



# Bilan d'activités

# 2024



soutenu par  Région  
Hauts-de-France

[www.qualimentaire.fr](http://www.qualimentaire.fr)

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

## Édito de Xavier GARENEAUX, Président de Qualimentaire

En 2024, les filières sous SIQO en France, et tout particulièrement en Hauts-de-France ont dû de nouveau faire face à un contexte compliqué : contexte inflationniste qui rend l'acte d'achat vers ces produits d'excellence plus difficile, des exigences organisationnelles envers les filières SIQO qui augmentent, des démarches privées, qu'on appelle à tort des labels dans le langage courant qui se développent, une augmentation conséquente des coûts de certification annoncée pour 2025.

Ce contexte compliqué a entraîné des diminutions de volumes de commercialisation sous SIQO pour la quasi totalité des filières. Ainsi, sur le territoire national, les filières SIQO, à l'exception des volailles ont enregistré une baisse des ventes de 15 à 20 % sur ces deux dernières années. Dans les Hauts-de-France, la part des exploitations sous SIQO est stable mais les volumes valorisés globalement en baisse.

Qualimentaire a donc choisi d'axer son activité prioritairement sur l'accompagnement des ODG dans leur quotidien, dans un objectif de mutualisation de moyens, pour être plus forts, plus réactifs face aux administrations, dans un souhait d'efficacité et de résilience face à cette situation difficile.

Qualimentaire a ainsi accueilli en 2024 un stagiaire pendant six mois pour évaluer les besoins des ODG et réaliser un benchmark des solutions d'animation des filières SIQO sur le territoire national.

Cette étude a abouti dans un premier temps à la création d'un poste «d'animateur partagé», destiné à faciliter la vie des ODG au quotidien en assumant toutes les missions essentielles au maintien de la démarche SIQO et de la reconnaissance en ODG.

La création de ce poste se veut une première étape vers la mise en place d'un **ODG multi-produits**, projet, où les maîtres mots sont mutualisation, partage d'expérience, optimisation de moyens. Un projet destiné à **garantir le maintien et le développement des démarches existantes**, mais aussi **attirer de nouvelles démarches de reconnaissance**.

Nous sommes convaincus que, de cette réflexion de mutualisation dépend l'avenir de Qualimentaire et de nos filières SIQO en région, et avons pour 2025 mis les moyens pour l'accompagner au mieux, avec notamment l'accueil d'une alternante et le dépôt d'un projet de financement par des fonds européens.



Nous n'avons néanmoins pas négligé l'accompagnement au montage de nouvelles démarches. Ainsi, la **démarche IGP Miel de Tilleul de Picardie** est en cours d'instruction par la commission européenne. Qualimentaire a accompagné la mise en place de la procédure nationale transitoire, qui permet la protection du nom «Miel de tilleul de Picardie» sur le territoire français, en attendant l'enregistrement européen. Deux dossiers de demande de reconnaissance en Label Rouge ont été déposés pour instruction : **Haddock** et **Terrine de saumon**. Le travail de structuration de la démarche Cidre de Thiérache continue, en partenariat avec le CRRG et 3AT.

**Merci à toute l'équipe pour son efficacité et son investissement.**

Merci à la Région Hauts-de-France, pour le soutien financier, à Qualimentaire ou en direct aux ODG, sans lequel toutes ces actions ne pourraient exister.

N'oublions pas que les SIQO sont des outils officiels de protection et de valorisation du patrimoine gastronomique de notre région, des outils de préservation des paysages, et de création de valeur ajoutée. Ce sont des biens publics, que nous devons ensemble défendre et développer.

## SOMMAIRE

4-6 Qui est Qualimentaire ?  
ODG adhérents  
Composition de l'équipe



7-12 Développer et structurer l'offre de produits  
sous signes officiels de qualité en Hauts-de-France

13 Focus sur la commission d'examen organoleptique



14-15 Notre expertise  
Fédérer les filières sous SIQO des Hauts-de-France

15 Innover en proposant une réflexion d'un ODG multi-produits

16 Partenaire des territoires pour accompagner  
la transition alimentaire

17-22 Valorisateur de ressources



### Qualimentaire

2 rue de Dormagen  
59350 SAINT ANDRÉ LEZ LILLE  
03 28 38 94 94

[www.qualimentaire.fr](http://www.qualimentaire.fr)

LinkedIn  
Youtube

Directrice de publication : Cathy GAUTIER

Crédits photos : Qualimentaire  
Comité de Promotion  
Mathieu HÉBERT  
Getty Images/iStockphoto

