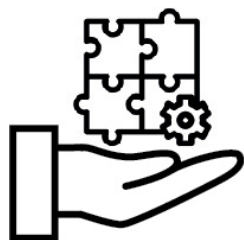




La qualité alimentaire,
plus
qu'une histoire
de goût !



Compte-rendu d'activités 2023



soutenu par



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.

Même si le consommateur demande plus de transparence, d'authenticité, et souhaite donner du sens à son achat, le contexte inflationniste actuel rend l'acte d'achat vers ces produits plus difficile.

Pour répondre à cette demande, Qualimentaire a depuis quelques années conforté son rôle de centre de ressources et d'expertise sur les signes officiels de qualité, pour développer l'offre en produits sous 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.

Au quotidien, toute l'équipe œuvre pour l'accompagnement des entreprises et des filières agricoles et alimentaires vers les démarches officielles de qualité, tout en intégrant la demande croissante des consommateurs vers une alimentation durable, respectueuse de l'environnement.

Ainsi, nous avons pu en 2023 fêter l'**enregistrement de l'IGP Haricot de Soissons**, dossier lancé depuis plus de 20 ans, et la **réhomologation du dossier soupe de poissons en Label Rouge**, chantier engagé depuis plusieurs années.

Qualimentaire œuvre également au développement de la consommation de produits sous signes officiels de qualité, notamment dans la restauration collective, dans le cadre de la loi EGalim.

Ces actions ne peuvent se faire sans un rôle permanent de veille et d'observatoire, et un travail en réseau avec nos partenaires régionaux et nationaux.

A noter notamment l'organisation de Commissions Qualité, destinées à renforcer la transversalité et les réflexions au sein du réseau.

Le mémento 2022, publié en mars 2023, a permis d'identifier que la région des Hauts-de-France est désormais riche de **56 produits bénéficiant d'un SIQO**, avec 10 nouveaux produits recensés en deux ans.

Qualimentaire souhaite également accompagner les territoires dans le développement de l'offre en produits sous SIQO. C'est ainsi que, suite au diagnostic du territoire du Douaisis, un plan d'action a été déployé en partenariat avec la chambre d'agriculture, APROBIO, pour développer les produits SIQO sur ce territoire, et en améliorer la connaissance auprès des citoyens, mais aussi des distributeurs.

Un ensemble de projets que je vous invite à retrouver résumés dans les pages qui suivent

Xavier GARENEAUX
Président de Qualimentaire
Président du SYNBOC

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
Qualimentaire fédère les filières sous SIQO des Hauts-de-France.....	p 11
Qualimentaire, une expertise à valoriser	
Qualimentaire, partenaire des territoires pour accompagner la transition alimentaire..	p 12
Qualimentaire, valorisateur de ressources	p 13-16
Cartographie des produits sous SIQO en Hauts-de-France	p 17

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.



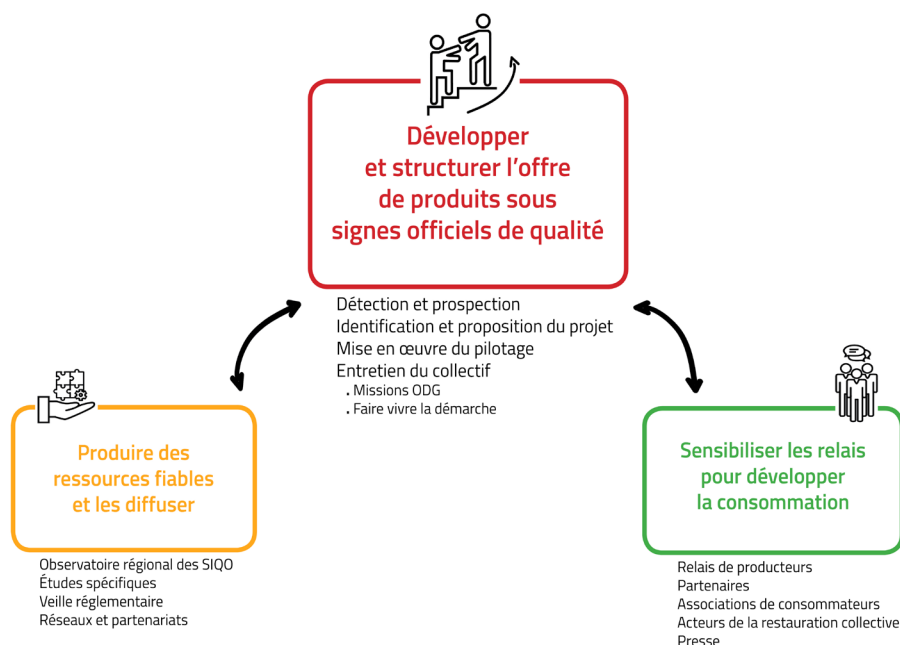
L'agriculture biologique garantit un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent ce mode de production sont les mêmes dans toute l'Union européenne et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

