



LABELLISATION « QUALITÉ TERROIR »

Sommaire

I/ REGLES D'UTILISATION :

Règlement du Label « QUALITE TERROIR »

1. Présentation du Label « QUALITE TERROIR »

2. Critériologie

- 2.1 Le respect des valeurs humaines et professionnelles (vertus et valeurs commerçantes)
- 2.2 Des produits sourcés , de qualité, fruits de l'artisanat
- 2.3 Achat et consommation responsables (filiation des produits)
- 2.4 Gestion environnementale
- 2.5 Innovation

3. Processus de labellisation

- 3.1 Le comité de labellisation
- 3.2 Le processus
- 4. Modalités de labellisation
 - 4.1 Eligibilité
 - 4.2 Durée de labellisation
 - 4.4 Evolution des critères
 - 4.5 Retrait du label

5. Communication associée au label

- 5.1 Les outils mis à disposition
- 5.3 La charte graphique de la marque (pj)

6. Dispositions de la loi Informatique et Libertés

II/ FONCTIONNEMENT COMITE DE LABELLISATION :

1. Les attributions du comité de labellisation

2. Composition du comité de labellisation

3. Fonctionnement du comité de labellisation

I/ REGLES D'UTILISATION :

1. Présentation du label « Qualité Terroir »

Définition du terroir :

Une typicité française - Une terre et des hommes :

Les terroirs résultent de l'exploitation sur une période longue, par une société humaine, d'une partie des potentialités d'un espace naturel et ou agricoles.

Les terroirs forment des espaces concrets, tangibles et cartographiables (géographie).

Le terroir possède également une dimension culturelle qui reflète directement la société humaine qui l'exploite et son histoire.

Le concept de terroir est français et reste d'ailleurs non traductible. Longtemps influencé par la seule viticulture, il évoque l'alliance des hommes et de la terre.

En tant que représentant du patrimoine gastronomique local, vos produits en composent la vitrine et vous en êtes les ambassadeurs.

Vous représentez vos régions et plus largement la France.

L'esprit «Qualité Terroir» vise à s'engager sur différentes valeurs que nous considérons comme des fers de lance, défenseurs de notre philosophie.

Le label « QUALITE TERROIR » : le savoir-faire à la française.

Ce label marque la volonté d'identifier **des commerçants et des artisans** qui répondent de manière pragmatique au savoir-faire à la française, à l'amour des produits régionaux et aux enjeux du développement durable à travers une offre de consommation responsable (produits et services).

Les objectifs de ce label sont :

- Sélectionner des commerçants et des artisans de qualités, acteurs reconnus qui se veulent représenter la vitrine régionale du terroir local (terreau).

- D'identifier et de rendre visible auprès des citoyens les structures engagées dans cette démarche par le biais de supports de communication grand public (site web, réseaux sociaux, campagnes de communication,)
- Garantir une qualité et une pérennité au commerce des halles gastronomiques.

En décernant le label « QUALITE TERROIR », le porteur du projet souligne l'engagement continu des structures labellisées dans les domaines suivant :

- Le respect des valeurs humaines et professionnelles,
- Des produits irréprochables sur leur qualité et leur provenance,
- Une gestion environnementale,
- L'achat et la consommation responsable,
- L'innovation (ex : mise en oeuvre de nouveaux services de distribution)

Les labellisés couvrent des secteurs d'activités variés comme la restauration, l'alimentation, l'artisanat,...etc.

Le label « **Qualité Terroir** » repose sur **des valeurs fortes** : Le bien vivre à la française, la convivialité, la responsabilité, la transparence, et la cohérence d'action.

2. Critériologie

Les acteurs sont susceptibles de recevoir le label à partir du moment où ils mettent en oeuvre des actions de façon transversale dans les domaines suivants :

2.1 Le respect des valeurs humaines et professionnelles

Définition :

Le centre du développement économique ne doit aller à l'encontre de l'être sous prétexte du gain.
La loyauté, la vérité des relations doivent être au centre du débat.

Votre engagement est de vous positionner en temps qu'ambassadeurs de la gastronomie locale.

2.2 Des produits irréprochables sur la qualité et la provenance

Définition :

La traçabilité et la lisibilité des filières doivent être respectées, prouvables et promues. Nous favorisons et valorisons les produits fruits de l'artisanat local.

2.3 Gestion environnementale

Définition :

La gestion environnementale est la modalité de gestion existante dans tous les types d'organisations visant à protéger l'environnement et à réduire l'impact de son activité sur l'écosystème. L'enjeu environnemental est le respect des conditions de production vertueuses de la nature et de l'environnement, le respect des produits, la gestion des ressources naturelles.

Il se traduit par des actions pour :

- Favoriser une production sans utilisation de produits phytosanitaires,
- Favoriser des produits en circuit court ou à l'échelle régionale,
- La gestion des déchets doit être exemplaire voir innovante.

Dans le cadre de la labellisation « Qualité Terroir », sont évalués les actions/pratiques mises en oeuvre en matière de :

- Provenance des produits, leur qualité, transformation et culture artisanale,
- Gestion vertueuse des déchets,
- Information-sensibilisation du personnel et des parties prenantes.

