



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

Rapport d'activités
 2018



soutenu par
 Région
 Hauts-de-France

www.qualimentaire.fr



Edito du Président

Depuis plus de 30 ans, le Groupement Qualité, à la demande des consommateurs et avec le soutien de la Région et des 3 chambres consulaires se positionne comme centre de ressources et d'expertise sur les signes officiels de qualité et la qualité alimentaire.

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, en 2018, dans la continuité de 2017, les projets ont été développés autour de 3 axes :

- **Faciliter l'émergence de filières** en démarche officielle de qualité, et participer au développement de filières de qualité efficaces, rémunératrices et porteuses de valeur ajoutée équitablement répartie.
- **Acquérir et fournir une expertise** en tant que centre de ressources et d'expertise sur les signes officiels de qualité, et la qualité alimentaire.
- **Diffuser les connaissances** et les informations factuelles sur les signes officiels de qualité.

Le présent document vous permettra d'en savoir plus sur les différentes actions engagées.

En matière d'accompagnement à l'émergence de filières SIQO, la priorité a été donnée à l'accompagnement de la **démarche IGP Haricot de Soissons**, engagée depuis près de 20 ans. Grâce à l'expertise du Groupement Qualité, et avec l'appui du Centre régional de ressources génétiques sur les aspects semence et recherches historiques, un dossier reconnu complet a été déposé pour instruction à l'INAO.

Par ailleurs, de nombreuses actions, en lien avec nos partenaires ont été menées pour développer le partage d'expérience et l'interconnaissance entre les filières SIQO. Retenons notamment l'organisation d'un atelier participatif pour construire une **stratégie de communication autour des SIQO**, un atelier d'information, coanimé avec l'INAO, et bien sûr le projet d'**ODG multi-produits**, où les maîtres mots sont mutualisation, optimisation de moyens, avec pour objectif de faciliter **l'émergence des démarches SIQO**, le **maintien et le développement des démarches existantes**.

Citons également la construction de **l'observatoire économique des SIQO** (parution début 2019), une première en région Hauts-de-France, un beau projet partenarial qui permet d'identifier le poids économique des filières SIQO sur le territoire régional, avec pour objectif d'aider au pilotage de la politique agricole.

Ou encore la refonte du site *goutezlaqualite.com*, créé en partenariat avec le Comité de Promotion, site qui promeut les produits sous SIQO de la région Hauts-de-France, avec des actus et des recettes.

Pour finir, dans le cadre du projet INTERREG AD-T (filière agroalimentaire durable transfrontalière), le Groupement Qualité a coordonné la mise en place d'une **exposition itinérante** «*Les bonnes pratiques du secteur agroalimentaire, du champ à l'assiette*» et de son **livret pédagogique**, destinés à être largement utilisés, notamment par les établissements scolaires et les collectivités.

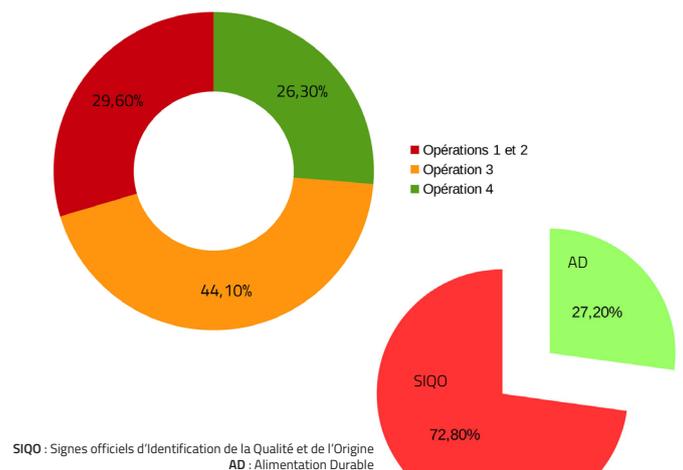
De bien beaux projets qui renforcent le positionnement du Groupement Qualité comme centre de ressources et d'expertise autour des SIQO et la qualité alimentaire sur l'ensemble de la région Hauts-de-France.