# QUI EST QUALIMENTAIRE ?

Qualimentaire est soutenu par la Région Hauts-de-France pour :

- Accompagner l'obtention de nouveaux SIQO et le maintien des démarches existantes en Hauts-de-France
- Appuyer le **développement** des SIQO
- Sensibiliser les relais pour développer la consommation

## Ce que nous apportons

-  Expertise
-  Accompagnement durable/pérenne
-  Objectivité Neutralité Transversalité
-  Réactivité
-  Intérêt général
-  Engagement Exigence

## Ce que nous proposons

-  Soutien aux filières
-  Reconnaissance du produit
-  Partage d'expérience
-  Partenariat réseaux externes
-  Démarche de progrès
-  Veille réglementaire

## Les 5 signes officiels de qualité et d'origine



**Label Rouge**  
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'AOP**  
désigne un produit dont toutes 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.



**L'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 STG**  
ne fait pas référence à une origine, mais protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.



**L'AB**  
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.

## Nos 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 des producteurs de Haricot de Soissons
- Association Endives de pleine terre
- Association Le Cochon des Géants
- Association Lingot du Nord
- Association Miels des Hauts-de-France\*
- Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux
- ODG Maroilles
- Pomme de terre fritable (Pom'Idéal)\*
- Qualicnor

\* filières en émergence

## Budget 2024

### Budget de fonctionnement

**541 K€uros**

#### Recettes

Région .....	400 K€uros	soit 73,4 %
Cotisations Chambres consulaires/ODG .....	17 K€uros	soit 3,2 %
Autres financements publics (DRAAF/Douaisis Agglo).....	8 K€uros	soit 1,4 %
Prestations.....	32 K€uros	soit 5,9 %
Loyers/Refacturations de charges .....	88 K€uros	soit 16,1 %

#### Charges

Personnel .....	396 K€uros	soit 73,2 %
Achats et charges externes .....	131 K€uros	soit 24,2 %
Dont Communication .....	7 K€uros	soit 1,3 %
Impôts et taxes .....	11 K€uros	soit 2 %
Subvention reversée (partenariat convention .....	3 K€uros	soit 0,6 %
Douaisis Agglo)		

## Composition de l'équipe

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

### Direction

- . Cathy GAUTIER, directrice
- . Odile LIÉBAËRT, responsable administratif (jusque fin juin) remplacée par
- . Véronique VANDERMEERCH, assistante de direction

### Pôle SIQO

- . Benoit BODET, chargé de missions, responsable de l'accompagnement SIQO
- . Antoine PEUGEOT, chargé de missions en charge de l'accompagnement SIQO, notamment sur les produits de la filière aquatique
- . Rino IIDA, coordinatrice Filières SIQO, en charge de l'animation de l'ODG Miel des Hauts-de-France

### Pôle Filières et réseau

- . Camille ACEDO, chargée de missions Filières et réseau, en charge de la communication SIQO auprès des professionnels, remplacée par
- . Mathilde BEL, à partir de février 2024

### Communication

- . Valérie BERTHE, assistante technique et communication, en charge de la communication dans les salons auprès du grand public, du site internet, des newsletters, des réseaux et en appui aux différents projets

avec le soutien de :

- . Zoé ANTOINE, Master 2 de l'Université Polytechnique Hauts-de-France de Valenciennes, stagiaire de janvier à juillet, en charge de poursuivre les travaux sur la demande de reconnaissance en AOP du Cidre de Thiérache
- . Vincent THARAUD, 5<sup>ème</sup> année d'études d'Ingénieur pour la Terre à Junia ISA, stagiaire de février à août, en charge d'initier la mise en place de solutions d'animations durables, à travers une mutualisation de l'animation de plusieurs ODG
- . Léa REMY, contrat d'apprentissage d'un an, dès le 4 septembre, étudiante à Sciences Po Lille en politiques publiques de l'alimentation et de l'agriculture, Master «Boire manger Vivre» pour accompagner la réflexion de mutualisation des ODG



# DÉVELOPPER ET STRUCTURER L'OFFRE DE PRODUITS SOUS SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ EN HAUTS-DE-FRANCE

## 1- Développer



### Reconnaissance ou révision en Indication Géographique Protégée ou Appellation 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 ou révision en 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

Dossier n° 1

## 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 : **Miels des Hauts-de-France**  
Nombre d'apiculteurs concernés : 28

