



RESTAURATION ET MÉTIRS DE BOUCHE



DOSSIER DE CANDIDATURE

NOM COMMERCIAL :

VILLE :

ACTIVITÉ :

UNE MARQUE TERRITORIALE, UN ÉTENDARD



Pour mettre en œuvre sa stratégie de valorisation et de promotion du département et de ses territoires, le Conseil départemental a créé Allier Bourbonnais Attractivité.

Sa mission ? **Renforcer la notoriété du territoire, la fierté d'appartenance de ses habitants, et donner "l'envie d'Allier", en réunissant celles et ceux qui partagent les valeurs du territoire.**

C'est à travers sa marque territoriale Allier Bourbonnais, l'Auvergne d'Azur et d'Or que l'agence mène différentes actions auprès des habitants et des populations extérieures.

C'est aussi un marqueur d'identité et de fierté pour toutes les Bourbonnaises et les Bourbonnais, appelés à devenir les premiers ambassadeurs de leur territoire.

C'est le moyen de valoriser nos énergies, nos talents, nos jeunesses, nos beautés, nos pépites, nos réussites, nos innovations !

ORIGINE BOURBONNAISE APPROUVÉE

Lancée en juin 2021, la démarche **Allier Bourbonnais Savoir-Faire** fédère les producteurs, transformateurs, artisans, agriculteurs... qui mettent en œuvre leurs **savoir-faire dans le département.**

Pour aller plus loin dans la démarche et poursuivre la valorisation de nos savoir-faire bourbonnais, l'objectif est également d'**inviter les professionnels de la restauration et des métiers de bouche qui mettent en valeur les productions locales à rejoindre la dynamique Allier Bourbonnais Savoir-Faire.**

Les bénéfices sont multiples :

- Permettre à la clientèle locale, de passage ou touristique, sensible à une démarche de consommation locale, de trouver plus facilement les produits Allier Bourbonnais
- Mettre en valeur visuellement les produits Allier Bourbonnais dans les points de vente
- Faciliter les rencontres et les contacts entre les points de vente et les producteurs
- Mobiliser les acteurs : le label **Allier Bourbonnais Savoir-Faire** vise les produits matériels élaborés sur le département mais toutes les forces vives du département ont aussi la possibilité de rejoindre le mouvement.

L'objectif est de soutenir la production locale en facilitant les échanges et les rencontres entre producteurs et consommateurs, et en développant sa notoriété à travers des outils de communication, la participation à des salons et des événements locaux, régionaux, nationaux.



Qui est concerné ?

Tous les professionnels des métiers liés à la préparation de produits et mets relevant de l'alimentation peuvent candidater : boucher, charcutier, traiteur, boulanger, chocolatier, confiseur, pâtissier, restaurateur, cuisine de collectivité, portage de repas à domicile, débit de boissons, poissonnier...

CONDITIONS

I. GÉNÉRALITÉS

La sélection Allier Bourbonnais Savoir-Faire a pour objectif de promouvoir et de valoriser les productions agricoles, agroalimentaires, artisanales et industrielles de l'Allier, ainsi que les professionnels qui les valorisent et de garantir au consommateur une information claire sur l'origine des produits qu'il achète et consomme.

Ce cahier des charges dédié à la restauration et aux métiers de bouche est porté par les professionnels de ces métiers adhérents dans le respect de l'ensemble des réglementations existantes (sanitaires, commerciales, sociales...).

L'adhésion est valable pour **une durée de 2 ans**.

II. LES CRITÈRES DE SÉLECTION

Article 1 : Engagements généraux

- Être reconnu professionnel de la restauration ou des métiers de bouche auprès de la Chambre consulaire compétente de l'Allier ;
- La production/transformation/élaboration est réalisée dans l'Allier avec des produits et matières premières du département ;
- Le produit et/ou le savoir-faire ne doit nuire à l'image du territoire ;
- L'entreprise candidate possède un n° SIRET propre de plus de 12 mois ;
- L'exercice de l'activité est à titre principal.

