

MANUEL D'UTILISATION DES ÉTIQUETTES

I. QUELLE SIGNALÉTIQUE UTILISER ?

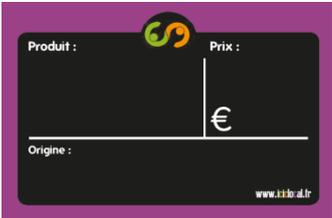
Option 1 : les ardoises pique prix

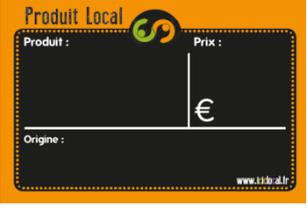
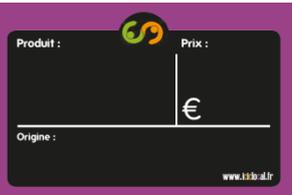
Des ardoises peuvent être commandées par les comités locaux/organiseurs de marché auprès du fournisseur Béquet.

6 maquettes sont disponibles, en 3 formats différents (chevalets de 7x5 cm, ardoises de 15x10 et 20x15 cm), ce qui fait 18 références. Des quantités minimales, par références sont exigées par notre fournisseur. Les prix sont dégressifs en fonction des quantités commandées. Les prix proposés sont disponibles dans un tableur excel (pour le moment).

Les ardoises peuvent être commandées avec des piques inox intégrés, ou sans pique inox. Pour faciliter le regroupement des références, des piques inox de 10cm de hauteur sont proposés par le fournisseur, dans lesquels on peut insérer les ardoises sans pique.

Présentation des 6 maquettes pour 8 utilisations possibles

PRODUITS BRUTS	Qui vend ?	D'où ça vient ?	Produit durable ?
	Un producteur agricole.	Le siège de l'exploitation est au plus à (distance retenue par le comité) de la commune.	Le produit est à minima de saison*.
	Un revendeur (producteur, artisan ou commerçant).	Le siège de l'exploitation d'où vient le produit est au plus à (distance retenue par le comité) de la commune.	Le vendeur connaît le producteur/son fournisseur et s'intéresse aux méthodes de production.
	Un revendeur (producteur, artisan ou commerçant).	Proximité non garantie.	Non garanti.
PRODUITS TRANSFORMÉS	Qui vend ?	D'où ça vient ?	Produit durable ?
	Vente directe du producteur-transformateur.	Le siège de l'exploitation est au plus à (distance retenue par le comité) de la commune.	Le produit est à minima de saison*.

	Un transformateur (artisan, producteur) qui a lui-même façonné le produit.	Matière première discriminante** produite et transformée au plus à (distance retenue par le comité) de la commune.	Le vendeur connaît le producteur/son fournisseur et s'intéresse aux méthodes de production.
	Un revendeur (producteur, artisan ou commerçant).	Matière première discriminante** produite et transformée au plus à (distance retenue par le comité) de la commune.	Le vendeur connaît le producteur/son fournisseur et s'intéresse aux méthodes de production.
	Un transformateur (artisan, producteur) qui a lui-même façonné le produit.	Production et transformation locales non garanties.	Non garanti.
	Un revendeur (producteur, artisan ou commerçant).	Production et transformation locales non garanties.	Non garanti.

Option 2 : les panneaux A3 à l'échelle du stand et les gommettes ou craies de couleur

Pour les marchés où il n'est pas possible financièrement d'équiper les stands en étiquettes, ou pour les stands n'utilisant pas d'étiquettes de prix (food truck par exemple), nous proposons un second système.

Un panneau A3, sur le stand, est personnalisable par le vendeur. Celui-ci se doit de récapituler sur ce support l'origine géographique de la matière première, et son lieu de transformation le cas échéant, en utilisant le code couleur (gommettes ou craie de couleur). S'il utilise des ardoises, le vendeur doit ensuite de coller sur celle-ci une gomme de la couleur correspondant à l'origine du produit vendu.

