

dans les Hauts-de-France

en restauration collective

#### **EDITOS**

#### Favoriser l'introduction des produits sous SIQO

#### des Hauts-de-France en restauration collective

En France et en Europe, les Signes d'Identification de Qualité et d'Origine (SIQO) certifient des aliments typiques, de qualité supérieure, avec une garantie d'origine ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Depuis plus de 30 ans, grâce au soutien de la Région Hauts-de-France, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire (Qualimentaire), centre de ressources et d'expertise sur les SIQO, accompagne les producteurs et les filières du territoire dans leurs démarches d'obtention de ces signes officiels\*.

Il accompagne ainsi l'émergence et le développement de filières de qualité efficientes, rémunératrices et porteuses de valeur ajoutée équitablement répartie. Il facilite l'accès des relais en contact avec les publics cibles, à une information fiable autour des SIQO.

La demande des consommateurs évolue vers de plus en plus de naturalité, de transparence, d'authenticité, de notion d'achat qui a du sens : des produits de qualité et sains, des prix justes pour les producteurs, un commerce local et de terroir, le respect de l'éthique et de l'environnement.

Les politiques publiques accompagnent cette évolution. La Loi EGalim promulguée

fin 2018 prévoit l'obligation au plus tard le 1er Janvier 2022, pour les personnes morales de droit public, d'inclure, dans la composition des repas servis dans les restaurants collectifs dont elles ont la charge, 50 % en valeur de produits de qualité et durables, notamment sous SIQO, dont un minimum de 20 % issus de l'Agriculture Biologique. En parallèle, la Région et ses partenaires, ont initié dès 2016, le dispositif Je mange local au lycée, pour vous accompagner dans la mise en place d'un approvisionnement local, avec la volonté d'atteindre 70 % de produits locaux dont 20 % de bio, et de privilégier les produits régionaux présentant une garantie officielle de qualité.

Aux côtés de la Région et de nos partenaires engagés pour une alimentation régionale de qualité, qui valorise les producteurs, Qualimentaire a coordonné la préparation de cet outil. Notre objectif est de vous aider à mettre en œuvre la loi EGAlim dans votre restaurant, en répertoriant l'offre des produits sous SIQO présents sur notre territoire régional.

\* hors Agriculture Biologique pour laquelle A PRO BIO, Bio en Hauts-de-France et la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France sont des partenaires régionaux dédiés.

Nous l'avons conçu comme un outil pratique pour vous aider à référencer ces produits. Vous y trouverez une présentation complète des produits bénéficiant d'un SIQO sur le territoire des Hauts-de-France, incluant les coordonnées des distributeurs.

Vous y trouverez également des conseils pratiques, des recettes et des astuces pour vous aider à les référencer dans vos cahiers des charges, à communiquer auprès de vos convives.

Grâce à ce guide, utiliser des produits reconnus officiellement de qualité, dont

l'origine régionale est garantie n'aura jamais été aussi facile et vous contribuerez ainsi au développement de l'économie régionale, au maintien de l'activité agricole sur le territoire et à une juste rémunération des agriculteurs engagés dans ces démarches.

#### Xavier Gareneaux

Président du Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

Si la crise que nous venons de connaître nous a montré une chose, c'est que nos agriculteurs sont là pour nous. Ils ont été présents pour garantir à tous une alimentation saine et de qualité tout au long de cette période si particulière. S'approvisionner chez nos producteurs. c'est développer nos emplois, aider nos agriculteurs à vivre du fruit de leur travail, et nous assurer une alimentation saine et tracable qui est sans conteste la meilleure au monde. C'est pourquoi dès 2016, la Région a lancé une politique ambitieuse visant à favoriser l'approvisionnement en produits régionaux des restaurants scolaires de nos lycées. A l'heure où il faut reconnecter agriculteurs et citoyens, la Région ne peut que se féliciter de la volonté de Qualimentaire

de promouvoir la production régionale à travers ce guide favorisant l'introduction de produits sous SIQO, fruits du savoirfaire et du travail passionné de nos producteurs, en restauration collective. Ces débouchés sont un véritable atout pour la résilience de nos exploitations agricoles régionales, leur assurant une meilleure visibilité tout en garantissant à nos enfants une restauration collective locale et de qualité.

#### Marie-Sophie Lesne

Vice-Présidente en charge de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et la bio-économie pour la Région Hauts-de-France

#### **SOMMAIRE**

Éditos	2-3
Carte des produits sous SIQO en Hauts-de-France	4-5
Découvrez les 5 signes officiels de qualité et d'origine	6-7
Cuisinez les produits sous SIQO des Hauts-de-France dans votre restaurant, c'est :	
La loi Egalim, une opportunité de contribuer au développement filières régionales	des
Des produits sous SIQO dans votre assiette, Qualimentaire, l'ex SIQO des Hauts-de-France vous accompagne :	
Produits carnés et œufs Les produits carnés et œufs biologiques	
Fruits et légumes  Les fruits et légumes biologiques	28-35 36-37
Produits de la mer	38-45 46-47
Les produits laitiers biologiques	48-51 52-53
Produits de la boulangerie Les produits de la boulangerie biologiques	54-57 58-59
Boissons alcoolisées biologiques	
On se retrouve en cuisine pour sublimer les produits sous SIQO Hauts-de-France!	
La saisonnalité des produits sous SIQO des Hauts-de-France	
Où les trouver ? (annuaire)	74-87
Les partenaires de la région vous accompagnent	88-89

### CARTE DES PRODUITS SOUS SIQO EN HAUTS-DE-FRANCE



#### Découvrez les 5 signes officiels de qualité et d'origine



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.



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.



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.



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.



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.

#### L'objet de ce guide est de vous aider à mieux connaître les produits sous SIQO des Hauts-de-France et de vous donner envie de les utiliser pour cuisiner.

Il présentera, dans le détail, les produits issus de filières Label Rouge, AOP, IGP et STG, qui, caractérisées par une démarche collective, rassemblent tous les maillons de la chaîne du produit au sein d'un Organisme de Défense et de Gestion (ODG) que Qualimentaire peut accompagner, et indiquera pour chaque filière les garanties de l'Agriculture Biologique, dont la démarche est individuelle.

La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.

#### Choisir un produit sous SIQO, c'est faire un choix éthique, avec des garanties fortes :

- Ces produits répondent à des exigences strictes de production définies dans des cahiers des charges homologués par les Pouvoirs publics (INAO, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, et l'Union européenne).
- Ces cahiers des charges sont régulièrement contrôlés par des organismes certificateurs, indépendants, agréés par les Pouvoirs publics.
- Ces cahiers des charges sont définis par des structures collectives, regroupant producteurs et entreprises de transformation, afin d'assurer à chacun une juste rémunération.
- Ces cahiers des charges, notamment en AOP et IGP, permettent un ancrage local dans les territoires, tout en intégrant pratiques durables et traditionnelles. Ces démarches participent ainsi au maintien d'une agriculture de proximité et au maintien des paysages, et contribuent ainsi à la vitalité économique des territoires.
- Ces cahiers des charges sont utilisés par des hommes et des femmes engagés et fiers de leur métier.

Pour toute interrogation sur les produits biologiques disponibles en Hauts-de-France, il convient de s'adresser aux structures référentes qui pilotent l'Observatoire Régional de l'Agriculture Biologique (ORAB) :



• BIO EN HAUTS-DE-FRANCE •



Le réseau des acteurs Bio des Hauts-de-France

www.aprobio.fr

Organisation régionale des agriculteurs biologiques

www.bio-hautsdefrance.org

Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France

www.hautsdefrance. chambres-agriculture.fr

6

#### **CUISINEZ LES PRODUITS SOUS SIQO DES HAUTS- DE-FRANCE DANS VOTRE RESTAURANT, C'EST:**





#### avec des garanties fortes

Les produits sous SIQO engagent des hommes et des femmes fiers de leur métier, qui respectent des exigences strictes de production définies dans des cahiers des charges. Contrôlés par des organismes indépendants, les SIQO sont les seuls signes reconnus officiellement par les Pouvoirs publics. Ces démarches collectives intègrent des pratiques durables et traditionnelles, participent au maintien des paysages et d'une agriculture de proximité, et contribuent à la vitalité économique des territoires. Choisir des produits sous SIQO est donc un choix éthique et engagé, qui offre des garanties officielles (qualité supérieure, origine) pour vos convives !



#### Raconter l'histoire de notre patrimoine alimentaire

#### et sensibiliser les mangeurs

#### de demain

Cuisiner des produits sous SIQO des Hautsde-France, c'est choisir des produits dont la chaîne de production, de la fourche à l'assiette, est plus courte, humaine et transparente. C'est aussi valoriser auprès des consommateurs de demain le travail des producteurs qui se mobilisent pour préserver notre patrimoine alimentaire, ses savoirs-faire et tradition et qui s'engagent petit à petit dans des pratiques agroécologiques.





#### Soutenir l'économie régionale et valoriser nos producteurs

Ancrés au cœur des territoires, les produits sous SIQO contribuent à la vitalité économique régionale en fixant la production alimentaire localement et en garantissant une juste rémunération tout au long de la chaîne de production. Utiliser des produits sous SIQO des Hauts-de-France en restauration collective, c'est aussi garantir aux producteurs des volumes anticipables et contractualisables et contribuer ainsi au développement des produits sous SIQO en région!



#### Favoriser un accès pour tous aux produits de qualité

Avec leurs garanties spécifiques, les SIQO contribuent à répondre aux grands enjeux de la restauration collective scolaire : garantir les apports physiologiques et nutritionnels de ses convives et assurer l'accès pour tous à une alimentation de qualité. La restauration collective scolaire rassemble chaque midi des jeunes mangeurs de tous horizons et toutes catégories sociales, c'est donc un lieu privilégié pour démocratiser l'accès aux produits de qualité!

# LA LOI EGALIM UNE OPPORTUNITÉ DE CONTRIBUER AU DÉVELOPPEMENT DES FILIERES REGION



Introduire des produits sous SIQO régionaux dans votre restaurant vous permet de contribuer au développement de l'économie régionale, au maintien de l'activité agricole sur le territoire et à une juste rémunération des agriculteurs engagés dans ces démarches. En utilisant régulièrement ces produits, vous offrez à vos convives le meilleur de la gastronomie régionale!



10

#### Des leviers d'action pour maîtriser votre budget

Il est vrai que les produits sous SIQO ont un coût de revient plus cher, en raison de leurs exigences élevées de production et des nombreux contrôles, mais il existe des leviers pour limiter les surcoûts à votre niveau :

#### Raisonnez en quantité consommée

- Les qualités gustatives des produits sous SIQO permettent de réduire le gaspillage dans l'assiette, il est donc judicieux de calculer en prix au kilo **consommé** et non en prix au kilo acheté.
- Affinez les grammages par rapport au rendement après cuisson : les viandes sous SIQO perdent moins d'eau et de gras à la cuisson que les produits standard.
- Adaptez vos grammages suivant la typologie de vos convives, et pourquoi pas réduire la taille des portions : les produits de qualité apportent plus de satiété.

#### Diversifiez les protéines

■ 1 menu végétarien par semaine permet une économie de 0,10 à 0,37 € par repas (source : Fedelis).

