



CERCLE DES RESTAURATEURS AMBASSADEURS DES PRODUITS DE QUALITE (SIQO) D'OCCITANIE

CAHIER DES CHARGES

Table des matières :

1. Les objectifs	2
2. L'adhésion	2
3. Les avantages	2
4. Les engagements de l'Ambassadeur	3
5. Démission, radiation	3
6. Bulletin d'adhésion	4

1 - Les objectifs :

Avec plus de 250 produits sous Signes d'Identification de la **Qualité et de l'Origine (SIQO : AOC/AOP, IGP, Label Rouge, Agriculture Biologique et STG)**, la région Occitanie est un territoire où qualité et savoir-faire s'allient au service de l'authenticité et du goût.

L'IRQUALIM a mis en place le **CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE associant les producteurs, les distributeurs/prescripteurs, les restaurateurs et les consommateurs/citoyens** avec pour ambition de développer la consommation éclairée de ces produits.

Etre « Qualivore » en Occitanie, c'est :

- se faire plaisir en mangeant des produits frais et de saison,
- se faire du bien en profitant de l'authenticité et du goût de spécialités élaborées par des producteurs passionnés,
- devenir un « militant », ambassadeur et défenseur de l'économie régionale,
- contribuer au développement durable de l'agriculture et de l'agroalimentaire de notre région,
- Avoir aussi de la chance puisque l'Occitanie est la région qui offre la plus grande diversité de produits « officiellement bons ».
- Contribuer au partage et à l'échange autour des valeurs

Le « Qualivore » bénéficie d'une carte d'adhérent personnalisée qui lui permet d'être informé de toutes les offres proposées par les Ambassadeurs, de participer à des manifestations spécifiques et ainsi contribuer à la reconnaissance des engagements de l'ensemble des acteurs des filières.

Dans le cadre de cette initiative, l'IRQUALIM identifie les restaurateurs travaillant et valorisant des produits SIQO d'Occitanie, regroupés au sein du **CERCLE DES RESTAURATEURS AMBASSADEURS DES PRODUITS DE QUALITE (SIQO) D'OCCITANIE**, ils sont rattachés au CLUB DES QUALIVORES.

2 - L'adhésion :

Les restaurateurs proposant, à la carte de leur établissement et tout au long de l'année, **une gamme significative de produits SIQO d'Occitanie.**

Quelle que soit la forme retenue, les produits SIQO d'Occitanie devront être facilement identifiables par la clientèle de l'établissement (par rapport au reste de la carte).

3 - Les avantages :

- Identification du restaurant par différents supports et matériels promotionnels spécifiques au Cercle des Restaurateurs Ambassadeurs et au CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE (menus, stickers, dépliants, ...)
- Association au dispositif de communication site internet dédié www.qualivore.fr, réseaux sociaux, relations presse) mis en place pour valoriser le CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE en général et le CERCLE DES AMBASSADEURS RESTAURATEURS DES SIQO D'OCCITANIE en particulier.
- Participation à l'animation et à la promotion du CERCLE DES AMBASSADEURS RESTAURATEURS DES PRODUCTIONS DE QUALITE D'OCCITANIE
- Accompagnement de l'IRQUALIM, en liaison avec l'ensemble de ses membres (Filières, ODG, Syndicats des producteurs, ...), dans sa recherche de produits 100 % SIQO Occitanie (liste de fournisseurs agréés, conditions de livraisons, ...)
- Tout au long de l'année, les adhérents du cercle seront mis en avant et bénéficieront de communications spécifiques

4 - Les engagements du « Restaurant Ambassadeur »

- Concevoir la carte avec une mise en avant des produits SIQO et faire préalablement valider l'ensemble par l'IRQUALIM pour vérification de l'appellation ou dénomination de chacun des produits et de la référence du SIQO correspondant,
- Présenter à sa clientèle une « carte de vins » comportant un nombre de références représentatives de vins AOP/IGP de la région,
- Présenter un plat principal à base de viande SIQO d'Occitanie (Cf. liste ci-jointe),
- Présenter une offre « fromages » proposant au minimum 1 fromage sous SIQO de la région,
- Réserver, dans la mesure du possible, un accueil privilégié aux titulaires de la carte de membre du CLUB DES QUALIVORES,
- ~~Accepter de mettre en place et/ou d'accueillir dans son établissement des opérations d'animations liées aux produits SIQO d'Occitanie avec l'appui de l'IRQUALIM et de ses adhérents (dégustations promotionnelles, ...), ???????~~
- Mettre en valeur dans son établissement, les différents supports et matériels promotionnels spécifiques au CERCLE DES RESTAURATEURS AMBASSADEURS et au CLUB DES QUALIVORES D'OCCITANIE (menus, stickers, dépliants, ...).
- Transmettre tout au long de l'année – via l'IRQUALIM – toutes les informations relatives aux produits SIQO proposés et susceptibles d'intéresser les consommateurs membres du Club des Qualivores (animations, offres spéciales, présentation nouveaux produits ou packagings) et le cas échéant les membres des autres cercles d'ambassadeurs (producteurs, cavistes, traiteurs, bouchers/charcutiers, fromagers/crémiers, ...).
- Contribuer à l'animation et à l'expansion du Cercle en acceptant de participer (ou de se faire représenter) aux différentes réunions organisées par l'IRQUALIM,

5 - Démission, radiation

La qualité de membre du CERCLE DES RESTAURATEURS AMBASSADEURS se perd :

- Par démission adressée à l'IRQUALIM sous pli recommandé,
- Par radiation, pour motif grave – ou défaut réitéré de non-respect des engagements – et manquement à l'éthique du Cercle. La décision de radiation est prononcée par l'IRQUALIM et est notifiée par lettre recommandée
- Par cessation d'activité ou cas de force majeure,
- Par dissolution du Cercle.

En cas de démission ou radiation, tous les supports et matériels promotionnels devront être retirés par le Restaurateur Ambassadeur et restitués à l'IRQUALIM.

6 - Bulletin d'adhésion

Le Restaurant, ci-après dénommé

« **Le Restaurant Ambassadeur** », dont le siège est sis

Représenté par M. :

Tél. :

E-mail : -----@-----

M'engage respecter les clauses du présent cahier des charges.

Fait à

Le

Pour le Restaurateur Ambassadeur

Liste des produits SIQO en annexe ????

Listes des viandes SIQO d'Occitanie :

Viandes bovines :

- Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge
- Bœuf Gascon Label Rouge
- Bœuf Limousin « Blason Prestige » Label Rouge
- Bœuf Blond d'Aquitaine Label Rouge
- Bœuf Excellence Blonde d'Aquitaine Label Rouge
- Génisse « Fleur d'Aubrac » IGP
- Taureau de Camargue AOP
- Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP
- Veau sous la mère Label Rouge
- Rosée et Vedell des Pyrénées Catalanes IGP

Viandes ovines :

- Agneau Laiton de l'Aveyron Label Rouge/IGP
- Agneau fermier du Quercy Label Rouge/IGP
- Agneau « Lou Paillo » Label Rouge
- Agneau fermier des Pays d'OC Label Rouge
- Agneau « Sélection des Bergers » Label Rouge
- Agneau de Lozère IGP
- Mouton Barèges-Gavarnie AOP

Viandes porcines :

- Porc du Sud-Ouest IGP
- Porc au grain (du Sud-Ouest) Label Rouge
- Porc fermier (du Sud-Ouest) Label Rouge
- Porc « Saveur Gourmande » CCP
- Porc Noir de Bigorre AOP