Xavier GARENEAUX
Président du GRQA
Président du SYNBO LIC

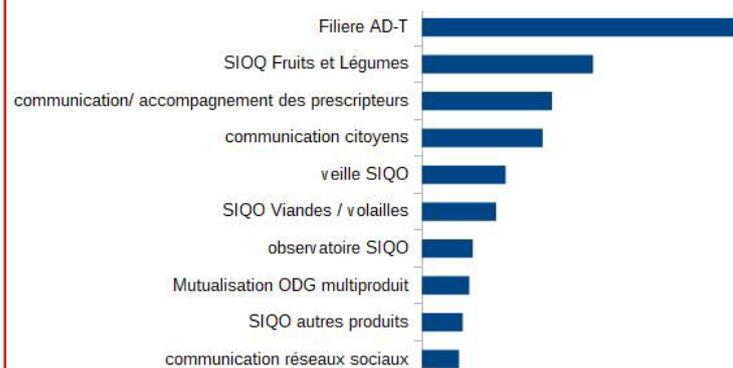
Les 3 axes du Groupement



Temps passé par opération



Top ten des dossiers



Soutien aux filières engagées

6 filières :

- Volailles de Licques 
- Soupe de poissons 
- Viande fraîche de gros bovins de boucherie (Blanc Bleu) 
- Endives de pleine terre 
- Saumon farci, farce aux petits légumes 
- Lapin de chair en carcasse et découpe 

Fonctionnement ODG :

- Caps Qualité 
- Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux 
- Association Lingot du Nord  

Emergence nouvelles filières

10 dossiers :

- Haricot de Soissons
- Miel de tilleul de Picardie
- Porc label rouge
- Carotte de Tilques
- Pomme de terre label rouge
- Genièvre Flandre Artois
- Mayonnaise label rouge
- Flamiche au Maroilles label rouge
- Haddock label rouge
- Fromage de Bergues tradition

Observatoire économique SIQO

- Porteur du projet fédérant 6 autres partenaires (INAO, Chambre d'Agriculture Hauts-de-France, A Pro Bio, Bio en Hauts-de-France, DRAAF et Région Hauts-de-France) associés au sein d'une convention de partenariat.

- Questionnaire complémentaire envoyé à tous les ODG ayant une activité en Hauts-de-France dans le but d'élaborer un mémento synthétisant les résultats de l'analyse économique du poids des SIQO en Hauts-de-France au global et par filière.

Participation à des projets européens

Partenaire de 2 projets Interreg France-Wallonie-Vlaanderen V (2016-2020)

Participation à des projets européens :

- **Filière AD-T** (pour le développement d'une Filière Agroalimentaire Durable Transfrontalière), mobilisation des consommateurs vers une alimentation durable :

- Poursuite de l'étude transfrontalière sur les pratiques et les habitudes alimentaires.
- Création d'une exposition itinérante et de son livret pédagogique.
- 1^{ère} édition de la semaine transfrontalière de l'alimentation durable, plus de 1500 personnes touchées.
- Préparation du Salon des outils pédagogiques de l'alimentation durable (30/04/19).

- **AD-In** (Alimentation Durable Inclusive) pour développer l'accès à l'alimentation durable pour tous et en particulier aux personnes les plus vulnérables (partenaire associé).

Dynamique collective filières

- Présentation des nouvelles dispositions de contrôle communes aux SIQO, en présence de l'INAO et d'Avicert.
- Construction d'une stratégie globale de communication autour des SIQO.
- Réflexion sur une structuration en ODG multi-produits.

Sensibilisation grand public

- Participation à 6 événements (SIA, Salon MEL, Foire de Douai, Foire d'Arleux, Foire de Châlons-en-Champagne, Fête du lait).
- Ateliers de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire via les produits de qualité.

Nombre de personnes touchées : **718**

Site internet : **10258** visiteurs

Sensibilisation des relais d'information

- Salon Auchan - PME
- Terres en fête
- Réunion régionale Eurotoques Hauts-de-France
- Forum des opportunités
- Journée relais locaux UFC Que Choisir sur la thématique des produits de la mer
- Acteurs de la restauration collective
- Accompagnement à la refonte du site internet *goutezlaqualite.com* et des fiches recettes associées
- Appui dans la mise en place de la semaine «Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table» dédiée aux SIQO (03/19)

Animation auprès des jeunes

- Sensibilisation au gaspillage alimentaire à l'école Albert Camus de Roubaix.
- Interventions dans les lycées sur la thématique de la qualité alimentaire, lecture d'une étiquette et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Nombre de scolaires touchés : **68**



LES 5 SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ ET D'ORIGINE



Le Label Rouge est l'unique signe national officiel qui garantit une qualité supérieure à celle d'un produit courant similaire, tant au niveau de sa production, de son élaboration que de sa qualité gustative.



