RAPPORT D'ACTIVITÉ 2018

La Région Occitanie
Pyrénées - Méditerranée

IRQUALIM

Des femmes et des hommes de passion, des produits et des territoires d'excellence

Sommaire

Édito . . . 3

Appui technique et aide à l'émergence de projet . . . 5

- Aide à l'émergence des démarches . . . 5
  - Les démarches en Signes Officiels de Qualité et d'Origine . . . 5
  - Accompagnement de démarches collectives fixant de la valeur ajoutée sur le territoire et contribuant au maintien ou au développement de l'emploi et des activités économiques . . . 7
- Accompagnement des démarches qualité dans le renforcement de leur démarche SIQO . . . 9
- Appui à l'ingénierie financière des ODG et des filières . . . 11
- Centre d'expertise et de compétences . . . 11
  - Pôle juridique et réglementaire . . . 11
  - Référent national et européen . . . 11
  - Pôle technique . . . 12
- Accompagnement par l'IRQUALIM de la communication individuelle des ODG . . . 14
  - Le numérique, un enjeu pour nos ODG . . . 14
  - Contribution à la manifestation « Roquefort, territoire en fête » . . . 14
- Étude d'opportunité de création d'un outil collectif de promotion via la commercialisation des produits sous SIQO d'Occitanie . . . 14

Promotion et Communication . . . 15

- Communication transversale . . . 15
  - Les événements . . . 16
  - Les campagnes et supports de communication . . . 18
  - Le développement de la digitalisation de l'IRQUALIM . . . 20
- La communauté des Qualivores . . . 20
  - 2018, les grands rendez-vous . . . 20
  - La vie de la communauté des Qualivores . . . 23
  - Événements divers . . . 24

L'IRQUALIM
Acteur et garant d'une politique régionale forte en faveur des SIQO . . . 25

- Une région, deux univers de produits . . . 25
  - Sud de France . . . 25
  - Sud ouest . . . 26
  - Un savoir-faire reconnu au-delà de la Région . . . 26
- Répondre aux enjeux de pérennité des filières agroalimentaires . . . 27
- Développer l'observatoire des SIQO en Occitanie . . . 28
- Contribution à la définition du Plan Alimentation de la Région Occitanie . . . 29
- L'IRQUALIM, contributeur aux stratégies régionales . . . 30
  - Membre actif du Parlement de la Montagne . . . 30
  - Contributeur du CORALIM : . . . 30
- Représentation Nationale et Européenne . . . 30

Nos aînés avaient raison !

Ils ont créé l'IRQUALIM, il y a plus de 25 ans… À l'initiative de la Profession Agricole Agroalimentaire et toujours soutenu depuis par le Conseil Régional.

Nous récoltons maintenant les fruits de ces engagements.
C'est à nous de les faire fructifier et développer.

Bien sûr, c'est une évidence pour tous maintenant et c'est peut-être facile à dire : notre agriculture et notre agroalimentaire ne peuvent s'en sortir sur le strict rapport prix/volume. Nous ne serons jamais compétitifs sur le marché du minerai !
Notre association, l'INSTITUT RÉGIONAL DE LA QUALITÉ AGROALIMENTAIRE D'OCCITANIE accompagne depuis plus de 25 ans, les porteurs de projets d'identification des produits à la recherche de création de Valeur. Pour cela, nous favorisons l'utilisation des démarches officielles de qualité – les SIQO : les Appellations d'Origine (AOC et AOP), l'Indication Géographique Protégée (IGP), le Label Rouge et l'Agriculture Biologique et peut-être demain au travers d'une spécialité traditionnelle garantie (STG), mais aussi au travers des mentions valorisantes (fermiers et montagne ou de marque), à condition que ces projets s'inscrivent plus largement dans des stratégies de filières, portées par des collectives et reconnues par les interprofessions.

Depuis quelques années, nous assistons à la renaissance des démarches de circuits courts et de vente directe. Ces démarches sont positives et créatrices de valeur au niveau de l'exploitation agricole. Quand les potentiels et les possibilités le permettent, ces approches offrent alors de réelles opportunités. Elles permettent une relation directe entre les consommateurs, citoyens de plus en plus éloignés dans leur quotidien des enjeux de nos filières et de nos territoires. Cependant, pour notre Région, ce développement est complémentaire aux actions d'organisation et d'adaptation aux marchés portés par les collectives et les filières. Nous avons autant besoin de vente de proximité via des circuits courts que d'outils capables d'alimenter les circuits commerciaux nationaux et internationaux. De notre capacité à satisfaire l'ensemble des créneaux avec une offre adaptée, dépendent de nombreux territoires, souvent en zone aux contraintes pédoclimatiques fortes.

À cet instant où il me revient de mettre en lumière les faits marquants globaux de l'année 2018, je retiendrai comme marqueur fort le mot « extrême » :

- Comme le temps de cette année, où aux pluviométries excessives du printemps ont succédé des fortes chaleurs puis l'absence de pluie jusqu'à fort tard dans l'automne ;
- Montée de mouvements de plus en plus extrêmes sur la cause animale. Si en tant que Président de l'IRQUALIM et agriculteur-éleveur, je condamne toute maltraitance aux animaux, je constate aussi les progrès réalisés en la matière. Cela se traduit par des actes concrets et forts que nous devons poursuivre. Cependant, je ne peux que réagir aux caillassages et autres détériorations de vitrines de boucheries. Ce climat va peser tout au long de l'année sur nos filières ;
- Autre extrême sur cette fin d'année, les violences lors des manifestations, qui auront des conséquences sur toute l'économie « festive ».

Au niveau national, dans ce contexte le point qui marque l'année 2018 est la concrétisation des premières démarches de la Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, définitivement votée le 2 octobre 2018 à l'Assemblée nationale et promulguée le 1er novembre 2018. Cette loi est issue des États généraux de l'alimentation (EGalim) de 2017 et a pour ambition de mieux encadrer certaines pratiques commerciales, en réaffirmant l'importance des acteurs de l'amont des filières.
Au niveau régional, l'année 2018 est marquée par le lancement d'une grande consultation citoyenne autour de l'alimentation par la Région Occitanie. Ce sujet de la vie quotidienne interpelle les habitants de la Région qui attendent de la puissance publique des actions concrètes.

Pour nos filières et nos territoires les enjeux sont majeurs. En effet, en Occitanie, le domaine de l'alimentation représente un secteur économique essentiel. Avec des entreprises agroalimentaires et des exploitations agricoles, il emploie 164 000 personnes, soit le premier employeur régional. Ces travaux se sont concrétisés par le Pacte Régional pour une Alimentation Durable en Occitanie qui a été adopté à l'Assemblée plénière de décembre 2018. Il servira de fil rouge aux futurs engagements de la Région en la matière.

Pour l'IRQUALIM, je retiendrai pour l'année 2018, la mise en place d'un Conseil d'Administration au complet avec l'ensemble des démarches qualité de la Région, suite à l'adhésion des interprofessions viticoles en fin d'année 2017. En s'impliquant pleinement dans notre association, ces structures nous apportent toutes leurs compétences et leurs savoir-faire qui vont être bénéfiques à l'ensemble de nos démarches.

Place maintenant au rapport d'activité, que nous allons décliner autour des 3 axes de notre projet stratégique :

1. Appui technique et aide à l'émergence des projets
2. Communication et mise en valeur de nos produits
3. Parlement de la qualité : représentation de nos démarches, contribution à la création d'un contexte favorable à leur épanouissement.

Bonne lecture,

Jean-Louis CAZAUBON,
Président de l'IRQUALIM

Appui technique et aide à l'émergence de projet

Haricots de Castelnaudary (IGP en cours)

Aide à l'émergence des démarches

Les démarches en Signes Officiels de Qualité et d'Origine

Les démarches conduisant à la reconnaissance d'un SIQO sont complexes, longues et fastidieuses : entre l'émergence de l'idée et sa concrétisation, va se passer plusieurs années. Il faut donc intégrer ce paramètre, dans un monde de l'entreprise où l'adaptation permanente aux attentes du marché est une nécessité. Faire cohabiter les stratégies légitimes de court et moyen terme, des acteurs économiques le plus souvent concurrents, dans un projet collectif n'est pas toujours simple, mais c'est la clé de la réussite sur le long terme.

Trois étapes clés, les caractérisent :

- Phase 1 : l'émergence du projet et du collectif
  Il s'agit d'identifier le produit, ses acteurs, sa zone de production (le cas échéant), le potentiel de développement et en déduire la démarche de reconnaissance la plus adaptée.
  La maîtrise de cette phase est essentielle à une avancée coordonnée du projet, la plus rapide possible et en cohérence avec les territoires.
- Phase 2 : la structuration du projet
  En s'appuyant sur le travail de la phase 1, il est nécessaire de définir et de justifier les éléments clés permettant la reconnaissance du produit, autour de sa définition, de son territoire de production et des porteurs de projet, tout en intégrant les enjeux économiques, sociaux et de développement des filières et du territoire.
  Cette phase s'achève par le dépôt d'un projet de cahier des charges, d'un plan de contrôle et de la demande de reconnaissance en Organisme de Défense et de Gestion de la structure porteuse, auprès de l'INAO, service instructeur.
- Phase 3 : l'étude du dossier
  Tout au long de la procédure administrative d'instruction conduisant à la reconnaissance d'un produit en France puis en Europe, le demandeur est sollicité pour répondre aux interrogations, aux questionnements et aux demandes d'évolution prononcées par des instances nationales et européennes.

