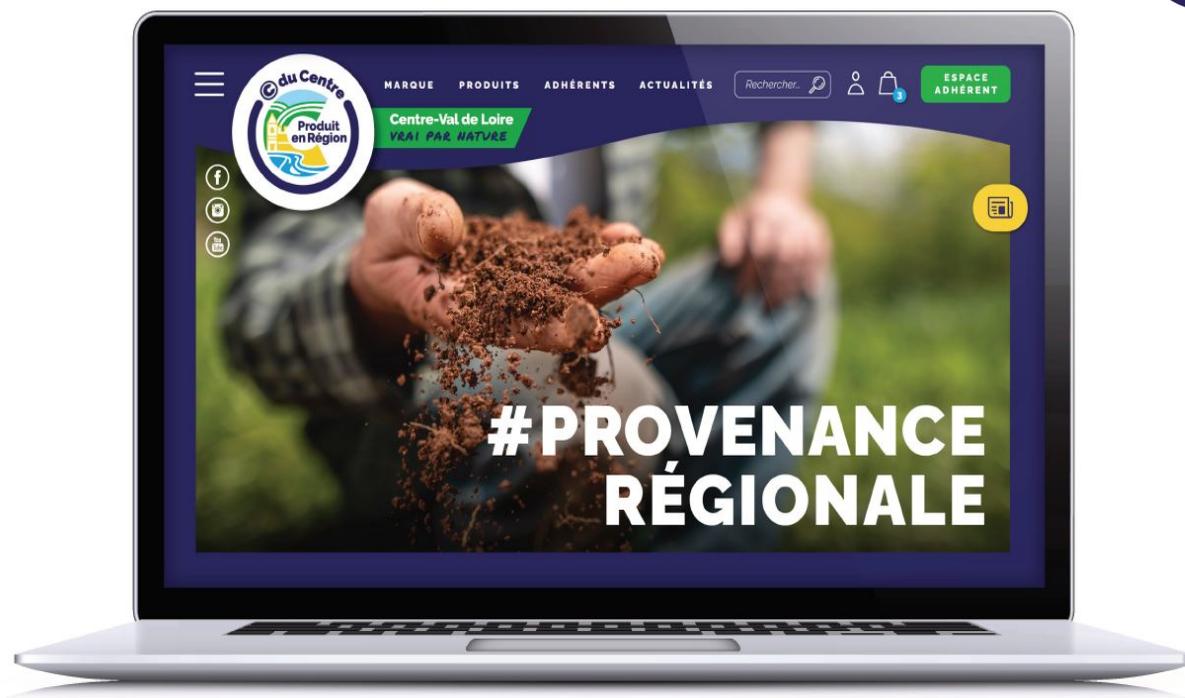
Des opérations de promotion seront organisées dans les mois à venir pour présenter la marque aux consommateurs dans différents lieux de vente du territoire, sur différents sites touristiques du Centre-Val de Loire, mais également lors de grands événements ou rendez-vous culturels.

Un nouveau site Internet

Nouvelle identité, nouveaux objectifs, nouveaux outils... **La nouvelle version du site Internet** © du Centre sera mis en ligne mi-mars : <https://www.cducentre.com/>

Entièrement repensé, le portail numérique de la marque alimentaire offrira une nouvelle expérience de navigation aux Internaute. Il fera ainsi la part belle **aux produits** © du Centre mais valorisera également le savoir-faire des producteurs et artisans régionaux tout en facilitant l'information aux consommateurs.

Grâce à cette nouvelle interface, les Internautes pourront retrouver tous les produits référencés © du Centre **par typologie, par marque mais également par localisation**. Une carte régionale permettra aux Internautes de géolocaliser toutes les entreprises adhérentes situées à proximité de chez eux.



Ce site servira également de **vitrine pour les adhérents** qui partagent les valeurs et l'éthique prônées par la marque alimentaire. Car © du Centre c'est aussi une aventure humaine avec producteurs, des artisans et des entrepreneurs qui s'engagent dans cette démarche collective avec conviction et la volonté d'atteindre les critères établis par la marque.

