



REJOIGNEZ
LA MARQUE !





***Une démarche départementale collective et durable
de valorisation du patrimoine culinaire de l'Ain
pour tous les acteurs de la gastronomie.***



5 BONNES RAISONS D'ADHÉRER

La médiatisation de la marque et de ses adhérents

- Campagnes de communication (presse, réseaux sociaux)
- Des outils d'appartenance à la marque (macaron adhérent, signalétique produits, sacs shopping...)
- Une valorisation individuelle de chaque adhérent sur l'ensemble des outils de communication dédiés à la marque : www.saveursdelain.com, réseaux sociaux (Facebook & Instagram)

Le développement de l'activité des professionnels et de leur chiffre d'affaires

- Directement dans leur entreprise par le consommateur (habitant ou touriste) via les circuits courts
- À travers l'activité circulaire générée entre les adhérents

Une dynamique de réseau interprofessionnel

- Chaque professionnel engagé communique sur l'ensemble des autres professionnels
- Rencontres et échanges entre adhérents

L'accès aux actions de promotion / communication / commercialisation

- Salons, marchés et événementiels (manifestations culturelles, sportives...)

L'accès aux actions et outils de professionnalisation

- Formations, études clientèle...





DEMANDE D'AGRÈMENT 2025-2027

Liste des pièces du dossier de candidature à l'agrément Saveurs de l'Ain® :

- Fiche « Candidature et Pré-requis 2025-2027 », à compléter et signer
- Fiche « Engagements 2025-2027 », à compléter et signer
- Fiche Technique (selon votre cas) à compléter et signer : « producteur », « métier de bouche et entreprise artisanale de fabrication de produits du terroir », « restauration », « revendeur », « évènement »

Une question ? Besoin d'aide ?

AINTOURISME

Christophe FEILLENS

04 74 32 31 37

06 10 44 17 09

saveursdelain@aintourisme.com

Nelly GAY

04 74 32 38 63

n.gay@aintourisme.com

CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AIN

Frank MEUROU

06 85 16 21 44

frank.meurou@ain.chambagri.fr

CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AIN

Corine HEMERY

04 74 47 49 41

corine.hemery@cma-auvergnerhonealpes.fr

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE L'AIN

Thierry TOLLON

04 74 32 13 00

t.tollon@ain.cci.fr

Fabienne RAYNAUD

04 74 32 13 00

f.raynaud@ain.cci.fr

Votre dossier de candidature est à envoyer par courrier ou par mail à :

Association SAVEURS DE L'AIN®

34 rue Général Delestraint - CS 90078

01002 Bourg-en-Bresse cedex

saveursdelain@aintourisme.com

LES ÉTAPES DU TRAITEMENT DE VOTRE CANDIDATURE :

- Réception de votre dossier de candidature entièrement complété et dûment signé
- Vérification de la conformité, avis technique et validation par le Comité d'Agrément Saveurs de l'Ain®
- Notification de la décision par courrier
- Validation définitive de votre dossier à réception du règlement de votre adhésion de 150€ net pour 3 années calendaires (2025/2027)
- Envoi d'une facture acquittée accompagnée du kit de communication



Conditions d'éligibilité d'un produit à la marque Saveurs de l'Ain®

Ce document définit les conditions que doivent obligatoirement remplir les produits pour pouvoir être agréés Saveurs de l'Ain®.

1. CONDITIONS OBLIGATOIRES POUR TOUS LES PRODUITS

- Respecter les réglementations sanitaires, commerciales et économiques en vigueur.
- Être validé par le Comité d'Agrément de Saveurs de l'Ain®. Celui-ci se réserve le droit de refuser tout produit qui ne correspondrait pas aux fondements et aux valeurs de la marque Saveurs de l'Ain®.
Des pièces complémentaires pourront être sollicitées par le Comité d'Agrément et/ou le Conseil d'Administration.