Ex pour un poissonnier page suivante

L'imprimeur Béquet propose donc des panneaux au format 42x30cm, imprimés sur de l'aluminium. Le prix unitaire HT est d'une vingtaine d'euros. Le comité local / les organisateurs du marché ou les vendeurs ont à charge de trouver des gommettes (ou des craies selon les cas) de couleurs violettes, oranges et vertes.



JE SUIS ENGAGÉ.E DANS LA DEMARCHE
ICI.C.LOCAL, J'IDENTIFIE LES PRODUITS
LOCAUX ET DE SAISON.

POISSONNERIE DU BASSIN
Une entreprise familiale basée à ETANG
(34).

● Les poissons viennent de la Criée de ...
et ont été pêchée en Méditerranée, dans
un rayon de 200km autour de Sète.

● Les poissons viennent de l'Atlantique, et
ont été achetés à un mareyeur.



Créée par l'INRA et la Ville de Grabels, Ici.C.Local est une marque collective qui permet de retrouver l'origine des produits alimentaires. Notre objectif ? Valoriser les systèmes alimentaires durables, en faisant participer professionnels de l'alimentation et citoyens.

www.iclocal.fr

II. QUELQUES EXEMPLES PAR FILIERE

PRODUITS BRUTS

FRUITS ET LEGUMES

Pour être conforme à la réglementation en vigueur et aux exigences d'ici.C.Local, les différents éléments présentés ci-dessous doivent apparaître sur les ardoises :

Produit Local		Vente Directe
Produit : <i>Nom du produit</i> <i>Variété,</i> <i>catégorie II</i>		Prix : <i>00</i> <i>€ L'unité</i>
Origine : <i>COMMUNE (00)</i>		<i>GAEC du coin</i>
www.ici.local.fr		

Pour un revendeur s'approvisionnant en direct de pêcheurs (criée y compris).

Pour être conforme à la réglementation de l'OCM pêche et aux exigences d'ici.C.Local, les différents éléments présentés ci-dessous doivent apparaître sur les ardoises :

Produit Local

Produit :
Dénomination commerciale du poisson

Prix :
OO
 € *kilo*

Origine :
Zone de pêche,
Sous-zone de pêche
Engin de pêche

Nom du pêcheur (OO)
Nom de la criée (OO)

www.iciclocal.fr

Option 2 :

Dans le cas où les ardoises sont trop contraignantes à utiliser (la craie s'efface au contact de la glace), possibilité d'utiliser le format A3 et de coller des gommettes vertes, orange ou violettes sur les étiquettes en plastique déjà existantes.



JE SUIS ENGAGÉ.E DANS LA DÉMARCHÉ
ICI.C.LOCAL, J'IDENTIFIE LES PRODUITS
LOCAUX ET DE SAISON.

POISSONNERIE DU BASSIN
Une entreprise familiale basée à ETANG
(34).

● Les poissons viennent de la Criée de ...
et ont été pêchée en Méditerranée, dans
un rayon de 300km autour de Sète.

● Les poissons viennent de l'Atlantique, et
ont été achetés à un mareyeur.



PRODUITS TRANSFORMES

VIANDE ET CHARCUTERIE

Exemple de présentation

The label is titled 'Produit Local' in a bold, black font on an orange background. It features a circular logo with two interlocking shapes, one green and one orange. The label is divided into two main sections by a vertical line. The left section is labeled 'Produit :' and contains a 'FABRICATION MAISON' badge, a horizontal line, and the text 'Transformé à : COMMUNE (00)'. Below this, it says 'Origine : à COMMUNE (00)' and 'Abattu à COMMUNE (00)'. The right section is labeled 'Prix :' and contains a large Euro symbol (€). The website 'www.iciclocal.fr' is printed in the bottom right corner.

Option 2 :

Dans le cas où un boucher travaille avec les mêmes personnes (éleveurs, abattage), possibilité de renseigner ces infos sur l'A3, pour n'indiquer que le lieu de transformation sur l'ardoise.

Pour la charcuterie, possibilité de préciser sur le A3 l'origine géographique des matières premières autres que la viande.

