



Bilan d'activités 2025

Édito de Xavier GARENEAUX, Président de Qualimentaire

En 2025, comme en 2024, les filières sous SIQO en France, et tout particulièrement en Hauts-de-France ont dû de nouveau faire face à un contexte compliqué : **contexte inflationniste qui rend l'acte d'achat vers ces produits d'excellence toujours difficile, des volumes de commercialisation en baisse pour la plupart des filières, des exigences accrues et surtout une augmentation conséquente des coûts de certification, réellement impactante pour la pérennité de certains ODG.**

Convaincu que la pérennité de Qualimentaire ne va pas sans la pérennité de ses ODG adhérents, Qualimentaire a donc choisi de poursuivre la réflexion autour de l'accompagnement des ODG dans leur quotidien, dans un objectif de mutualisation de moyens, pour être plus fort, plus réactif face aux administrations, dans un souhait d'efficacité et de résilience face à cette situation difficile.

Des moyens ont ainsi été déployés en 2025 pour faire que ce projet réussisse :

> Qualimentaire a créé en septembre 2024 le poste « **d'animateur partagé** », destiné à faciliter la vie des ODG au quotidien en assumant toutes les missions essentielles au maintien de la démarche SIQO et de la reconnaissance en ODG. Rino IIDA a ainsi été mise à disposition de l'ODG Miels des Hauts-de-France, pour l'animation et la structuration de la filière IGP Miel de tilleul de Picardie.

La création de ce poste se veut une première étape vers la **mise en place d'un ODG multi-produits**, projet, où les maîtres mots sont «mutualisation, partage d'expérience, optimisation de moyens». Un projet destiné à garantir le maintien et le développement des démarches existantes, mais aussi attirer de nouvelles démarches de reconnaissance.

> Nous avons également accueilli pendant un an une apprentie, Léa REMY qui nous a accompagné dans cette réflexion. Son travail a permis de décrocher un financement européen via le **Programme Européen d'Innovation** pour prolonger la réflexion, tester les différents scénarios, via des ateliers de travail animés par JUNIA. Ce financement nous a notamment permis d'aller rencontrer Vendée Qualité, ODG multi-produits depuis 15 ans.



Nous n'avons bien sûr pas négligé l'accompagnement au montage de nouvelles démarches. Ainsi, **l'IGP Miel de Tilleul de Picardie a été enregistrée le 11/11/2025.**

Deux dossiers de demande de reconnaissance en Label Rouge sur des produits de la filière aquatique sont en phase finale d'instruction : **haddock et terrine de saumon**. Et une réflexion pour la **valorisation d'une carotte en label rouge** a été engagée.

Deux nouvelles AOP sont en cours, sur le territoire de la Thiérache : le **Cidre de Thiérache** continue, en partenariat avec le CRRG et 3AT, avec le dépôt d'une marque collective, première marche vers l'AOP, fin 2025, et le **Vieux-Lille**.

Enfin, des réflexions sont également engagées pour favoriser l'utilisation des produits IGP dans les produits transformés.

Merci à toute l'équipe pour son efficacité et son investissement, dans un contexte budgétaire restreint.

Merci à la région Hauts-de-France, pour le soutien financier, à Qualimentaire ou en direct aux ODG, sans lequel toutes ces actions ne pourraient exister.

N'oublions pas que les SIQO sont des outils officiels de protection et de valorisation du patrimoine gastronomique de notre région, des outils de préservation des paysages, et de création de valeur ajoutée. Ce sont des biens publics, que nous devons ensemble continuer à défendre et développer.

SOMMAIRE

- 2-8** **Édito - Sommaire - Aperçu du calendrier 2025**
Nos missions - Les SIQO
Nos ODG adhérents
Budget 2025 - Notre équipe



- 9-16** **Développer et structurer l'offre de produits sous signes officiels de qualité en Hauts-de-France**
Dossiers en cours de reconnaissance
Dossiers en cours de révision



- 17** **Focus sur la commission d'enquête**

- 18-19** **Notre expertise en images**
20 **Fédérer les filières sous SIQO des Hauts-de-France**
21 **Innover en bâtissant l'ODG multi-produits**
22 **Accompagner la transition alimentaire**
23-27 **Valoriser les ressources**



Qualimentaire

2 rue de Dormagen
59350 SAINT ANDRÉ LEZ LILLE
03 28 38 94 94

www.qualimentaire.fr

Linkedin Facebook Youtube

Directrice de publication : Cathy GAUTIER, mars 2026

Crédits photos : Qualimentaire

Comité de Promotion/Studio Teckné

Miels des Hauts-de-France ; JC David ; Licques Volailles

AOP Prés-Salés

A PRO BIO

UN APERÇU DU CALENDRIER 2025

JANVIER

- 14 Ail fumé d'Arleux : habilitation nouveau producteur, Mr POLLART
AG ADA Hauts-de-France
- 16 Commission Qualité, présentation de Qualité Landes
- 22 Réunion Salicorne, Filières halieutiques
- 23 Réunion Vieux-Lille, ODG Maroilles
- 30 Réunion Cidre de Thiérache, Atelier Agriculture Avesnois Thiérache
- 31 CA ADA des Hauts-de-France

FÉVRIER

- 02 Réunion Vieux-Lille, ODG Maroilles
- 07 Réunion AOP Prés-Salés : modification cahier des charges
- 13 Réunion «Usurpations» Genièvre Flandre Artois et Service des Fraudes
- 22-02 mars Salon International de l'Agriculture, stand Région valorisation des produits SIQO

MARS

- 03 AG Association Lingot du Nord
- 11 Réunion Communauté d'Agglomération des deux Baies en Montreuillois : présentation du projet du groupement de commandes aux élus
CA Qualimentaire
- 18 Rencontre avec la Communauté de Communes Picardie Verte : présentation du projet du groupement de commandes aux élus
- 21 Festival de l'alimentation durable
- 22 Réunion PNR Oise Pays de France/ODG Miels des Hauts-de-France
- 24 Commission Qualité : journée INAO sur la durabilité

