



• IGP « Ail fumé d'Arleux » : le dossier est enfin déposé



Après plus de 5 ans de procédures, le dossier de demande d'IGP sur l'ail fumé d'Arleux a été déposé à l'INAO en mars 2008 par le **Groupement des Producteurs d'Ail fumé d'Arleux**, qui réunit actuellement 10 producteurs. Ce dossier a bénéficié du soutien technique du **Groupement Qualité Nord Pas de**

Calais, du Centre Régional des Ressources Génétiques, et du Pôle Légumes Région Nord, avec le soutien financier du Conseil Régional.

Le dossier sera mis en consultation publique, et sera suivi d'une visite de la commission d'enquête avant l'examen du dossier par le Comité National IGP de l'INAO.

Le produit concerné par la demande d'IGP est un **ail tressé et fumé**. Il est obtenu à partir de variété de printemps de type Ail du Nord. L'aire géographique proposée regroupe 62 communes (Nord et Pas de Calais) autour d'Arleux. Les différentes étapes de culture de l'ail y sont réalisées, ainsi que le fumage et le tressage.

Le cahier des charges met en évidence l'adéquation des caractéristiques du sol et des conditions climatiques avec la culture de l'ail. Le caractère traditionnel du fumage de l'ail qui s'est développé sur le territoire d'Arleux grâce à la proximité de la tourbe est largement démontré par de nombreuses références historiques.

• Saveurs en'OR



Lors de la Commission «**Saveurs en'OR**» du 1er avril, qui s'est tenue dans les nouveaux locaux de JC David à Boulogne sur Mer, **4 nouvelles entreprises ont reçu officiellement l'agrément** pour les produits suivants :

- Le fromage «la Pierre Bleue», **Fromagerie Collective de Maroilles**,
- Le jambon petit os cuit au four avec ou sans herbes, le jambon doré au four et le rôti de porc cuit supérieur, **Les Salaisons du Terroir**,
- Les saumons fumés (coquelicots, roses, violettes et pistaches) et 3 antipastis (pétoncles fumés-dés de chèvre-poivrons grillés, haddock-oignons grillés et saumon fumé-abricot-réglisse), **les Cuisinés d'ArtRôme**,
- La bouchée au chocolat et au genièvre «la Gaïette», **Goûts et Saveurs d'ailleurs**.

Les nouveaux produits des sociétés **Daniel Dessaint Traiteur** (crêpes natures) et **Saint Géry** (pâté Le Campalin) ont été également agréés.

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

- **Verquin Confiseur** : la pastille du mineur sans sucres,
- **SARL Maître Palladou** : chutney de betteraves rouges, confit d'oignons aux pommes et 2 confitures, l'une à la fraise de Phalempin et l'autre aux pommes et poires à la cannelle,
- **La ferme du Petit Gourmet** : bastinade de lapin,
- **La ferme de la Butte** : viande de génisse «charolaise» vendue en découpes.

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

• Soirée-débat sur la qualité alimentaire

A BRUAY-SUR-L'ESCAUT, le **jeudi 22 mai à 18 heures**, à la salle Goguillon, sous la présidence de Monsieur le Maire et Conseiller Général, **Jacques MARISSIAUX**.

• Terres en fête 2008

à Tilloy-les-Mofflaines
du 6 au 8 juin 2008

Durant 3 jours, le Groupement Qualité Nord-Pas de Calais sera présent sur ce que l'on peut considérer comme **la plus grande ferme au Nord de Paris!** Il vous y attend sous le chapiteau des institutionnels, sur le stand du Conseil Régional, pour vous présenter la grande diversité des productions agricoles et des entreprises agroalimentaires engagées sous les **signes d'identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO)**.

