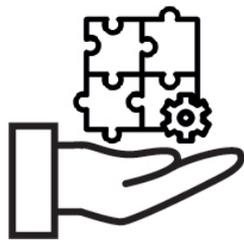




La qualité alimentaire,
plus
 qu'une histoire
 de goût !



Compte-rendu d'activités 2022



soutenu par Région Hauts-de-France

www.qualimentaire.fr

Qualimentaire
 Votre partenaire pour la qualité dans les Hauts-de-France

Rapport moral du Président

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.

Les Hauts-de-France bénéficient, avec Qualimentaire, d'un outil au développement de ces démarches. En effet, depuis presque 40 ans, la Région Hauts-de-France finance Qualimentaire pour aider les professionnels de l'agriculture et de l'agroalimentaire, à valoriser les qualités et les spécificités de leur produit et ainsi créer de la valeur via les signes officiels de qualité.

Véritable porte d'entrée pour accompagner l'émergence et le développement de démarches de qualité efficaces, rémunératrices et porteuses de valeur ajoutée équitablement répartie, Qualimentaire propose un accompagnement personnalisé aux filières agricoles et alimentaires, en :

- Jouant le rôle de courroie de transmission entre la volonté des demandeurs de démarches officielles de qualité de valoriser leur produit et les exigences définies par l'INAO.
- Identifiant les partenaires techniques en mesure d'accompagner la démarche.

L'année 2022 a marqué l'arrêt du projet INTERREG AD-T, ce qui conduit Qualimentaire à recentrer ces actions sur son cœur de métier afin de conforter et valoriser sa position d'experts SIQO des Hauts-de-France.

Cela a notamment abouti à un renforcement de l'équipe dédiée aux SIQO, avec l'accueil d'un contrat de professionnalisation pour l'accompagnement à la mise en place des démarches SIQO (jusqu'en août 2022) et l'embauche réalisée fin février 2022, d'une personne en charge de l'accompagnement collectif des filières sous SIQO. Son rôle est notamment de créer du lien entre les filières SIQO régionales et de les réunir autour de thématiques transversales. Un travail d'approche des territoires a également été engagé, afin de leur faire reconnaître l'intérêt de développer des productions en SIQO.

Côté accompagnement à l'obtention et au maintien des SIQO, nous pouvons noter cette année encore une avancée significative des principaux dossiers SIQO suivis par Qualimentaire, malgré le renouvellement des instances INAO qui a ralenti l'instruction de nombreux dossiers. Nous pouvons ainsi nous réjouir de l'instruction européenne du dossier IGP Haricot de Soissons, l'homologation de la mayonnaise en label rouge, première sauce à recevoir cette distinction, et l'avancée significative du dossier IGP Miel de tilleul de Picardie avec la venue de la commission d'enquête en juillet 2022. Une expertise que nous avons décidé de valoriser en réalisant des vidéos témoignage, diffusées sur les réseaux sociaux et le site internet, afin d'inciter d'autres professionnels à recourir aux services de Qualimentaire.

D'autre part, nous pouvons nous féliciter de la préparation du troisième mémento économique des SIQO, avec un renforcement des indicateurs utilisés, mais aussi de la poursuite de la réflexion autour la durabilité des filières SIQO, afin de répondre aux évolutions des réglementations nationales et européennes (Farm to Fork).

Des outils que Qualimentaire utilise pour sensibiliser les publics à l'importance des SIQO.

Je vous invite à retrouver ces projets résumés dans les pages qui suivent.

Xavier GARENEAUX
Président de Qualimentaire
Président du SYNBO LIC

Sommaire

Rapport moral du Président	p 2
Qui est Qualimentaire ?	p 4-5
Qualimentaire, centre d'expertise pour développer et structurer l'offre de produits sous signes officiels de qualité en Hauts-de-France	p 6-9
Qualimentaire, producteur de ressources	p 10-11
Cartographie des produits sous SIQO en Hauts-de-France.....	p 12
Qualimentaire fédère les filières sous SIQO des Hauts-de-France.....	p 13
Qualimentaire, une expertise à valoriser	p 14
Qualimentaire, partenaire des territoires pour accompagner la transition alimentaire..	p 15-16
Qualimentaire, valorisateur de ressources	p 17-20
Nos outils de communication	p 21

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.



