



BILAN 2023

Animation de l'espace Signes officiels de qualité sur le stand région Hauts-de-France

Qualimentaire est un **réseau** pour un partage d'expérience et de compétences, engagé pour la **préservation des patrimoines et savoir-faire régionaux**. Depuis plus de 30 ans, nous apportons notre expertise pour **obtenir et faire vivre** les **signes officiels de qualité** (SIQO) tels que le Label Rouge, l'AOP, l'IGP et la STG **au service des filières agroalimentaires** des Hauts-de-France

Qualimentaire :

- accompagne l'obtention et le maintien des SIQO en Hauts-de-France
- appuie leur développement
- sensibilise les relais pour développer la consommation

Chargé d'animer l'espace SIQO durant les 9 jours du salon de l'agriculture, Qualimentaire a valorisé les produits sous signes officiels de qualité en présentant chaque jour une ou plusieurs filières différentes au public.

Nouveauté cette année : l'ensemble des signes officiels de qualité étaient présentés, via le partenariat avec A PRO BIO et Bio en Hauts-de-France.

Grâce aux produits offerts par nos filières adhérentes, des recettes différentes ont pu être élaborées par l'association des chefs en Nord et les disciples d'Escoffier, faisant ainsi découvrir au public les saveurs de notre terroir.

Nos producteurs et éleveurs se sont mobilisés en étant présents les jours où leur(s) produit(s) étai(en)t cuisiné(s) afin de répondre aux questions du public désireux de connaître les spécificités de leur production et leur savoir-faire.

Qualimentaire, c'est :

- **coordonner** le planning des produits valorisés par jour, planifier la logistique, organiser la venue des adhérents
- **une personne** présente de l'équipe sur la totalité de l'événement
- **25 adhérents** (éleveurs, producteurs) venus participer durant les 9 jours
- **13 produits offerts** et cuisinés pour le public et les déjeuners de l'équipe du stand régional et des élus

Ont ainsi été mis à l'honneur : **Volailles de Licques IGP-Label Rouge, Maroilles AOP-AB, Cochon des Géants Label Rouge, Lingot du Nord IGP-Label Rouge, Flageolet vert Label Rouge, Ail fumé d'Arleux IGP-Agriculture Biologique, Volailles Peniguel Label Rouge, Lapin CCP, Endive de pleine terre Label Rouge et Endive AB, Haricot de Soissons en démarche d'obtention IGP, Miel de Tilleul de Picardie en démarche d'obtention IGP, Viande bovine Label Rouge et Pomme de terre Pompadour Label Rouge**

Et pour l'Agriculture Biologique : **Viande bovine AB, Viande porcine AB, Pain AB, Crème AB, Beurre AB, Moutarde à l'ancienne AB, Kombucha AB, Pois chiches AB, Lentilles AB, Sauces à base de légumineuses et tartinables AB, Jus de pommes et cidre AB, Légumes de saison AB, Œufs AB**

Les producteurs et éleveurs présents ont également pu présenter leurs produits sur le plateau de RMC et répondre aux interviews de l'animateur Fabien WILLEM pour diffusion sur la chaîne Youtube de la Région.



L'espace SIQO



Samedi 25 février

La volaille de Licques IGP/LR



Dimanche 26 février

Le Maroilles AOP



Lundi 27 février

La viande porcine AB



Mercredi 1er mars



Le Lingot du Nord IGP/LR et le flageolet vert LR



Le cochon des géants LR



L'ail fumé d'Arleux IGP-AB



Les Volailles LR et le Lapin CCP



Jeudi 2 mars



L'endive de pleine terre LR



Vendredi 3 mars



Le haricot de Soissons en démarche IGP

Samedi 4 mars



Le Miel de Tilleul de Picardie en démarche IGP



La viande bovine LR



Dimanche 5 mars

La pomme de terre Pompadour LR

Ont également été mis en avant et dégustés tout au long de la semaine :
. Les légumes Agriculture Biologique fournis par le Marché de Phalempin
. Le jus de pomme-poire de l'ENRx