

CHARTRE d'engagement



1. Contexte et objectifs

L'assiette Broyarde est une initiative culinaire portée par la COREB, réunissant des restaurateurs de la région souhaitant mettre en valeur les produits broyards durant la Semaine du Goût, qui aura lieu du 17 au 27 septembre 2026. Elle a pour ambition de promouvoir le patrimoine culinaire régional, d'encourager la consommation locale ainsi que de sensibiliser la clientèle à la richesse de l'offre en terre broyarde.

Chaque établissement souhaitant y participer propose au minimum une assiette ou un menu broyard.

2. Définition de l'assiette Broyarde et des produits broyards

Une assiette Broyarde est une proposition culinaire mettant en valeur le terroir de la Broye. Elle doit être composée majoritairement de produits broyards. Elle s'inscrit dans un esprit de consommation local et peut faire l'objet d'interprétations libres, dans le respect de la démarche. En annexe figurent quelques exemples d'entrées, de plats et de desserts proposés à titre d'inspiration. Les établissements restent libres dans la conception de leur assiette ou menu broyard, dans le respect des principes de la présente charte.

Par produit broyard, on entend un produit issu de la région de la Broye, que ce soit par son lieu de production, d'élevage ou de transformation. La liste des communes faisant partie du périmètre de la Broye est disponible sur le site de la COREB : <https://www.coreb.ch/communes/>
Une liste non exhaustive de fournisseurs de la région a également été établie et peut être obtenue sur demande auprès de la COREB (celine.niederhauser@coreb.ch).

3. Engagement des établissements

Les établissements participants s'engagent à :

- s'approvisionner en produits broyards pour les éléments principaux des plats, à savoir les produits mis en avant dans l'intitulé ou constituant les composantes principales du plat
- indiquer clairement les fournisseurs des produits utilisés sur le menu (pour des idées de fournisseurs, se référer au Mapping Agrofood Broye)
- valoriser l'assiette ou le menu broyard auprès de la clientèle
- respecter l'esprit de la démarche, fondée sur la transparence et la mise en valeur du terroir
- encourager la consommation de boissons locales (vins, jus, bières, sirops, etc.) pour accompagner le plat ou le menu

Les établissements veillent à connaître l'origine des denrées utilisées en se renseignant auprès de leurs fournisseurs.

La participation repose sur une relation de confiance entre les établissements et la COREB.

4. Transmission des menus

Les établissements transmettent leur proposition de menu à la COREB **jusqu'au 15 août 2026**. Cette démarche permet d'accompagner les participants et de veiller à la cohérence de l'opération, tout en laissant une grande liberté de création. Elle permet également à la COREB de mettre en forme les menus dans le design du projet, de les imprimer en format papier et de les transmettre aux établissements.

5. Valorisation

Les établissements participants s'engagent à proposer une assiette ou un menu broyard durant la Semaine du Goût. En contrepartie, la COREB s'engage à fournir des efforts de communication visant à valoriser les établissements participants et à assurer la visibilité de l'opération.

Dans ce cadre, ils sont mis en avant à travers les actions suivantes :

- présence sur la page internet du site de la COREB dédiée à l'opération
- intégration dans les supports de communication
- promotion via les réseaux sociaux et la presse locale
- communiqué de presse
- mise en avant auprès des partenaires régionaux

Du matériel de communication pourra être mis à disposition (affiches, menu imprimé dans le design du projet, logo, kit pour les réseaux sociaux, code QR officiel, etc) afin d'accompagner les établissements dans la promotion de l'événement.

6. Suivi

La COREB peut effectuer des visites ponctuelles durant l'événement pour s'assurer du respect de la charte.

En cas d'écart, un échange sera privilégié avec l'établissement afin d'ajuster la proposition.

7. Adhésion

La participation à cette initiative est volontaire et repose sur l'engagement des établissements.

Nom de l'établissement : _____

Personne de contact : _____

NPA et ville : _____

Nr de téléphone : _____

Horaires d'ouverture : _____

Site internet : _____

Réseaux sociaux : Facebook Instagram
 LinkedIn autre, précisez : _____

Lieu et date : _____

Signature : _____

Ce formulaire ainsi que la proposition de menu sont à nous retourner jusqu'au 15 août 2026.

- par courrier postal : COREB
Rue de Savoie 1
1530 Payerne
- ou par e-mail : celine.niederhausern@coreb.ch

Etablissement :



MENU