#### Gérez vos approvisionnements

- Privilégiez les produits de saison, le tableau de saisonnalité repris pages 72-73 peut vous aider.
- En viande, privilégiez des produits disponibles en volumes et à coût plus bas : viande hachée de bœuf, sauté de porc, cuisses de poulet ; et pour diminuer le surcoût à l'achat, équilibrez vos commandes de morceaux (ex en poulet : achetez les mêmes quantités de cuisses/filets ou de pilons/hauts de cuisse).

#### Des solutions pour faciliter l'approvisionnement

commandes en ligne www.approlocal.fr pour promouvoir les circuits-courts et de proximité en Restauration Hors Domicile. L'objectif est de créer une passerelle entre les producteurs et les acheteurs et de favoriser l'alimentation locale de qualité, notamment concernant les produits entrant dans la loi EGAlim : Agriculture Biologique, signes officiels de qualité, Haute Valeur Environnementale, produits fermiers, ...

Actuellement, Approlocal.fr est déployé sur l'ensemble des Hauts-de-France. Les acheteurs y trouvent les produits de leur territoire en quelques clics!

Les partenaires vous proposent des opérations collectives pour vous faciliter l'accès à ces produits : Groupements d'achat, bœuf à l'équilibre (opération groupée pour un ensemble d'établissement).

N'hésitez pas à les contacter pour en savoir plus (coordonnées pages 88-89).

# DES PRODUITS SOUS LABEL ROUGE, AOP, IGP ET STG DANS VOTRE ASSIETTE, QUALIMENTAIRE, L'EXPERT DES HAUTSDE-FRANCE VOUS ACCOMPAGNE:





Cela fait maintenant plus de 30 ans que le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire,

à la demande des consommateurs et avec le soutien de la Région Hauts-de-France et des 3 Chambres Consulaires, est un outil à disposition des professionnels de l'agriculture et des entreprises de l'agroalimentaire, pour valoriser les qualités et les spécificités de leur produit via les démarches officielles de qualité.

Il les aide dans leur choix de démarche de qualité, les accompagne dans le montage des dossiers pour l'obtention de signes officiels de qualité, les informe des évolutions législatives et juridiques, et intervient auprès des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) pour les aider à maintenir leur démarche en adéquation avec les exigences définies par les Pouvoirs publics.

Par ailleurs, en tant que centre de ressources et d'expertise sur les SIQO en Hauts-de-France, Qualimentaire facilite l'accès des relais d'information à une information fiable autour des SIQO, via la diffusion d'outils pédagogiques et l'animation d'ateliers de sensibilisation.

Contact : Cathy GAUTIER cgautier@qualimentaire.fr - 03 28 38 94 91



#### Comment préciser la demande de produits sous SIQO

#### dans votre cahier des charges?

Après avoir défini vos besoins (article L 2111-1 du code de la commande publique) pour délimiter l'objet du marché, la qualité désirée et effectué votre sourcing pour repérer les producteurs et/ou fournisseurs de produits sous SIQO en Hauts-de-France.

Voici les éléments qui vous permettront de spécifier votre demande dans votre appel d'offre :

Si vous souhaitez des garanties concernant la qualité ou l'origine des produits :

- ✓ Indiquez-le dès l'intitulé du produit, dans votre cahier des charges, par exemple "Bœuf Label Rouge à braiser" ou "Maroilles AOP ou équivalent"
- ✓ Vous pouvez aussi ajouter : "temps de livraison minimum pour garantir la fraîcheur", afin de privilégier un produit Label Rouge de votre région.

Les SIQO étant des labels officiels reconnus par la France et l'Europe, vous pouvez exiger ces labels directement dans l'intitulé du produit. Il est recommandé de préciser "ou équivalent" pour respecter les principes de la commande publique et ne pas favoriser ou écarter certains candidats. En effet, "l'acheteur qui exige un label particulier accepte tous les labels qui confirment que les caractéristiques exigées dans le cadre du marché sont remplies" (art R2111-16 du code de la commande publique). Dans ce cas, le candidat devra prouver par ses propres moyens la réelle équivalence, qui sera validée (ou non) par l'acheteur.

Attention, il n'est pas possible de préciser le nom d'une IGP en particulier, cela est contraire au Code des marchés publics.



#### Parlez à vos convives des produits sous SIQO

#### que vous utilisez dans votre cuisine

- ✓ Le guide que vous tenez entre les mains a pour objectif de vous accompagner dans l'introduction de produits sous SIQO dans vos approvisionnements et les assiettes des convives. Afin de partager et sensibiliser chacun aux garanties des produits, nous vous proposons de retrouver les pages produits : vous pouvez les imprimer et les afficher à l'aide de magnets sur vos frigos ou dans votre restaurant à destination de vos convives.
- ✓ Au sein de votre restaurant, comment utiliser les logos des SIQO ?
- Vous pouvez télécharger les logos européens et le logo Label Rouge pour être imprimés et affichés à proximité immédiate d'une mention précisant l'utilisation d'un produit sous SIQO\* (le menu, la carte, les murs intérieurs ou la devanture).
- Vous pouvez utiliser ces logos sur vos affichages et menus si le produit concerné dans le plat est le seul de sa catégorie de produit (viande par exemple). S'il n'est pas le seul, l'autre produit doit aussi être reconnu sous SIQO.
  - \* \(\triangle \) Le logo doit être proportionné à l'ensemble du texte et ne pas laisser entendre que l'ensemble du plat est sous SIQO si ce n'est pas le cas.







## PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS

21 produits sous SIQO 6060 tonnes commercialisées

La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.





## **VOLAILLES DE LICQUES IGP** ET LABEL ROUGE







#### Les garanties

- Durée d'élevage minimum selon l'espèce
- Issues de souches à croissance lente adaptées à l'élevage en plein air
- Sans traitements antibiotiques
- Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines à base majoritaire de céréales
- Traçabilité du couvoir jusqu'au consommateur



#### Le produit

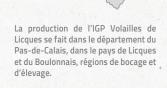
Ce sont des volailles fermières de chair, poulets, chapons, pintades et dindes élevées en plein air dans le Pas-de-Calais.

Proposées entières, en filets, cuisses, ailes et pilons, retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 74-75.



#### Une histoire à vous raconter

C'est l'élevage de la Dinde dès le 17ème siècle qui fait la réputation de Licques. Le village célèbre la fête de la Dinde tous les ans en Décembre, et organise une balade gourmande le 1er Mai.





#### **BON** à savoir

Le terme "fermier" ne peut être utilisé que sur les volailles de chair qui bénéficient d'une indication d'origine, d'un Label Rouge ou du signe Agriculture Biologique. Il exige notamment que les volailles disposent d'un parcours arboré dédié afin de favoriser leur bien-être. Cela confère à la viande une chair ferme et croustillante, juteuse et une bonne adhérence à l'os.



Retrouvez le cahier des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/3435 (cahiers des charges Label Rouge page 18)

## **VOLAILLES DE CHAMPAGNE IGP ET LABEL ROUGE**





#### Les garanties

- Durée d'élevage minimum selon l'espèce
- Issues de souches à croissance lente adaptées à l'élevage en plein air
- Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines à base majoritaire de céréales
- Sans traitements antibiotiques
- Traçabilité du couvoir jusqu'au consommateur



#### Le produit

Ce sont des volailles fermières de chair, poulets, chapons, pintades, poulardes et dindes, élevées en plein air dans l'Aisne et les zones limitrophes du Nord, Pas-de-Calais, Somme et Oise.



#### Une histoire à vous raconter

La réputation est historique et liée à la création et au développement, dès 1959, d'un groupe de producteurs céréaliers de la Champagne devenus éleveurs dans le but de valoriser les céréales de leurs exploitations.



de Champagne se fait département de l'Aisne, et les zones limitrophes du Nord, Pas-de-Calais



#### **BON** à savoir

Grâce à leurs conditions d'élevage, les volailles de Champagne ont une chair ferme et goûteuse, avec des arômes de grillé-rôti marqués et une bonne adhérence de la viande à l'os.













- Durée d'élevage minimum selon l'espèce
- Issues de souches à croissance lente adaptées à l'élevage en plein air
- Sans traitements antibiotiques
- Alimentation 100 % végétaux, minéraux et vitamines à base majoritaire de céréales
- Traçabilité du couvoir jusqu'au consommateur



#### Le produit

Les volailles uniquement Label Rouge sont issues des Hauts-de-France (hors de la zone Volailles de Licques ou de la Champagne). Proposées entières, en filets, cuisses, ailes et pilons, retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 74-75.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Plus de 40 % des exploitations de volailles de chair en Hauts-de-France sont habilitées pour produire en Label Rouge.



#### **BON** à savoir

Élevées sur parcours herbeux, en plein air, elles développent des caractéristiques recherchées comme une chair ferme et goûteuse avec des arômes de grillé-rôti marqués et une bonne adhérence de la viande à l'os.









#### Les garanties

#### Oeufs:

- Poules ayant accès à un parcours arboré et nourries avec 65 % minimum de céréales
- Les œufs sont identifiés individuellement au nom de l'éleveur Oeufs fermiers:
- Poules ayant accès à un parcours arboré et nourries avec 70 % minimum de céréales
- Oeufs pondus en nids garnis de paille, ramassés à la main et provenant d'élevages de petite taille



#### Le produit

Les œufs sont issus de poules pondeuses de souches rustiques adaptées à leur environnement, qui sont en plein air, de manière traditionnelle et qui respectent le bien-être animal.



#### Une histoire à vous raconter

Le terme "fermier" pour les œufs de poules est encadré. Les poules doivent être en nombre limité et appartenir à l'exploitant, qui dispose d'autres sources de revenu. Les œufs sont ramassés manuellement 2 fois par jour.



#### **BON** à savoir

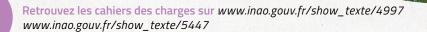
www.inao.gouv.fr/produit/15043

Les poules sont élevées dans des fermes familiales, qui leur donnent accès à un parcours herbeux au cours de la journée. Ainsi vous retrouverez le code 1 inscrit comme premier chiffre sur la coquille qui distingue l'élevage en plein

Retrouvez les cahiers des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/15042











#### Les garanties

- Viande bovine issue d'animaux de race Charolaise
- Maturation minimale de 10 jours pour les pièces à griller et à rôtir conservées sur os et de 4 jours pour les pièces à braiser et à bouillir



#### Le produit

La race Charolaise est une race à viande à forte notoriété reconnue pour ses qualités bouchères.



#### **Une histoire**

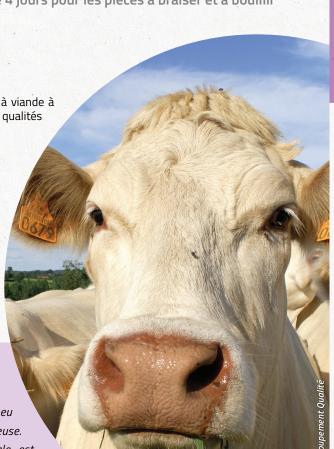
#### à vous raconter

Une attention particulière est portée aux conditions de logement et de transport des animaux favorisant leur bien-être. L'abaissement du niveau de stress permet aussi l'obtention d'une viande de qualité.



#### **BON à savoir**

La viande est finement persillée, peu grasse, peu nerveuse, tendre et juteuse.
Une durée de maturation minimale est appliquée afin de garantir une tendreté optimale.



