



**DOSSIER
DE
CANDIDATURE
2019**



L'agrément Qualité MOSL

Une marque globale territoriale

Sa déclinaison agrément unique



S'appuyant sur la marque partagée « MOSL Moselle Sans Limite », **l'agrément Qualité MOSL porte les valeurs de qualité et d'origine.** Il est décliné pour l'ensemble des démarches de qualité et fait l'objet d'une charte d'engagement et de critères propres à chacune d'entre elles.

En tant qu'agrément unique, il s'applique aux différents réseaux mosellans afin de porter une image commune et transversale : les produits, les restaurants, les sites touristiques...

Ses conditions d'obtention et d'utilisation sont régies par réseau, avec une gouvernance propre et un cahier des charges spécifique.

Les Produits MOSL

Pour les produits, l'agrément Qualité MOSL est co-piloté par le Département de la Moselle, Moselle Attractivité, la Chambre d'Agriculture et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle avec pour objectifs de :

- > garantir des produits issus d'une production locale de qualité ;
 - > offrir au consommateur une information claire sur l'origine des produits qu'il consomme ;
 - > proposer de participer au développement du « made in Moselle » et donc de l'emploi local.
-

Pourquoi porter l'agrément Qualité MOSL

1. L'agrément Qualité MOSL est une des composantes de la démarche globale MOSL, qui va profiter des bénéfices de toutes les actions de la marque :

- Une notoriété de la marque, et donc *a fortiori* de l'agrément qui graphiquement en est très proche.
- Une image moderne, tournée vers les jeunes et les talents du territoire.

2. Une nouvelle dynamique agrément Qualité MOSL tournée vers la qualité et l'origine, 2 notions appréciées des consommateurs.

- Des critères propres à chaque secteur d'activité mais qui visent à valoriser la qualité des acteurs mosellans dans leurs productions / sites / savoir-faire...
- Une indication importante sur l'origine, facteur important d'achat aujourd'hui chez les consommateurs.

3. Une augmentation des porteurs de l'agrément qui va profiter à chacun :

- En nombre : multiplication des produits par 5 a minima ► amplification de la visibilité de l'agrément tout en garantissant le respect de l'image de qualité
- Le fait que l'agrément puisse à la fois concerner un produit d'exception, un site touristique reconnu au niveau national ou un restaurant de haute gastronomie va renforcer les effets bénéfiques pour tous les produits agréés.
- Des collaborations facilitées entre les différents acteurs de l'agrément Qualité MOSL dans une logique de circuit court (produits-restaurants, sites-boutiques, produit brut-produit transformé...)

4. Des identités de réseaux respectées

L'agrément Qualité MOSL unique est une clé d'entrée, mais en parallèle chaque réseau pourra adapter sa communication pour valoriser son secteur d'activité :

- Des critères propres à chaque démarche
- Exemples de messages spécifiques qui pourront être utilisées sur les packagings, outils de communication, lieux de vente etc...
 - o *XXX est un produit agréé MOSL. Il répond aux exigences d'origine des matières premières et de savoir-faire artisanal mosellan.*
 - o *Les produits XXX du producteur XXX sont agréés MOSL. Ils répondent aux exigences de production sur le territoire mosellan et de traçabilité.*

- *Le site touristique XXX est agréé MOSL. Il répond aux exigences de qualité d'accueil et de valorisation du territoire mosellan*
- *Le restaurant XXX est agréé MOSL. Il répond aux critères de qualité et d'origine des produits, de savoir-faire et de valorisation du patrimoine gastronomique mosellan.*
- Des kits de communication fournis aux acteurs labellisés, respectant les spécificités des réseaux : producteurs / artisan / acteur touristique / restaurateur.