2.4 Achat et consommation responsable

Définition :

Un achat responsable (produit ou service) est une réponse à un besoin qui intègre, en plus de la dimension économique, une dimension sociale et environnementale. Consommer responsable, c'est privilégier des produits français et des services à forte valeur sociale et environnementale dans un objectif de création de richesses locales.

Dans le cadre de la labellisation « **Qualité Terroir** », sont évaluées les actions/pratiques mises en oeuvre en matière de :

- L'achat auprès de structures de productions locales,
- L'utilisation de critères de développement durable dans la sélection des fournisseurs/prestataires et produits achetés,
- Les relations éthiques/équitables avec vos fournisseurs et prestataires.
- Favoriser la distribution de produits labellisés, eco-chartés etc....
- Utiliser et valoriser les circuits directs et courts,
- Assurer la mise en valeur des produits locaux ainsi que la dégustation sur site.

2.5 Innovation

Définition :

L'innovation désigne l'introduction sur le marché d'un produit ou d'un procédé nouveau ou significativement amélioré par rapport à ceux précédemment élaborés par l'unité légale.

Sont évaluées les actions/pratiques mises en oeuvre en matière de :

- Mise en oeuvre de nouveaux modes de distribution,
- Présentation de nouveaux produits ou de nouveaux services, mise en avant des produits locaux, présentation, transformation...

3. Processus de labellisation

3.1 Le comité de labellisation

Le comité de labellisation est composé (configuration maximale) de cinq membres.

Le **comité de labellisation** a un rôle consultatif dans l'attribution du label, la décision finale est prise par le **Représentant légal de la société « Halles Terroir »**.

3.2 Le processus

Remplir le formulaire en ligne (www.halles-terroir.fr) volet labellisation
Ou www.label-qualite-terroir.fr

La décision d'attribution ou de non attribution du label est notifiée par « **Halles Terroir** » par email et courrier.

Ce mail/courrier est accompagné en cas de validation de :

- Supports de communication : Statuette et manifeste ;
- La fiche présentant aux candidats la décision et les commentaires.

4. Modalités de labellisation

4.1 Eligibilité

Les structures sont éligibles à conditions :

- De candidater pour la labellisation d'un établissement portant des valeurs locales et en adéquation avec la philosophie de la charte,
- De respecter les principes de savoir-faire à la française et la provenance des produits utilisés ou vendus.
- De pouvoir justifier d'éléments attestants la véracité des réponses données.
- Les artisans commerçants distingués par un titre honorifique, une récompense dans leur domaine (MOF - étoilés - déjà adhérents à des labels gastronomiques etc...) seront d'office acceptés dans le domaine sollicité (qualité/normes/territorialité).

4.2 Durée de labellisation

Le label est décerné pour trois ans, à compter de la date d'envoi du courrier de validation.

4.4 Evolution des critères

La société « HallesTerroir » actualise et enrichit régulièrement le dossier de candidature, notamment au regard de l'évolution de la réglementation. Au terme de leur labellisation, c'est-à-dire 3 années, les candidats sont invités à remplir la nouvelle version du dossier de candidature.

4.5 Suspension ou retrait du label

Suspension :

Le label peut faire l'objet d'une suspension de validité notamment (cette liste n'étant pas exhaustive):

- soit à la demande de la structure,
- soit en cas d'appréciation négative de la société « Halles Terroir » quant au respect des dispositions du cahier des charges,
- soit en cas de non-respect des réglementations sociales, environnementales et sanitaires en vigueur.

Pendant la suspension, la structure ne peut faire état de sa labellisation et n'apparaît plus sur les différents supports de communication du label « Halles Terroir ».

La société « Halles Terroir » est également au retrait « temporaire » du labellisé et de toutes ses opérations de communication.

Retrait :

La société « Halles Terroir » se réserve expressément le droit de retirer à tout moment l'autorisation d'utilisation de la présente marque aux structures s'étant vu attribuer le label dès lors que les conditions d'utilisation de la présente marque ne sont plus remplies.

Un tel retrait du droit d'utilisation doit être suivi de son exécution immédiate et toutes les dispositions doivent être prises sans délai pour faire disparaître la marque et ainsi être retiré notamment de toutes vitrines, emballages, documents, supports commerciaux publicitaires et autres supports web.

5. Communication associée au label

5.1 Les outils mis à disposition

La société « Halles Terroir » met à disposition des structures labellisées :

- Une ou plusieurs vitrophanies selon les besoins. Les vitrophanies supplémentaires pourront être demandées, dans la limite de 4 par structure.
- Le logo du label.
- La figurine du label.

6. Dispositions de la loi Informatique et Libertés

5.1 Les outils mis à disposition

La société « Halles Terroir » dispose d'un traitement informatique permettant de recenser les entreprises titulaires du label « Qualité Terroir », et de permettre la communication avec ces structures.

