

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2019



IRQUALIM



« Cocorette Fermier » - Poulet Jaune « Le Grand Noble »
Poulet ou Chapon des Cévennes - Volailles Fermières
du Gers - Volailles Fermières du Lauragais - Volailles
Fermières du Languedoc - Volailles Fermières élevées
dans le Quercy - Sagou - Sagou de la Vallée - Sagou
Pélardon - Rocamadour - Roquefort - Tomme des Pyrénées

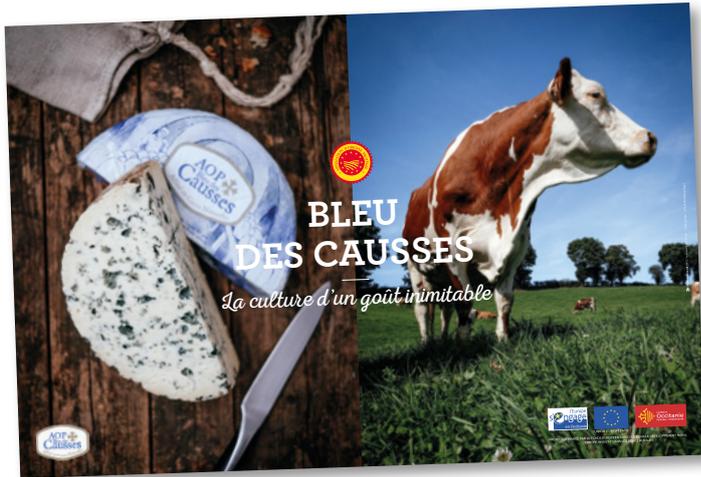
*Des femmes et des hommes de passion,
des produits et des territoires d'excellence*

Au fil des pages, certaines images marquées ▲ sont affichable plein écran, il suffit de cliquer dessus.
Pour chaque page, le retour au sommaire se fait en cliquant sur le bas de page.

Sommaire



Édito	5
L'IRQUALIM: acteur et garant d'une politique régionale forte en faveur des SIQO ...	6
La marque régionale Sud de France et l'univers Sud Ouest	6
Sud de France	6
Sud Ouest	7
Un savoir-faire reconnu au-delà de la Région	8
La Chaire In'FAAQT – un outil novateur pour répondre aux enjeux de pérennité des filières agroalimentaires	8
Développer l'observatoire des SIQO en Occitanie	9
Mise en œuvre des grandes orientations portées par le Plan Alimentation de la Région Occitanie	10
L'IRQUALIM, Membre actif du Parlement de la Montagne	10
L'IRQUALIM, des références reconnues	10
Appui technique et aide au développement des démarches sous signes officiels de qualité et d'origine	12
Aide à l'émergence des démarches	12
Accompagnement des démarches qualité dans le renforcement de leur démarche SIQO ...	17
Révision des cahiers des charges	18
Diagnostics filières	20
Appui à l'ingénierie financière des ODG et des filières	20
Centre d'expertise et de compétences	20
Pôle juridique et réglementaire	20
Pôle technique	20
Réflexion sur le déploiement d'une application mobile dédiée à la promotion collective et la commercialisation des viandes sous SIQO	21
PROMOTION ET COMMUNICATION	22
Communication transversale	23
Les événements	23
Les campagnes et supports de communication	25
Le développement de la digitalisation	26
La communauté des qualivores	27
Les grands rendez-vous	27
La vie de la communauté des qualivores	30
Les autres événements	32
Le Printemps de l'Alimentation Durable (PAD)	33



▲ Bleu des Causses AOP, ▲ Vins bio d'Occitanie, ▲ Huile d'Olive de Nîmes AOP, ▲ Taureau de Camargue AOP : quelques-unes des affiches pour les SIQO d'Occitanie (voir page 26)





Cet avenir qui pose question...

Écrire un édit, pour relater l'activité de l'année 2019, au mois d'avril 2020, en pleine période de confinement, n'est pas chose facile à réaliser.

Mais après réflexion, alors que le monde entier se pose la question de l'après, je pense qu'il est nécessaire et peut-être même vital de jeter un coup d'œil au rétroviseur sur l'action de l'IRQUALIM et de s'appuyer dessus pour rebondir sur cet avenir qui pose question à chacun d'entre nous.

Sur le plan institutionnel, tout d'abord, lors de l'assemblée générale électorale une nouvelle équipe a été mise en place, elle représente tous les secteurs de productions en démarche de qualité de notre grande région. L'IRQUALIM est aujourd'hui déployé sur l'Occitanie entière.

Autre fait marquant de l'action de l'IRQUALIM, c'est la collaboration avec les trois écoles d'ingénieurs: École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse – ENSAT, Montpellier SupAgro, Ecole d'Ingénieurs de Purpan pour créer une chaire, qui a pour objectif de mener des travaux scientifiques et produire des éléments d'analyses et de réflexions en sciences humaines pour permettre aux acteurs des choix éclairés qui pourront répondre aux attentes sociétales et aux goûts des consommateurs.

Cet outil unique en France, dans sa conception, comme dans les thèmes qu'il se propose d'aborder doit répondre aux enjeux de pérennité des filières agricoles et agroalimentaires de notre région.

Je veux souligner la participation active de l'IRQUALIM à l'élaboration du plan régional pour une alimentation durable qui tient compte des contributions citoyennes. Ce pacte repose sur 6 orientations stratégiques qui sont souvent prises en compte par nos OGD et qui permettent d'agir sur l'ensemble des enjeux concernés par l'alimentation. Jugez plutôt!

- ▶ 1 – Valoriser le patrimoine alimentaire régional
- ▶ 2 – Structurer des filières alimentaires durables
- ▶ 3 – Eveiller, informer et former pour des choix alimentaires éclairés
- ▶ 4 – Favoriser la solidarité et la citoyenneté alimentaires
- ▶ 5 – Faire de l'alimentation un pilier écologique
- ▶ 6 – Faire de l'Occitanie un laboratoire d'innovation pour l'alimentation de demain

Je veux aussi mettre en exergue, le travail des agents de l'IRQUALIM pour faire connaître et adhérer nos concitoyens qui sont nos consommateurs à nos démarches de qualité.

Ces démarches de qualité qui s'engagent, en s'appuyant sur des filières territorialisées, à répondre aux attentes des consommateurs.

Je citerai le déploiement du HVE en viticulture, l'intégration d'exigences environnementales dans les cahiers des charges de leurs productions, l'évolution des packagings vers plus de praticité. Mais je veux surtout rappeler l'importance de ces démarches dans l'économie régionale et le nombre d'emplois harmonieusement répartis sur tout le territoire régional qu'elles supportent.

Au moment où les questions sont posées sur le qu'en sera-t-il demain ?

Au moment où les décideurs nationaux nous disent que la France doit être souveraine et autonome pour son alimentation, nous pouvons dire qu'en Occitanie, nous sommes prêts à relever le défi car il y a belle lurette que nous le relevons et que l'IRQUALIM travaille en ce sens depuis plus de vingt ans.

Producteurs et consommateurs nous pouvons proclamer ensemble :

Nos emplettes sont nos emplois, c'est cela le vrai patriotisme territorial !

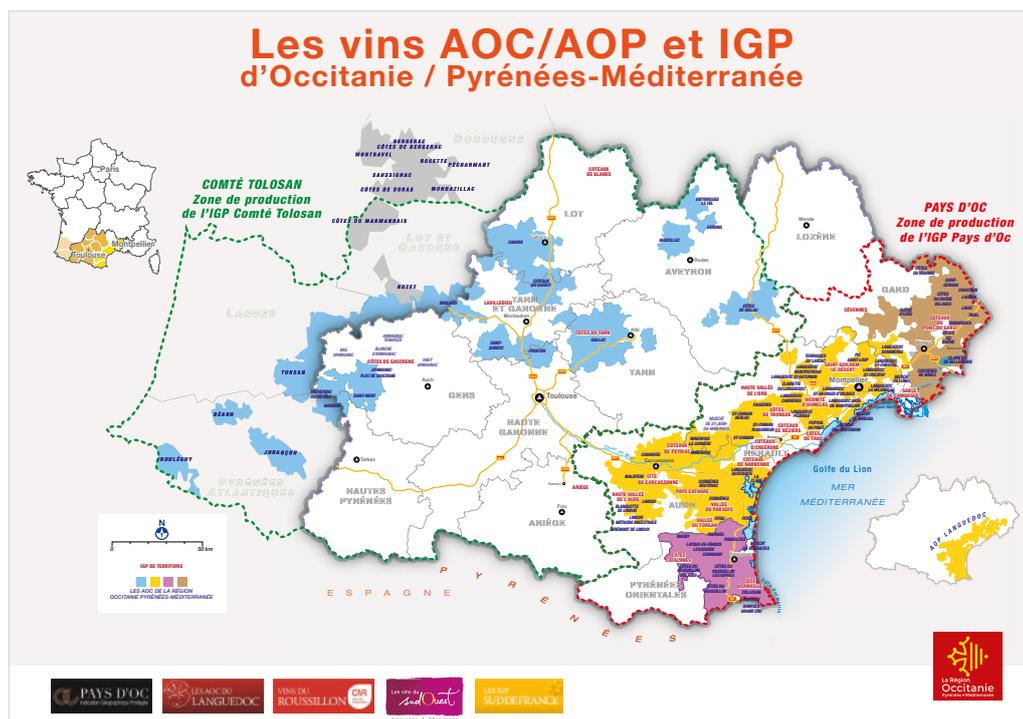
Bonne lecture,



Jean-Louis CAZAUBON,
Président de l'IRQUALIM

L'IRQUALIM

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



▲ La carte des vins AOC/AOP et IGP d'Occitanie

La marque régionale Sud de France et l'univers Sud Ouest

Sud de France

- **Contribution au travail de mise en cohérence de la marque avec les attentes de la Région**

L'IRQUALIM accompagne la montée en gamme de la marque régionale Sud de France engagée depuis 2018.

En effet, la marque doit pouvoir :

- ▶ Répondre au besoin stratégique et à la souplesse attendue par les entreprises,
- ▶ Valoriser et favoriser le travail des projets d'organisation de filières vertueuses créant de la valeur sur les territoires, SIQO et autres filières territorialisées ;
- ▶ Sécuriser l'accès au dispositif par les différents acteurs, en s'intégrant dans un contexte réglementaire complexe ;
- ▶ Satisfaire au besoin de transparence et d'équité voulu par le consommateur-citoyen.

Dans ce contexte, la maîtrise de la marque passe par la reprise de son règlement d'usage, outil contractuel entre le détenteur de la marque – la Région Occitanie et son utilisateur - l'entreprise ou la collective le cas échéant. L'ambition est d'intégrer les nécessaires souplesses de mise en

œuvre, en particulier sur la mise en pratique de l'étiquetage des trois segments (Sud de France Excellence – Sud de France Bio – Sud de France produit en Occitanie); tout en permettant à la Région d'exercer son pouvoir de gouvernance, de maîtrise et de contrôle. Par exemple, l'origine régionale des matières premières entrant dans la composition des produits transformés Sud de France a pour corollaire de pouvoir maîtriser la marque et son utilisation; satisfaisant ainsi les attentes des consommateurs et des citoyens, attachés à l'origine, au local et à la proximité comme le montrent les réponses au questionnaire mis en œuvre par la Région. Pour la marque, l'enjeu est de répondre à ses nouvelles attentes fortes, dont le crédit repose sur la capacité à installer la confiance nécessaire dans l'outil et son administration. Pour cela, l'IRQUALIM accompagne les services de la Région pour renforcer la crédibilité et la contractualisation des acteurs utilisant la marque.

Ainsi l'IRQUALIM participe au :

- ▶ Renforcement des cahiers des charges, poussant vers plus de simplification. De plus, il contribue à l'élaboration de plans de contrôle et de barème de sanctions;
- ▶ Comité d'adhésion à la marque qui permet en particulier de traiter les cas spécifiques autour d'enjeux dérogatoires le plus souvent sur l'origine de la matière première ou sur des produits n'entrant pas dans le cadre de l'identité occitane.