Le comité de sélection sera particulièrement attentif aux points suivants dans le traitement du dossier :

- L'existence d'un local dédié à la production ;
- La mise en place d'une démarche responsable dans le processus de production (démarche environnementale...), le choix des matières premières (label qualité, provenance...).

Article 2 : Les produits et savoir-faire concernés

Pour pouvoir porter le réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire, le produit doit répondre à un ou plusieurs critères selon sa nature :

- Un produit fini réalisé dans l'Allier par l'adhérent ;
- Une élaboration majoritairement faite sur place à partir de produits bruts, dans le respect de la réglementation en vigueur sur les mentions «fait maison» ou «artisanal» ;
- Autant que possible des matières premières agricoles ou artisanales produites dans l'Allier si disponible ;
- Des produits ou du matériel non-commercialisés fabriqués dans l'Allier (mobilier, machinisme, déco...) ;
- L'ensemble des productions :
 - La transparence de l'information sur les produits référencés et leur producteur ;
 - Avoir un prix de revient pour le produit majoritairement acquis dans l'Allier (matières premières et/ou main-d'œuvre).

► Les candidatures portant sur des activités et des produits concernés par un signe officiel de qualité dans le département (produits porcins, bovins, ovins, volailles) seront étudiés au cas par cas en lien avec les filières concernées.

► Le comité de sélection tiendra compte des particularités du métier et des produits dans l'appréciation des critères et des démarches d'amélioration et de progression mises en place par l'entreprise.

Article 3 : Identification et Traçabilité

Afin d'intégrer le réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire, l'entreprise s'engage à une transparence totale et à répondre aux demandes d'informations relatives à ses produits ou à son entreprise (à l'exclusion des recettes, des secrets de fabrication ou des éléments protégés par un brevet).

Tout changement important sur le produit agréé devra faire l'objet d'une information écrite au comité de sélection qui statuera sur le maintien de l'adhésion pour le produit.

Article 4 : Respect de la réglementation et contrôle

L'entreprise déclare sur l'honneur être en conformité avec l'ensemble des réglementations en vigueur (réglementations sanitaires, commerciales, sociales et environnementales) et à jour de ses cotisations fiscales et sociales.

Elle déclare également être en règle auprès des services de la Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations (DDETSPP) concernant l'étiquetage, la publicité et le cas échéant l'utilisation des signes officiels de qualité (label, certificats de conformité, etc.).

III. ENGAGEMENT DU COMITÉ DE SÉLECTION

Le comité de sélection est composé de l'agence Allier Bourbonnais Attractivité, de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de commerce et d'industrie, de la Chambre de métiers et de l'artisanat, des organismes de gestion des filières qualité de l'Allier, membres auxquels pourront s'ajouter des experts et professionnels des filières en fonction des dossiers présentés.

Il s'engage à :

- Si nécessaire, prendre contact avec le candidat pour obtenir des informations complémentaires ou aller à sa rencontre sur le lieu de production ;
- Faire part aux candidats de la décision prise ;
- En cas de refus, conseiller les entreprises pour qu'elles puissent intégrer la démarche.

IV. ENGAGEMENT DES ADHÉRENTS

Les membres du réseau **Allier Bourbonnais Savoir-Faire** s'engagent à :

- Respecter l'ensemble des éléments du présent dossier de candidature ;
- Faire référence, citer, valoriser, dans leurs prises de parole individuelle ou dans leurs contacts avec les médias, leur appartenance au réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire (site Internet, réseaux sociaux, presse locale...) ;
- Apposer le logo Allier Bourbonnais Savoir-Faire sur leurs produits ou menu ;
- Utiliser les outils de communication fournis dans le kit communication (dans le point de vente, sur le stand, ...) ;
- Participer aux actions de promotion du réseau proposés par l'agence Allier Bourbonnais Attractivité.

V. ENGAGEMENT DE L'AGENCE D'ATTRACTIVITÉ

Il sera mis à disposition des entreprises engagées dans le réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire des outils de communication, évalués en fonction des besoins, en accord avec l'agence d'attractivité.

