



● Saveurs en'OR



Lors de la Commission «**Saveurs en'OR**» du 29 octobre, à la Maison des Saveurs, 3 nouvelles entreprises **ont reçu officiellement l'agrément** pour les produits suivants :

- le grignotin nature enrobé de mimolette, **Ets Boizet**,
- le pain précuit congelé à la chicorée et la baguette précuite congelée, **Les Moulins de Saint Aubert**,
- la chipolata, la saucisse de campagne, la chair à saucisse et les crépinettes, **Association le Porcilin**.

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

3 nouvelles entreprises ont reçu un avis favorable dans l'attente de l'audit d'habilitation et du test hédonique*, il s'agit de :

- **GIE Adafil** : pommes ;
- **Asseman Dauchy SAS** : pomme de terre tout usage variété Artemis ;
- **LB Distribution** : carbonnade flamande* à la Bourgeoise brune, sauté de porc* au fromage de Bergues et à la Bourgeoise ambrée et les bières «Les Bourgeoises de Calais» (brune*, blonde, blanche et ambrée).

De nouveaux produits ayant reçu un avis favorable sont dans l'attente du test hédonique, il s'agit du Délice de saumon fumé et foie gras (**Cuisines d'Art'Rôme**), des sprats (**Ets Emile Fournier et Fils**), du saumon entier et tranché fumé à la Boulonnaise, du filet de lieu noir fumé et du filet de flétan fumé, entier prétranché et tranché (**Corrue Deseille**) et du jambon «Le Pavé d'Ascq» (blanc, fumé, découenné et grillé) (**Meplon**).

● Soirée-débat sur la qualité alimentaire

A GOMMEGNIES, le **27 novembre à 18 heures**, à la salle des fêtes, sous la présidence de Monsieur le Maire, **Michel COPROS**.

● Journée UFC Que Choisir à Boulogne sur-Mer, le 17 octobre

L'an dernier, ils s'étaient intéressés aux Volailles de Licques, cette année, c'est à la filière «pêche» que les représentants nordistes de la prestigieuse association de consommateurs, UFC Que Choisir (10.000 adhérents dans la région et 500.000 abonnés à la revue nationale), sous la conduite de leur Président Robert BREHON, se sont penchés. Participaient aussi à cette journée les représentants d'«Opale Label Rouge» et du «Groupement Qualité Nord-Pas de Calais».



Cette journée découverte leur a permis de visiter l'entreprise de transformation de poissons **JC David** et l'entreprise **Régals du Touquet**, toutes deux adhérentes à l'Organisme de Gestion «Opale Label Rouge». L'après-midi était consacrée à la visite du centre de pêche artisanale Maréis à Etapes.