L'adhésion à Sud de France nécessite l'accompagnement de l'ensemble des acteurs. L'IRQUALIM participe ainsi au ROAD SHOW de présentation du dispositif en particulier sur l'ouest de notre région sur le premier semestre 2019. L'objectif est d'informer, d'expliquer, d'éclairer et de contribuer au recrutement réalisé ensuite par l'Agence de Développement AD'OCC et les services de la Région.

Afin de poursuivre son implication, l'IRQUALIM participe dès que possible aux réunions mensuelles organisées par les équipes de la Région avec les autres structures impliquées dans la stratégie de la marque. De façon très concrète par exemple, l'IRQUALIM contribue au respect des engagements entre les interprofessions viticoles, AD'OCC et la Région, conformément aux conventions signées en 2018 par M^{me} DELGA, Présidente de la Région et les Présidents des interprofessions viticoles de la Région Occitanie.

• Mise en avant de la marque Sud de France

Afin de permettre au consommateur un choix éclairé, l'IRQUALIM communique autour des segments de la marque réservés aux SIQO – Sud de France Excellence et Sud de France Bio.

L'Institut met en avant sur ses événements et ses supports une communication adaptée, intégrant la marque. Cette communication s'articule autour des produits Sud de France SIQO; tout en travaillant en parallèle l'image des produits du Sud Ouest.

Par exemple, pour rendre plus accessible et pédagogique les engagements forts des entreprises Sud de France sur l'origine de la matière première, l'IRQUALIM s'appuie sur les biscuitiers BIO inscrits dans la démarche et présents sur le salon Régéal pour les mettre en avant et expliquer leurs relations avec leurs fournisseurs amont. Ce travail est exécuté en partenariat avec le CFA de Muret.

Pour permettre à la Région la réalisation des différentes campagnes de promotion de la marque, l'IRQUALIM contribue par exemple à la campagne Agneau pour Pâques 2019 ou au casting producteurs de la campagne Fromages 2019. De plus, les compétences internes sont régulièrement sollicitées pour assurer la relecture de certains documents tels que plaquettes recrutement, certains volets des campagnes de com ou de journaux d'info. Dans cette position d'expert, l'Institut émet des avis, propose des améliorations ou parfois met en garde sur certains points sensibles, offrant à la Région la possibilité d'interagir en toute connaissance de cause.

De plus, l'IRQUALIM incite les professionnels à participer aux initiatives de la Région comme Sud de France FÊTE LA QUALITÉ – Montpellier, les 20, 21 et 22 septembre; le SHOWROOM Sud de France - Labège, 2 octobre ou aux Talents fromagers du 12 novembre. L'Institut contribue et anime ces événements, en étroite collaboration avec les organisateurs.

En fin d'année, l'IRQUALIM organise et recrute les entreprises en spécialités traditionnelles Sud de France présentes sur le salon REGAL.

Ces actions s'appuient sur des événements forts, qui permettent de concrétiser l'offre de service liée à la stratégie régionale et sur lesquels l'IRQUALIM est un véritable relais d'informations professionnel et grand public.

Sud Ouest

La région Occitanie a fait le choix d'une stratégie autour de la marque Sud de France, tout en conservant un univers spécifique Sud Ouest pour les démarches autour des IGP « Canard à foie gras du Sud Ouest », « Porc du Sud Ouest » et les Vins du Sud Ouest.

L'IRQUALIM contribue à créer les conditions nécessaires à la prise en compte des intérêts partagés des différents acteurs.

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 dispositifs d'accompagnement des démarches qualité, la Région Occitanie servant d'exemple.

Ce travail s'est concrétisé par l'organisation d'un séjour de 3 jours avec les acteurs des filières, des administratifs et des élus de la région Pays de Loire. Durant ce déplacement, des rencontres avec les acteurs du Porc noir de Bigorre, du Haricot Tarbais, de l'Agneau des Pyrénées et l'Ail violet de Cadours permettent de comprendre le fonctionnement du dispositif mis en place en Occitanie. Ce séjour s'est conclu sur REGAL par un échange avec les Elus Régionaux, le Président de la Chambre Régionale d'Agriculture et le Président de l'IRQUALIM.

La Chaire In'FAAQT – un outil novateur pour répondre aux enjeux de pérennité des filières agroalimentaires

Dans le prolongement des travaux entrepris en 2018, l'IRQUALIM poursuit son action partenariale avec les trois écoles d'ingénieurs agri-agro de la région :

- ▶ École Nationale Supérieure Agronomique de Toulouse – ENSAT ;
- ▶ Montpellier SupAgro ;
- ▶ École d'Ingénieurs de Purpan.

L'objectif est de donner les moyens à la recherche et à la formation pour travailler sur les enjeux prospectifs autour des démarches des filières agricoles et

agroalimentaires implantées dans les territoires et créant de la valeur. L'axe retenu est une approche en sciences sociales, économie et géographie.

L'outil retenu est la chaire d'enseignement et de recherche – Innover dans les Filières Agricoles, Agroalimentaires, la Qualité et les Territoires – In'FAAQT.

Ce dispositif unique en France, relève le défi de connecter les mondes de l'économie, de la recherche et de la formation au service des démarches de valorisation des produits agroalimentaires par l'origine et la qualité. Pour notre agriculture et notre agroalimentaire à la recherche de valeur ajoutée, c'est donc un enjeu majeur, s'inscrivant pleinement à la logique régionale.

Courant 2019, de nombreuses réunions sont réalisées sur le territoire avec un double objectif :

1. Faire remonter les enjeux, les thématiques et les axes de recherche ;
2. Inciter les partenaires à financer les projets de recherche.

Les axes de recherche prioritaire interrogent la recherche autour de thématiques telles que :

- ▶ L'ancrage territorial ;
- ▶ Le renouvellement des générations et l'engagement dans le projet collectif ;
- ▶ La gouvernance et la durabilité des filières ;
- ▶ La création et la répartition de la valeur tout au long de la filière ;
- ▶ Les nouvelles attentes des consommateurs et du citoyen.

Afin de favoriser le travail en synergie entre la recherche – enseignement et les acteurs économiques, les principes de fonctionnement retenus s'articulent autour deux notions fondamentales :

- **Une gouvernance collégiale partagée entre les différents acteurs autour de trois instances qui permettront d'orchestrer le fonctionnement de la chaire :**

- Un Comité de Pilotage : Instance exécutive, il anime la chaire et assure le fonctionnement nécessaire au bon déroulement des activités et travaux engagés au nom de la Chaire ;
- Une Assemblée des partenaires : Composée de l'ensemble des donateurs, elle définit, oriente les axes stratégiques des travaux mis en œuvre, valorise les résultats des travaux ;
- Un Comité Scientifique : Composé de personnes qualifiées extérieures (enseignants-chercheurs et chercheurs), il est consulté pour l'orientation et la validation scientifique des axes de travail de la chaire et des protocoles de recherches mis en œuvre.

Plaquette de la Chaire In'FAAQT



• **Un fonds de financement :**

- Le financement de la chaire est basé sur le principe du mécénat.
- Adossé au fonds de dotation de l'Université Fédérale de Toulouse, il offre aux structures sou-mises à l'impôt sur les sociétés et, pour les parti-culiers, à l'impôt sur le revenu, la possibilité de déduire 60 % de leurs dons du montant de leur impôt.

En 2019, l'IRQUALIM travaille avec l'ensemble des parte-naires pour mettre en œuvre et rendre opérationnel le dispositif pour 2020. La multiplicité des acteurs avec des statuts différents, dépendants de ministères de tutelles différents (agriculture et recherche enseignement), aux statuts et modes de décisions différents, complexifie et rallonge d'autant la structuration et les partenariats entre acteurs, et cela malgré la bonne volonté de toutes et tous.

Ce travail se concrétise par le recrutement début novembre 2019 de Juliette CONSOLA en tant que char-gée de mission en charge de l'animation de la Chaire.

Développer l'observatoire des SIQO en Occitanie

Depuis 1992, l'IRQUALIM, mesure le poids des produc-tions sous SIQO en Occitanie et entretient un observa-toire économique articulé autour d'indicateurs identi-fiés, mesurés et durables. C'est l'unique outil proposant autant de recul.

Cet observatoire s'appuie depuis 2018 sur un partena-riat autour de l'IRQUALIM avec :

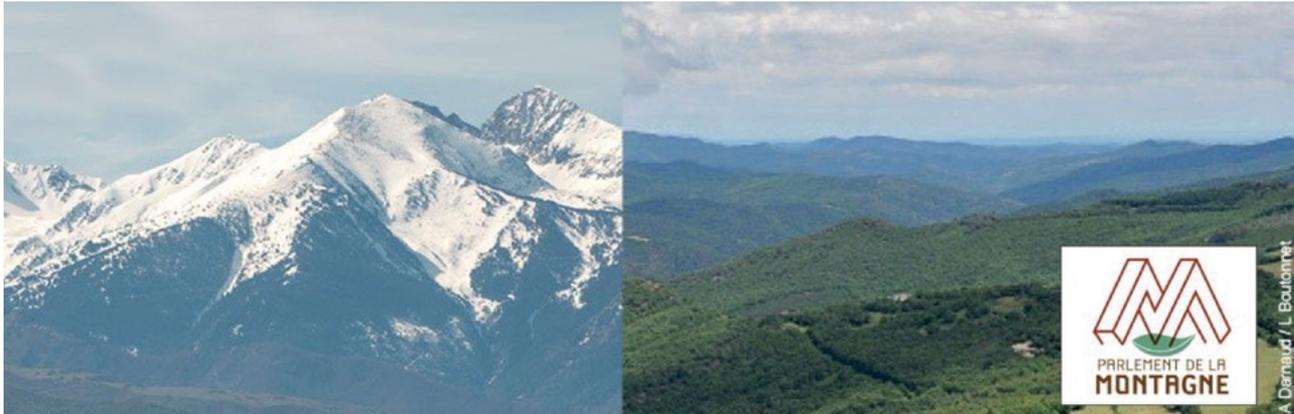
- ▶ la Chambre régionale d'Agriculture d'Occitanie ;
- ▶ l'INAO ;
- ▶ la DRAAF ;
- ▶ l'INRA-ODR.

Suivis depuis plus de 25 ans, ces indicateurs traduisent la réussite d'une politique régionale volontariste, sou-cieuse d'ancrer dans les territoires une activité agricole et agroalimentaire génératrice de valeur ajoutée.

Calculés en 2019 sur la base des données économiques 2018, les principaux indicateurs sont les suivants :

Les SIQO en Occitanie			
	Total Occitanie	SIQO	
Nombre d'exploitations agricoles (hors cotisants solidaires)	51 680	27 200	53,00%
		dont 7,218 en AB pour 222,682 ha	
Plus de la moitié de l'emploi agricole dans les exploitations sous SIQO	Moy 1,5 ETP	Moy 2,1 ETP	
ETP salarié des exploitations agricoles	33 136	20 612	62,20%
Chiffre d'affaires estimé (valeur sortie des exploitations)	5,985 M€	2 344 M€	39,20%
Nombre d'entreprises (hors artisans) de première transformation (entreprises dont plus de 80 % des salariés sont basés en Occitanie)	1 676	912	54,40%
		9 entreprises dans le top 20 des établissements employeurs de main-d'œuvre en Occitanie	

Sources : enquête annuelle ODG - Chambre d'Agriculture Occitanie - AGRESTE



Site du parlement de la Montagne : www.laregion.fr/Parlement-de-la-Montagne

Mise en œuvre des grandes orientations portées par le Plan Alimentation de la Région Occitanie

Suite au travail réalisé courant 2018 par la Région et la contribution de l'IRQUALIM, l'Institut met en œuvre de façon très concrète certaines des propositions élaborées.