5. Des actions de communication et de promotion communes pour mutualiser les efforts et développer les opportunités au-delà des réseaux existants

- Développement d'outils de promotion conjoints (brochures, réseaux sociaux, site internet, campagnes médias)
- Réalisation d'opérations de promotion à grande échelle :
 - **Visibilité forte sur les lieux de vente du territoire** (offices de tourisme, sites touristiques départementaux...) qui constituent des espaces de visibilité forte pour les produits MOSL
 - **Rendez-vous nationaux** : Salon International de l'agriculture, FIM, Salon Made in France, avec une approche souvent croisée Produits / Artisanat / Restauration / Tourisme
 - **Rendez-vous mosellans identitaires MOSL** : Fêtes des vins de Moselle, Chalet Noël de Moselle..., avec une approche souvent croisée Produits / Artisanat / Restauration / Tourisme

LA CHARTE D'ENGAGEMENT :

I. GENERALITES

La charte d'engagement de l'agrément Qualité MOSL a pour objectif de promouvoir et de valoriser les productions agricoles et artisanales de Moselle et de garantir au consommateur une information claire sur l'origine des produits qu'il achète et consomme.

L'agrément Qualité MOSL apposé sur le produit garantit aux acheteurs et aux consommateurs :

- pour des produits artisanaux : la mise en œuvre de savoir-faire dans le cadre d'une production artisanale locale
- pour les produits agricoles : l'origine locale des matières premières
- pour l'ensemble des productions la transparence de l'information sur les produits référencés et leur producteur

Cette charte est portée par les artisans et agriculteurs adhérents dans le respect de l'ensemble des réglementations existantes (sanitaires, commerciales, sociales, etc).

II. LES CRITERES D'AGREMENT

Article 1 : Statut et localisation de la production

Les entreprises de production doivent être :

- soit d'origine artisanale et inscrites au Registre des Métiers tenu par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle
- soit d'origine agricole et cotiser à la MSA.

L'entreprise doit posséder son siège social ou un des établissements de production en Moselle.

Article 2 : Les produits et savoir-faire concernés

Pour pouvoir porter l'agrément Qualité MOSL, le produit doit répondre à un ou plusieurs critères selon sa nature :

- *pour les produits bruts d'origine agricole non transformé* : une origine 100% mosellane
- *pour les produits agricoles transformés* : un produit majoritairement composé de produits bruts d'origine mosellane (+ de 50% du poids du produit net), sauf impossibilité majeure ou qualité insatisfaisante
- *pour les produits élaborés* = produits finis non alimentaires ou alimentaires n'ayant pas un ingrédient brut mosellan majoritaire ou à connotation régionale forte (ex. macarons) : la valeur du produit doit être acquise majoritairement en Moselle, soit + de 50 % de la part du prix de revient du produit (matières premières et main-d'œuvre)
- *pour les savoir-faire d'excellence* : pourront être agréés les savoir-faire d'entreprises justifiant du label « Entreprise du Patrimoine Vivant », mis en

place par l'Etat pour distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence ou du statut de « Meilleur Ouvrier de France ».

En outre, le comité d'agrément fera preuve d'adaptabilité et de flexibilité dans l'appréciation des critères et des démarches d'amélioration et de progression mises en place par l'entreprise.

Le producteur peut faire appel à un prestataire de services, installé en Moselle et à titre exceptionnel dans un département ou un pays limitrophe, pour une sous-traitance partielle dans la fabrication du produit sous réserve qu'il puisse en justifier de la traçabilité et que cette sous-traitance reste minoritaire dans la constitution de la valeur ajoutée au produit.

Le producteur assume la responsabilité de la production, de l'assemblage, de la transformation et pour les produits alimentaires celle de la recette employée. Il en reste le détenteur.

Article 3 : Identification et Traçabilité

Afin d'obtenir l'agrément Qualité MOSL, le producteur 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) et notamment sans que cela soit exhaustif :

- Origine des matières premières,
- Composition,
- Moyens de production,
- Information sur la qualification des salariés,
- Traçabilité,
- Mode de production et de transformation,
- Sous-traitance,
- Historique du produit,
- Identification du réseau de distribution.

Tout changement dans les méthodes de production ou sur le produit agréé devra faire l'objet d'une information écrite préalable au Comité d'Agrément qui statuera sur le maintien de l'agrément pour le produit.

L'ensemble de ces informations est soumis au Comité d'Agrément, aux fins de validation et de référencement.

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 à jour de ses cotisations fiscales et sociales.