Allier Bourbonnais Attractivité s'engage à assurer la communication institutionnelle de la marque Allier Bourbonnais Savoir-Faire au niveau départemental, régional et national grâce notamment aux outils et actions listés ci-dessous :

- Participation à des événements, foires et salons ;
- Relations presse ;
- Communication sur les différents supports de communication de l'agence et notamment sur les réseaux sociaux et un site internet dédié ;
- Organisation de manifestations à destination du grand public et des adhérents à la marque Allier Bourbonnais Savoir-Faire ;
- Sollicitation des adhérents pour s'associer aux diverses manifestations auxquelles l'agence prendra part ;
- Animation du réseau et mise en contact avec les acteurs économiques et forces vives locales.

VI. USAGE D'ALLIER BOURBONNAIS SAVOIR-FAIRE

- ▶ L'adhésion est accordée pour une durée de 2 ans sous réserve du respect du cahier des charges. Le renouvellement se fait par la confirmation écrite que l'ensemble des informations et produits sont identiques à la déclaration précédente, ou en fournissant un nouveau dossier ou une nouvelle fiche déclarative.
- ▶ Une adhésion est une démarche vivante qui s'adapte aux évolutions de notre société, de ses valeurs et de ses normes.
- ▶ En cas d'évolution du cahier des charges, les produits dont les caractéristiques ne correspondraient plus aux critères requis auront 6 mois pour réévaluer son adhésion auprès de l'agence et du comité de sélection.

- L'adhésion peut être retirée à tout moment pour manquement aux règles édictées. Il n'est ni cessible ni transmissible.
- En cas de cession de l'exploitation, de changement de dirigeant et/ou de lieu de production, une nouvelle demande devra être déposée. L'adhérent peut également demander le retrait de son adhésion.
- L'adhésion à Allier Bourbonnais Savoir-Faire n'est pas exclusive, l'entreprise pouvant adhérer à d'autres démarches.

VII. CONDITIONS FINANCIÈRES ET COTISATION

L'adhésion au réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire est soumise au paiement d'une cotisation annuelle.

Le montant de la cotisation est fixé à 72 € par adhérent et par an (1er janvier N - 31 décembre N) ou 108 € par adhérent et par an pour les doubles adhérents (producteur/créateur et point de vente).

La cotisation couvre notamment :

- L'accès aux services, outils de communication et actions collectives portés par la démarche ;
- Le droit d'usage de la sélection Allier Bourbonnais Savoir-Faire dans le respect du cahier des charges.

Les prestations particulières suivantes seront tarifées en supplément :

- Les outils de communication payants (Voir le catalogue Kit communication)
- La participation aux événements sur stand payant porté par l'agence.

La cotisation est non remboursable.

Un avis de paiement est adressé par voie postale par la Paierie départementale. Celui-ci doit être réglé avant la date indiquée. En cas de non règlement à échéance, une relance est effectuée pour régularisation.

En cas de non-paiement, et après relance restée sans effet, le membre sera déchu de ses droits en tant qu'adhérent, entraînant notamment la suspension de l'usage de la sélection et du bénéfice des services associés.

L'accès aux services et à l'usage de la sélection est strictement réservé aux adhérents à jour de leur cotisation.

VOS BESOINS

A quels besoins souhaitez-vous que le réseau réponde ?

À numéroter du plus (1) au moins important (9).

- ☐ Bénéficier d'outils pour être mis en relations avec des producteurs / fabricants
- ☐ Être présent dans un catalogue de produits locaux
- ☐ Rencontrer d'autres adhérents au réseau Allier Bourbonnais Savoir-Faire
- ☐ Bénéficier de la communication globale du réseau (site, carnet producteurs, réseaux sociaux...)
- ☐ Participer/Organiser des dégustations ou des ateliers avec les producteurs et artisans du réseau
- ☐ Bénéficier d'une signalétique qui identifie vos produits fait maison auprès de vos prospects et clients
- ☐ Revendiquer votre statut d'entreprise utilisant des matières premières bourbonnaises
- ☐ Être référencé sur le site Allier Bourbonnais Savoir-Faire
- ☐ Autres besoins, lesquels :