Outre le choix de fournitures moins impactant pour l'environnement et réutilisable dans la mesure du possible, un effort spécifique est mis en œuvre autour du *mieux manger* et de la consommation responsable.

Cela se traduit par exemple par la mise à disposition de fascicules et d'alcootests lors du pique-nique des QUALIVORES – opération réalisée en partenariat avec Pays d'OC et sur toutes les manifestations organisées par l'IRQUALIM. De plus, lors du salon REGAL le stand *Petits Gourmets* de l'IRQUALIM est animé avec l'Institut de Limayrac de Toulouse et promeut les grands principes d'une alimentation saine, diversifiée et de qualité à destination d'un jeune public.

L'IRQUALIM, Membre actif du Parlement de la Montagne

L'Occitanie se caractérise par un territoire montagneux très présent : du Massif Central aux Pyrénées, les montagnes recouvrent plus de la moitié du territoire régional. Sur ces territoires, les SIQO ont un impact important, parfois vecteur économique principal, permettant le développement d'activités connexes. Le Parlement de la Montagne est une initiative de la Région Occitanie. Il contribue à créer les conditions d'une équité territoriale en donnant la parole aux acteurs économiques, socioprofessionnels, élus, associations et habitants sur les problématiques de la Montagne.

L'IRQUALIM est un membre actif du Parlement.

Suite aux échanges et aux sujets d'étude mis en avant lors des différentes réunions, l'IRQUALIM coanime avec

l'Association du petit train Jaune, un atelier autour des IG non alimentaires. L'objectif est de démontrer l'efficacité de ce type de démarches collectives pour maintenir des territoires vivants et porter une dynamique locale.

Après avoir contribué à un recensement des produits pouvant s'engager dans cette démarche, une réunion de travail et d'information est organisée avec le soutien de l'IRQUALIM le 29 novembre à la Maison du Sidobre (LE BEZ – 81). À cette occasion les interventions des démarches Granit du Sidobre et Vase d'Anduze permettent aux acteurs présents de comprendre et d'appréhender les avantages, les inconvénients et les difficultés de ces démarches collectives.

Suite à ce temps d'échange, il ressort une opportunité pour les démarches autour des pierres en particulier dans les Pyrénées et autour de la Montagne Noire (marbre et peut être ardoise).

L'IRQUALIM, des références reconnues

L'IRQUALIM entretient des liens forts avec les structures nationales et européennes intervenant sur les SIQO, positionnant la Région Occitanie comme leader sur ces sujets. En coordonnant dans leurs actions les différentes structures régionales, celles-ci peuvent intervenir de façon concertée avec un même objectif : créer les conditions favorables au développement d'une agriculture et d'un agroalimentaire régional durable.

Pour cela les services de la Région organisent des réunions d'échanges et de concertations autour en particulier de la PAC. 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 et sur l'agriculture et l'agroalimentaire de qualité. L'IRQUALIM contribue à la réussite de ces travaux.

Avec ces partenaires plus spécifiques, l'IRQUALIM entretient des liens en participant aux travaux de l'AREPO, notamment sur l'avenir de la PAC post 2020.

L'IRQUALIM contribue pour le compte de ses membres à la consultation publique sur l'évaluation du dispositif des IG et STG dans l'UE lancée par la Commission européenne en novembre 2019. L'objectif de cette consultation est d'analyser dans quelle mesure le cadre juridique actuel de l'UE a atteint ses objectifs en termes d'efficacité, d'efficacité, de pertinence, de cohérence et de valeur ajoutée européenne. L'évaluation

fournira l'occasion d'examiner le besoin d'amélioration, de modernisation, de simplification et de rationalisation de la politique ainsi que la cohérence des systèmes de qualité nationaux et régionaux des États membres de l'UE avec les systèmes de qualité de l'UE. Sur ce travail, l'IRQUALIM organise la consultation de ses membres et une réunion de travail pour proposer une contribution collective à cette consultation. L'IRQUALIM s'est également rapproché de l'AREPO et ORIGIN et du réseau des IRQUA's pour proposer une contribution concertée en accord avec leurs orientations respectives.



AREPO Octobre 2019 : Gouvernance, organisation commune des marchés et indications géographiques dans la nouvelle PAC après 2020

Appui technique et aide au développement des démarches sous signes officiels de qualité et d'origine



Les huitres de Thau (IGP en cours) et les haricots de Castelnaudary (IGP en cours)

Aide à l'émergence des démarches

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 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 adapté aux besoins.
L'IRQUALIM contribue à identifier les acteurs, définir le produit et le projet.
- ▶ **Conseils sur le choix d'un SIQO.**
En fonction du produit et des filières, le choix du signe doit correspondre et s'adapter aux besoins et à l'utilisation qui en découlera. Il s'inscrit dans un projet plus global de développement d'une stratégie collective adaptée au territoire. L'IRQUALIM accompagne les réflexions des acteurs et aide à la maturation du projet.
- ▶ **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. Cette structure doit en effet permettre la représentation équilibrée de l'ensemble des acteurs de la filière contribuant à la qualité et à l'image du produit, tout en permettant de dégager la majorité nécessaire pour favoriser le développement.
Par sa position reconnue comme neutre entre les différents acteurs, 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 et des différents documents composant le dossier de demande d'un SIQO.**
Le cahier des charges doit répondre au double objectif de satisfaire les attentes de la filière, tout en répondant au niveau d'exigences requis pour être reconnu en France puis par l'Europe.

L'articulation de ces doubles 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. Elle doit être assortie à une véritable démarche de développement économique de la filière. Cette démarche nécessite la construction et la mise en œuvre d'un plan de développement stratégique. L'IRQUALIM peut accompagner l'ODG dans la mise en œuvre de ce plan: structuration de l'ODG, élaboration d'un budget prévisionnel à 3-5 ans, définition des axes de stratégie de développement...

L'IRQUALIM accompagne en 2019 les démarches suivantes :

Projet d'IGP « Huître de Thau »/projet Label Rouge « Huître » ou « Huître exondée »	
Bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La Section Régionale de Conchyliculture de Méditerranée (SRCM) ▶ L'Organisation des Producteurs du Bassin de Thau ▶ Un potentiel de 450 conchyliculteurs
Partenaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Fédération Héraultaise des vins IGP 34 ▶ CEPRALMAR
Etat d'avancement du projet en 2019	<ul style="list-style-type: none"> ▶ IGP « Huître de Thau » : Une première version du dossier de demande d'IGP est transmise au centre INAO de Montpellier au cours du premier trimestre 2019. L'INAO envoie une première série d'observations en septembre 2019. Globalement 3 questions sont essentielles au regard de l'INAO et devront faire l'objet de propositions concrètes : <ul style="list-style-type: none"> - La mobilisation des professionnels, - Le modèle économique, - La validation d'un ODG pour accompagner la démarche. Les réponses à ces observations sont en cours de réflexion et de rédaction. Le choix de la structure porteuse de ce projet n'est pas tranché par les professionnels. Deux possibilités : <ul style="list-style-type: none"> - Rejoindre un ODG existant (la fédération Héraultaise des vins IGP 34 ou VALPEM), - Créer un ODG propre à la filière. L'IRQUALIM accompagne les professionnels dans la rédaction des réponses aux observations de l'INAO, dans la définition du modèle économique et propose un outil d'aide à la décision pour le choix de l'ODG. ▶ Label Rouge « Huître » ou « Huître exondée » : La SRCM organise en partenariat avec l'IRQUALIM une réunion de réflexion sur la mise en place d'un label rouge pour valoriser les huîtres exondées. Cette demande émane principalement des mareyeurs-producteurs. Le Label Rouge concernerait l'ensemble des conchyliculteurs de la zone Méditerranée. Les deux démarches IGP et Label Rouge seraient portées par le même ODG. L'IRQUALIM présente aux professionnels les modalités d'obtention d'un Label Rouge et les accompagne dans la consultation de laboratoires d'analyse sensorielle pour la constitution du dossier d'évaluation de la qualité supérieure.
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La mise en place de la démarche IGP reste prioritaire. ▶ L'ODG porteur de la démarche doit être rapidement choisi. ▶ Des actions de mobilisation des conchyliculteurs sont prévues. ▶ Le dossier IGP modifié et complété doit être transmis à l'INAO au cours du premier semestre 2020. ▶ Le dossier Label Rouge est à construire.

Projet d'IGP « Haricot de Castelnaudary »	
Bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Syndicat des producteurs du Haricot de Castelnaudary : 15 producteurs à ce jour ; ▶ La coopérative ARTERRIS qui assure le tri et conditionnement.
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Le 11 octobre 2018, le comité national de l'INAO émet un avis favorable à la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition sur le cahier des charges IGP et sur la demande de protection nationale transitoire. Ce dossier ne fait pas l'objet d'oppositions.</p> <p>Le 12 décembre 2019, il est transmis à la Commission Européenne, après quelques questions complémentaires.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne le Syndicat dans le suivi de l'instruction du dossier IGP, les réponses aux questions de l'INAO et dans la structuration de l'ODG.</p>
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Instruction du dossier par la Commission européenne dans un délai de 6 mois maximum. ▶ Publication européenne pour opposition de 3 mois puis enregistrement européen avec publication au JOUE si aucune opposition n'est formulée.

Projet d'IGP « Tome fraîche de l'Aubrac »	
Bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Syndicat de défense du fromage AOC Laguiole : 118 producteurs de lait, 5 producteurs fermiers et 1 coopérative fromagère.
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Le dossier est présenté à la Commission permanente du comité national des IGP le 9 octobre 2019. Une commission d'enquête est nommée.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne le Syndicat dans le suivi de l'instruction du dossier IGP et notamment dans la préparation de la visite de la commission d'enquête.</p>
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Rencontre de la Commission d'enquête les 28 et 29 avril 2020 ▶ Instruction du dossier par l'INAO

Projet d'IGP « Tielle de Sète »	
Bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Association pour la Promotion de la Gastronomie Sétoise (A.P.G.S) : 10 entreprises
Partenaires	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Sté Rocalis : Société spécialisée dans l'accompagnement des professionnels de l'agroalimentaire (notamment certains fabricants de tielles) dans leurs démarches qualité réglementaires
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Le dossier de demande d'IGP est déposé en 2016 auprès de l'INAO.</p> <p>La commission d'enquête rencontre les professionnels en juin 2017. Elle fait part de plusieurs observations relatives à :</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'usage de la dénomination « Tielle de Sète » - la territorialité de l'IGP - le lien au territoire - la structuration de l'ODG <p>L'IRQUALIM accompagne l'Association dans la rédaction d'un projet de réponses aux observations de l'INAO. Une relecture du cahier des charges avec des propositions de modification a également été réalisée. Plusieurs réunions ont été organisées, mais du fait de l'absence de mobilisation des fabricants de Tielles de Sète, cette démarche est poussive. En effet, les fabricants ne participent qu'épisodiquement aux travaux de l'Association. Certaines entreprises considèrent que le champ du cahier des charges est trop large et ne se retrouvent pas forcément en accord avec les fabrications dites « industrielles ».</p> <p>L'INAO n'ayant pas reçu les réponses dans les délais impartis a envoyé, en décembre 2019, un courrier de suspension de la mission de la commission d'enquête.</p>
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La relance de cette démarche est conditionnée à une remobilisation des fabricants. ▶ Pour ce faire, le cahier des charges doit être retravaillé pour permettre une meilleure reconnaissance des différents savoir-faire.

