

18^{ème}
édition

DU 25 AU 31 MARS 2019

.....

INVITEZ LES SAVEURS DES HAUTS-DE-FRANCE À VOTRE TABLE



DOSSIER DE PRESSE

Une opération menée par :



Comité de Promotion
des produits
de Picardie

Avec le soutien de :



En partenariat avec :



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table », du 25 au 31 mars 2019 : une opération qui convie les produits régionaux dans les menus de la restauration collective.

La semaine « Invitez des saveurs des Hauts-de-France à votre table », organisée par les Comités de Promotion des Chambres d'agriculture des Hauts-de-France, est une opération destinée à promouvoir la gastronomie régionale auprès des convives des établissements de restauration collective en gestion directe.

Du 25 au 31 mars, les chefs et gestionnaires de cuisine de 282 restaurants collectifs en gestion directe régaleront les papilles de leurs convives avec des repas à base de produits régionaux. Cette année, ce sont les produits sous Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) qui seront mis à l'honneur dans les assiettes des établissements participants : restaurants scolaires, collèges, lycées, cuisines centrales, hôpitaux, maisons de retraite...

La semaine « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table » vise à faire la promotion de la gastronomie des Hauts-de-France à l'échelle régionale, mais aussi nationale ; indirectement, son objectif est aussi de booster la consommation de produits régionaux, en les mettant en lumière par le biais de la restauration collective en gestion directe.

Les Signes officiels de qualité au menu

Les Signes officiels de qualité, partie intégrante du patrimoine alimentaire, constituent une garantie officielle pour les consommateurs en termes d'aliments de qualité, typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Ils permettent en outre de maintenir les emplois dans le territoire, et notamment dans les zones rurales. Les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine sont : le Label Rouge, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) et l'Agriculture Biologique. En Hauts-de-France, 46 produits sont sous SIQO, ce qui représente 7% des exploitations régionales. On compte notamment parmi ces produits les Lingots du Nord, l'ail fumé d'Arleux ou encore les moules de Bouchot.

Des outils pour mettre en relation acheteurs et producteurs

Grâce à un solide partenariat noué avec les grossistes impliqués dans l'opération depuis plusieurs années, l'approvisionnement en produits régionaux est facilité. Pour compléter cette offre, les Chambres d'agriculture des Hauts-de-France ont développé des outils de mise en relation destinés aux professionnels, notamment la plate-forme de commandes en ligne www.approlocal.fr, qui permet un approvisionnement en produits locaux et régionaux en quelques clics, en lien direct avec les producteurs.

Une démarche partenariale

Le Groupement pour la Qualité Alimentaire et A Pro Bio s'associe aux Comités de Promotion des Chambres d'Agriculture des Hauts-de-France pour mettre en place cette 18^{ème} édition. L'opération bénéficie également du soutien de la Région Hauts-de-France et des associations professionnelles du secteur de la restauration collective.



SOMMAIRE

- 4** Le projet et son contexte
- 5** Les SIQO, thème phare de l'édition 2019
- 9** Chiffres clés de l'opération
- 10** Une démarche partenariale
- 11** Le coin des recettes



Crédit photo : Comité de Promotion du Nord-Pas de Calais / Studio Tekhné

LE PROJET ET SON CONTEXTE

LE PROJET, EN BREF :

QUI : à l'initiative des Comités de Promotion des Chambres d'agriculture des Hauts-de-France.

POUR QUI : pour tous les convives qui prennent leur repas en restauration collective en gestion directe, quelque soit le secteur (enseignement, santé-social, travail).

AVEC QUI : le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire et A Pro Bio. L'opération bénéficie également du soutien de la Région Hauts-de-France et des associations professionnelles du secteur. L'approvisionnement en produits régionaux est facilité grâce aux partenariats avec les grossistes impliqués dans l'opération depuis plusieurs années.

QUOI : organisation d'un événement d'envergure nationale qui vise à promouvoir la gastronomie des Hauts-de-France dans les établissements de restauration collective en gestion directe.

POURQUOI : faire découvrir la richesse des filières régionales lors d'un événement convivial.