AVRIL

- 07 Réunion ADA Hauts-de-France/Région
- 10 Réunion Haricot de Soissons/Qualimentaire
- 15 Journée technique ADA Hauts-de-France
- 16 et 28 Visites d'exploitation d'apiculteurs : EARL Fourneaux et Fils et GAEC Dieusaert

MAI

- 22 AG AOP Prés-Salés de la Baie de Somme
- 28 Voyage d'études, projet Carotte Label Rouge

JUIN

- 02 AG Chaire IN-FAAQT
- 03 AG Haricot de Soissons
- 05 Salon Innov'Agri
- 12 AG Fedelis
- 18 Réunion CEO* Vieux-Lille, ODG Maroilles
- 19 Commission d'enquête Haddock
- 23 Début du stage de Marième MBOUP
- 25 Comité de l'alimentation durable, Lomme

JUILLET

- 03 AG Qualimentaire, Arras
- 03 Food Connection, Arras
- 07 Sortie de l'observatoire économique des SIQO 2024 et du communiqué de presse
- 08 CoPil Atelier Agriculture Avesnois Thiérache
- 15 Visite miellerie Grégory Dussenne
- 18 Visite récolte miel Forêt de Samoussy

AOUT

- 22 Fin de stage Marième MBOUP
- 31 Fin de l'alternance Léa RÉMY

SEPTEMBRE

- Tout le mois Prélèvements d'échantillons de miel de tilleul
Sourcing des prestataires de restauration collective
- 3 Journée INAO, Foire de Châlons-en-Champagne
- 22 Démarrage projet PEI
- 30 Commission d'enquête Lingot du Nord

OCTOBRE

- 03 AG Qualicnor
- 09 Commission Qualité : présentation de la chambre d'agriculture de Corse
- 10 Journée annuelle du PAIT
- 13 Présentation INTERFEL du programme Fruits et Légumes à l'école
- 14 Comité de l'alimentation durable, Lomme
- 15-17 Voyage d'étude chez Vendée Qualité du groupe de travail ODG multi-produits
- 18-19 Pomexpo, Villeneuve d'Ascq
- 23 Miel de tilleul de Picardie, formation jury CEO*
- 28 Miel de tilleul de Picardie, CEO*

NOVEMBRE

- 15 Fête du Miel de tilleul de Picardie, Amiens
- 18 Comité de pilotage du PAT Coeur de Flandres Agglo
- 21 CA Qualimentaire
- 24 CA-AG Association Belle Bleue Promotion
- 25 Journée INAO échanges IRQUAs Nord-Est
- 25 Forum des Opportunités, Amiens
- 28 AG Ail fumé d'Arleux

DÉCEMBRE

- 03 Contrôle interne conditionneur Association des producteurs de Haricot de Soissons
- 04 AG Genièvre Flandre Artois
- 04 Congrès Légumes de France, Arras
- 09 CEO* Miel de tilleul de Picardie
- 11 Réunion INAO/AOP Prés-Salés de la Baie de Somme
- 16 CA AOP Prés-Salés de la Baie de Somme
- 18 Réunion du groupe de travail ODG multi-produits
- 18 Audits Certipaq ODG Haricot de Soissons et ODG Ail fumé d'Arleux

NOS MISSIONS

Qualimentaire accompagne les filières agricoles et alimentaires des Hauts-de-France en permettant de **créer de la valeur** pour leur produit par l'**obtention d'un signe officiel de qualité et d'origine**, comme le Label Rouge, l'AOP, l'IGP et/ou la STG.

Nos actions réparties en **3 pôles** :

- **Accompagner le développement** des produits sous signes officiels de qualité régionaux
- **Produire et diffuser des ressources fiables** (observatoire économique des SIQO, réalisation d'études spécifiques, etc..)
- **Aider à développer la consommation** des produits sous SIQO en informant et sensibilisant les relais professionnels et grand public

Nous créons de la valeur pour les producteurs et leurs territoires.

Ce que nous apportons



Expertise



Accompagnement
durable/pérenne



Objectivité Neutralité
Transversalité



Réactivité



Intérêt général



Engagement
Exigence

Ce que nous proposons



Soutien aux filières



Reconnaissance du produit



Partage d'expérience



Partenariat réseaux externes



Démarche de progrès



Veille réglementaire

LES 5 SIGNES OFFICIELS DE QUALITE ET D'ORIGINE (SIQO)

Seuls repères de confiance, ils garantissent la qualité,
l'origine et les engagements des producteurs.

Officiellement
supérieur



Le **Label Rouge (LR)** est l'unique signe national officiel qui **garantit une qualité supérieure** à celle d'un produit courant similaire, tant au niveau de sa production, de son élaboration que de sa qualité gustative.



Officiellement
du terroir



L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** désigne un produit dont **toutes les étapes sont réalisées** selon un savoir-faire reconnu, **dans une même aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Officiellement
d'ici



L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. **Au moins une étape est réalisée dans la zone protégée**. Comme l'AOP, l'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



Officiellement
traditionnel



La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** ne fait pas référence à une origine, mais protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.



Officiellement
naturel



L'**Agriculture Biologique** garantit un **mode de production respectueux de l'environnement** et du **bien-être animal**. Les règles qui encadrent ce mode de production sont les mêmes dans toute l'Union européenne et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.



NOS ORGANISMES DE DÉFENSE ET DE GESTION (ODG)

Qualimentaire accompagne dans leurs dossiers :

- Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache*
- Association Belle Bleue Promotion
- Association Caps Qualité
- Association de défense de l'appellation Prés-Salés de la Baie de Somme
- Association de défense du Genièvre Flandre Artois
- Association des producteurs de Haricot de Soissons
- Association Endives de pleine terre
- Association Le Cochon des Géants
- Association Lingot du Nord
- Association Miels des Hauts-de-France
- Champs de légumes*
- Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux
- ODG Maroilles
- Qualicnor

* filières en émergence



BUDGET 2025

Budget de fonctionnement

Recettes

Région	366 K€uros	soit 66,06 %
Autres subventions et financements publics	17 K€uros	soit 3,07 %
DRAAF/PNA/ASP)		
Cotisations chambres consulaires et ODG	19 K€uros	soit 3,43 %
Produits d'activité	152 K€uros	soit 27,44 %
(prestations/loyers/refacturation des charges)		