Projet d'IGP « Safran du Quercy »	
Bénéficiaires	▶ Association Les safraniers du Quercy : 45 producteurs - Une coopérative (conditionnement, commercialisation)
Partenaires	▶ Chambre d'Agriculture du Lot
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Après une instruction infructueuse, la mission de la Commission d'enquête est suspendue en 2009. L'Association engage des études sur la caractérisation du safran du Quercy - caractérisation sensorielle et par Résonance Magnétique Nucléaire, et sur l'établissement d'un ancrage territorial de la méthode d'obtention notamment la technique de séchage pour relancer le dossier.</p> <p>Un nouveau dossier intégrant ces travaux est déposé auprès du centre INAO Gaillac en 2016. Il fait l'objet de plusieurs observations notamment sur le poids économique de la filière et sur sa capacité à prendre en charge les coûts inhérents à l'obtention d'une IGP.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne les professionnels dans la définition d'un modèle économique viable.</p>
Perspectives	▶ Cette production a pour unité de référence le gramme. Elle ne permet pas à l'Association de dégager suffisamment de cotisations pour financer les coûts de contrôle et d'animation de l'ODG. Un rapprochement auprès de structures partenaires locales (chambre d'agriculture, Parc...) est en cours d'étude.

Projet d'IGP « Agneau des Pyrénées »	
Bénéficiaires	▶ Commission Ovine des Pyrénées Centrales (COPYC) et Association Régionale des Eleveurs Ovins Viande et Lait d'Aquitaine (AREOVLA)
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Ce dossier est examiné par le comité national de l'INAO en février 2019.</p> <p>Quelques points demandent des éclaircissements :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afin d'accélérer (un peu) la procédure et considérant qu'un premier travail sur l'aire géographique a été réalisé en 2015, il est acté le principe de travailler avec le groupement et les services de l'INAO sur le projet d'aire géographique, sans recourir au travail d'experts, - La nécessité d'apporter des preuves d'usage de la dénomination modifiée « Agneau des Pyrénées », antérieures à l'enregistrement de l'IGP « Agneau de lait des Pyrénées ». Ce point ne présente peu de difficulté, mais doit être mis en perspective avec l'autre IGP Pyrénées mais aussi avec les utilisations espagnoles du terme Pyrénées (essentiellement sous la forme de marque), - Le principe de la finition des agneaux de boucherie en centre collectif, hors de leur élevage de naissance. La question repose sur les conditions d'élevage et le maintien de traçabilité, - Les propositions concernant l'alimentation des mères et des agneaux, - La poursuite des réflexions concernant la surgélation de la viande. La viande d'agneau s'offre des débouchés intéressants sur le marché de la restauration en particulier en surgelé. Ce mode de conservation particulier a que peu d'impact sur les qualités spécifiques de la viande, à condition qu'il soit maîtrisé... d'où les interrogations de la Commission. - La poursuite du travail sur le lien avec l'origine géographique, sur la base des axes proposés par la commission d'enquête. Le cahier des charges « agneau de lait des Pyrénées » a l'antériorité d'enregistrement et met en avant des pratiques de production différentes de « l'agneau de Pyrénées ». Ces différences s'expliquent par la nature du produit : l'agneau de lait est très majoritairement du troupeau laitier et commercialisé très jeune, son cousin est issu d'un troupeau viande de races rustiques... <p>L'IRQUALIM travaille à la mise en conformité du dossier.</p>
Perspectives	▶ Le dossier devrait être réexaminé par le comité national de l'INAO début 2020.

Projet d'IGP « Cèbe de Lézignan »	
Bénéficiaires	▶ Association des producteurs de Cèbe de Lézignan – à ce jour, 7 producteurs qui conditionnent le produit
Partenaires	▶ Chambre d'agriculture de l'Hérault
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>La Chambre d'agriculture de l'Hérault recrute pour 6 mois une stagiaire de L'École nationale supérieure d'agronomie et des industries alimentaires – ENSAIA Nancy pour accompagner la rédaction du Cahier des Charges. Ce recrutement se fait avec l'appui de l'IRQUALIM – définition de la mission de stage, rédaction de l'offre de stage, sélection des candidats, définition de la fiche de poste et des objectifs. Les travaux menés par cette stagiaire sont encadrés par la Chambre d'agriculture et l'IRQUALIM. Ils conduisent à mesurer la faisabilité de la mise en œuvre d'une IGP, d'étoffer le dossier de demande de reconnaissance en IGP, de réfléchir avec les professionnels à l'organisation de la filière et du collectif pour la gestion de cette démarche. Les travaux permettent d'approfondir les points suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Données historiques sur la Cèbe et la culture d'oignon doux à Lézignan ; - Mise à jour du référentiel technico-économique de la filière ; - « Benchmark » auprès d'autres produits sous SIQO ; - Travail sur la définition du produit (réalisation de séances de dégustation avec l'association des maîtres Tasteurs du Roussillon, l'INAO, l'IRQUALIM) ; - Enquête sur le « marché » de l'oignon doux localement ; - Réflexion sur la délimitation de l'aire géographique ;
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La capacité des acteurs à fédérer l'ensemble des producteurs et des acteurs de la zone autour du projet est la clé de la réussite, afin d'atteindre les volumes nécessaires pour compenser les coûts de la démarche. Un rapprochement avec d'autres structures pour mutualiser les frais est obligatoire. ▶ Ces conditions préalables étant rempli, l'objectif est de déposer un premier dossier auprès des services de l'INAO à l'automne 2020.

Projet de Label Rouge « Lait de vache demi-écrémé et entier UHT »	
Bénéficiaires	▶ Coopérative Cant'avey'lot qui regroupe 30 exploitations laitières situées dans les départements du Lot, de l'Aveyron et du Cantal.
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Depuis 2011, Cant'avey'lot est engagée dans la démarche « Bleu Blanc Coeur » dont l'objectif est de rééquilibrer l'alimentation des animaux en intégrant des sources végétales naturelles d'oméga 3 (le lin, l'herbe, la luzerne, le lupin, etc...). Les éleveurs respectent donc un cahier des charges strict en termes d'alimentation afin de garantir la qualité nutritionnelle du lait et particulièrement sa teneur en oméga 3, plus spécialement en acide alpha linoléique (acide gras nécessaire au développement et au bon fonctionnement de l'organisme).</p> <p>Cant'avey'lot a également 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 de valorisation de droit public, telle que le Label Rouge pour garantir la qualité supérieure de son lait et en renforcer la notoriété.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne Cant'avey'lot dans la mise en œuvre de cette démarche Label Rouge notamment la réalisation de l'analyse sensorielle, la rédaction des différents éléments du dossier de demande de reconnaissance et la structuration de l'ODG.</p>
Perspectives	▶ Préparation du dossier de demande pour la venue des membres du groupe de travail national « Lait Label Rouge » constitué par l'INAO en 2020

Projet d'IGP « Pérail »	
Bénéficiaires	▶ Association de Défense et de promotion du Pérail : 10 fromageries, 9 producteurs fermiers et 1 200 producteurs de lait
Partenaires	▶ Confédération de Roquefort
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Depuis 1996, l'Association de défense et de promotion du « Pérail » a introduit auprès de l'INAO une demande de reconnaissance en AOC pour protéger sa zone de production de lait, son caractère spécifique – à base de lait de brebis Lacaune et la dénomination « Pérail ».</p> <p>Cette demande était en fin d'instruction mais, le 28 novembre 2018, le comité national de l'INAO a « souligné que la question de fond de ce dossier est celle de la place de ce fromage dans l'univers des AOP ». Pour autant, il a indiqué qu'il était souhaitable que le Pérail bénéficie d'un système de protection.</p> <p>Fort de plus de 25 ans de travail sur le dossier AOP, la filière, accompagnée par l'IRQUALIM et avec le soutien de la Région Occitanie, justifie et demande le maintien de la démarche dans ce cadre. Fin mai 2019, le comité AOP débout la demande, anéantissant toutes ces années de travail.</p> <p>Une fois le choc passé, grâce au travail des services de la Région et de l'IRQUALIM et à un collectif fort, la filière décide de s'orienter vers un autre système de protection : l'IGP</p> <p>Le dossier de demande de reconnaissance est en cours d'élaboration.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne les professionnels dans cette nouvelle épreuve, dans le montage du dossier et dans la structuration de l'ODG.</p>
Perspectives	▶ Dépôt du dossier auprès des services de l'INAO au cours du premier semestre 2020.

L'IRQUALIM est également intervenu, à la demande, sur des démarches naissantes en particulier le porc « baron des Cévennes », « la grenade d'Occitanie » ou encore « miel des Pyrénées (catalanes) ».

À noter que l'IRQUALIM apporte son soutien à la reconnaissance du « Sel de Camargue » IGP, suite aux oppositions répétées tout au long de la procédure des sauniers de l'Atlantique, autour de la notion de « fleur de sel ». Ce dossier amené devant le Conseil d'Etat par ses détracteurs reçoit l'avis favorable fin décembre 2019, lui permettant d'être transmis pour enregistrement à Bruxelles.



Le Pérail (IGP en cours)

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 adhérant 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 :

- ▶ Révision des cahiers des charges ;
- ▶ Réalisation de diagnostics filières ;
- ▶ Conseils sur le fonctionnement de l'ODG ;
- ▶ Conseils juridiques sur l'utilisation des marques en conformité avec la réglementation SIQO ;
- ▶ Conseils en stratégie de communication ;
- ▶ Aide à la défense et appui technique pour le renforcement de filières.

Révision des cahiers des charges

En 2019, l'IRQUALIM a accompagné plus particulièrement les filières suivantes :

IGP « Veau d'Aveyron et du Ségala »	
Bénéficiaires	▶ Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (IRVA)
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>La filière Veau de l'Aveyron et du Ségala engage une demande de modification de son cahier des charges IGP afin de :</p> <ul style="list-style-type: none"> prendre en considération l'évolution des pratiques d'élevage ; le mettre en cohérence avec les cahiers des charges Label Rouge détenus par la filière ; prendre en compte les nouvelles attentes du consommateur en terme de praticité produit (viande hachée, surgelé...). <p>Une réunion de travail est organisée avec l'INAO afin d'appréhender les évolutions souhaitées par la filière. L'IRQUALIM accompagne l'IRVA dans ces modifications du cahier des charges. Un premier projet de cahier des charges modifié est envoyé au centre INAO d'Aurillac en décembre 2019.</p>
Perspectives	▶ Instruction de ce dossier par les services de l'INAO en 2020



La Tomme des Pyrénées IGP



Le veau de l'Aveyron et du Ségala IGP

IGP « Tomme des Pyrénées »	
Bénéficiaires	▶ Association des Fromagers Pyrénéens
Partenaires	▶ Coopération agricole d'Occitanie
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>L'Association des Fromagers Pyrénéens (AFP) a engagé une demande de modification du cahier des charges IGP « Tomme des Pyrénées » obtenue en 1996.</p> <p>Cette demande porte principalement sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> L'élargissement aux tommes des Pyrénées aux laits crus et aux tommes à base de lait de mélange (vache/ brebis ou brebis/chèvre ou les 3 laits) et de lait de chèvre. L'extension de la zone IGP à la zone Massif des Pyrénées Orientales et de l'Aude. <p>La demande de modification est transmise à la Commission européenne fin 2016. Cette dernière émet alors plusieurs séries d'observations en particulier sur la caractérisation du produit et sa réputation.</p> <p>Après avoir étayer et construit les argumentaires nécessaires, c'est en décembre 2019 que la demande d'approbation d'une modification non mineure concernant le cahier des charges IGP « Tomme des Pyrénées » est publiée au JOUE. Elle lance donc la période d'opposition de trois mois pendant laquelle tout opérateur européen peut s'opposer à cette demande.</p> <p>Tout au long de ce processus, l'IRQUALIM travaille, accompagne et développe l'argumentaire nécessaire pour permettre de satisfaire l'ensemble des parties.</p>
Perspectives	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La France partageant la moitié des Pyrénées avec l'Espagne, la question sous-jacente complexifiant ce dossier est l'attitude de nos voisins : s'opposent-ils à ce projet ? ▶ En cas de non-opposition, l'aboutissement de la modification de cette IGP devrait arriver courant 2020 ; dans l'autre cas il sera nécessaire de continuer à argumenter.