### VIANDE FRAICHE DE GROS BOVINS DE BOUCHERIE - LA/02/94



#### Le:

#### Les garanties

- Issue de race pure Blanc Bleu ou de croisement avec d'autres races à viande
- Les méthodes d'élevage traditionnelles garantissent le bien-être animal au pâturage et à l'étable en respectant le cycle naturel d'alternance, les animaux pâturant au moins 6 mois dans l'année
- Les veaux sont élevés exclusivement selon le mode allaitant, l'âge minimal au sevrage est de 4 mois. L'ensilage est interdit pendant la période de finition
- Les animaux sont alimentés en majorité d'herbe pour les adultes et de lait pour les petits



#### Le produit

Facilement identifiables à leur pelage blanc et gris aux reflets bleutés, ces animaux possèdent un développement musculaire exceptionnel. Retrouvez les coordonnées chez les contacts de la région pages 74-75.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Originaire du Hainaut français et belge, dans les années 60, les éleveurs spécialisent la race avec le gène culard pour son développement musculaire qui permet une production de viande importante.



#### BON à savoir

Très tendre en raison de la finesse de ses fibres musculaires, la viande bovine de race Blanc Bleu Label Rouge bénéficie de peu de gras ainsi que d'un excellent pourcentage de morceaux de première catégorie, à griller.



## **JAMBON CUIT SUPERIEUR -**LA/29/99





#### Les garanties

- Issu de porcs Label Rouge
- Fabriqué à partir de cuisses entières de porc, fraîches et rigoureusement sélectionnées





#### Le produit

Le jambon cuit supérieur Label Rouge peut être commercialisé en pièce entière ou en produit pré-tranché, avec ou sans couenne. Plusieurs recettes sont disponibles : à l'étouffée, au torchon, cuit au bouillon, cuit avec son os, fumé, salé au sel sec.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Pour produire un jambon cuit Label Rouge, tous les maillons de la filière doivent répondre à la certification Label Rouge : éleveurs, abattoir, atelier de découpe.



#### **BON** à savoir

Les jambons cuits supérieurs Label Rouge se présentent sous la forme d'un bloc à trancher ou de tranches de couleur rose homogène. C'est la sélection des pièces qui permet de lui donner un bel aspect.



## AGNEAU DE PLUS DE 13 KG DE CARCASSE - LA/05/85



#### Les garanties

- Agneau né et élevé sur la même exploitation
- Race à viande ou issu de croisement de races à viande
- Nourri par tétée au pis au moins 60 jours et âgé au maximum de 240 jours





#### Le produit

Agneau de boucherie, son élevage est basé sur une croissance lente des animaux et sur le respect du cycle prairie/bergerie des exploitations.



#### Une histoire

#### à vous raconter

Les agneaux tètent leur mère jusqu'au sevrage puis reçoivent une alimentation équilibrée composée de fourrages produits sur l'exploitation et de céréales, de vitamines et de minéraux ou d'aliments composés.



La qualité supérieure de cette viande offre une meilleure tenue de la tranche et un aspect grillé après la cuisson. Elle est aussi moins grasse et moins juteuse que le produit courant.



#### **AGNEAU AOP PRES-SALES DE LA BAIE DE SOMME**





#### Les garanties



Les animaux pâturent pendant au moins 75 jours dans les marais salés

 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

> La production de l'Agneau AOP Prés-Salés se fait dans les départements du Pas-de-Calais et de la Somme



#### Le produit

Cette AOP désigne de la viande d'agneau élevée sur les marais salés. Ce milieu naturel offre une flore spécifique qui marque particulièrement la qualité de la viande. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 74-75.



#### Une histoire à vous raconter

L'élevage en Baie de Somme existe depuis le XVème siècle. A la sortie de l'hiver, les bêtes sont guidées dans les molières (parties hautes de la baie couverte par la mer lors des grandes marées) par un berger dans un continuel déplacement pour les faire pâturer dans ce milieu naturel fragile et protégé.



#### **BON** à savoir

La végétation unique des prés-salés donne à cette viande son grain très fin, sa couleur rosée, et sa saveur exceptionnelle mêlant iode, flore et noisette. Elle offre une texture juteuse en bouche et des arômes intenses et persistants.



#### **PORC LE COCHON DES GEANTS**



#### Les garanties

- Porcs issus de verrat Duroc, sélectionnés pour la qualité de leur viande
- Alimentation contenant de la graine de lin (à partir de la 12<sup>ème</sup> semaine)
- Animaux âgés de 182 jours minimum





#### Le produit

Cette viande de porc Label Rouge est élevée avec une alimentation naturelle, sans OGM, sans huile de palme et avec de la graine de lin.



#### Une histoire à vous raconter

La race Duroc est apparue au cours du XIXème siècle suite à divers croisements opérés entre des cochons à la robe rouge. Les porcs Duroc se distinguent de leurs congénères par leur pelage et leurs oreilles tombantes et ils sont reconnus pour leur qualité supérieure de viande.



#### **BON** à savoir

Les conditions d'élevage permettent d'améliorer les conditions d'ambiance. de renforcer le bien-être et la santé des animaux. Cette viande de qualité supérieure est ainsi moelleuse et persillée.



## LES PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS **BIOLOGIQUES**







#### Les garanties

- Alimentation bio diversifiée et équilibrée
- . fourrage obligatoire pour les ruminants
- . alimentation bio produite en partie sur la ferme
- Respect du bien-être animal, au-delà d'une éthique poursuivie par les acteurs de la bio, le bien-être animal a également un impact sur la qualité de la viande
  - . races appropriées au milieu
  - . accès à un parcours extérieur
  - . espace de vie de taille suffisante
  - . durées d'engraissement suffisantes
- . développement des capacités naturelles de défense (interdiction ou limitation du recours aux produits antibiotiques selon les cas de figure)



#### L'astuce cuisine

La viande bio perd moins d'eau à la cuisson. Pour un même grammage dans l'assiette, il est donc recommandé d'acheter un peu moins en quantité. La cuisson vapeur favorisera d'autant plus la tenue du grammage et permettra de garder un maximum de nutriments.



#### Une histoire à vous raconter

L'association "Viandes bio Hauts-de-France", qui regroupe 19 acteurs, a pour objet de fédérer des acteurs de la filière viandes biologiques pour favoriser l'adéquation entre production et besoins du marché et assurer la communication auprès des consommateurs.



#### **BON à savoir**

Tous les corps de métiers sont concernés par la réglementation bio, chacun possédant un cahier des charges adapté aux particularités de son métier.





#### COLLECTIVE Viande bovine

Sauté, carré haché, rôti, steak, merguez

LES PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS BIO



#### Viande porcine

Sauté, chair à saucisse, saucisse, rôti, côte de porc, paupiette...



Poulet fermier entier



#### Œufs

Coquille, liquide



#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs : producteurs, coopératives, transformateurs, grossistes régionaux...

Beaucoup sont référencés sur www.approlocal.fr, pour connaître l'ensemble des fournisseurs les plus appropriés à votre besoin et disponibles sur votre territoire, n'hésitez pas à contacter :

- Marie Bouchez A PRO BIO marie.bouchez@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)
- Sophie Rosblack Bio en Hauts-de-France s.rosblack@bio-hdf.fr / 03 22 22 58 33 (Picardie)

Pour plus d'informations sur l'association viandes bio : contact@viandesbiodici.org







# 

8 produits sous SIQO 2413 tonnes commercialisées

> La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.











#### Les garanties

- Cultivé à partir d'une semence spécifique et produit dans le respect des bonnes pratiques de culture : il est séché à l'air libre au champ, sur perroquet, afin de préserver la finesse de la peau et sa texture fondante
- Son triage permet de garantir un calibre plus homogène, avec moins de défaut
- Seule la récolte de l'année est commercialisée afin de préserver ses qualités (peau fine et texture fondante)



#### Le produit

Le Lingot du Nord IGP et Label Rouge est un haricot sec, de couleur blanche, produit à partir d'une variété locale et selon un savoirfaire traditionnel de séchage. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 76-77.



#### Une histoire à vous raconter

Les perroquets sont constitués de plusieurs bâtons assemblés en forme de tente indienne sur lesquels les fanes sont déposées selon une technique spécifique qui permet à l'air de circuler pour sécher les gousses, tout en les protégeant de la pluie.



#### **BON à savoir**

Le Lingot du Nord ne nécessite qu'un temps de trempage de 30 minutes. Après cuisson, sa peau fine est imperceptible. Au goût, il révèle des notes typiques de châtaigne. Ce légume sec convient parfaitement dans des recettes végétariennes grâce à ses apports en protéines.



La production de l'IGP Lingot du Nord se fait autour de Merville, à cheval sur les départements du Nord et du Pasde-Calais.



### FLAGEOLET VERT -LA/19/06



#### Les garanties

- 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
- Son triage permet de garantir un calibre plus homogène, avec moins de défaut
- Seule la récolte de l'année est commercialisée afin de préserver ses qualités organoleptiques



#### Le produit

Le flageolet vert Label Rouge est un grain de haricot sec. Sa couleur verte résulte de sa récolte avant complète maturité. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 76-77.



#### Une histoire

#### à vous raconter

Plus connu sous le nom de "chevrier vert", il s'est développé avec succès dans les années 60 dans la plaine de la Lys.



#### BON à savoir

Le flageolet vert ne nécessite qu'un temps de trempage de 30 minutes. Après cuisson, il se différencie par son goût plus intense. Ce légume sec convient parfaitement dans des recettes végétariennes grâce à ses apports en protéines.



#### **ENDIVE DE PLEINE TERRE -**LA/04/14







#### Les garanties



- Culture traditionnelle en terre
- Respecte le rythme de développement naturel de l'endive et de la saisonnalité
- Bonne conservation et texture croquante



#### Le produit

L'endive de pleine terre Label Rouge est produite selon un savoir traditionnel de forçage en terre. Les Hauts-de-France sont le premier bassin de production du pays. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 76-77.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

L'endive est une plante bi-annuelle : la racine est semée dans les champs mi-Mai et arrachée à l'automne. Puis "repiguée" en terre, dans des "couches" pour pousser à l'abri de la lumière et du gel, c'est ce qu'on appelle le "forçage".



L'endive de pleine terre se caractérise par une texture plus ferme au toucher. En bouche, elle présente un bon équilibre entre l'amertume et le goût sucré.

#### **AIL FUME D'ARLEUX -**IGP



#### Les garanties



- Variété de type Ail du Nord, tressage réalisé manuellement et fumage spécifique (tourbe, lignite courte-paille et/ou sciure)
- Traçabilité du champ à l'assiette grâce à un numéro de lot figurant sur la tresse

Toutes les étapes de production sont réalisées sur l'aire géographique des 62 communes autour d'Arleux



#### Le produit

L'ail fumé d'Arleux est un ail traditionnel qui présente la particularité d'être tressé et fumé, ce qui lui confère une couleur et une odeur typiques ainsi qu'une très bonne conservation. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 76-77.



#### Une histoire à vous raconter

Seule région de France où l'ail est fumé, il est cultivé depuis plus de 200 ans. Sa culture a connu un fort essor grâce à cette spécificité : le fumage qui améliore la conservatoire du produit. Ne manquez pas la foire à l'ail fumé : le 1er week-end de Septembre à Arleux.





#### BON à savoir

Le fumage développe des couleurs de teinte ocre, rouille ou brune et dégage un subtil arôme de fumé.

Sa saveur est forte à piquante. L'ail est très aromatique, avec un goût prononcé.