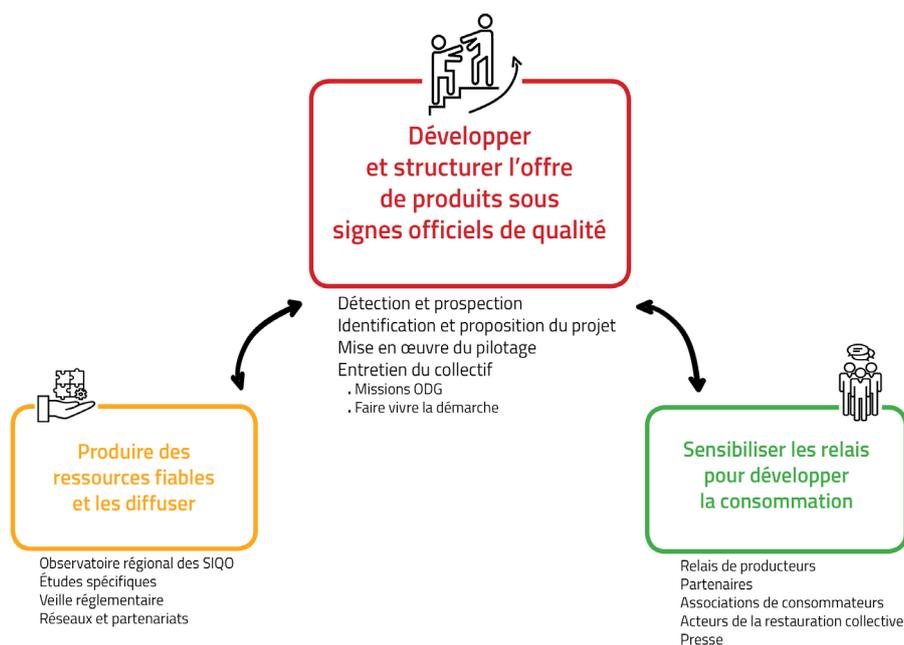
L'agriculture biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent ce mode de production sont les mêmes dans toute l'Union européenne et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Qui est Qualimentaire ?

Notre métier est d'accompagner les filières agricoles et alimentaires des Hauts-de-France en leur permettant de créer de la valeur par la mise en œuvre des signes officiels de qualité, tels que le Label Rouge, l'AOP, l'IGP et la STG.



L'interlocuteur en Hauts-de-France pour créer de la valeur

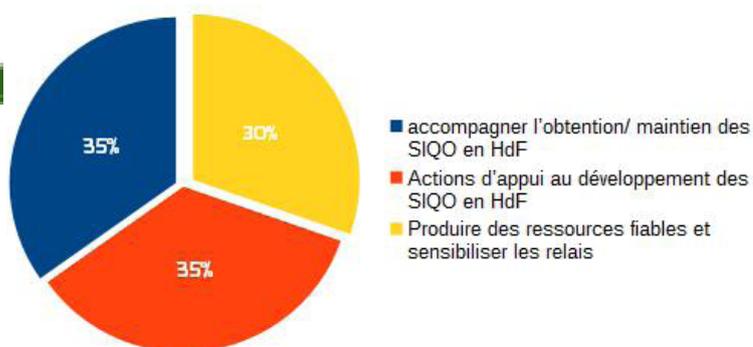


Organismes de Défense et de Gestion adhérents

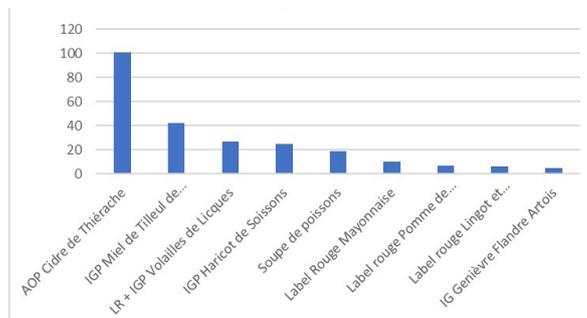
- Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache*
- Association Belle Bleue Promotion
- Association Caps Qualité
- Association de défense de l'appellation Prés Salés de la Baie de Somme
- Association de défense du Genièvre Flandre Artois
- Association de Développement Apicole Hauts-de-France*
- Association des producteurs de Haricot de Soissons*
- Association Endives de pleine terre
- Association La Belle Bintje du Terroir
- Association Le Cochon des Géants
- Association Lingot du Nord
- Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux
- Qualicnor
- Syndicat du Maroilles