Qualimentaire œuvre depuis 2016 à l'obtention de l'IGP

**2024 > Instruction par la commission européenne  
> Mise en place de la certification**

Dossier suivi par : **Benoît BODET** ~ [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)  
**Rino IIDA** ~ [riida@qualimentaire.fr](mailto:riida@qualimentaire.fr)



## Reconnaissance Cidre de Thiérache en AOP



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

**2024 > 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)

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)*

## Reconnaissance Vieux Lille en AOP



Le Vieux-Lille est un cousin du Maroilles affiné différemment. C'est un fromage à pâte molle, à égouttage spontané, de forme carrée, fabriqué avec du lait de vache emprésurée, à pâte salée et fermentée et à croûte resalée puis lavée.

Il se présente sous 2 formes ; la plus classique avec un poids d'environ 700 grammes puis une plus petite d'environ 200 grammes.

Son autre nom est : Gris de Lille.

Demandeur : **Syndicat du Maroilles**

Nombre de transformateurs concernés : 5

**2024 > Mise en place d'un groupe de travail pour caractériser le produit et les pratiques**

*Dossier suivi par : Antoine PEUGEOT ~ [apeugeot@qualimentaire.fr](mailto:apeugeot@qualimentaire.fr)*

## 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.

Demandeur : **Association Caps Qualité (JC David)**

**2024 > Finalisation du dossier de demande**

**Le dossier a été déposé à l'INAO fin 2024 pour un passage en commission permanente début 2025**

*Dossier suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr*

## 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 (Les Entrées de la Mer)**

**2024 > Finalisation du dossier de demande**

**Le dossier a été déposé à l'INAO fin 2024 pour un passage en commission permanente début 2025**

*Dossier suivi par : Antoine PEUGEOT ~ apeugeot@qualimentaire.fr*

## Instruction de la demande d'extension de l'aire géographique 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» intègre les produits poulet, pintade, dinde, chapon, poularde et chapon de pintade.

Demandeur : **Qualicnor**

Nombre de producteurs concernés : 70

**2024 > Instruction de la demande d'extension de l'IGP**

*Dossier suivi par : Antoine PEUGEOT ~ [apeugeot@qualimentaire.fr](mailto:apeugeot@qualimentaire.fr)*

## Révision 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 : séchés 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 : 15  
et 1 unité de conditionnement

**2024 > Révision des cahiers des charges et du dossier ESQS Lingot du Nord**

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)*



## 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.

Demander : **Association de défense du Genièvre Flandre Artois**

Nombre de producteurs concernés : 2

**2024 > Suivi de l'instruction du dossier par l'INAO**

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr*

## Révision Volailles Label Rouge



Les Volailles Label Rouge 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.

Demander : **Qualicnor**

Nombre de producteurs concernés : 70

**2024 > Suivi de l'instruction des modifications apportées aux conditions de production spécifiques**

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ bbodet@qualimentaire.fr*

## 2- Structurer

### IGP Ail fumé d'Aleux



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 : 6

**2024 > Animation de l'ODG (Conseil d'administration/Assemblée Générale, contrôles internes de l'ODG, audit ODG externe)**

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)*

### 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**

Nombre de producteurs concernés : 13  
et 2 conditionneurs

**2024 > Suivi de la certification  
> Structuration de l'ODG**

*Dossier suivi par : Benoît BODET ~ [bbodet@qualimentaire.fr](mailto:bbodet@qualimentaire.fr)*

## FOCUS SUR : La commission d'examen organoleptique

Composée de professionnels compétents et d'experts et/ou d'amateurs passionnés préalablement formés, la commission a pour finalité, par la dégustation, de s'assurer que le produit correspond bien au produit attendu, tel que défini par l'ODG, pour le cahier des charges concerné et l'absence de défauts rédhibitoires.

Trois commissions d'examen organoleptique se sont déroulées en 2024 :



. 7 mai pour le Genièvre



. 19 septembre pour le Haricot de Soissons



. 7 novembre pour le Miel de Tilleul de Picardie

Les jurés attribuent des notes aux différents échantillons présentés.

Le but de la commission n'est pas de comparer les lots présentés, mais d'apprécier chaque lot pour réaliser les examens visuel, olfactif et gustatif.