IGP « Anchois de Collioure »	
Bénéficiaires	▶ Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure – 3 entreprises
Partenaires	▶ Conseil départemental des Pyrénées Orientales
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Les professionnels regroupés au sein de l'Association de défense et de promotion de l'Anchois de Collioure, obtiennent en 2004, la reconnaissance en IGP pour l'anchois de Collioure - enregistrement le 25/06/2004 ; couplé selon la procédure en vigueur à l'époque avec une certification de conformité produit (CCP).</p> <p>Cependant, l'écriture du cahier des charges IGP réalisé sur la base de cette CCP n'a pas pris en compte les problèmes d'approvisionnement et l'évolution prévisible des techniques, rendant rapidement obsolète les exigences et la production en IGP difficile.</p> <p>Les opérateurs de la filière doivent donc réécrire certaines exigences de la demande d'enregistrement de l'IGP.</p> <p>L'ODG envoie une première proposition de cahier des charges modifié avec la note de justification et le document de contrôlabilité en février 2018. Des échanges avec les services de l'INAO sont en cours concernant la demande d'enregistrement et par conséquent la modification des statuts de l'ODG pour qu'il coïncide au nouveau contexte.</p> <p>Le faible nombre d'acteurs concernés et le périmètre de protection actuel accordé par l'IGP déjà enregistrée permettent expliquer en partie les délais de réponse des partenaires professionnels...</p>
Perspectives	▶ L'objectif est de déposer la nouvelle proposition de demande de modification de la demande d'enregistrement de l'IGP qui intègre l'ensemble des remarques de l'INAO courant du premier trimestre 2020.

AOP « Béa du Roussillon »	
Bénéficiaires	▶ Syndicat de défense de la pomme de terre primeur Béa du Roussillon
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>Au fil du temps, les acteurs historiques engagés dans la démarche se sont effacés, sans réussir à créer le nécessaire engouement autour du projet pour le faire fructifier.</p> <p>En collaboration avec certains acteurs économiques locaux membre de la filière, l'IRQUALIM travaille à la remobilisation des opérateurs, l'organisation de l'ODG, le déploiement des volumes. Cela passe par l'émergence d'un projet cohérent qui pourra nécessiter une réflexion sur la modification sur le cahier des charges de l'AOP.</p>
Perspectives	<p>▶ La mobilisation des acteurs de terrain passe par la réalisation d'une étude économique montrant les perspectives de développement autour du produit.</p> <p>▶ Il devrait en découler le dépôt d'une demande de modification du cahier des charges à l'automne 2020.</p>

IGP/Label Rouge « Haricot Tarbais »	
Bénéficiaires	▶ Association Interprofessionnelle du Haricot Tarbais (AIHT)
Etat d'avancement du projet en 2019	<p>L'AIHT engage une démarche de modification de ses cahiers des charges Label Rouge et IGP pour les adapter aux pratiques des opérateurs et répondre aux nouvelles exigences réglementaires sur les SIQO. Elle souhaite également affiner la caractérisation de son produit et renforcer son positionnement qualitatif.</p> <p>Pour ce faire, l'Association réalise une analyse sensorielle. Les résultats permettront l'évolution du dispositif d'évaluation et de suivi de la qualité supérieure du Label Rouge. Ils permettront également d'étudier l'évolution du haricot tarbais dans le temps et ainsi définir les actions à mettre en place pour pallier aux éventuelles variations.</p> <p>Les cahiers des charges sont en cours de modification. Un premier envoi au centre INAO de Pau est effectué et une première série d'observations est retournée à l'AIHT.</p> <p>L'IRQUALIM accompagne l'AIHT dans la modification des cahiers des charges, la mise en œuvre de l'analyse sensorielle et la rédaction du dossier d'évaluation de la qualité supérieure.</p>
Perspectives	<p>▶ La rédaction du dossier d'évaluation de la qualité supérieure pour le Label Rouge est un enjeu important pour l'Association.</p> <p>▶ L'objectif est de permettre l'instruction de ce dossier par le comité national de l'INAO courant 2020.</p>

Diagnostique filières

L'IRQUALIM propose et anime une méthode participative de diagnostic de filière.

Les objectifs sont de permettre aux acteurs et décideurs des filières de :

- ▶ Caractériser les atouts et les contraintes de la filière et du produit ;
- ▶ Définir les axes de structuration et de développement de ses activités ;
- ▶ Trouver les ressorts favorisant un développement durable, porteur de projet pour le territoire et ses acteurs.

En 2019, deux filières sont concernées :

- Abricots rouges du Roussillon AOP
Démarche récente (AOP en 2016), il ressort le besoin d'un programme d'action défini et partagé par l'ensemble des acteurs de la filière. Ce travail se concrétise par des actions communes de communication, un packaging commun (travaillé avec AD'OCC, agence de la région Occitanie).
- Agneau de Lozère IGP
La Filière a un réseau de distribution essentiellement basé sur l'agglomération parisienne, et recherche un nouvel élan, une stratégie de (re) positionnement régional.

Appui à l'ingénierie financière des ODG et des filières

En amont des appels à projet du FEADER, l'IRQUALIM joue un rôle dans la proposition de répartition des enveloppes affectées à la mesure 3.2 du FEADER,

- ▶ Dans un premier temps entre l'ensemble des secteurs de production agricole et agroalimentaire de la région, sur la base de critères objectifs de poids des différentes productions composant ces secteurs,
- ▶ Dans un second temps et au sein de chaque secteur, entre les différentes filières qualité et sur la base des projets de promotion portés par chacune, la mutualisation des moyens étant systématiquement recherchée.

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,
- ▶ Information sur le dispositif existant,
- ▶ Articulation avec les autres moyens de financement des actions des ODG ou interprofessions ;
- ▶ 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 justificatifs.

En 2019, l'IRQUALIM intervient directement auprès de 41 ODG et Interprofessions dans cette mission d'appui et de conseil.

Centre d'expertise et de compétences

Pôle juridique et réglementaire

L'IRQUALIM est sollicité et intervient régulièrement pour répondre aux interrogations de ses membres et partenaires, notamment sur les signes officiels, sur le droit des marques en agroalimentaire, sur les stratégies de filières par exemple...

L'Institut réalise pour cela une veille réglementaire et juridique (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.

Pôle technique

Toujours à l'écoute des besoins du terrain, l'IRQUALIM identifie des besoins communs, débouchant sur la mise en place de projets collectifs permettant la mutualisation de moyen.

Retenons par exemple pour 2019 :

- ▶ ODG collectif/mutualisation des missions entre ODG
Plusieurs démarches qualité sur le territoire d'Occitanie ont un potentiel de développement limité, mais représentent à l'échelle de leurs territoires et de leurs filières les seules perspectives pour permettre un développement pérenne dans le temps. Ces démarches butent souvent sur leur capacité à financer l'ODG et la nécessaire promotion des produits.
L'IRQUALIM propose d'engager une réflexion sur l'opportunité de mutualiser tout ou partie des missions de l'ODG pour permettre à ces structures de se doter d'un outil administratif adapté à leur besoin.
- ▶ Protection des noms de produits sous IG
Un produit sous IGP ou AOP bénéficie d'une protection large et spécifique contre l'usurpation, l'évocation, le détournement de notoriété, la fausse indication y compris quand ce produit est utilisé en tant qu'ingrédient. En bref, les dénominations enregistrées sont protégées contre toute pratique susceptible d'induire le consommateur en erreur quant à la véritable origine du produit (*Article 13 du règlement 1151/2012 relatif aux systèmes de qualité applicables*

aux produits agricoles et aux denrées alimentaires).

Les ODG ont connaissance du niveau de protection dont bénéficie leur produit sous AOP ou IGP, néanmoins plusieurs ODG font part de leur difficulté à agir contre les usurpations auxquelles ils sont confrontés. Pour répondre à ses attentes, l'IRQUALIM organise en octobre 2019, une réunion d'information et d'échanges pour les ODG et interprofessions porteurs de démarches en IG agroalimentaires sur la thématique « *La protection des dénominations sous IG, comment se préserver des usurpations?* ». Les services de l'INAO (DT Occitanie, référente juridique) et les services de la DIRECCTE Occitanie interviennent. Ils rappellent le dispositif en matière de protection des IG: les textes réglementaires, le champ de protection, la notion de produits comparables, les relations avec les marques, la problématique des ingrédients, les règles d'étiquetage des denrées alimentaires, les obligations des ODG...

Suite à cette réunion, un questionnaire est envoyé aux ODG afin de connaître plus précisément leurs préoccupations, leurs besoins, leurs compétences et leur organisation pour traiter ces problématiques, afin de mieux répondre à la demande.

Le travail se poursuivra en 2020, avec un groupe de travail constitué de l'équipe qualité de l'IRQUALIM et de 3 ou 4 représentants d'ODG avec pour objectif de créer une « Boîte à outils, bonnes pratiques pour la protection des dénominations sous IG » qui sera proposée aux ODG en début d'année 2020.

► Outil de gestion d'un ODG

L'IRQUALIM engage une réflexion collective à la demande de certains ODG, notamment 6 ODG du secteur Fruits et Légumes, qui souhaitent investir dans un outil de gestion informatique de leurs démarches SIQO: pour mener à bien les missions obligatoires de l'ODG, gagner en temps et en efficacité, mutualiser et limiter les coûts...

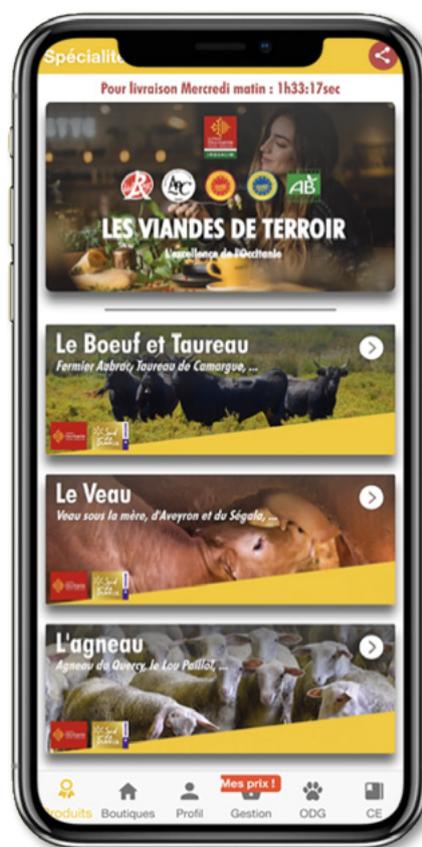
La mise en œuvre de ce projet nécessite de passer par un marché public. L'IRQUALIM, en collaboration avec les ODG concernés, rédige le cahier des charges regroupant les attentes communes et spécifiques de chacun. Des contacts sont pris avec des prestataires spécialisés.

L'appel d'offre sera lancé début 2020.

Réflexion sur le déploiement d'une application mobile dédiée à la promotion collective et la commercialisation des viandes sous SIQO

Dans le prolongement des travaux réalisés depuis deux ans sur le développement des achats en ligne, l'IRQUALIM engage en 2019 des échanges avec *La Coterie Française*, application mobile dédiée à la vente de viande en ligne et mobilisant le réseau des artisans, éleveurs et acteurs de proximité.

Le projet, coordonné à l'échelle régionale, a pour ambition d'aboutir à un portail de promotion et de vente de l'ensemble des viandes d'excellence d'Occitanie.



L'appli de La Coterie Française

PROMOTION ET COMMUNICATION



▲ Le pique-nique des Qualivores à l'abbaye Saint-Félix de Montceau à Gigan

La réunion de la commission de communication du 19 mars, permet d'établir le plan d'action concerté autour des objectifs préalablement établis dans le projet stratégique :

- ▶ Étendre la communauté des qualivores à l'ensemble de la région, en s'appuyant/créant des événements locaux inscrits dans le territoire ;
- ▶ Rajeunir la clientèle des produits SIQO en travaillant des ateliers et une communication vers un public cible plus jeune ;
- ▶ Mettre en concordance la communication de l'IRQUALIM et le projet alimentaire régional porté par la Région ;
- ▶ Adapter la communication SIQO pour la décroïsonner.