L'IRQUALIM accompagne les opérateurs de la région tout au long de ce parcours et en particulier sur les étapes clés suivantes :

- Réflexion stratégique sur les potentiels du produit candidat avec les différents acteurs
  Les démarches sous SIQO (hors Bio) s'appuient sur un collectif fort. Ce dernier doit partager une vision commune sur le produit, son marché et son positionnement. Ces réflexions doivent s'inscrire dans la durée et satisfaire l'ensemble des acteurs, afin de permettre la maturation d'un projet collectif réaliste.
  L'IRQUALIM contribue à identifier les acteurs, définir le produit et le projet. Extérieur aux enjeux de filières et d'acteurs, son positionnement neutre permet de questionner les différents opérateurs, de faire progresser le groupe dans la définition du projet.
- Conseils sur le choix d'un SIQO
  C'est une étape essentielle : chaque signe a ses atouts et ses contraintes. L'objectif est de trouver ici l'outil le plus adapté au projet de la filière. En fonction des contextes, le choix du signe doit correspondre, s'adapter aux besoins et à l'utilisation qui en découlera. Il doit donc s'inscrire dans un projet global de développement d'une stratégie collective adaptée.
  L'expérience acquise par l'IRQUALIM met à disposition des acteurs l'expérience et le savoir-faire nécessaire pour éviter des impasses dans le choix des signes qui peuvent retarder la maturation du projet, voire pénaliser le produit lors de sa mise en marché.
- Mise en place de la structuration collective et de l'ODG
  La structuration d'un collectif autour du projet est l'une des clés de la réussite en SIQO (hors bio). Cette structure doit en effet permettre la représentation équilibrée de l'ensemble des acteurs contribuant à la qualité et à l'image du produit, tout en permettant de dégager la majorité nécessaire pour favoriser le développement.
  L'IRQUALIM conseille et propose aux acteurs des solutions spécifiques à chaque filière, intégrant les enjeux économiques et de représentation des territoires. Ces travaux débouchent sur la reconnaissance en Organisme de Défense et de Gestion de l'association porteuse du projet.
- Appui à la rédaction des cahiers des charges
  Le cahier des charges doit répondre au double objectif de satisfaire les attentes de la filière, tout en correspondant au niveau d'exigence requis pour être reconnu en France puis par l'Europe.

L'articulation de ces enjeux rend l'exercice complexe et l'expertise de l'IRQUALIM permet d'éviter de nombreux écueils, apportant son savoir-faire lors des étapes clés de la caractérisation du produit (exemples : analyses sensorielles) ou de la mise en lumière du lien avec le territoire.

- **Suivi de la procédure d'instruction des dossiers aux plans national et européen**
  En accompagnant les acteurs tout au long de la procédure d'examen du dossier, l'Institut se positionne en interface avec les services de l'INAO puis de l'Europe et les différents partenaires.

- **Accompagnement de l'ODG dans son organisation et dans la construction d'un projet collectif de développement partagé par les différents membres de l'ODG**
  L'obtention d'un SIQO n'est pas une fin en soi. Il est primordial que la filière ait appréhendé les différentes actions à mettre en place pour permettre un bon fonctionnement de l'ODG et un bon développement de la production. Le développement de la filière nécessite la construction et la mise en œuvre d'un plan de développement stratégique. L'IRQUALIM peut accompagner l'ODG sa structuration, la formation de l'animateur, l'élaboration d'un budget prévisionnel à 3-5 ans, dans la définition d'une stratégie de développement…

Tout au long de l'année 2018, l'IRQUALIM accompagne les démarches d'Occitanie pour faciliter la reconnaissance en SIQO. (*Voir tableau page suivante*)

L'IRQUALIM intervient sur des démarches naissantes telles que par exemple la croustade ou tourtière de Gascogne, Miel des Pyrénées, Blé dur… À ce stade, l'accompagnement a surtout vocation à amener de l'information et des explications.

Accompagnement de démarches collectives fixant de la valeur ajoutée sur le territoire et contribuant au maintien ou au développement de l'emploi et des activités économiques

- **Fédération des Spiruliniers de France**

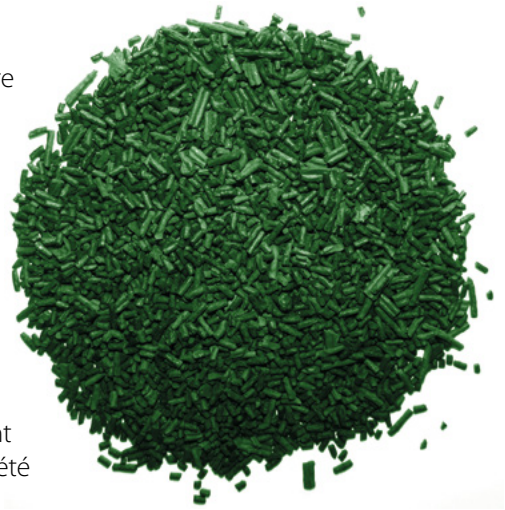
La spiruline est un aliment bactérien obtenu à partir de cyanobactéries du genre Arthrospira. Elle est utilisée comme une source protéique.

En Occitanie, nous produisons plus du tiers de la production nationale de Spiruline.

En 2018, les producteurs de spiruline de la région, membres actifs de la Fédération des Spiruliniers de France demandent à l'IRQUALIM de les accompagner dans leur projet de création d'une marque collective destinée à :

- identifier une Spiruline de qualité, porteuse de valeurs, respectant un cahier des charges défini ;
- démarquer la Spiruline « traditionnelle » des productions d'importation et plus industrielles.

L'IRQUALIM intervient dans la rédaction du cahier des charges et du règlement d'usage de la marque. Cette dernière sera déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle, avec son logo et son nom.



Spiruline

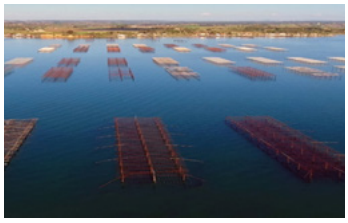
- **Indications Géographiques « IG » pour les produits manufacturés et ressources naturelles**

La loi du 17 mars 2014 relative à la consommation a étendu le bénéfice des IG aux produits manufacturés. À la différence de l'IGP, l'IG est une protection française qui s'adresse à tous les produits, hors agriculture et agroalimentaire : produits manufacturés, artisanaux, ressources naturelles. Bien que l'on s'adresse à des produits différents, la définition est semblable. La protection conférée par l'IG ou l'IGP est similaire, ainsi que la procédure qui repose sur un cahier des charges soumis à une enquête publique. La gestion des IG est assurée par l'INPI (Institut national de la propriété industrielle).

Le 23 novembre 2018, l'IG « Grenat de Perpignan » a été homologuée par l'INPI : première IG en Occitanie, première IG accordée à un bijou en France.

Nom du produit	ODG	Partenaires	État d'avancement du projet en 2018	Perspectives
Safran du Quercy Projet IGP	Association « Les safraniers du Quercy »	Chambre d'Agriculture 46	Le Centre INAO de Gaillac a émis plusieurs observations sur la nouvelle version de ce dossier. Les réponses à ces observations sont en cours d'élaboration.	Dépôt pour instruction officielle par l'INAO fin 2019.
Huile de noix du Périgord Projet AOP	Syndicat professionnel de la noix et du cerneau de noix du Périgord		AOC reconnue le 16 novembre 2018. La demande d'AOP est en cours d'instruction par la Commission européenne. Le Syndicat a sollicité l'IRQUALIM dans la réalisation d'une simulation financière à 5 ans de la section « huile de noix » de l'ODG.	L'AOP devrait être reconnue en 2019.
Tome fraîche de l'Aubrac Projet IGP	Syndicat de défense du fromage AOC Laguiole		Le dossier est en cours d'instruction par le centre INAO d'Aurillac. Plusieurs observations ont été exprimées sur ce dossier notamment sur le poids économique de cette filière et sur l'utilisation du terme Aubrac. Les réponses à ces observations sont en cours d'élaboration.	Ce dossier devrait être examiné par la commission permanente de l'INAO en juin 2019.
Huîtres de Thau Projet IGP	Fédération Héraultaise des vins IGP 34 (OP des conchyliculteurs de Thau)	Section régionale de conchyliculture de Méditerranée CEPRALMAR	Le dossier est en cours d'instruction par le centre INAO de Montpellier. Il a fait l'objet de plusieurs observations notamment sur la réputation du nom, la description de la filière et du mode d'élevage. Les réponses à ces observations sont en cours d'élaboration.	Ce dossier devrait être examiné par la commission permanente de l'INAO au cours du deuxième semestre 2019.
Haricot de Castelnaudary Projet IGP	Syndicat des producteurs du Haricot de Castelnaudary		Demande en fin d'instruction par l'INAO.	Reconnaissance nationale de l'IGP en mars 2019.
Cèbe de Lézignan Projet IGP	Association des producteurs de Cèbe de Lézignan	Chambre d'agriculture de l'Hérault	Projet de cahier des charges en cours de rédaction. Réunions d'échange et mise en place d'un plan d'actions avec les différents chantiers à mener en vue du dépôt de la demande de reconnaissance en IGP (travail sur la description du produit, la réputation notamment) et de la structuration de l'association en vue de sa reconnaissance en ODG	Travail du demandeur sur le contenu de la demande.
Huile d'olive du Roussillon Projet AOP	Syndicat AOC Huile d'olive du Roussillon		Dépôt du cahier des charges modifié et de la demande de reconnaissance en ODG en avril 2017 auprès du centre INAO de Montpellier. Les réponses aux remarques de l'INAO ont été transmises en mai et juillet 2017. Le Cahier des charges (description du produit, règles de proportion des variétés, lien à l'origine), la note de motivation (données économiques) et le document de contrôlabilité sont en cours de rédaction.	Dépôt du dossier au centre INAO de Montpelier en juillet 2018
Tielle de Sète Projet IGP	Association pour la promotion de la gastronomie sétoise		En novembre 2016, l'Association a déposé une demande de reconnaissance en IGP auprès de l'INAO. La Commission d'enquête a rencontré les professionnels en juin 2017. Elle a émis plusieurs observations notamment sur l'usage de la dénomination « Tielle de Sète », la territorialité de l'IGP et le lien au territoire Les réponses et une nouvelle version du dossier de demande de reconnaissance sont en cours d'élaboration.	Envoi d'une nouvelle version du dossier de demande de reconnaissance en IGP à l'INAO en juin 2019.
Lait de vache demi-écrémé Projet Label Rouge	Coopérative Cant'Avey'Lot	Purpan PAQ	La coopérative Cant'avey'lot fédère 30 exploitations laitières situées dans les départements du Lot, de l'Aveyron et du Cantal. Cette structure a développé de nombreux projets de recherche en partenariat avec PURPAN, l'ENIL d'Aurillac, le LIAL… sur la qualité nutritionnelle de son lait. Sur la base de ces résultats, elle souhaite s'orienter vers une démarche Label Rouge pour garantir la qualité supérieure de son lait et renforcer sa notoriété. Le dossier de demande est en cours d'élaboration (cahier des charges, dossier d'évaluation de la qualité supérieure.)	Dépôt de la demande prévu fin 2019.