2. LES PRODUITS LIÉS À L'AGRICULTURE

Produits animaux		
Viande bovine	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Toute viande de bœuf et préparations élaborées à base de viande
Viande de veau	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophe	<ul style="list-style-type: none"> • Veau Bressou • Veau nourri au lait entier
Viande ovine et caprine	Issue d'animaux nés, élevés, abattus et engraisés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Agneau marque Gigotin • Agneau
Volaille Lapins	<p>Pour les produits sous signe de qualité AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés et abattus dans la zone d'appellation</p> <p>Pour les produits hors AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés dans l'Ain</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AOP Volailles de Bresse • AOP Dinde de Bresse • Volailles fermières de l'Ain IGP Label Rouge • Lapins fermiers • Canettes et canards bénéficiant des marques déposées Perle des Mille Étangs et Canette de Barbarie Perle de la Dombes
Œufs	Issus d'animaux élevés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Œufs plein air • Œufs fermiers • Œufs en Agriculture Biologique
Viande de porc	Issue d'animaux élevés et découpés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Toute viande de porc et préparations élaborées à base de viande de porc
Viande chevaline	Issue d'animaux élevés dans l'Ain, nés, abattus et découpés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Toute viande chevaline
Produits laitiers issus de lait de vache, lait de chèvre et lait de brebis	<p>Pour les produits AOP : lait produit et transformé en zone AOP</p> <p>Pour les produits hors AOP : lait produit dans l'Ain et départements limitrophes, transformé dans l'Ain</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AOP Comté • AOP Morbier • AOP Bleu de Gex • AOP Crème de Bresse • AOP Beurre de Bresse • Fromages blancs • Faisselles • Fromages et produits laitiers fermiers (dont glaces, crèmes desserts, yaourts) • Lait • Bresse Bleu • Domaine de Bresse • Fromages et produits laitiers des Coopératives de l'Ain

Produits animaux

Poissons et produits piscicoles	Produits Poissons de Dombes : issus d'animaux nés, élevés et transformés dans l'Ain Produits hors Poissons de Dombes : issus d'animaux élevés et/ou pêchés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Poissons de Dombes • Poissons et produits dérivés
Insectes	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Insectes et produits dérivés
Escargots	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Tous les escargots et produits dérivés
Miels et produits de la ruche	Récoltés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Miels et produits de la ruche
Grenouilles	Elevées dans l'Ain et transformées dans l'Ain ou départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Grenouilles et produits dérivés

Produits végétaux

Fruits et légumes	Cultivés et conditionnés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> • Légumes • Légumineuses • Fruits • Produits transformés à base de légumes et/ou de fruits (Cardons du val de Saône, cassis du Bugey, confitures, sirops, chutney, soupes, boissons...)
Produits aquacoles	Cultivés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Spiruline
Viticulture	Raisin produit et transformé dans les zones AOP et IGP de l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • AOC Vins du Bugey • AOC Roussette du Bugey • Marc du Bugey • Fine • AOC Vins de Seyssel • IGP Côteaux de l'Ain
Produits céréaliers	Transformés et issus de cultures dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Farines (de blé, de sarrasin, ...) • Produits élaborés à base de céréales (pain, biscuits,...) et produits céréaliers
Huiles	Transformées et issues de cultures dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Huiles (de colza, de tournesol, de noix, ...)
Plantes et épices	Récoltées et transformées dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Plantes, épices et produits dérivés
Champignons et Truffes	Cultivés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> • Truffes du Bugey



3. LES SPÉCIALITÉS LOCALES ET TRADITIONNELLES

- Être élaborées grâce au savoir-faire des producteurs, artisans et restaurateurs, de manière non industrielle ou selon une méthode de fabrication fondée sur une tradition historique locale.
- Privilégier l'approvisionnement en local de la matière première, sauf lorsque celle-ci n'est pas disponible dans l'Ain.

