

**MOSL**  
QUALITÉ MOSELLE

**DOSSIER  
DE  
PRÉSENTATION  
2019**

**ETABLISSEMENTS DE  
RESTAURATION**

## L'agrément Qualité MOSL

---

Une marque globale territoriale

Sa déclinaison agrément unique

**MOSL**  
MOSELLE SANS LIMITE



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,...

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

## Les établissements de restauration Qualité MOSL

---

Pour les restaurants, l'agrément Qualité MOSL est co-piloté par le Département de la Moselle, Moselle Attractivité et la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Moselle, en association avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Moselle et la Chambre d'Agriculture de la Moselle pour les établissements relevant spécifiquement de ces réseaux consulaires avec pour objectifs de :

- > Faire de la Destination Moselle une destination gastronomique valorisant 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 d'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 ► 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 de haute qualité, un produit gastronomique emblématique 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 :

- Chaque réseau répond à des critères propres.
- Des messages spécifiques pourront être utilisés sur les packagings, outils de communication, lieux de vente etc...
  - o *XXX est un produit agréé Qualité MOSL. Il répond aux exigences de savoir-faire artisanal mosellan et/ou d'origine des matières premières.*
  - o *Les produits XXX du producteur XXX sont agréés Qualité MOSL. Ils répondent aux exigences de production sur le territoire mosellan et de traçabilité.*
  - o *Le restaurant XXX est agréé Qualité 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 agréés, respectant les spécificités des réseaux : producteurs / artisan / 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 :
  - o **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
  - o **Rendez-vous nationaux** : Salon International de l'agriculture, FIM, Salon Made in France, avec une approche souvent croisée Produits / Artisanat / Restauration / Tourisme
  - o **Rendez-vous mosellans identitaires MOSL** : Fêtes des vins de Moselle, Chalet Noël de Moselle..., avec une approche souvent croisée Produits / Artisanat / Restauration / Tourisme
  - o **Campagnes de communication nationales / transfrontalières** :...

# LA CHARTE D'ENGAGEMENT :

## I. GENERALITES

La charte d'engagement de l'agrément Qualité MOSL a pour objectif de faire de la Destination Moselle une destination gastronomique, de savoir-faire local, et de valoriser les productions agricoles et artisanales mosellanes et ses circuits de proximité.

L'agrément Qualité MOSL s'adresse à tous les établissements de restauration, de la haute gastronomie au food-truck, qui portent l'identité mosellane, valorisent les produits locaux et la Moselle.

L'agrément Qualité MOSL porté par un établissement de restauration garantit aux consommateurs :

- l'utilisation privilégiée de matières premières et de produits d'origine locale
- la transparence de l'information sur les produits référencés et utilisés

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

NB : Un tableau récapitulatif des critères d'agrément et justificatifs à fournir est annexé à ce dossier.

## II. LES CRITERES D'AGREMENT

### **Article 1 : Statut et localisation**

Les établissements de restauration doivent être immatriculés au registre du commerce et des sociétés (RCS) et, le cas échéant, pour les associations, inscrites au registre des associations du Tribunal d'Instance.

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

### **Article 2 : Origine des produits et traçabilité**

L'établissement de restauration candidat à l'agrément Qualité MOSL doit satisfaire au moins deux des trois critères suivants :

1. Privilégier un approvisionnement local ;
2. Référencer à la carte au minimum trois produits agréés Qualité MOSL ;
3. Proposer au moins un plat avec une identité mosellane (lieu, recette, produit).

Il doit également proposer des vins, des bières, des limonades, des liqueurs, des eaux de vie et des jus de fruits de Moselle.

Afin d'obtenir l'agrément Qualité MOSL, le professionnel de la restauration 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 produits utilisés pour la confection des mets et des plats,
- Traçabilité,
- Mode de production et de transformation,
- Sous-traitance,
- Identification du réseau des fournisseurs

L'ensemble de ces informations sont à compléter dans le dossier de candidature.

Tout changement devra faire l'objet d'une information écrite préalable au Comité d'Agrément qui statuera sur le maintien de l'agrément pour l'établissement.

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

### **Article 3 : Qualité de l'accueil et exigences culinaires**

Pour pouvoir porter l'agrément Qualité MOSL, l'établissement doit répondre à l'un des deux critères suivants :

1. Disposer d'une note moyenne supérieure ou égale à 4 sur des sites d'avis clients en ligne ;
2. Être référencé dans au moins un guide gastronomique national ou être membre d'un réseau « qualité » (ex. Maitres restaurateurs, Qualité Tourisme, Logis, Relais & Châteaux, référentiel qualité territoriaux,...)

Le professionnel 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.

Il est précisé que le comité d'agrément est susceptible de faire 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.

### **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 s'engage à faire contrôler régulièrement l'établissement par un laboratoire agréé.