Retrouvez le cahier des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/14228



## **POMME DE TERRE POMPADOUR -**LA/09/01





#### Les garanties



- Utilisation de plants certifiés, absence de traitements après récolte
- Produite dans le respect des bonnes pratiques de culture
- Plantée au mois d'Avril, elle se récolte à partir du mois de Septembre
- Ne se délie pas à la cuisson



#### Le produit

La pomme de terre Pompadour est une pomme de terre à chair ferme. De forme tout en longueur, elle a une peau cuivrée et une chair jaune vif.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Les producteurs décident de maintenir sa culture, malgré sa forte sensibilité aux conditions climatiques et son faible rendement. Ils la nomment la "reine" des pommes de terre, en référence à la Marquise de Pompadour.



#### **BON à savoir**

Très fondante, elle laisse sur le palais une saveur de beurre frais. Elle est dite "Pomme de terre Vapeur", préparez-la à l'eau, à la vapeur, à la poêle ou au four!



#### **POMME DE TERRE BINTJE -**LA/04/68



#### Les garanties



- Utilisation de plants certifiés, absence de traitements après récolte
- Produites dans le respect des bonnes pratiques de culture, sur des terres riches en argile qui leur confèrent un taux de matière sèche élevé
- Bonne tenue à la cuisson et absence de noircissement après cuisson



#### Le produit

Surnommée "la reine des frites", la pomme de terre de consommation Bintje a une forme tout en longueur ainsi qu'une chair jaune et farineuse.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

"Bintje" est le nom d'un élève de l'instituteur qui inventa la variété aux Pays-Bas au début du 20ème siècle. Elle devient ensuite, très vite, incontournable dans le Nord de la France, terre de culture historique de cette variété.



#### BON à savoir

La Bintje donne des frites moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur. Elle a aussi la particularité de s'écraser facilement. Elle permet d'obtenir des purées onctueuses. Son gros calibre est également parfait pour une cuisson au four.



## LES FRUITS ET LÉGUMES **BIOLOGIQUES**







#### Les garanties

- Utilisation de semences et plants certifiés bio
- Non-utilisation de produits chimiques de synthèse : pesticides, engrais
- Maintien de la fertilité du sol pour garder un cercle vertueux et infini d'utilisation respectueuse des sols qui permet une durabilité du système



#### L'astuce cuisine

Mangeons les épluchures de nos fruits et légumes pour garder toutes les vitamines, antioxydants... présents dans la partie superficielle des produits. Ces déchets évitables consommables permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire!



#### Une histoire à vous raconter

Dès 1950, "l'ère des pionniers", est constatée une multiplication des initiatives d'agriculteurs, agronomes, consommateurs, médecins... donnant naissance à des

cahiers des charges privés qui ont été reconnus officiellement





#### **BON** à savoir

Les producteurs bio utilisent des rotations longues sur leur parcelle de champs. Ils cultivent des légumineuses pour apporter naturellement de l'engrais au sol. Ils varient les productions sur une même parcelle de champs pour lutter contre les ravageurs qui n'ont ainsi pas le temps de se reproduire dans leur culture de prédilection et meurent naturellement.



## ES FRUITS ET LÉGUMES BIO DISPON EN HAUTS-DE-FRANCE À DESTINAT

#### Légumes en brut et en 4ème gamme

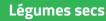
Betteraves, carottes, champignons, choux, courges, céleris, poireaux, salades, tomates, ail, oignons, endives, pommes de terre...





#### **Fruits**

Pommes, poires, fraises... et jus de pomme...



Lentilles vertes, lentilles corail, pois cassés...



#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs : producteurs, coopératives, transformateurs, grossistes régionaux...

Beaucoup sont référencés sur www.approlocal.fr, pour connaître l'ensemble des fournisseurs les plus appropriés à votre besoin et disponibles sur votre territoire, n'hésitez pas à contacter :

- Marie Bouchez A PRO BIO marie.bouchez@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)
- Sophie Rosblack Bio en Hauts-de-France s.rosblack@bio-hdf.fr / 03 22 22 58 33 (Picardie)



## PRODUITS DE LA MER

7 produits sous SIQO 4315 tonnes commercialisées

> La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.

NB : Il existe une production de saumon atlantique Label Rouge sur le territoire Hautsde-France, mais actuellement sans débouchés pour la restauration collective.











#### Les garanties





- Coquille dure et bien remplie, propre, et sans corps étranger, avec une absence d'odeur de vase
- Texture de la chair cuite, de couleur crème à jaune orangé, très onctueuse, soyeuse et non farineuse
- Élevage respectueux de l'environnement



#### Le produit

L'élevage sur bouchot consiste à élever les moules sur des pieux en bois verticaux alignés et plantés de manière ordonnée dans des parcelles périodiquement recouvertes par la marée. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 78-79.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

La tradition de culture des moules sur bouchot date du XIIIème siècle. Son nom est d'origine celtique venant de bout qui veut dire "clôture", et de Choat ou chot, "en bois".



Vous ne trouverez pas de sable dans la Moule de bouchot car au moment de son implantation, une hauteur minimale est respectée entre le sol et le niveau le plus bas.



LA/04/09

#### Les garanties

**SOUPE DE POISSONS** 

- 40 % minimum de poissons mis en œuvre
- Au moins 5 espèces différentes de poissons pêchés en mer
- Parfumée aux stigmates de safran



#### Le produit

Sans légumes, cette soupe est préparée à base de poissons entiers et parures (tête, colonne vertébrale et nageoire caudale) lui conférant une certaine onctuosité. Elle est aromatisée avec des vrais stigmates de safran. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 78-79.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Ajoutez une cuillère de rouille, quelques croûtons, et votre soupe de poisson typique est prête!



#### **BON** à savoir

La soupe de poissons est caractérisée par sa texture consistante en bouche, sa typicité de recette, son goût intense de poissons et ses notes caractéristiques du safran, lui apportent une couleur vive et un goût épicé.









#### Les garanties

- Fumage en coresse, lent, à la verticale, pour développer les arômes
- Salage doux en saumure traditionnelle préservant la qualité du filet de hareng



#### Le produit

Ce filet de hareng fumé doux est présenté sans peau. Il est fabriqué à partir de hareng étêté, éviscéré, puis paré pour former un filet double "papillon". Il est proposé à la vente nature, ou sous huile, agrémenté d'oignons et carottes, relevé par quelques aromates. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 78-79.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Mondialement connu pour sa sublime couleur argentée, le hareng est un poisson noble qui vit en Europe dans les eaux froides des mers du Nord.



#### **BON** à savoir

Le fumage lent et traditionnel en coresses (fours à bois traditionnels, permettant un fumage à froid des filets de hareng) permet d'imprégner naturellement la chair du poisson, et donne ainsi au produit une saveur spécifique d'odeur de feu de bois. Le salage par saumurage permet de préserver la texture du filet de hareng.



#### Les garanties

CREVETTE D'ÉLEVAGE

LA/05/03 Penaeus monodon

- Élevée dans des bassins à fond naturel, avec une faible densité d'élevage, afin de garantir le bien-être animal Son alimentation provient de la production naturelle des bassins, complémentée par des nutriments issus de pêcheries certifiées, sans farines animales terrestres et sans additifs médicamenteux
- Suivi et contrôle de l'élevage au point de vente
- Surgélation ultra-rapide pour préserver la qualité Cuite sans colorants, garantis sans OGM (< 0,9 %)</li>



#### Le produit

Le modèle d'aquaculture responsable et durable mis en place favorise le bien-être, la santé et les qualités gustatives de la crevette d'élevage Penaeus monodon Label Rouge.



#### **Une histoire**

#### à vous raconter

Élevée à Madagascar, par des producteurs engagés dans la certification ASC, aux côtés du WWF, afin de promouvoir les meilleures pratiques d'aquaculture responsable. Surgelée sur place puis envoyée à Boulognesur-Mer où elle est cuite et conditionnée.



#### **BON** à savoir

Grâce à ses méthodes de production et de conservation, la crevette d'élevage se caractérise par sa présentation entière, sa couleur rouge orangé, sa chair ferme et croquante, sa brillance, sa texture ainsi que par son goût.





## **NOIX DE SAINT JACQUES** LA/07/09 Pecten maximus







#### Les garanties



 Issue de coquille Saint-Jacques fraîche (pecten maximus) sélectionnée à bord des bateaux de pêche, 100 % coraillée

• Décoquillée manuellement au plus tard le lendemain de la vente en criée

• Pour la noix fraîche : ne rend pas d'eau à la cuisson

Le produit

Présentée fraîche ou surgelée. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région

pages 78-79.



#### **Une histoire**

#### à vous racontei

Elle résulte d'une pêche côtière et saisonnière, effectuée par des navires de pêche artisanale. Les zones de pêche sont définies dans le but de gérer au mieux la ressource. Les coquilles sont obligatoirement débarquées vivantes dans des conditions permettant de garantir un optimum de vivacité.



La noix de Saint-Jacques Label Rouge présente un calibre important, une très grande fraîcheur qui permet de la consommer crue, en carpaccio par exemple. Elle est systématiquement pourvue d'un beau corail qui ajoute une touche de couleur esthétique!



#### Les garanties

- Saumon Label Rouge farci
- Farce à base de poissons (≥ 40 %) et de petits légumes (≥ 27 %)
- Cuisson basse température préservant la qualité du saumon



#### Le produit

Ce saumon est fileté farci et cuit à basse température.

Proposé entier, pré-tranché pour les buffets, en filets, pré-tranché pour les présentations à l'assiette, en darnes (barquettes de 2 x 70 g ou 6 x 80 g). Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 78-79.



#### Une histoire

#### à vous raconter

Tout simplement idéal pour les repas de fêtes, il est pré-tranché et ne demande qu'à être présenté dans un plat pour être servi chaud ou froid.



#### BON à savoir

Le saumon farci Label Rouge se caractérise par son goût et son odeur typiques de saumon, la texture préservée du saumon Label Rouge, la quantité et la diversité des morceaux de légumes dans la farce.



## LES PRODUITS DE LA MER **BIOLOGIQUES**







#### Les garanties

- Des animaux d'élevage uniquement (poissons, crevettes, mollusques, algues...)
- Une alimentation biologique et respectant leur régime alimentaire naturel : poissons de l'aquaculture bio ou de la pêche durable pour les poissons carnassiers et compléments végétaux issus de l'AB (sans **OGM** notamment)
- Pas d'utilisation de colorants ni de stimulants de croissance chimiques, limitation des antibiotiques
- Densité dans les cages moins élevée qu'en non bio
- Obligation de mise en place d'un plan de gestion durable pour pouvoir gérer au mieux les interactions exploitation/environnement (réduction des déchets, des incidences négatives...)



#### L'astuce cuisine

Attention aux confusions, le poisson ne compte pas dans le repas végétarien hebdomadaire puisque s'agissant de chair animale.



#### Une histoire à vous raconter

La filière "produits de la mer" est en cours d'étude afin d'identifier l'ensemble des acteurs et opportunités de cette dernière.



#### **BON** à savoir

Les poissons sauvages issus de la pêche ne peuvent pas être labellisés bio car ne sont pas considérés comme des produits agricoles. Les productions aquacoles peuvent être menées en eau douce, en eau de mer ou sur des bassins terrestres.



#### **Poissons**





#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs : producteurs, coopératives, transformateurs, grossistes régionaux...