OBTENIR L'ADHÉSION

ALLIER BOURBONNAIS SAVOIR-FAIRE

1. Constituer votre dossier de candidature avec les pièces suivantes :

- ☐ Ce dossier rempli, daté et signé :
 - en ligne (savoir-faire.allier-bourbonnais.fr)
 - en version papier (demande à contact@allier-bourbonnais.fr)
 - par courriel (envoyer à contact@allier-bourbonnais.fr)
- ☐ Documents attestant des labels qualité ou qualifications de savoir-faire ;
- ☐ Éléments visuels à transmettre par courriel (logo, photos pour illustrer votre entreprise et vos produits, ainsi que tout autre document que vous souhaitez partager...) ;
- ☐ Dernières factures d'approvisionnement en circuit-court ;
- ☐ Affichage salle ou menus de vos fournisseurs locaux ;
- ☐ 3 derniers menus (restauration).

2. Faire parvenir ce dossier et l'ensemble de ses pièces

- Par courrier
Allier Bourbonnais Attractivité
65, rue d'Allier
03000 Moulins
- Par courriel (envoyer à contact@allier-bourbonnais.fr)

3. Traitement de votre candidature

- Réception et étude du dossier
- Instruction du dossier par un comité de sélection qui pourra être amené à vous contacter ou vous rencontrer sur votre lieu de production
- Notification motivée de la décision

INFORMATIONS

Marielle Auclair

auclair.m@allier-bourbonnais.fr

06 40 20 73 47 - 04 70 46 89 02



CANDIDATURE

1. L'ENTREPRISE

Nom et prénom des dirigeants et associés

Raison sociale

Nom commercial

Adresse du siège social et/ou des établissements de production situés dans l'Allier

Code NAF/APE

Numéro SIRET

Nombre de salariés / d'apprentis / de saisonniers / d'extra *(pour l'année en cours)*

Téléphone

Courriel

Site internet et boutique en ligne

Réseaux sociaux *(lesquels + le nom de vos pages, comptes...)*

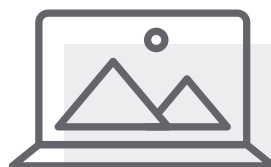
PERSONNE À CONTACTER SUR CE DOSSIER
(SI DIFFÉRENTE DES INFORMATIONS CI-DESSUS)

Prénom / Nom

Fonction

Téléphone

Courriel



**COORDONNÉES VISIBLES
SUR VOTRE FICHE EN LIGNE**
savoir-faire.allier-bourbonnais.fr

(SI DIFFÉRENTES DES INFORMATIONS CI-DESSUS)

Prénom / Nom

Adresse

Téléphone

Courriel

Quelle est votre activité ? (métier, spécialité, type de restauration, etc...). Préciser également vos activités secondaires.

Création de l'établissement, dates clés de développement et philosophie de travail

Nombre de couverts (restauration)

Origine de la clientèle

Part de locaux

Part de clientèle de passage

Part de touristes

Démarches qualité acquises ou en cours d'acquisition (labels, agréments, certificats, diplômes, reconnaissances professionnelles...). Préciser le statut, le niveau et l'année.

Référencement dans des guides, sur des sites, réseaux et partenaires. Préciser les années.

Moyens de communication mis en œuvre pour faire connaître l'entreprise, ses produits, ses savoir-faire (réseaux sociaux, flyers, encarts presse, site internet, salons, sites spécialisés...) et participation à des manifestations/animations locales (salons, foire...)

Lieux de commercialisation

Rédigez un texte de PRÉSENTATION DE VOTRE ACTIVITÉ destiné à votre fiche sur le site internet savoir-faire.allier-bourbonnais.fr. Vous pouvez consulter les fiches existantes pour avoir un aperçu des possibilités.