PRODUITS DE CREMERIE

The label is titled 'Produit Local' and 'Vente Directe' in a bold, black font on a green background. It features the same circular logo as the meat label. The label is divided into two main sections by a vertical line. The left section is labeled 'Produit :' and contains a 'FABRICATION MAISON' badge, a horizontal line, and the text 'Origine :'. Below this, it says 'Origine du lait :' and 'Origine de la transformation'. The right section is labeled 'Prix :' and contains a large Euro symbol (€). The website 'www.iciclocal.fr' is printed in the bottom right corner.

PAIN

Les informations affichées dans le cadre du dispositif Ici.C.Local ne se substituent pas aux exigences de la réglementation, qui restent par ailleurs à la charge du commerçant (Affiche Prix du Pain).

Matières premières

Pour être local, le pain doit être confectionné localement à partir d'au moins 1 céréale produite et transformée localement. Pas d'exigence sur le levain/levures.

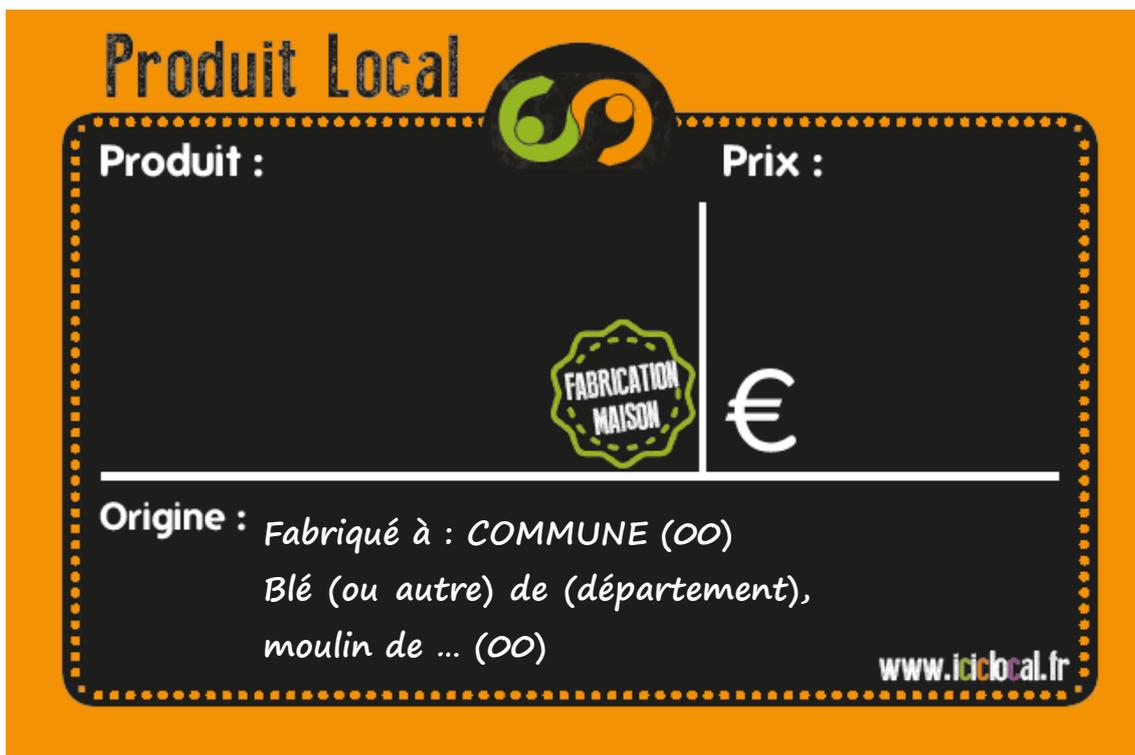
Vert : Au moins une des matières premières du pain (blé/mais...) est produite localement par le vendeur, qui est aussi boulanger. (paysan-boulangier)

Orange – Fabrication maison : boulanger local confectionnant le pain à partir d'au moins une céréale produite et transformée localement.

Orange : vendeur proposant du pain confectionné localement à partir d'au moins une céréale produite et transformée localement.

Violet – Fabrication maison : boulanger confectionnant son pain à partir de céréales non locales.

Violet : vendeur proposant du pain, à partir de matières premières non locales.