Elle déclare également être en règle auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) concernant l'étiquetage,

la publicité et le cas échéant l'utilisation des signes officiels de qualité (label, certificats de conformité, etc.).

Dans le cas où l'artisan fait l'objet d'un procès-verbal pour infraction à une réglementation au titre de son activité, il s'engage à en prévenir au plus vite le Comité d'Agrément à l'adresse suivante :

**Monsieur le Président de Moselle Attractivité
2-4 rue du Pont Moreau – 57000 METZ**

Le Comité se réunira dans ce cas pour examiner précisément l'objet de l'infraction et statuera sur le retrait éventuel de l'agrément.

III. ENGAGEMENT DES PRODUCTEURS

Les producteurs détenteurs de l'agrément Qualité MOSL pour un ou plusieurs de leurs produits s'engagent à :

- Garantir une information complète, sincère et transparente aux consommateurs.
- Respecter l'ensemble des éléments de la présente charte. Dans le cadre d'un non-respect de la charte, des contrôles pourront être effectués à la demande du Comité d'Agrément. Ce dernier statuera sur l'opportunité d'un retrait de l'agrément.
- Utiliser systématiquement tout au long de l'année dans leur activité commerciale l'ensemble des outils de communication fournis par le comité d'agrément, et respecter la charte graphique associée.
- Apposer systématiquement sur l'ensemble des produits agréés le logo Qualité MOSL, lors des opérations de visibilité organisées par Qualité MOSL, en l'intégrant, soit de façon permanente sur le packaging du produit, soit à l'aide d'un sticker Qualité MOSL

A cet effet, sera mis gracieusement à disposition des producteurs engagés dans l'agrément Qualité MOSL un kit de communication. Les producteurs s'engagent à l'utiliser pour montrer leur appartenance au réseau Qualité MOSL. Ils s'engagent également à supporter financièrement les coûts de retraitage et/ou de remplacement du kit de communication et assurer la « continuité » de la mise en place des outils de communication, dans une exigence de qualité de présentation conforme aux ambitions de la démarche.

- Faire référence, citer, valoriser, dans leurs prises de parole individuelle ou dans leurs contacts avec les médias, leur agrément Qualité MOSL.
- Autoriser la communication et la promotion des produits et de leur entreprise.

- Transmettre les mises à jour des informations concernant l'exploitation/la production ainsi que les produits et informer rapidement sur tout événement susceptible de modifier l'agrément de leurs produits à la présente charte.
- Participer à des actions de promotion de l'agrément Qualité MOSL.

IV. ENGAGEMENT DU COMITE D'AGREMENT

Le Comité d'Agrément est composé du Département de la Moselle, de Moselle Attractivité, de la Chambre d'Agriculture et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Moselle. Il s'engage à :

- s'assurer de la véracité des informations transmises,
- conseiller les entreprises et organiser le référencement,
- communiquer les avis d'agrément circonstanciés.
- transmettre aux producteurs nouvellement agréés des outils de communication, leur permettant de valoriser et promouvoir leur agrément Qualité MOSL.

Le Comité « Alimentaire » est composé du Comité d'Agrément, des représentants des fédérations professionnelles des métiers de bouche et d'un restaurateur. Il s'engage à s'assurer de la bonne qualité gustative du/des produit(s).

Le comité d'agrément reste souverain et se réserve le droit d'ajourner ou de refuser un dossier, dans le cas où le producteur ou les produits ne répondraient pas à des critères plus larges répondant aux attentes des 4 co-pilotes de l'agrément.

V. USAGE DE L'AGREMENT MOSL

L'usage de l'agrément Qualité MOSL est réservé aux produits des producteurs référencés par le Comité d'Agrément après validation du dossier.

L'agrément Qualité MOSL est accordé à un ou plusieurs produits présentés par un producteur pour une durée limitée à 3 ans sous réserve du respect de la présente charte.

L'agrément peut être retiré à tout moment par le Comité d'agrément pour manquement aux règles édictées dans la présente charte. L'agrément 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 au Comité.