2 - ORIGINE DES MATIÈRES PREMIÈRES

1. Parmi votre offre de vente, quelle est la part des préparations faites maison ?

☐ Moins de 30%

☐ De 30 à 50%

☐ De 51 à 70%

☐ Plus de 70%

2. Parmi votre approvisionnement, quelle est la part en circuit-court ?

☐ Moins de 30%

☐ De 30 à 50%

☐ De 51 à 70%

☐ Plus de 70%

3. Parmi votre offre faite maison, quels sont les produits et matières premières utilisés issus du département ?

Catégorie de produits	Précision produit si nécessaire	Fournisseur	Localité (ou pays)	Fréquence d'approvisionnement
Bœuf				
Porc				
Poulet				
Autres viandes				
Poissons et fruits de mer				
Fruits et légumes				
Produits laitiers				
Produits d'épicerie				
Œufs				
Boulangerie				
Pâtisseries				
Légumineuses				

Catégorie de produits	Précision produit si nécessaire	Fournisseur	Localité (ou pays)	Fréquence d'approvisionnement
Boissons alcoolisées				
Boissons non-alcoolisées				
Autres produits achetés dans l'Allier				

Autres précisions

3. Changez-vous tout ou une partie de votre offre de vente au cours de l'année ? *Si oui, pour quelles raisons ?*

Saisonnalité des produits ou changement de fournisseur

- ☐ Disponibilité des produits frais
- ☐ Adaptation des menus aux produits de saison
- ☐ Réduction des coûts en utilisant des produits de saison
- ☐ Collaboration avec de nouveaux partenaires commerciaux
- ☐ Autre :

Répondre aux demandes de la clientèle

- ☐ Intégration de nouvelles tendances alimentaires (végétarien, sans gluten, bio)
- ☐ Répondre aux demandes des clients de nouveaux produits
- ☐ Pris en compte des retours clients pour améliorer les produits existants
- ☐ Autre :

Réglementations et normes sanitaires

- ☐ Mise en conformité avec les nouvelles réglementations alimentaires et sanitaires
- ☐ Adaptation des pratiques en cuisine et en production pour respecter les cahiers des charges des labels dont vous faites partie
- ☐ Autre :

Concurrence

- ☐ Différenciation par rapport aux concurrents
- ☐ Renouveler l'intérêt des clients
- ☐ Autre :

Création de produits spéciaux

- ☐ Pour les fêtes (Noël, Pâques, Saint-Valentin) ou pour les événements
- ☐ locaux/nationaux/internationaux
- ☐ En raison d'un partenariat avec un fournisseur
- Autre :

Formation et perfectionnement professionnel

- ☐ Application des nouvelles compétences acquises par le personnel à la suite de formations
- ☐ Exploration de nouvelles inspirations culinaires découvertes lors de stages ou d'échanges professionnels
- ☐ Autre :

Développement durable et éthique

- ☐ Mise en place d'une offre plus respectueuse de l'environnement
- ☐ Utilisation de produits issus de l'agriculture durable ou équitable
- ☐ Autre :

3 - PRODUITS BOURBONNAIS

Parmi votre offre faite maison, proposez-vous des produits emblématiques du Bourbonnais ? Avez-vous des produits par excellence, qui mettent en avant la gastronomie locale et/ou des partenaires locaux ? Cela peut être une spécialité bouronnaise ou une création maison qui met en valeur le territoire par son nom, sa forme, sa saveur, ses ingrédients locaux, son lien, avec l'histoire, le patrimoine... Ces spécialités devront avoir dans leur composition au moins un ingrédient principal issu du département. (Version classique ou revisitée)

Un plat/dessert signature, un menu 100% local ? *Si oui, présentez-les ci-dessous.*

PRODUIT 1

Nom et spécificités :

Liste des ingrédients
produits dans l'Allier :

Listes des
ingrédients autres :

PRODUIT 2

Nom et spécificités :

Liste des ingrédients
produits dans l'Allier :

Listes des
ingrédients autres :

PRODUIT 3

Nom et spécificités :

Liste des ingrédients
produits dans l'Allier :

Listes des
ingrédients autres :

