



PÔLE D'EXCELLENCE AGRO-ALIMENTAIRE

En tant que membre d'AGROE, ADRIANOR offre 2 pages d'Agro-jonction à la présentation d'une action régionale, ici : Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire votre interlocuteur pour les Signes Officiels de qualités

Notre mission :

Depuis 1985, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire apporte un soutien technique aux professionnels de l'alimentation. Les agriculteurs, producteurs, professionnels de l'agro-alimentaire souhaitant valoriser et protéger leur savoir-faire, leur terroir, leurs modes de production spécifiques, les qualités gustatives de leurs produits ont ainsi un interlocuteur unique et compétent !

Les démarches officielles de qualité, Quesako ?

Au nombre de 5, les SIQO sont regroupés en catégories en fonction des garanties apportées :

Label rouge :	officiellement bon
AB :	officiellement naturel
AOP :	officiellement du terroir
IGP :	officiellement d'ici
STG :	officiellement différent



Pourquoi s'engager dans une démarche officielle de qualité

Valoriser un engagement de qualité

Cette démarche reconnue par les pouvoirs publics français (INAO) et européens se base sur un cahier des charges contrôlé par un organisme tiers et indépendant accrédité COFRAC (norme 17065) et agréés par les pouvoirs publics.

Mieux communiquer auprès des consommateurs

Les SIQO permettent aux opérateurs agricoles et alimentaires qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités particulières de leurs produits. La présence d'un signe officiel de qualité incite 66 % des consommateurs à acheter un produit (Source CREDOC 2011).

Renforcer sa santé économique

Une étude menée par l'Institut Régional de la Qualité Alimentaire de Midi-Pyrénées a montré que l'obtention d'un signe de qualité va souvent de pair avec des produits mieux représentés en grande surface et un développement des ventes.

Protéger son produit et son savoir-faire

Les appellations IGP, AOC et AOP protègent les producteurs contre les usurpations et imitations susceptibles d'induire le consommateur en erreur sur la véritable origine du produit. Ces démarches permettent donc d'ancrer les produits dans leur territoire.

Le rôle du Groupement

Au quotidien, le Groupement aide les professionnels de l'alimentaire dans leur choix de démarche de qualité, les accompagne dans le montage des dossiers pour l'obtention d'un SIQO (rédaction du cahier des charges, choix des prestataires pour les études, choix de l'organisme de contrôle), les informe des évolutions législatives et juridiques, et intervient auprès des ODG (Organismes de Défense et de Gestion), détenteur de la démarche pour les aider à maintenir leur démarche en adéquation avec les exigences définies par les pouvoirs publics.



Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire, c'est aussi un pôle de ressources et d'expertises sur la qualité alimentaire et l'alimentation durable.

Il encourage la mise en œuvre d'une alimentation durable en région, en apportant son expertise aux filières soucieuses de réduire leur impact environnemental, en formant et informant les collectivités et les citoyens. Bref, il défend une alimentation durable sous le signe de la qualité.

Qu'est ce que l'alimentation durable

On recense différents types de qualités, qui sont des éléments clés d'un principe novateur, l'alimentation durable : la qualité nutritionnelle, sensorielle, psychosociale, d'usage, technologique, environnementale, ou encore sanitaire. Chacune peut se retrouver dans le principe d'alimentation durable tel que défini par la FAO : une alimentation durable se veut « ayant de faibles conséquences sur l'environnement, qui contribue à la sécurité alimentaire et nutritionnelle ainsi qu'à une vie saine pour les générations présentes et futures.

Les systèmes alimentaires durables contribuent à protéger et à respecter la biodiversité et les écosystèmes, sont culturellement acceptables, économiquement équitables et accessibles, abordables, nutritionnellement sûrs et sains, et permettent d'optimiser les ressources naturelles et humaines».

Le groupement, centre de ressources et d'expertises sur l'alimentation durable

En tant que Centre de Ressources sur la Qualité Alimentaire en Région, le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire est un acteur incontournable de l'Alimentation en région. Il organise des animations et se tient à disposition pour fournir des outils et/ou intervenir auprès des différentes cibles (consommateurs, enfants, collégiens, lycéens, étudiants, acteurs de la restauration collective) sur toute question liée à la qualité alimentaire et à l'alimentation durable.

En effet, pour être acteurs et responsables de leur alimentation et ainsi participer au développement d'une alimentation durable, les consommateurs ont besoin d'être informés sur l'alimentation qui leur est proposée.

Zoom sur le projet Interreg AD-T, filière Alimentation Durable transfrontalière

Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire est partenaire du projet AD-T, ce projet Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, coordonné par Hainaut Développement a pour objectif de soutenir et d'accompagner les TPE/PME agroalimentaires, belges et françaises, de la zone frontalière, dans leurs démarches de développement transfrontalier, afin de stimuler leur croissance, leur compétitivité transfrontalière, et la création d'emplois dans ce secteur.

Afin d'obtenir des résultats durables, le projet entend viser tous les maillons de la filière agroalimentaire de la fourche à la fourchette : production, transformation, distribution et consommation.

Le consommateur cherche à satisfaire ses besoins et ses envies dans le cadre de contraintes économiques et de valeurs, tout cela dans un indispensable climat de confiance.

Le rôle du Groupement Qualité sera de mobiliser le consommateur aux enjeux de l'alimentation durable et sur toutes les initiatives mises en oeuvre en la matière sur le territoire transfrontalier, afin de faire de lui un potentiel consommateur durable.

Dans le cadre de ce projet, il a ainsi organisé le 04/04/2017 un événement intitulé **Alimentation Durable en France et en Belgique, vers des actions transfrontalières innovantes**

SAVE THE DATE
04/04/2017
Lille (Fr)

Interreg
France-Wallonie-Vlaanderen
Filière AD-T

ALIMENTATION DURABLE EN FRANCE ET EN BELGIQUE, VERS DES ACTIONS TRANSFRONTALIÈRES INNOVANTES

Professionnels de l'alimentaire, territoires, experts, associations... nous sommes tous mangeurs et donc **consom'acteurs**.

Intéressés pour prendre connaissance des tendances actuelles en matière d'alimentation durable en France et en Belgique ?
Volontaires pour dépasser les constats et aller vers des actions **transfrontalières innovantes** ?
Alors bloquez dès à présent la journée du **04 Avril 2017 - Lille (Fr)**

Intégré dans le cadre du programme Interreg V France-Wallonie-Vlaanderen, le projet «Filière Agroalimentaire Durable-Transfrontalière» entend, par différentes actions :

- Agir auprès de tous les maillons de la filière
- Stimuler la demande d'une alimentation durable au bénéfice de l'offre pour aller vers une croissance intelligente, durable et inclusive.

Plus d'informations, contactez :
Dorize REMY | Chargée de Missions Dév. Durable
Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire
DREMYqualimentaire.fr | (+33) 3 28 38 94 93

Partenaires de cette action : A PRO BIO, COOPÉRATIVE, QUALITÉ, POM, PROVINCE DE FLANDRE, PROVINCE DE LIEBOWITZ

Associés : Nord, Lille Métropole, Hainaut

Avec le soutien du Fonds Européen de Développement Régional
Interreg France-Wallonie-Vlaanderen
Projet Haute-Normandie

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire
2 rue de Dormagen, 59350 Saint-André-lez-Lille
☎ 03.28.38.94.94.

Contacts :

Sur les démarches officielles de qualité :

Benoit BODET, BBodet@qualimentaire.fr

Sur l'alimentation durable :

Dorize REMY, dremy@qualimentaire.fr

GROUPEMENT REGIONAL
qualité
alimentaire