* filières en émergence

Temps passé par axe



Top ten des dossiers



Composition de l'équipe

Pour développer ces projets, **Qualimentaire** a disposé de l'équipe suivante :

- . **Camille ACEDO**, en charge de l'observatoire économique des SIQO, de l'accompagnement transversal des ODG et du développement des projets avec les territoires
- . **Alice BAILLIE**, ingénieure ISA en contrat de professionnalisation jusqu'en septembre, chargée de mission SIQO
- . **Valérie BERTHE**, assistante technique et communications, en charge du site internet, des newsletters, de la communication auprès des relais grand public et en appui aux différents projets
- . **Benoît BODET** et **Céline CABANEL**, chargés de missions SIQO, en charge de l'accompagnement à l'obtention et au maintien des SIQO
- . **Cathy GAUTIER**, directrice
- . **Odile LIÉBAERT**, responsable administratif

Avec le soutien de :

- . **Jean-Baptiste BRUNELLE**, en mémoire de fin d'étude ingénieur ISA du 7 mars au 9 septembre pour la réalisation de l'étude durabilité des filières Lingot du Nord, Flageolet vert et Haricot de Soissons
- . **Léna ORÈS**, **Dwinwen SCHALL** et **Clara VIGAN**, 3 étudiantes Sciences Po, du 12 septembre au 16 décembre, chargées de faire des enquêtes auprès des restaurateurs dans le cadre du projet tutoré intitulé : *Comment faire de la démarche « Région Hauts-de-France, région Européenne de la gastronomie en 2023 » une opportunité de développement de la consommation de produits sous SIQO ?*



Qualimentaire, centre d'expertise pour développer et structurer l'offre de produits sous signes officiels de qualité en Hauts-de-France

Reconnaissance IGP «Haricot de Soissons»



Haricot sec de forme réniforme et de couleur blanche à ivoire, c'est le plus gros haricot que l'on puisse trouver d'origine française. Après trempage et cuisson, sa texture est tendre et fondante, sa peau fine est imperceptible. Cultivé dans l'Aisne, autour de Soissons, il est issu d'une plante grimpante à rames qui pousse sur un tuteur, sa récolte à maturité se déroule durant l'automne.

Demandeur : Association des Producteurs de Haricot de Soissons (APHS)

Nombre de producteurs concernés : 20



Avancement : Préparation des argumentaires de réponses pour la Commission européenne, préparation pratique de l'arrivée de l'IGP (projet de système qualité, préparation et organisation de la commission d'examen organoleptique)



Reconnaissance ou révision en Indication Géographique Protégée

Cahier des charges
Étude de faisabilité technique et économique
Demande de reconnaissance en ODG
Argumentaires basés sur des recherches, rencontres et études selon les attentes de l'INAO
Document de contrôlabilité

Reconnaissance IGP «Miel de tilleul de Picardie»



Miel mono-floral produit essentiellement à partir du nectar des fleurs de tilleuls. Il présente une teinte claire, de couleur jaune paille avec des reflets verdâtres, une texture homogène et son goût caractéristique est mentholé et rafraîchissant. La récolte des hausses remplies de miel s'effectue au début de l'été après la floraison des tilleuls dans la zone géographique définie, reprenant des peuplements spontanés de tilleul.

Demandeur : Association de Développement Apicole Hauts-de-France

Nombre d'apiculteurs concernés : 41



Avancement : Organisation du déplacement de la commission d'enquête

Remise de 2 argumentaires de réponses

Propositions d'experts pour la commission de consultants

Mise en place du futur ODG (appui à la rédaction des projets de statuts et du règlement intérieur)

Préparation des aspects budgétaires liés à la certification

Révision IGP «Volailles de Licques»



Les «Volailles de Licques» sont élevées en plein air avec accès à un parcours arboré. Issues de souches rustiques sélectionnées à croissance lente, leur alimentation est à base de céréales. La viande est ferme, goûteuse, dorée et croustillante avec une coloration intense de la chair. L'IGP «Volailles de Licques» concerne les produits poulet, pintade, dinde et chapon et souhaiterait intégrer la poularde et le chapon de pintade.

