

Dossier de Presse

LABEL FABRIQUÉ À ALLAUCH

PROTÉGER ET VALORISER LES RICHESSES DU TERRITOIRE



PRÉSENTATION

Pourquoi un label ?

Allauch a souhaité créer une marque de reconnaissance et offrir un gage d'authenticité pour les consommateurs en réunissant sous cette bannière les produits créés, fabriqués ou transformés sur son territoire et souhaite distinguer les produits fabriqués par des artisans, entrepreneurs et créateurs en respectant un certain nombre de critères.

Avec ce label, l'engagement d'une structure, sa valeur ajoutée pour le territoire et ses innovations vont pouvoir être valorisées. Conformément à la volonté de Lionel de Cala, Maire d'Allauch et Conseiller départemental, ce label a pour vocation de capter l'attention des consommateurs autour de ce critère de fiabilité et de confiance et de permettre à la ville d'Allauch de distinguer les produits fabriqués par des commerçants et artisans du territoire.

Composition du jury

- **Serge BENNICA**, Président du jury, Adjoint Délégué à l'Économie locale,
- **Anne GARABEDIAN**, Rédactrice en chef « Le cœur des chefs »,
- **Adeline PADILLA**, Responsable du service Etudes et Aménagement du territoire, CCI Aix Marseille Provence,
- **Sophie CHAVET**, Chargée de Développement territorial- Chambre des Métiers et de l'Artisanat PACA
- **Sandrine FREIRE**, Conseillère Municipale Déléguée à l'Innovation et au développement de l'Artisanat,

Les entreprises ont été labellisées selon quatre catégories :

- **l'artisanat d'art et création,**
- **l'artisanat alimentaire,**
- **les produits manufacturés,**
- **les producteurs locaux**

La candidature à l'obtention du label est gratuite.

Le Label est décerné pour une durée de 2 ans.

LES CRITÈRES

Pour être estampillés « Fabriqué à Allauch », les produits ont répondu à des critères de sélection en matière de savoir-faire, de production locale et d'origine des matières premières mais aussi de démarche responsable, sociale et environnementale.

Les éléments d'évaluation et de sélection des dossiers pour l'obtention du label sont :

- **Le caractère remarquable, emblématique et/ou original du produit,**

- **L'ancrage territorial avéré de la création et de la fabrication.**

Le label a été accordé aux produits dont les principales étapes de création, de fabrication ou de transformation leur ayant permis de prendre leurs caractéristiques essentielles, ont eu lieu sur le territoire de la Commune. Le processus de création et de fabrication (les simples finitions, sublimations, assemblages ou conditionnement n'ont évidemment pas vocation à conférer le label « Fabriqué à Allauch » qui est réservé aux produits résultant d'un savoir-faire).

- **L'éco responsabilité** (utilisation de matériaux recyclés, recyclables, bio sourcés, durabilité du produit),

- **La recherche de proximité dans l'approvisionnement en matières premières** a été appréciée au regard de la disponibilité de la ressource concernée, des engagements relatifs à cette ressource (label, certification) et de sa part dans la valeur finale du produit, la provenance des approvisionnements doit être transparente,

- **L'intégration des enjeux sociaux et environnementaux dans la démarche de l'entreprise** : actions de formation des salariés et de transmission des savoir-faire, mode de gouvernance, actions en lien avec le quartier, démarches environnementales mises en œuvre,

- **Les caractéristiques propres au processus de création, de fabrication et de transformation du produit** : caractère local de la création, de la fabrication, savoir-faire (techniques employées, outils utilisés, intégration d'innovation dans le procédé).

LES LAURÉATS

LABEL "FABRIQUÉ À ALLAUCH"

LES SANTONS



GILBERT ORSINI

« SANTONS DE PROVENCE »

CRÉATION DE SANTONS



Un savoir-faire particulier et une fabrication entièrement artisanale : création, modelage, peinture et habillage des santons en tissu ancien d'époque et selon la tradition provençale.

6, Rue du Pilon
Secteur VILLAGE
04 91 07 46 11

ANDRÉ LEBLANC

« L.A PROVENÇALE »

DÉCORS DE CRÈCHES & ACCESSOIRES



DECORS DE CRECHES & ACCESSOIRES , fabrication artisanale, matières utilisées 100 % locales.

96, Bd Agniel Ragone
Secteur LA POUNCHE
06 19 81 89 48

LES LAURÉATS

LABEL "FABRIQUÉ À ALLAUCH"

GASTRONOMIE LOCALE



GEORGES TESTA

« LE MOULIN BLEU »

CONFISEUR, CHOCOLATIER, BISCUITIER,
NOUGATIER



Une fabrication artisanale et locale, des spécialités d'antan dans la pure tradition provençale, un savoir-faire particulier, une gamme de recettes sans colorant, sans conservateur, avec des arômes naturels.