Le producteur peut également demander au Comité le retrait de son agrément par lettre recommandée avec accusé de réception à :

**Monsieur le Président de Moselle Attractivité
2-4 rue du Pont Moreau – 57000 METZ**

L'adhésion du producteur à l'agrément Qualité MOSL n'est pas exclusive, le producteur pouvant adhérer à d'autres démarches matérialisées par une charte ou une convention.

COMMENT OBTENIR L'AGREMENT MOSL ?

• LISTE DES PIECES DU DOSSIER DE CANDIDATURE A L'AGREMENT MOSL

- Dossier de candidature dûment complété et signé
- Extrait d'immatriculation de l'entreprise ou attestation d'activité agricole délivrée par le Mutualité Sociale Agricole (MSA) de la Moselle
- Pour les denrées animales ou d'origine animale : récépissé de déclaration d'activité délivré par le Direction Départementale de la Protection des Populations de la Moselle
- Pour les apiculteurs : Déclaration de détention de ruches délivrée par le Groupement de Défense Sanitaire de la Moselle
- Pour les pisciculteurs : agrément zootechnique
- L'engagement du candidat dûment rempli et signé
- La présente liste dûment remplie
- Documents promotionnels de l'entreprise et/ou du produit ou du groupe de produits, photographies, documentations techniques, le cas échéant coordonnées du site internet individuel ou collectif existant, revue de presse sur les produits proposés à l'agrément et sur les manifestations auxquelles le pétitionnaire a participé avec les produits en question.

>> L'ensemble des pièces du dossier de candidature à l'agrément Qualité MOSL sont à envoyer :

- **soit par courrier** à Monsieur le Président de Moselle Attractivité – 2-4 rue du Pont Moreau – 57000 METZ
- **soit par mail** à contact@moselle-attractivite.fr

• LES ETAPES DU TRAITEMENT DE VOTRE CANDIDATURE

1. Réception de votre dossier de candidature par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou par la Chambre d'Agriculture
2. Visite du candidat et instruction du dossier de candidature
3. Passage de votre dossier devant le Comité d'Agrément
4. Les produits alimentaires transformés seront présentés et testés lors d'un second Comité dit « Alimentaire » composé de professionnels.
5. Notification de la décision et réception du kit de communication agrément Qualité MOSL

- **RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS**

CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE LA MOSELLE

Direction du Développement Economique
5 boulevard de la Défense – 57078 Metz
Pierre STENGER / 03 87 39 31 75 / pstenger@cma-moselle.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MOSELLE

64 avenue André Malraux - Cs80015 - 57000 Metz
Clotilde GIRARD / clotilde.girard@moselle.chambagri.fr

DEPARTEMENT DE LA MOSELLE

Direction de l'Agriculture et de l'Environnement
Soizic BERTHO / 03 87 78 07 41 / soizic.bertho@moselle.fr

MOSELLE ATTRACTIVITE

Pascale VIBERT / 03 87 37 57 80 / pascale.vibert@moselle-attractivite.fr

LE DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

ESPACE À REMPLIR PAR LE CANDIDAT À L'AGRÉMENT

Entreprise / Exploitation.....

Adresse

.....

.....

Tél

E-mail

Nom et téléphone de la personne à contacter

.....

.....

Produits ou gammes de produits concernés

.....

.....

.....

ESPACE RESERVÉ AU COMITÉ D'AGRÉMENT

Dossier reçu le

.....

Soumis au Comité d'Agrément le

.....

Présentation de l'entreprise / l'exploitation

L'EXPLOITATION / L'ENTREPRISE	
Nom de l'entreprise ou de l'exploitation	
Adresse du siège social et/ou des établissements de production	
Code postal	
Commune	
Nom(s) et prénom(s) du (ou des) dirigeant(s)	
et/ou du (ou des) associé(s)	
Personne contact sur ce dossier	
Nombre de salariés dans l'entreprise / l'exploitation	
Téléphone fixe	
Téléphone portable	
Fax	
Adresse mail	
Site internet	
N° SIREN / SIRET	
Immatriculation RM / Affiliation MSA	<input type="checkbox"/> activité principale <input type="checkbox"/> à titre secondaire <input type="checkbox"/> cotisant solidaire MSA

