

SEPTEMBRE 2021

Animé d'une profonde envie de valoriser le local de la terre au champ, en passant par l'étable et jusqu'à l'assiette du consommateur, et encourager les professionnels à aller vers un mieux, Xavier Jockmans, fondateur du mouvement #Adoptyourchef lance un label « *Adoptable* ». Celui-ci permettra aux consommateurs de reconnaître les artisans qui travaillent les produits locaux et les transforment de manière « maison ».

« Mangez mieux, mangez local », nous dit-on. Si ce message tant véhiculé par les professionnels de la santé, les médias, les politiques est simple d'apparence, de multiples obstacles entravent le parcours de celui qui souhaite changer son mode de consommation, ni encourage celui-ci à passer le pas.

En effet, comment reconnaître et différencier le vrai produit local d'un simple procédé marketing ? Toujours animé par une profonde envie de vouloir mettre en lumière les produits de nos terroirs et les talents de nos artisans, Xavier Jockmans, fondateur du mouvement #Adoptyourchef s'est lancé dans la création d'un label « *adoptable* » destiné à tous les artisans du goût (restaurateurs, frituriers, boulangers, producteurs locaux, ...).

A qui s'adresse le label #Adoptable ?

A tous les acteurs du secteur alimentaire au sens large. Par exemple : les magasins, boulangers, bouchers, charcutiers, poissonniers, restaurateurs, cafés, traiteurs, chefs à domicile, frituriers, producteurs locaux...

Ceci permettant à tous ces acteurs de :

- > Participer à la révolution du « Mieux Manger »
- > Être plus transparent envers leur clientèle
- > Bénéficier de plus de visibilité et de reconnaissance
- > Se positionner vis-à-vis des autres professionnels du secteur
- > Donner l'envie de rejoindre le mieux produit – le mieux consommer

Différentes catégories de labels pour plus de clarté

Plusieurs catégories de labels sont disponibles en fonction du secteur d'activité de chaque professionnel. 3 catégories d'artisans ont été déterminées :

Label à destination des BOUCHERS, MAGASINS, BOULANGERS...

> LABEL TEMPORAIRE

Le professionnel souhaite changer ses habitudes, il est donc en phase de transition et dispose de 6 mois pour appliquer de réels changements.

> LABEL ARGENT

Le professionnel se fournit en produits locaux et respecte la saisonnalité des produits.

> LABEL OR

Le professionnel se fournit en produits locaux et respecte la saisonnalité des produits. Les produits proposés sont bio et durables.

> LABEL PLATINIUM

Le professionnel se fournit en produits locaux et respecte la saisonnalité des produits. Il dispose d'autres « Adoptables » dans ses clients (professionnels inscrits gratuitement sur la plateforme #Adoptyourchef) et favorise les échanges commerciaux dans la communauté. Les produits proposés sont bio et durables.

Label à destination des RESTAURANTS, CAFES, TRAITEURS, CHEFS A DOMICILE

> LABEL TEMPORAIRE

Le professionnel souhaite changer ses habitudes de production, il est donc en phase de transition et dispose de 6 mois pour appliquer de réels changements.

> LABEL BRONZE

Ce label atteste qu'au moins 50% de la carte du professionnel est réalisé maison, 15% des approvisionnements de produits est réalisé chez des producteurs locaux.

> LABEL ARGENT

Ce label atteste qu'au moins 75% de la carte du professionnel est réalisé maison, 50% des approvisionnements de produits est réalisé chez des producteurs locaux.

> LABEL OR

Ce label atteste que 100% de la carte du professionnel est réalisé maison, 70% des approvisionnements de produits est réalisé chez des producteurs locaux.

> LABEL PLATINIUM

Ce label atteste que 100% de la carte du professionnel est réalisé maison, 85% des approvisionnements de produits est réalisé chez des producteurs locaux.

Label à destination des PRODUCTEURS LOCAUX
--

> LABEL OR

Ce label atteste que le professionnel est inscrit gratuitement sur la plateforme #Adoptyourchef, dispose d'une production à taille humaine et respecte la saisonnalité ainsi que la nature.

> LABEL PLATINIUM

Ce label atteste que le professionnel est inscrit gratuitement sur la plateforme #Adoptyourchef, dispose d'une production à taille humaine et respecte la saisonnalité ainsi que la nature. Le producteur local est certifié bio ou bio dynamique.

Une éligibilité rigoureusement vérifiée

Soucieux d'offrir un label crédible et riche de sens, offrant une garantie certaine au consommateur, le processus de labellisation passe par des entretiens, bien entendu non contraignants, avec l'équipe #Adoptyourchef ainsi que des vérifications administratives.

Obtenir le label #Adoptable

Tout artisan du goût peut candidater pour l'obtention d'un label #Adoptable. Cependant, quelques prérequis sont à respecter :

> Le professionnel doit être inscrit comme professionnel et doit répondre aux normes d'hygiène en vigueur pour son secteur d'activité ;

> Le professionnel doit s'acquitter d'une redevance annuelle d'un montant de 90€ HTVA afin de participer à l'élaboration du label

Tout artisan intéressé par l'obtention du label peut trouver plus d'informations et toute la procédure via le site web d'Adoptyourchef : www.adoptyourchef.com/notre-label