Beaucoup sont référencés sur www.approlocal.fr, pour connaître l'ensemble des fournisseurs les plus appropriés à votre besoin et disponibles sur votre territoire, n'hésitez pas à contacter :

- Marie Bouchez A PRO BIO marie.bouchez@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)
- Sophie Rosblack Bio en Hauts-de-France s.rosblack@bio-hdf.fr / 03 22 22 58 33 (Picardie)

Moules

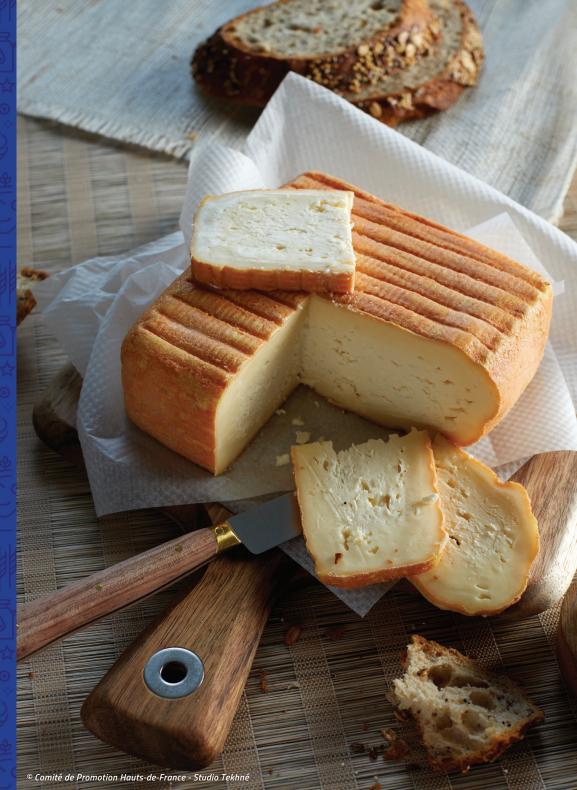
Retrouvez le cahier des charges sur https://www.agencebio.org/profil/pagescommunes/les-textes-reglementaires/



## PRODUITS LAITIERS

2 produits sous SIQO 4196 tonnes commercialisées (Maroilles)

> La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.







#### Les garanties

- La zone d'élevage et de transformation se trouve en Thiérache
- Les animaux pâturent plus de 170 jours minimum, et sont alimentés essentiellement à l'herbe
- La production est issue exclusivement de lait de vache C'est un fromage à croûte lavée de couleur

rouge orangé dont la coloration est issue de sa flore naturelle

• Durée d'affinage allant de 3 à 5 semaines





#### Le produit

Cette AOP désigne un fromage à pâte molle fermentée de forme carrée. Proposé en formats (Classique, Sorbais, Mignon et Quart), retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 80-83.

La production de l'AOP Maroilles se fait en partie dans les départements du Nord et de l'Aisne.



#### Une histoire à vous raconter

Souvent présenté comme le plus fin des fromages forts, le Maroilles est lié aux moines et à son abbaye du VIIème siècle. Sa forme résulte des moules traditionnels initialement fabriqués avec le bois des forêts de Thiérache.



50

#### **BON à savoir**

Son odeur soutenue contraste avec la douceur de sa pâte de couleur blanche à crème. En bouche, ce sont des notes lactées et légèrement salées qui s'expriment. Un cœur crayeux est présent au terme de la durée minimale d'affinage.

Retrouvez le cahier des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/13200





### **LES PRODUITS LAITIERS BIOLOGIQUES**





© Freepik - A PRO BIO



#### Les garanties

- Alimentation bio diversifiée et équilibrée des animaux, alimentation en grande partie à l'herbe
- Respect du bien-être animal (voir fiche "produits carnés biologiques")
- Limitation du recours aux antibiotiques pour éviter les résidus médicamenteux dans le lait
- Le nombre d'additifs autorisés en bio est fortement restreint (une cinquantaine) la plupart sont d'origine agricole ou naturelle
- Seuls les arômes dits "naturels" peuvent entrer dans la composition d'un produit bio



#### L'astuce cuisine

Un dessert lacté type crème dessert onctueuse au chocolat est vite réalisé en cuisine avec du lait bio local, du cacao, une quantité maîtrisée d'un sucre de qualité et de la fécule de maïs.



#### Une histoire à vous raconter

La production laitière permet de maintenir des pâturages et zones bocagères plantées de haies ce qui au-delà d'un cadre de vie agréable au regard est un atout environnemental pour la biodiversité d'une part et le stockage du carbone pour la lutte contre le dérèglement climatique d'autre part.



#### **BON** à savoir

L'alimentation à l'herbe des bovins favorise la présence d'oméga 3 dans le lait, bénéfiques pour notre santé cardio-vasculaire, notre cerveau, notre peau...



#### Yaourts et crèmes desserts

Yaourt nature, yaourt nature sucré, yaourt (fruits), crème dessert (spéculoos, vanille, chicorée)





#### **Fromages**

Maroilles, crottin de chèvre...

#### **Autres produits laitiers**

Fromage blanc, crème fraîche, faisselle



#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs : producteurs, coopératives, transformateurs, grossistes régionaux...

Beaucoup sont référencés sur www.approlocal.fr, pour connaître l'ensemble des fournisseurs les plus appropriés à votre besoin et disponibles sur votre territoire, n'hésitez pas à contacter :

- Marie Bouchez A PRO BIO marie.bouchez@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)
- Sophie Rosblack Bio en Hauts-de-France s.rosblack@bio-hdf.fr / 03 22 22 58 33 (Picardie)





# PRODUITS DE LA BOULANGERIE

3 produits sous SIQO 5616 tonnes commercialisées

La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.





## BAGUETTE DE PAIN DE TRADITION FRANÇAISE - LA/22/01





#### Les garanties

- Baguette élaborée à partir de farine Label Rouge pour pain de tradition française
- Fabriquée selon une méthode artisanale avec pétrissage lent, long, repos de la pâte en masse et cuisson au four à sole
- Conservation ménagère supérieure



#### Le produit

La baguette de tradition française présente une longueur d'environ 60 cm, une largeur régulière sur toute la longueur de 5 à 6 centimètres et pèse 250 g minimum. Proposée farinée ou non farinée, retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 84-85.



#### Une histoire

#### à vous raconter

Cette baguette est élaborée selon le savoir-faire boulanger qui repose notamment sur la pratique d'une autolyse (la pâte est laissée reposée entre le mélange de la farine dans un pétrin et le pétrissage). Ainsi, le pain est plus savoureux et la texture de mie plus alvéolée et plus souple.



#### BON à savoir

Les seuls ingrédients autorisés sont la farine, l'eau, le sel et la levure de panification sans aucun additif. L'absence d'additif nécessite l'utilisation d'une farine de grande qualité et un travail rigoureux du boulanger.

## FARINE POUR PAIN DE TRADITION FRANÇAISE - LA/11/04



roduits de la boulangeri

#### Les garanties

- Farine de qualité boulangère reconnue, obtenue avec sélection et assemblage des blés
- Absence de traitement insecticide de stockage des blés après récolte



#### Le produit

Farine de blé de type 55 ou 65 basée sur une sélection de blés panifiables pour leur qualité boulangère.



#### Une histoire

#### à vous raconter

Les pratiques culturales, les conditions de récolte et de stockage sont définies dans un cahier des charges de production du blé tendre contrôlé auprès de l'ensemble des maillons de la filière : de la sélection des variétés avant mise en culture jusqu'à la commercialisation des farines.



#### BON à savoir

La pâte à pain préparée avec cette farine nécessite une bonne hydratation, elle est peu collante. Le pain présente une croûte dorée et une mie de couleur crème à jaune avec un alvéolage irrégulier.

Retrouvez le cahier des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/14168

Il existe également un Label Rouge sur la farine de meule LA/05/14, type 80 à 110

(cahier des charges sur www.inao.gouv.fr/produit/14169)

## LES PRODUITS DE LA BOULANGERIE BIOLOGIQUES





© Freepik - A PRO BIO



#### Les garanties

- Le meunier fournit une farine certifiée issue de l'Agriculture Biologique
- La levure utilisée doit être garantie non OGM et non-ionisée, la farine utilisée pour faire le levain doit être issue de l'Agriculture Biologique sinon le levain doit être bio
- Les autres ingrédients doivent aussi être conformes à la réglementation AB ou appartenir aux listes des ingrédients autorisés (ex : graines, additifs, arômes naturels)



#### L'astuce cuisine

En bio, il est recommandé de consommer les céréales et produits céréaliers en semi-complet. En gardant une partie de la graine, on peut ainsi consommer des minéraux, oligo-éléments, fibres... pour combler davantage nos besoins nutritifs et permettre un rassasiement plus important du mangeur (quantité et durée).



#### Une histoire à vous raconter

En région, le Ptinor est une démarche développée par A PRO BIO avec les **agriculteurs**, **meuniers**, **boulangers** pour permettre d'assurer une traçabilité régionale des céréales et farines bio pour la

fabrication du pain.



#### **BON à savoir**

Un boulanger peut proposer du pain bio et du conventionnel, cela lui implique juste une optimisation de son organisation pour assurer la non contamination des farines et pains bio par du conventionnel. Ainsi, quand son outil de fabrication est nettoyé, il commencera par fabriquer ses pains bio et enchaînera sur ses pains conventionnels.



#### **Farines**

Blé T65, T80, T150, de seigle T170, Mix 4 céréales



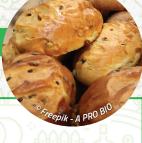


#### **Pains**

Pains tranchés, pains complets, baguettes...

#### Autres produits céréaliers

Pâtes, brioches, viennoiseries



#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs.

Pour connaître la diversité des produits de la boulangerie bio proposés en Hauts-de-France ainsi que les boulangers et fournisseurs les plus appropriés à votre besoin, n'hésitez pas à contacter :

- Claire Coulaud A PRO BIO claire.coulaud@aprobio.fr / 03 20 31 57 97
- Marie Bouchez A PRO BIO marie.bouchez@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)
- Sophie Rosblack Bio en Hauts-de-France s.rosblack@bio-hdf.fr / 03 22 22 58 33 (Picardie)





# BOISSONS ALCOOLISÉES

6 produits sous SIQO 47573 hectolitres commercialisés

La notion de produits Label Rouge, AOP, IGP, STG se réfère à un cahier des charges.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.









#### Les garanties

- Vins issus des cépages définis par les règles de l'Appellation Champagne
- Raisins récoltés à bonne maturité et exclusivement à la main
- La Champagne peut assembler les vins de différents crus, cépages et années
- Un champagne reste 15 mois minimum en cave, les millésimes sont vieillis au minimum 36 mois



#### Le produit

Le champagne est un vin inimitable, exclusivement issu du terroir de la Champagne Viticole. Il est élaboré selon des règles traditionnelles précises et très surveillées. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 86-87.



#### Une histoire à vous raconter

Le champagne a acquis ses titres de noblesse avec la maîtrise progressive de la prise de mousse par seconde fermentation en bouteille au XVIIème siècle. Étape cruciale dans l'élaboration du champagne : les vins sont dégorgés avant l'ajout d'une liqueur de dosage qui signera leurs typicités.



#### **BON à savoir**

Les champagnes les plus jeunes présentent des notes d'une grande fraîcheur : fleurs et fruits blancs, agrumes, notes minérales. Au vieillissement, ils offrent une palette d'arômes plus ronds : fruits jaunes, fruits cuits, épices, torréfaction.