Huile de noix du Périgord (AOP en cours)



Parc à huitres de l'étang de Thau (IGP en cours)

Le Grenat de Perpignan IG est composé d'or 750 millième (18 carats), d'une ou plusieurs pierre(s) en grenat, dont la taille est spécifique et d'un ou plusieurs chatons clos (réceptacle de la pierre) réalisés entièrement à la main et adaptés à chaque pierre, dans le fond duquel est positionné un paillon. La particularité de ce montage donne au bijou un éclat caractéristique, grâce à la réflexion de la lumière créée sous la pierre. Précisément adapté à la pierre, le chaton garantit une parfaite étanchéité et ainsi une certaine longévité au bijou. Les techniques utilisées ne plus sont plus enseignées dans les écoles de bijouterie françaises et ce qui oblige les « grenatiers » à transmettre eux-mêmes ce savoir-faire artisanal local, unique en son genre, et à fabriquer une partie de leur outillage spécifique à cette méthode.

L'ODG, Le Syndicat Artisanal des métiers d'art et de création Bijoutiers, Horlogers, Graveurs, Sertisseurs des Pyrénées-Orientales regroupe 13 petites et très petites entreprises. La filière du grenat de Perpignan emploie 45 personnes et réalise un chiffre d'affaires annuel de 1,5 million d'euros.

Comme sa cousine, l'IG est un moyen solide de valoriser leur savoir-faire commun, propre à leur territoire, et de souligner officiellement leur engagement de qualité.

L'IRQUALIM en tant qu'outil de référence au service de la qualité alimentaire et particulièrement des produits sous SIQO, a engagé une réflexion d'accompagnement de ces démarches IG.

Accompagnement des démarches qualité dans le renforcement de leur démarche SIQO

L'obtention d'un SIQO, après souvent des années de travail, n'est pas un aboutissement.

Dans la recherche de la performance économique, les ODG et les acteurs des filières adhérents doivent faire évoluer leur projet tout au long de la vie de la démarche afin d'adapter les produits aux attentes du marché, aux potentiels des filières et aux nouvelles attentes des citoyens.

Ces moments de réflexion intenses, nécessitent pour les filières de se remettre en cause afin de repositionner le projet et de lui redonner l'élan nécessaire.

L'IRQUALIM répond à leurs attentes en matière de :

- Réalisation de diagnostics filières
  L'IRQUALIM propose et anime une méthode participative de diagnostic de filières dans le but de permettre à ses responsables d'en définir les axes de structuration et de développement de ses activités.
  En 2018, deux filières sont concernées :
  - Ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP (Présentation du rapport final au Conseil d'Administration de l'ODG) ;
  - Agneau de Lozère IGP.

  Proposés à des moments clés de la vie des filières, ces diagnostics permettent à leurs acteurs de réaliser un travail de réflexion et de positionnement stratégique, afin de rebondir et/ou d'anticiper de nouvelles échéances et enjeux.
  Pour réaliser ce travail, l'IRQUALIM propose et déroule une méthode en s'appuyant sur des compétences internes et externes afin de répondre aux besoins.

Ail rose de Lautrec
(Label Rouge / IGP)

- Conseils individuels sur le fonctionnement de l'ODG
  À tout moment de la vie du SIQO, l'IRQUALIM est mobilisé pour répondre aux sollicitations de ses adhérents en matière de fonctionnement de l'ODG.

- Conseils juridiques sur l'utilisation des marques en conformité avec la réglementation SIQO
  La complexité de l'exercice nécessite souvent un travail d'accompagnement et d'expertise que fournit très régulièrement l'IRQUALIM. Il est ainsi souvent sollicité par des ODG soucieux de développer une marque collective, mais aussi dans le cas de dépôt de marque susceptible d'usurper la notoriété du produit SIQO.

- **Aide à la défense et appui technique pour le renforcement de filières**
  L'IRQUALIM apporte des conseils et accompagne les ODG dans le cadre de la défense de vocables usurpés.
- **Révision des cahiers des charges**
  En 2018, l'IRQUALIM accompagne plus particulièrement les filières suivantes sur la révision de leur cahier des charges SIQO :

Nom du produit	ODG	Partenaires	État d'avancement du projet en 2018	Perspectives
Veau d'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge	Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (IRVA)		La filière Veau de l'Aveyron et du Ségala engage une demande de modification de son cahier des charges IGP afin de prendre en compte l'évolution des pratiques d'élevage et de mettre en cohérence le cahier des charges Label Rouge. Une réunion de travail est organisée avec l'INAO pour déterminer toutes les évolutions envisageables. La modification du cahier des charges est en cours.	La demande de modification du cahier des charges IGP devrait être déposée en septembre 2019.
Tomme des Pyrénées IGP	Association des Fromagers Pyrénéens		La demande de modification a été transmise à la Commission européenne fin 2016. Cette dernière émet plusieurs séries d'observations en particulier sur la caractérisation du produit et sa réputation. Les réponses à ces observations sont en cours de rédaction, rendues complexes par la cohabitation avec les autres démarches sur le Massif.	Le dossier devrait être enregistré par la Commission européenne fin 2019
Agneau de lait des Pyrénées IGP	Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)	Commission Ovine des Pyrénées Centrales (COPYC)	En juin 2016, dépôt auprès de l'INAO d'une demande de modification pour inclure l'agneau âgé de 60 à 160 jours issus de races à viandes pyrénéennes, dans la demande d'enregistrement de « l'agneau de lait des Pyrénées ». La commission d'enquête rencontre les professionnels en juillet 2017. En l'état du dossier, elle juge important de mettre en avant les éléments pouvant constituer un socle commun : race, schéma d'alimentation des mères, aire géographique… au sein duquel les deux produits, élaborés selon des modes d'élevage différant seront identifiés. Les professionnels œuvrent à la définition de ce socle et travaillent à une nouvelle version de cahier des charges.	Le dossier devrait être présenté au comité national du mois d'octobre 2019.
Anchois de Collioure IGP	Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure		Travail sur la demande de modification de cahier des charges et la note de justification et la motivation de ces modifications. Travail sur le document de contrôlabilité. Organisation de dégustations. Échanges avec l'INAO	Réponse aux remarques de l'INAO 1er trimestre 2019.
Béa du Roussillon AOP	Syndicat de défense de la pomme de terre primeur Béa du Roussillon		Travail sur la remobilisation des opérateurs, l'organisation de l'ODG. Réflexion sur la modification du cahier des charges.	Dépôt d'une demande de modification du cahier des charges auprès des services de l'INAO deuxième trimestre 2019

Appui à l'ingénierie financière des ODG et des filières

Depuis sa création, l'IRQUALIM bénéficie de la reconnaissance de la Région en matière d'aide à l'accompagnement sur les dossiers de financement des démarches qualités. Pour favoriser le développement harmonieux des démarches sous SIQO, l'Institut crée en partenariat avec les Services de la Région, les conditions d'accès les plus larges, équitables, impartiales et transparentes aux financements pour l'ensemble des acteurs et des filières.

Ainsi l'IRQUALIM accompagne les ODG dans leurs démarches de financement :

- Conseil pour la constitution des dossiers en conformité avec les règles européennes, nationales et régionales,
- Articulation avec les autres outils de financement des actions des ODG et/ou interprofessions tant au niveau local, régional, national et européen ;
- Suivi de l'avancement du programme et des actions (état des justifications, état des paiements) ;
- Aide à la construction et l'élaboration des rendus et des justifiants.

Ce travail est plébiscité par l'ensemble des acteurs et des adhérents de l'IRQUALIM et constitue pour l'association la preuve d'un savoir-faire incontesté en la matière.

Centre d'expertise et de compétences

Pôle juridique et réglementaire

L'Institut réalise une veille réglementaire et juridique sur ses champs d'intervention et autour des enjeux concernant les porteurs de démarches qualité (suivi des publications au JORF et JOUE et diffusion, convention INAO, réseau des IRQUA, participation aux travaux de l'AREPO…). Ce travail permet également d'informer ses membres de toutes les évolutions, d'alerter sur les conséquences et de réfléchir aux meilleures stratégies découlant de ces évolutions.

Le cœur des interrogations portées par les adhérents couvre le périmètre des signes officiels, le droit des marques en agroalimentaire, les stratégies de filières par exemple…

Régulièrement, l'Association est interrogée sur des champs plus larges, mobilisant alors ses réseaux et ses leviers. Les domaines sont alors très vastes et les sollicitations portent sur l'année 2018 sur l'affichage en bordure de route, les obligations légales en matière de gestion RH, le déploiement du Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD) dans les démarches qualité…

Référent national et européen

L'IRQUALIM, de par ses compétences spécifiques, entretient des liens forts avec les structures nationales et européennes intervenant sur les SIQO, positionnant la Région Occitanie comme leader sur ces sujets.

Ces liens sont indispensables pour obtenir de l'information, pour soutenir les dossiers et défendre le modèle agricole spécifique de notre Région, basé sur la recherche de valeur ajoutée sur l'agriculture et l'agroalimentaire de qualité…

Plusieurs actions sont réalisées :

- Participation aux travaux de l'AREPO

  L'Association des Régions Européennes pour les Produits d'Origine est un réseau rassemblant des gouvernements régionaux et des associations de producteurs impliqués dans les produits d'origine, dont la Région Occitanie est membre. Nos contributions permettent ainsi de coordonner les interventions pour faire avancer les préoccupations des adhérents. L'AREPO s'est particulièrement mobilisée à nos côtés sur le dossier veau d'Aveyron et du Ségala, où la modification de la norme européenne sur la viande de veau, a pour conséquence de complexifier le classement des carcasses en abattoir et d'être source d'interprétations. Ce mode de production de veau ancestral se trouve dès lors pénalisé.

