



**PRÉSENTATION DE
L'AGRÉMENT
QUALITÉ MOSL**

**LE TALENT DES MOSELLANS
EST SANS LIMITE**







L'agrément Qualité MOSL

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 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.



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 de 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 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 / artisans / restaurateurs.

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** : Fête 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

1. Généralités

La charte d'engagement de l'agrément Qualité MOSL a pour objectif de promouvoir et de valoriser les acteurs du territoire :

- L'agrément des productions agricoles et artisanales de Moselle garantit au consommateur une information claire sur l'origine des produits qu'il achète et consomme.
- L'agrément des établissements de restauration garantit un savoir-faire local et une valorisation des circuits de proximité.



L'agrément Qualité MOSL apposé sur le produit garanti 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.).



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.

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.

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



2. Les critères d'agrément

Article 1 : Statut et localisation

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.**

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 production ou de restauration en Moselle.

Article 2 : Les produits et savoir-faire concernés



Les produits agricoles et artisanaux :

Pour pouvoir porter l'agrément Qualité MOSL, les produits doivent répondre à un ou plusieurs critères selon leur nature :

- **pour les produits bruts** d'origine agricole non transformés: 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.



Les établissements de restauration :

- **Des critères d'origine des matières premières et aliments:**

L'établissement de restauration candidat à l'agrément Qualité MOSL doit satisfaire à 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.

- **Des critères de qualité d'accueil et d'exigence culinaire :**

Pour pouvoir porter l'agrément Qualité MOSL, l'établissement doit également 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, Logis, relais & Châteaux...).

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 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.).

Les établissements de restauration s'engagent à faire contrôler régulièrement l'établissement par un laboratoire agréé.



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.



3. Engagement des producteurs et professionnels de la restauration

Les producteurs, artisans et restaurateurs détenteurs de l'agrément Qualité MOSL pour un ou plusieurs de leurs produits ou établissements 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 les emballages de produits frais, sur le produit lorsque cela est possible et sur les outils de communication du producteur, **le logo 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 agréés s'engagent à l'utiliser pour montrer leur appartenance au réseau Qualité MOSL. Ils s'engagent également à **supporter financièrement les coûts de retrait 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, et sur leurs réseaux sociaux, leur agrément Qualité MOSL.

Le fait de ne pas utiliser l'agrément expose au retrait de celui-ci.

- 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 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.

- Dans le cas où l'agrégé possède un espace d'accueil de public : 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 pour les restaurants.

4. Engagement du comité d'agrément

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.

5. Usage de l'agrément MOSL

L'usage de l'agrément Qualité MOSL est réservé aux produits des producteurs et aux établissements de restauration 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, ou un établissement

présenté par un professionnel de la 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'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'agrément MOSL ?



Pour les producteurs et artisans :

LISTE DES PIÈCES 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.

LES ETAPES DU TRAITEMENT DE VOTRE CANDIDATURE

1. Demande de dossier de candidature à la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou à la Chambre d'Agriculture
2. Visite du candidat
3. Réception et instruction de votre dossier de candidature par la Chambre de Métiers et de l'Artisanat ou par la Chambre d'Agriculture
4. Passage de votre dossier devant le Comité d'Agrément
5. Les produits alimentaires transformés seront présentés et testés lors d'un second Comité dit « alimentaire » composé de professionnels.
6. 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
Pierre STENGER / 03 87 39 31 75 / pstenger@cma-moselle.fr

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA MOSELLE
Clotilde GIRARD / clotilde.girard@moselle.chambagri.fr

DÉPARTEMENT DE LA MOSELLE
Soizic BERTHO / 03 87 78 07 41 / soizic.bertho@moselle.fr

MOSELLE ATTRACTIVITÉ
Pour les producteurs : Pascale VIBERT / 03 87 37 57 80 / pascale.vibert@moselle-attractivite.fr



Pour les professionnels de la restauration :

LISTE DES PIÈCES DU DOSSIER DE CANDIDATURE A L'AGREMENT MOSL

- Dossier de demande d'agrément
- Extrait d'immatriculation de l'entreprise au RCS
- 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...

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 Chambre de Commerce et d'Industrie de la Moselle ; 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.

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 qualite@moselle-attractivite.fr

RENSEIGNEMENTS ET INFORMATIONS

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

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@umih57.fr

MOSELLE ATTRACTIVITE

Pour les restaurateurs : Thomas BROUCK / 03 87 37 59 91 / thomas.brouck@moselle-attractivite.fr



L'agrément Qualité MOSL est piloté et accompagné par :