QUAND : du 25 au 31 mars 2019.

LA RESTAURATION COLLECTIVE, UNE VITRINE DE CHOIX !

La restauration collective est une vitrine de choix pour travailler sur la promotion de l'image gastronomique des Hauts-de-France.

En France, la restauration collective représente plus de 81 495 établissements et 3 milliards de repas servis par an. Le secteur est composé de 2 marchés : la restauration collective en gestion directe (60%) et la restauration collective concédée (40%).

La restauration collective en gestion directe est composée de 3 secteurs : la restauration médico-sociale (47%), la restauration scolaire (35%) et la restauration d'entreprise (11%). La restauration collective est le 5^{ème} secteur d'emploi en France avec 300 000 emplois et génère un chiffre d'affaires de 18 milliards d'euros.

Source : GIRA Foodservice

QUI SONT LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE ?

- Les entreprises publiques ou privées
- Les collectivités territoriales et administratives
- L'enseignement public et privé (crèches, maternelles, primaires, collèges, lycées, universités, écoles supérieures, formation continue, IME, etc.)
- Les hôpitaux, cliniques ainsi que les établissements sociaux et médico-sociaux accueillant les enfants, les personnes âgées ou handicapées, services de portages de repas à domicile
- Tous les autres organismes publics et privés assurant l'alimentation de leurs ressortissants : les centres de loisirs, les forces armées, le monde carcéral, l'éducation surveillée, les communautés religieuses



LES SIQO QU'EST-CE-QUE C'EST ?

Les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont des logos officiels que l'on trouve sur des produits alimentaires dont la qualité et l'origine ont été approuvées et reconnues par les pouvoirs publics français et/ou européen. Ces logos permettent de valoriser un produit en apportant à son consommateur des garanties spécifiques.

Il s'agit d'une démarche volontaire, à l'initiative des producteurs et dont des contrôles sont régulièrement effectués par des organismes indépendants agréés par l'Etat. En France, un organisme est compétent pour gérer les SIQO : il s'agit de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

Il existe 6 signes d'identification de qualité et d'origine.



Appellation d'origine Contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.

! **AOC / AOP :** le produit est l'expression du lien étroit entre une production spécifique, le terroir dont il est originaire et le savoir-faire particulier des hommes.



Label Rouge est un signe français désignant les produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.



Agriculture Biologique (AB / Eurofeuille) garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du

bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologiques sont les mêmes dans toutes l'Europe, et les produits importés sont soumis **aux mêmes exigences (eurofeuille : logo européen obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010).**



Spécialité Traditionnelle Garantie (STG) reconnaît et protège un savoir faire, une recette traditionnelle, sans lien avec l'origine géographique.



Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen protégeant le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

! Label Rouge, AOC et AB sont franco-français, tandis que AB eurofeuille, AOP, STG, IGP sont reconnus par les pouvoirs publics français (INAO) et européens (la Commission Européenne).

LES PRODUITS SOUS LABEL SIQO EN HAUTS-DE-FRANCE

Au total, en région Hauts-de-France, on dénombre 46 produits sous SIQO.



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

DE NOUVEAUX PRODUITS BIENTÔT SOUS SIQO

Produits dont la démarche IGP est en cours

Le miel de tilleul de Picardie

Issu du tilleul à petites feuilles, aussi appelé *Tillia cordata*, le Miel de tilleul est une essence faisant la fierté des apiculteurs des Hauts-de-France mais aussi de plus loin parfois. Le miel de tilleul se veut monofloral provenant du nectar des fleurs, avec un goût mentholé et un arôme fort et singulier et provenant d'une zone de production définie.



La carotte de Tilques

Produite à l'ouest du Marais Audomarois depuis la fin du XIX^{ème} siècle, cette carotte a connu son apogée dans les années 1930-1950. Les silos de carottes disparaissant peu à peu dans les années 1970, et donc les productions aussi. Aujourd'hui, une dizaine d'agriculteurs continue de produire cette carotte de manière artisanale. Très liée au terroir, la carotte de Tilques sera prochainement de retour dans le catalogue officiel, alors sa semence se retrouvera disponible dans le commerce.