PRODUIT 4

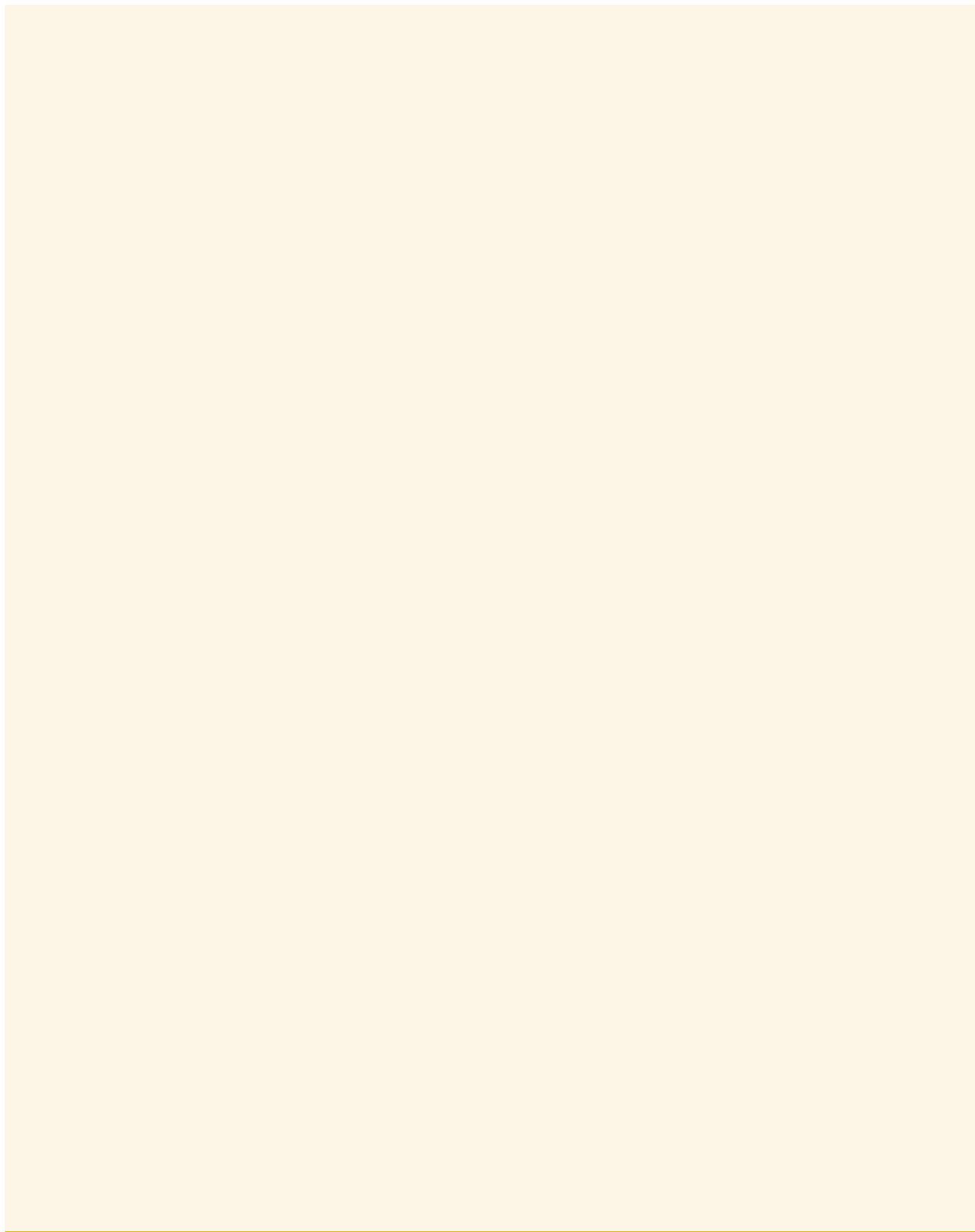
Nom et spécificités :

Liste des ingrédients
produits dans l'Allier :

Listes des
ingrédients autres :

Ces spécialités sont-elles disponibles à la vente toute l'année ? Si non, pour quelle raison ?

