



• Artisan en'OR : lancement officiel à l'Hôtel de Région le 5 mai



La Confédération Générale de l'Alimentation en Détail du Nord-Pas de Calais (CGAD), à travers son Président Arnaud LIEVAL, et grâce au soutien du Conseil Régional Nord-Pas de Calais et de l'Union Européenne, a souhaité développer un projet de valorisation des savoir-faire artisanaux régionaux pour les métiers de bouche, **Artisan en'OR**.

Pour information, plus de **60 artisans charcutiers, boulangers, pâtisseries (et bientôt bouchers)** ont déjà manifesté leur vif intérêt à participer à cette démarche de certification de services en signant une convention d'engagement.

Avec le concours d'Avicert, les contrôles en vue de la certification ont démarré.

Lors de cet événement, qui se tiendra à **18 heures 30 le mardi 5 mai à l'Hôtel de Région**, en présence de l'ensemble des partenaires du projet et de nombreux artisans "en OR", des produits portant la marque "**Saveurs en'OR - Produit artisanal**" seront présentés pour y être dégustés.

Pour en savoir plus, www.artisanat-npdc.fr

• IGP "Ail fumé d'Arleux"



La **visite de la commission d'enquête** devrait être programmée dernière semaine d'août. Les membres de la commission auront ainsi l'occasion de voir les fumoirs en fonctionnement, et pourront assister aux préparatifs de la **foire à l'ail d'Arleux** qui se déroulera comme tous les ans le premier week-end de septembre.

• Indication Géographique Genièvre

Une réunion d'information a été organisée par l'INAO en collaboration avec le GQNPC pour présenter les exigences de la démarche "Indication Géographique Spiritueux" pour le Genièvre.

Participaient à cette réunion les deux distilleries en activité dans la région (**Persyn** à Houille et **Claeyssens** à Wambrechies), l'INAO Epernay, le délégué INAO pour le suivi du dossier "Indications géographiques spiritueux", le Directeur de la fédération Française des Spiritueux, le CRRG et le GQNPC.

Cette démarche, mise en place par le règlement 1108/2008 impose un délai à 2012 pour **l'enregistrement de la dénomination "Genièvre Flandres Artois"**, et permettre la réservation du terme "genièvre Flandres Artois" **aux seuls produits conformes au cahier des charges validé**.

• "Soupe de poissons Label Rouge" : la procédure d'examen touche à sa fin !



La commission d'enquête s'est dite globalement satisfaite du dossier redéposé en février 2009, en réponse aux remarques formulées lors d'un premier examen par l'INAO.

Lors d'une réunion téléphonique organisée par l'INAO, Opale Label Rouge a eu l'occasion

d'**exposer ses motivations** pour cette démarche, et d'**apporter des réponses aux dernières remarques techniques**.

La commission d'enquête devrait donner un avis favorable pour la validation de ce dossier au prochain comité national IGP, Label Rouge, STG, le 4 juin 2009, sous réserve de fournir des résultats d'analyses sensorielles conformes aux nouvelles exigences de l'INAO.

On peut donc espérer une homologation de ce dossier pour le dernier trimestre 2009.

• Saveurs en'OR

Lors de la Commission **Saveurs en'OR** qui s'est réunie le 25 février dernier à la Maison des Saveurs, **7 nouvelles entreprises ont reçu l'agrément** pour les produits suivants :



- la Moule de Bouchot Côte d'Opale et la Moule de corde de Dunkerque, **Ets Sea Fare**,
- les bières Bourgeoise de Calais blonde, brune, ambrée et blanche, la Carbonnade Flamande à la Bourgeoise brune et le sauté de porc au fromage de Bergues et à la Bourgeoise ambrée, **Ets LB Distribution**,
- les Craquandines, **Ets Ideal Croquembouche**,
- la Farine des Weppes, **Ets Moulin de la Bassée**,
- la pomme à couteau, **Ets GIE Adafil**,
- l'Endive de pleine terre et le Pissenlit blanc, **Ets FRUIDOR Terroir Flandres Artois**,
- la Frite fraîche sous vide "Pom'Lorette", **Ets SAVARY SARL**.

A noter que les entreprises Brasserie Saint Sylvestre, Brasserie La Choulette, Les Recettes de Juliette, Boizet Nord, Saint Géry, Les Toques du Nord et Le Petit Cuisinier ont élargi leur gamme sous Saveurs en'OR avec de nouveaux produits agréés.

Nous vous invitons à parcourir le www.gqnpc.com afin de les découvrir plus en détail.

La prochaine Commission se tiendra le 6 mai prochain à la Maison des Saveurs à Saint André.