The image shows a template for a 'Produit Local' price sign. It has an orange background and a black central area with a dotted border. At the top left, it says 'Produit Local' in a stylized font. In the top center, there is a circular logo with two interlocking shapes, one green and one orange. Below the logo, the sign is divided into two columns. The left column is labeled 'Produit :'. The right column is labeled 'Prix :'. In the center of the sign, there is a green circular stamp that says 'FABRICATION MAISON' and a white Euro symbol (€). Below the 'Produit' section, there is a line for 'Origine :'. The text below this line reads: 'Fabriqué à : COMMUNE (OO) Blé (ou autre) de (département), moulin de ... (OO)'. In the bottom right corner of the sign, the website 'www.iciclocal.fr' is printed.

Option 2 :

Possibilité d'utiliser le format A3 sur laquelle, pour tous les pains, sont précisés l'origine des farines (céréales + moulin), le lieu d'élaboration des produits, et l'origine d'autres matières premières (levain, levures...). Il suffit ensuite de coller des gommettes vertes, orange ou violettes sur les étiquettes dont le boulanger dispose déjà.

BIERE

Matières premières

Pour être local, la bière doit être brassée localement à partir d'au moins 1 céréale produite et transformée localement.

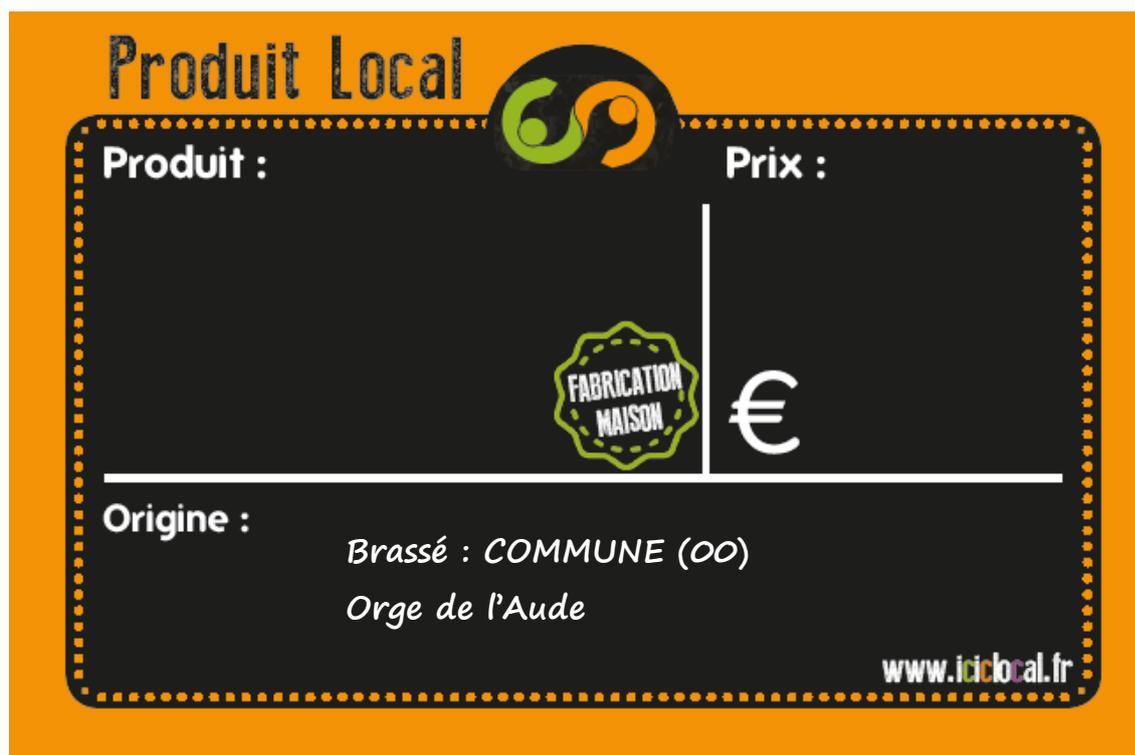
Vert : Au moins une des matières premières de la bière (orge, houblon, ou autre céréale) est produite localement par le vendeur, qui est aussi brasseur. Le maltage doit également être réalisé dans le périmètre du local, pas nécessairement par le vendeur.