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 le professionnel de la restauration 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 PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION**

Les professionnels de la restauration détenteurs de l'agrément Qualité MOSL 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.
- Affirmer son appartenance au réseau Qualité MOSL et utiliser les outils de communication développés pour le réseau.  
A cet effet, sera mis gracieusement à disposition des établissements de restauration engagés dans l'agrément Qualité MOSL un kit de communication. Les professionnels de la restauration s'engagent à l'utiliser pour montrer leur appartenance au réseau Qualité MOSL. Ils s'engagent également à supporter financièrement les coûts de tirage ou 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 de leur établissement.
- Transmettre les mises à jour des informations concernant l'établissement ainsi que les produits et informer rapidement sur tout événement susceptible de modifier l'agrément de leur établissement à la présente charte.
- Participer à des actions de promotion de l'agrément Qualité MOSL et répondre aux sollicitations de Moselle Attractivité relatives à des événements touristiques ou territoriaux (Bêtes et Sorcières, Noël de Moselle,...).

- Participer aux rencontres du réseau Qualité MOSL.
- Promouvoir la Destination Moselle (Diffusion d'une information touristique fournie par Moselle Attractivité, les Offices de Tourisme ou des partenaires locaux).
- Adhérer à Moselle Attractivité.

#### **IV. ENGAGEMENT DU COMITE D'AGREMENT**

Le Comité d'Agrément est composé du Département de la Moselle, de Moselle Attractivité, de la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Moselle et de l'Union des Métiers et des Industries de l'Hôtellerie 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 professionnels de la restauration nouvellement agréés des outils de communication, leur permettant de valoriser et promouvoir leur agrément Qualité MOSL.

#### **V. USAGE DE L'AGREMENT MOSL**

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

L'agrément Qualité MOSL est accordé à un établissement de restauration 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'établissement, de changement de dirigeant et/ou de localisation, une nouvelle demande devra être déposée au Comité.

Le professionnel de la restauration 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 professionnel de la restauration à l'agrément Qualité MOSL n'est pas exclusive, le professionnel de la restauration 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 demande d'agrément
- Extrait d'immatriculation de l'entreprise au RCS (Kbis de moins de 6 mois)
- L'engagement du candidat dûment rempli et signé
- Les annexes aux critères d'agrément dûment remplies
- Documents promotionnels de l'établissement, photographies, le cas échéant coordonnées du site internet, revue de presse,...

→ 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 [qualiteMOSL@moselle-attractivite.fr](mailto:qualiteMOSL@moselle-attractivite.fr)

### • LES ETAPES DU TRAITEMENT DE VOTRE CANDIDATURE

1. Réception de votre dossier de candidature par Moselle Attractivité
2. Instruction du dossier de candidature en lien avec les services de la CCI ; Visite sur site le cas échéant.
3. Passage de votre dossier devant le Comité d'Agrément
4. Notification de la décision et réception du kit de communication agrément Qualité MOSL

### • RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

#### **MOSELLE ATTRACTIVITE**

2-4 rue du Pont Moreau – 57 000 METZ

Thomas BROUCK / 03 87 37 59 91 [thomas.brouck@moselle-attractivite.fr](mailto:thomas.brouck@moselle-attractivite.fr)

#### **CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA MOSELLE**

10/12 avenue Foch – 57000 METZ

Isabelle CHARPILLET / 03 87 52 31 25 [icharpillet@moselle.cci.fr](mailto:icharpillet@moselle.cci.fr)

#### **UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE LA MOSELLE**

2-4 Rue de la Menandie – 57050 METZ

Agnès LORANG / 03 87 32 55 21 [agnes@umih-moselle.fr](mailto:agnes@umih-moselle.fr)

**MOSL**  
QUALITÉ MOSELLE

**DOSSIER  
DE  
CANDIDATURE  
2019**

**ETABLISSEMENTS DE  
RESTAURATION**

## COMMENT OBTENIR L'AGREMENT MOSL ?

---

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

- Dossier de demande d'agrément
- Extrait d'immatriculation de l'entreprise au RCS (Kbis de moins de 6 mois)
- L'engagement du candidat dûment rempli et signé
- Les annexes aux critères d'agrément dûment remplies
- Documents promotionnels de l'établissement, photographies, le cas échéant coordonnées du site internet, revue de presse, ...

→ 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 [qualiteMOSL@moselle-attractivite.fr](mailto:qualiteMOSL@moselle-attractivite.fr)

### • LES ETAPES DU TRAITEMENT DE VOTRE CANDIDATURE

1. Réception de votre dossier de candidature par Moselle Attractivité
2. Instruction du dossier de candidature en lien avec les services de la CCI ; Visite sur site le cas échéant.
3. Passage de votre dossier devant le Comité d'Agrément
4. Notification de la décision et réception du kit de communication agrément Qualité MOSL

### • RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

#### **MOSELLE ATTRACTIVITE**

2-4 rue du Pont Moreau – 57 000 METZ

Thomas BROUCK / 03 87 37 59 91 [thomas.brouck@moselle-attractivite.fr](mailto:thomas.brouck@moselle-attractivite.fr)

#### **CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE LA MOSELLE**

10/12 avenue Foch – 57000 METZ

Isabelle CHARPILLET / 03 87 52 31 25 [icharpillet@moselle.cci.fr](mailto:icharpillet@moselle.cci.fr)