Les données personnelles vous concernant et enregistrées dans ce traitement (coordonnées des contacts) ne sont accessibles qu'à La société « Halles Terroir », sauf en cas d'accord de votre part nous autorisant à communiquer vos coordonnées personnelles aux autres structures labellisées (Cf. outil de candidature en ligne). En application des articles 39 et 40 de la loi Informatique et Libertés du 6 janvier 1978 modifiée, vous pouvez accéder, et le cas échéant obtenir la rectification ou la suppression des données vous concernant, en vous adressant à :

Société HALLES TERROIR - 37, rue des Acières - 42000 SAINT-ETIENNE
www.halles-terroir.fr

Je m'engage à respecter le règlement du label « Qualité Terroir » dont je déclare avoir pris connaissance.

Fait à XXX, le

Signature de la **structure labellisée** et de son représentant, précédé de la mention « **Lu et approuvé** » ci-après nommé :

II/ FONCTIONNEMENT COMITE DE LABELLISATION :

Créé en 2020, le label « **Qualité Terroir** » marque la volonté de la société « Halles Terroir » d'identifier **des commerçants et des artisans** qui répondent de manière pragmatique au savoir-faire à la française, à l'amour des produits régionaux et aux enjeux du développement durable à travers une offre de consommation responsable (produits et services).

Ce label est décerné par la société « Halles Terroir » qui s'appuie sur un comité de labellisation pour l'attribution du label.

1. Les attributions du comité de labellisation

Le comité analyse les candidatures à partir :

- des résultats obtenus par la structure sur la base du dossier de candidature,
- d'un entretien avec le candidat.

Il donne un avis argumenté sur les candidatures.

Les décisions finales de labellisation sont prises par le dirigeant de la société « Halles Terroir ».

2. Composition du comité de labellisation

Le comité est ouvert à :

- Grégory Marche
- Marion Millot
- Xavier Langlois
- Denis Blettery
- Nicolas Imbert

Le Quorum est atteint avec la participation de 3 personnes.

3. Fonctionnement du comité de labellisation

Le comité de labellisation est un **comité consultatif** qui émet un avis argumenté sur les candidatures au label « **Qualité Terroir** ».

Le comité de labellisation **se réunit 1 fois par mois minimum et consulte régulièrement les demandes de formulaires en ligne.**

Cet entretien intervient après dépôt d'un dossier de candidature et son instruction par le comité de Labellisation.

Seuls les dossiers validés (complets) **sont présentés au comité de labellisation, ainsi que les dossiers non validés dans les conditions suivantes :**

- **score global supérieur à 80 points pour structures employeuses et à 70 points pour les structures non employeuses,**

Le comité de labellisation, le service labellisation transmet aux membres les **fiches résultats des dossiers de candidature** des structures inscrites à l'ordre du jour. **Cette fiche récapitule par critère la validation des propos. Elle est accompagnée d'une note de commentaires structurée** de la manière suivante :

- points particulièrement positifs,
- points particulièrement négatifs,
- zones d'incertitude,
- Manquement de pièces justificatives,
- Commentaires généraux.

Les membres du comité de labellisation sont libres de poser toutes questions relatives à l'activité de la structure.

Le candidat a la possibilité d'apporter des pièces justificatives manquantes.

POUR LES DEMANDES DE RENOUELEMENT DU LABEL,

Une synthèse des dossiers de demande de renouvellement est faite aux membres du comité par le service Labellisation.

Les avis positifs ou négatifs de labellisation sont pris à la majorité et inscrits dans un compte-rendu.

Une fiche d'évaluation doit être remplie

Cette fiche aborde les points suivants :

- Conformité ou non-conformité de la candidature au référentiel « **Qualité Terroir** »,
- Mise en attente de la labellisation en l'absence de pièces justificatives,
- Recommandations dans le cadre d'une démarche de progrès.

Un mail est envoyé au candidat, le jour suivant le comité en cas de labellisation soumis à l'envoi de pièces justificatives complémentaires. Le candidat dispose alors de 15 jours pour finaliser son dossier comme demandé par le comité de labellisation.

La décision finale est prise par le dirigeant de la société « Halles terroir ».

La décision finale est communiquée par courrier au candidat dans la semaine suivant l'entretien ou à réception des pièces justificatives manquantes (dans la limite des 15 jours précisés ci-dessus). Ce délai permet un arbitrage à posteriori du dirigeant de la société « Halles Terroir », notamment en cas d'absence de ce dernier au comité de labellisation.

La fiche d'évaluation de l'entretien de candidature est jointe à ce courrier.

Questionnaire HALLES TERROIR

LOCALISATION HALLE :

IDENTITE :

ENTITE(S) :

SPECIALITE(S) :

FOURNISSEURS :

VOIES D'APPROVISIONNEMENT :

VALEURS QUE VOUS SOUHAITEZ DEFENDRE DANS LA HALLE :

CONCEPT :

OBJECTIFS & AMBITIONS :



HALLES TERROIR

contact@groupe-atrrium.fr

37, rue des Acières
42000 SAINT-ETIENNE
Tél. 04.77.21.41.90



HALLES TERROIR - ATRIUM