L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) désigne un produit dont les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



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.



Ce signe officiel européen ne fait pas référence à une origine, mais protège la composition traditionnelle d'un produit ou son mode d'élaboration traditionnel.



Ce logo apparaît sur les produits qui contiennent 100 % d'ingrédients "Bio" ou au moins 95 % dans le cas des produits transformés. "L'Eurofeuille" remplace progressivement le logo français AB à l'échelle européenne.

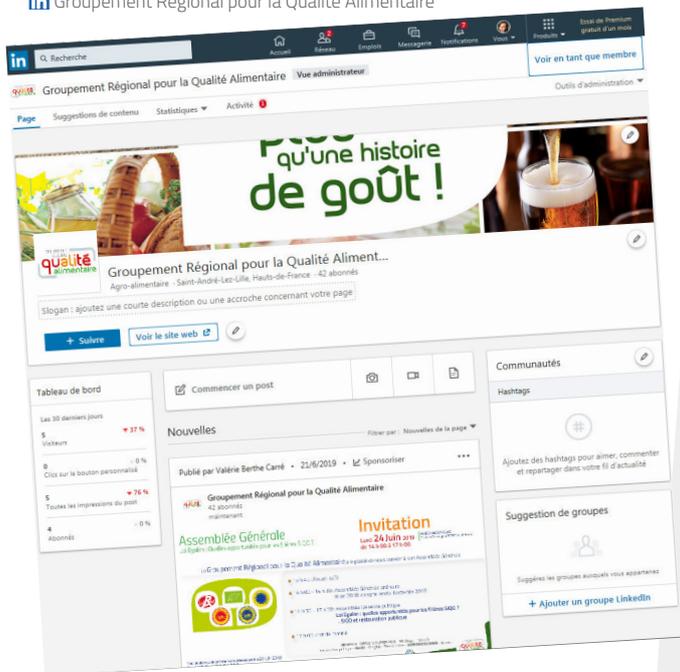


Sont également présents sur le territoire, les produits Label Rouge suivants :

- Agneau de plus de 13 kg carcasse
- Baguette de pain de tradition française
- Betteraves rouges cuites sous vide
- Farine pour pain de tradition française
- Pain de tradition française
- Saumon atlantique

Conception : Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire, Janvier 2019 - Sources : Orléanais (2017), Observatoire économique des SICO (données 2017)

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire



Pour votre alimentation, exigez la qualité !



Label Rouge, AOP, IGP, STG, Agriculture biologique... En France et en Europe, ces signes officiels d'origine et de qualité garantissent des aliments typiques, de qualité supérieure, avec une garantie d'origine ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.

Depuis plus de 30 ans, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire accompagne les producteurs et les filières des Hauts-de-France dans leurs démarches d'obtention de ces signes et sensibilise les consommateurs et les citoyens à une alimentation durable et de qualité.

Découvrir le Groupement Qualité

Nos services



ACCOMPAGNER LES FILIÈRES ET LES PRODUCTEURS
Agriculteurs, association de producteurs, entreprises de l'agro-alimentaire : nous vous accompagnons dans vos démarches officielles de qualité.



APPUYER LES COLLECTIVITÉS ET LES TERRITOIRES
Projet alimentaire de territoire, restauration scolaire, circuits-courts... De la stratégie aux actions de terrain, nous vous accompagnons pour mettre en place les projets les plus pertinents.

@Qualimentaire



Membres de l'Assemblée Générale



Autres filières membres :
Symbolic, filière boissons et filière légumes

Partenaires récurrents



Conception, réalisation et crédits photos :
Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

✉ : info@qualimentaire.fr
☎ : 03 28 38 94 94

Maison des Saveurs, 2 rue de Dormagen
59350 Saint-André-lez-Lille

