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

Professionnels de l'alimentation, choisissez la qualité



Rejoignez notre réseau !

Qui sommes-nous ?

Un **réseau** à votre disposition pour un **partage d'expériences et de compétences**, engagé pour la préservation des patrimoines et savoir-faire régionaux.

Depuis plus de 40 ans, nous mettons **notre expertise** au service des filières agroalimentaires des Hauts-de-France, pour **obtenir et faire vivre vos produits sous signes officiels de qualité** (Label Rouge, l'AOP, l'IGP et la STG).

Ensemble créons de la valeur pour les producteurs et leurs territoires.

Ce que nous vous apportons

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

Ce que nous vous proposons

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

LES 5 SIGNES OFFICIELS DE QUALITE ET D'ORIGINE (SIQO)

Seuls repères de confiance, ils garantissent la qualité, l'orgine et les engagements des producteurs.

Officiellement supérieur

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.



Officiellement du terroir

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.



Officiellement d'ici

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.



Officiellement traditionnel

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.



Officiellement naturel

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.



Crédit photos : Comité de Promotion/Studio Teckné
Miels des Hauts-de-France, APro Bio

LES MISSIONS D'UN ORGANISME DE GESTION

Missions d'intérêt général définies par le Code de la Pêche Maritime

DÉFENSE
Gestion des usurpations, protection juridique
Protection des territoires

COMMUNICATION
Étiquetage
Valorisation
Gestion des réclamations
Réseau

VIE ASSOCIATIVE COLLECTIVE
AG, CA, réunions techniques
Cotisations
Suivi du budget

ORGANISATION
Organigramme
Système qualité
Diffusion documentaire, rédaction, archivage
Gestion des informations
Aptitude au recueil des données

ÉLABORATION/APPLICATION DES CAHIERS DES CHARGES ET PLANS DE CONTRÔLES
Lien INAO (cahier des charges)
Lien organisme certificateur (plan de contrôle)
Formalisme rédactionnel
Collecte de données techniques
Mise en œuvre des décisions INAO

SUIVI HABILITATION
Diffusion informations nouveaux membres
Procédure (délais)
Déclaration d'identification et engagement opérateurs
Lien organisme certificateur (décision habilitation)
Liste des opérateurs identifiés

CONTRÔLES
internes, externes, audits ODG

Nous les accompagnons

Association Belle Bleue Promotion
. *Viande bovine Blanc Bleu*

Association Caps Qualité
. *Filet de hareng fumé doux*
. *Soupe de poissons*
. *Saumon farci, farce aux petits légumes*
. *Mayonnaise*
. *Haddock*
Demande de reconnaissance Label Rouge
. *Terrine de saumon*
Demande de reconnaissance Label Rouge

Association Endives de pleine terre
. *Endives de pleine terre*

Association Le Cochon des Géants
. *Cochon des Géants*

Association Lingot du Nord
. *Lingot du Nord*

. *Carotte*
Demande de reconnaissance Label Rouge

Dossier en cours

Association Lingot du Nord
. *Lingot du Nord*

Association de défense du Genièvre Flandre Artois
. *Genièvre*
. *Genièvre Flandre Artois*

Association des producteurs de Haricot de Soissons
. *Haricot de Soissons*

Association Miels des Hauts-de-France
. *Miel de tilleul de Picardie*

Groupement des producteurs d'Ail fumé d'Arleux
. *Ail fumé d'Arleux*

Qualicnor
. *Volailles de Licques*

Association de défense de l'appellation Prés-Salés de la Baie de Somme
. *Prés-Salés de la Baie de Somme*

Atelier Agriculture Avesnois Thiérache
. *Cidre de Thiérache* *Demande de reconnaissance AOP*

Syndicat du Maroilles
. *Maroilles*
. *Vieux Lille* *Demande de reconnaissance AOP*

Notre équipe

Pôle SIQO
Benoît BODET, Chargé de missions
bbodet@qualimentaire.fr
06 99 97 71 43

Antoine PEUGEOT, Chargé de missions
apeugeot@qualimentaire.fr
07 87 23 07 71

Rino IIDA, Coordinatrice filières SIQO
riida@qualimentaire.fr
07 59 60 61 63

Pôle Filières Réseau
Mathilde BEL, Chargée de missions
mbel@qualimentaire.fr
06 72 13 57 18

Communications
Valérie BERTHE
vberthe@qualimentaire.fr
07 68 75 46 48

Direction
Cathy GAUTIER, Directrice
cgautier@qualimentaire.fr
06 71 27 34 21

QUALIMENTAIRE
2 rue de Dormagen 59350 ST ANDRÉ-LEZ-LILLE
03 28 38 94 94 **www.qualimentaire.fr**

soutenu par Région Hauts-de-France

Qualimentaire, février 2026