TOTAL 554 K€uros

Charges

Personnel	415 K€uros	soit 75,87 %
Achats et charges externes	119 K€uros	soit 21,76 %
Dont communication	2 K€uros	soit 0,37 %
Impôts et taxes	11 K€uros	soit 2,01 %
Dépréciations	10 K€uros	soit 1,83 %

TOTAL 547 K€uros

NOTRE ÉQUIPE



Pour développer les différents projets, Qualimentaire a disposé de l'équipe suivante :

Direction



Cathy GAUTIER
Directrice

Véronique VANDERMEERCH
Assistante de Direction

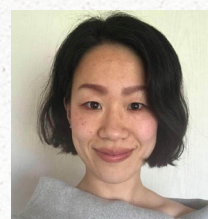
Pôle SIQO



Benoit BODET
Chargé de missions, accompagnement SIQO
Produits agricoles



Antoine PEUGEOT
Chargé de missions, accompagnement SIQO
Produits de la filière aquatique



Rino IIDA
Coordinatrice Filières SIQO
Animation ODG Miel de tilleul de Picardie

Pôle Filières et réseau



Mathilde BEL
Chargée de missions Filières et réseau
Communication SIQO Professionnels

Communications



Valérie BERTHE
Assistante technique SIQO et Communications
Communication SIQO Grand public
réseaux et médias, création graphique
et en appui aux différents projets

avec le soutien de



Léa REMY
Étudiante à Sciences Po Lille en politiques publiques
Master «Boire, manger, vivre»
Contrat d'apprentissage (sept 2024-sept 2025) puis CDD de 3 mois
Accompagnement à la réflexion de mutualisation des ODG



Marième MBOUP
Étudiante en Master 1 Agroécologie à l'institut
Agro Dijon - Stagiaire de juin à août
Réalisation d'un état des lieux de la place des SIQO
dans les formations agricoles et agroalimentaires
des Hauts-de-France

DÉVELOPPER ET STRUCTURER L'OFFRE DE PRODUITS SOUS SIQO

1- DÉVELOPPER

Qualimentaire oeuvre pour que son collectif d'ODG adhérents obtienne une reconnaissance ou révision :



en IGP ou AOP

- ☑ Cahier des charges
- ☑ Étude de faisabilité technique et économique
- ☑ Demande de reconnaissance en ODG
- ☑ Document de contrôlabilité
- ☑ Argumentaires basés sur des recherches, rencontres et études selon les attentes de l'INAO



en Label Rouge

- ☑ Cahier des charges
- ☑ Étude de faisabilité technique et économique
- ☑ Demande de reconnaissance en ODG
- ☑ Document de contrôlabilité
- ☑ Dossier ESQS (Évaluation et Suivi de la Qualité Supérieure)

LE MIEL DE TILLEUL DE PICARDIE A OBTENU SON IGP

Il fait désormais officiellement partie du patrimoine gastronomique régional en devenant le premier miel sous IGP de la région Hauts-de-France. Enregistré le 11 novembre 2025, par la Commission européenne, l'obtention de l'Indication Géographique Protégée accorde au miel de tilleul de Picardie une protection dans toute l'Union européenne et valorise ses caractéristiques. Miel exclusivement monofloral, il est produit par les abeilles à partir du nectar des fleurs de tilleul du *Tilia sp* dans les massifs forestiers picards, notamment ceux d'Halatte, Chantilly et Saint Gobain.

ODG : Miel de tilleul de Picardie

Nombre d'apiculteurs concernés : **26** (source INAO)

Qualimentaire a collaboré avec les apiculteurs depuis 2016 pour que cette reconnaissance soit obtenue.

Suivi par : Rino IIDA ~ riida@qualimentaire.fr



CIDRE DE THIÉRACHE EN AOP

Boisson effervescente sans adjonction de conservateurs élaborée à partir de la production locale de pommes. Elle présente une couleur dorée à orangée, une limpidité voilée à claire et une note acidulée. La récolte de pommes s'effectue de septembre à novembre et la maturité est atteinte après un mois et demi en caisses.

Le broyage et le pressurage se font à la suite et les jus restent 3 à 4 mois en cuve pour fermenter avec des levures particulières et typiques du territoire. La mise en bouteille s'effectue en mars de l'année suivante avec une prise de mousse naturelle.

Demandeur : Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache (AAAT)

Nombre de producteurs concernés : 4

2025 > Dépôt d'une marque collective, point sur la soutenabilité de la certification

DOSSIER MENÉ EN PARTENARIAT AVEC ENRx-CRRG

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr



VIEUX LILLE EN AOP

Le Vieux-Lille est un cousin du Maroilles affiné différemment.

C'est un fromage à pâte molle, à égouttage spontané, de forme carrée, fabriqué avec du lait de vache emprésurée, à pâte salée et fermentée et à croûte resalée puis lavée.

Il se présente sous 2 formes ; la plus classique avec un poids d'environ 700 grammes puis une plus petite d'environ 200 grammes.

Son autre nom est : Gris de Lille.

Demandeur : Syndicat du Maroilles

Nombre de transformateurs concernés : 5

2025 > Caractérisation du produit (technique et organoleptique) et rédaction du dossier

Suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr





HADDOCK EN LABEL ROUGE

Le haddock, candidat au Label Rouge, pêché dans les eaux glaciales de l'Atlantique Nord-Est, est élaboré à partir de filets d'églefin, selon une méthode traditionnelle basée sur un salage par saumurage et un fumage en coresse. Il peut être coloré à l'aide d'un pigment végétal naturel qui lui permet d'obtenir sa couleur orangée. Il est proposé à la vente en filet ou en émincé, avec ou sans peau.

Demandeur : Association Caps Qualité (JC David)

Nombre de producteur concerné : 1

2025 > Passage du dossier en commission permanente INAO. Nomination d'une commission d'enquête et réunion avec l'opérateur. Renvoi du dossier pour préparer le passage en comité national INAO

Suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr



TERRINE DE SAUMON EN LABEL ROUGE

La terrine de saumon, candidate au Label Rouge présente une forte proportion de saumon ($\geq 65\%$ de saumon + saumon fumé). Le mélange des ingrédients est réalisé au cutter avec une incorporation progressive des ingrédients pour créer l'émulsion.

