qualimentaire

un Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

Financé par la Région Hauts-de-France, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire est **un pôle d'expertises et de ressources sur la qualité alimentaire.**

Il associe des représentants de consommateurs et producteurs de l'alimentation régionale ainsi que des représentants des Chambres Consulaires.

Depuis plus de 30 ans, l'équipe du Groupement a en charge de promouvoir la qualité alimentaire en Région.

Experte en la matière, elle accompagne les producteurs dans leurs démarches qualité et informe les consommateurs sur les **signes officiels d'origine et de qualité.**

Le Groupement vous accompagne !

Vous êtes représentant d'une association de consommateurs, élu, technicien de collectivité ou enseignant et souhaitez sensibiliser vos publics à la qualité alimentaire ?

Expositions, plaquettes, fiches techniques, brochures... Nous mettons à votre dispotion de nombreux outils de communication et organisons des modules de formation sur-mesure.

Contactez-nous !

GROUPEMENT REGIONAL qualité alimentaire

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

2 rue de Dormagen
59350 Saint-André-lez-Lille
Tél. 03 28 38 94 94
Fax. 03 28 38 94 95
info@qualimentaire.fr

www.qualimentaire.fr

Suivez-nous sur Twitter et Linkedin !

soutenu par Région Hauts-de-France

Conception : Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire - Crédits photos : Michael LACHANT/Région Hauts-de-France, Emmanuel WATTEAU, Région Hauts-de-France ; Comité de Promotion du Nord-Pas de Calais/Studio Teleré

Pour votre alimentation, exigez la qualité !

La qualité alimentaire, plus qu'une histoire de goût !

www.qualimentaire.fr

GROUPEMENT REGIONAL qualité alimentaire

soutenu par Région Hauts-de-France

Pour votre alimentation, **exigez la qualité !**

Vous souhaitez consommer des produits de qualité alliant le goût, la tradition, le savoir-faire, le terroir et des modes de production sains et respectueux ?

Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire vous aide à adopter une alimentation durable basée sur la qualité nutritionnelle, l'origine contrôlée et le plaisir gustatif.

Domptez la jungle des labels !

Parmi les nombreux logos, labels, marques, il n'existe que 5 signes officiels d'origine et de qualité : le **Label Rouge**, l'**Appellation d'Origine Protégée**, l'**Indication Géographique Protégée**, la **Spécialité Traditionnelle Garantie** et l'**Agriculture Biologique**.

En France et en Europe, ces signes garantissent des aliments typiques, de qualité supérieure, avec une garantie d'origine ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Autre démarche officielle de qualité, la **Certification de conformité** garantit, elle, un contrôle régulier des produits.

Guettez les étiquettes !

Viandes, légumes, boissons, fromages... Dans les Hauts-de-France, une cinquantaine de produits bénéficient d'une démarche officielle de qualité. Vous avez l'embarras du choix !

Chacun de ces produits répond à un cahier des charges précis par un collectif de producteurs et garanti par l'Etat.

Les signes officiels d'origine et de qualité

Label Rouge : *Officiellement supérieur !*

Le Label Rouge 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.

AOP : *Officiellement du terroir !*

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, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

IGP : *Officiellement d'ici !*

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

STG : *Officiellement traditionnel !*

Ce signe officiel européen ne fait pas référence à une origine, mais protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.

L'Agriculture Biologique : *Officiellement naturel !*

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

> Autre certification de qualité

Certificat de Conformité : *Officiellement différent !*

Cette démarche officielle indique que le produit possède des qualités spécifiques ou suit des règles de fabrication particulières strictement contrôlées. Ce label garantit la qualité régulière du produit et sa différence vis-à-vis d'un produit courant.

En Région...

Les Prés-Salés de la baie de Somme (AOP)

L'endive de pleine terre (Label Rouge)

L'ail fumé d'Arleux (IGP)

Le Maroilles (AOP)

Les moules de Bouchot (STG)

Le lapin de chair (certificat de conformité)

Pour vous aider !

Centre de ressources et d'expertise, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire possède de nombreux outils sur l'alimentation durable : expositions, livrets, conseils, animations... Il met à votre disposition toutes les informations sur la qualité alimentaire, et notamment sur les signes officiels de qualité et les produits certifiés en région Hauts-de-France.

Retrouvez toutes les informations sur www.qualimentaire.fr