#### **UNION DES METIERS ET DES INDUSTRIES DE L'HÔTELLERIE DE LA MOSELLE**

2-4 Rue de la Menandie – 57050 METZ

Agnès LORANG / 03 87 32 55 21 [agnes@umih-moselle.fr](mailto:agnes@umih-moselle.fr)

## LE DOSSIER DE DEMANDE D'AGREMENT

Présentation	
Nom de l'entreprise	
Adresse du siège social et/ou de l'établissement de restauration	
Code postal	
Commune	
Nom(s) et prénom(s) du (ou des) dirigeant	
Nombre de salariés dans l'entreprise	
<b>Personne contact sur ce dossier</b>	
Téléphone fixe	
Téléphone portable	
Adresse mail	
Site internet	
N° SIREN / SIRET	
Immatriculation RCS (Kbis) de moins de 6 mois	

### ESPACE RESERVE AU COMITÉ D'AGRÉMENT

Dossier reçu le

.....

Soumis au Comité d'Agrément le

.....

**Présentation de l'établissement**

**Historique, savoir-faire spécifique, particularité :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Qualification du chef de cuisine et des salariés :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**Moyens de communication actuellement utilisés :**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

## Engagement du candidat

Je soussigné (prénom, nom)

M. / M<sup>me</sup> / M<sup>lle</sup> :

.....

Représentant l'entreprise (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 Qualité MOSL en vigueur.**

Fait à : .....

Le : .....

Signature du demandeur et cachet de l'entreprise :

## Annexes

Tableau récapitulatif des critères d'agrément et justificatifs à fournir

	Statut et localisation	Remarque	Justificatifs à fournir
	Immatriculation au RCS ou inscription au registre des associations du tribunal d'instance		Extrait RCS (Kbis) ou Tribunal de moins de 6 mois
	Localisation	<i>Siège social ou établissement situé en Moselle</i>	Engagement du candidat
	Origine des produits et traçabilité	Remarque	Justificatifs à fournir
<b>Au moins 2 critères sur 3</b>	Privilégier un approvisionnement local	<i>Moselle ou rayon de 100 km autour de l'établissement</i>	Liste des produits et des fournisseurs
	Référencer au minimum trois produits agréés Qualité MOSL (ou pouvant prétendre à l'agrément) à la carte	<i>Hors boissons CF. Guide des producteurs et artisans Qualité MOSL Produits se retrouvant à la carte, composant un plat et/ou menu</i>	Liste des produits et des fournisseurs
	Proposer au moins un plat avec une identité mosellane	<i>Recette, produit, lieu de production</i>	Description et photo
	Proposer des vins, des bières, des limonades, des liqueurs, des eaux de vie, et des jus de fruits de Moselle	<i>Vins AOC Moselle (obligatoire pour les établissements proposant du vin) Bières, limonades, liqueurs, eaux de vie et jus de fruits locaux et/ou Qualité MOSL (au moins une de ces boissons)</i>	Liste des boissons et fournisseurs
	Qualité de l'accueil et exigences culinaires	Remarque	Justificatifs à fournir
<b>Au moins 1 critère sur 2</b>	Disposer d'une note moyenne supérieure ou égale à 4 sur des sites d'avis clients en ligne	<i>Principalement sur Google Avis, Facebook, TripAdvisor</i>	Etat de situation sur les sites concernés
	Etre référencé dans au minimum un guide gastronomique national ou être membre d'un réseau « qualité »	<i>Exemples guide: Bottin gourmand ; Gault-Millau ; Guide Hubert ; Guide Michelin ; Le Guide Fooding ; Le Guide du routard ; Guide Champérard ;... Exemples réseau : Maîtres Restaurateurs ; Logis ; Relais et Châteaux ; Qualité Tourisme ; Référentiel Qualité territorial ;...</i>	Références à citer

### Origine des produits et traçabilité

→ Privilégier un approvisionnement local

→ Référencer au minimum trois produits agréés Qualité MOSL à la carte

Produits	Qualité MOSL		Origine Moselle		Origine hors Moselle (100 km maximum)	Nom et adresse du fournisseur	Saisonnalité	Référencement à la carte	Volumes annuels
	Oui	Non	Oui	Non					

**Origine des produits et traçabilité**

➔ Proposer au moins un plat avec une identité mosellane

Courte description du ou des plats proposés :

---

---

---

---

---

---

---

Photo annexée au dossier :

- Oui
- Non

### Origine des produits et traçabilité

→ Proposer des vins, des bières, des limonades, des liqueurs, des eaux de vie et des jus de fruits de Moselle

Boissons	AOC Moselle		Qualité MOSL		Nom et adresse du fournisseur	Volumes annuels
	Oui	Non	Oui	Non		

### Qualité de l'accueil et exigences culinaires

→ Disposer d'une note moyenne supérieure ou égale à 4 sur des sites d'avis clients en ligne

→ Etre référencé dans au minimum un guide gastronomique national ou être membre d'un réseau « qualité »

Sites d'avis clients en ligne	Note moyenne constatée à la date de la demande d'agrément
Google Avis	
Facebook	
TripAdvisor	
Autres à préciser :	

	Références
Guide gastronomique	
Membre d'un réseau national « qualité »	