La cuisson utilisée est une cuisson vapeur, sous vide et à basse température permettant ainsi de conserver les qualités organoleptiques du produit et garantir sa conservation dans le temps.

Demandeur : Association Caps Qualité (Les Entrées de la Mer)

Nombre de producteur concerné : 1

2025 > Passage du dossier en commission permanente INAO. Nomination d'une commission d'enquête et réunion avec l'opérateur. Renvoi du dossier pour préparer le passage en comité national INAO

Suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr



VOLAILLES DE LICQUES EN IGP

Les Volailles de Licques sont élevées en plein air avec accès à un parcours arboré. Issues de souches rustiques sélectionnées à croissance lente, leur alimentation est à base de céréales. La viande est ferme, goûteuse, dorée et croustillante avec une coloration intense de la chair. L'IGP Volailles de Licques intègre les produits poulet, pintade, dinde, chapon, poularde et chapon de pintade.

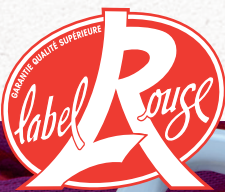
ODG : Qualicnor

Nombre de producteurs concernés : 80

MODIFICATION : Extension de la zone IGP

2025 > Passage du dossier en CP (commission permanente) INAO. Nomination d'une commission d'enquête et réunion avec l'opérateur. Travail d'ajustement de l'aire géographique

Suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr



LINGOT DU NORD IGP LABEL ROUGE

Cultivé à partir d'une semence spécifique et produit dans les bonnes pratiques de culture : il est séché à l'air libre au champ, sur perroquet, afin de préserver la finesse de sa peau et sa texture fondante.

Le Lingot du Nord ne nécessite qu'un trempage de 30 minutes. Après cuisson, la peau fine est imperceptible, sa texture est fondante. Il présente moins de peau détachée et se différencie par un goût plus intense avec des notes typiques de châtaigne.

ODG : Association Lingot du Nord

Nombre de producteurs concernés : 16

MODIFICATIONS : DDM et évolution des conditions de séchage

2025 > Passage du dossier en CP INAO. Nomination CE et déplacement chez l'opérateur le 30 septembre. Renvoi du dossier pour préparer le passage en comité national INAO du 30 janvier.

DOSSIER MENÉ EN PARTENARIAT AVEC ENRx-CRRG

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr





FLAGEOLET VERT LABEL ROUGE

Cultivé à partir d'une semence spécifique, adaptée aux conditions climatiques, le flageolet vert est produit dans le respect des bonnes pratiques de culture : il est séché à l'air libre ou ventilé pour conserver une peau tendre et une texture fondante.

Il ne nécessite qu'un trempage de 30 minutes. Après cuisson, il se différencie par son goût plus intense.

ODG : Association Lingot du Nord

Nombre de producteurs concernés : 4

MODIFICATIONS : DDM et variétés

2025 > Modifications approuvées en Comité national INAO du 15 octobre

Mise en PNO pour 2 mois le 30 octobre

DOSSIER MENÉ EN PARTENARIAT AVEC ENRx-CRRG

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr



GENIÈVRE FLANDRE ARTOIS IG

Eau-de-vie de céréales aromatisée aux baies de genévrier, issue uniquement d'un distillat de céréales garanti sans OGM composé seul ou en mélange d'avoine, de blé, de seigle ou d'orge malté, sans ajouts de colorants, d'édulcorants ou d'additifs. La dernière distillation se réalise en alambic en cuivre, avec présence effective de baies de genévriers. Un vieillissement sous bois peut être réalisé. Sa production se réalise au sein de la Flandre française et l'Artois flamand.

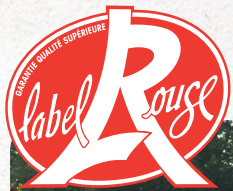
ODG : Association de défense du Genièvre Flandre Artois

Nombre de producteurs concernés : 2

MODIFICATIONS : Mise en conformité avec les mentions réglementaires et évolution du taux alcool volatile

2025 > Modifications approuvées en comité national INAO du 27 novembre, mise en PNO pour 2 mois le 19 décembre. Demande de transfert d'organisme certificateur

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr



VOLAILLES LABEL ROUGE

Les Volailles Label Rouge sont élevées en plein air avec accès à un parcours arboré.

Issues de souches rustiques sélectionnées à croissance lente, leur alimentation est à base de céréales.

La viande est ferme, goûteuse, dorée et croustillante avec une coloration intense de la chair.

ODG : Qualicnor

Nombre de producteurs concernés : 150

MODIFICATIONS : Évolutions des pratiques d'abattage

2025 > Ajustement et renvoi du dossier pour préparer le passage en Comité national INAO de janvier 2026

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr



AIL FUMÉ D'ARLEUX IGP

L'ail fumé d'Arleux est un ail traditionnel obtenu à partir d'une variété d'ail rose de printemps historiquement cultivée dans la région, et adaptée aux conditions climatiques. Il présente la particularité d'être tressé et fumé par combustion lente, sans flamme, en fumoir, ce qui lui confère une couleur et une odeur typiques ainsi qu'une très bonne conservation. Sa production se réalise dans la vallée de la Sensée sur l'une des 62 communes autour d'Arleux.