Demandeur : Qualicnor

Nombre de producteurs concernés : 80



Avancement : Déblocage du dossier avec impulsion pour échange avec la commission d'enquête le 25/05

Compilation des données en vue de finaliser le dossier et remise du dossier pour instruction en commission permanente INAO du 13/12 et mise en PNO du 29/12

Révision IG «Genièvre Flandre Artois»



Eau-de-vie de céréales aromatisée aux baies de genévrier, issue 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. La dernière distillation se réalise en alambic en cuivre, avec présence effective de baies de genévriers. Un vieillissement sous bois peut être réalisé. Sa production se réalise au sein de la Flandre française et l'Artois flamand.

Demandeur : Association de défense du Genièvre Flandre Artois

Nombre de producteurs concernés : 2



Avancement : Relances auprès de l'INAO pour fixer la rencontre avec la commission d'enquête

Animation de l'ODG (CA/AG, audit ODG externe)

Veille et accompagnement du collectif sur la défense de la dénomination (national et international)

Révision IGP «Ail fumé d'Arleux»



L'ail fumé d'Arleux est un ail traditionnel obtenu à partir d'une variété d'ail rose de printemps historiquement cultivée dans la région, et adaptée aux conditions climatiques. Il présente la particularité d'être tressé et fumé par combustion lente, sans flamme, en fumoir, ce qui lui confère une couleur et une odeur typiques ainsi qu'une très bonne conservation. Sa production se réalise dans la vallée de la Sensée sur l'une des 62 communes autour d'Arleux.

Demandeur : Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux

Nombre de producteurs concernés : 7



Avancement : Animation de l'ODG (CA/AG, contrôles internes de l'ODG, audit ODG externe)

Reconnaissance IG «Cidre Avesnois/Thiérache» (AOP ou IGP)



Boisson effervescente sans adjonction de conservateur élaborée à partir de la production locale de pommes. Elle présente une couleur dorée à orangée, une limpidité voilée à claire et une note acidulée. La récolte de pommes s'effectue de septembre à novembre et la maturité est atteinte après un mois et demi en caisses. Le broyage et le pressurage se font à la suite et les jus restent 3 à 4 mois en cuve pour fermenter avec des levures particulières et typiques du territoire. La mise en bouteille s'effectue en mars de l'année suivante avec une prise de mousse naturelle.

Demandeur : l'Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache (AAAT)

Nombre de producteurs concernés : 4



Avancement : Mise en place d'une convention de partenariat avec AAAT et Enrx/CRRG

Organisation du voyage d'étude avec la filière AOP Cidre du Perche.

Etat des lieux des pratiques

Participation à la formation dégustation en vue de la caractérisation du produit

Réflexion sur le financement de la démarche

Révision du cahier des charges «Pomme de terre Bintje»



Pomme de terre de consommation, de forme oblongue, sa chair est jaune et farineuse. Elle est produite à partir de plants certifiés dans le respect des bonnes pratiques de culture, sur des terres riches en argile qui lui confèrent un taux de matière sèche élevé. D'un point de vue culinaire, elle convient à une grande diversité de préparations, et notamment sous la présentation en frites moelleuses à l'intérieur et croustillantes à l'extérieur.

Demandeur : Association La Belle Bintje du Terroir

Nombre de producteurs concernés : 3 producteurs + 1 conditionneur



Avancement : Échange avec l'équipe projet INAO

Réflexion sur l'adhésion à un cahier des charges existant

Poursuite des travaux avec le groupe de travail afin de présenter le choix d'une seule variété, les caractéristiques polyvalentes de la Bintje, afin de répondre aux attentes INAO et permettre l'instruction du dossier



Qualimentaire, centre d'expertise pour développer et structurer l'offre de produits sous signes officiels de qualité en Hauts-de-France



Contenu pour la demande de reconnaissance Label Rouge

Cahier des charges
Étude de faisabilité technique et économique
Demande de reconnaissance en ODG
Dossier ESQS (Évaluation et Suivi de la Qualité Supérieure)
Document de contrôlabilité

Reconnaissance de la «Mayonnaise»



Candidate au Label Rouge, elle présente une couleur jaune et une texture consistante et ferme. Ses caractéristiques gustatives sont équilibrées entre l'acidité ressentie et les saveurs des œufs et de la moutarde. Sa fabrication respecte la recette traditionnelle avec un choix restreint d'ingrédients de qualité et l'utilisation d'un batteur équipé d'un fouet permettant l'incorporation progressive de l'huile «comme à la maison».