Pour parvenir à ses objectifs la communication de l'Institut accentue sa mutation en particulier en :

- ▶ Développant sa présence sur les réseaux sociaux et en accompagnant les ODG dans la digitalisation de leur communication ;
- ▶ Recentrant ses actions autour d'événements-phares : SIA, pique-nique et REGAL, l'Institut assure des rendez-vous relais autour de projets inscrits dans le territoire en s'appuyant sur les relais locaux (ODG, Interpro, Maison de la Région, Lycée, ...) ;
- ▶ Créant des ateliers-événements pédagogiques : rencontres des producteurs sur le terrain, dîners des QUALIVORES ;
- ▶ Simplifiant ses supports de communication écrite.

Le plan d'action 2019 s'établit autour de 2 axes.

Communication transversale

Ces messages forts communs à tous les SIQO, sont le socle des valeurs fortes travaillées dans le cadre du plan stratégique.

Ils s'exaltent autour :

- ▶ Les SIQO sont des sources de valeur ajoutée pour les acteurs économiques membres des filières, ancrés dans les territoires souvent en zone difficile;
- ▶ 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;
- ▶ 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 de territoire unique;
- ▶ Une garantie de qualité et d'origine reconnue par les consommateurs.

Les événements

• Le Salon International de l'Agriculture – Paris, Hall 1 du 23 février au 3 mars 2019

Les règles d'admission dans le hall 1, réservé aux animaux, imposent une communication et des règles spécifiques sur le stand. Les productions régionales d'origine animale sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) sont mises en valeur.

Comme les précédentes éditions, ce stand de 90 m² est constitué de 3 espaces complémentaires :

- ▶ Espace accueil et information des visiteurs: 20 m² avec comptoir d'accueil + réserve.
Une partie du périmètre est mise à disposition de SUD RADIO qui réalise tout au long du salon certaines de ses émissions en direct.
- ▶ Espace dégustations culinaires de 15 m² avec plancha.
Les filières participent à l'animation de cet espace de façon coordonnée. Ainsi se relaie durant tout l'événement: les salaisons de Lacaune IGP, le veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP, le bœuf fermier Aubrac Label Rouge, l'agneau fermier du Quercy Label Rouge/IGP, le bleu des Causses AOP, AOP Laguiole, volailles du Gers Label Rouge/IGP, le Pélardon AOP.

- ▶ Espace de restauration privatif (55 m²).
Le restaurant est destiné à accueillir autour d'un buffet ou d'un repas composé de spécialités de la Région Occitanie bénéficiant d'un SIQO, les journalistes, les professionnels et autres personnalités de passage. Cet espace convivial crée de plus les conditions nécessaires pour l'accueil des invités des filières (Interprofessions, Syndicats, ODG...), lieu où peuvent avancer de nombreuses affaires.

Comme chaque année, la cuisine, le service et l'accueil des invités, sont confiés à un lycée hôtelier. Cette année c'est le Lycée Hôtelier Quercy Périgord de Souillac qui officie.

Tous les menus sont accompagnés d'une sélection de vins et de spiritueux AOP/IGP d'Occitanie, représentés dans le hall des Régions.

L'occupation de l'espace est de plus en plus soutenue, avec outre le temps du déjeuner, des rencontres tout au long de la journée :

- **Dimanche 24 février** **QUALIVORES D'OCCITANIE : 2 services.**

En s'appuyant sur les associations des Toulousains et des Aveyronnais à Paris, la communauté s'étend



Le stand au SIA 2019 à Paris

y compris à la Capitale, répondant ainsi à un besoin identifié par nos partenaires d'avoir des flux de personnes mobilisables sur des événements parisiens. Une visite des halls avec un zoom particulier sur la région Occitanie est organisée avec des rencontres de producteurs de la région ;

- **Lundi 25 février**
Inauguration officielle.

L'espace est réservé pour l'accueil du déjeuner entre la présidente Carole Delga et les professionnels en présence de Jean Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM et Vice-Président de la Région d'Occitanie en charge de l'agroalimentaire et de la viticulture et Vincent Labarthe Vice-Président de la Région d'Occitanie en charge de l'agriculture et de la formation.

- **Mardi 26 février**
Petit-Déjeuner de lancement de la Chaire IN'FAAQT.

L'espace est organisé pour recevoir les invités au lancement de la Chaire. Plus de 100 personnes sont ainsi venues écouter la présentation. À noter que les deux services du midi sont maintenus.

- **Mercredi 27 février après-midi**
Cocktail suite à la vente aux enchères des blondes d'Aquitaine.

À la demande de la filière, cette opération rassemble les acteurs de la filière - acheteurs et vendeurs.

- **Vendredi 1^{er} mars**
Journée produits de la mer.

À la demande du Parlement de la Mer d'Occitanie est réalisée une journée spéciale Mer. Des élus et des professionnels abordent plusieurs thèmes

importants pour revaloriser la pratique de la pêche en Occitanie. Les élèves ont travaillé et servi un menu spécial produits de la mer, une première qui demande une organisation complexe en matière de logistique.

- **Tout au long du salon**
2 services de 50 couverts

Outre les traditionnels déjeuners d'affaires de nos filières, l'IRQUALIM travaille en 2019 autour de la communication digitale en particulier grâce à l'accueil régulier de blogueurs et influenceurs. Des animations très variées sont prévues sur tout le salon pour permettre une couverture sur divers angles et occuper ainsi la toile.

• **Le Showroom RHD - Labège, le mercredi 2 octobre 2019**

Cet événement est organisé par l'Agence de Développement d'Occitanie – Ad'Occ.

L'IRQUALIM en est un des partenaires et participe aux différents COPIL en amont contribuant ainsi au bon déroulement de l'événement.

L'objectif est de rassembler dans un même lieu une offre et une demande en produits régionaux. L'objectif est de faciliter les prises de contact acheteur-vendeur.

L'Institut profite 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 de l'offre via les entreprises des filières et de demande via son réseau de restaurateurs ambassadeurs.

L'édition 2019 rassemble 92 exposants dont 22 dans l'espace producteurs. Les produits Bio et SIQO sont bien représentés.



Le showroom RHD à Labège



▲ L'affiche pour les productions bio d'Occitanie

Les campagnes et supports de communication

• Les affiches produits

Ces affiches s'inscrivent dans la continuité du travail réalisé en 2017 et 2018.

L'objectif est 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 la même signature « *La culture d'un goût inimitable* ».

Cette nouvelle vague complète donc la diversité des produits déjà représentés. Pour chaque ODG, 2 choix d'affiches sont proposés : produit/producteur ou produit/terroir. Sur 2019, 13 affiches supplémentaires sont produites incluant la déclinaison transversale des produits Bio.

• Les cartes postales

Afin d'améliorer la visibilité des affiches produits, celles-ci sont déclinées au format carte postale.

• La carte des produits SIQO d'Occitanie pliée

Cette carte d'un format plan de ville plié, présente tous les produits SIQO d'Occitanie sur son recto et tous les vins IGP/AOP sur son verso. Elle complète le Guide des produits SIQO d'Occitanie. Ce dernier très complet avec ses 124 pages ne permet pas une distribution tout public sur des événements tel que le SIA ou REGAL.

Cette démarche s'inscrit pleinement dans le Pacte pour une alimentation durable de la Région.

• Les films produits

Dans le cadre du partenariat avec l'association TERRE DE FRANCE, trois films devaient être réalisés sur 2018. Suite à des aléas climatiques (printemps particulièrement pluvieux) et techniques (indisponibilités), les tournages de 2 de ces films sont reportés sur 2019.

Les 2 produits concernés sont :

- ▶ L'agneau « Lou Paillol » Label Rouge ;
- ▶ L'olive Lucques du Languedoc AOP.



1 jour 1 actu : un numéro du magazine « Spécial fromages AOP/IGP » pour les 3200 écoles d'Occitanie

Ces films ont pour objectif de mettre en valeur le produit « de la terre à l'assiette ». Ils sont mis en ligne sur le site de l'IRQUALIM et à la disposition des ODG qui les réutilisent sur leurs manifestations.

• Campagnes sectorielles

▶ Secteur produits laitiers :

Dans le prolongement de l'action menée sur 2018 auprès des classes CM1/CM2 de la région et à la demande des ODG produits laitiers, l'opération « 1 jour 1 actu - spécial fromages AOP/IGP d'Occitanie » est renforcée.

Un numéro du magazine accompagné d'un exemplaire des 6 fiches pédagogiques ainsi qu'un courrier sont envoyés aux 3 200 écoles publiques et privées de la région.

Aux écoles qui en font la demande, il est proposé l'organisation d'ateliers pédagogiques réalisés par l'IRQUALIM ou par les ODG.

▶ Secteur viandes :

Dans un contexte particulièrement compliqué où les acteurs des filières subissent une pression forte, les filières Viandes demandent à l'IRQUALIM de mettre en place une opération d'image qui valorise les viandes SIQO. L'objectif retenu en commission est de promouvoir 5 axes :

- le goût ;
- les conditions d'élevage ;
- le bien-être animal ;
- la production locale ;
- le savoir-faire des bouchers.



Une des affiches de la campagne pour la filière viande

Cette campagne de communication s'inspire des campagnes de publicité d'autrefois, traditionnelles et axées sur le bon sens et l'évidence. Elle reprend les codes « tendance » de l'âge d'or de la boucherie traditionnelle.

La valorisation du métier de boucher a pour objectif de travailler sur l'engagement de cet acteur capital pour la filière. C'est le pré-requis à la création d'un cercle vertueux qui regroupe producteurs, bouchers et consommateurs avec le slogan « *Pour la qualité, j'ai tranché* ».

Quelques chiffres :

- 7 filières participantes : Agneau de l'Aveyron IGP Label Rouge, Agneau fermier des Pays d'Oc Label Rouge, Agneau fermier du Quercy IGP Label Rouge, Bœuf fermier Aubrac Label Rouge, Bœuf Gascon Label Rouge, Veau d'Aveyron et du Ségala IGP Label Rouge, Veau sous la mère Label Rouge ;
- 261 points de vente ;
- Un kit de communication par boucher comprenant 1 banderole, 1 affiche, 1 sticker pour vitrine réfrigérée, 300 fiches recettes et 300 magnets à offrir aux clients.

Le développement de la digitalisation

Une communication digitale efficace et maîtrisée fait partie des priorités des adhérents de l'IRQUALIM : le marché de la consommation est de plus en plus sensible au digital, surtout sur des produits SIQO. Que ce soit au travers de la communication ou de la commercialisation de certains labels, le digital occupe désormais une place importante dans les stratégies marketing des ODG. C'est un vecteur essentiel de communication. Le numérique a pris le dessus !

Pour rappel, en France :

- 60,42 millions d'utilisateurs internet soit 92 % de la population totale.
- 48,16 millions utilisent internet sur leurs mobiles
- Les 3 sites les plus visités en France sont : Google, Facebook, Youtube.
- 83 % des utilisateurs regardent des vidéos en ligne sur internet

La mise en place de la stratégie digitale de l'IRQUALIM répond aux 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.

Les cibles sont les suivantes :

- Les professionnels (membres et partenaires de l'IRQUALIM)
- Les consommateurs (grand public et adhérents Qualivores)
- La presse et les influenceurs.