ODG : Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux

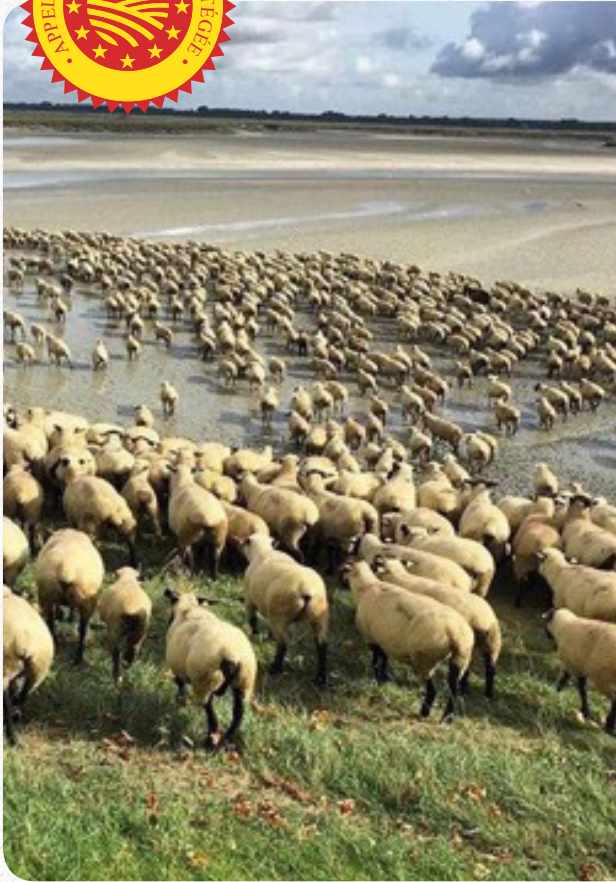
Nombre de producteurs concernés : 7

MODIFICATIONS : Favoriser l'utilisation d'ail d'Arleux en transformation

2025 > Rédaction du dossier en vue de valoriser les aulx sous calibrés à destination de la transformation

DOSSIER MENÉ EN PARTENARIAT AVEC ENRx-CRRG

Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr



PRÉS-SALÉS DE LA BAIE DE SOMME AOP

Cette AOP désigne de la viande d'agneau élevée sur les marais salés de la Baie de Somme. Ce milieu naturel offre une flore spécifique qui marque particulièrement la qualité de la viande. Les agneaux y pâturent pendant au moins 75 jours. Ils sont issus de races sélectionnées, âgés de 135 jours à 1 an, carcasses assez lourdes, qui se distinguent par un bon développement musculaire, un gras blanc et ferme, peu développé et bien réparti.

ODG : Association de défense de l'appellation Prés-Salés de la Baie de Somme
Nombre d'éleveurs : 10

MODIFICATIONS : Évolution du plan d'alimentation

2025 > Passage du dossier en CP INAO 18 novembre
Renvoi du dossier pour préparer le passage en comité national INAO de mars 2026

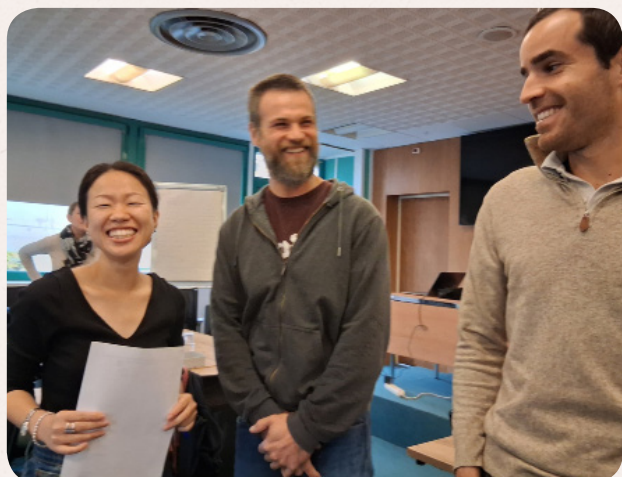
Suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr

2- STRUCTURER

Qualimentaire a créé en septembre 2024 le poste «d'animateur partagé», destiné à faciliter la vie des ODG au quotidien en assumant toutes les missions essentielles au maintien de la démarche SIQO et de la reconnaissance en ODG.



Rino IIDA, en charge de ce poste a été mise à disposition de l'ODG Miel de tilleul de Picardie en 2025 pour **animer et structurer la démarche**, nouvellement reconnue en ODG.



D'autres ODG font appel à Qualimentaire pour les aider dans l'animation de leur démarche :



AIL FUMÉ D'ARLEUX

Qualimentaire appuie l'ODG dans la gestion de son IGP, reconnue en 2013 :

> Organisation des CA, de l'AG, agrément des parcelles et contrôles internes de l'ODG, audit ODG externe, droits INAO



CAPS QUALITÉ

qui regroupe 4 entreprises qui utilisent les cahiers des charges Soupe de poissons LR, Filet de Harengs fumés LR, Saumon farci, farce aux petits légumes LR, mayonnaise LR et les projets de reconnaissance de la terrine de saumon et du haddock :

> Organisation CA/AG, suivi de la qualité supérieure du produit, droits INAO, étude changement d'organisme certificateur

GENIEVRE FLANDRE ARTOIS

Qualimentaire appuie l'ODG dans la gestion de son IGS, reconnue en 2015 :

> Organisation CA/AG, organisation des commissions d'examen organoleptique, droits INAO, appui au changement d'organisme certificateur



HARICOT DE SOISSONS

> Appui à la lutte contre les usurpations, appui à la gestion du système qualité, contrôle interne des conditionneurs, audit ODG

FOCUS SUR LA COMMISSION D'ENQUETE



COMMISSION D'ENQUETE LINGOT DU NORD 30 septembre

La commission d'enquête* est chargée d'étudier la demande en vue de faire des recommandations aux instances de l'INAO qui l'a missionnée pour l'instruction du dossier.

Les services de l'INAO l'assistent, notamment pour le secrétariat de leurs travaux. Elle produit un rapport comportant son analyse sur le dossier.

L'ODG ou le groupement demandeur sera invité à répondre aux relevés de recommandations établis.

À l'issue de ses échanges, et après avoir pris connaissance des réponses, la commission d'enquête présentera son rapport au comité national INAO.

*Elle est composée de membres du comité national sans conflit d'intérêt avec le produit concerné.

Source : <https://www.inao.gouv.fr/label-rouge/reconnaissance/etape4-commission-enquete>



NOTRE EXPERTISE EN IMAGES

FAIRE DÉCOUVRIR NOTRE TRAVAIL D'ACCOMPAGNEMENT AVEC LES ODG DANS LA VALORISATION DE LEUR(S) SIQO

12 juin, AG Fedelis

Assemblée Générale à Dax à l'occasion des 65 ans du Label Rouge

Intervention de Cathy GAUTIER lors de la table ronde «Nos rêves pour le Label Rouge».