Semer dès le mois de mai et récoltée en octobre, la carotte de Tilques est rustique ; elle se déguste plutôt cuite.

Le haricot de Soisson

Originaire de l'Aisne, la production s'est ensuite déplacée au nord. Il s'agissait d'allier la culture du haricot à celle de la vigne. Au XX^{ème} siècle la culture de ce haricot disparaîtra presque de sa zone initiale. Aujourd'hui, 30 producteurs actifs défendent le haricot de Soisson.

Ce haricot est, en France, la seule variété enregistrée au catalogue officiel des espèces potagères dans la catégorie haricot d'Espagne.



Nouveau produit Label Rouge

La coquille Saint-Jacques de Normandie, plus précisément de Dieppe, depuis 2018, se distingue pour sa qualité et s'est vu attribuer le Label Rouge. La coquille de Normandie est reconnue pour sa pureté et sa fraîcheur mais aussi pour sa taille : plus de 11 cm. Les coquilles ne doivent être ni cassées ni déboîtées et doivent contenir un corail pour recevoir le label. Elles seront nécessairement vendues dans les 36 heures après la pêche. Pêche qui est très réglementée, autorisée d'octobre à mai, permise à certaines heures et limitée en poids. La coquille Saint-Jacques se déguste en feuilleté ou simplement poêlée avec une sauce.

ZOOM SUR UN PRODUIT SOUS SIQO :

Connaissez-vous le Lingot du Nord ?



Crédit photo : Comité de Promotion du Nord-Pas de Calais / Studio Tekhné

Depuis 2008, la culture du Lingot du Nord est reconnue Indication Géographique Protégée et seule la récolte de l'année peut être commercialisée en Label Rouge.

Un produit riche d'histoire

Depuis 1856 le Lingot du Nord est présent dans la région. En 1867, le Lingot du Nord est présenté lors de l'exposition Universelle de Paris et en 1938 il est recommandé pour la réalisation du cassoulet par les restaurateurs de Castelnaudary. Au cours du siècle dernier, 4400 hectares de Lingots du Nord étaient cultivés par les paysans de la plaine de la Lys. Aujourd'hui, toujours dans cette plaine argileuse située autour de Merville, une centaine d'hectares y est produite.

Une culture rapide

Haricot blanc sec, droit, mesurant environ 16 millimètres ; le Lingot du Nord est généralement semé en mai et récolté

à la main quatre mois plus tard, courant septembre. Il est ensuite séché en extérieur durant plusieurs semaines avant d'être stocké, parfois pendant tout un hiver, avant la battage qui n'est réalisé que la veille de la commercialisation. Le temps de stockage n'est pas contraignant car le Lingot du Nord est protégé par sa gousse qui lui permet de conserver toutes ses qualités organoleptiques. Une fois les lingots triés en machine puis à la main, pour une dernière vérification, les lingots peuvent être conditionnés, généralement en filets ou sachets de 250 ou 500 grammes, mais aussi en sacs de jute de 10, 25 ou 50 kilogrammes.

Une vaste dégustation

Les Lingots du Nord ont traditionnellement leur place dans les cassoulets et ragoûts ; mais ils peuvent aussi très bien accompagner potages et salades, sans oublier les plats régionaux tels que la carbonnade flamande ou le lapin à la bière.

Découvrir la diversité des produits sous SIQO avec le site « Goutez la qualité »

Le site goutezlaqualite.com, fraîchement relooké, propose une présentation des produits sous SIQO des Hauts-de-France par filière (viandes, légumes, boissons, produits de la mer...), des vidéos de producteurs, des actualités, donner envie aux plus gourmands de les tester, des recettes diverses et variées sont aussi proposées par filière.