10 % de l'AOP Champagne se situe

dans le département de l'Aisne.

## CIDRE DE NORMANDIE -



# oissons alcoolisée.

#### Les garanties

- Boisson limpide ou trouble, obtenue par la fermentation de moûts issus du pressurage de pulpe de fruits à cidre avec ou sans addition d'eau
- Bulles et mousse fines



#### Le produit

Le Cidre de Normandie IGP est une boisson effervescente élaborée à partir de fruits à cidre, des pommes à cidre et éventuellement des poires à poiré.



#### Une histoire à vous raconter

Du fait de son climat doux et arrosé, la Normandie bénéficie de conditions naturelles qui ont favorisé la culture des fruits à cidre, faisant de son verger cidricole le plus grand de France. La production peut également s'effectuer dans les zones limitrophes, telles que l'ouest de l'Oise.



La production de l'AOP Cidre de Normandie se fait dans le département de l'Oise



#### **BON à savoir**

Le cidre de Normandie se caractérise par des arômes puissants, variés, avec une dominante fruitée (pomme, agrume, pêche, abricot) et fleurie (anis, tilleul, rose), accompagnée d'une pointe sucrée (cacao, caramel, miel).





#### **GENIEVRE FLANDRE ARTOIS -**





#### Les garanties

- Issu 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
- Dernière distillation réalisée en alambic en cuivre. avec présence effective de baies de genévriers
- Un vieillissement sous bois peut être réalisé
- L'aire géographique englobe des secteurs de la Flandre française et l'Artois flamand



#### Le produit

Le genièvre Flandre Artois est une eau-de-vie de céréales aromatisée aux baies de genévrier. Retrouvez les coordonnées des contacts de la région pages 86-87.



#### Une histoire à vous raconter

C'est l'essor industriel et minier de cette région dès le milieu du XIXème siècle qui a permis le développement de cette eau-devie. On ne compte plus que 2 opérateurs référencés en France.



#### **BON** à savoir

Le genièvre Flandres Artois n'est pas un alcool de genièvre mais de céréales. La baie de genévrier ne contenant pas de sucres, elle ne peut être fermentée et ne sert qu'à aromatiser un alcool produit à partir de grains. Comme pour la bière ou le whisky, sa fabrication commence par un brassage!



La production du Genièvre Flandre

Artois IG se fait à cheval sur les départements du Nord et du Pas-de-

## **IG CHAMPENOISES: RATAFIA, FINE ET MARC CHAMPENOIS**



#### Les garanties

Les 3 IG champenoises (Fine, Ratafia et Marc) ont la particularité d'être les seules IG européennes adossées à une AOP, l'appellation "Champagne"

- Ratafia : Boisson spiritueuse issue d'un assemblage entre le moût de raisin (jus de raisin) et un alcool d'origine viticole
- Fine : Obtenue à partir de la distillation de vins de l'AOP "Champagne"
- Marc : Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins de I'AOP "Champagne"



#### Le produit

Le "Ratafia champenois", la "Fine champenoise", le "Marc champenois" sont des eaux-de-vie ou boissons spiritueuses élaborées à partir de raisins.



#### Une histoire à vous raconte

Les IG champenoises tirent leurs principales caractéristiques de la qualité particulière de la vendange produite en Champagne, du soin apporté au traitement des raisins et du savoir-faire des distillateurs





#### **BON** à savoir

Ratafia champenois : arômes fruités et minéralité.

Fine champenoise : notes florales, légèrement vineuses, notes de fruits à chair blanche (pomme, poire).

Marc champenois blanc : arômes complexes de notes florales, pulpes fraîches, plus chaudes et chocolatées.

#### Retrouvez les cahiers des charges sur

www.inao.gouv.fr/produit/13116 www.inao.gouv.fr/produit/13112 www.inao.gouv.fr/produit/13109





## LES BOISSONS ALCOOLISÉES BIOLOGIQUES







#### Les garanties

- Le malt utilisé doit être certifié bio
- Les levures doivent être certifiées biologiques
- Le houblon devra être biologique
- Les autres ingrédients agricoles (ex : miel, épices) doivent être bio





#### L'astuce cuisine

"Cuisine à la bière" ne rime pas forcément avec "viande". Le poisson, les moules et les plats végétariens s'associent aussi très bien à la bière. A vos recettes!



#### Une histoire à vous raconter

La toute première commande de malt bio issu d'orge bio des Hauts-de-France a été livrée début 2020 aux brasseurs. Leurs retours sont très positifs. Ils attendent déjà la prochaine livraison pour nous proposer prochainement de la bière à la fois bio et complètement régionale.



#### **BON à savoir**

Pour obtenir une bière bio régionale, c'est un ensemblier de plusieurs professions à mettre en ordre de marche simultanément : céréaliers, houblonniers, malteurs, brasseurs...



# LES BOISSONS ALCOOLISÉES BIO DISPONIBLES EN HAUTS-DE-FRANCE À DESTINATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#### **Bières**

Blondes, brunes, blanches, ambrées, de Noël, aromatisées





#### Autre boisson alcoolisée

Cidre



#### Où les trouver?

Les produits biologiques sont disponibles chez de nombreux fournisseurs.

Pour connaître la diversité des bières bio régionales en Hauts-de-France ainsi que les fournisseurs les plus appropriés à votre besoin, n'hésitez pas à contacter :

Claire Coulaud A PRO BIO
 claire.coulaud@aprobio.fr / 03 20 31 57 97 (Nord et Pas-de-Calais)

Retrouvez le cahier des charges sur https://www.agencebio.org/profil/pagescommunes/les-textes-reglementaires/

#### Moules de Bouchot STG à la bière ou au Maroilles



#### **ON SE RETROUVE EN CUISINE POUR SUBLIMER LES PRODUITS SOUS SIQO DES HAUTS-DE-FRANCE!**



#### Blanquette de volaille de Licques aux lingots du Nord

#### 八間 Ingrédients

- Sauté de dinde de Licques Label Rouge : 12 kg 🥵 🔘
- Lingots du Nord Label Rouge et IGP : 4 kg 🥵 🌎
- Carottes: 1 kg Oignons: 1 kg
- Vin blanc: 0,75 I
- Bouillon de volaille : 150 g
- Farine: 550 g
- Crème liquide 30% MG: 1,5 l
- · Bouquet garni (thym, laurier, baie de genièvre, clou de girofle)

Boule de pain à l'ail fumé d'Arleux

 Sel et poivre en quantité suffisante

#### Conseils de préparation

- 1. Faire tremper les lingots du Nord 30 minutes.
- 2. Cuire les lingots du Nord en mouillant à hauteur d'eau froide. Y ajouter le bouquet garni et le poivre puis cuire à couvert pendant 2h. Saler 15 minutes avant la fin de cuisson.
- 3. Éplucher et couper en rondelles les carottes et oignons.
- 4. Dans une sauteuse, faire suer les carottes et oignons en rondelles sans coloration. Déglacer
- 5. Ajouter le sauté de dinde, singer et mouiller à hauteur avec le bouillon. Assaisonner.
- 6. Cuire la blanquette pendant 1h30. Ajouter la crème en fin de cuisson puis les lingots du Nord ainsi que le jus de cuisson afin d'épaissir la sauce.
- 7. Servir la blanquette chaude accompagnée de pommes de terre vapeur persillées.

#### Conseils de préparation

- 1. Faire revenir les oignons émincés dans la matière grasse, ajouter les moules prêtes à cuisiner (lavées, grattées).
- 2. Ajouter le céleri coupé en tronçons (feuilles et branches) ainsi que le persil émincé grossièrement.
- 3. Saupoudrer de fumet de poisson déshydraté.
- 4. Assaisonner et mouiller à la bière blonde.
- 5. Cuire à couvert jusqu'à ouverture des moules.
- 6. Dresser et servir chaud.

#### 公而 Ingrédients

Moules de Bouchot STG : 50 kg

Oignons: 8 kg

• Céleri branche : 5 bottes

■ Persil: 4 bouquets

■ Beurre: 2 kg

■ Fumet de poisson déshydraté: 300 g

• Bière spéciale du Nord (blonde) : 5 l

Sel, poivre, baies de genièvre



Auteur: M. Hervé Duplouy

#### Gratin d'endives au Maroilles et son crumble aux noix



69



#### Conseils de préparation

- 1. Laver, émincer les éndives et les oignons.
- 2. Faire revenir les endives et les oignons dans la matière grasse jusqu'à cuisson complète, réserver.
- 3. Saisir les lardons.
- 4. Écroûter, couper le Maroilles en tranches.
- 5. Réaliser un appareil à crumble, ajouter les épices et les noix hachées.
- 6. Dresser le mélange endives/oignons dans un plat, ajouter les lardons, disposer les tranches de Maroilles.
- 7. Parsemer de crumble aux noix.
- 8. Enfourner à 180°C pendant 20 à 25 minutes selon la coloration recherchée.

Auteur : M. Hervé Duplouv



#### 公開 Ingrédients

- Endives de pleine terre Label Rouge : 20 kg 🥵
- Lardons : 5 kg
- Oignons: 5 kg
- Maroilles: 5 kg
- Matière grasse : 1 kg
- Appareil à crumble :
- Beurre: 1 kg
- Farine: 1 kg
- Sucre: 200 g
- Noix: 800 g

68

#### 公開 Ingrédients

- Farine bio ou Label Rouge de type 55 : 5 kg 📨 👧
- Levure fraîche: 200 g
- Eau: 2,5 l ■ Sel: 100 g
- Ail fumé d'Arleux IGP : 1 kg

#### Conseils de préparation

- 1. Éplucher et laver l'ail. Hacher, le faire suer sans roussir dans une casserole avec l'huile d'olive. Réserver
- 2. Réaliser une pâte à pain en mettant dans le batteur la farine, la levure, le sel et l'eau.
- 3. Pétrir quelques minutes pour ne pas trop travailler la pâte et ainsi la rendre
- 4. Ajouter l'ail et mélanger le tout.
- 5. Diviser la pâte en pâtons de 50 grammes.
- 6. Laisser pousser les boules pendant 2 heures et les cuire au four à 200°C pendant 15 minutes.

#### Œuf dur au hareng fumé doux Label Rouge



## **ON SE RETROUVE EN CUISINE POUR SUBLIMER LES PRODUITS SOUS SIQO DES HAUTS-DE-FRANCE!**



#### Cheeseburger au Maroilles

#### 公開 Ingrédients

■ Farine type 55:5 kg

• Levure de boulanger : 150 g

■ Sel : 80 g

■ Eau (tiède): 2,5 l (entre 50 l et 60 l au kg)

Graines de pavot ou sésame

ou lin: 250 g

• Steak haché: 100 pièces de 100 g

Maroilles : 2,88 kg

• Cheddar: 100 tranches de 28 g

• Poivre en quantité suffisante

#### Conseils de préparation

Écroûter le Maroilles Faire chauffer la crème, incorporer le Maroilles en dès Mélanger au fouet 5 à 10 minutes, poivrer Refroidir, réserver.

- Mélanger la farine avec le sel.
- 3. Ajouter la levure diluée à l'eau tiède.
- 5. Laisser pousser 3 fois le volume.
- 6. Peser des pâtons de 110 g, faire des boules, abaisser au diamètre des steaks.
- 7. Laisser pousser 1 h dans un endroit chaud (maxi 36°C).
- 8. Cuire environ 10 minutes à 220°C avec vapeur au départ ou eau pulvérisée.
- 9. Marquer les steaks au grill ou les sauter au beurre.

