



IRQUALIM
Occitanie

QUALITÉ & ORIGINE

Rapport d'activité



2024

Mars sonne la fin d'un hiver agité : entre vents contraires et lueurs d'espoir



Pour emprunter à mes amis vignerons du Languedoc l'un de leurs proverbes favoris : « Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars », il en va de même pour l'éditorial du rapport d'activité de l'IRQUALIM... Un classique de cette fin d'hiver.

Nous sommes début mars 2025, et en me retournant, j'ai l'impression de me retrouver au milieu de la cour de ma ferme au pied des Pyrénées. À cette période de l'année, le vent alterne entre un souffle glacial du nord-est et des grains océaniques humides et chauds venant de l'ouest, brutaux et imprévisibles. Cette image reflète bien la situation que traverse l'agriculture d'Occitanie, secouée et ballotée par des enjeux qui souvent la dépassent, subissant les contrecoups de décisions internationales lointaines.

Le froid, d'abord, c'est cette guerre en Ukraine, aux portes de l'Europe, où s'effritent les alliances d'hier et se fragilisent nos certitudes. Face à une réalité dure, la loi du plus fort écorne nos valeurs et remet en question notre engagement.

L'arrivée fracassante d'un nouvel homme fort à la tête des États-Unis bouleverse les équilibres et impacte les échanges internationaux, de la bourse de Chicago jusqu'au marché d'Eauze, où nos producteurs d'Armagnac se demandent s'ils vont encore pâtir des répercussions de ces enjeux lointains. C'est vrai aussi pour tout le secteur viticole de la région Occitanie, confronté à un marché international morose depuis plusieurs années, épuisant les trésoreries de toute la filière.

Le froid, c'est aussi, toujours, ce savoir-faire français de l'administration, que l'on pousse parfois à l'excès. Pour simplifier une chose, on en complexifie deux, et on en contrôle trois ; on ne sait jamais...Et que dire de l'instabilité de nos institutions, où les divisions semblent se creuser davantage, où l'hystérie devient la norme. Le dialogue, la négociation, et le compromis juste sont perçus comme des signes de faiblesse ou d'échec.

Mais cette année, il y a aussi eu des lueurs positives :

- Des événements internationaux ont fait briller la France et profité à nos filières. Les JO d'abord, où nos athlètes ont excellé. Leur épiscentre parisien a bénéficié à nos productions, avec un tourisme différent à un moment charnière, où le « bien manger » a été à l'honneur grâce à l'afflux de visiteurs. Même si notre région a été un peu déçue par le parcours de l'équipe de France de rugby, la Coupe du Monde a tout de même maintenu une belle dynamique.

Je retrouve cet esprit collectif dans le secteur viticole, malgré la crise profonde. Ce secteur se mobilise autour d'un projet commun, porté par des acteurs régionaux partageant une vision unifiée. Ils adaptent le vin et le vignoble aux enjeux contemporains. L'Occitanie a besoin d'une viticulture forte et dynamique, qui fait vivre des hommes et des femmes sur nos territoires.

- C'est aussi un vaccin contre la grippe aviaire qui semble tenir ses promesses, permettant à toute une filière de sortir de l'impasse. La science et la technique ont contribué à l'émergence de solutions au service de nos territoires.

Et enfin, c'est le retour de la pluie, parfois trop abondante, mais qui rappelle l'importance de mieux la gérer, en nous dotant des moyens de la stocker et de la redistribuer.

Et me revoilà dans ma cour à Poey-Ferré, où les giboulées de mars s'enchaînent...

Du bon, du moins bon, de l'inspirant, du critique, du chaud et du froid. Mais avec mars, l'hiver touche à sa fin...

Pour notre agriculture régionale, espérons la même chose...

Jean-Louis Cazaubon
Président de l'IRQUALIM

2024

Table des matières

1. AXE 1 – ACCOMPAGNEMENT DES FILIÈRES SIQO ET DÉMARCHES COLLECTIVES DANS LEUR DÉVELOPPEMENT P. 6

- 1.1 Aide à l'émergence des projets collectifs de valorisation des patrimoines P. 6
 - 1.1.1 Inventaire des produits agricoles et agroalimentaires identitaires P. 6
 - 1.1.2 Mise en œuvre des projets collectifs de valorisation des patrimoines P. 7
 - 1.2 Accompagnement des filières qualité dans le renforcement de leur valorisation P. 10
 - 1.2.1 Expertise / Relecture des projets de révision des cahiers des charges P. 10
 - 1.2.2 Conseils sur le fonctionnement ou la stratégie des structures collectives P. 13
 - 1.2.3 Conseils juridiques (protection SIQO : captation, altération, détournement) P. 15
 - 1.2.4 Conseils pour l'obtention de financements publics P. 16
 - 1.2.5 Animation des ODG fruits et légumes des Pyrénées-Orientales P. 16
 - 1.3 Structuration, performance collective et durabilité des filières P. 17
 - 1.3.1 Réflexions, partages d'expériences, concertation P. 17
 - 1.3.2 Intégration de la durabilité dans les filières SIQO P. 20
 - 1.3.3 Appui et suivi des programmes de financements publics P. 23
 - 1.3.4 Animation, coordination, communication de projets/événements collectifs P. 23