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

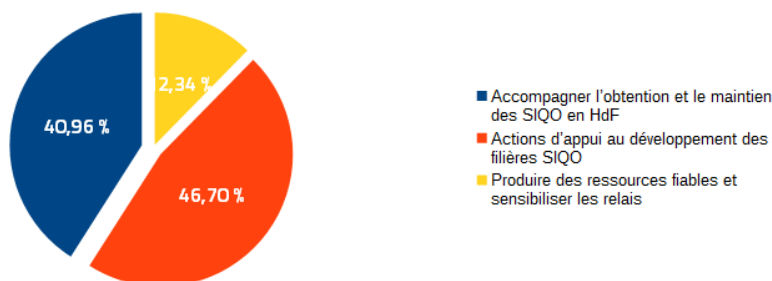


Organismes de Défense et de Gestion adhérents

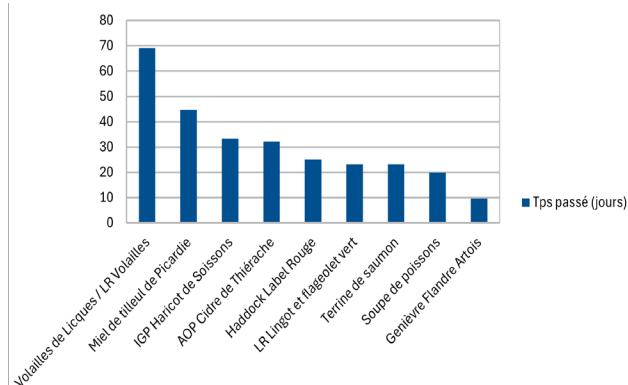
- . Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache*
- . Association Belle Bleue Promotion
- . Association Caps Qualité
- . Association de défense de l'appellation Près Salés de la Baie de Somme
- . Association de défense du Genièvre Flandre Artois
- . Association de Développement Apicole Hauts-de-France*
- . Association des producteurs de Haricot de Soissons
- . Association Endives de pleine terre
- . Association Le Cochon des Géants
- . Association Lingot du Nord
- . Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux
- . Interprofession de la Chicorée de France*
- . Pomme de terre fritable (Pom'Idéal)*
- . 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**, chargée de missions Filières et réseau, en charge de la communication SIQO auprès des professionnels
- **Valérie BERTHE**, assistante technique et communication, en charge notamment de la communication auprès du grand public, du site internet, de la newsletter, et en appui aux différents projets
- **Benoit BODET**, chargé de missions, responsable de l'accompagnement SIQO
- **Céline CABANEL**, chargée de missions, responsable de l'accompagnement SIQO (0,5 ETP sur 8 mois - fin de contrat au 31 août)
- **Antoine PEUGEOT**, chargé de missions en remplacement de Céline CABANEL et en charge de l'accompagnement SIQO sur les produits de la filière aquatique, à partir du 2 mai
- **Cathy GAUTIER**, directrice
- **Odile LIÉBAËRT**, responsable administratif

avec le soutien de 2 stagiaires :

- **Clotilde RAUSCHER** : justification de l'extension de l'aire IGP Volailles de LICQUES, du 16 janvier au 30 juin 2023
- **Gabriel BAREGE** : étude sur la protection de la chicorée par une Indication Géographique (IG) - du 3 avril au 30 septembre 2023



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 : 17 et 2 conditionneurs

Avancement : Enregistrement européen de l'IGP le 2 juin
Accompagnement des producteurs au démarrage de la certification



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 : 40



Avancement : Assemblée Générale constitutive de l'ODG en janvier
Vote du dossier au niveau français en octobre
Mise en PNO jusqu'au 1^{er} janvier 2024
Prévisionnel des coûts de 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 : Enregistrement des modifications permettant d'intégrer la poularde et le chapon de pintade à l'IGP

Travail sur la demande d'extension de l'aire géographique : enquête auprès des producteurs, cartographie des critères pédoclimatiques et paysagers de la zone à protéger

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 : Accueil de la commission d'enquête et réponses à ses recommandations