• Gestion des sites web

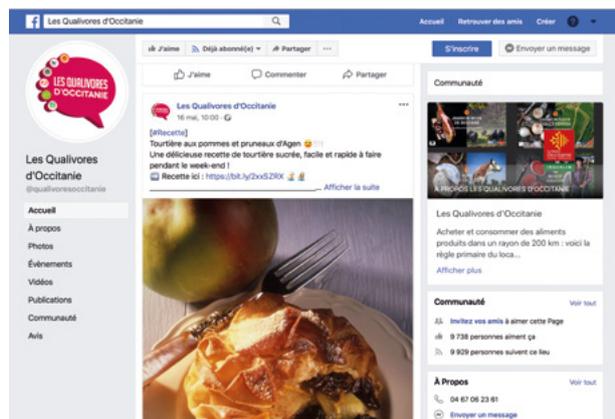
L'IRQUALIM possède deux sites Internet :

- Un site institutionnel vitrine IRQUALIM. Il s'agit d'une véritable encyclopédie en ligne des produits de qualité en Occitanie.
- Un site dédié au grand public et aux adhérents du Club des Qualivores. Un travail particulier a été réalisé sur ce site pour mettre à jour les fiches de nos ambassadeurs et l'animer quotidiennement avec des actualités des ODG ou des bons plans commerciaux.

• Les réseaux sociaux

L'IRQUALIM fait désormais partie des influenceurs sur l'alimentation en Occitanie. Notre travail en community management est reconnu par les internautes et nos adhérents.

Nous avons poursuivi notre développement sur les réseaux sociaux et comptons: Facebook, Instagram, Twitter, Linked'in et Youtube. Nos publications sont devenues des rendez-vous hebdomadaires sur la toile.



www.facebook.com/pg/qualivoresoccitanie/community/

• Formation

L'IRQUALIM anime donc quotidiennement les réseaux sociaux.

Fort de cette expertise et à la demande de nos adhérents, nous avons organisé trois formations:

- Facebook pour les utilisateurs confirmés: 15 avril
- Facebook pour les débutants: 12 septembre
- Instagram: 17 octobre

Le contenu était:

- Un retour sur les fondamentaux: ai-je une page optimisée, attractive, renseignée, bien paramétrée et suffisamment visible de l'algorithme?
- Les bonnes pratiques: définir une ligne éditoriale, un calendrier de publications, quels sont les meilleurs contenus à partager, comment et pourquoi réaliser un jeu concours, est-ce nécessaire de faire



Séance de formation

de la publicité ou booster ses publications, que partager en story, comment collaborer avec un influenceur...?

• Les newsletters

Deux newsletters sont diffusées mensuellement:

- La Newsletter « Qualivores d'Occitanie » est destinée au grand public. Envoyée à près de 8000 contacts, elle met chaque mois à l'honneur: un produit de saison, un ambassadeur et deux événements.
- La Newsletter professionnelle est destinée aux adhérents et partenaires de l'IRQUALIM. Diffusée à 1000 contacts environ, elle s'articule autour de l'organisation suivante: vision d'avenir, zoom filière, échos de la promo et agenda. Son taux d'ouverture est en dessus de la moyenne nationale.

• Opérations événementielles avec des influenceurs

Toujours dans l'esprit d'accentuer sa stratégie digitale, l'IRQUALIM tisse des liens privilégiés avec des blogueurs régionaux. Cette « population » de blogueurs nécessite une approche de relations publiques privilégiée. Nous avons organisé 4 opérations d'influenceurs à l'occasion du salon International de l'Agriculture, de Roquefort en fête, de Sud de France fête la qualité et de REGAL.

D'autre part, nous avons noué un partenariat avec le blogueur culinaire Bobstronomie. En échange de la fourniture des produits de qualité de la Région, il réalise tous les mois une recette sur l'émission de France 3 « Ensemble, c'est mieux ».

La communauté des qualivores

Les grands rendez-vous

• Le pique-nique des qualivores

Événement fédérateur du Club, le célèbre Pique-Nique des Qualivores se déroule le 6 juillet 2019 à l'Abbaye de Saint-Félix de Montceau dans l'Hérault. Réunissant 700 participants dans un cadre idyllique, l'IRQUALIM met en œuvre toute l'organisation soutenue par l'Agglomération de Sète et la Ville de Gigean à la logistique.

Le pique-nique des Qualivores est un événement éco-responsable: accès à l'événement en transport collectif, vaisselle biodégradable, tri sélectif, répondant aux actes Projet de l'alimentation durable de la Région.

De nombreuses animations pour petits et grands sont proposées: balade à dos d'ânes, ateliers culinaires, concert, visite de l'abbaye...

Les filières partenaires: Floc de Gascogne, Armagnac, Abricot du Roussillon AOP, Huîtres de Thau, Tielle de



Le pique-nique des Qualivores à l'abbaye Saint-Félix de Montceau à Gigean

Sète, agneau Fermier des Pays d'Oc, agneau Fermier Lou Paillol, agneau Laiton, Bœuf fermier Aubrac, Poulet Fermier du Gers, veau d'Aveyron et du Ségala, jambon Noir de Bigorre, saucisse de Lacaune, Aligot de l'Aubrac, Bleu des Causses, Laguiole, Pélardon, Rocamadour et Roquefort, Lucques du Languedoc, Noix du Périgord, Vins & bières d'Occitanie (Pays d'Oc IGP, Vins du Languedoc AOP/IGP et bière bio).

• **REGAL : Parc des expositions de Toulouse, du 12 au 15 décembre 2019**

REGAL, organisé par la Région Occitanie est l'événement incontournable de fin d'année à Toulouse et son agglomération. Pour la dernière année, ce salon se déroule au Parc des expositions de Toulouse. L'IRQUALIM est coproducteur de cet événement qui mobilise l'ensemble de l'équipe de l'IRQUALIM sur les 2 derniers mois de l'année.

Ouvert à tous les publics, REGAL 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.

Le stand IRQUALIM situé à l'entrée du salon, a une double fonction d'accueil :

- des exposants ;
- des qualivores d'Occitanie et du grand public.

Cette année une animation particulière est réservée aux qualivores et aux visiteurs qui souhaitent y participer : « Apprendre à réaliser un cocktail » alcoolisé ou non à base des vins et spiritueux AOP/IGP d'Occitanie ou à base de jus de fruits bio.

Un espace recrutement de qualivores est animé par les élèves du lycée Roland Garros de Toulouse.

Un jeu pédagogique numérique permet à tous les visiteurs de tester leurs connaissances sur les produits AOP/IGP d'Occitanie et ainsi gagner de nombreux cadeaux.

- ▶ Les animations culinaires et gastronomiques :

- « 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.



Le stand de l'IRQUALIM au salon REGAL



Cours de cuisine au salon REGAL

- « 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 de Toulouse. Les producteurs présentent leurs produits sous SIQO en duo avec les élèves et enseignants qui commentent leurs recettes et leurs présentations.

- « La boucherie »

Animée en partenariat avec les acteurs de la filière viandes et le CFA de Rodez, cet espace est un espace d'animation et de vente.

- « Les Petits Gourmets »

À destination du jeune public, cet espace, décliné sur 2 pôles, a pour objectif de sensibiliser le jeune public aux produits SIQO tout en leur expliquant l'apport nutritionnel de chacun et leur bienfait sur le corps humain :

- La place des fromages AOP/IGP d'Occitanie dans l'équilibre alimentaire, pôle animé par les élèves de l'Institut de Limayrac.

- Comment déguster les produits SIQO d'Occitanie au travers de recettes ludiques et créatives, pôle animé par l'Atelier des Chefs.

- « La biscuiterie »

Ce stand, nouveau dans le salon REGAL, a pour objectif d'expliquer la marque Sud de France Bio au travers de produits basiques: les biscuits.

- L'explication de la marque Sud de France Bio est assurée par INTERBIO au travers de 2 exemples concrets: PASSION CÉVENNES (48) et OIE GOURMANDE (09), exposants présents dans le hall « Marché » du salon.

- L'explication sur la fabrication et la réalisation des biscuits sont assurées par le CFA de Muret, section boulangerie, pâtisserie. Tout au long du salon, les enfants ont été accueillis sur ce stand et ont pu réaliser leurs biscuits.

Ce stand a remporté un vif succès auprès du jeune public.

► 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.



L'espace boucherie au salon REGAL



L'espace Petits gourmets au salon REGAL



REGAL : remise des prix concours Viandes en scène

- ▶ La communication et l'animation générale, en mobilisant les réseaux internes de l'IRQUALIM, en particulier autour de:
 - Du Club des Qualivores d'Occitanie
Invitation adressée aux 8000 adhérents
 - Des animations sur les réseaux sociaux en live sur les deux supports Facebook et Instagram
 - Un cocktail d'inocture lors de la nocturne de REGAL en partenariat avec la Région Occitanie, cet événement accueilli près de 400 personnes.

Le salon REGAL a atteint cette année une scénographie et un graphisme sans faille. Les nombreux espaces pique-nique ont été très appréciés par les visiteurs et ont donné à cet événement une image de convivialité, de familial à la portée de tous.

Malgré les intempéries du vendredi, la nocturne a permis aux exposants de faire un bon chiffre d'affaires sur cette journée. Le bilan de cet événement est positif et ce salon reste LE rendez-vous incontournable pour l'agriculture et l'alimentation régionale.

La vie de la communauté des qualivores

Comme demandé par les ODG, nous étendons les opérations qualivores sur l'ensemble de la région.

• Les dîners des qualivores

À la suite de partenariats établis avec différents lycées hôteliers de la région, des dîners de qualivores sont réalisés tout au long de l'année 2019. À chaque dîner un produit est mis à l'honneur. Dans la mesure du possible un producteur est présent lors du dîner et ainsi échange avec les qualivores présents.

- 30 janvier 2019: Dîner au lycée hôtelier de Toulouse. Le produit mis à l'honneur est le veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP.
- 13 mars 2019: Dîner au lycée hôtelier de Toulouse. Le produit mis à l'honneur est le bœuf Gascon Label Rouge. Suite à l'indisponibilité des producteurs de bœuf gascon, c'est un ambassadeur qualivore boucher qui est venu présenter le produit et échanger avec les convives.
- 11 avril 2019: Dîner au lycée Charles de Gaulle à Sète. Le produit mis à l'honneur est le Noir de Bigorre AOP
- 18 avril 2019: Dîner au Lycée Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens. Le produit mis à l'honneur est le veau élevé sous la mère Label Rouge
- 28 novembre 2019: Dîner au lycée hôtelier de Toulouse. Ce sont les produits SIQO des Pyrénées Orientales qui sont mis à l'honneur: Rosée des Pyrénées Catalanes IGP, Artichaut du Roussillon

IGP et les vins IGP/AOP du Roussillon

- 29 novembre 2019: Dîner au lycée Christian Bourquin à Argelès sur Mer: Les produits mis à l'honneur sont les produits du Gers: foie gras IGP Sud Ouest, le Noir de Bigorre AOP, l'ail blanc de Lomagne IGP, haricot tarbais Label Rouge/IGP, le tout accompagné les vins AOP/IGP du Gers

L'objectif pour 2020 est d'étendre ces dîners dans d'autres lycées de la région.

• Les balades des qualivores

Sur 2019, une seule balade des qualivores est proposée. Cette journée est réalisée en partenariat avec l'enseigne « Frais d'Ici » et son magasin de Portet sur Garonne. C'est le département du Gers qui est mis à l'honneur avec la visite de l'élevage de Quitterie LUCAS situé à SAINT-PUY près de Condom. Cette agricultrice, âgée de 48 ans s'est installée en 2007, suite à une reconversion professionnelle. Travaillant seule sur son exploitation, elle produit 4400 poulets fermiers du Gers/an sur un bâtiment. En complément de l'élevage de volailles fermières du Gers elle cultive 140 ha.

Suivi de la visite des chais de la cave de Plaimont à Condom et d'une dégustation. Aujourd'hui, Plaimont produit pour les appellations AOP St Mont, AOP Madiran et Pacherenc du Bilh et IGP Côtes de Gascogne.

• La caravane des produits SIQO d'Occitanie

Les objectifs de cette opération sont:

- Présenter la diversité des produits SIQO de la région, leur complémentarité;
- Recruter des qualivores sur l'ensemble du territoire, pour pouvoir les mobiliser pour le bénéfice des démarches;
- Animer la communauté déjà existante.