Demandeur : Association Caps Qualité
Entreprise concernée : Les Entrées de la Mer



Avancement : Homologation par arrêté du 28/10 paru au Journal officiel le 04/11

Révision du cahier des charges «Soupe de poissons»



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.

Fabriquée à partir de 40 % minimum de poissons, elle est caractérisée par sa texture lisse et sans aspérités en bouche, ainsi que son goût intense de poissons et de safran.

Demandeur : Association Caps Qualité
Entreprise concernée : Régals du Touquet



Avancement : En lien avec la commission d'enquête (renouvelée en 2022) et l'INAO, préparation du dossier de demande de modification du cahier des charges

Choix du produit courant de comparaison adapté et préparation des analyses sensorielles avec un panel de connaisseurs
Objectif de dépôt du dossier début 2023



Qualimentaire, producteur de ressources

L'Observatoire économique des SIQO a été initié en 2018 pour créer un outil permettant de connaître la réalité des filières régionales avec un signe officiel de qualité et les évolutions.

Qualimentaire fédère dans ce projet six partenaires impliqués dans l'agriculture et le développement des produits sous signes de qualité.



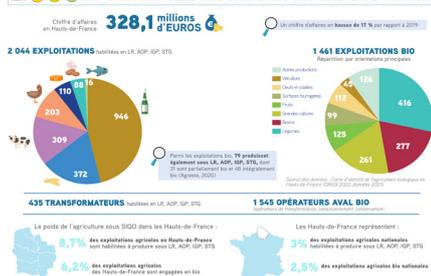
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ



BIO EN HAUTS-DE-FRANCE

Mémento 2022

CHIFFRES CLÉS DES SIQO DANS LES HAUTS-DE-FRANCE



Qualimentaire a piloté la préparation du Mémento des SIQO 2022 basé sur les données de production de 2021, 3^{ème} publication de l'Observatoire économique, sortie début 2023. Les Hauts-de-France sont riches de 56 produits bénéficiant d'un Label Rouge, une AOP, une IGP ou une STG. 10 nouveaux produits ont été recensés depuis l'édition 2020, et près de 2 044 exploitations sont concernées, soit 8,7 % des exploitations régionales. Côté bio, 6,2 % des exploitations régionales valorisent tout ou partie de leurs productions en Agriculture Biologique, soit 1 461 exploitations. Le chiffre d'affaires global toutes filières confondues (hors bio) progresse de 17 % par rapport à 2019, et s'établit à 328,1 millions d'euros en 2021.

Étude de durabilité Filière Lingot du Nord-Flageolet vert



14 producteurs de Lingot du Nord LR-IGP et 8 producteurs de Flageolet vert LR répartis en 3 bassins de production (Plaine de la Lys, Audomarois et Cambrésis) ainsi que le conditionneur ont évalué la durabilité de leur filière grâce à la méthodologie développée par Qualimentaire.

Ils ont pris part à 3 ateliers de travail collectifs pour adapter la grille d'évaluation globale et retenir les indicateurs pertinents, et se sont prêtés à des entretiens individuels.

A l'issue du diagnostic et après échanges avec les acteurs partenaires, la filière a abouti à un **plan d'action sur 5 ans**, structuré autour de 3 objectifs stratégiques :

- Accueillir de nouveaux producteurs et développer le sentiment d'appartenance à la filière
- Développer de nouvelles pratiques
- Optimiser la communication

Étude de durabilité Haricot de Soissons



La filière Haricot de Soissons, en démarche de reconnaissance IGP, a également bénéficié d'une étude de durabilité, couplée à un accompagnement extérieur portant sur la structuration. La vingtaine de producteurs engagés et les deux conditionneurs ont pu s'interroger sur les enjeux inhérents à leur filière et construire un plan d'actions adéquat sur les prochaines années, en prévision de l'obtention de l'IGP, autour de 5 objectifs stratégiques :

- Accueillir de nouveaux producteurs
- Renforcer le sentiment d'appartenance à la filière
- Assurer la gouvernance collective
- Développer de nouvelles pratiques environnementales
- Optimiser la communication

LES PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE EN HAUTS-DE-FRANCE



Conception : Qualimentaire, Février 2023 - Sources : CRAI (2021), Observatoire Économique des SICO (données 2021)



Qualimentaire fédère les filières sous SIQO des Hauts-de-France

Commission Qualité

Qualimentaire a organisé deux Commissions Qualité, temps d'échanges à destination des professionnels et partenaires pour monter en compétence sur des sujets techniques, réglementaires ou sociétaux.