Spécialités locales et traditionnelles	
Quenelles	<ul style="list-style-type: none"> • Quenelles de brochet • Quenelles de veau • Quenelles de volaille • Sauce Nantua
Tartes sucrées	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte ou galette au sucre • Tarte ou galette à la crème • Galette de Pérourges • Galette bugiste • Tarte à la frangipane ou au flan/tarte à la papette/tarte à la gomme
Tartes salées	<ul style="list-style-type: none"> • Tarte au fromage • Tarte oignons/noix
Grenouilles	<ul style="list-style-type: none"> • Grenouilles cuisinées façon Dombes
Bréchets de volaille	<ul style="list-style-type: none"> • Bréchets cuisinés à la persillade
Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> • Civier • Pâté-croûte • Saucisson sec • Saucisson à cuire • Saucisson brioché • Boudin • Jambon blanc • Andouillette • Roulette (poitrine roulée cuite, recette du Bugey)
Spécialités laitières	<ul style="list-style-type: none"> • Fromage fort
Gaudes	<ul style="list-style-type: none"> • Gaudes (maïs torréfié) • Farine de gaudes • Produits dérivés à base de gaudes ou farine de gaudes
Pain cuit au feu de bois	<ul style="list-style-type: none"> • Tous types de pains cuits au feu de bois
Limonades	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les limonades fabriquées dans l'Ain
Bières	<ul style="list-style-type: none"> • Toutes les bières brassées dans l'Ain

4. LES PRODUITS ISSUS D'UNE DÉMARCHE REMARQUABLE

- L'agrément Saveurs de l'Ain® peut également être accordé à un produit issu d'un savoir-faire personnalisé, de l'évolution ou de l'adaptation d'une recette traditionnelle, d'une création inspirée de l'histoire, du terroir de l'Ain ou d'une démarche exemplaire.
- Dans ce cas, l'agrément est soumis au Comité d'Agrément et/ou au Conseil d'Administration.



CANDIDATURE 2025-2027

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom commercial de l'entreprise :	Adresse de l'entreprise :	
Raison sociale de l'entreprise (SARL, SA, SASU, EPIC, Association...):		
Activité :	Site internet :	
N° de SIREN/SIRET :	Courriel :	
Nom et prénom du responsable / gérant / président :	Tél fixe :	Tél portable :

PRÉ-REQUIS 2025-2027

Merci de cocher toutes les cases vous concernant.

Je suis ressortissant d'au moins une des Chambres Consulaires de l'Ain : Chambre d'Agriculture, Chambre de Métiers et de l'Artisanat, Chambre de Commerce et d'Industrie (Sauf pour les structures touristiques ou les collectivités)

Je respecte les réglementations sanitaires, fiscales, commerciales, économiques et sociales en vigueur

Immatriculation :

Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Ain

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain

Chambre d'Agriculture de l'Ain

Fait à :

Le :

Signature :



ENGAGEMENTS 2025-2027

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Je soussigné(e) (Nom et Prénom) :

Représentant de la structure (Nom commercial) :

Souhaite m'engager dans la démarche départementale Saveurs de l'Ain® en faveur de la valorisation du patrimoine culinaire de l'Ain.

À ce titre et dans le cadre de mon activité, je m'engage à :

- Utiliser pendant la durée de l'agrément, le kit de communication mis à disposition par Saveurs de l'Ain® comprenant :
 - Un macaron adhésif à apposer sur la devanture de mon établissement de manière à ce qu'il soit visible et lisible du public,
 - Des stickers et chevalets pour identifier mes produits agréés et uniquement ces derniers,
 - Le logo en version numérique et print pour relais sur mes supports digitaux ou mes réseaux sociaux (Facebook, Instagram, etc.) et pour l'intégrer sur le packaging du/des produits agréé(s).
- Devenir un ambassadeur de la marque Saveurs de l'Ain® :
 - En diffusant à mes clients et partenaires, les documents dédiés à la promotion de la marque Saveurs de l'Ain®, de ses produits et de son réseau d'adhérents,
 - En relayant, citant et valorisant mon appartenance à Saveurs de l'Ain® dans mes prises de paroles ou dans mes contacts avec les médias.
- Autoriser la communication et la promotion de mes produits et de mon entreprise dans le cadre des actions de l'association Saveurs de l'Ain®,
- Transmettre à l'association Saveurs de l'Ain® toutes les informations concernant mes produits et mon activité et l'informer de toute évolution qui pourrait avoir un impact sur mon agrément.