Un **espace intranet** - réservé aux entreprises adhérentes - leur permettra ainsi de modifier leurs profils, leurs coordonnées, leurs photos, leurs lieux de ventes, mais également de mettre en avant leurs événements. Ces derniers seront automatiquement mis en avant sur la page d'accueil du site et sur les réseaux sociaux de la marque.

Le module agenda, régulièrement réactualisé, recensera les actualités des adhérents ainsi que toutes les informations liées à la marque.

© du centre, c'est consommer sain et local, mais c'est également faire honneur à notre patrimoine culinaire et gastronomique. Sur le site Internet, les cuisiniers auront la possibilité de découvrir et de s'inspirer **de recettes élaborées à partir de produits régionaux**.

Aperçus des pages produits et adhérents du nouveau site Internet © du Centre :

TOUS LES #PRODUITS
Plus de 1300 produits régionaux à savourer

20 RÉSULTATS

Trier par ordre alphabétique

- BIÈRE À LA CERISE ASSOU**
Bière artisanale élaborée avec du jus de cerise, un sucre de canne, une fermentation à l'ancienne, 100% de céréales et sans additifs.
- BIÈRE AMIRÉE ASSOU**
Bière artisanale élaborée à haute fermentation, 100% de céréales, sans additifs, sans sucre ajouté, sans alcool.
- BIÈRE BLANCHE ASSOU**
Bière de bière à haute fermentation à 100% de céréales, sans additifs, sans sucre ajouté, sans alcool.
- BIÈRE BLONDE ASSOU**
Bière blonde artisanale à haute fermentation, 100% de céréales, sans additifs, sans sucre ajouté, sans alcool.
- BIÈRE DE NOËL ASSOU**
Bière artisanale élaborée à haute fermentation, 100% de céréales, sans additifs, sans sucre ajouté, sans alcool.
- INDIA PALE ALE ASSOU**
Bière artisanale de type IPA, 100% de céréales, sans additifs, sans sucre ajouté, sans alcool.
- MIEL D'ACACIA ASSOU**
Miel obtenu à partir de fleurs d'acacia.
- MIEL D'ARBORETUM ASSOU**
Miel obtenu à partir de fleurs d'arboretum.
- MIEL D'ONCHON ASSOU**
Miel obtenu à partir de fleurs d'onchon.

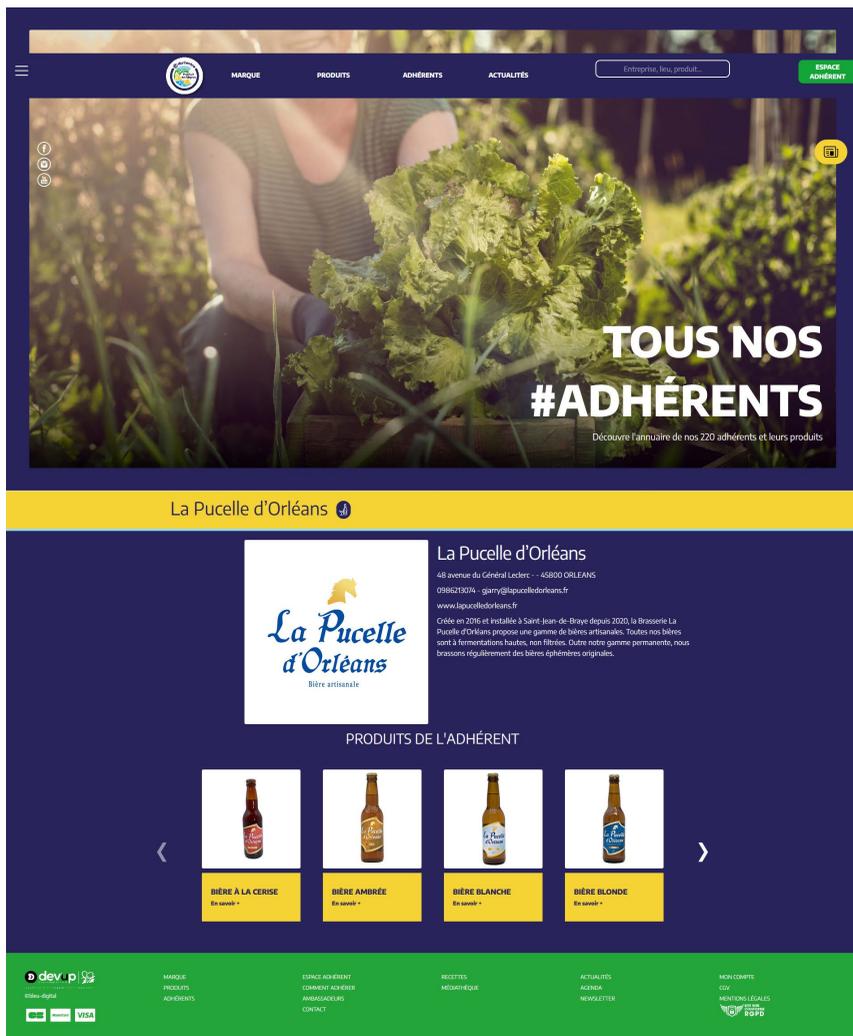
#PROVENANCE RÉGIONALE
Région Centre-Val de Loire Vrai par Nature

