



# Rapport d'activités

## LES INÉVITABLES EN 2024

Cette marque met en lumière l'utilisation de produits locaux en restauration. Le but étant la mise en réseau des producteurs et restaurateurs ainsi que la valorisation de la qualité des produits locaux au travers des cartes et menus des restaurants labellisés.

### RAPPEL DATES CLÉFS DU PROJET RÉALISÉ :

Le 8 février 2023 : première réunion d'information avec les 5 restaurateurs volontaires pour leur présenter le but de la démarche, les avantages à faire partie du collectif (communication), le cadrage du label pour convenir aux parties prenantes, remise d'une liste de producteurs susceptibles de pouvoir fournir aux restaurateurs.

Le 16 mai 2023 : réunion pour convenir de la charte graphique : vote pour un design et pour les kits de communication, retour sur la convention de partenariat.

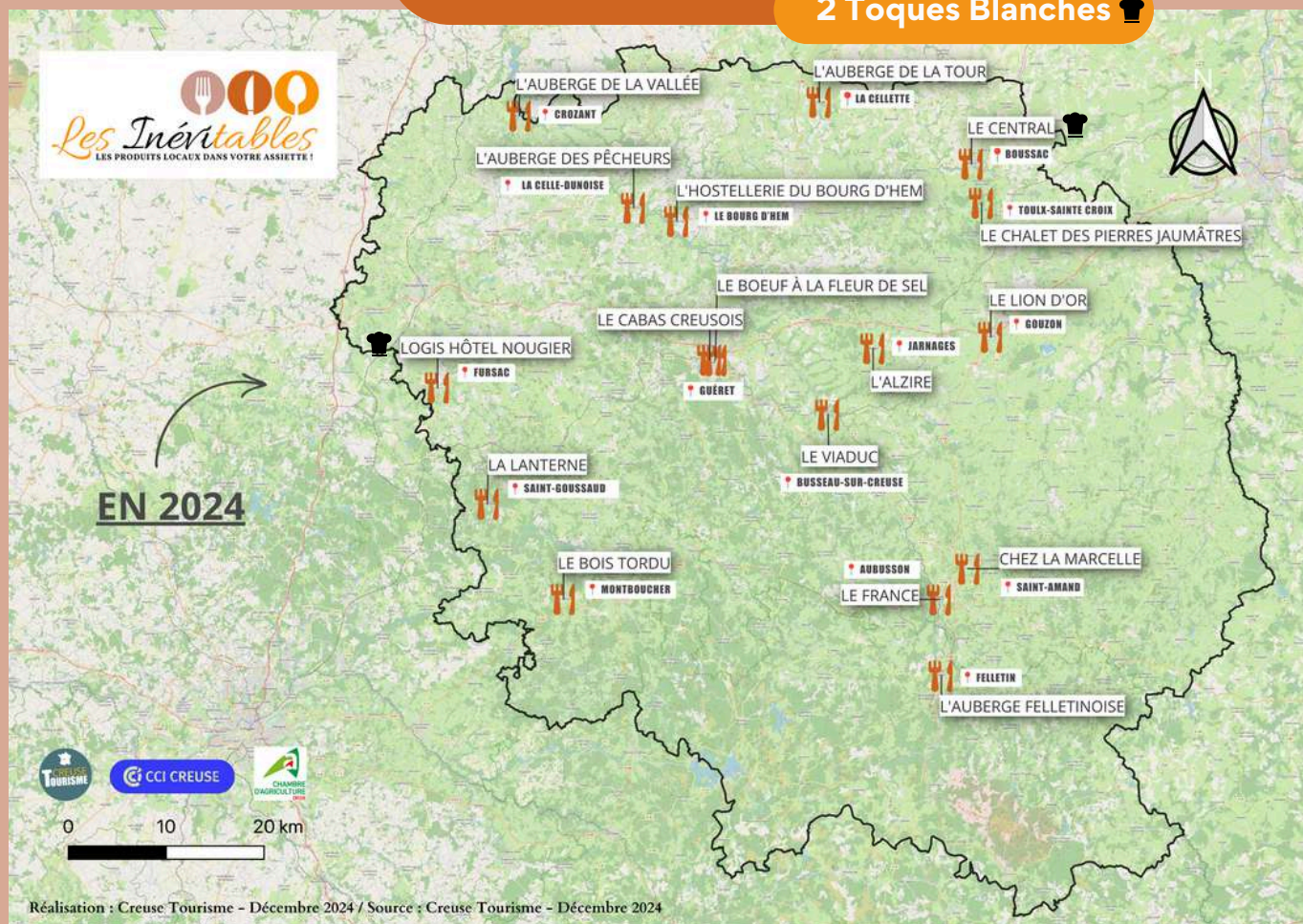
Le 2 février 2024 : réception des kits de communication réalisés par l'entreprise PubliLogic à La Souterraine.

