



#savoieumontblanc

3 mars 2020

► Contacts presse

Muriel Della Mea
Christelle Lacombe
04 50 51 56 47 / 06 88 73 90 04
presse@smbtourisme.com

► Repères

Les 6 valeurs-socles de la démarche d'excellence Savoie Mont Blanc :

- > social et sociétal
- > respect du consommateur
- > respect des ressources
- > exigences et garantie
- > savoir-faire spécifique/innovation
- > partage



34 critères déclinés par secteurs d'activité

- > agricole
- > agroalimentaire
- > tourisme
- > artisanat
- > industrie
- > services
- ...

DÉMARCHE D'EXCELLENCE

3 premières entreprises et produits agréés

Nouvelle étape décisive dans la stratégie de rayonnement territorial dans laquelle se sont engagés Savoie Mont Blanc Tourisme et ses partenaires (Chambres consulaires, filières agricoles, représentants du tourisme) avec le déploiement opérationnel de deux nouvelles marques illustrant une ambitieuse démarche de qualification : Savoie Mont Blanc Excellence pour les entreprises et Savoie Mont Blanc Sélection pour les produits. Fin février, la Commission d'Agrément a tenu sa première réunion et agréé les trois premières entreprises et certains de leurs produits : Thomas le Prince, les Vergers de Châteauneuf et les Vergers Tissot. La filière fruits ouvre ainsi la voie de l'excellence en Savoie Mont Blanc qui concerne à ce jour sept catégories de produits, dont les fromages de Savoie AOP/IGP, les vins de Savoie AOC... En 2020, cette démarche va se concentrer en priorité sur les secteurs touristique, agricole et agroalimentaire avant de se déployer sur l'artisanat, l'industrie, les services...

Une Commission d'Agrément indépendante

Présidée par Jean-Sylvain Costerg, représentant des CCI de Savoie et de Haute-Savoie, cette commission est composée de 14 membres issus de 5 instances représentatives : le Conseil Savoie Mont Blanc, les filières sous signes de qualité (Fromages, Vins, Fruits), le secteur touristique (hébergements, activités, territoires), les chambres consulaires (CCI, Chambre d'agriculture interdépartementale, Chambre de métiers et de l'artisanat). Par la suite, elle sera complétée par des représentants d'entreprises agréées Savoie Mont Blanc Excellence.

Qualité des produits et origine locale des matières premières exigées

À partir des six valeurs socles des deux nouvelles marques Savoie Mont Blanc, les entreprises **Savoie Mont Blanc Excellence** devront satisfaire aux 34 critères déclinés par secteurs d'activité. Basé sur le rapport d'auditeurs internes, l'agrément des entreprises Savoie Mont Blanc Excellence sera délivré pour une période de trois ans.

Concernant **Savoie Mont Blanc Sélection**, les produits doivent répondre aux exigences d'un référentiel (conçu selon leurs catégories). Ils feront l'objet d'un contrôle effectué par des organismes certificateurs qui s'assureront du niveau de qualité élevé et de l'origine locale des matières premières avant de délivrer l'agrément pour une durée d'un an.

Les deux agréments Excellence et Sélection marchent ensemble : une entreprise Savoie Mont Blanc Excellence doit présenter au moins un produit répondant à l'un des référentiels Savoie Mont Blanc Sélection. Quant à l'agrément produit, il ne sera accordé qu'aux entreprises agréées Savoie Mont Blanc Excellence.



#savoieumontblanc

3 mars 2020

► Contacts presse

Muriel Della Mea
Christelle Lacombe
04 50 51 56 47 / 06 88 73 90 04
presse@smbtourisme.com

► Repères



7 référentiels Produits validés à ce jour

- > fromages AOP/IGP
- > vins AOC
- > pommes, poires IGP Savoie
- > saucissons, jambons, diots
- > crozets
- > eau
- > jus de fruits, compotes, cidres, pétillants

La filière Fruits ouvre la voie de l'excellence

La Commission d'Agrément, dont la session d'installation s'est tenue le 20 février, a rendu ses arbitrages et délivré les premiers agréments Savoie Mont Blanc Excellence à 3 entreprises de la filière Fruits et Savoie Mont Blanc Sélection à leurs produits éligibles :

- L'entreprise **Thomas le Prince** à Vallières
Pommes et Poires IGP Savoie
Jus de pomme Reinette
- L'entreprise **Vergers de Châteauneuf** à Saint-Pierre d'Albigny
Pommes et Poires IGP Savoie
Jus de fruits : pomme, poire et mélange pomme-poire
- L'entreprise **Vergers Tissot** à Copponex
Pommes et Poires IGP Savoie
Jus de fruits pomme, poire
Pétillant de pomme sans alcool

« La tenue de cette première commission et l'attribution des premiers agréments marquent véritablement le coup d'envoi de la démarche. Nous allons prochainement porter toute notre attention sur les entreprises de l'ex Marque Savoie ainsi que les entreprises pilotes qui ont collaboré à la construction du projet. Dans les mois à venir, nous serons en mesure de répondre aux nombreuses sollicitations que nous recevons et ainsi élargir notre démarche à de nouveaux univers et gammes de produits » explique Jean-Sylvain Costerg, Président de la Commission d'agrément Savoie Mont Blanc.

Une équipe dédiée à la Démarche d'Excellence

Sous la responsabilité de Marie-Laure Schell, l'équipe dédiée s'attachera à coordonner la démarche, assurer les audits, gérer les relations avec les entreprises... s'appuyant sur les ressources et compétences de Savoie Mont Blanc Tourisme.

Contact Entreprises
Marie-Laure Schell
04 50 51 56 42 / 06 24 86 04 64
marie-laure.schell@smbtourisme.com