RECHERCHER SUR LA CARTE

Plan Satellite

- TERRE DE LA MANNE**
Moulin à farine artisanal.
- LE MOULIN LAURENTAIS**
Moulin à farine artisanal.
- LES TABLIERS ENCHANTES**
Produits artisanaux régionaux.
- COUFRUIT**
Produits artisanaux régionaux.
- LA PICELLE D'ORLÈANS**
Produits artisanaux régionaux.
- MIEL 1991 LA FERME SAINT-ABBIN**
Produits artisanaux régionaux.

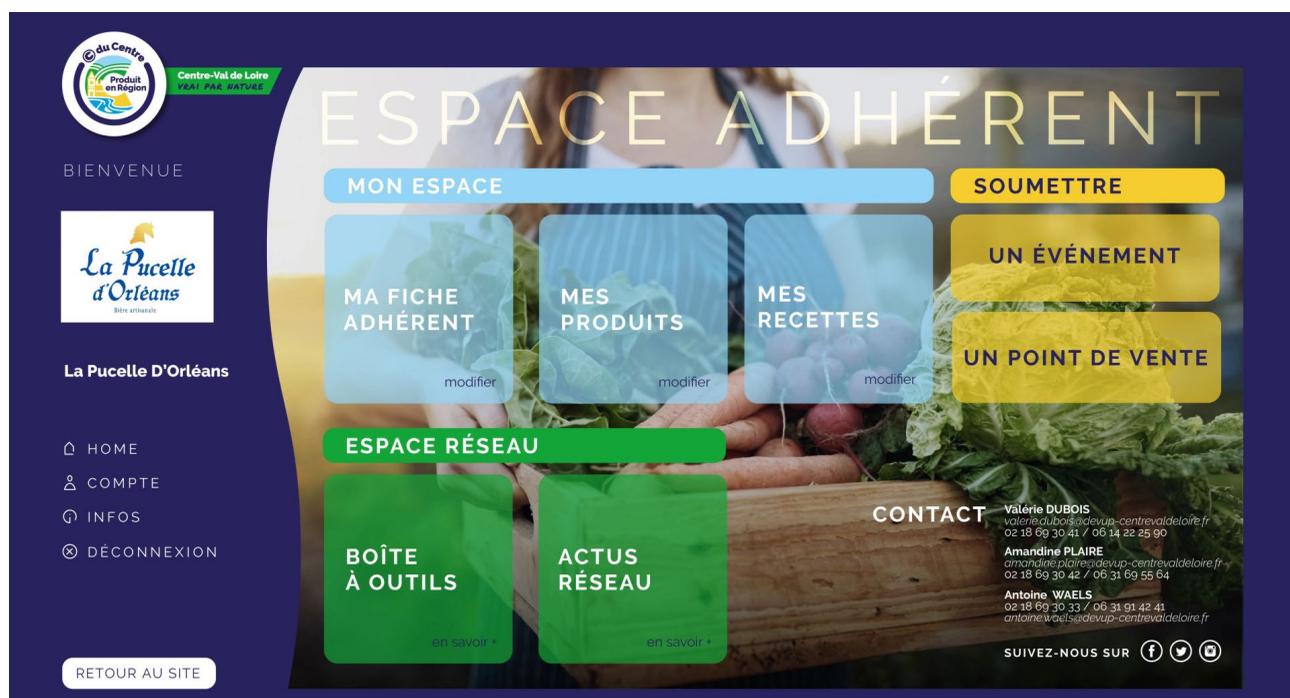
Ces illustrations sont des documents de travail représentant les pages du sites internet <https://www.ducentre.com/>
La liste des produits et adhérents n'est pas exhaustive.



