

Depuis 1985, le Groupement régional pour la Qualité Alimentaire associe des représentants de consommateurs, de producteurs et d'institutions publiques autour de la qualité alimentaire régionale. Véritable centre de ressources et d'expertises, il a trois missions :

- **Accompagner** les producteurs régionaux dans leurs démarches officielles de qualité,
- **Informer** les consommateurs sur la qualité alimentaire et notamment sur les signes officiels de qualité,
- **Sensibiliser** les publics à une alimentation durable.

Les SIQO : Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine



Le **Label Rouge** est un signe national officiel qui garantit une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire, au niveau de sa production, de son élaboration et de sa qualité gustative.



L'**Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique. L'AOP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



L'**Indication géographique protégée (IGP)** identifie un produit dont la qualité et la réputation sont liées à son origine géographique. L'IGP protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



La **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.



L'**Agriculture biologique** allie des pratiques environnementales optimales, et respect de la biodiversité et du bien-être animal. Il apparaît sur les produits contenant au moins 95% d'ingrédients bio.

Une étude sur l'impact environnemental des SIQO

Avec le Grenelle de l'environnement (2012) désormais porté au niveau européen, l'affichage des informations environnementales sur les produits de grande consommation sera bientôt obligatoire. Cet affichage permettra aux consommateurs d'évaluer en un coup d'oeil les impacts environnementaux générés par un produit tout au long de son cycle de vie.

Pour anticiper cette réglementation, le Groupement régional pour la Qualité Alimentaire a mené une étude sur l'impact environnemental de quatre filières de produits régionaux sous signe de qualité :

- le **Lingot du Nord** - Label Rouge et IGP,
- les **œufs fermiers de poules élevés en plein air** - Label Rouge,
- les **volailles fermières de Licques** - Label Rouge et IGP,
- les **produits aquatiques** (soupe de poissons et filet de hareng fumé doux) - Label Rouge.

Objectifs de l'étude

- > Aider les filières qualité à construire leur discours environnemental,
- > Les accompagner vers l'**éco-conception** tout en développant une compétitivité économique,
- > Réaffirmer la **différence qualitative** des produits sous SIQO auprès des consommateurs.

Financée par la DRAAF et la Région Nord-Pas de Calais, l'étude a été coordonnée par le Groupement régional pour la Qualité Alimentaire, avec le soutien technique du cabinet CaEco et l'Institut Supérieur d'Agriculture de Lille.

Réalisée d'avril 2014 à septembre 2015, l'étude a été conduite à partir d'entretiens auprès de professionnels de chaque filière de produits selon la méthode de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) simplifiée.

En savoir plus : Dorize REMY, chargée de mission Développement Durable
03 28 38 94 93 - dremy@qualimentaire.fr

Le Lingot du Nord



Le Lingot du Nord est un haricot blanc sec, presque cylindrique, à la peau fine et tendre. Sa culture est, depuis 1856, une **culture traditionnelle** de la région de Merville. La qualité du Lingot du Nord provient des caractéristiques agro-climatiques de la Vallée de la Lys et de la richesse des sols en argile, qui en font un produit fin et délicat, avec une excellente tenue à la cuisson, d'où sa reconnaissance en IGP. L'une de ses particularités est son **séchage sur perroquet**, symbole d'un savoir-faire local ancestral et respectueux de l'environnement.

Ce produit répond à des critères minimum définis dans le cahier des charges. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés pour démontrer sa qualité gustative.

Crédit photo : Comité de Promotion Nord-Pas-de-Calais

Le Lingot du Nord et l'environnement

L'étude présentée au verso est basée sur 3 étapes du cycle de vie : production, transformation et conditionnement. Pour chacune de ces étapes, des pistes d'amélioration ont été proposées par les acteurs de la filière.

POINTS D'ATTENTION

- La production des engrais en amont,
- Le pré-tri mécanique,
- Le conditionnement en sachets plastiques.

¹ Pratique consistant à travailler le sol sans retournement, et permettant d'améliorer la valeur organique des sols.

² Technique permettant, grâce aux technologies satellites, d'obtenir une gestion plus efficace des pratiques agricoles.