Le Parlement européen

Sont également travaillés dans le cadre de ce réseau les enjeux autour de la future PAC, qui va impacter lourdement l'avenir des SIQO…

- Échanges réguliers avec la structure ORIGIN
- L'Organisation pour un réseau international d'indications géographiques – oriGIn – est une organisation non gouvernementale (ONG) sans but lucratif basée à Genève. Ses objectifs sont la promotion et la défense des IG comme outil de développement durable pour les producteurs et les communautés.
- Travail en réseau avec les IRQUA's

  Le Réseau est constitué à ce jour d'Alsace Qualité, du Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire Haut de France, de la branche qualité de l'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine et de l'IRQUALIM.

En 2018, l'IRQUALIM contribue aux réflexions communes sur la mise en place d'observatoires économiques régionaux des SIQO, échanges entre ODG… ; autant d'enjeux transversaux.

Pôle technique

Dans le cadre de l'IRQUALIM, se développe un réseau d'échanges et de relations entre des structures aux horizons et aux capacités d'actions très distinctes. Les différentes réunions et manifestations organisées sont surtout des lieux d'échanges et de réflexion d'où émergent de nombreuses idées, dont certaines aboutissent sur des projets transversaux. Les adhérents identifient des besoins communs, débouchant sur la mise en place de projets collectifs permettant la mutualisation de moyens.

En 2018, l'IRQUALIM travaille plus spécifiquement sur :

- ODG collectif/mutualisation des missions entre ODG

  Plusieurs démarches qualité sur le territoire d'Occitanie ont un potentiel de développement contraint. Cependant, elles représentent à l'échelle de leur territoire et de leur filière les seules perspectives pour permettre un développement pérenne dans le temps.

  Parallèlement, les besoins en compétences spécifiques sont de plus en plus importants pour un ODG, dont l'animateur doit maintenant multiplier les savoirs. Ces profils sont rares et complexes à fixer, pour des structures ne permettant parfois que peu de perspectives d'évolution.

  Ces contraintes expliquent que les démarches butent souvent sur leur capacité à financer l'ODG et la nécessaire promotion des produits.

Fort de ce constat, l'IRQUALIM engage une réflexion sur l'opportunité de mutualiser tout ou partie des missions d'ODG pour permettre à ces structures de se doter d'un outil administratif compétent et adapté à leur besoin, inscrit dans la durée.

Ce sujet est travaillé en collaboration avec le Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire – Haut de France.

- Réflexion autour de la protection des noms des SIQO

  Depuis quelques années, force est de constater que les consommateurs sont de plus en plus sensibles et vigilants sur l'alimentation et les produits. Ils s'informent, recherchent et valorisent les produits de qualité et d'origine. Les circuits courts, la proximité et l'achat solidaire offrent des perspectives et des solutions économiques viables pour de nombreuses exploitations et de nombreux ateliers de transformation. Mais, dans ce contexte, les porteurs de démarches qualité sont de plus en plus confrontés à des comportements privilégiant l'intérêt individuel au collectif, voire parfois le détournement plus caractérisé de l'image du produit.

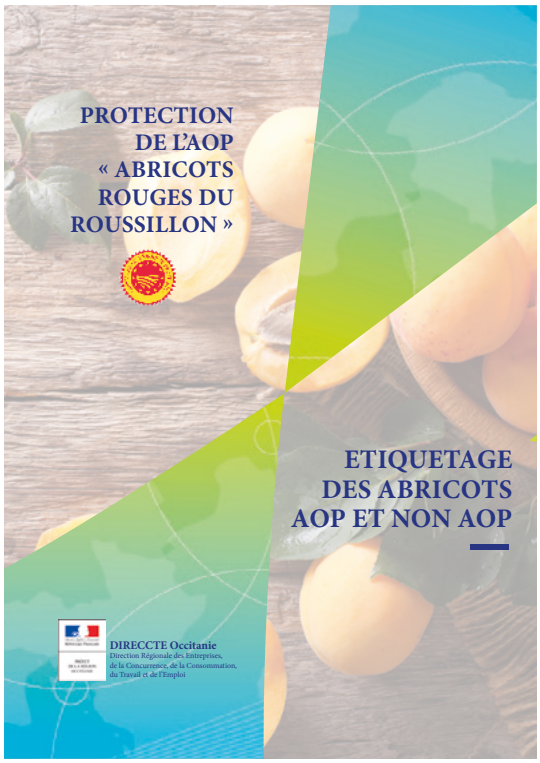
  Notons par exemple le cas d'acteurs du territoire qui profitent de la notoriété du SIQO et de la promotion du produit, sans pour autant contribuer au fonctionnement de l'ODG. Bien évidemment ils ne commercialisent pas sous le nom du SIQO, mais peuvent en utiliser les codes plus ou moins finement.

  Sur cette thématique, plusieurs ODG ont fait part :

  - Des difficultés à agir contre les usurpations, les évocations, les détournements de notoriété, les fausses indications auxquels ils sont confrontés.

    Il ressort souvent que l'une des contraintes est le manque de temps.
  - De la « méconnaissance » de la réglementation étiquetage spécifique aux produits SIQO.

    Complexe, celle-ci demande une solide connaissance juridique du contexte d'évolution des SIQO. Les ODG sont le plus souvent confrontés à des cas difficiles d'interprétation qui nécessitent de connaître la jurisprudence.
  - Du besoin de disposer d'informations claires sur ces thématiques et éventuellement d'une « boîte à outils », pour trouver les bons interlocuteurs.



L'IRQUALIM engage une réflexion pour accompagner les ODG.

- Accompagnement d'une ODG en difficulté

  Suite à des difficultés de production, l'ODG du miel des Cévennes doit diminuer ses charges et augmenter ses cotisations. L'IRQUALIM accompagne les producteurs pour les aider à mettre en place les démarches nécessaires pour optimiser les dépenses et assurer le maintien du travail quotidien de coordination. Ce travail va permettre à l'ODG de rebondir et de s'adapter au nouveau contexte local, tout en développant une stratégie de reconquête de volume, nécessaire pour stabiliser l'outil.

- Membre du comité d'impartialité de l'organisme certificateur Qualisud

  Depuis 4 ans, l'IRQUALIM est membre de ce comité. Ses missions consistent à vérifier la tenue des engagements de l'organisme certificateur en termes d'impartialité des procédés d'évaluation et de prise de décision. Ses membres sont également sollicités pour étudier et donner un avis sur les appels aux décisions du comité de certification.

Accompagnement par l'IRQUALIM de la communication individuelle des ODG

Le numérique, un enjeu pour nos ODG

L'année 2018 remet la digitalisation au cœur des préoccupations de l'IRQUALIM et de ses membres. Sa complexité et ses spécificités nécessitent des compétences que peu d'ODG peuvent intégrer. L'IRQUALIM conseille et travaille avec les ODG pour optimiser ces relais, sur des vecteurs de communication devenus essentiels.

Par exemple, l'IRQUALIM intervient lors de :

- l'AG d'Avigers afin de sensibiliser le public à l'utilité d'une présence sur les réseaux sociaux et dissiper certaines craintes de ces supports ; tout en relativisant aussi la portée et l'écoute concrète ;
- lors la table-ronde « les circuits courts à l'heure du digital » en partenariat avec la Mêlée numérique. Le public est essentiellement des start-ups ;
- à REGAL, l'IRQUALIM organise un « Petit déj » numérique à destination des exposants. L'objectif est de favoriser la rencontre entre le mode digital et le monde agroalimentaire afin d'impulser des pistes de collaboration.

Contribution à la manifestation « Roquefort, territoire en fête »

À la demande de la Confédération de Roquefort, l'IRQUALIM apporte sa contribution sur cette manifestation pour 2 points : le village des SIQO et la restauration.

Événement basé sur la Qualité, le souhait de la Confédération de Roquefort est de mettre en avant tous les produits sous SIQO d'Occitanie.

Ce travail commencé en 2018 s'étendra jusqu'à la fête qui aura lieu les 7, 8 et 9 juin 2019 à Roquefort sur Soulzon.

Étude d'opportunité de création d'un outil collectif de promotion via la commercialisation des produits sous SIQO d'Occitanie.

L'IRQUALIM mène des travaux sur l'opportunité de créer un outil collectif de promotion et de vente des produits sous SIQO sur internet.

Dans un contexte où l'achat alimentaire en ligne progresse régulièrement et s'installe dans les habitudes de consommation française, un certain nombre de filières qualité s'interroge sur l'opportunité d'organiser leur présence sur ce marché.

Les travaux effectués ont pour ambition d'analyser de façon prospective les conditions nécessaires à la réalisation d'un tel projet, les scénarii possibles dans la création ou l'adossement à une organisation commerciale, les bases d'un schéma logistique adapté.

Les conclusions de ces travaux représentent désormais pour les filières et leurs entreprises un outil d'aide à la décision dans leur positionnement sur ce marché.

Promotion et Communication

Affiche pour l'Agneau de l'Aveyron (IGP)

Pour s'adapter et répondre au plus près aux demandes de ses adhérents, l'IRQUALIM a mis un accent particulier pour travailler en concertation le plus en amont possible avec ses partenaires. En 2018, la commission communication s'est réunie à 3 reprises : 18 janvier, 9 juillet et 29 novembre. Outre ces réunions formelles, de nombreux échanges entre acteurs permettent régulièrement de faire évoluer les différents outils, afin de satisfaire au mieux l'ensemble des attentes.

L'IRQUALIM travaille son plan d'action sur 2 axes : la communication transversale et la communauté des Qualivores.

Communication transversale

La communication transversale de l'IRQUALIM s'appuie sur les valeurs fortes travaillées dans le cadre de son projet stratégique, positionnant les SIQO comme :

- une source de valeur ajoutée pour les acteurs économiques membres des filières et les territoires ;
- une économie et des emplois non délocalisables ;
- la fierté des producteurs, acteurs économiques qui contribuent à une production durable, qualitative et unique ;
- un engagement professionnel sécurisé, synonyme de dynamisme économique, de viabilité et de réussite, souvent dans des zones difficiles ;

- une démarche collective de filière, où l'engagement prend toute son importance ;
- la prise en compte des enjeux du développement durable, gage de la réussite pérenne ;
- la valorisation des territoires difficiles, autour de projets durables ;
- une garantie de qualité et d'origine reconnue par les consommateurs.

