



REJOIGNEZ  
LA MARQUE !





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



# DEMANDE D'AGRÈMENT 2023-2025

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

### CONDITIONS D'ÉLIGIBILITÉ D'UN PRODUIT À LA MARQUE SAVEURS DE L'AIN®,

- Fiche « Pré-requis pour candidater », à compléter et signer
- Bulletin d'engagement 2023-2025, 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

04 74 45 56 52

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 et envoi du «kit adhérent»



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



## 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"> <li>• Poissons de Dombes</li> <li>• Poissons et produits dérivés</li> </ul>
Insectes	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Insectes et produits dérivés</li> </ul>
Escargots	Élevés et transformés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tous les escargots et produits dérivés</li> </ul>
Miels et produits de la ruche	Récoltés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Miels et produits de la ruche</li> </ul>
Grenouilles	Elevées dans l'Ain et transformées dans l'Ain ou départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grenouilles et produits dérivés</li> </ul>

## Produits végétaux

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



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

### 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 ou d’une création inspirée de l’histoire ou 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.



## PRÉ-REQUIS POUR CANDIDATER 2023-2025

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 :

Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)

J'ai bien compris



## BULLETIN D'ENGAGEMENT 2023-2025

Merci de compléter toutes les infos 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 :

Je 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, je m'engage à :

- Apposer le macaron adhérent Saveurs de l'Ain®, de manière à ce qu'il soit visible et lisible du public reçu dans le cadre de mon activité,
- Utiliser systématiquement tout au long de l'année dans le cadre de mon activité, l'ensemble des outils de communication Saveurs de l'Ain® fournis par l'association,
- Apposer sur l'ensemble des produits agréés, et uniquement sur ces derniers, le logo de la marque Saveurs de l'Ain®, soit à l'aide des stickers fournis par l'association, soit en l'intégrant sur le packaging du/des produits. À cet effet, sera mis gracieusement à disposition des professionnels engagés dans la démarche un kit de communication,
- Diffuser l'ensemble des documents dédiés à la promotion de la marque Saveurs de l'Ain®, de ses produits et de son réseau d'adhérents,
- Faire référence, citer, valoriser, mon appartenance à Saveurs de l'Ain® dans mes prises de parole individuelle 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.
- Dans le cas de non-respect, des contrôles pourront être effectués à la demande du Conseil d'Administration de l'association Saveurs de l'Ain®. Ce dernier statuera sur un éventuel retrait de l'agrément.
- J'accepte d'être sollicité pour participer aux actions de promotion de la marque Saveurs de l'Ain®.

Fait à :

Le :

Signature :

*Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)*

J'ai bien compris





## 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 infos 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 :

Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)

J'ai bien compris



# FICHE TECHNIQUE MÉTIERS 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 infos 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 :

Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)

J'ai bien compris



## 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 infos 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 :

*Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)*

J'ai bien compris



## 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 infos 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 :

*Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)*

J'ai bien compris





## FICHE TECHNIQUE ÉVÈNEMENT

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

Nom de l'évènement :

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 agréée 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 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 Saveurs de l'Ain® proposés 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 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 :

*Saveurs de l'Ain® s'engage à utiliser les données récoltées via ce document uniquement dans les buts suivants : la promotion de votre activité et de vos produits. Nous vous garantissons la possibilité d'accès à vos données, pour toute modification ou suppression, par simple signalement à cette adresse : [saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)*

J'ai bien compris