Règlement du Label « La Guilde des Artisans de la tour Eiffel »

Article 1

La société Umanis organise l'attribution du Label « La Guilde des Artisans de la tour Eiffel » dans le but de relier les artisans de Paris et de la région Ile-de-France à la tour Eiffel et de les valoriser à travers un partenariat durable.

Cette distinction s'appliquera sur des produits alimentaires dont les ingrédients sont franciliens dans la mesure du possible. A minima, la transformation ou la fabrication du produit doit être avérée en Ile-de-France d'où il en tire sa principale valeur ajoutée.

L'Ile-de-France se compose des 8 départements suivants : Paris (75), Seine-et-Marne (77), Yvelines (78), Essonne (91), Hauts-de-Seine (92), Seine-Saint-Denis (93), Val-de-Marne (94) et Val-d'Oise (95).

Article 2

L'obtention du Label est ouverte aux artisans et entrepreneurs immatriculés au Répertoire des métiers et/ou au Registre du commerce et des sociétés à Paris et en Ile-de-France, dans le domaine alimentaire.

Article 3

Un jury composé de représentants de la société Umanis et de personnalités qualifiées attribuera le Label à des produits 2 fois par an à la suite d'un appel à candidature.

Les catégories de produits concernées sont :

- Boulangerie : pain, viennoiserie, pâtisserie, sandwich
- Saveurs sucrées : chocolat, gâteaux, confiture, confiserie (hors macarons)
- Saveurs salées : charcuterie, fromage, apéritif, tartinable, conserverie
- Boissons : alcoolisées ou non
- Produits végétaux sans transformation : fruits & légumes, céréales …
- Autres *(sur proposition)*

Les produits peuvent être des produits finis, emballés ou non, des matières premières …
Le cas échéant, les emballages devront être responsables (écologiques et respectueux de l'environnement).

Article 4

La candidature à l'obtention du Label, dont la participation est gratuite, s'organise de la façon suivante :

- **Première phase :** appel à candidature avec sélection sur dossier

Les candidats devront télécharger le formulaire de candidature et le règlement via le lien https://forms.office.com/e/ZCv4fYZ05h , renseigner l'ensemble des champs du formulaire et le renvoyer avec les pièces jointes nécessaires à : guilde.artisans@restaurants-toureiffel.com

La première étude de recevabilité des candidatures sera faite sur une base documentaire selon les éléments d'appréciation suivants :

- L'ancrage en Ile-de-France ;
- Le savoir-faire artisanal d'excellence (maîtrise de techniques traditionnelles et/ou innovation, artisanat ancestral) ;
- Les valeurs portées par le candidat ;
- L'engagement du candidat sur les enjeux sociaux, sociétaux et environnementaux ;
- Le caractère emblématique et original du produit ;
- La gestion raisonnée des ressources.

A la suite de cette première étude documentaire, un questionnaire complémentaire pourra être adressé au candidat ainsi que l'organisation d'une visite du lieu de fabrication et/ou de vente de ses produits.

Seront éliminés les dossiers de candidature suivants :

- Incomplets ;
- Non conformes aux données du cahier des charges ;
- Présentant un aspect litigieux (contrefaçon, fabrication hors du territoire défini, non-respect du droit du travail …) ;
- Se limitant aux simples finitions, conditionnements et assemblages.

- **Deuxième phase :** présentation au jury des candidatures éligibles

La labellisation et la sélection des produits lauréats se feront sur décision du jury qui se réunira 2 fois par an pour 2 sélections, suivant les saisons Printemps/Eté et Automne/Hiver.
Le candidat présentera son/ses produit(s) en dégustation à cette occasion.
La décision du jury est acquise sur délibération des membres présents ou représentés.
Le jury est souverain pour décerner le Label dans les conditions fixées par le présent règlement.
Les produits, une fois sélectionnés, seront proposés à la vente dans les espaces de restauration de la tour Eiffel, à la libre appréciation de la société Umanis et en fonction de la capacité de production du candidat, pour une durée de 3 à 6 mois.
Ils pourront être prolongés au-delà des 3 à 6 mois par une reconduction expresse, avec l'accord de toutes les parties.

Cas particulier : audit de qualification
Selon la sensibilité du produit proposé, un audit de qualification portant sur la sécurité alimentaire sera diligenté par UmaNis pour décerner définitivement le Label.

Le calendrier des différentes phases sera précisé sur https://www.restaurants-toureiffel.com/fr/guilde-artisans.html

Article 5

Les résultats seront proclamés à l'issue du jury ou à l'issue de l'audit de qualification.
La liste des produits distingués « La Guilde des Artisans de la tour Eiffel » sera disponible sur https://www.restaurants-toureiffel.com/fr/guilde-artisans.html et pourra être publiée.

Article 6

La relation entre Umanis et le candidat sélectionné fera l'objet d'une contractualisation. Le Label attribué peut être révocable, y compris avant le terme des 3 à 6 mois définissant la validité du Label, dans les termes définis au contrat qui sera conclu entre les parties.
Un Code de conduite fournisseur engagera le candidat sélectionné en matière de respect de pratiques éthiques, sociales et environnementales.

Article 7

Outil de visibilité pour le produit et son fabricant, le Label « La Guilde des Artisans de la tour Eiffel » est une marque de reconnaissance et un gage de qualité pour les consommateurs qui sont, Parisiens comme touristes, en recherche d'authenticité et de sens dans leurs achats. Ainsi, les artisans dont le travail aura été récompensé pourront se revendiquer du Label et de ses valeurs, et l'intégrer à leur communication.

Article 8

Responsabilité du candidat : l'attention du candidat est attirée sur le fait qu'une allégation d'origine trompeuse constitue une pratique commerciale trompeuse, infraction susceptible d'être sanctionnée par deux ans de prison et 300 000 € d'amende (article L. 121-6 du code de la consommation).