Cette réunion a été aussi l'occasion d'échanges et de rencontres avec nos homologues et les ODG des autres régions.



08 juillet, Copil Cidre de Thiérache

Structuration et développement de la filière pomme à jus et à cidre en Avesnois-Thiérache grâce à la démarche de reconnaissance en AOP du Cidre de Thiérache

10 juillet, Voyage d'étude

Accompagné de l'ENRx/CRRG, ce voyage d'étude au sein d'un opérateur souhaitant engager sa production de légumes dans une démarche Label Rouge, a permis de mieux comprendre ses pratiques et motivations et les spécificités de son produit.

Une présentation détaillée de la procédure de reconnaissance a été réalisée (exigences de maîtrise de la qualité, modalités de contrôle et coût de la démarche).

Les échanges ont également porté sur les enjeux de la qualité supérieure et l'adaptation des pratiques pour répondre aux critères du Label Rouge. Cette journée a favorisé un dialogue constructif et a renforcé la compréhension des étapes nécessaires à la réussite de la démarche.



25 novembre, Journée technique INAO

Journée organisée par l'INAO sur la thématique de la mobilisation et de la dynamisation du collectif

Matinée consacrée à l'intervention d'experts : Céline KEIDEL de la Commission Européenne sur le cadre législatif relatif aux Indications Géographiques, Armelle MAZÉ de l'INRAE sur les forces et faiblesses des ODG et Cathy GAUTIER sur les travaux menés par Qualimentaire aux ODG.

Les ODG des Hauts-de-France Haricot de Soissons, Ail fumé d'Arleux et Lingot du Nord ont également témoigné sur leurs expériences.

Après-midi dédiée à des ateliers sur les freins et leviers de la mobilisation du collectif :

- Faciliter la participation aux réunions
- Créer du lien et un sentiment d'appartenance
- L'attractivité de la filière
- Faciliter l'implication dans l'ODG

Les résultats ont permis de fournir plusieurs axes d'amélioration comme :

- Un format de réunion et un contenu plus adapté et précis
- Avoir un projet commun qui fédère et des méthodes d'animation optimisées
- Établir une bonne communication en interne et se répartir les tâches

SYNTHÈSE DES LEVIERS



FÉDÉRER LES FILIÈRES SOUS SIQO

Les Commissions qualité

L'objectif de ces commissions est de rassembler les différentes filières sous SIQO et de créer une dynamique d'échanges, mais aussi de recueillir les besoins et attentes en lien avec le monde des SIQO afin d'apporter des éclairages thématiques au gré des évolutions réglementaires, environnementales et sociétales.

16 janvier, Stratégie de communication collective

Martine FARRE, responsable Qualité Landes et ODG, salariée de la Chambre d'Agriculture des Landes est intervenue pour présenter les forces et les actions portées par la structure potentiellement reproductibles.

3 forces de Qualité Landes : une demande des ODG remontante, une équipe en charge de la communication, une communication collective (avec 3 produits minimum) soutenue par la Chambre d'Agriculture et le département ainsi qu'un investissement de tous ODG

26 mars, Durabilité dans les cahiers des charges

Une journée riche d'échanges entre les ODG (Syndicat du Maroilles, Qualicnor, Association Le Cochon des Géants, Association Belle Bleue Promotion, Association des producteurs de Haricot de Soissons, Association Lingot du Nord et Atelier Agriculture Avesnois Thiérache), avec au programme :

- La présentation du contexte réglementaire par Olivier RUSSEIL et Sonia BARRE de l'INAO avec l'exemple pratique de l'AOP Chaource
- Le retour d'expériences des actions engagées dans les interprofessions SIQO en région Hauts-de-France : Maroilles AOP, Prés-Salés de la Baie de Somme AOP et Lingot du Nord IGP-Label Rouge
- Les groupes de travail «Comment les ODG s'approprient/se réapproprient la question de la durabilité ? Quelles thématiques à travailler ensemble ?»
- Les autres actualités de l'INAO et Qualimentaire (bilan de la communication 2024, AG Qualimentaire).

Suite à cette commission qualité, nous avons accueilli pendant l'été, Marième MBOUP en Master 1 Agroécologie à Agro Dijon pour un stage sur l'attractivité des filières SIQO des Hauts-de-France auprès des futurs professionnels agricoles et agroalimentaires.

9 octobre, Les référentiels technico-économiques en pratiques vertueuses et bio

Luc MARTIN, Chargé de missions références technico-économiques de la Chambre d'Agriculture de Corse est intervenu pour expliquer la méthodologie des référentiels économiques sur l'oléiculture bio et les tomates en pratiques vertueuses.

Ces référentiels permettent d'analyser les systèmes de production sur l'ensemble des filières, à partir des indicateurs du coût de production, du temps de travail et du revenu. La méthodologie repose notamment sur un travail qualitatif, de terrain et d'analyse d'exploitations similaires, qui facilite l'agrégation de typologie spécifique.

Relation avec la chaire IN'FAAQT

Qualimentaire poursuit son partenariat avec la chaire IN'FAAQT, en participant à des projets étudiants. Nous avons eu l'opportunité de nous entretenir avec une stagiaire sur la place des démarches de qualité dans les emballages alimentaires et de participer à la restitution le 11 avril.

Nous avons également suivi en visio la restitution de l'étude sur «*Certification et création de valeur - les cas des filières pêche nectarine abricot, des filières AOP laitières et de la filière agneau Label Rouge*» lors de son AG le 2 juin.

Sur la même thématique, le 11 décembre, nous avons participé à la soutenance finale projet entreprises sur la création de valeur dans les filières «Ail rose de Lautrec IGP» et «Veau d'Aveyron et du Ségala IGP-Label Rouge».

INNOVER EN BATISSANT L'ODG MULTI-PRODUITS



Un ODG multi-produits est un **ODG qui gère plusieurs cahiers des charges** ; d'autres expériences nationales démontrent que cette structure peut permettre de rendre plus efficace la gestion des SIQO et apporter une réponse aux besoins des ODG.