Elles ont réuni **23 participants** au total.

Le 24/05 : Alimentation non OGM dans les filières SIQO - quels besoins et quelles alternatives possibles ?

L'INAO, Agro-Transfert et Terres Inovia ont fait un premier état des lieux de la situation actuelle sur l'autonomie protéique des exploitations et sur l'intégration de dispositions non OGM dans les cahiers des charges SIQO. Des pistes de solution concrètes ont été avancées, à travers les procédés de transformation pour améliorer l'efficacité alimentaire, et la relocalisation des filières légumineuses en région.

Le 06/09 : Contractualisation et organisation de producteurs : quelles opportunités dans le cadre d'EGAlim 2 ?

ELVEA et Interbev ont exposé les grands principes de la contractualisation obligatoire progressive à l'amont et à l'aval des filières, en détaillant l'application à la filière bovine en Label Rouge et les outils disponibles pour accompagner les organisations de producteurs.



Qualimentaire, une expertise à valoriser

Vidéos témoignage

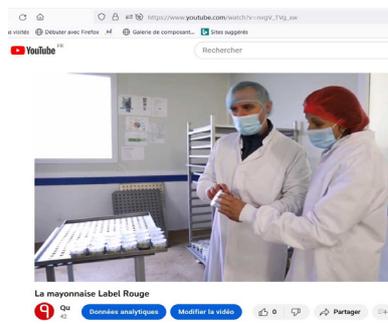
Objectif : Faire découvrir notre travail d'accompagnement avec les ODG dans la valorisation de leur(s) SIQO afin d'inciter d'autres professionnels à adhérer

Expertise valorisée à travers 3 vidéos témoignage d'adhérents, diffusées sur les réseaux sociaux, le site internet et notre chaîne Youtube



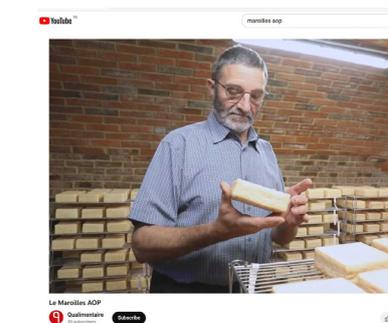
Didier CASSEMICHE, Président des Producteurs de Haricot de Soissons pour le dossier Haricot de Soissons en démarche de reconnaissance IGP

<https://www.youtube.com/watch?v=gvN5pyu5GeE>



Romain FERON, Directeur d'exploitation des Entrées de la Mer pour le dossier Mayonnaise en démarche de reconnaissance Label Rouge

https://www.youtube.com/watch?v=F48eEGv_gic



Didier HALLEUX, membre du bureau du Syndicat du Maroilles pour l'étude de la durabilité de la filières AOP Maroilles

https://www.youtube.com/watch?v=cP_3tbMYMbQ



Qualimentaire, partenaire des territoires pour accompagner la transition alimentaire

Intégration dans les projets alimentaires territoriaux

Capsule Alimentation durable



Communauté d'Agglomération de Saint-Quentin

Qualimentaire a élaboré et animé une capsule de sensibilisation sur l'alimentation durable de 2 heures en visio pour les habitants du territoire le 27/04, qui a réuni 15 participants de tous horizons et a ensuite été diffusé sur les réseaux par l'agglo, dans le cadre de l'introduction de leur PAT. Participation au groupe de travail sur le patrimoine alimentaire.

Douais Agglo

Après le diagnostic visant à étudier l'offre en produits sous SIQO sur le territoire en 2021 et l'identification des freins et ressentis des agriculteurs, Qualimentaire a déposé un nouveau dossier à l'AAP Agriculad pour 2023, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et A PRO BIO.

L'objectif est de sensibiliser les producteurs locaux sur les SIQO mobilisables et de mieux outiller les acheteurs publics et privés sur l'offre disponible.