A compléter pour les exploitations agricoles uniquement

Type d'exploitation	<input type="checkbox"/> exploitation individuelle <input type="checkbox"/> société agricole (à préciser) :	
Surface agricole utile		
Type d'exploitation	<input type="checkbox"/> production végétale <input type="checkbox"/> céréales <input type="checkbox"/> protéagineux <input type="checkbox"/> oléagineux <input type="checkbox"/> légumes <input type="checkbox"/> vigne <input type="checkbox"/> arboriculture <input type="checkbox"/> fleurs / plantes <input type="checkbox"/> cultures industrielles <input type="checkbox"/> autres (à préciser)	<input type="checkbox"/> production animale <input type="checkbox"/> bovins <input type="checkbox"/> ovins <input type="checkbox"/> porcins <input type="checkbox"/> gibiers <input type="checkbox"/> caprins <input type="checkbox"/> équidés <input type="checkbox"/> lapins <input type="checkbox"/> apiculture <input type="checkbox"/> volailles <input type="checkbox"/> autres (à préciser)

Présentation du (des) produit(s) ou groupe de produits proposés à l'agrément

produit(s) agricole(s) brut(s) ou produit(s) manufacturé(s) non alimentaire(s)

Produit(s) <i>(pour les fruits et légumes : les détailler)</i>	Quantité / Volume Produit annuellement <i>(moyenne)</i>

produit(s) alimentaire(s) transformé(s)

Produit(s) <i>(pour la gamme « miel et produits de la ruche » : détailler les produits)</i>	Conditionnement	Mode de conservation <i>(frais, sec, conserve, surgelé,...)</i>	Quantité / Volume produit annuellement <i>(moyenne)</i>

Historique du (des) produit(s), savoir-faire spécifique mis en œuvre, particularité de la recette :

Qualification des salariés - spécialités :

Équipements et moyens de production en Moselle :

Moyens de communication actuellement utilisés :

Références clients :

Liste des principales matières premières utilisées dans la fabrication du produit :
 (une fiche par produit ou groupement de produits)

Nom du produit :

Nom des composants	Part en pourcentage dans le produit vendu (précisez l'unité retenue : % en poids, volume, nombre de constituants...)	Origine Moselle		Noms et adresses des fournisseurs	Si provenance hors Moselle, indiquez les principales raisons pour lesquelles vous vous approvisionnez hors Moselle	
		Oui	Non		Aucun fournisseur, composant inexistant en Moselle (cochez)	Autres raisons (précisez)

Description des principales étapes de fabrication du produit (une fiche par produit ou groupement de produits) :

Nom du produit :

Etape de fabrication du produit	% valeur ajoutée	Par l'entreprise / l'exploitant (à cocher)	Par l'entreprise / l'exploitant dans un atelier collectif (à cocher)	En sous-traitance (Nom et adresse du sous-traitant)	N° d'identifiant unique délivré par la DDPP* pour les produits agricoles uniquement
1)					
2)					
3)					
4)					
5)					
6)					
7)					
8)					

NB : Quel que soit le mode de transformation retenu, celle-ci s'effectue sous la responsabilité de l'exploitant qui demande l'agrément pour son produit. L'adresse du producteur est indiquée sur l'étiquette du produit. Pour les produits carnés, préciser les étapes d'abattage et de découpe.

*Ce numéro d'identifiant unique est délivré par la DDPP dans les cas suivants :

- Simple déclaration d'activité relative à la cession de denrées animales ou d'origine animale,
- Déclaration de dispense d'agrément communautaire
- Agrément sanitaire communautaire

Pour plus de renseignements, contacter la DDPP au 03 87 39 75 00 ou ddpp@moselle.gouv.fr

Engagement du candidat

Je soussigné (prénom, nom)

M. / M^{me} / M^{lle} :

.....

représentant l'entreprise / l'exploitation (dénomination, adresse) :

.....

.....

J'atteste sur l'honneur l'exactitude des renseignements fournis dans le présent dossier et les pièces jointes.

Je m'engage à respecter l'ensemble des éléments prescrits dans la charte d'engagement MOSL en vigueur.

Fait à :

Le :

Signature du demandeur et cachet de l'entreprise / l'exploitation :