

NOUS CHERCHONS



... les exposants suivants

Producteur de produits alimentaires régionaux

Transformateur et affineur de produits alimentaires régionaux

Organisation ou coopérative qui promeut l'idée d'une production alimentaire régional et/ou la consommation de produits alimentaires régionaux

Centre de formation et centre éducative spécialisé sur les thématiques de la production régional et/ou la consommation de produits régionaux

Revendeur (origine : a & b*) spécialisé dans la vente de produits alimentaires régionaux (Point de vente alternatif) P.ex. : « Mellechtankstell », 24-Stonnen-Box/Automate (sans vendeur), petite épicerie, Abo-box de produits alimentaires régionaux etc.

... des groupes de produit suivantes

Légumes (matière première et travaillée : pommes de terre, soupes, ...)

Fruits (matière première et travaillée : confiture, ...)

Produit laitier (fromage, yaourt, glace ...)

Viande (matière première et travaillée : Porc, bœuf, mouton, poulet, gibier, poisson, crustacé)

Produit céréalier (matière première et travaillée : farine, pain, pâtisserie, ...)

Herbes et fleurs (thé, épice, fleurs comestibles, ...)

Boisson non alcoolisée (jus, eau, sirop, ...)

Boisson alcoolisée (vin, eau de vie, liqueur, bière, vin mousseux, cidre, ...)

Miel

Œuf

Huiles (noix, colza, pavot, lin, ...)

Chocolat

Café

* Origine des participants :

a. Luxembourg (Parc naturel, PRO-SUD, autres régions)

b. Collaboration transfrontalière : Grande Région & CCPHVA (Wallonie, Lorraine, Sarre, Rhénanie-Palatinat)

c. Collaboration européenne

CONDITIONS DE PARTICIPATION



L'engagement de l'organisateur

- L'engagement de l'organisateur
- La participation à l'évènement est gratuite.
- L'évènement fonctionne en premier lieu comme plateforme promotionnelle pour les exposants.
- L'évènement fonctionne aussi comme réseaux B2B (Business to Business)
 - Producteur>transformateur,
 - Producteur, transformateur> revendeur
 - Producteur>producteur, transformateur>transformateur, > regroupement dans des associations
- L'organisateur s'occupe de la campagne publicitaire qui promeut l'évènement. (élaboration d'une campagne publicitaire et du matériels publicitaires, relations publiques, etc.)
- L'organisateur met en place un programme d'animation. (workshops, table ronde, animation, etc.)
- L'organisateur aménage les lieux. (ambiance et décoration)
- L'organisateur met à disposition de l'exposant tout le matériel de base nécessaire à la participation. (stand multiusage, emplacement détente pour les visiteurs, etc.)
- L'organisateur assurera la restauration des visiteurs et des exposants sous forme d'un service payant. (bar à boissons et restauration à base de produits régionaux)

L'engagement des exposants

- L'exposant confirme qu'il est légalement établi et que son activité est conforme à la loi.
- L'exposant ou son représentant est présent au stand pendant les heures d'ouverture officielles du marché.
- L'exposant doit proposer au moins une interaction par jour durant les 3 jours de l'évènement avec les visiteurs. (pour les producteurs ou les transformateurs > une dégustation de leurs produits, pour les autres exposants > quiz, atelier/workshop, consultation, etc.)
- L'exposant soussigne et s'engage à respecter notre « Charte verte ».
- Dans la mesure de ses possibilités, l'exposant s'engage à soutenir activement l'organisation et à promouvoir l'évènement. (p. ex. : afficher des posters et distribuer des prospectus dans son local de vente, mentionner l'évènement sur leur propre site web, publier au moins un poste sur les réseaux sociaux et partager les postes de l'organisateur)
- L'exposant peut vendre ses propres produits alimentaires lors de l'évènement. Si l'exposant est un commerçant qui ne produit pas lui-même des denrées alimentaires, les produits autorisés à la vente seront décidés d'un commun accord entre l'organisateur et le commerçant.
- Dans une politique marquée par la volonté d'améliorer les relations Hommes-Nature, l'engagement de l'exposant en faveur de l'environnement et du développement durable sera un critère apprécié par l'organisateur.

CHARTRE VERTE



Pour limiter l'empreinte écologique de l'évènement, tous les participants doivent s'engager à réduire leurs déchets et leur consommation d'énergie.

Décoration & Matériel

- L'exposant encourage sa propre clientèle à apporter des **sacs réutilisables** pour se rendre à l'évènement. Il s'engage ainsi à ne fournir aucun sac jetable pendant le weekend. En revanche, l'organisateur distribuera des sacs écologiques à prix réduite aux visiteurs qui n'en auront pas apporté.
- L'exposant résiste à la **distribution gratuite de « goodies »** (stylo, petit carnet, autocollant, boutons, ...) même si ces gadgets semblent avoir un côté utile à première vue.
- L'exposant fait attention à ne pas utiliser du **matériel de décoration** qu'il ne peut plus réutiliser après l'évènement. (Fleurs coupées, guirlandes, décoration de table, ...)
- L'exposant ne doit pas distribuer de prospectus ou de **brochures publicitaires** qui ne sont pas liés à l'évènement. Par conséquent, des alternatives sans papier telles que les ardoises ou les codes QR doivent être utilisées.

Alimentation

- L'exposant n'utilise **aucun matériel jetable** (gobelets, paille, cuillère, bol, ...) pour ses dégustations. (Ni en plastique, ni en papier ou carton, ni en bois ou bambou) Il s'engage à trouver une alternative comestible, par exemple la dégustation de son produit (miel, confiture, ...) sur un petit morceau de pain. Cependant, s'il s'avère indispensable d'utiliser des couverts ou des contenants, l'organisateur met à disposition du matériel réutilisable et un service qui s'occupe du ramassage du matériel utilisé et de la distribution du matériel propre. L'organisateur proposera une consultation individuelle sur cette thématique.
- L'exposant peut utiliser des **serviettes recyclées** pour ses dégustations.
- L'exposant s'engage à faire lui-même le **tri des déchets** durant le montage, l'évènement et le démontage. L'organisateur met à disposition des poubelles et s'occupe d'un vidage régulier.
- L'exposant ne se contente pas de jeter les **aliments non consommés**, mais s'efforce de les répartir à temps entre les exposants ou les visiteurs.