Communauté d'Agglomération Lens-Liévin

Dans le cadre de la construction du second plan d'actions alimentaire de la CALL, Qualimentaire a proposé une fiche action pour développer la production et la consommation de produits SIQO sur le territoire. Celle-ci n'a pas été retenue par les élus, qui ont jugé d'autres actions plus prioritaires pour 2023 au regard des enjeux de la CALL.

Forum et CoPIL PAT

Qualimentaire a également porté la voix des SIQO et contribué à la définition des plans d'actions alimentaires lors de 5 réunions de concertations, groupes de travail et forum PAT des territoires suivants : la Communauté de Communes Flandre Intérieure (CCFI), la Communauté de Communes Somme Sud-Ouest (CC2SO), la Communauté d'Agglomération Hénin Carvin (CAHC), la Communauté de Communes du Sud-Artois (CCSA).





Qualimentaire, valorisateur de ressources

Auprès des (futurs) professionnels

Objectif : Développer l'offre en produits sous signes officiels de qualité



Forum des Opportunités

à Conty (80) le 02/05 et à Villeneuve Saint Germain* (02) le 23/06 : Mettre en relation les agriculteurs avec les entreprises agricoles et agroalimentaires de la région, les distributeurs (grossistes, GMS, magasins spécialisés...), les associations. Les agriculteurs retrouvent sur les stands toutes les opportunités pour se diversifier.

*Nombre de visiteurs : 80



Journée des partenaires du PAIT

à Longpré-les-Corps-Saints (80) le 25/10 : Le Point Accueil Installation-Transmission (PAIT) piloté par la Chambre d'Agriculture a sollicité Qualimentaire pour présenter les opportunités actuelles en SIQO lors d'une journée des partenaires, où 25 étudiants en BTS agricole et agriculteurs étaient présents, curieux d'en apprendre plus sur la thématique «Quels labels officiels pour valoriser ma production ?»



Festival le Goût en couleurs

à Lille (59) les 30/09 et 01/10 : Interfel Hauts-de-France a organisé la première édition du festival des fruits et légumes au Marché de Gros de Lille, à destination des professionnels et des consommateurs. Qualimentaire tenait un stand pour montrer toute l'offre de produits sous SIQO en région et sensibiliser les professionnels comme les étudiants sur les garanties apportées par ces produits, en partenariat avec A PRO BIO et le Centre Régional de Ressources Génétiques. Plus de 2 500 participants sur 2 jours

Pour les territoires et acheteurs de la restauration collective publique

● Interventions communes

avec la Chambre d'Agriculture, A PRO BIO et Bio en Hauts-de-France autour des produits durables et de qualité ciblés par la loi EGAlim

2 interventions pour sensibiliser les chefs cuisiniers et gestionnaires de cantines des collèges, dans le cadre du programme Plaisir à la Cantine (module G «Des repas de qualité et durables dans les assiettes») :

- le 08/06 au collège de Wimille (62)
- le 15/06 au collège de Vervins (02)

Environ 20 participants / animation

Avec la géolocalisation des produits sous SIQO vendus en direct

● Partenariat avec la Chambre d'Agriculture

Participation au Comité de pilotage pour l'amélioration de la présentation des points de vente des produits sous signes officiels de qualité sur le site ouchacheterlocal.fr



Auprès des relais grand public

● Présence sur les salons



Salon international de l'agriculture du 26/02 au 06/03

Organisation avale, présence et coordination avec les représentants des filières sur place durant les 9 jours.

Produits présentés et mis à l'honneur par les chefs :

Volailles de Licques LR/IGP, Maroilles AOP, Cochon des Géants LR, Viande bovine LR, Ail fumé d'Arleux IGP, Lingot du Nord LR/IGP, Flageolet vert LR, Haricot de Soissons en démarche IGP, Miel de tilleul de Picardie en démarche IGP, Mayonnaise en démarche LR, Endive de pleine terre LR, Lapin CCP, Volailles LR et Pomme de terre Pompadour LR.

Nombre visiteurs / semaine : 500 000



Foire de Châlons-en-Champagne le 07/09

Journée SIQO sous le chapiteau de l'INAO

A l'occasion de la 76^{ème} Foire de Châlons-en-Champagne du 03 au 13/09, l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) a organisé une journée consacrée aux signes officiels de la qualité et de l'origine. L'occasion pour les visiteurs de (re) découvrir les différents signes et produits sous AOC/AOP, IGP, STG, Agriculture Biologique et Label Rouge, qui font la fierté du Grand-Est et de la région invitée, les Hauts-de-France.