## Notre expertise

Faire découvrir notre travail d'accompagnement avec les ODG dans la valorisation de leurs SIQO afin d'inciter d'autres professionnels à adhérer



**24 et 25 juin, Voyage en pays d'Othe**

A la découverte des vergers et des spécificités du cidre du pays d'Othe avec les producteurs de cidre de Thiérache



**18 juin, Educ'tour produits de la mer**

Deux entreprises Caps Qualité, Les Entrées de la Mer et JC David, ouvrent leurs portes afin de présenter le savoir-faire de leurs produits sous Label Rouge

## FÉDÉRER LES FILIÈRES SOUS SIQO DES HAUTS-DE-FRANCE

### Commissions Qualité

**12 juin : Stratégie de communication inter-ODG**

Intervention du collectif Entre Alpilles, Crau et Camargue pour témoigner de la mise en place de leur stratégie de communication entre les ODG

**20 juin : Stratégie de communication d'un ODG**

Intervention du Consortium du Jambon de Bayonne pour rapporter leur politique de communication d'un ODG

**10 octobre : Le Fonds LEADER, quelles opportunités pour les filières sous SIQO ?**

Intervention de Charlotte Aubert du Sympac, Vanessa Protin de la CCHF, Clothilde Bulté et Wendy Kempa de la CCSA

**3 décembre : Les ingrédients SIQO dans les produits transformés (dénomination et protection du nom) avec l'INAO et les Fraudes (Olivier RUSSEIL, Emilie LAGADEC et Yves CAILLE)**



## Chaire INFAAQT

Nous poursuivons notre partenariat avec la Chaire INFAAQT, en participant aux restitutions des différentes études sous la thématique : *«Les démarches SIQO dans la jungle des labels. Des atouts à faire valoir dans un contexte de transition»*. Cette restitution a été partagée lors de notre Assemblée Générale le 26 juin.

## INNOVER EN PROPOSANT UNE RÉFLEXION SUR UN ODG MULTI-PRODUITS



De février à août, une étude régionale visant à répertorier les forces et faiblesses des ODG, et sur les moyens de renforcer leur animation a été réalisée par Vincent Tharaud, en stage à Qualimentaire dans le cadre de ses études à l'ISA.

Cette investigation se compose d'une étude qualitative régionale, pour recenser les besoins des ODG, et d'un benchmark national, pour identifier les différentes formes d'animation des ODG en France.

Lors de l'enquête qualitative menée auprès des producteurs membres des ODG, les besoins les plus importants exprimés sont un appui financier, des outils en matière de communication, un appui stratégique en matière de gestion et le renfort du collectif.

Associée au benchmark national des formes d'animations des ODG, cette étude a conduit au recrutement d'une animatrice dont le poste à vocation à être mutualisé entre différents ODG.

Cette étude a également permis de lancer la réflexion sur la mise en place d'un ODG multi-produits, c'est-à-dire un ODG qui gère plusieurs cahiers des charges.

En effet, d'autres expériences nationales démontrent que ces structures peuvent permettre de rendre plus efficace la gestion des SIQO et apporter une réponse aux besoins des ODG.

Léa Remy a été recrutée en alternance sur ce projet à partir de septembre 2024. A l'automne, le projet a été présenté aux ODG pour identifier ceux qui souhaitent s'engager dans la réflexion.

# PARTENAIRE DES TERRITOIRES POUR ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

## Intégration dans les projets alimentaires territoriaux

### PAT

Participation active aux ateliers de co-construction des projets alimentaires de territoire sur : PNR Baie de Somme Picardie Maritime, Communauté d'Agglomération de la Porte du Hainaut

### 10 avril

Journée Somme Produits locaux, organisée par le département de la Somme

### Fête du Bien Manger à Bapaume, 15 juin

Présentation des SIQO et des produits présents en région Hauts-de-France

### Préparation Festival de l'alimentation 2025

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*.

2024 prépare le **festival de l'alimentation** sur Saint-Quentin après l'annulation de celui-ci sur le territoire de la CCPV (Pévèle Carembault). Nous avons également bénéficié d'un accompagnement pour structurer la gouvernance de notre collectif.

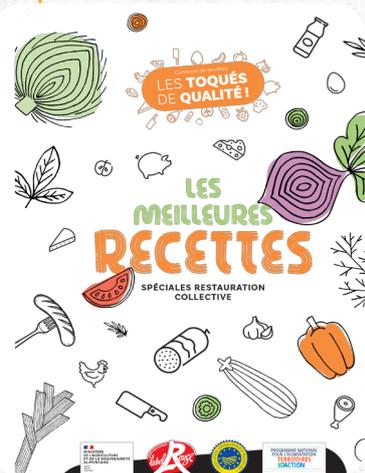
Les Essaimeurs sont un groupement associatif de fait où chacun a son rôle à jouer ; Qualimentaire planifie les réunions et les suivis.

