



Rejoignez la marque

# Saveurs de l'Ain®

#Gastronomie

**SAVEURS DE L'AIN® : UNE DÉMARCHE DÉPARTEMENTALE COLLECTIVE ET DURABLE  
DE VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE L'AIN  
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**

## DEMANDE D'AGRÉMENT 2021-2023

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 2021-2023, à compléter et signer
- Fiche technique « producteur », « métier de bouche et entreprise artisanale de fabrication de produits du terroir », « restauration », « revendeur », « événement » (selon votre cas), à compléter et signer

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

**Association SAVEURS DE L'AIN**  
34 rue Général Delestraint  
01002 BOURG-EN-BRESSE CEDEX  
[saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@aintourisme.com)

**UNE QUESTION ? BESOIN D'AIDE ?**

**AINTOURISME**  
Christophe Feillens : **04 74 32 31 37 - 06 10 44 17 09**  
[saveursdelain@aintourisme.com](mailto:saveursdelain@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](mailto:frank.meurou@ain.chambagri.fr)

**CHAMBRE DE METIERS ET DE L'ARTISANAT DE L'AIN**  
Nathalie Geoffray : **04 74 47 49 40** (en remplacement temporaire de Corine Hemery)  
[n.geoffray@cma-ain.fr](mailto:n.geoffray@cma-ain.fr)

**CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE L'AIN**  
Thierry Tollon : **04 74 32 13 00**  
[t.tollon@ain.cci.fr](mailto:t.tollon@ain.cci.fr)

**Les étapes du traitement de votre candidature :**

1. Réception de votre dossier de candidature entièrement complété et dûment signé
2. Vérification de la conformité, avis technique et validation par le Comité d'Agrément Saveurs de l'Ain
3. Notification de la décision et envoi du "kit adhérent"



Rejoignez la marque

# Saveurs de l'Ain®

#Gastronomie



**SAVEURS DE L'AIN® : UNE DÉMARCHÉ DÉPARTEMENTALE COLLECTIVE ET DURABLE  
DE VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE L'AIN  
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**

## DEMANDE D'AGRÉMENT 2021-2023 – PRÉ-REQUIS POUR CANDIDATER

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

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*



Rejoignez la marque

# Saveurs de l'Ain®

#Gastronomie

**SAVEURS DE L'AIN® : UNE DÉMARCHÉ DÉPARTEMENTALE COLLECTIVE ET DURABLE  
DE VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE L'AIN  
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**

## BULLETIN D'ENGAGEMENT 2021-2023

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

Raison sociale de l'entreprise ou de l'activité (SARL, SA, SASU, EPIC, Association...): .....

Nom commercial de l'entreprise : .....

Adresse : .....

N° de SIREN/SIRET : .....

Nom et prénom du responsable : .....

Tél : .....

Courriel : .....

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



## 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

<b>PRODUITS ANIMAUX</b>	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></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	Pour les produits sous signe de qualité AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés et abattus dans la zone d'appellation Pour les produits hors AOP/AOC/IGP/Label Rouge : élevés dans l'Ain	<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>



<b>PRODUITS ANIMAUX</b> (suite)	Viande de porc	Issue d'animaux élevés et découpés dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viande de porc (hors charcuterie)</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>• Laits</li> <li>• Bresse Bleu</li> <li>• Domaine de Bresse</li> <li>• Fromages et produits laitiers des Coopératives de l'Ain</li> </ul>
	Poissons et produits piscicoles	<p>Produits Poissons de Dombes : issus d'animaux nés, élevés et transformés dans l'Ain</p> <p>Produits hors Poissons de Dombes : issus d'animaux élevés et/ou pêchés et transformés dans l'Ain et départements limitrophes</p>	<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>



<b>PRODUITS VÉGÉTAUX</b>	Fruits et légumes	Cultivés et conditionnés dans l'Ain et départements limitrophes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Légumes</li> <li>• Fruits</li> <li>• Produits transformés à base de légumes et/ou de fruits</li> <li>• Cardons du val de Saône</li> <li>• Cassis du Bugey</li> <li>• Confitures</li> <li>• Sirops</li> <li>• Chutney</li> <li>• Soupes</li> <li>• 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> </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>
	Bières	Brassées dans l'Ain	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toutes les bières</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.