Qualimentaire présentait l'ail fumé d'Arleux IGP et les légumes secs : Lingot du Nord LR/IGP et Flageolet vert LR.



Fête du lait le 18/09

A l'occasion de la traditionnelle Fête du Lait organisée par le Parc naturel régional de l'Avesnois, Qualimentaire était présent comme chaque année sur la place Leclercq de Le Quesnoy. Durant toute la journée, Qualimentaire a ainsi pu faire connaître ses missions, faire découvrir les signes officiels de qualité et d'origine, présenter les produits, leurs spécificités, savoir-faire qui s'y rattachent, voire ceux en phase de demande de reconnaissance sur l'ensemble de la région Hauts-de-France.

● Information consommateurs

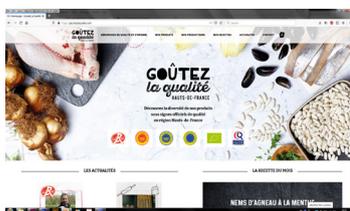


Centre social Cocteau de Villeneuve d'Ascq le 17/03

Dans le cadre du dispositif P.A.N.I.E.R, Qualimentaire a animé un atelier «lecture d'une étiquette» afin de présenter aux participants les informations légales figurant sur une étiquette alimentaire et les comprendre.

6 participants

● Goutezlaqualite.com



Accompagnement à l'animation du site internet www.goutezlaqualite.com, et à la réalisation d'outils (vidéos) en collaboration avec la Chambre d'Agriculture

● Lettre d'informations



Foire de Châlons-en-Champagne 07/09/22

Dans le cadre de la 75ème Foire de Châlons-en-Champagne, Qualimentaire était invité par l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) à participer à la journée consacrée aux signes officiels de la qualité et de l'origine. Un rendez-vous incontournable pour découvrir les différents produits sous AOC/AOP, IGP, STG, Agriculture Biologique et Label Rouge, qui font la fierté du Grand Est et des Hauts-de-France, région invitée. Qualimentaire y a présenté notamment l'AIL fumé d'Arleux IGP, les

2 lettres d'informations grand public

3 lettres d'informations ODG

Site internet, www.qualimentaire.fr : 9 464 visiteurs

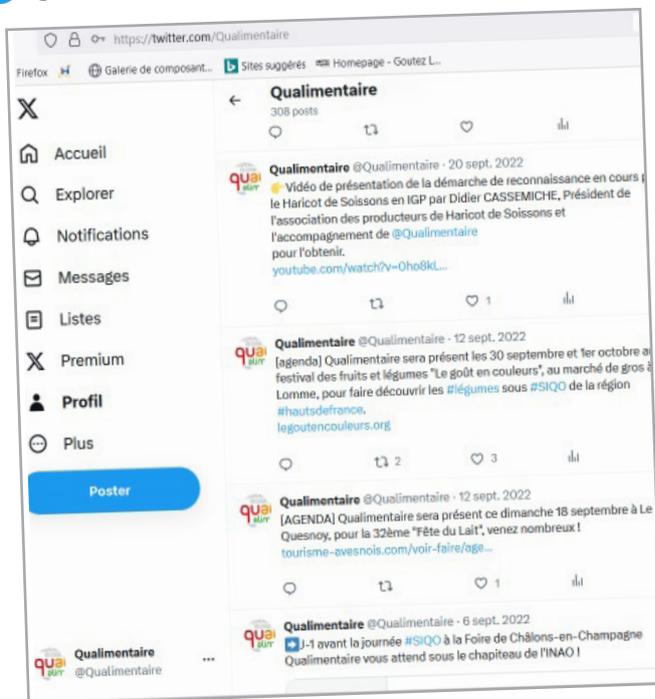
Communication



www.qualimentaire.fr



@Qualimentaire



Lettre d'informations aux ODG



Conception et réalisation : Qualimentaire

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

Crédit photos : Qualimentaire, Comité de Promotion, O. Delvaux/ENR

soutenu par Région Hauts-de-France

www.qualimentaire.fr

Qualimentaire
Votre partenaire pour la qualité dans les Hauts-de-France