

Démarquez-vous ! Choisissez la qualité

Vous êtes agriculteur, producteur, professionnel de l'agro-alimentaire et vous souhaitez valoriser et protéger votre savoir-faire, votre terroir, vos modes de production spécifiques, les qualités gustatives de vos produits ?

Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire dispose d'une équipe d'experts qui vous conseille et vous accompagne dans vos démarches de qualité et le montage de vos dossiers.

Le saviez-vous ?

L'achat local et français est devenu en 2017 le 1^{er} critère de choix déclaratif pour les achats alimentaires*.

Pour les consommateurs, la recherche de la qualité supérieure à celle du prix bas : près de 3/4 des ménages français se disent prêts à payer plus cher pour un produit plus qualitatif.

*Enquête «Tendances de consommation» du Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie (CREDOC).

Mieux communiquer auprès des consommateurs

Label Rouge, Bio, Appellation d'Origine Contrôlée... La présence d'un signe officiel de qualité incite 66 % des consommateurs à acheter un produit (Source CREDOC 2011). Ces démarches officielles leur permettent de choisir des aliments de qualité, typiques, ayant du goût, élaborés dans le respect de l'environnement.

Renforcer sa santé économique

Les signes officiels d'origine et de qualité ont une incidence bénéfique sur la santé économique des exploitations ou des entreprises agro-alimentaires. Une étude menée par l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire de Midi-Pyrénées a montré que l'obtention d'un signe de qualité va souvent de pair avec des produits mieux représentés en grande surface et un développement des ventes.

Protéger son produit et son savoir-faire

Les appellations IGP, AOC et AOP protègent les producteurs contre les usurpations et imitations susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la véritable origine du produit. Un produit AOP Maroilles ne pourra être fabriqué que dans la zone concernée par l'appellation. Ces signes permettent de valoriser le patrimoine régional et de lutter contre la délocalisation des emplois et des savoir-faire.

Valoriser un engagement de qualité

Un signe officiel de qualité est une démarche volontaire destinée à valoriser un produit et apporter des garanties spécifiques aux consommateurs. Cette démarche reconnue par les pouvoirs publics français et européens se base sur un cahier des charges contrôlé par un organisme tiers et indépendant.

Le Groupement vous accompagne !

En Hauts-de-France, une cinquantaine de produits sont engagés dans une démarche officielle de qualité. Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire les accompagne techniquement et informe le grand public sur les garanties apportées par ces signes.

Centre de ressources et d'expertise, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire met à votre disposition toutes les informations sur les signes officiels de qualité et les produits certifiés en région Hauts-de-France, les évolutions législatives et juridiques, les actualités des producteurs...



Retrouvez toutes les informations sur
www.qualimentaire.fr



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

soutenu par



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



La qualité alimentaire,
plus
qu'une belle
étiquette!

www.qualimentaire.fr

soutenu par



Depuis 1985, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire apporte un soutien technique aux professionnels de l'alimentation. Il les aide dans leur choix de **démarche de qualité**, les accompagne dans le montage des dossiers pour l'**obtention de signes officiels d'origine et 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.

Notre mission :
Vous accompagner dans vos démarches de certification et labellisation.

Financé par la Région Hauts-de-France, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire est un centre de ressources et d'expertise sur la qualité alimentaire. Associant des représentants de consommateurs et producteurs ainsi que des représentants des 3 chambres consulaires, son équipe a en charge de promouvoir la **qualité alimentaire et l'alimentation durable** en Région.



Le Lingot du Nord (Label Rouge et IGP)



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



Les volailles fermières de Licques (Label Rouge et IGP)



Le Maroilles (AOP)



Les moules de Bouchot (STG)



Le lapin de chair (certificat de conformité)

> 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 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.

Témoignage



Lionel Sawicki

Directeur de Rêgals du Touquet,
producteur de la soupe de poissons, certifiée Label Rouge

Pourquoi vous êtes-vous engagés dans une certification Label Rouge ?

Nous sommes Label Rouge depuis 2009, mais c'est un vrai aboutissement de la politique de qualité que nous menons depuis les années 60. Nous étions certains de la qualité de nos produits et avons des clients fidèles ; il fallait qu'on trouve un élément qui nous démarque, pour conquérir de nouveaux marchés mais aussi et surtout pour peser dans les négociations avec les distributeurs.

Que vous a apporté cette certification ?

Ce label a pesé dans le développement des ventes à l'export. Au niveau national, il nous a apporté stabilisation et sécurité. C'est un gage de confiance et de qualité supplémentaire pour le consommateur, surtout dans un contexte actuel de recherche du bon et du sain.