

## Moselle sans limite - MOSL surfe sur la vague du local

by Les Echos - vendredi, octobre 08, 2021

<http://correspondances.fr/moselle-sans-limite-mosl-surfe-sur-la-vague-du-local/>

**Souvent portés par les agences de développement des départements ou des régions, les marques et labels sont de plus en plus nombreux. En Moselle, Qualité MOSL en constitue un exemple.**

La Moselle voisine a lancé lors du salon de l'agriculture du printemps 2018 le label Qualité MOSL – (pour « Moselle sans limite) pour mettre en exergue les talents culinaires et industriels d'un département surtout connu pour son industrie.

Initialement réservé aux entreprises agricoles, le label s'est peu à peu étendu à l'artisanat, aux sites touristiques, aux restaurants utilisant des produits locaux et aux établissements d'hébergement. Au total, 380 produits sont désormais labellisés selon un cahier des charges défini et vérifié par les trois chambres consulaires – agriculture, artisanat et commerce - du département.

Visant essentiellement une clientèle locale, Qualité MOSL a donné sa pleine mesure à l'occasion de la crise sanitaire. Pour soutenir à la fois les entreprises et le pouvoir d'achat des Mosellans, le département a offert sous forme de jeu-concours en ligne 30.000 chèquiers d'une valeur de 30 euros, soit une valeur de 900.000 euros eu « coupures » de 5 euros. En parallèle, 75.000 autres chèquiers ont été distribués aux personnes âgées, handicapées ou bénéficiaires du RSA.

### **Tarte au fromage**

Cette année, le Département mettra en jeu 2.500 chèquiers à gagner et les proposera à la vente, sans limite de nombre. Les entreprises pourront ainsi offrir à leurs salariés, à prix coûtant, une version locale de chèque cadeau.

Aucune donnée chiffrée ne permet de mesurer l'impact financier de ce soutien pour les entreprises labellisées, mais le gain en visibilité est certain. Invités aux événements du Département et mis en valeur dans des brochures largement diffusées, le maître des tartes au fromage Thierry Hommel, le producteur des Macarons de Boulay ou encore, la vingtaine de viticulteurs de l'AOC Moselle, ont conforté leur notoriété. Le label a également permis aux Mosellans et aux touristes frontaliers de découvrir l'existence d'un styliotier, d'un ranch de bisons ou d'un producteur de savon au lait d'ânesse dont ils ne soupçonnaient pas l'existence.