10. Assemblage

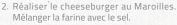
Couper le pain horizontalement Tartiner de crème de Maroilles

Refermer le pain

Cuire environ 8 minutes 120°C en four mixte.

Auteur : M. Frédéric Gekière

1. Réaliser la crème de Maroilles (la veille de préférence) :



- 4. Pétrir (3 minutes vitesse 1 / 6 minutes vitesse 2).

Poser le steak

Recouvrir de Cheddar

#### **→** Astuce

Possibilité de remplacer le pain frais par des buns. On peut ajouter au choix de la compote d'oignons, une tranche de tomate, une feuille de salade

#### Conseils de préparation

- 1. Cuire les œufs durs et les écaler. Refroidir et réserver à 3°C.
- 2. Éplucher les échalotes et les couper très finement.
- 3. Ciseler la ciboulette.
- 4. Couper les harengs en brunoise.
- 5. Couper les œufs durs en deux, récupérer le jaune et y mélanger la ciboulette, l'échalote, la brunoise de hareng et la mayonnaise.
- 6. Disposer les œufs dans un gastro et les garnir à la poche avec le mélange bien refroidi. Réserver.
- 7. Servir bien frais accompagné d'une salade de roquette.

#### 公開 Ingrédients

• Œufs fermiers Label Rouge: 100 pièces 🥨

 Hareng fumé doux Label Rouge : 2 kg 🥠

Mayonnaise maison: 1,5 kg

• Échalote : 500 g

■ Ciboulette: 100 g







#### Conseils de préparation

- 1. Laver et décontaminer les pommes de terre Pompadour, ne pas les éplucher.
- 2. Entailler les pommes de terre en manière régulière dans le sens de la
- 3. Avec un pinceau, passer le beurre fondu sur chaque pomme de terre.
- 4. Assaisonner avec les aromates et condiments de votre choix.
- 5. Cuire au four préchauffé à 180°C pendant 25-35 minutes selon la grosseur des pommes de terre. Vous pouvez repasser le pinceau de beurre fondu pendant la cuisson.
- 6. Servir accompagné d'une viande ou d'un poisson.

#### 公開 Ingrédients

- Pommes de terre Pompadour Label Rouge : 20 kg 🥵
- Beurre fondu : en quantité suffisante
- Sel, thym ou autres aromates et condiments en quantité suffisante

## LA SAISONNALITÉ DES PRODUITS



N	PRINTEMPS		ETE				AUTOMNE			HIVER		
(hors volailles festives) *	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Volailles de Licques*												
Volailles 🕵 de Champagne*												
Volailles* 🥵												
Oeufs de poules 🞉 élevées en plein air Oeufs fermiers 🥴 de poules élevées en plein air												
Viande charolaise 🕵												
Viande fraîche de gros Dovins de boucherie 🕵												
Jambon cuit supérieur												
Agneau de plus de 🥬 13 kg de carcasse												
Agneau AOP Prés-Salés de la baie de Somme 😇												
Porc le Cochon des Géants 🕵												
Lingot du Nord 🥵 🍮												
Flageolet vert 🧖												
Endive de pleine terre								7				
Ail fumé d'Arleux 👴												

## **SOUS SIQO DES HAUTS-DE-FRANCE**



	P	RINTEMP	S		ETE			INMOTUA	Ξ		HIVER	
	Janvier	Février	Mars	Ávril	Mai	Juin	Juillet	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Pomme de terre Pompadour 🕵												
Pomme de terre Bintje												
Moules de bouchot 🌘												
Soupe de poissons 🧖	1											
Filet de hareng fumé doux 🥵												
Crevette d'élevage												
Noix de Saint Jacques												
Saumon farci, farce aux petits légumes												
Maroilles ಠ												
Farine pour pain de tradition française 🥵												
Farine de meule 🥵												
Farine de pain 🧐 de tradition française												
Champagne 💿												
Cidre de Normandie												
Genièvre Flandres Artois												
IG champenoises :												





#### **ANNUAIRE DES CONTACTS**

## PRODUITS CARNÉS ET ŒUFS

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal.fr
Volailles de Licques IGP/LR	Licques Volailles	<ul> <li>Poulet le "Prince de Licques", Label Rouge, élevé en plein air, IGP et Saveurs en'Or LA14/01: nu, effilé, filets, cuisses en caissette.</li> <li>Poulet fermier de Licques, Label Rouge et IGP LA 01/85: PAC, filets, cuisses, ailes, hauts de cuisse, pilons</li> <li>Poulet fermier de Licques jaune prêt à cuire, Label Rouge, IGP LA 01/85 et Saveurs en'Or: PAC</li> </ul>	40 kg	Région Hauts- de-France	100 km maximum	777 rue de l'Abbé Pruvost 62850 Licques	03 21 35 80 03		Oui
Viande fraîche de gros bovins de boucherie LR (race Blanc Bleu)	Pruvost Leroy	Prendre contact avec le fournisseur afin d'adapter le produit à vos besoins	40 kg	Région Hauts- de-France	100 km maximum	62750 Saint Hilaire Cottes	03 21 64 31 80	-	
Viande fraîche de gros bovins de boucherie LR (race Blanc Bleu)	Ets Bigard	Prendre contact avec le fournisseur afin d'adapter le produit à vos besoins	40 kg	Région Hauts- de-France	100 km maximum	59225 Feignies	03 27 56 58 00	<u>-</u>	
Agneau AOP Prés-Salés de la Baie de Somme	Société Guy Lagache	Carcasse de viande fraîche				42 rue du 11 Novembre 80460 Friaucourt	06 15 88 92 22	msoufflet@guylagache. com	
Agneau AOP Prés-Salés de la Baie de Somme	Société Sauvage Viandes	Carcasse de viande fraîche				Avenue de la Baie de Somme 80210 Feuquières en Vimeu	03 22 60 85 80	contact@ sauvageviandes.fr	
Agneau AOP Prés-Salés de la Baie de Somme	Dupays Régis (éleveur) Vente directe	Carcasse de viande fraîche				48 rue du Canal 80230 Boismont	07 69 58 07 60	vincentdupays@orange.fr	
Agneau AOP Prés-Salés de la Baie de Somme	Au Coin Goûteux	Terrine sous vide ou en conserve Plats préparés en conserve / charcuterie sous vide		Région Hauts- de-France	Jour de livraison précis	67 rue de la Ferté 80230 St Valéry sur Somme	03 22 60 81 33	au-coin-gouteux@ orange.fr	
Agneau AOP Prés-Salés de la Baie de Somme	Conserverie St Christophe	Conserve : terrines et plats préparés				Rue de la Houssoye 80120 Argoules	03 22 23 91 60	evo@conserverie-st- christophe.com	



## ANNUAIRE DES CONTACTS FRUITS ET LÉGUMES

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal.
Lingot du Nord IGP et LA/15/98	Société Asseman- Deprez	Conditionnement en sachet de 500 g à 4 kg (exemple de conditionnements possibles : 1 kg, 2 kg, 3 kg)		Logistique : Livraison possible dans toute la France : Franco France avec un minimum de commande de 100 kg ou départ usine	Légumes secs donc conservation longue (18 mois maximum) A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Craint la chaleur et l'humidité.	ZAE des petits Pacaux BP 84 59660 Merville	Catherine ASSEMAN 03 28 49 65 32	videlys@asseman- deprez.com	- 4
Flageolet vert LA/19/16	Société Asseman- Deprez	Conditionnement en sachet de 500 g à 4 kg (exemple de conditionnements possibles : 1 kg, 2 kg, 3 kg)		Logistique : Livraison possible dans toute la France : Franco France avec un minimum de commande de 100 kg ou départ usine	Légumes secs donc conservation longue (18 mois maximum) A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière. Craint la chaleur et l'humidité.	ZAE des petits Pacaux BP 84 59660 Merville	Catherine ASSEMAN 03 28 49 65 32	videlys@asseman- deprez.com	
Endive de pleine terre LA/04/14	Marché de Phalempin et SIPEMA	Frais en caisse de 5 kg vrac ou en sachet de 500 gr		A retrouver chez vos fournisseurs habituels					Oui
Ail fumé d'Arleux IGP	Ets Potdevin-Caron	Ail tressé IGP 1 kg, 12 têtes, 45 têtes	Franco de port 30€ HT	Hauts-de-France		535 rue Charles Behague 59553 Cuincy	03 27 88 84 77	commercial@ potdevincaron.com	



#### **ANNUAIRE DES CONTACTS**

#### PRODUITS DE LA MER

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal
Moule de Bouchot STG	Binet Pascal	Moules en vrac	30 kg	20 km	15 Avril - 15 Septembre	62600 Berck	06 25 63 62 76	binetdelruehelene@ gmail.com	Oui
Moule de Bouchot STG	Delaby Roger Fernand	Moules en vrac	100 kg	30 km	15 Avril - 15 Septembre	80550 Le Crotoy	06 11 85 73 25	laelaud@hotmail.fr	
loule de Bouchot STG	Delrue François	Moules en vrac	50 kg	50 km	15 Avril - 15 Septembre	80550 Le Crotoy	06 33 83 31 81		ě.
oule de Bouchot STG	Derosière Jean- Charles	Moules en vrac	300 kg	100 km	15 Avril - 15 Septembre	80550 Le Crotoy	06 08 41 68 13	jcd86@live.fr	
loule de Bouchot STG	Ferment Franck	Moules en vrac	50 kg	50 km	15 Avril - 15 Septembre	80550 Le Crotoy	06 84 89 35 49	franck.ferment@ wanadoo.fr	
Noule de Bouchot STG	La bouchot des 2 Caps	Moules en vrac ou sous barquette	150 kg	60 km	15 Avril - fin Décembre	62215 Oye-Plage	06 87 37 08 11	atelieroyeplage@ mytilimer.com	
Noule de Bouchot STG	Menetrier Fredy	Moules en vrac	150 kg	50 km	15 Avril - 15 Septembre	80550 Le Crotoy	06 86 86 50 20	fredymenetrier@ gmail.com	
Noule de Bouchot STG	Valle Jean-Etienne	Moules en vrac	300 kg	20 km	15 Avril - fin Octobre	62200 Boulogne- sur-Mer	06 61 70 49 12	jeanjean80@hotmail.fr	
oupe de poissons A 04/09	Maison Pérard Régals du Touquet	Soupe de poissons bocal 390 g ou 780 g et poche 1 litre	200 kg 15 colis	France et international		Avenue Georges Besse 62320 Le Touquet	03 21 94 09 90	regals.du.touquet@ orange.fr	Oui
iilet de hareng doux fumé A 04/11	JC David	Salaison / fumaison des produits de la mer	Dépend de la destination, du transporteur, des conditions de franco de port	Nationale		15-17 rue Georges Honoré 62200 Boulogne- sur-Mer	03 21 87 38 31	l.gressier@jcdavid.fr	
loix de Saint-Jacques A 07/09	Comptoir des Pêcheurs Boulonnais	Noix de Saint Jacques fraîche et surgelée	Se rapprocher du producteur	France	15 Novembre - 30 Avril	1 rue du Vauxhall 62200 Boulogne- sur-Mer	03 21 30 68 49	commercial@cpbo.fr	
aumon farci, farce aux etits légumes LA 07/14	Les Entrées de la Mer	Saumon farci entier pré-tranché Filets de saumon farci pré-tranché Darnes de saumon farci	Franco 30 kg	France		ZI La Trésorerie 62126 Wimille	03 21 87 56 99	adv@edlm.fr	