Le 26 mars 2024 : conférence de presse avec les restaurateurs pilotes pour le lancement du label.

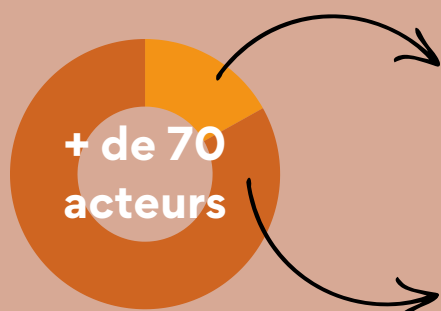
## Répartition des Inévitables sur le département :

**17 restaurants**

**2 Toques Blanches**



En tout cela concerne ...



**+ de 10 entreprises**  
(13 entreprises)

**+ de 60 producteurs**  
(64 producteurs)

**Record : 18**  
producteurs  
dans un seul  
restaurant





# On en parle ...



... au lancement ...

**SITE PRO** TOURISME CREUSE Découvrez la Creuse [www.to](http://www.tourisme-creuse.fr)

ACTUALITÉS PRESSE CREUSE TOURISME OBSERVATOIRE COMMUNICATION / MARKETING CONSEIL / ACCOMPAGNEM

## Nouveau label : les inévitables

### Les Inévitables, c'est quoi ?

Cette action est issue d'une démarche partenariale entre Creuse Tourisme, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Creuse et la Chambre d'Agriculture de la Creuse.

Les Inévitables est une marque déposée qui a pour objectif de valoriser l'utilisation des produits locaux dans les menus des restaurants creusois, ainsi que la mise en réseau des producteurs et restaurateurs sur le département de la Creuse.

Son lancement a eu lieu le mardi 26 mars 2024 à la Maison de l'Economie en compagnie de nos 4 restaurants pilotes : l'hôtel restaurant Nougier à Fursac, Le Central Hôtel à Bousnac, l'Auberge des Pêcheurs à la Celle-Dunoise et Le Viaduc à Busseau-sur-Creuse, à l'occasion d'une conférence de presse.

Les restaurateurs adhérents reçoivent une plaque en plexiglass à mettre sur la devanture de leurs restaurants, ainsi qu'un adhésif noir à coller dans le restaurant. Le kit de communication est fourni gratuitement par Creuse Tourisme, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Creuse et la Chambre d'Agriculture de la Creuse à la signature de la convention de partenariat.

La marque Les Inévitables est à retrouver sur notre [site internet](http://site internet) et sur nos [brochures](#) pour une promotion à l'échelle départementale.



Article sur le site pro de Creuse Tourisme le 27 mars 2024



**ici** PAR FRANCE BLEU ET FRANCE 3 **3** France 3

## Creuse : un nouveau label pour être sûr de manger local au restaurant

Un nouveau label va apparaître en Creuse sur certains restaurants : "Les Inévitables". Et pour l'avoir, il faut proposer des produits locaux dans sa carte ou ses menus. Une façon de mettre en avant les agriculteurs et les chefs creusois.

Creuse

De Fany Boucaud

Mercredi 27 mars 2024 à 12:24

Par France Bleu Creuse

"Les Inévitables", le nouveau label creusois pour les restaurateurs qui proposent une carte avec des produits locaux © Radio France - Fany Boucaud

Certains restaurateurs en Creuse vont afficher un nouveau label : "Les Inévitables". Ce sont les restaurateurs qui travaillent en circuits courts. Un label confectionné par Creuse Tourisme pour mettre en lien des producteurs creusois et les chefs. Pour l'instant, ils sont **quatre restaurants** à participer à l'opération.

Un article dans France Bleu Creuse le 27 mars 2024

## Restauration

### Lancement du label, les Inévitables, pour promouvoir le circuit court dans les restaurants creusois

Publié le 29/03/2024 à 16h41

Jérôme Menu du Central à Bousnac privilégie les ingrédients locaux dans sa cuisine. © Pascal Dacasa

Un article dans La Montagne le 29 mars 2024



On en parle ...