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

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

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)

Préparation du travail de la structuration de la filière



Reconnaissance en Appellation d'Origine 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



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 : Atelier Agriculture Avesnois-Thiérache (AAAT)
Nombre de producteurs concernés : 4



Avancement : en partenariat avec 3 AT et ENRx/CRRG
Définir des caractéristiques spécifiques du cidre de Thiérache au niveau sensoriel, pratiques de production
Caractériser la zone à protéger (sol, climat, pratiques)
Recherches historiques de production => CRRG
Réflexion marque collective
Présentation de la démarche à l'INAO afin de valider la faisabilité de déposer un dossier de reconnaissance sous AOP
Réflexion sur la soutenabilité de la démarche

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 : Travail sur le suivi sensoriel et réponses aux recommandations de la commission d'enquête
Vote pour réhomologation du dossier en octobre et mise en PNO jusqu'au 31 décembre



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

Révision du cahier des charges «Lingot du Nord et flageolet vert» en Label Rouge



Cultivé à partir d'une semence spécifique, adaptée aux conditions climatiques, ces légumineuses sont produites dans les bonnes pratiques de culture : séchées à l'air libre au champ pour préserver la finesse de leur peau et leur texture fondante

Le lingot du Nord et le flageolet vert ne nécessitent qu'un trempage de 30 minutes. Après cuisson, la peau fine est imperceptible. Ils présentent moins de peaux détachées et se différencient par un goût plus intense ; ils révèlent des notes typiques de châtaigne. Leur texture est fondante.

Demandeur : Association Lingot du Nord

Nombre de producteurs concernés : 19 et 1 unité de conditionnement



Avancement : Révision des pratiques et intégration de nouvelles variétés
Travail sur le suivi sensoriel

Reconnaissance de la terrine de saumon en Label Rouge



La terrine de saumon candidate au Label Rouge présente une forte proportion de saumon ($\geq 65\%$ de saumon + saumon fumé).

Le mélange des ingrédients est réalisé au cutter avec une incorporation progressive des ingrédients pour créer l'émulsion.

La cuisson utilisée est une cuisson vapeur, sous vide et à basse température permettant ainsi de conserver les qualités organoleptiques du produit et garantir sa conservation dans le temps.

Elle est présentée prête à consommer en terrine entière sous vide ou tranchée, en barquette sous atmosphère modifiée.

Demandeur : Association Caps Qualité

Entreprise concernée : Les Entrées de la Mer



Avancement : Préparation du dossier en vue de la reconnaissance en Label Rouge
Rédaction de l'EFTE
Choix du produit courant de comparaison et réalisation des tests sensoriels
Rédaction du projet de cahier des charges

Reconnaissance du haddock en Label Rouge



Le haddock candidat au Label Rouge est élaboré à partir de filets d'églefin, selon une méthode traditionnelle basée sur un salage par saumurage et un fumage en coresse. Il peut être coloré à l'aide d'un pigment végétal naturel qui lui permet d'obtenir sa couleur orangée. Il est proposé à la vente en filet ou en émincé, avec ou sans peau, nature ou sous huile.

Demandeur : Association Caps Qualité

Entreprise concernée : JC David



Avancement : Préparation du dossier en vue de la reconnaissance en Label Rouge
Rédaction de l'EFTE
Choix du produit courant de comparaison et réalisation des tests sensoriels
Rédaction du projet de cahier des charges



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.

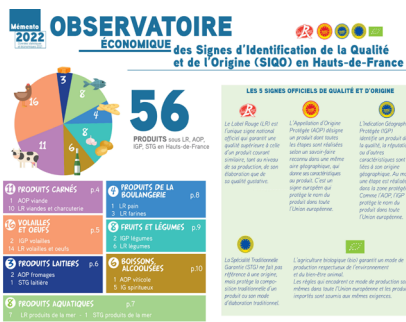
Qualimentaire fédère dans ce projet six partenaires impliqués dans l'agriculture et le développement des produits sous signes de qualité.



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ



Mémento 2022



Finalisation et publication du Mémento des SIQO 2022 en mars, avec un communiqué de presse commun à l'ensemble des partenaires.

Les Hauts-de-France sont riches de 56 produits bénéficiant d'un SIQO, avec 10 nouveaux produits recensés en deux ans. Près de 2 044 exploitations sont concernées par un LR, une AOP, une IGP ou une STG, ainsi que 435 transformateurs. En complément, 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

Présentation lors du Forum des SIQO organisé par la Région le 15 mars

Présentation de l'Observatoire SIQO et des études durabilité lors de la rencontre régionale des ODG face aux attentes sociétales à Montreuil le 11 juillet qui a réuni environ **50 professionnels** sous SIQO et partenaires institutionnels.