		PRODUITS
<b>SPÉCIALITÉS LOCALES ET TRADITIONNELLES</b>	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 frangipane 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>
	Charcuteries	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Civier</li> <li>• Pâté-croûte</li> <li>• Saucisson sec</li> <li>• Saucisson à cuire</li> <li>• Boudin</li> <li>• Jambon blanc</li> <li>• Andouillette</li> <li>• Roulette (poitrine roulée cuite, recette du Bugey)</li> </ul>
	Limonades	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toutes les limonades fabriquées dans l'Ain</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>

#### 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.



Rejoignez la marque

# Saveurs de l'Ain®

#Gastronomie

**SAVEURS DE L'AIN® : UNE DÉMARCHÉ DÉPARTEMENTALE COLLECTIVE ET DURABLE  
DE VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE L'AIN  
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**

## ■ FICHE TECHNIQUE PRODUCTEUR

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

Nom commercial de l'entreprise : .....

Adresse : .....

CP : ..... Commune : .....

Activité : .....

Nom et prénom du dirigeant : .....

Nombre de salariés dans l'entreprise : .....

Tél. fixe : ..... Tél. portable : .....

Adresse mail : .....

Site internet : .....

### Immatriculation :

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

Chambre d'Agriculture de l'Ain

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain

**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.**

Produits issus de l'agriculture :

Spécialités locales et traditionnelles :

Produits issus d'une démarche remarquable :

Descriptif (joindre document présentant les produits) :





**Mode de commercialisation :**

**Vente à l'entreprise**

Jours et heures d'ouverture : .....

**Établissements secondaires**

Adresse 1 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

Adresse 2 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

Adresse 3 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

**Ventes sur marché(s)**

Lesquels + jour(s) de la semaine : .....

**Vente en magasin de producteurs**

Préciser : .....

**Réseau de revendeurs**

Préciser : .....

**Autres**

Préciser : .....

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

OUI > Laquelle / Lesquelles .....

NON

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

OUI Fournir le certificat Bio/HVE .....

NON

Autres informations utiles à votre dossier : .....

**Optionnel :**

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

Liste des 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



Rejoignez la marque

# Saveurs de l'Ain®

#Gastronomie



**SAVEURS DE L'AIN® : UNE DÉMARCHÉ DÉPARTEMENTALE COLLECTIVE ET DURABLE  
DE VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE DE L'AIN  
POUR TOUS LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE**

## ■ FICHE TECHNIQUE REVENDEUR

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

Nom commercial de l'entreprise : .....

Adresse : .....

CP : ..... Commune : .....

Adresse mail : .....

Activité : .....

Magasin collectif de producteurs fermiers

Caviste

Boutique de produits du terroir

Boutique d'Office de Tourisme ou de site touristique

Autre (précisez) .....

Nom et prénom du dirigeant : .....

Nombre de salariés dans l'entreprise : .....

Tél. fixe : ..... Tél. portable : .....

Adresse mail : .....

Site internet : .....

### Immatriculation :

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

Chambre d'Agriculture de l'Ain

Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Ain

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®.

Liste des produits	Fournisseurs



Liste des produits	Fournisseurs

**Mode de commercialisation :**

**Vente à l'entreprise**

Jours et heures d'ouverture : .....

**Établissements secondaires**

Adresse 1 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

Adresse 2 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

Adresse 3 : .....

Tél. : .....

Jour et heure d'ouverture : .....

**Ventes sur marché(s)**

Lesquels + jour(s) de la semaine : .....

**Autres**

Préciser : .....

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

OUI > Laquelle / Lesquelles .....

NON

**Produit(s) certifié(s) Agriculture Biologique**

OUI > Lequel / Lesquels .....

NON

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