Principe:

- Réalisation d'une caravane des SIQO composée d'un stand des qualivores et de stand d'exposants de produits SIQO;
- Animations sur le stand des qualivores. Dégustations de recettes faites à base des produits de qualité de la région réalisées par une cheffe avec sa cuisine mobile et présentées par un animateur;
- Jeu concours avec tirage au sort pour gagner une Qualibox.



Stand des Qualivores au Journées Méditerranéennes des Saveurs à Nîmes

Les événements couverts :

- ▶ Les Journées Méditerranéennes des Saveurs à Nîmes, les 25 et 26 mai 2019
Pendant 2 jours, Nîmes se métamorphose en une ferme grande nature : des vaches, des moutons, des tracteurs, une moissonneuse-batteuse... Le week-end est placé sous le signe de la qualité, goût ! Afin de compléter l'offre gardoise, nous avons sollicité les ODG d'Occitanie pour y participer.

- ▶ Roquefort, un territoire en fête à Roquefort sur Souzou les 8 et 9 juin 2019

Les femmes et les hommes qui font le Roquefort témoignent de leur savoir-faire, connaissance et lien à la nature. Ils plongent les visiteurs au cœur de l'élevage de brebis, dans une bergerie « comme en vrai », et également au cœur de l'affinage, dans les caves naturelles construites à même le rocher du Combalou. Au programme : des expositions photos exceptionnelles, des visites guidées à la découverte du patrimoine unique du village, des randonnées thématiques pour découvrir la beauté des sites environnants et la biodiversité, des activités sportives... pour les tout-petits comme les plus grands

La caravane des qualivores a regroupé les filières aveyronnaises telles que le veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP, le bœuf fermier Aubrac Label Rouge, l'agneau de l'Aveyron Label Rouge, les vins du Sud Ouest dont les appellations Côtes des Millau, Entraygues et Marcillac. À cette offre aveyronnaise est venu s'associer l'oignon doux des Cévennes AOP.

- ▶ Toulouse à Table! du 4 au 7 septembre square Charles de Gaulle à Toulouse.

Cette manifestation s'appuie sur la Fête nationale de la Gastronomie et tout un foisonnement d'opérations événementielles citoyennes, autour « du goût, du partage et de la générosité » sont proposées pendant les 4 jours à tous les publics de la capitale régionale.



Les Ambassadeurs Qualivores à Toulouse à Table !

Le Village est le point central du festival gourmand ! Dégustations et ventes de produits régionaux, concerts, animations et autres expositions culinaires. Véritable lieu de convergence, d'échanges, d'information, de découvertes, de ventes, d'animations, de concours et de valorisation des produits, des producteurs et des filières locales.

Le village des produits SIQO regroupe de nombreuses filières : Chasselas de Moissac AOP, melon du Quercy IGP, ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP, ail violet de Cadours AOP, ail blanc de Lomagne IGP, poulets fermiers du Gers Label Rouge/IGP, macarons Bio.

La caravane des SIQO a été mise en place pour permettre aux ODG de participer à plusieurs événements à moindre coût. Le peu de participation des ODG ou de leurs adhérents ne permet pas de reconduire cette opération.

• Les événements dans les Maisons de la Région

Afin de développer notre réseau territorial, nous développons un partenariat avec les Maisons de la Région. Deux événements se déroulent en 2019 à Auch (7 mai) et à Mende (21 et 22 novembre).

Le concept est le suivant :

- Organisation d'ateliers de dégustation de fromages en partenariat avec les écoles de la ville pour découvrir les fromages de qualité de la Région aux classes de CE2, CM1 et CM2 ;
- Mobilisation des professionnels des métiers de bouche pour favoriser la commercialisation des produits SIQO ;
- Relation presse ;
- Organisation d'une soirée et d'atelier de cuisine destinée au grand public.

Les autres événements

• Pique-nique des Chefs: 18 mai 2019 à Toulouse

Organisé par Voie Navigable de France pour la replantation des arbres du Canal du Midi, cet événement se déroule à la Cale Radoub. Le déjeuner est réalisé par des chefs renommés de la Région accompagnés des élèves du Lycée hôtelier de Toulouse. À cette occasion, l'IRQUALIM, partenaire de l'événement, offre comme produits des poulets fermiers du Gers Label Rouge/IGP qui sont servis aux 500 participants.

Pendant tout l'événement l'IRQUALIM communique et recrute pour le Club des QUALIVORES.

• Saveurs d'Occitanie

Sur une proposition de la Mairie de Toulouse, l'IRQUALIM travaille en collaboration avec la Chambre régionale d'Agriculture d'Occitanie sur un événement récurrent sur Toulouse.

L'objectif de cet événement est de valoriser auprès des Toulousains et des touristes le patrimoine gastronomique et culturel de l'Occitanie en favorisant le savoir-faire fermier et les démarches sous signes d'identification de la qualité et de l'origine (AOP, IGP, BIO, AOC, Label Rouge).

L'enjeu de cette manifestation est de :

- ▶ Maintenir et développer une économie locale en favorisant les produits de terroir de qualité mais aussi les circuits de proximité ;
- ▶ Favoriser la rencontre et les échanges entre producteurs passionnés et passionnants qui se feront un plaisir d'expliquer leur démarche et de faire découvrir leur savoir-faire.

Les spécificités de ces rendez-vous sont :

- ▶ Son côté récurrent (tous les 1er mercredi du mois) ;
- ▶ Sa diversité avec chaque mois un département est mis à l'honneur.

Les dates de Saveurs d'Occitanie et les départements mis à l'honneur :

- 5 juin - le Lot
- 3 juillet - les Pyrénées Orientales
- 11 septembre - l'Aude
- 2 octobre - le Tarn
- 6 novembre - l'Aveyron

Les résultats de cette première version de Saveurs d'Occitanie ne sont pas suffisants pour de multiples raisons : journées trop longues, manque de fidélisation des clients, frais de fonctionnement lourds, la journée du mercredi ne convient pas... et peut être le facteur le plus important la météo.

Pour 2020, une nouvelle version est à l'étude : faire de Saveurs d'Occitanie, une manifestation conviviale, récurrente, qualitative à laquelle exposants et visiteurs se retrouvent avec les périodes plus concentrées dans le temps (toutes les semaines pendant 1 mois et demi) et plus intenses pour les horaires (18 h 00/22 h 00).

• Capitole fermier: 28 juin 2019 place de Capitole à Toulouse

Dans le cadre des réseaux « Bienvenue à la Ferme » et « Marchés des producteurs de pays », la Chambre Régionale d'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.

• Sud de France fête la Qualité: 20, 21 et 22 septembre au Château d'Ô à Montpellier

Les objectifs sont :

- ▶ Promouvoir les produits sous SIQO en Occitanie ;
- ▶ Valoriser les filières et les distributeurs/artisans ;
- ▶ Informer les visiteurs ;
- ▶ Prospecter de nouveaux QUALIVORES.

La cible est le grand public, notamment les familles.

L'IRQUALIM met en place des actions de coordination et un espace collectif de représentation des filières, dans lequel se déroulent des animations-dégustations, des ateliers initiations aux fromages pour petits et grands ou des Jeu-concours.

• Festibœuf

Le partenariat avec cet événement organisé par Interbev et les filières de qualité de l'Aveyron s'articule autour de l'organisation d'un jeu concours permettant de susciter l'adhésion au Club des Qualivores.

Le Printemps de l'Alimentation Durable (PAD)

À la demande de la Région Occitanie, l'IRQUALIM organise en collaboration avec différents services de la Région le Printemps de l'Alimentation Durable. Il se déroule à Saint-Affrique le 8 juin. Il s'inscrit dans une démarche plus large, le Pacte régional pour une alimentation durable.

Les objectifs de la journée sont les suivants :

- ▶ Mettre en lumière des initiatives régionales en faveur de l'alimentation durable et sa diversité
- ▶ Susciter le partage en créant un espace d'échanges entre les porteurs de projets et les citoyens pour un enrichissement mutuel.
- ▶ Proposer un moment festif et convivial autour du thème de l'alimentation
- ▶ Initier une démarche à reconduire chaque année en Occitanie

Le public ciblé est le grand public, toutes tranches d'âge confondues. Sont particulièrement visés les habitants de la zone Sud Aveyron, mais également et au-delà via l'utilisation du fichier contact alimentation constitué de 40 000 adresses mail.

L'IRQUALIM travaille sur le contenu de la manifestation et sur sa mise en place.

- ▶ Stands de présentation de projets et ateliers pratiques
- ▶ Conférences au nombre de 3 et pour thème: « Se réapproprier son alimentation: qui, pourquoi et comment ? », « Quelles agricultures sur nos territoires face aux enjeux d'une alimentation durable? », « Histoire agri-culturelle et gastronomique de l'Occitanie »
- ▶ Défi culinaire: 5 chefs de la restauration collective des lycées ont relevé un défi culinaire. Assistés par une brigade composée de citoyens volontaires et de blogueur.se ils ont réalisé 100 bouchées salées ou sucrées en utilisant des produits qu'ils ont achetés le matin sur le marché de Saint-Affrique et en respectant un thème imposé: « Ne laisser aucun déchet », « Marier les cultures culinaires d'Occitanie et d'ailleurs », « Réaliser un dessert en utilisant du Roquefort »
- ▶ Espace théâtre forum: trois courtes représentations + interaction avec le public
- ▶ Espace repos/enfants
- ▶ Une librairie thématique
- ▶ Restauration: assurée uniquement par des producteurs Bio de l'Aveyron

Cet événement dont le thème est pourtant porteur, ne rencontre pas le succès escompté, le concept doit évoluer.



Défi culinaire au Printemps de l'Alimentation Durable



Espace restauration au Printemps de l'Alimentation Durable



Participant au Défi culinaire au Printemps de l'Alimentation Durable

Les Vins de la Vallée du Rhône - Blonde d'Aquitaine
Bœuf Fermier Aubrac - Bœuf Gascon - Bœuf Limousin
Génisse «Fleur d'Aubrac» - Rosée et Vedell des Pyrénées
Catalanes - Taureau de Camargue - Veau d'Aveyron et du
Ségala - Veau Fermier élevé sous la mère - Veau Rosé élevé
sous la mère - Agneau de Lozère - Agneau Fermier des
Pays d'Oc - Agneau Fermier du Quercy - Agneau Laiton
de l'Aveyron - Agneau « Lou Paillol » - Agneau « Sélection
des Bergers » - Mouton Barèges-Gavarnie - Porc du Sud-
Ouest - Porc au Grain du Sud-Ouest et Porc Fermier du Sud-
Ouest - Porc « Saveur Gascon » - Jambon de Bayonne
Jambon de Lacaune - Saucisson de Lacaune
Porc Noir de Bigorre et Canard Noir de Bigorre - Canard
à Foie Gras du Sud-Ouest - Œufs Fermiers - œufs Frais
« Cocorette Fermier » - Laine « Le Grand Noble »
Poulet ou Chapon des Cévennes - Volailles Fermières
du Gers - Volailles Fermières Gasconnes - Volailles
Fermières du Languedoc - Volailles Fermières élevées
dans le Quercy et le Ségala - Bleu des Causses - Laguiole
Pélardon - Rocamadour - Roquefort - Tomme des Pyrénées
Abricots Rouges du Roussillon - Ail Blanc de Lomagne
Ail Rose de Lautrec - Ail Violet de Cadours - Artichaut



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



Petite Pêche de moins de 24 h - Soupe Rouge de la
Mer - Farine Label Rouge - Miel des Cévennes - Riz de
Camargue - Armagnac - Blanche d'Armagnac - Eau-de-vie
du Languedoc - Fine Faugères ou Eau-de-vie de Faugères
Floc de Gascogne - Les Vins du Languedoc - Les Vins du
Pays d'Oc - Les Vins du Roussillon - Les Vins du Sud-Ouest