Ces illustrations sont des documents de travail représentant les pages du sites internet

<https://www.cducentre.com/>

La liste des produits présentés n'est pas exhaustive.



Mobilisation de tous les acteurs du territoire

La création de la marque régionale alimentaire © du Centre constitue l'aboutissement d'un **important travail collectif et collaboratif** mené par la Région Centre-Val de Loire, la Chambre d'agriculture du Centre-Val de Loire, la Chambre de métiers et de l'artisanat et DEV'UP Centre-Val de Loire.

Tous les membres du comité technique ont également apporté leur soutien à la démarche : la Chambre de commerce et d'industrie Centre-Val de Loire ; le Comité régional du tourisme, l'Area, la marque Sologne, la marque Berry Province, mais aussi le Mouvement associatif Centre et la Chambre régionale de l'économie, sociale et solidaire.

L'art de vivre en Centre-Val de Loire

Un plan de communication digitale, dans un premier temps, va permettre au public de découvrir le visage des adhérents. Des hommes et des femmes qui partagent les valeurs d'authenticité, de fierté régionale, de qualité, d'engagement pour l'environnement et de savoir-faire : piliers fondateurs de © du Centre.

Des actions de promotion seront également engagées lors d'événements régionaux à l'image des salons de la gastronomie, de la semaine de l'agriculture française et du concours agricole.

Les Nouvelles Renaissances seront aussi l'occasion de mettre en avant la marque © du Centre et ses adhérents, en les associant à la programmation de cet événement, porté par la Région, qui célèbre notamment la gastronomie et l'art de vivre.



© DU CENTRE,
LA MARQUE
DE NOS PAYSAGES,
LA GARANTIE
DE NOS SAVOIR-FAIRE



© DU CENTRE,
LA MARQUE
DE NOS PAYSAGES,
LA GARANTIE
DE NOS SAVOIR-FAIRE

Avec © du Centre, les producteurs, artisans et entreprises de l'agroalimentaire du Centre-Val de Loire s'engagent

- Des produits et des ingrédients issus de l'agriculture régionale,
- Des produits transformés en région,
- Des processus de production et de distribution respectueux de l'environnement

CENTRE-VAL DE LOIRE, VRAI PAR NATURE



Avec © du Centre, les producteurs, artisans et entreprises de l'agroalimentaire du Centre-Val de Loire s'engagent

- Des produits et des ingrédients issus de l'agriculture régionale,
- Des produits transformés en région,
- Des processus de production et de distribution respectueux de l'environnement

CENTRE-VAL DE LOIRE, VRAI PAR NATURE



© DU CENTRE,
LA MARQUE DE NOS PAYSAGES,
LA GARANTIE DE NOS SAVOIR-FAIRE

Avec © du Centre, les producteurs, artisans et entreprises de l'agroalimentaire du Centre-Val de Loire s'engagent

- Des produits et des ingrédients issus de l'agriculture régionale,
- Des produits transformés en région,
- Des processus de production et de distribution respectueux de l'environnement

CENTRE-VAL DE LOIRE, VRAI PAR NATURE





Découvrez la marque
alimentaire régionale © du Centre



**#PROVENANCE
RÉGIONALE**

**#COMPOSITION
DE QUALITÉ**

**#ENTREPRISES
ENGAGÉES**

Centre-Val de Loire VRAI PAR NATURE

Suivez toutes les actualités © du Centre :

<https://www.cducentre.com/>



@CduCentre



@C_du_Centre

Contact Presse

Laetitia Roussel

06.07.11.65.78

laetitia.roussel@devup-centrevaldeloire.fr