PISTES D'AMÉLIORATION

- Le passage en culture biologique,
- L'étude de la mise en place du « non-labour¹ » et de l'agriculture de précision²
- L'organisation de tournées collectives des productions pour réduire les transports
- L'achat en commun de machines plus performantes, pour diminuer les impacts liés à la culture et au conditionnement
- Un conditionnement plus respectueux de l'environnement

Le Lingot du Nord : local et peu énergivore



Sa culture est peu gourmande en intrant, en eau et nécessite peu d'intervention humaine et mécanique (séchage en perroquet, tri manuel...).



La localisation exclusive des producteurs et du conditionneur sur une zone géographique restreinte (IGP) permet de réduire au maximum les émissions de CO₂ liées aux transports.



Grâce à une culture traditionnelle non délocalisable, le Lingot du Nord fait vivre une trentaine de producteurs de la Vallée de la Lys.

Association Lingot du Nord : 03 28 50 31 65
www.lingotdunord.com

GROUPEMENT REGIONAL
qualité
alimentaire

www.qualimentaire.fr

Les œufs fermiers de poules élevées en plein air



Crédit photo :
Comité de Promotion Nord-Pas de Calais



Depuis 1983, la société Cocorette produit des **œufs naturels et authentiques**, pondus sur paille, ramassés à la main et provenant des petites fermes régionales. Conformément au cahier des charges label rouge, chaque poule dispose d'un accès à un parcours de 10 m² minimum et est **nourrie avec une alimentation 100% végétale** (avec au moins 75 % de céréales).

Ce produit répond à des critères minimum définis dans le cahier des charges label rouge. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés pour démontrer sa qualité gustative.

Les œufs fermiers label rouge et l'environnement

L'étude présentée au verso est basée sur 3 étapes du cycle de vie : production, transformation et conditionnement.

Pour chacune de ces étapes, des pistes d'amélioration ont été proposées par les acteurs de la filière.

POINTS D'ATTENTION

- L'alimentation des pondeuses avec du soja cultivé intensivement et importé d'Amérique du Sud et du blé,
- Les consommations en eau et, dans une moindre mesure, en électricité, pour l'élevage,
- La qualité de vie des animaux (accès au parcours et densité d'élevage ...) entraîne un impact environnemental plus conséquent par rapport à un élevage courant mais est la base d'un produit de qualité.

PISTES D'AMÉLIORATION



- Produire des "poulettes" en région
- Garder les poussins mâles pour la filière volailles (seuls les œufs "femelles" sont élevés pour devenir des poules pondeuses)



- Remplacer le soja brésilien par du colza européen voir français et relocaliser l'approvisionnement du blé



- Diminuer les consommations d'énergie et de ressources (eau et électricité liées à l'éclairage et au convoyeur d'aliment)
- Arborer davantage le parcours des animaux



- Augmenter la limite d'âge des poules
- Encourager la réutilisation des boîtes d'œufs

Les œufs fermiers : une filière durable de qualité



Les pratiques de l'ensemble des acteurs de cette filière label rouge œuvrent à une approche durablement respectueuse du territoire, des animaux et des personnes.

La filière contribue au développement économique du territoire : les éleveurs, de plus en plus nombreux en région, bénéficient d'un débouché fiable et sécurisé avec un contrat de production, d'une collaboration sur plusieurs années et d'un prix de reprise des œufs indexé sur le prix de l'aliment.



Œufs Cocorette : 03 21 58 44 22
www.cocorette.com

www.qualimentaire.fr

GROUPEMENT
REGIONAL
qualité
alimentaire

Les volailles fermières de Licques



Credit photo: Licques Volailles

À Licques, **les volailles sont présentes depuis le XVII^{ème} siècle**, où elles étaient élevées par les moines de l'Abbaye. Cette réputation a permis la reconnaissance des volailles en IGP. Aujourd'hui, c'est la Coopérative Licques Volailles qui gère la production, l'abattage et la transformation de poulet, pintade, dinde, chapon, poularde de qualité supérieure. Conformément au cahier des charges label Rouge, chaque volaille a accès à un **parcours herbeux et ombragé** et est nourrie avec une alimentation 100% végétale (avec au moins 75 % minimum de céréales). Ces produits répondent à des critères minimum définis dans le cahier des charges label rouge. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés pour démontrer sa qualité gustative.