M'engage à régler mon adhésion de 150€ net valable pour 3 années calendaires 2025-2027 à réception du courrier de notification de l'obtention de mon agrément.

Accepte que l'association Saveurs de l'Ain® utilise les données récoltées via mon dossier de candidature uniquement dans les buts suivants : la promotion de mon activité et de mes produits. L'association Saveurs de l'Ain® me garantit l'accès à mes données pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : saveursdelain@aintourisme.com.

NB : Dans le cas de non-respect des engagements, des contrôles pourront être effectués à la demande du Conseil d'Administration de l'association Saveurs de l'Ain®. Ce dernier statuera, rappellera vos engagements et en dernier recours, pourra prononcer votre radiation de la marque.

Fait à :

Le :

Signature :



FICHE TECHNIQUE PRODUCTEUR

**Pour être agréée Saveurs de l'Ain®, l'entreprise / l'exploitation s'engage à produire / utiliser / élaborer / transformer
AU MOINS 1 PRODUIT répondant aux conditions d'éligibilité figurant en annexe.**

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom commercial de l'entreprise :

Produits issus de l'agriculture :

Spécialités locales et traditionnelles :

Produits issus d'une démarche remarquable (joindre document présentant les produits) :

Mode de commercialisation

(vous pouvez joindre une annexe avec liste des points de vente + jours et horaires d'ouverture) :

Vente à l'entreprise / jours et heures d'ouverture :

Établissements secondaires :

Adresse 1 :

Jours et heures d'ouverture :

Tel :

Adresse 2 :

Jours et heures d'ouverture :

Tel :



Mode de commercialisation (suite)

Vente sur les marchés (précisez les lieux) :

Jour de la semaine :

L M M J V S D

Vente en magasin de producteurs (précisez) :

Réseau de revendeurs (précisez) :

Autres (précisez) :

Avez-vous une(des) marque(s) commerciale(s) : Oui Non

Si oui, laquelle / lesquelles :

Produit(s) certifié(s) Agriculture Biologique et/ou Haute Valeur Environnementale : Oui Non

Si oui : joindre le certificat Bio/HVE à votre dossier. Si en cours de certification, à transmettre par la suite impérativement

Autres informations utiles à votre dossier :

Optionnel

Je suis revendeur de produits agréés Saveurs de l'Ain®

Produits :

Fournisseurs :

Fait à :

Le :

Signature :



FICHE TECHNIQUE MÉTIER DE BOUCHE ET ENTREPRISES ARTISANALES DE FABRICATION DE PRODUITS DU TERROIR

**Pour être agréée Saveurs de l'Ain®, l'entreprise / l'exploitation s'engage à produire / utiliser / élaborer / transformer
AU MOINS 1 PRODUIT répondant aux conditions d'éligibilité figurant en annexe.**

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom commercial de l'entreprise :

Produits issus de l'agriculture :

Spécialités locales et traditionnelles :

Produits issus d'une démarche remarquable (joindre document présentant les produits) :

Optionnel

Je suis revendeur de produits agréés Saveurs de l'Ain®

Produits :

Fournisseurs :



Mode de commercialisation

(vous pouvez joindre une annexe avec liste des points de vente + jours et horaires d'ouverture) :

Vente à l'entreprise / jours et heures d'ouverture :

Établissements secondaires

Adresse 1 :

Jours et heures d'ouverture :

Tél :

Adresse 2 :

Jours et heures d'ouverture :

Tél :

Vente sur les marchés (précisez les lieux) :

Jours de la semaine :

L M M J V S D

Vente en magasin de producteurs (précisez) :

Réseau de revendeurs (précisez) :

Autres (précisez) :

Avez-vous une(des) marque(s) commerciale(s) : Oui Non

Si oui, laquelle / lesquelles :

Produit(s) certifié(s) Agriculture Biologique ou ayant un signe de Qualité : Oui Non

Si oui : joindre le certificat à votre dossier. Si en cours de certification, à transmettre par la suite impérativement

Autres informations utiles à votre dossier :

Fait à :

Le :

Signature :