Toutes les actions menées par l'IRQUALIM reprennent ces valeurs sur les salons, le digital ou les supports de communication écrite.

Les événements

SMARHT – Toulouse, Parc Expo du 28 au 31 janvier 2018

Le salon SMAHRT a l'ambition de réunir les professionnels de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie du grand Sud-Ouest autour des produits, services et matériels. Il est organisé tous les 2 ans, en alternance avec le SIRHA (salon mondial de l'hôtellerie et de la restauration à Lyon).

Pour l'IRQUALIM, les objectifs fixés sont :

- la promotion des produits SIQO d'Occitanie auprès de l'ensemble des participants, professionnels des métiers de bouche ;
- l'amorce d'un partenariat avec les artisans bouchers d'Occitanie ;
- le recrutement d'ambassadeurs Qualivores.
- les ambassadeurs Qualivores sont des acteurs des métiers de bouche – restaurateurs, cavistes, bouchers, fromagers ou des producteurs de SIQO qui s'engagent à mettre en avant les produits sous SIQO de la région Occitanie.

La pérennité de la participation de l'IRQUALIM dépend de la capacité de la structure à se positionner sur l'événement où de nombreux produits sont déjà présents via les entreprises qui les commercialisent.

Un espace de 30 m^2 de dégustation et d'animation permet la prospection d'ambassadeurs Qualivores et la mise en relation commerciale entre les opérateurs et les visiteurs.

De plus, le choix de mettre en avant les viandes d'Occitanie se traduit par la mise à disposition de viandes sous SIQO pour le concours de « Boucherie à l'étal » et l'organisation d'une table-ronde « *conquérir de nouveaux clients avec les viandes de qualité d'Occitanie* » en partenariat avec le Syndicat des Artisans-Bouchers de Haute-Garonne et l'Interprofession bovine régionale – interbev.

Pour l'IRQUALIM, le bilan et les perspectives sont positifs. Les 13 000 visiteurs ont montré de l'intérêt pour les produits sous SIQO et le Cercle des Ambassadeurs Qualivores. Bien relayé sur Facebook et Twitter, l'évènement sera reconduit en 2020, les valeurs des SIQO répondant aux besoins et attentes des visiteurs.

Salon International de l'Agriculture – Paris, Hall 1 du 24 février au 4 mars 2018

Le stand de l'IRQUALIM au Salon de l'Agriculture répond à deux objectifs :

- la promotion des productions animales sous SIQO de la région auprès du grand public ;
- la mise en relation des acteurs des filières pour permettre l'échange, la discussion mais aussi l'organisation de rencontres professionnelles et commerciales.

Pour répondre à ces objectifs, le stand se divise en 2 zones distinctes :

- Espace accueil grand public
  Sont distribués au grand public de passage des documents et des présentations sur les produits sous SIQO d'Occitanie (guide des produits, cartes…). Des animations et dégustations sont réalisées en collaboration avec les ODG et notamment, en 2018, avec les salaisons de Lacaune, le Bleu des Causses, le Veau d'Aveyron et du Ségala, le Bœuf fermier Aubrac, le Poulet fermier du Gers, le Laguiole…
  Pendant toute la durée du salon, SUD RADIO assure des émissions en direct du stand.

- Espace privatif
  Dans cet espace réservé aux ODG, exposants, éleveurs et élus tout est mis en œuvre pour permettre de faciliter les échanges entre clients - fournisseurs, journalistes, et autres professionnels. Equipé d'un restaurant privatif, il accueille deux services d'une quarantaine de personnes.
  Cette année c'est le Lycée des Métiers l'Arrouza de Lourdes qui a assuré la cuisine et le service.

En reprenant l'axe « *Valorisation et fierté de nos producteurs* » pour la communication, de grands murs d'images, avec les portraits de nos agricultrices et agriculteurs ont été mis en avant.

Le lundi 26 février 2018, l'IRQUALIM en partenariat avec la Chambre Régionale de l'Agriculture assure la mise en place de la soirée Occitanie. Cette soirée s'inscrit dans la mise en valeur de la race Aubrac, dont une vache est l'égérie du salon. Les exposants, les acteurs des filières et les principaux partenaires sont invités autour d'un cocktail dînatoire. Ce sont les élèves du lycée qui réalisent une partie des plats sur le stand de l'IRQUALIM et qui assurent le service.

Stand IRQUALIM au Salon International de l'Agriculture 2018

Le mardi 27 février, l'espace restaurant accueille Madame la Présidente de Région qui invite les professionnels des filières en présence de Jean-Louis Cazaubon et Vincent Labarthe ; moment privilégié pour faire avancer de nombreux dossiers, tout cela dans une ambiance conviviale.

Pour la 1re fois, l'équipe de l'IRQUALIM fait vivre le Salon de l'Agriculture en direct aux abonnés de sa page Facebook et de son compte twitter. De nombreux posts sont publiés ainsi que des vidéos en direct.

MEDFEL – Perpignan, Parc Expo du 24 au 26 avril

Le MEDFEL est un salon international d'affaires de la filière Fruits et légumes pour l'EuroMéditerranée.

L'IRQUALIM mobilise pendant 3 jours les filières fruits et légumes sous SIQO d'Occitanie autour d'un événement pour promouvoir leurs produits et renvoyer les visiteurs vers les entreprises de mise en marchés présentes dans le salon et capable de fournir des produits SIQO. L'objectif est donc de toucher des acheteurs et de profiter de l'évènement pour sensibiliser la presse spécialisée.

La table-ronde au MEDFEL

Le stand de 15 m² permet d'organiser quelques réunions et en particulier entre les représentants des filières et le MIN de Toulouse et de répondre aux interrogations des visiteurs en utilisant les fiches « produits » créées à cet effet.

De plus l'IRQUALIM a contribué à l'organisation d'une table-ronde sur le Plateau TV du MEDFEL « *Ail-oignon-échalote : des signes d'origine et de qualité, et des marques collectives, pour défendre l'origine France* ».

Le bilan pour l'IRQUALIM de cette manifestation n'est pas satisfaisant. Il confirme la tendance, depuis quelques années, d'une fréquentation en baisse de 5 % (6 037 visiteurs). Des échanges avec les filières, il ressort que la mise à l'honneur en 2019 de la Grenade, des fruits rouges et du Kiwi interroge sur l'opportunité pour l'IRQUALIM d'être présent, sous la forme d'un stand, sur ce salon.

Showroom RHD – Labège le 3 octobre

Cet événement est organisé par l'Agence de Développement d'Occitanie – Ad'Occ ; l'IRQUALIM en est partenaire et participe ainsi régulièrement aux différents COPIL organisés.

Mini-expo destinée à mettre en relation les producteurs et entreprises agroalimentaires d'Occitanie avec les acteurs des circuits de restauration, l'évènement rassemble en un seul lieu l'ensemble de ces opérateurs, avec pour objectif de faciliter les prises de contact acheteur vendeur, avec une approche proximité - circuit court marquée.

Pour l'IRQUALIM, l'objectif est de profiter de ce visitorat qualifié pour présenter une offre de produits sous SIQO de la Région la plus diversifiée et variée possible, sur des cibles « *acteurs de la RHD* » et « *restauration commerciale* ». L'IRQUALIM contribue à la prospection d'entreprises via les filières et d'acheteurs via son réseau de restaurateurs ambassadeurs.

Si l'événement doit encore s'ancrer sur la grande région Occitanie, pour une 1re mobilisation sur le nouveau périmètre de la Région, il est noté l'importante représentativité des produits sous SIQO : haricot tarbais IGP/Label Rouge, Ail Rose de Lautrec IGP/Label Rouge, Pélardon AOP, Bœuf Gascon Label Rouge, Agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge.

Afin de tirer le meilleur parti de l'événement, l'IRQUALIM pourrait travailler sur un support technique à remettre à chaque visiteur avec les contacts commerciaux plutôt que les contacts ODG (modèle MEDFEL).

Les campagnes et supports de communication

Affiches des produits

Ces affiches s'inscrivent dans la continuité du travail réalisé en 2017 et répondent à l'objectif de présenter le produit et son terroir tout en proposant un effet de collection par le choix du graphisme, de l'angle de prise de vue, des couleurs de fond et d'une même signature « *La culture d'un goût inimitable* ».

Pour chaque ODG, 2 choix d'affiches sont proposés : produit/producteur ou produit/terroir

Sur 2018, 22 affiches sont produites, portant le nombre d'affiches réalisées à 44.

Pour 2019, toutes les affiches des produits seront réalisées ainsi que la déclinaison des produits Bio (transversale).

Campagnes sectorielles

- Secteur produits laitiers

Suite à la réunion du secteur « produits laitiers », les ODG mandatent l'IRQUALIM pour promouvoir ces produits auprès des enfants de la Région (9/10 ans) en les initiant et les sensibilisant à la fabrication de ces différents fromages. L'objectif est triple : éveiller la curiosité, intégrer une approche sensorielle et travailler l'imaginaire.

L'ensemble des fromages sous SIQO est concerné : Bleu des Causses AOP, Laguiole AOP, Pélardon AOP, Rocamadour AOP, Roquefort AOP et Tomme des Pyrénées IGP.

Pour se faire, cette campagne doit :

- expliquer aux enfants les Signes officiels de Qualité au travers des fromages de la Région, leurs modes de fabrication, leurs différences ;
- avoir une approche sensorielle. Faire découvrir les 5 sens au travers de chacun des 6 fromages.

Une attention particulière est portée à faire connaître aux enseignants de la Région l'existence de ces documents et les inciter à les utiliser. Ils sont donc la cible prioritaire et l'IRQUALIM propose la mise en place de partenariats entre les enseignants qui le souhaitent et des animateurs, producteurs et acteurs des filières.

Ce projet se concrétise avec Milan Presse, maison d'édition de magazines et de livres pour enfants, basée à Toulouse :

- un numéro spécial fromages SIQO d'Occitanie du Magazine « 1 jour 1 actu » distribué aux abonnés du Magazine et aux abonnés de la région Occitanie du magazine Wapiti ;

Couverture du magazine 1 Jour/1 Actu spécial Fromages SIQO d'Occitanie

- une version dématérialisée de ce magazine ;
- la réalisation d'une vidéo « *C'est quoi un fromage AOP ou IGP ?* » mise en ligne sur les sites des Éditions Milan, l'IRQUALIM et Qualivores et à la disposition des ODG ;
- conception de 6 fiches pédagogiques (1 par fromage) avec une approche sensorielle.