CHIFFRES CLÉS DE L'OPÉRATION

La semaine « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table »,
édition spéciale SIQO, rassemble :



159 775
convives

dont

47 654
enfants

89 766
adolescents

22 355
adultes



282
établissements

inscrits sur
tout le
territoire
français

20 restaurants scolaires

145 collèges

67 lycées

1 restaurant universitaire

3 centres hospitaliers ou cliniques

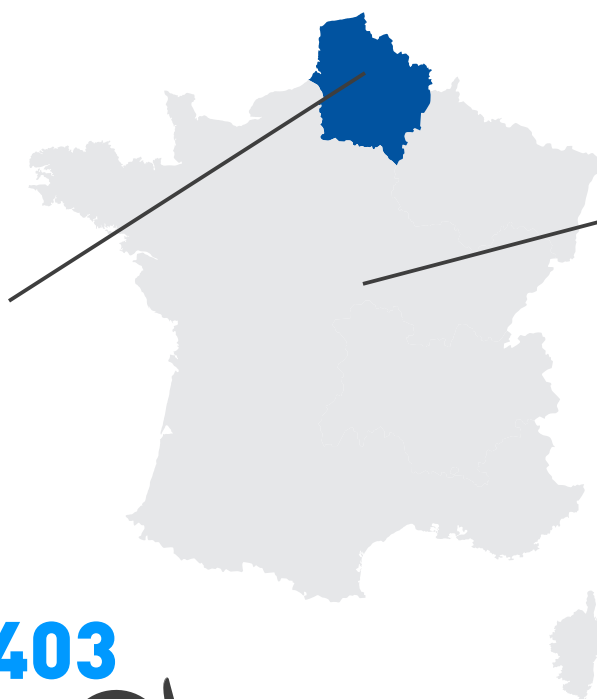
15 maisons de retraite

6 établissements spécialisés

18 cuisines centrales

5 restaurants d'entreprise

240
établissements
dans les
Hauts-de-France



42
établissements
hors des
Hauts-de-France

+ de 570 403
repas servis
au total



58 **NEW!**
nouveaux
établissements
pour cette édition

UNE DÉMARCHE PARTENARIALE

La nouvelle édition de la semaine « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table » s'appuie cette année sur les partenariats entre les Comités de Promotions des Chambres d'Agriculture Hauts-de-France, le Groupement Régional pour la Qualité et A Pro Bio. L'opération bénéficie du soutien de la Région Hauts-de-France et des associations professionnelles du secteur de la restauration collective. L'approvisionnement en produits régionaux est facilité grâce aux partenariats avec les 40 grossistes impliqués dans l'opération depuis de nombreuses années.

UNE OPÉRATION ORGANISÉE PAR LES COMITÉS DE PROMOTION DES CHAMBRES D'AGRICULTURE DES HAUTS-DE-FRANCE

Les Comités de Promotion ont une double mission :

- Structurer la filière en mettant en place différents outils de mise en relation de l'ensemble des acteurs de la filière
- Promouvoir la filière régionale, ses entreprises et ses produits auprès des acteurs économiques et du grand public



Comité de Promotion des produits de Picardie

+ d'infos :

www.leshautsdelices.fr
www.goutezlaqualite.com
www.cuisinezleshautsdefrance.fr
www.terroirshautsdefrance.com

EN COLLABORATION AVEC A PRO BIO

Pôle de ressources, de promotion et de développement de la filière biologique des Hauts-de-France, A Pro Bio a pour missions :

- D'informer, sensibiliser et promouvoir la filière auprès de tous les publics
- De développer et structurer des filières biologiques équitables
- D'accompagner les territoires pour développer le bio en restauration collective



www.aprobio.fr

EN PARTENARIAT AVEC LE GROUPEMENT RÉGIONAL POUR LA QUALITÉ ALIMENTAIRE

Le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire est un pôle d'expertise et de ressources sur tous les domaines intégrant qualité alimentaire et alimentation durable. Il apporte un soutien technique aux professionnels de l'alimentation et travaille avec les associations de consommateurs à l'information des garanties apportées par les démarches officielles de qualité, et plus globalement sur la qualité alimentaire en général.