Notre collectif est également en lien avec le Comité de Liaison de l'Alimentation Territoriale (CLAT) qui regroupe les 4 institutions travaillant autour de l'alimentation DRAAF/ARS/DREETS/ADEME afin de définir une fiche route sur l'alimentation durable où les politiques publiques collaborent avec le terrain, les associations.



# VALORISATEUR DE RESSOURCES

## Pour les territoires et acheteurs de la restauration collective publique



### Concours Les Toqués de la qualité

> **Partenaire** du concours Les Toqués de la qualité mis en place par FedeLIS, avec le soutien du Ministère de l'agriculture.

Destiné aux acteurs de la restauration collective, le challenge était d'intégrer des produits Label Rouge et/ou IGP dans leurs menus, avec un prix maximum de 2€ par assiette.

Il vise à témoigner qu'il est réellement possible d'intégrer des produits Label Rouge/IGP en restauration collective.

> **En 2024, publication du livret de recettes et finalisation de l'ensemble des livrables (fiches, vidéos, témoignages)**

**A PRO**  
**BIO**  
Hauts-de-France

### Projet de Groupement de commandes

> **Partenaire** du projet, coordonné par APROBIO, en partenariat avec l'APASP

**Objectif** : Impulser et accompagner la création de groupements de commandes pour les communes des territoires déjà structurés et dynamiques dans leurs démarches de PAT, afin de mes aider à atteindre les objectifs de la loi EGALIM

## Avec la géolocalisation des produits sous SIQO vendus en direct



### Partenariat avec la Chambre d'Agriculture

Entretien en visio sur un questionnaire d'évaluation de l'outil [ouchacheterlocal.fr](http://ouchacheterlocal.fr) dans le but de le faire évoluer

## Auprès des relais grand public

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



### Capsule vidéo, 23 avril

En partenariat avec l'Union régionale des consommateurs (UROC), réalisation d'une capsule vidéo pour :

- Expliquer les SIQO
- Renforcer la connaissance et l'utilisation des produits sous SIQO en RHF dans le cadre des lois Egalim et Climat et résilience (restauration collective, restauration privée, GMS, en vente directe via la géolocalisation).

Cette capsule vidéo a été réalisée le 23 avril chez Ludovic Duban, producteur d'endives de pleine terre Label Rouge, basé à Illies

<https://www.inc-conso.fr/content/savoir-reconnaitre-les-5-signes-de-lorigine-et-de-la-qualite-garantis-par-letat>



### Sensibilisation sur la qualité alimentaire, 13 juin

Dans le cadre de son dispositif P.A.N.I.E.R.S, Bio en Hauts-de-France a sollicité Qualimentaire pour sensibiliser les adhérents du CCAS de Villeneuve d'Ascq au déchiffrement d'une étiquette alimentaire, à la distinction entre les labels officiels et marketing ainsi qu'aux produits sous SIQO existants en région Hauts-de-France.

> 10 participants

### Sensibilisation et atelier cuisine

Dans le cadre de l'appel à projet MSA Solidarité, l'Andès a fait appel à Qualimentaire pour sensibiliser les équipes des épiceries solidaires du territoire du Douaisis Agglo, aux SIQO. Deux temps ont été organisés :

#### Vendredi 11 octobre

Sensibilisation à la qualité alimentaire, déchiffrement d'une étiquette alimentaire, reconnaissance des labels officiels, présentation des produits sous SIQO en Hauts-de-France

#### Jeudi 31 octobre

Atelier cuisine avec Magali RAULIN-CURY de la Cantine des évidences avec les produits SIQO (Maroilles AOP, endives AB, pommes de terre Pompadour Label Rouge, œufs de poules élevées en plein air Label Rouge, betteraves rouges cuites sous vide Label Rouge) à Episol59



## Auprès des relais grand public

### Les salons



### Salon International de l'Agriculture du 24 février au 3 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 en Nord : Haricot de Soissons IGP, Soupe de poissons Label Rouge, Cochon des Géants Label Rouge, Genièvre Flandre Artois IG, Lentilles vertes AB, Près-salés de la baie de Somme AOP, Miel de Tilleul de Picardie en demande de reconnaissance IGP, Endive de pleine terre Label Rouge, Lingot du Nord IGP-Label Rouge, Viande bovine Label Rouge, Pomme de terre Pompadour Label Rouge, Ail fumé d'Arleux IGP et Volailles de Licques IGP-Label Rouge.