Le relais auprès des enseignants est assuré par l'intermédiaire du partenariat grâce à la page offerte par Milan Presse sur les magazines Wapiti et Géo Ado ; une bannière en home page sur le site Milan Ecoles qui renvoie l'internaute sur le site Petits Gourmets de l'IRQUALIM et l'envoi d'une newsletter de Milan à destination des enseignants.

Sur 2019, il est prévu d'étendre cette opération en envoyant le numéro spécial 1 jour 1 actu Fromages SIQO d'Occitanie et les 6 fiches pédagogiques à toutes les écoles CM1/CM2 publiques et privées d'Occitanie.

- **Campagne Fromage : Sud de France Origine, l'excellence de l'Occitanie**

L'année 2018 concrétise le déploiement de la marque de la Région *Sud de France – l'excellence de l'Occitanie* - segment réservé aux produits sous SIQO sur l'ensemble du territoire. L'objectif est de profiter du cadre imposé par les démarches SIQO et de la souplesse d'une marque afin de rendre plus visible l'offre de produit régionaux et répondre ainsi aux attentes du consommateur.

Afin d'amorcer ce 1er partenariat autour de la marque Sud de France, Ad'Occ, les Services de la Région et l'IRQUALIM contribuent au lancement d'une campagne promotionnelle autour des fromages sous SIQO d'Occitanie. L'IRQUALIM supervise le shooting photo. Cette campagne se matérialise par de l'affichage abribus à Toulouse et Montpellier, des insertions presse, une communication sur les réseaux sociaux semaines 51 et 52 et par de l'édition et diffusion de cartes postales.

La campagne a été bien relayée sur les réseaux sociaux, cependant il nous reste à améliorer le lien entre la campagne de communication et les points de vente.

- **Secteur des viandes**

Dans un contexte particulièrement compliqué où les acteurs des filières subissent un harcèlement fort, les membres du secteur Viandes demandent à l'IRQUALIM de mettre en place une opération d'image, qui valorise fortement les viandes SIQO. Il s'agit de promouvoir : le goût, les conditions d'élevage, le bien-être animal, la production locale et le savoir-faire des bouchers.

Les objectifs sont de montrer et d'expliquer la filière en travaillant l'image des viandes sous SIQO d'Occitanie, en valorisant la filière et plus particulièrement ses distributeurs/artisans. Les clients et les citoyens doivent être mieux informés et rassurés sur la nature même de leur acte d'achat, avec pour objectif de fidéliser la clientèle en points de vente.

Concrètement, cette campagne sera lancée au printemps 2019 sur la base de :
- 261 points de vente,
- un kit de communication par boucher comprenant 1 banderole, 1 affiche, 1 autocollant pour vitrine réfrigérée + 300 fiches recettes et 300 magnets à offrir aux clients.

Affichette A3 du kit de communication

- **Film produit**

Dans la cadre du partenariat avec l'association Terre de France, trois films sont réalisés par an.

Sur 2018 un film sur l'Artichaut du Roussillon est produit, mais les aléas climatiques (printemps particulièrement pluvieux) et techniques (indisponibilités) conduisent à la réalisation des 2 autres supports courant 2019.

Ces films ont pour objectif de mettre en valeur le produit « de la terre à l'assiette ».

Ils sont à la disposition de l'IRQUALIM et des ODG.

Le développement de la digitalisation de l'IRQUALIM

Depuis quelques années, à la demande de ses adhérents, l'IRQUALIM déploie une stratégie de communication intégrant une approche digitale. Mais, force est de constater que la communication digitale ne se résume pas à la seule entrée des réseaux sociaux.

Il est nécessaire d'intégrer une stratégie autour du marketing et de la communication 3.0 en gardant en tête que :

- Plus de 38 millions de Français se connectent quotidiennement à internet (74 %).
- La moitié des Français (51 %) utilise quotidiennement son mobile pour accéder à internet.
- Parmi les 10 sites les plus consultés chaque mois en France depuis un mobile, 5 sont des réseaux sociaux (+87 M de visites uniques).

Dans ce contexte, la stratégie digitale de l'IRQUALIM s'articule autour des objectifs suivants :

- promouvoir les SIQO d'Occitanie ;
- conforter et fidéliser la communauté des Qualivores ;
- développer l'acte d'achat des produits sous SIQO et acquérir de nouveaux clients ;
- informer sur l'actualité des SIQO en Occitanie ;
- légitimer l'IRQUALIM en tant que référent en matière de qualité alimentaire en Occitanie et sur le plan national.

Pour cela, l'IRQUALIM cible plusieurs publics : des professionnels (membres et partenaires de l'IRQUALIM), des consomm'acteurs (grand public et adhérents Qualivores), la presse et les leaders d'influence.

L'IRQUALIM anime donc quotidiennement les réseaux sociaux - Facebook, Instagram, Twitter et Youtube. Ces actions sont complétées par la création de la page Linked'in de l'IRQUALIM. La newsletter mensuelle des Qualivores est envoyée beaucoup plus régulièrement et est complétée par une newsletter professionnelle mensuelle, avec une interview vidéo d'un acteur de la SIQO'Sphère.

Toujours dans l'esprit d'accentuer cette stratégie, l'IRQUALIM tisse des liens privilégiés avec des blogueurs régionaux à l'occasion des différentes manifestations qu'il réalise et en particulier en 2018 du Pique-nique des Qualivores et REGAL. Cette « population » des blogueurs nécessite une approche méthodique, réfléchie autour d'une stratégie claire, si on ne veut pas se perdre.

Le bilan et les perspectives sont encourageants et cela malgré la mise en conformité de la base de données avec les règles drastiques de la RGPD :

- Le nombre de fans sur les réseaux continue de se développer. Nous avons quadruplé le nombre d'abonnés sur Instagram.
- L'IRQUALIM est désormais considéré comme un influenceur sur l'alimentation en Occitanie
- Piste de progrès : le développement de notre chaîne Youtube et la refonte du site internet des Qualivores d'Occitanie

La communauté des Qualivores

2018, les grands rendez-vous

- Pique-nique des Qualivores - Prairie des Filtres à Toulouse le 24 juin

L'IRQUALIM organise un événement unique, convivial et festif ; destiné à faire découvrir aux participants les produits sous SIQO d'Occitanie. Cette manifestation s'inscrit dans le positionnement de la stratégie de communication de l'IRQUALIM : le « Qualivorisme ».

Ce rendez-vous regroupe les producteurs, les distributeurs et les consommateurs partageant une passion commune : le bien manger autour des produits sous SIQO d'Occitanie.

Organisée sous forme d'un pique-nique géant, cette opération renforce les liens entre les produits sous SIQO d'Occitanie et leurs opérateurs ; en particulier les distributeurs de ces produits sur l'agglomération toulousaine (bouchers, cavistes, fromagers, restaurateurs, distributeurs,

Le pique-nique des Qualivores, à la prairie des Filtres, le 24 juin.

partenaires divers…) et les consommateurs qu'ils soient clients fidèles ou « Qualivores potentiels ou déjà convaincus », essentiellement de l'agglomération toulousaine élargie.

En échange de leur carton d'invitation, les invités reçoivent à leur arrivée sur le site, un panier prévu pour 2 ou 4 personnes contenant le nécessaire pour un pique-nique joyeux (nappe, couverts, verres « ecocup »… un chapeau de paille signé « Qualivore d'Occitanie »…) et un carnet de tickets à échanger auprès des producteurs sur les stands des filières (boissons, pain, grillades, fromages, fruits et légumes, desserts…).

Les produits dégustés sont exclusivement sous SIQO d'Occitanie. L'objectif n'est pas de présenter la totalité de ces produits mais d'en sélectionner une gamme suffisamment représentative et adaptée aux contraintes d'un pique-nique ; sans négliger la notion d'équilibre alimentaire.

C'est un public de plus de 1 000 personnes qui répond présent le 24 juin 2018 ; dont des influenceurs (journalistes, blogueurs…)

Les animations sont multiples :

- un groupe musical et un animateur assurent le fil rouge de la journée ;
- des balades à poneys, maquillage pour enfants sur les thèmes nature et animaux, des jeux traditionnels en bois et autres ateliers de coloriage, occupent les plus petits ;
- un concours de pétanque, animation photo autour d'un passe tête, concours photos sur les réseaux sociaux pour les plus grands.

Au vu de son succès auprès des participants tant professionnels qu'invités, il est décidé de faire de cet évènement le rendez-vous annuel de la communauté des Qualivores. Récurrent, il devra aussi s'adresser à l'ensemble de la communauté de la Région, il sera donc itinérant.

Pour 2019, il est prévu sur Montpellier ou à proximité.

- REGAL – Parc Expo de Toulouse du 13 au 16 décembre

L'IRQUALIM est coproducteur de cet événement organisé par la Région Occitanie.

Cette action demande la mobilisation totale de l'équipe sur le dernier trimestre de l'année.

S'inscrivant dans les actions de promotion des produits sous SIQO sur la fin de l'année, ce Salon est devenu au fil du temps un incontournable du mois de décembre. Ouvert à tous les publics, il est essentiellement fréquenté par le consommateur et le public de la zone urbaine de Toulouse.

L'IRQUALIM contribue à la réussite du Salon et un focus spécifique est réalisé sur :

- Le recrutement des producteurs afin de proposer une offre la plus diversifiée possible. Ainsi, plus de 180 exposants venant de toute l'Occitanie sont présents.
- La Gestion et les animations des espaces IRQUALIM.

Outre l'accueil exposant et les Qualivores d'Occitanie, le stand de l'IRQUALIM accueille cette année Ad'OCC avec une mise en avant de l'opération Défipack (travaux sur l'innovation packaging des produits agroalimentaires et des vins) et l'association de la filière bio d'Occitanie, Interbio.