Les volailles fermières de Licques et l'environnement

L'étude présentée au verso est basée sur 3 étapes du cycle de vie : production, transformation et conditionnement. En se basant sur la production de poulets fermiers label rouge, pour chacune de ces étapes, des pistes d'amélioration ont été proposées par les acteurs de la filière.

POINTS D'ATTENTION

- L'alimentation des volailles, avec du soja cultivé intensivement et importé d'Amérique du Sud et du blé,
- L'épandage des fientes de poulets dans les champs et la gestion des eaux usées durant l'élevage,
- Le chauffage de l'eau et la consommation d'électricité liés à l'abattage et au conditionnement.

PISTES D'AMÉLIORATION

- Remplacer le soja brésilien par du colza européen voir français et relocaliser l'approvisionnement du blé
- Initier une démarche ISO 50001 sur le management de l'énergie
- Arborer davantage le parcours des animaux
- Augmenter le nombre de volailles abattues par jour pour réduire la consommation d'eau chaude
- Recycler les plumes pour fabriquer des isolants

Les volailles de Licques : une filière historique

Avec 68 producteurs et 1 abattoir répartis sur 52 communes, les pratiques de l'ensemble des acteurs de cette filière label rouge œuvrent à une approche durablement respectueuse du territoire, des animaux et des personnes.

Le nombre de producteurs ayant rejoint la Coopérative Licques Volailles est en constante progression. Cette filière dynamique contribue de manière significative au développement économique du territoire.

Licques Volailles (abattoir): 03 21 35 05 42
www.licques-volailles.fr

www.qualimentaire.fr

GRUPPEMENT
REGIONAL
qualité
alimentaire



Les produits aquatiques

Soupe de poissons et filet de hareng fumé doux



Depuis plusieurs décennies, la **soupe de poissons** produite au Touquet est reconnue et plébiscitée. Ses atouts : un pourcentage élevé de poissons de 5 espèces nobles, l'absence de légumes, de vin blanc et de produits laitiers et l'utilisation de safran pur.



Le **filet de hareng fumé doux** est fabriqué à partir de harengs, salés en saumure traditionnelle, et fumés en coresses (four à bois traditionnel) pendant environ 24 heures, à la verticale. C'est ce fumage lent au bois de chêne qui donne au produit son fondant, ses arômes et son goût de fumé légèrement prononcé.

Ces deux produits répondent à des critères minimum définis dans le cahier des charges label rouge. Des tests organoleptiques doivent obligatoirement être réalisés pour démontrer sa qualité gustative.

Crédit photo : Comité de Promotion Nord-Pas de Calais

Les produits aquatiques et l'environnement

L'étude présentée au verso est basée sur 3 étapes du cycle de vie : production, transformation et conditionnement. Pour chacune de ces étapes, des pistes d'amélioration ont été proposées par les acteurs de la filière.

POINTS D'ATTENTION

- Le transport du safran utilisé pour la recette de la soupe de poissons,
- Les étapes de transformation, notamment le stockage en chambre froide,
- L'utilisation d'eau pour le lavage de poissons et les équipements,
- L'utilisation de sciures, copeaux et bûches de bois de chêne pour le fumage traditionnel du filet de hareng fumé doux.

PISTES D'AMÉLIORATION



- Relocaliser l'achat des matières premières (safran et amidon de maïs)



- Mettre en place des systèmes de régulation des groupes de production de froid



- Ré-isoler les chambres froides

- Poser une chaudière à cogénération ou condensation

- Recycler les résidus de copeaux de bois en pellets



- Optimiser la stérilisation et le poste nettoyage pour la soupe de poissons

Les produits aquatiques : la qualité abordable



La soupe de poissons et le filet de hareng fumé doux sont produits en filières locales selon un savoir-faire traditionnel. Pêchés en Atlantique Nord Est, ils sont transformés avec très peu d'ingrédients ajoutés.



Faciles d'utilisation et rapide à préparer, ils sont simples et peu coûteux.

Régals du Touquet
03 21 94 09 90
www.soupesmarines.com

JC David
03 21 87 38 31
www.jcdavid.fr



www.qualimentaire.fr