La réflexion amorcée en 2024 après une étude sur les forces et faiblesses des ODG a pu devenir un projet concret en 2025 grâce à l'appel à projets «**Programme Européen pour l'Innovation**» co-financé par la Région Hauts-de-France et l'Union européenne.

Composé des ODG Lingot du Nord, Miel de tilleul de Picardie et Genièvre Flandre Artois, et accompagné par l'école JUNIA, le **groupe de travail** développe sa cohésion et avance sur de nombreux sujets tels que l'identité de l'ODG multi-produits, avec le choix d'un nom, **Hauts la Qualité**, et d'un logo, ou encore son organigramme, qui est en cours de construction.

L'organisation de journées de travail est propice aux avancées concrètes.

Les 15 et 16 octobre, il s'est rendu en voyage d'étude chez Vendée Qualité, un ODG multi-produits qui existe depuis 15 ans et rassemble 50 cahiers des charges de produits sous signes officiels de qualité. Il fait figure d'exemple avec 15 filières animées par 7 salariés, de belles opérations de communication et une légitimité reconnue au niveau national.

Son existence a permis de **pérenniser des filières** qui étaient en difficulté et de faire **reconnaître de nouveaux produits** sous SIQO.

Les deux journées d'échanges, riches et motivantes ont permis de mieux se projeter, comprendre le fonctionnement concret d'un ODG multi-produits et identifier les facteurs de réussite qui seront précieux pour la suite des travaux sur ce projet.

ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

Intégration dans les projets alimentaires territoriaux

22 mars, Festival de l'alimentation durable 2025



En collaboration avec l'Agglomération du Saint-Quentinois, les acteurs locaux et Les Essaimeurs, Qualimentaire a co-organisé le Festival de l'Alimentation Durable au Palais de Fervaques et animé l'atelier distribution avec un jeu autour des labels qui a suscité beaucoup d'enthousiasme.

Ce temps fort du Projet Alimentaire Territorial a permis de :

- Participer à un parcours d'ateliers ludiques avec les associations du territoire, via des mises en situation des différentes étapes de la chaîne alimentaire «production -> transformation -> distribution -> consommation».
- Se projeter ensemble autour de l'avenir souhaitable de l'alimentation sur le Saint-Quentinois (en tant qu'acteur, en tant que citoyen / consommateur).
- Partager un repas durable, réalisé avec la contribution des participants.

Une grande réussite pour cette première édition avec la participation d'une soixantaine de personnes.

Nous contribuons aux dynamiques des projets alimentaires territoriaux, en participant aux restitutions des diagnostics et comités de pilotage ainsi qu'aux groupes de travail sur les thématiques de l'agriculture et d'éducation alimentaire durable.

Nous suivons particulièrement les territoires de Valenciennes Métropole, la Communauté d'Agglomération de la Porte du Hainaut, Coeur de Flandres Agglo et l'Agglomération du Saint-Quentinois.

Ce projet a été financé par la DRAAF (Plan National Alimentation).

Avec la parution de l'observatoire économique des SIQO



Qualimentaire a coordonné la quatrième édition de l'observatoire économique des SIQO en Hauts-de-France qui met en lumière la relative stabilité du nombre d'exploitations engagées en SIQO en région : 8,9 % des exploitations agricoles en Hauts-de-France sont habilitées à produire sous LR, AOP, IGP, STG (contre 8,7 % en 2021). La part des Hauts-de-France dans le nombre d'exploitations habilitées à produire sous LR, AOP, IGP, STG est en augmentation (3,5 % contre 3 % en 2021).

Un constat identique pour les filières en Agriculture Biologique ; 6,5 % des exploitations agricoles des Hauts-de-France sont engagées en bio.

Cet observatoire vise à donner une vision claire et précise de l'importance économique des différentes filières sous SIQO de la région en 2024, en s'appuyant sur les données 2023 des différents partenaires.

Le détail des évolutions par filière est consultable directement sur la publication en ligne, accessible sur le site de [Qualimentaire](https://qualimentaire.fr).

Cet document est le fruit d'un partenariat entre 7 partenaires régionaux impliqués dans le développement d'une agriculture de qualité : Qualimentaire, la Chambre d'Agriculture Hauts-de-France, l'INAO, la Région Hauts-de-France, la DRAAF Hauts-de-France, Bio en Hauts-de-France et A PRO BIO.

Pour les territoires et acheteurs de la restauration collective publique

Groupement de commandes

En début d'année, Qualimentaire a participé à la rencontre avec les élus des territoires sélectionnés pour le projet : la Communauté de Communes Picardie Verte et la Communauté d'Agglomération des 2 Baies en Montreuillois.

Il s'agissait d'un temps d'interconnaissance entre les structures partenaires et les élus, de présenter les objectifs de la loi EGalim ainsi que le projet et des retours d'expériences d'autres territoires, le calendrier et les suites.

Nous avons travaillé aux différentes réunions de préparation du sourcing avec les prestataires de la restauration collective ainsi qu'à leur réalisation au mois de septembre. Courant novembre, nous avons aidé à la préparation des éléments du marché du groupement de commandes pour les deux territoires.

Projet mené en partenariat avec A PRO BIO et APASP, financé par la DRAAF, via le PNA

Avec la géolocalisation des produits sous SIQO vendus en direct



Partenariat avec la Chambre d'Agriculture

7 janvier : Copil sur les résultats de l'évaluation du site demandée par la Région courant 2024 de l'outil ouchacheterlocal.fr avec tous les partenaires et la Région. Une étape clé qui a permis de faire le point sur les objectifs atteints ou non, engagée courant 2024 et d'identifier ce qui fonctionne, ce qui doit l'être afin de continuer à évoluer ensemble.

L'utilité et l'intérêt de maintenir l'outil Ouacheterlocal ont été confirmés par la Région début 2025.

Auprès des professionnels



Food Connection, 3 juillet Arras

Cette édition spéciale mettait à l'honneur les produits sous signes officiels de qualité (Label Rouge, AOP, IGP, STG et Agriculture Biologique), ainsi que les produits en épicerie fine.

Une occasion unique de présenter notre activité à des acheteurs, distributeurs spécialisés, restaurateurs, et de nouer des contacts clés pour notre développement, en local, régional ou national.