Salon REGAL 2018, à Toulouse, du 13 au 16 décembre

- Les animations culinaires et gastronomiques, autour de 5 espaces :
  - « Savoir-faire et Talents »
    Cet espace de démonstration et de « show » met en lumière le savoir-faire de chefs qui proposent des recettes à base de produits d'Occitanie.
  - « Cours de cuisine »
    Le public participant est accompagné par des chefs spécialisés dans l'enseignement culinaire, qui dévoilent tours de main et astuces.
  - « Nos produits, vos papilles »
    L'objectif de cet atelier est la promotion des produits sous SIQO d'Occitanie mis en scène et sublimés par les élèves du Lycée Hôtelier l'Arrouza de Lourdes, gagnant du concours « Cuisine en scène » 2017 du salon REGAL. Les producteurs présentent leurs produits sous SIQO et élèves et enseignants commentent leurs recettes et leurs présentations.
  - « Les Petits Gourmets »
    À destination du jeune public, l'animation est assurée autour de la dégustation de fromages AOP et IGP d'Occitanie et l'éveil aux goûts.
  - « La boucherie »

Elle est animée par les filières SIQO participantes à REGAL.

- L'organisation de 2 concours :
  - « Cuisine en Scène », ouvert aux établissements de formation en restauration de la Région ;
  - « Viandes en scène » pour les établissements de formation en boucherie (CFA et lycées professionnels) qui se mesurent.

Les gagnants de ces deux concours accompagnent l'IRQUALIM dans la réussite de l'édition du salon l'année suivante.

- La communication et l'animation générale, en mobilisant les réseaux internes de l'IRQUALIM, en particulier autour de :
  - « Un avant-goût de RÉGAL »
    L'IRQUALIM met en place un jeu à gratter pour générer du trafic sur l'événement. Ce jeu est déployé auprès du réseau des ambassadeurs
  - Des Animations sur les réseaux sociaux en live
    Sur les deux supports Facebook et Instagram, un jeu est organisé pour inciter les personnes à venir au Salon REGAL
  - Un « Afterwork » lors de la nocturne de REGAL
    150 Qualivores sont présents et participeront au succès de la nocturne
  - Du « Live Painting » sur le stand de l'IRQUALIM

Le contexte économique et social global de ce deuxième week-end de décembre (gilets jaunes) perturbe la pleine réussite de l'évènement 2018, même si certains exposants réussissent à sortir leur épingle du jeu. La diffusion des flux est inégale, mais l'événement reste un rendez-vous incontournable pour l'agriculture et l'alimentation régionale.

La vie de la communauté des Qualivores

Le Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie de Toulouse à la préparation du dîner des Qualivores du 7 février 2018

- **Dîner des Qualivores :**

Dans le cadre des partenariats entre l'IRQUALIM et les Lycées Hôteliers de la Région, un dîner au Lycée des Métiers de l'Hôtellerie et du Tourisme d'Occitanie à Toulouse est organisé le 7 février 2018.

Le Noir de Bigorre AOP est mis à l'honneur. Le Consortium délègue Denis et Marie-Claude Arbére, producteurs.

L'objectif est de proposer des dîners similaires sur l'ensemble de la région, soit en partenariat avec les lycées hôteliers, soit avec des ambassadeurs Qualivores.

- **Balade des Qualivores :**

Ces balades permettent d'animer la Communauté.

L'IRQUALIM fait découvrir aux Qualivores, en ciblant si possible sur des influenceurs de la communauté, les différentes productions de la région. Ces moments d'échange et de rencontre des producteurs permettent d'assurer une communication positive autour de ces produits.

Par exemple, la journée du 9 juin - Balade en Aveyron, s'organise autour de la visite :

- d'une exploitation d'agneau de l'Aveyron IGP,
- des caves de Roquefort AOP.

Pour la 1re fois, deux cars sont affrétés, un de Montpellier et un de Toulouse.

Balade des Qualivores en Aveyron

- **Animation du Cercle des Ambassadeurs Qualivores**

Lancé parallèlement à la communauté des Qualivores, le cercle des professionnels des métiers de bouche « Ambassadeurs Qualivores » est en fonction depuis quelques années.

L'objectif est de relancer le sentiment d'appartenance et de donner plus de visibilité à ces professionnels. Un travail de requalification du fichier, de phoning et de mise en avant sur les réseaux sociaux est en cours.

Le travail d'optimisation passe par la refonte des supports de communication pour nos Ambassadeurs.

- **Opération dans les Maisons d'Occitanie**

L'objectif est de déployer et de faire vivre la communauté dans toute l'Occitanie, en proximité et partenariat avec les membres de l'IRQUALIM

Le 15 février à la Maison d'Occitanie de Nîmes, l'Institut organise une opération avec pour double objectif de lancer la communauté des Qualivores dans le Gard mais aussi de créer une animation au sein de la Maison de la Région de Nîmes.

Le recrutement d'ambassadeurs est fait en amont de cette soirée. Trois nouveaux ambassadeurs rejoignent le cercle : 1 fromager, 1 boucher et 1 caviste.

Les ODG gardois et les produits emblématiques du département sont mis en avant. Au cours de la soirée, deux producteurs de l'ouest de l'Occitanie, mandatés par leurs ODG - Association de défense de l'ail blanc de Lomagne et Association interprofessionnelle du haricot tarbais présentent leur démarche et les actions menées avec l'IRQUALIM.

À l'issue de cette présentation, un cocktail dînatoire à base de produits sous SIQO d'Occitanie est proposé par les élèves du Lycée Professionnel Voltaire de Nîmes, section hôtellerie.

Une opération de Relations presse, mise en place en partenariat avec le service presse de la Région, permet de relayer la manifestation en particulier par radio (France Bleue Gard).

Ces opérations qui permettent d'étendre la communauté à tout le territoire seront reconduites sur 2019, toujours en partenariat avec les Maisons de la Région.

- **Opération avec le Bœuf Gascon Label Rouge – Square Charles De Gaulle à Toulouse le 16 mai**

Cette manifestation présente aux Toulousains le producteur et le boucher distributeur de la filière Bœuf Gascon Label Rouge ayant obtenu en duo une médaille au concours général agricole 2018.

C'est l'occasion pour les Toulousains de découvrir (ou redécouvrir) cette viande aux qualités gustatives exceptionnelles mais aussi de rencontrer et d'échanger avec les éleveurs et les bouchers distribuant ce produit sur l'agglomération toulousaine.

Il est proposé de déguster le fameux burger – MACAREL à base de viande de Bœuf Gascon Label Rouge.

- **Les Estivales de Saporta – Lattes, les jeudi 2, mardi 7, mardi 21 et jeudi 23 août**

Les estivales sont un rendez-vous festif organisé durant l'été et dont l'objectif est de mettre en avant les produits agricoles et agroalimentaires du département de l'Hérault.

L'IRQUALIM est présent sur 4 soirées avec l'organisation d'un jeu concours.

L'objectif est de faire découvrir le club des Qualivores aux Héraultais. Plus de 300 nouveaux adhérents sont recrutés.

Événements divers

- **Pique-nique des chefs – Toulouse, Cale Raboud le 19 mai**

Organisé par Voie Navigable de France pour la replantation du Canal du Midi, cet événement se déroule à la Cale Radoub.

L'IRQUALIM, partenaire de l'évènement, communique et recrute pour le Club des Qualivores auprès de 500 participants.

- **Capitole fermier – Toulouse, Place du capitole le 30 juin**

Dans le cadre des réseaux « Bienvenue à la ferme » et « Marchés des Producteurs de Pays », la Chambre Régionale de l'Agriculture organise un marché d'une centaine de producteurs d'Occitanie.

L'IRQUALIM est présent sur cette manifestation avec pour mission de présenter la communauté des Qualivores et faire du recrutement.

- **Toulouse à Table – Toulouse, Square Charles de Gaulle du 3 au 8 septembre,**
- **Les Pyrénéennes – Saint Gaudens, Parc Expo du 14 au 16 septembre,**
- **Sud de France fête la qualité – Montpellier, Domaine d'O du 12 au 14 octobre**

Portées par des partenaires de l'IRQUALIM, ces 3 actions revêtent des objectifs et des cibles similaires :

- promouvoir les produits sous SIQO en Occitanie ;
- valoriser les filières et les distributeurs/artisans ;
- informer les visiteurs ;
- prospecter de nouveaux Qualivores.

Les cibles sont le grand public, notamment les familles, le consommateur non initié à l'alimentation de qualité et les convaincus par le Club des Qualivores.

L'IRQUALIM met en place des actions de coordination et un espace collectif de représentation des filières, dans lequel se déroulent de l'animation-dégustation, des ateliers cuisine pour petits et grands ou des Jeu-concours. Le plus souvent possible, ces animations sont réalisées avec le soutien du Lycée Hôtelier le plus proche.

La Flamme de l'Armagnac – Eauze les 24 et 25 novembre

Cet événement est créé par le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac autour de la flamme de l'Armagnac et a pour objectif de donner du sens à « Eauze, capitale de l'Armagnac » tout en profitant d'un temps fort emblématique : la distillation.

L'IRQUALIM contribue à la réussite de la manifestation en réalisant un village des SIQO autour du marché au gras. L'IRQUALIM présente la communauté des Qualivores et fait du recrutement.

L'IRQUALIM
Acteur et garant d'une politique régionale forte en faveur des SIQO

Une région, deux univers de produits

Sud de France

Tout au long de l'année 2018, l'IRQUALIM a poursuivi ses actions visant à mettre en place le cadre et les leviers d'une cohabitation et d'une articulation fructueuses entre les SIQO et la marque régionale Sud de France.
Une nouvelle collaboration se développe autour des axes qui conditionnent la dynamique espérée par tous :
- définition du cadre de protection des SIQO et des règles de fonctionnement de la marque,

- évolution des cahiers des charges par familles de produits,
- mise en place de la segmentation des produits SIQO/BIO,
- participation aux comités d'adhésion à la marque.

L'INAO et la Région travaillent à la rédaction d'une convention commune afin de permettre la définition d'un contexte d'évolution de la marque accepté par tous et entrant pleinement dans toutes les complexités réglementaires.

La réussite du projet sur la capacité des entreprises et de leurs filières à élaborer une stratégie intégrant le savoir-faire et les compétences de l'Agence Ad'Occ et les stratégies collectives.