FICHE TECHNIQUE RESTAURATION

**Pour être agréé Saveurs de l'Ain®, le restaurateur s'engage à valoriser
AU MOINS 5 PRODUITS répondant aux conditions d'éligibilité figurant en annexe.**

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom commercial de l'entreprise :

Restaurant

Ferme auberge

Pizzeria

Food truck

Traiteur

Chef à domicile

Autre (précisez) :

Produits valorisés dans vos cartes et menus:

Fournisseurs et provenance géographique des produits:



Autres informations utiles à votre dossier :

Fait à :

Le :

Signature :



FICHE TECHNIQUE REVENDEUR

Pour être agréée Saveurs de l'Ain®, l'entreprise / l'exploitation s'engage à :

- Commercialiser **AU MOINS 4 PRODUITS DE 2 FAMILLES DISTINCTES** de produits agréés Saveurs de l'Ain®.
Sauf pour les cavistes : 3 produits de 2 familles distinctes.
- **AVOIR UN ESPACE DÉDIÉ AUX PRODUITS SAVEURS DE L'AIN® CLAIREMENT IDENTIFIÉ**
et / ou mettre en place une signalétique propre aux produits Saveurs de l'Ain®.

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom commercial de l'entreprise :

Activité :

Caviste

Boutique de produits du terroir

Magasin collectif de producteurs fermiers

Boutique d'Office de Tourisme ou de site touristique

Autre (précisez)

Produits :

Fournisseurs :



Mode de commercialisation

(vous pouvez joindre une annexe avec liste des points de vente + jours et horaires d'ouverture) :

Vente à l'entreprise / jours et heures d'ouverture :

Établissements secondaires

Adresse 1 :

Jours et heures d'ouverture :

Tel :

Adresse 2 :

Jours et heures d'ouverture :

Tel :

Vente sur les marchés (précisez les lieux) :

Jours de la semaine :

L M M J V S D

Autres (précisez) :

Avez-vous une(des) marque(s) commerciale(s) :

Oui

Non

Si oui, laquelle / lesquelles :

Produit(s) certifié(s) Agriculture Biologique
et/ou Haute Valeur Environnementale :

Oui

Non

Si oui : joindre le certificat Bio/HVE à votre dossier. Si en cours de certification, à transmettre par la suite impérativement

Autres informations utiles à votre dossier :

Fait à :

Le :

Signature :



FICHE TECHNIQUE ÉVÈNEMENT

Merci de compléter toutes les informations demandées, y compris les cases à cocher.

Nom de l'évènement :			
Salon	Marché	Festival	Autre (précisez) :
Structure organisatrice :			
Date de l'évènement :			

LA STRUCTURE ORGANISATRICE S'ENGAGE À :

- Faire un travail préalable en concertation avec l'association Saveurs de l'Ain®,
- Assurer la visibilité de la marque Saveurs de l'Ain® en amont et pendant l'évènement sur l'ensemble de ses supports de communication.

Pour être agréé Saveurs de l'Ain®, l'évènement doit respecter à minima l'un des deux critères suivants :

Proposer un espace de promotion et/ou de vente d'au moins 2 PRODUITS OU 2 PROFESSIONNELS AGRÉÉS SAVEURS DE L'AIN®. Cet espace doit être clairement identifié et le(s) professionnel(s)* présents doit/doivent être adhérents Saveurs de l'Ain®.

Les 2 produits proposés ou 2 professionnels Saveurs de l'Ain® présents sur l'espace de promotion et/ou de vente :

Proposer une offre de restauration assurée par un/des professionnels(s) adhérent(s) Saveurs de l'Ain® et proposer au moins 4 PRODUITS SAVEURS DE L'AIN®, dont une boisson (vins du Bugey, bière artisanale de l'Ain...)

Nom du/des prestataires Saveurs de l'Ain® assurant la restauration :

Les 4 produits agréés Saveurs de l'Ain® proposés sur l'espace restauration dont 1 boisson :

*Liste des adhérents et celle des produits agréés Saveurs de l'Ain® disponibles sur demande.



Descriptif de l'évènement :

Fait à :

Le :

Signature :