Congrès légumes, 4 et 5 décembre Arras

Qualimentaire a participé à cet événement annuel et véritable temps fort pour la profession qui rassemble producteurs, partenaires, représentants de la filière légumière et politiques autour des enjeux agricoles d'actualités.

Au programme, des tables rondes avec des échanges entre producteurs de toute la France et la découverte du bassin de production arrageois, hôte du congrès.

Auprès des relais grand public

Les salons

Salon International de l'Agriculture, Paris, 22 février - 2 mars

Organisation avale, présence et coordination avec les représentants des filières sur place durant les jours dédiés à leurs produits SIQO.

Qualimentaire est partenaire de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, en collaboration avec l'association Les Chefs en Nord pour valoriser nos producteurs SIQO qui viennent présenter sur place leur savoir-faire, leurs produits d'excellence et les faire goûter au public parisien sur le **stand institutionnel de la région Hauts-de-France**.

Produits à l'honneur :

Maroilles AOP, Mayonnaise Label Rouge, Volailles de Licques IGP-Label Rouge, Miel de tilleul de Picardie, Ail fumé d'Arleux IGP, Lingot du Nord IGP-Label Rouge, Flageolet vert Label Rouge, Haricot de Soissons IGP, Cochon des Géants Label Rouge et Pomme de terre Pompadour Label Rouge

> 30 producteurs/éleveurs SIQO présents

Nombre visiteurs du salon : 607 500



Auprès des relais grand public

Les foires



Foire de Châlons-en-Champagne, 3 septembre

Journée SIQO sous le chapiteau de l'INAO

Qualimentaire participait à la journée consacrée aux SIQO, organisée par l'INAO, rendez-vous incontournable pour découvrir les différents produits sous AOC/AOP, IGP, STG, Agriculture Biologique et Label Rouge qui font la fierté du Grand-Est et des Hauts-de-France, région invitée.

Sur un stand de présentation attractif et plébiscité par le public présent, Qualimentaire a exposé : *l'ail fumé d'Arleux IGP* et les légumes secs : *Haricot de Soissons IGP*, *Lingot du Nord IGP-Label Rouge* et *Flageolet vert Label Rouge*.

Pomexpo, les 18 et 19 octobre, Musée de plein air

Deux riches journées pour partir à la découverte du patrimoine vivant de la région, Qualimentaire animait un stand dans l'espace «légumes» afin de présenter la gamme des produits SIQO Hauts-de-France aux visiteurs, aux côtés de nos ODG adhérents *Lingot du Nord*, *Genièvre Flandre Artois*, *Ail fumé d'Arleux*, *Miels des Hauts-de-France* et *Cidre de Thiérache*.

Le **Centre Régional de Ressources Génétiques** avec lequel nous travaillons depuis de nombreuses années sur des dossiers en lien avec le patrimoine fruitier, légumier et les races animales des Hauts-de-France y fêtait ses 40 ans !



Fête du miel de tilleul de Picardie, 15 novembre, Amiens

En collaboration avec l'association Miels des Hauts-de-France, Qualimentaire occupait un espace au Cloître Dewailly à Amiens pour présenter ses missions et l'ensemble des produits SIQO des Hauts-de-France et fêter avec les apiculteurs, l'**obtention de l'IGP pour leur miel de tilleul de Picardie** !



Sources d'information

www.goutezlaqualite.com

> Accompagnement à l'animation du site internet

> Réalisation de documents :

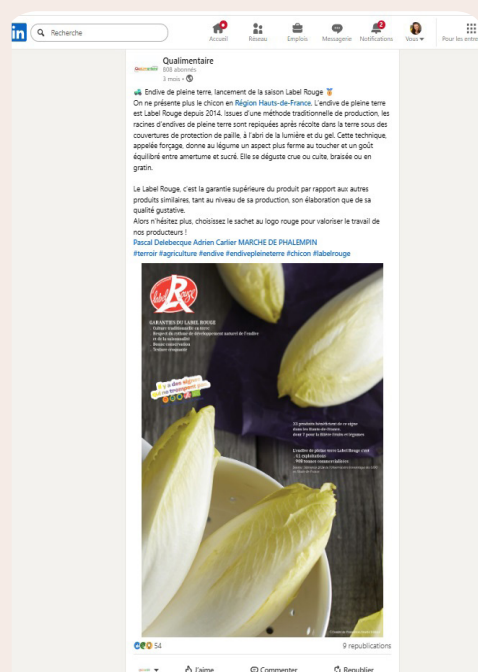
- Dépliant Voyage gourmand dans les Hauts-de-France n°2 avec un focus sur l'ail fumé d'Arleux IGP, l'endive de pleine terre Label Rouge, la viande de porc Label Rouge et la chicorée AB
- Fiches recettes printemps, été, automne et hiver n°2

En collaboration avec le Comité de Promotion des Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France



Réseaux

- > 4 newsletters ODG (mars, avril, juillet et octobre)
- > 50 posts LinkedIn
- > 12 posts Facebook (depuis juillet)
- > 4 500 utilisateurs du site internet Qualimentaire.fr (site piraté durant 2 mois)



55 PRODUITS sous LABEL ROUGE, AOP, IGP et STG en Hauts-de-France

- 15 Volailles, oeufs et dérivés
- 11 Produits carnés
- 10 Fruits et légumes
- 7 Produits aquatiques
- 5 Boissons alcoolisées

- 3 Produits de la boulangerie
- 3 Produits laitiers
- 1 Produit sucré (nouveau 2025)

Soit en 2024,
1934 exploitations
et 387 transformateurs
habilités en Label Rouge, AOP, IGP, STG

1422 exploitations Bio et
1477 opérateurs aval Bio



Il y a des signes
qui ne trompent pas.

Signes officiels de confiance

Cette carte fait apparaître un point :

- de production pour les AOP, IGP/IG et STG
- par abattoir/atelier de découpe habilité pour les viandes sous label rouge
- de production ou transformation par département concerné pour les autres produits sous label rouge

Réalisé par
Qualimentaire
Votre partenaire pour la qualité dans les Hauts-de-France

Avec le soutien financier de
Région Hauts-de-France