De façon très concrète, une première campagne de promotion des fromages sous SIQO s'est déployée sur les métropoles de la Région.

L'objectif est maintenant d'aller beaucoup plus loin et de proposer une stratégie d'approche cohérente et de long terme en identifiant des périodes de l'année, un public cible et des priorités pour optimiser les campagnes de promotion des ODG, des filières et de la marque.

Cela passe par l'implication pleine et entière des ODG et des Interprofessions dans le recrutement et la vie de la marque.

SUD OUEST

L'IRQUALIM contribue et participe au fonctionnement de l'association des produits du Sud-Ouest, assurant la gestion administrative et financière de la structure.

Si l'Association limite ses actions au fonctionnement des maisons du Sud-Ouest en Chine, un travail porté par l'IRQUALIM a montré l'importance accordée par la Région Occitanie et les filières pour conserver un projet collectif autour des produits du SUD OUEST, en particulier les vins du Sud-Ouest, le foie gras du Sud-Ouest et le porc du Sud-Ouest (et Jambon de Bayonne). Cette volonté passe par le repositionnement de la structure (et donc la réécriture des statuts de l'association).

Ce travail entrepris en 2018 a été mis en suspens, en attendant d'étudier les implications des contrats de l'association actuelle avec les différents partenaires, en particulier en Chine.

Un savoir-faire reconnu au-delà de la Région

L'IRQUALIM est fréquemment sollicité par des acteurs de différentes régions françaises pour apporter témoignages et retours d'expérience sur les conditions d'une cohabitation sereines entre les marques d'origine (de quelques initiatives) et les produits sous signes officiels de qualité.

Les interrogations sont très diverses – du choix de la marque (Région Pays de Loire), à la structuration du dispositif de pilotage (Région Auvergne Rhône Alpes et Sud Provence Alpes Côte d'Azur).

Répondre aux enjeux de pérennité des filières agroalimentaires

Les échanges et débats entre les membres de l'IRQUALIM et leurs partenaires posent le constat de l'évolution de l'environnement des productions sous SIQO et de l'émergence d'importants phénomènes de recomposition du fait de :

- nouvelles tendances de consommation et des attentes sociétales en matière de durabilité sociale et environnementale,
- l'évolution des formes d'organisation de la production agricole sous tendu par l'effacement du modèle d'exploitation familiale,
- un foisonnement de nouvelles formes de valorisation des produits alimentaires (circuits courts, filières territorialisées, marques privées, marques territoriales publiques…),
- une crise de l'engagement des agriculteurs dans les démarches collectives…

Face à ces évolutions qui questionnent les démarches qualité, l'IRQUALIM met en place un dispositif original de mobilisation des moyens de la recherche et de l'enseignement visant à tirer profit de la capacité d'analyse et d'expertise des écoles d'ingénieurs et des centres de recherches associés.

La création de la chaire d'enseignement et de recherche In'FAAQT « Innover dans les Filières Agricoles Agroalimentaires, la Qualité et les territoires » est la concrétisation de cette ambition.

La chaire réunit aux côtés de l'IRQUALIM :

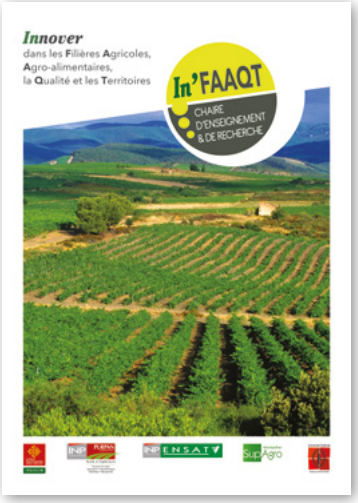
- Les trois écoles d'ingénieurs agri-agro d'Occitanie - École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse ENSAT, Ecole d'Ingénieur de Purpan et Montpellier Sup Agro ;
- L'Université Fédérale de Toulouse et son fonds de dotation.

Les travaux menés tout au long de l'année entre les différents acteurs des filières, les entreprises et la recherche permettent d'identifier cinq axes de recherches prioritaires :

- Ancrage territorial
  Les angles à travailler sont très divers mais repositionnent l'impact des démarches qualité, l'ancrage territorial des produits, les nouvelles formes de valorisation/commercialisation.
- Gouvernance des filières et mise en marché
  Les thématiques transversales collectives à étudier sont liées à l'organisation des filières, formation des prix, stratégies d'acteurs, gestion de la qualité, action collective.
- Durabilité
  Les interrogations principales qui émergent, concernent sur les changements des pratiques agricoles et cahiers des charges, responsabilité sociale et environnementale, patrimoine culturel.
- Évolutions de l'entreprise agricole
  Les pistes proposées relèvent des nouvelles formes d'entreprenariat agricole, renouvellement des générations, installation, transmission.
- Consommateurs, ses attentes, ses logiques et le marché
  Les nouvelles attentes et nouveaux comportements des consommateurs, innovation et adaptation des filières doivent être prises en compte.

À ce stade, les réflexions ont porté sur l'interrogation des acteurs et le relevé des points qui leur semblent importants. Le travail consiste maintenant à proposer des problématiques supports à traiter dans le cadre de la Chaire.

Plaquette In'FAAQT



Développer l'observatoire des SIQO en Occitanie

Depuis 1992, l'IRQUALIM, mesure le poids des productions sous SIQO en région et entretient un observatoire économique en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture au travers d'indicateurs identifiés, mesurés et durables.

Suivis depuis plus de 25 ans, ces indicateurs calculés en 2018 sur la base des données économiques 2017, donnent les chiffres clés suivants :

Chiffres clés des SIQO en 2017 (hors bio) :

- Occitanie : 1re région en nombre d'exploitations agricoles travaillant en SIQO avec 21700 exploitations pour un chiffre d'affaires de 2 134 M€ soit 41,7 % du chiffre d'affaires total de l'agriculture régionale
- 243 produits sous SIQO dont 93 en viticulture

Chiffres clés de l'Agriculture Bio en 2017 :

- 1re région en nombre d'exploitations et en SAU avec 8 161 exploitations soit 22,5 % de la filière bio française ;
- 279 544 hectares certifiés soit 22,9 % des surfaces bio en France
- 29 861 exploitations soit 59,5 % des exploitations « professionnelles » en Occitanie.

En 2018, le développement de cet observatoire se renforce par la signature d'une convention de partenariat entre la Chambre régionale d'Agriculture, l'INAO, la DRAAF, l'INRA et l'IRQUALIM.

Contribution à la définition du Plan Alimentation de la Région Occitanie

Dans le cadre de l'enquête « Alimentation grande cause régionale » et pour se projeter davantage en interface des attentes citoyennes, l'IRQUALIM a présenté un programme de 13 propositions s'inscrivant dans les différents axes du cadre de réflexion porté par la Région Occitanie. Ces propositions ont été élaborées en lien avec les filières qualité de la région.

L'IRQUALIM contribue à structurer une offre de restauration locale et de qualité dans les lycées de la Région et est ainsi amené à répondre aux sollicitations sur l'organisation de l'offre. L'expérience acquise dans le cadre de l'animation et du fonctionnement du site internet dédié - www.offrealimentairemidipyrenees.com est très souvent mobilisée.

L'IRQUALIM, contributeur aux stratégies régionales

Membre actif du Parlement de la Montagne

Le Parlement de la Montagne

Le Parlement de la Montagne est une instance régionale de concertation qui donne la parole aux habitants et aux acteurs de l'économie montagnarde, tous secteurs confondus (l'agriculture, l'industrie, le tourisme, les services, l'agroalimentaire, l'artisanat et encore le thermalisme).

Cette instance d'échanges et de propositions permet d'orienter l'action régionale au plus près des attentes des territoires et des habitants de la montagne.

L'IRQUALIM contribue et participe régulièrement aux travaux en tant que force de proposition, permettant ainsi d'intégrer aux enjeux les filières sous SIQO.

Contributeur du CORALIM :

La Conférence régionale de l'alimentation (CORALIM), animée par la DRAAF, réunit les acteurs régionaux de l'alimentation, sous la présidence du préfet de la région Occitanie.

Temps fort de la Politique nationale de l'alimentation en région, elle permet de rendre compte de la mise en œuvre du Plan régional de l'alimentation, de mobiliser les différents acteurs de l'alimentation, de mettre en valeur les initiatives des partenaires en région et de favoriser le partage d'expériences.

L'IRQUALIM participe aux travaux et à l'émergence des problématiques relevées par ses membres.

Représentation Nationale et Européenne

L'IRQUALIM intervient régulièrement à la demande de ses adhérents pour faire entendre les spécificités de l'agriculture régionale.

Les contributions prennent plusieurs formes mais ont toutes en commun :

- le travail et la définition d'une position commune au secteur et/ou au signe au niveau régional ;
- la validation en Conseil d'Administration de la position, qui peut parfois être complétée ou amendée lorsque c'est nécessaire ;
- la transmission de cette position soit par les différents relais des élus siégeant au CA de l'IRQUALIM, soit en direct par l'IRQUALIM.

Ces travaux plébiscités par les membres de l'équipe permettent de faire remonter dans les différentes instances des positions claires et validées collectivement.

Ainsi, l'IRQUALIM est intervenu lors de la mise en consultation de certains cahiers de charges (essentiellement Label Rouge : Cassoulet Label Rouge, Merguez Label Rouge) ou lors des Assises de l'AREPO à Bruxelles, où l'IRQUALIM a contribué à l'organisation et à la représentation des Produits d'Occitanie au côté de la Région.

Parallèlement l'Institut travaille avec la Maison de l'Europe de Montpellier pour expliquer et faire avancer les dossiers. En contrepartie, l'IRQUALIM intervient pour mettre en avant le travail et la démarche de reconnaissance des SIQO par l'Europe. Une attention particulière est portée sur la protection des vocables, un enjeu majeur sur les marchés français, européen et international.

Réalisation : SGD-Claude Ferrasse - Crédit photos : Couverture et page 15 : Vincent Baldensperger - Les autres photos : IRQUALIM

IRQUALIM - Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire Occitanie
BP 22107 - 31321 Castanet-Tolosan Cedex FRANCE
Tél. : (33) 05 61 75 26 19
www.irqualim.fr - www.qualivore.fr