Orange – Fabrication maison : brasseur local confectionnant la bière à partir d'au moins une céréale produite et transformée localement.

Orange : vendeur proposant une brassée localement à partir d'au moins une céréale produite et transformée localement.

Violet – Fabrication maison : brasseur confectionnant la bière à partir de matières premières non locales.

Biocivam de l'Aude : structuration de filières territorialisées de brasserie (de la production à la transformation).



Option 2 :

Possibilité d'utiliser le format A3 pour mettre d'avantage en avant le travail du brasseur (détail de son processus de fabrication par exemple). Il suffit ensuite de coller des gommettes vertes, orange ou violettes sur les étiquettes dont le boulanger dispose déjà.

Confitures

Matières premières

Pour être local, la confiture doit être élaborée localement à partir d'au moins 1 fruit produit localement.

Vert : Au moins une des matières premières de la confiture (fruit..) est produite localement par le vendeur, qui confectionne lui-même la confiture.

Orange – Fabrication maison : artisan élaborant la confiture à partir d'au moins une matière première produite localement.

Orange : vendeur proposant une confiture élaborée localement à partir d'au moins une matière première locale.

Violet – Fabrication maison : artisan élaborant la confiture à partir de matières premières non locales.

Violet : vendeur proposant des confitures non locales (matières premières et/ou confection).

PPAM, plantes sauvages

Matières premières

Pour être local, les plantes doivent être cultivées/cueillies localement. Pour des assemblages de plantes (ex : tisanes), pour être local, au moins 1 plante présente dans le mélange et présente en quantité significative doit être cultivée/cueillie localement.

Vert : Au moins une des plantes est cultivée/cueillie localement par le vendeur, qui confectionne lui-même ses produits (séchage, macération, extraction...).

Orange – Fabrication maison : artisan élaborant des assemblages de plantes (tisanes, huiles essentielles...) à partir d'au moins une matière première produite localement, et présente en quantité significative dans le produit fini.

Orange : vendeur proposant un produit à base de plantes (ou d'une plante présente de manière significative dans le produit fini) cultivées/cueillies et transformées localement.

Violet – Fabrication maison : artisan élaborant un produit à base de plantes non locales.

Violet : vendeur proposant des mélanges de plantes non locales (matières premières et/ou confection).

Plats préparés

Matières premières

Pour être local, le plat préparé doit être élaboré localement à partir d'au moins 1 ingrédient produit localement et présent en quantité significative dans le plat (ne vaut pas pour le sel ou les épices par exemple).

Vert : Au moins un des ingrédients principal est produit localement par le vendeur, qui confectionne lui-même les plats.

Orange – Fabrication maison : artisan élaborant le plat à partir d'au moins une matière première, présente de manière significative dans le plat, produite localement.

Orange : vendeur proposant un plat élaboré localement à partir d'au moins une matière première locale, présente de manière significative dans le plat.

Violet – Fabrication maison : artisan élaborant le plat à partir de matières premières non locales.

Violet : vendeur proposant des plats non locaux (matières premières et/ou confection).

Pour les foods trucks :

Il y a rarement une étiquette par produit. Ces vendeurs peuvent utiliser les ardoises A3, et préciser sur celle-ci l'origine des matières premières avec un système de gommettes / craies de couleurs vertes/orange ou violette.



JE SUIS ENGAGÉ.E DANS LA DÉMARCHÉ
ICI.C.LOCAL, J'IDENTIFIE LES PRODUITS
LOCAUX ET DE SAISON.

SAVEUR D'ICI, plats cuisinés du coin

Nouilles sautées aux Asperges

8€

Asperges du jardin

Oignons de l'Hérault



Créée par l'INRA et la Ville de Grabels, Ici.C.Local est une marque collective qui permet de retrouver l'origine des produits alimentaires. Notre objectif ? Valoriser les systèmes alimentaires durables, en faisant participer professionnels de l'alimentation et citoyens.

www.iciclocal.fr