www.qualimentaire.fr

AVEC LE SOUTIEN DU CONSEIL RÉGIONAL DES HAUTS-DE-FRANCE

Au cœur de la 4^{ème} région agricole et agroalimentaire de France, le Conseil régional Hauts-de-France se mobilise pour une alimentation de qualité et le développement de l'agriculture. Le Conseil régional Hauts-de-France accompagne tous les acteurs régionaux des filières halieutique, agricole et agroalimentaire. Le Conseil régional mise sur une production et une consommation de qualité :

- Il se mobilise pour une alimentation de qualité accessible à tous
- Il soutient la création et la transmission des exploitations agricoles
- Il contribue au développement de l'agriculture biologique
- Il encourage la valorisation des produits de la mer et de l'aquaculture



Région Hauts-de-France

AVEC L'APPUI DES ASSOCIATIONS PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE

- **ACCOT Gironde** : Association des Cuisiniers de Collectivités Territoriales de Gironde
- **ACEHF** : Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France
- **AGORES** : Association des cadres de la restauration collective en gestion directe
- **AJI** : Association de gestion pour l'éducation
- **APASP** : Association Pour l'Achat dans les Services Publics
- **RESTAU'CO** : Réseau qui anime la restauration collective en gestion directe
- **UDHIR** : Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration
- **UPRT** : Union des Personnels de la Restauration Territoriale
- **3CERP** : Chefs et Cuisiniers des Collectivités de l'Enseignement des Régions de France

LE COIN DES RECETTES

BISTEU AUX POMMES DE TERRE POMPADOUR

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 2 pâtes feuilletées
- 500 g de lardons fumés
- 20 cl de crème fraîche
- 1 oignon
- 1 œuf
- sel, poivre

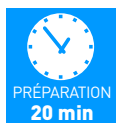
PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

- Préchauffez le four à 200°C.
- Pelez et lavez les pommes de terre pompadour Label Rouge. Essuyez-les et coupez-les en fines rondelles.
- Hachez très finement l'oignon.

ÉTAPE 2

- Étalez une pâte feuilletée dans un plat à cake beurré.
- Étalez une couche de pommes de terre puis une couche d'oignons et une couche de lardons.
- Salez et poivrez. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Versez la crème fraîche sur le dessus et terminez par la seconde pâte feuilletée. Joignez bien les bords des 2 pâtes.
- Dorez au jaune d'œuf en insistant bien sur les bords.
- Enfournez pendant environ 60 min. La croûte doit être bien dorée et les pommes de terre Pompadour Label Rouge bien cuites.



© Pomme de terre La Pompadour.
Photographie et stylisme de la recette réalisés par By Lucie.

BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES

INGRÉDIENTS :

- 1 kg morceau de paleron ou de bourguignon de Belle bleue Label Rouge
- 2 oignons
- 1 tranche de lard coupée en dés
- 20 g de beurre
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- laurier, thym, sauge
- 1 tablette de bouillon de bœuf
- Sel et poivre
- 2 gousses d'ail fumé d'Arleux IGP
- 6 carottes

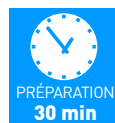
PRÉPARATION :

ÉTAPE 1

- Épluchez, lavez et coupez les carottes en rondelles. Épluchez les oignons et émincez-les finement.
- Coupez la viande en morceaux égaux. Faites-la revenir avec le beurre dans une cocotte en fonte.
- Une fois les morceaux revenus de tous les côtés, retirez-les et faites revenir les oignons émincés avec les lardons.

ÉTAPE 2

- Préparez le bouillon de bœuf avec 1/2 litre d'eau chaude.
- Remettez la viande dans la cocotte. Ajoutez le bouillon, le concentré de tomates, les carottes, l'ail épluché et les herbes.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre. Mélangez à la spatule et laissez mijoter 1h30 à feu doux.



Réalisation : Service communication de la Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais // BP2019-07



CONTACTS PRESSE

Tessa Durand
03 62 61 42 07 / 06 43 73 62 91
tessa.durand@agriculture-npdc.fr

Alessia Di Pietro
03 21 60 57 86 / 06 77 69 74 78
alessia.dipietro@agriculture-npdc.fr