Rédaction et publication de l'étude de durabilité des filières légumes secs SIQO menée par Jean-Baptiste Brunelle en 2022.



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

Commission Qualité

Organisation d'un webinaire commun Qualimentaire et A PRO BIO sur la thématique « Etiquetages nutritionnels et environnementaux : quels enjeux, attentes, et outils disponibles ? » le 9 février, qui a réuni environ **15 participants** adhérents et partenaires.

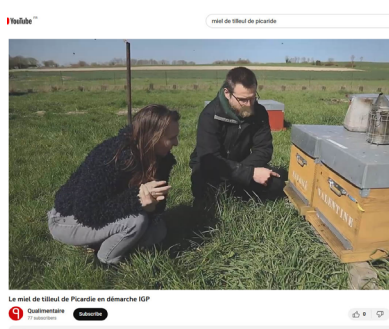


Qualimentaire, une expertise à valoriser

Vidéos témoignage

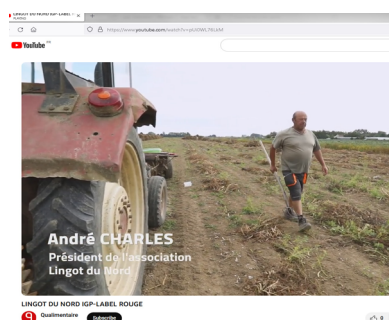
Objectif : Faire découvrir notre travail d'accompagnement avec les ODG dans la valorisation de leur(s) SIQO afin d'inciter d'autres professionnels à adhérer

Expertise valorisée à travers 2 vidéos supplémentaires témoignage d'adhérents, diffusées sur les réseaux sociaux, le site internet et notre chaîne Youtube



Philippe BECQUET, président de l'ODG Miel des Hauts-de-France pour la reconnaissance du miel de tilleul de Picardie en IGP

<https://www.youtube.com/watch?v=ZQVr0v6B2kQ>



André CHARLES, Président de l'ODG Lingot du Nord, pour l'accompagnement proposé à la filière depuis plus de 20 ans, dont l'étude de durabilité réalisée en 2022

<https://www.youtube.com/watch?v=pUi0WL76LkM>



Qualimentaire, partenaire des territoires pour accompagner la transition alimentaire

Intégration dans les projets Alimentaires Territoriaux



Douaisis 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 proposé un plan d'actions, 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.

Travail avec les PAT

Approche des Communautés de Communes dans la construction de leur PAT pour la prise en compte et le développement des productions sous SIQO : CC Hénin Carvin, CC Flandre intérieure, CA de la Porte du Hainaut : PNR Avesnois, PNR Baie de Somme

Rencontre département 62

Le 29 juin, Qualimentaire a rencontré les équipes de la direction de l'agriculture du département du Pas de Calais, accompagné par la Région Hauts-de-France, afin de valoriser l'offre de services et de faire un état des lieux des filières et producteurs sous SIQO présents dans le Pas de Calais. L'occasion était aussi de mieux connaître les actions menées par le département en matière d'alimentation et de valorisation des produits de qualité, notamment en restauration collective.



Participation au collectif des Essaimeurs

Les Essaimeurs sont un collectif de 7 Associations implantées dans les Hauts-de-France œuvrant dans le domaine de l'alimentation durable. L'objectif de ce collectif est d'accompagner les collectivités dans leur stratégie alimentaire territoriale en *imaginant un avenir alimentaire souhaitable et joyeux*.

Ouvrir de nouvelles perspectives par la coopération de tous les acteurs du système, faire un pas de côté pour dégager de nouvelles pistes, rêver ensemble pour encore aller plus loin et plus vite. C'est le défi que se lancent "Les Essaimeurs".



Qualimentaire, valorisateur de ressources

Auprès des (futurs) professionnels

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



Food Connection

Stand Qualimentaire à la Food Connection organisé par A PRO BIO et le Comité de Promotion à Ennevelin le 19 juin

70 exposants et plus de 200 visiteurs professionnels



Journée des partenaires du PAIT

Le 14 mars à Mentque-Nortbécourt (62)

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 20 étudiants en BTS agricole et porteurs de projets étaient présents, curieux d'en apprendre plus sur la thématique «Quels labels officiels pour valoriser ma production ?» avec le témoignage d'un éleveur de volailles de Licques IGP et Label Rouge.