Informations supplémentaires si nécessaire.



FORMULAIRE DE PRÊTS DE PHOTOS

Nous utilisons régulièrement des visuels pour nos supports de communication et de promotion du réseau. **Merci d'indiquer dans ce formulaire le nom des photos que vous nous autorisez à utiliser, ainsi que le nom de la personne qui en est propriétaire.**

Les photos seront à nous transmettre par email en même temps que ce dossier complété.

Je soussigné :	
Nom du contact	
Établissement / structure	
Adresse	
Ville, code postal	
Tél.	
Mail	

Garantis être titulaire des droits d'utilisation des visuels fournis et être autorisé à les céder :

☐ Oui

☐ Non

Autorise Allier Bourbonnais Attractivité à utiliser le(s) visuel(s) joint(s) dans le cadre de ses **actions de promotion et communication** (éditions, Internet, newsletter, presse...) pour une durée de 7 ans :

☐ Pour illustrer mon offre uniquement

☐ Pour illustrer mon offre et plus largement la destination Allier

Autorise Allier Bourbonnais Attractivité à utiliser le(s) visuel(s) joint(s) dans le cadre des actions de promotion et communication (éditions, Internet, newsletter, presse...) **de ses partenaires** (offices de tourisme, Comité Régional du Tourisme, autres...) pour une durée de 7 ans :

☐ Oui

☐ Non

Légende(s) et crédit(s) photo :

CHARTRE DU MEMBRE DU RÉSEAU

ALLIER BOURBONNAIS SAVOIR-FAIRE

ENTRE EN APPLICATION DÈS VALIDATION DU DOSSIER PAR LE COMITÉ DE SÉLECTION

Cocher les mentions.

- ☐ Je m'engage à utiliser Allier Bourbonnais Savoir-Faire uniquement sur les produits et savoir-faire désignés en accord avec le comité de sélection.
- ☐ Je respecte le cahier des charges rempli et signé.
- ☐ Si je change de fournisseur ou crée de nouveaux partenariats, j'en informe l'agence Allier Bourbonnais Attractivité pour qu'elle évalue sa conformité au dossier et/ou qu'elle mette à jour mes informations diffusées sur ses supports.
- ☐ J'appose le logo Allier Bourbonnais Savoir-Faire sur les parties concernées de mon menu et/ou sur mes produits transformés destinés à la vente à emporter (ou sur l'étiquette, l'emballage, etc...). J'utilise les outils de communication fournis (dans mon point de vente, sur mon stand,...) et je cite Allier Bourbonnais Savoir-Faire lorsque je communique sur mon activité (site Internet, réseaux sociaux, presse locale...).
- ☐ Je respecte la charte graphique du logo Allier Bourbonnais Savoir-Faire envoyée par courriel.
- ☐ J'oriente volontiers mes clients vers les autres adhérents au réseau si c'est nécessaire et je participe à la vie du réseau.
- ☐ Je valorise les produits du terroir et je privilégie les fournisseurs locaux pour me différencier sur mon marché et affirmer mon attachement à l'Allier.
- ☐ Je m'engage à être transparent sur la composition de mes produits auprès de mes clients et de mes partenaires.
- ☐ J'affiche ou j'exprime la provenance de mes matières premières / mes fournisseurs auprès de ma clientèle.
- ☐ J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis dans le présent dossier et les pièces jointes.
- ☐ J'atteste sur l'honneur respecter l'ensemble des réglementations existantes (sanitaires, commerciales, sociales).
- ☐ J'autorise Allier Bourbonnais Attractivité à communiquer mes coordonnées professionnelles (Nom de la société, prénom, nom, adresse, email et téléphone) dans le cadre de l'intérêt légitime, à ses partenaires identifiés (exemple : Offices de Tourisme, EPCI, Conseil départemental, organisateurs d'évènements, etc.), pour les seuls besoins des actions et services du réseau, et dans le respect de la réglementation relative à la protection des données personnelles.

Je soussigné

M / Mme

Représentant l'entreprise (dénomination)

Fait à

le

Signature du demandeur