### ANNUAIRE DES CONTACTS PRODUITS LAITIERS

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal.fi
Maroilles AOP	Bahardes (GAEC des)	Maroilles fermier au lait cru	Prendre contact avec le producteur			59219 Etroeungt	Pierre-Marie et Véronique JUSTE 03 27 59 24 06	lafermedesbahardes@ gmail.com	3
Maroilles AOP	Ferme du Pont de Sains (ESAT)	Maroilles au lait cru - Agriculture biologique	3 colis	A pour C région Lille A pour D région valenciennes A pour E région Avesnois Franco de port secteur 59 - à partir de 150€ Franco de port autres secteurs à partir de 500€		59610 Fourmies	03 27 60 83 83	contact@ fermedupontdesains.com	
Maroilles AOP	Ferme du Pont des Loups (SARL)	Maroilles fermier au lait cru	Prendre contact avec le producteur			59440 Saint Aubin	Alexandre GRAVEZ 03 27 57 84 09	fermedupontdesloups@ orange.fr	10
Maroilles AOP	Fromagers de Thiérache (Les)	Maroilles au lait pasteurisé	Prendre contact avec le producteur			02170 Le Nouvion en Thiérache		colette.lamant@ chaumes.fr	Oui
Maroilles AOP	La Fontaine Orion (GAEC de)	Maroilles fermier au lait cru	Prendre contact avec le producteur		·	02140 Haution	Claire HALLEUX 03 23 98 22 50	claire.halleux@ lafontaineorion.fr	Oui
Maroilles AOP	Lait 2 Fermes (SARL)	Maroilles au lait cru	Prendre contact avec le producteur			02500 Eparcy	06 74 96 67 07	jason.labois@hotmail.fr-	
Maroilles AOP	La Planchette (GAEC de)	Maroilles fermier au lait cru	Prendre contact avec le producteur			02170 Esquéhéries	Bruno MEURA 06 75 02 19 69	buchomeura@yahoo.fr	-
Maroilles AOP	Leduc (SARL)	Maroilles au lait pasteurisé	Prendre contact avec le producteur			02260 Sommeron	03 23 97 23 86	maroilles.leduc@ orange.fr	
Maroilles AOP	Lesire et Roger	Maroilles au lait pasteurisé	Prendre contact avec le producteur	ı		02170 Mondrepuis	03 23 58 75 45	commercial@fromage- lesire.com	

81



82

#### **ANNUAIRE DES CONTACTS PRODUITS LAITIERS**

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal.fr
Maroilles AOP	Le Maliécourt (GAEC)	Maroilles fermier au lait cru	Prendre contact avec le producteur	* *		02450 Oisy	Mr et Mme SPANNEUT 03 27 77 60 44	buchomeura@yahoo.fr	4
Maroilles AOP	Les Caves de l'Abbaye (SARL) (Affineur)	Maroilles au lait pasteurisé	Prendre contact avec le producteur			59550 Maroilles	M. Daniel MATHIEU 03 27 77 11 60	maroilles.leduc@ orange.fr	
Maroilles AOP	Les Linières (GAEC) (Affineur)	Maroilles au lait pasteurisé	Prendre contact avec le producteur			59550 Prisches	Nathalie LEVEQUE 06 83 59 46 63	commercial@fromage- lesire.com	



84

#### **ANNUAIRE DES CONTACTS**

#### **PRODUITS DE LA BOULANGERIE**

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande minimum	Zone de livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone	Mail	approlocal.
Baguette de pain de tradition française	Au fournil de Julien	Baguette de pain de tradition française				56 rue Sadi Carnot 62153 Souchez	03 21 29 12 17	Julien Laurent contact@aufournil dejulien.fr	#
Baguette de pain de tradition française	Boulangerie Aux Délices de la Comtesse	Baguette de pain de tradition française				16 place du Général de Gaulle 59790 Ronchin	03 20 53 11 79	Laëtitia Dennetière sarl.tartinechocolat@ gmail.com	
Baguette de pain de tradition française	Boulangerie Pâtisserie Maison Jolibois	Baguette de pain de tradition française				6 place du Château 60880 Le Meux	03 44 41 55 61	Jean-Michel Jolibois maisonjolibois@orange.fr	
Baguette de pain de tradition française	Boulangerie Vicogne	Baguette de pain de tradition française				1 rue de Blaincourt 60600 Cires les Mello	03 44 56 41 68	Mr Vicogne boulangerie.vicogne@ gmail.com	
Baguette de pain de tradition française	Du Moulin au Pain	Baguette de pain de tradition française				24 rue Jean Moulin 02200 Soissons	03 23 59 69 54	Mr Joly	
Baguette de pain de tradition française	Flament Olivier	Baguette de pain de tradition française				21 place de l'Abbé Clin 60560 Orry-la-Ville	03 44 58 91 45	Olivier Flament olivier-flament@orange. fr	
Baguette de pain de tradition française	Frères et Artisans	Baguette de pain de tradition française				13 rue de la République 60600 Clermont	Gérard Cardon 03 44 50 84 34		
Baguette de pain de tradition française	La fournée des Fables	Baguette de pain de tradition française				22 rue Carnot 02400 Château- Thierry	03 23 69 79 78	Agathe et Ludovic Desouevres Ia-fournee-des-fables@ orange.fr	
Baguette de pain de tradition française	Les Artisans du Pain (2 boulangeries + halles)	Baguette de pain de tradition française				Centre commercial Rue Pierre Rollin 80090 Amiens	06 44 37 09 99	Emmanuel Sainneville sainneville@orange.fr	
Baguette de pain de tradition française	Maison Lovin	Baguette de pain de tradition française				43 rue de Paris 60190 La Neuville Roy	Ophélie Lopez 03 44 51 92 74		
Baguette de pain de cradition française	Pâtisserie Sylvain Tourbez	Baguette de pain de tradition française			7	11 rue Corbier Thiebaut 60270 Gouvieux	03 44 57 74 50 06 64 79 81 24	Sylvain Tourbez pat-st@wanadoo.fr	



#### **ANNUAIRE DES CONTACTS**

#### **BOISSONS ALCOOLISEES**

Produits sous SIQO Hauts-de-France	Fournisseur	Gamme de produits disponibles	Commande Zone de minimum livraison	Conditions particulières	Adresse	Téléphone		approlocal.fr
Champagne AOP	Syndicat Général des Vignerons de la Champagne	Champagne			17 avenue de Champagne CS 90176 51205 Epernay cedex	Service Champagne de Vignerons 03 26 59 84 75	champagnedevi gnerons@sgv- champagne.fr	*
Genièvre Flandre Artois IG	Distillerie Persyn	Genièvre de Houlle		Conditions financières spécifiques à chaque entreprise en fonction des produits, obligation de disposer d'un numéro UTI (utilisateur) délivré par les douanes pour obtenir du genièvre détaxé pour une utilisation alimentaire.	19 route de Watten 62910 Houlle	03 21 93 01 71	distilleriepersyn@ orange.fr	
Genièvre Flandre Artois IG	Distillerie Claeyssens de Wambrechies	Genièvres de Loos et de Wambrechies		Conditions financières spécifiques à chaque entreprise en fonction des produits, obligation de disposer d'un numéro UTI (utilisateur) délivré par les douanes pour obtenir du genièvre détaxé pour une utilisation alimentaire.	1 rue de la Distillerie 59118 Wambrechies	03 20 67 89 44	commandes@ wambrechies.com	

#### LES PARTENAIRES DE LA RÉGION VOUS ACCOMPAGNENT



Plusieurs structures peuvent vous proposer un accompagnement en région. Travaillant en partenariat sur de nombreux dossiers, elles pourront se relayer pour couvrir tous vos besoins d'accompagnement pour l'introduction de produits sous SIQO.



88

#### **A PRO BIO**

A PRO BIO est une association qui fédère l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique de la région Hauts-de-France (producteurs, transformateurs, distributeurs. associations consommateurs, ambassadeurs de la bio. fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs :

- Développer le bio local en restauration collective.
- Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire,
- Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics. En restauration collective, A PRO BIO œuvre aux côtés des acheteurs et territoires pour impulser et relocaliser les approvisionnements biologiques au travers d'accompagnements collectifs et individuels personnalisés. L'équipe dédiée propose des actions permettant de lever les freins rencontrés : formations cuisine, comptabilité, travail sur les approvisionnements, mobilisation du personnel encadrant, sensibilisation des

Contact: Marie BOUCHEZ 03 20 31 57 97 marie.bouchez@aprobio.fr



#### Bio en Hauts-de-France

Association au service des agriculteurs, des collectivités et de l'ensemble des acteurs de la filière, Bio en Hauts-de-France soutient un projet de développement cohérent, durable et solidaire de la bio pour faire face aux défis environnementaux, sociaux et économiques des territoires. Ses missions s'articulent autour de 4 axes :

- Accompagner les agriculteurs dans leur projet,
- Améliorer la performance des systèmes bio,
- Contribuer à structurer des filières bio locales, durables et équitables,
- Accompagner la transition agricole et alimentaire dans les territoires.

Sur ce dernier axe, Bio en Hauts-de-France accompagne notamment les structures de restauration collective dans la mise en place d'une alimentation biologique en veillant à l'équilibre alimentaire, aux techniques culinaires adaptées, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au bien-être des convives, à la maîtrise du budget...

Contact: Sophie ROSBLACK 03 22 22 58 33 s.rosblack@bio-hdf.fr





#### Chambres d'agriculture

Les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France, établissements publics au service des agriculteurs et des territoires, sont engagées depuis plus de 10 ans afin de développer l'approvisionnement local de la restauration hors domicile. L'objectif est de valoriser et soutenir l'économie locale et le développement des filières de proximité tout en contribuant à la sensibilisation des convives à l'alimentation. Les Chambres d'agriculture interviennent auprès de tous les acteurs :

convives...

producteurs, entreprises, collectivités, chefs de cuisine, gestionnaires, ... En fonction des besoins et de manière personnalisée, elles sensibilisent, conseillent et mettent en relation. Ceci se traduit par l'organisation de rendez-vous individuels, visites de fermes, formations, interventions, l'accompagnement de collectifs, du sourcing ou des salons de rencontre.

Contact: Anne PREVOST 03 21 60 48 89 approlocal@hautsdefrance.chambagri.fr Ce guide référence les produits et filières existants, les garanties de chacun des signes d'identification de la qualité et de l'origine de la Région Hauts-de-France, les contacts pour leur commercialisation, les conditions de commande et les présentations disponibles.

Vous y trouverez également des conseils pratiques, des recettes et des astuces pour vous aider à les référencer dans vos cahiers des charges, à communiquer auprès de vos convives.

Vous contribuerez ainsi au développement de l'économie régionale, au maintien de l'activité agricole sur le territoire et à une juste rémunération des agriculteurs engagés dans ces démarches.

Directrice de la publication Cathy GAUTIER

Rédaction Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

Graphisme

Bertrand, Poil aux Dents



soutenu par



## Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

2 rue de Dormagen 59350 Saint-André-lez-Lille Tél. 03 28 38 94 94 info@qualimentaire.fr

www.qualimentaire.fr