Intervention BTS agroalimentaire

au Lycée Sainte Colette, Corbie (80) le 6 septembre

20 étudiants



Intervention Assemblée Générale de l'ARVD

le 7 décembre

Présentation des opportunités possibles de SIQO pour les producteurs fermiers laitiers des Hauts-de-France (Maroilles et lait de foin)

20 producteurs présents

Pour les territoires et acheteurs de la restauration collective publique



Projet RHD de Fedelis

Participation au projet sur la RHD de Fedelis, financé par le PNA, pour créer une dynamique nationale et territoriale autour du développement des produits Label Rouge et IGP en restauration collective publique (supports pédagogiques, fiches filières, vidéos professionnels, concours de cuisine).

Participation à l'atelier de travail Synalaf Lille

Le Synalaf a organisé, dans le cadre de sa campagne de communication financée par des fonds européens Enjoy une table ronde sur le thème «*Les défis d'une alimentation engagée en restauration collective*», à laquelle étaient invités les acteurs de la restauration collective (secteur public et privé, gestionnaires, acheteurs, élus, producteurs) pour échanger sur les freins et leviers à l'approvisionnement en volailles Label Rouge et IGP.

Une vingtaine de participants, acheteurs publiques de différents horizons (collectivité, hôpitaux, prisons, SRC, ...).

Avec la géolocalisation des produits sous SIQO vendus en direct

Partenariat avec la Chambre d'Agriculture

Participation au Comité de pilotage le 3 juillet à Albain Saint Nazaire, 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 25 février au 5 mars

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 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.

25 producteurs/éleveurs durant les 9 jours

Nombre visiteurs du salon : 615 000



Lille Terroir Festival le 1^{er} avril

Événement organisé dans le cadre de la démarche Région Européenne de la Gastronomie

Projet mené sous la bannière Goutez la qualité avec le Comité de Promotion : préparation et tournage d'une vidéo de présentation des produits sous SIQO, chez le chef parrain de l'événement, Mickael BRAURE.

Étaient présents : Lingot du Nord, Porc Label Rouge, Endive, Maroilles

Rôle de Qualimentaire

- Choix des produits et lien avec les ODG
- Sensibilisation des ODG à être présents sur l'événement
- Présence le jour de l'événement, avec animation d'un jeu concours (des questions dont les réponses sont disponibles sur les stands des ODG)



Foire de Châlons-en-Champagne le 6 septembre

Journée SIQO sous le chapiteau de l'INAO

A l'occasion de la 77^{ème} Foire de Châlons-en-Champagne du 3 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 haricot de Soissons le 24 septembre

En collaboration avec Richard Boucherie du Centre Régional de Ressources Génétiques, Qualimentaire s'est partagé le week-end afin de présenter au public les spécificités de l'Indication Géographique Protégée mais aussi les autres haricots secs emblématiques des Hauts-de-France et notamment le haricot de Soissons IGP.

Information consommateurs

Disposition P.A.N.I.E.R

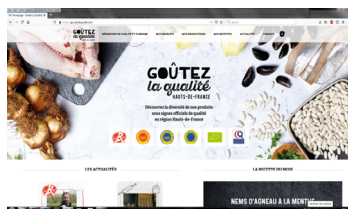
Dans le cadre du dispositif P.A.N.I.E.R, coordonné par Bio en Hauts-de-France, ou des défis alimentation Qualimentaire, proposés par A PRO BIO, Qualimentaire a animé un atelier «lecture d'une étiquette» afin de présenter aux participants les informations légales figurant sur une étiquette alimentaire et les comprendre, et de repérer les SIQO.

Défi alimentation MEL, les 6 et 13 avril : **10 personnes**

Dispositif PANIER Bio en Hauts-de-France le 15 juin : **7 personnes**

Défi alimentation CALL le 4 octobre : **5 personnes**

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
Mise en place d'outils collectifs de communication grand public : nappe, flamme et distributeurs de recettes à base de produits SIQO

Réseaux / publications



Lettres d'information :

1 newsletter ODG

2 newsletter grand public

Nombre de publications réseaux sociaux : **70**

Nombre de vues site internet : **7 600**

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



Cette carte fait apparaître :

- un point de production pour les AOP, IGP/IG et STG
- un point par abattoir/atelier de découpe habilité pour les viandes sous label rouge
- un point de production ou transformation par département concerné pour les autres produits sous label rouge

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



www.qualimentaire.fr