... tout au long de l'année 2024 !

LA MONTAGNE A LA UNE VIE LOCALE SPORTS LOISIRS ÉCONOMIE

### Saint-Amand

## Du local Chez la Marcelle

Publié le 08/07/2024

Magalie Leroux et Florian Dumay. © Droits réservés

Le restaurant chez la Marcelle a signé la convention de partenariat pour adhérer à une nouvelle marque déposée lancée le 26 mars, Les Inévitables.

A l'initiative de Creuse Tourisme, de la Chambre de Commerce et d'Industrie et de la Chambre d'Agriculture, la marque Les Inévitables veut valoriser l'utilisation des produits locaux dans les menus des restaurateurs creusois et créer un réseau.

Un article parlant de "Chez La Marcelle" dans La Montagne le 8 juillet 2024

## Felletin

# L'Auberge devient une adresse inévitable

Publié le 02/08/2024

**FELLETIN. L'Auberge de Felletin devient une adresse inévitable.** L'Auberge de Felletin est depuis quelques jours labellisée « Les inévitables », marque déposée dont l'objectif est de valoriser l'utilisation des produits locaux dans les menus des restaurateurs creusois, mais aussi de mettre en réseau des producteurs et restaurateurs. Cette action résulte d'une démarche partenariale entre Creuse Tourisme, la Chambre de Commerce et d'Industrie de la Creuse et la Chambre d'Agriculture de la Creuse

Un article parlant de "L'Auberge Felletinoise" dans La Montagne le 2 août 2024

Une chronique dans L'écho d'ici de France Bleu Creuse le 3 juin 2024

radiofrance

bleu

L'éco d'ici - Page 2

L'éco d'ici sur France Bleu Creuse : chaque matin une actualité économique de la vie creusoise.

791 épisodes • En savoir plus

ÉCOUTER SUIVRE

Le label Les Inévitables

En cours...

L'éco d'ici Le label Les Inévitables 00:09 / 03:03





## Dans l'année ...

6 restaurants ont participé à l'opération de La Semaine du Goût (partenariat avec la Chambre d'Agriculture) en élaborant des menus se rapprochant au maximum du 100% local :



Les participants à la semaine du goût :

- Le **Bois Tordu** à Montboucher – jeudi 17 octobre
- **Chez La Marcelle** à Saint-Amand – mardi 15 octobre
- **L'Hostellerie du Bourg d'Hem** – du lundi au vendredi le soir uniquement sur réservation avant 15h sauf samedi
- **L'Auberge de la Tour** – tous les midis du mardi 15 au vendredi 18 octobre et tous les soirs du mercredi 16 au samedi 19 octobre
- **L'Auberge Felletinoise** – tous les midis du lundi 14 au vendredi 18 octobre
- **L'Auberge des Pêcheurs** – vendredi 18 au soir, samedi 19 midi et soir et dimanche 20 octobre le midi + animation d'ateliers et quizz autour de l'alimentation et du goût avec les écoles de Saint-sulpice-le-Dunois et La Celle-Dunoise le mardi 15 et le jeudi 17 octobre





Avec création d'affiches pour chaque restaurant dans ce cadre-là ainsi que de sets de tables (distribués le 09/10/2024) :



Affiches réalisées et sets de table réalisés par Creuse Tourisme





## Retour en images ...



Distribution des kits de communication le 9 octobre 2024 chez les 6 restaurants participants à l'action



Conférence de presse sur La Semaine du Goût et Les Inévitables le 14 octobre 2024



# On en a parlé ...



Publication facebook du 7 octobre 2024



Article de France Bleu Creuse du 14 octobre 2024



Page web sur le site de Creuse Tourisme publiée à l'occasion de la Semaine du Goût





## Et après ?

- Parution des Inévitables dans le guide vert Michelin pour le printemps 2025
- Mise à jour des brochures touristiques à Creuse Tourisme avec les 17 restaurants
- Événement comme La Semaine du Goût pour le printemps avec les restaurants volontaires
- Contrôle et mises à jour avec chaque restaurateurs sur leur nombre de producteurs afin de s'assurer de la validité de la charte et de pouvoir augmenter le nombre de nouveaux producteurs aux restaurants
- Prospection & ajout de nouveaux restaurants dans le label