> 35 producteurs/éleveurs durant les 9 jours

Nombre visiteurs du salon : 603 000



## Auprès des relais grand public



### Terres en Fête du 7 au 9 juin

Mise à l'honneur des produits SIQO avec présence des producteurs, coordination et dégustations de leurs produits sous SIQO

Vendredi : Soissons IGP, Ail fumé d'Arleux IGP, Miel de Tilleul de Picardie en demande de reconnaissance IGP  
Samedi : Lingot du Nord IGP-Label Rouge et flageolet vert Label Rouge, Ail fumé d'Arleux IGP, Viande de porc Label Rouge, Maroilles AOP

Dimanche : Viande bovine Label Rouge, Ail fumé d'Arleux IGP, Cidre de Thiérache en demande de reconnaissance AOP, Volailles de Licques IGP-Label Rouge

> 22 producteurs/éleveurs durant les 3 jours

Nombre visiteurs du salon : 87 000



### Salon des produits régionaux Auchan, 13 juin

Destiné aux très petites entreprises (TPE), petites et moyennes entreprises (PME) du monde agricole et de l'agroalimentaire installés dans les Hauts-de-France.

Participaient également à ce salon le Marché de Phalempin, un producteur de Maroilles, Les Entrées de la Mer, Volailles de Licques et AProBio.

## Auprès des relais grand public

### Les foires



#### Foire de Châlons-en-Champagne, 4 septembre

Journée SIQO sous le chapiteau de l'INAO

A l'occasion de la 78<sup>ème</sup> Foire de Châlons-en-Champagne du 30 août au 9 septembre, 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 : Haricot de Soissons IGP, Lingot du Nord LR/IGP et Flageolet vert LR.



#### Foire d'Hazebrouck, 6 septembre

Intervention à la conférence sur l'alimentation durable et la santé dans l'assiette de la foire. Présentation de Qualimentaire, des SIQO et surtout des produits SIQO régionaux



#### Fête du lait, 19 septembre

Stand commun avec l'animatrice du Syndicat du Maroilles et un producteur de cidre de Thiérache

#### Fête du Haricot de Soissons, 28 et 29 septembre

En collaboration avec Richard Boucherie du Centre Régional de Ressources Génétiques, Qualimentaire animait le dimanche l'espace dédié à l'Indication Géographique Protégée en présentant les spécificités du Haricot de Soissons bénéficiant de ce signe ainsi que les autres haricots secs emblématiques de la Région Hauts-de-France.



## Sources d'information



### www.goutezlaqualite.com

- > Accompagnement à l'animation du site internet
- > Réalisation de documents :
  - . Dépliant Voyage gourmand dans les Hauts-de-France n° 1 avec un focus sur le Haricot de Soissons IGP, la lentille verte, le Maroilles AOP et la Viande bovine Blanc Bleu Label Rouge
  - . Fiches recettes printemps, été, automne et hiver

### > Meuble d'activités multi-faces SIQO

En collaboration avec le Comité de Promotion des Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France

## Entrez dans une démarche qualité !

Accueil Les signes officiels de qualité Entrez dans une démarche qualité !

Vous êtes agriculteur, association de producteurs, entreprise agro-alimentaire, représentant de filières et vous souhaitez entrer dans une démarche officielle de qualité ?

### Faites appel à Qualimentaire

Qualimentaire regroupe des approches variées et complémentaires de la qualité alimentaire qui lui permettent d'intervenir de façon concrète et ciblée en fonction des besoins identifiés.

30 années d'expérience lui assure une parfaite connaissance de la qualité alimentaire et des démarches officielles de qualité, que ce soit au niveau d'un produit agricole et d'un produit transformé, et vous garantit un accompagnement cohérent à toutes les étapes et pour tout type de structure. En individuel comme en collectif !

Son réseau lui permet d'être au fait des dernières exigences imposées par les pouvoirs publics en ce domaine.

Grâce au soutien financier de la Région Hauts-de-France, nous pouvons

- Le choix de la/les démarche/s officielle/s la/les plus pertinentes.
- Le montage de dossier de demande de certification.
- La réalisation des études.
- Le suivi des liens avec l'INAO.



## Réseaux

3 newsletters ODG

1 newsletter grand public

Nombre de publications LinkedIn : 22

Nombre de vues site internet : 6200

## 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