7, Cours du 11 Novembre
Secteur VILLAGE
04 91 68 19 06

SÉBASTIEN PASSAGIO

« AU ROYAUME DES ABEILLES »

NOUGATIER, CONFISEUR, PÂTISSIER

LABEL HORS BISCUITS



Fabrication artisanale et locale, recettes avec des produits qualitatifs, les produits ont la particularité d'être fabriqués avec des matières premières sélectionnées et sans conservateur, savoir-faire remarquable.

Rue Pierre Curie
Secteur VILLAGE
04 65 95 37 23

PATRICK LLERENA

« CHIPS D'ALLAUCH »

FABRICATION ARTISANALE DE CHIPS



La recette, très appréciée, est 100% naturelle, dépourvue d'exhausteur de goût, de colorant et de conservateur préparée exclusivement à Allauch. Ces Chips sont distribuées dans de nombreux pays et contribuent à l'image de marque d'Allauch.

Parc d'Activité de Fontvieille C8
Secteur ZAC de FONTVIEILLE
04 91 07 07 16

ODILE NIVAGGIOLI

« CHÈVRERIE D'ALLAUCH »

ÉLEVEUR & PRODUCTEURS DE FROMAGES
DE CHÈVRES



Des fromages de chèvres fermiers avec une fabrication 100 % artisanale et locale.

Traite, caillage du lait, moulage, salage et affinage dans leur chèvrerie et laiterie à Allauch.

1313 Chemin du Garlaban
Secteur VILLAGE
04 91 68 26 64

CYNTHIA & OLIVIER BIZEAU

« LA CUISINE DE CYN »

FABRICATION & VENTE DE PRODUITS D'ÉPICERIE

LABEL HORS COOKIES



Des confitures extra aux fruits de saison, du caramel au beurre salé et du pain d'épices

La fabrication est artisanale et locale, en circuit court, avec des ingrédients qualitatifs et bio pour certains.

2, Grand Rue
Secteur VILLAGE
06 58 23 42 24

THOMAS ARNAUD « METSENS »

TRAITEUR



Ce traiteur propose des produits qualitatifs, à l'image de marque reconnue et des bocaux zéro déchets.

Une entreprise éco-responsable (utilisation de matériaux recyclés, recyclables, biosourcés, durabilité du produit) et un engagement récompensé par deux trophées RSE.

Parc d'Activité de Fontvieille A1
Secteur ZAC de FONTVIEILLE
04 96 21 84 14

ALICIA FATA

« LES DÉLICES D'ALICE »

CUISINE PROVENCALE & PATISSERIE

LABEL POUR LES BISCUITS MOULIN D'ALLAUCH



Les biscuits Moulin d'Allauch sont connus et appréciés pour leurs saveurs. La forme de cette pâtisserie à l'image des moulins renforce l'ancrage territorial de ce produit.

17, Impasse des Pinsons
Secteur LOGIS-NEUF
06 26 27 57 74

LES LAURÉATS

LABEL "FABRIQUÉ À ALLAUCH"

CRÉATION
ET ARTISANAT LOCAL



AUDREY OLIVIERI

« EMPORTE MOI DANS TON RÊVE »

CRÉATION DE FIGURINE



Fabrication artisanale, détails et précisions sur des créations qui sont uniques, un savoir-faire remarquable ; modelage, assemblage, cuisson et vernissage.

Place Benjamin Chappe
Secteur VILLAGE
06 66 28 79 26

DELPHINE PLA « MAÎTRE RENARD »

CRÉATION D'ARTICLES EN CUIR



Créations d'articles en cuir 100 % artisanales avec un processus de fabrication remarquable (dessin, patronage, prototype, dessin sur cuir, couture, repoussage du cuir, tressage, finition, lustrage du cuir), couture à la main.

5, Rue Fernand Rambert
Secteur VILLAGE
09 84 50 53 92

LES LAURÉATS

LABEL "FABRIQUÉ À ALLAUCH"

DOMAINES VITICOLES LOCAUX



ANDRÉ BREMOND

« DOMAINE DE L'ANDOUILLER »

VITICULTEUR



Cuvée AOP Côtes de Provence - Vin rosé, blanc et rouge « Domaine de l'Andouiller ».

Les vignes sont cultivées sur le territoire communal, vinification locale, ils sont le reflet du caractère traditionnel et agricole de la commune.

Chemin de Bellevue
Secteur FONTVIEILLE
04 91 68 01 40

RÉMI NEGREL

« LE CLOS DU TABAGUET »

VITICULTEUR



Cuvée AOP Côtes de Provence - Vin rosé, blanc et rouge « Le Clos du Tabaguet ».

Les vignes sont cultivées sur le territoire communal, vinification locale, leurs produits sont le reflet du caractère traditionnel et agricole de la commune.

581, Chemin de Caguerasset
Secteur LOGIS-NEUF
06 29 99 24 35