

La Qualité, on y prend goût!



LETTRE D'INFORMATION GQNPC

FEVRIER 2008

● Salon International de l'Agriculture 2008



Le Groupement Qualité Nord-Pas de Calais vous invite à ce rendez-vous annuel de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Nous présenterons les Signes Officiels de Qualité sur le stand du Conseil Général du Nord dans le **Hall 1 - allée N 36**, et serons présents sur le stand prestige du Conseil Régional Nord-Pas de Calais, qui se trouve dans le **Hall 7.1 - allée S 26**. Nous y présenterons les produits sous signes d'identification de la qualité et l'origine (**SIQO**) mais également la **centaine d'entreprises partenaires** de la démarche régionale «Saveurs en'OR» qui compte désormais plus de 350 produits agréés. N'hésitez pas à venir les découvrir et les goûter !

● Les signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine

Le 31 janvier 2008 s'est tenue à Boulogne sur Mer, l'Assemblée Générale constitutive de l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) «**Opale Label Rouge**», **association regroupant les professionnels de la pêche désirant s'engager sous SIQO**.



Monsieur Jean-Luc DUVAL, Président de «Qualité et Origine», structure fédératrice de toutes les filières et entreprises engagées en Label Rouge et IGP en France, et Monsieur Guillaume ALEXANDRE, Vice-Président du GQNPC, étaient présents lors de cette manifestation, devant une dizaine de journalistes de la presse quotidienne et hebdomadaire régionale.

A ce jour, 3 entreprises se sont lancées en Label Rouge :

- la société **Régals du Touquet** pour la soupe de poissons,
- les **Ets JC David** pour le filet de hareng fumé doux,
- les **Entrées de la Mer** pour le saumon farci.

● Saveurs en'OR



Lors de la Commission «**Saveurs en'OR**» du 29 janvier, **4 nouvelles entreprises ont reçu officiellement l'agrément** pour les produits suivants :

- La Brique du Nord demi-vieille en découpes, **Fromagerie Le Centurion**,
- La Moule de Bouchot de Oye-Plage, **MJA Daubelcour**,
- Les frites fraîches sous vide, **SARL Dehaussy**,
- Le Porc en gelée à la lilloise et le Pâté à la bière «3 Monts», **LR Distribution**.

Les nouveaux produits des sociétés «**Le Petit Cuisinier**», «**Les Cuisinés des Sources**» et «**Losfeld**» ont été également agréés.

3 autres entreprises sont en cours d'agrément, dans l'attente de l'audit d'habilitation :

- **La Beurrerie Montreuilloise** : beurre de baratte doux et demi-sel,
- **Les Salaisons du Terroir** : jambon petit os cuit au four avec et sans herbes, jambon doré au four et rôti de porc cuit supérieur,
- **Goûts et Saveurs d'ailleurs** : la bouchée au chocolat et au genièvre «La Gaïette».

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

- **Les Cuisinés d'Art'Rôme** : spécialités et plats traiteurs à base de poissons,
- **Fromagerie Collective de Maroilles** : Fromage «la Pierre bleue».

A noter que la société **Daniel Dessaint Traiteur** a élargi sa gamme avec «la crêpe nature».

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

● Soirée-débat sur la qualité alimentaire

A LEWARDE, le **vendredi 29 mars à 18 heures** à la salle des fêtes «Henri Martel», sous la présidence de Monsieur le Maire et Conseiller Régional, **Alain BRUNEEL**.