2. AXE 2 – CONTRIBUTION À LA STRATÉGIE RÉGIONALE DE CRÉATION DE VALEUR DANS LES TERRITOIRES P. 28

- 2.1 Référent national et européen pour l'Occitanie P. 28
 - 2.1.1 Veille juridique : droit des marques, étiquetage, SIQO P. 28
 - 2.1.2 Participation aux travaux des structures telles que l'AREPO, ORIGIN, FEDELIS... P. 29
 - 2.1.3 Travail en réseau avec les différents partenaires régionaux- instituts régionaux de la qualité alimentaire P. 31
- 2.2 Contribution à la marque territoriale Sud de France P. 33
 - 2.2.1 Participation aux actions de valorisation de la marque P. 33
 - 2.2.2 Participation aux groupes de travail dédiés à son fonctionnement et sa promotion P. 33
- 2.3 Coordonner et développer des outils permettant de renforcer les démarches collectives en mobilisant des compétences P. 34
 - 2.3.1 Contribution aux travaux de la chaire IN'FAAQT P. 34
 - 2.3.2 Pilotage de l'Observatoire économique régional des SIQO P. 35
 - 2.3.3 Réflexion, instigateur d'outils de mutualisation au profit des ODG et structures collectives P. 36

3. AXE 3 – VALORISATION COLLECTIVE DES PRODUITS ET FILIÈRES	P. 37
AUPRÈS DU GRAND PUBLIC ET DES PROFESSIONNELS	
3.1 Organisation d'évènements sur les produits d'excellence d'Occitanie et participation aux évènements initiés par nos membres et/ou partenaires	P. 37
3.2 Talents de demain	P. 57
3.2.1 Dîners dans les lycées hôteliers	P. 57
3.2.2 Supports pédagogiques	P. 59
3.2.3 Fiches pédagogiques	P. 59
3.2.4 Podcasts & vidéos	P. 60
3.2.5 Valorisation des métiers / Renouvellement des générations	P. 61
3.3 Occitanie, objectif 2024	P. 62
3.4 Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie	P. 62
3.4.1 Cadeaux de bienvenue dans les hôtels 4*	P. 62
3.4.2 Rencontres gustatives sur le territoire	P. 63
3.5 Création et diffusion de contenus thématiques – Animation des Qualivores	P. 66
3.5.1 Réseaux sociaux des Qualivores	P. 66
3.5.2 Newsletter	P. 66
3.5.3 Site internet	P. 67
3.5.4 Recettes collaboratives (valorisation culinaire SIQO)	P. 67
3.5.5 Vidéos pédagogiques avec Constance Régnier	P. 68
3.5.6 Campagne INAO sur les SIQO	P. 69
Autres et prestations	P. 70

Table des matières

Axe 1 : Accompagnement des filières SIQO et des démarches collectives dans leur développement

1.1. Action 1 : Aide à l'émergence des projets collectifs de valorisation des patrimoines de la région 1.1.1 Inventaire des produits agricoles et agroalimentaires identitaires

Une démarche d'identification et d'inventaire des produits traditionnels et identitaires de la région a été menée en 2024. C'est dans un objectif de valorisation des patrimoines agricoles, agroalimentaires et culinaires que ce travail a été réalisé. La spécificité des produits identifiés découle des différents facteurs, matières premières, mode de production, spécificité des variétés végétales ou des races animales, savoir-faire, lien à l'origine géographique ou encore recette traditionnelle.

Plus de 150 produits agricoles, agroalimentaires et plats traditionnels ont été identifiés sur la base d'une ressource bibliographique variée et la prise de contact avec près de 100 producteurs, artisans, commerçants, entreprises, coopératives, associations, syndicats, etc. Ces échanges riches et variés ont permis de mieux comprendre la place et l'histoire de chacun de ces produits identitaires dans le paysage régional.

Ce travail a permis de constater la richesse du patrimoine agricole et culinaire de la région. On observe également une forte diversité de situations pour ces produits. En effet, le travail bibliographique complété de nombreux échanges a montré que ces productions pouvaient être presque disparues, exclusivité d'entreprises privées, protégées et organisées autour de collectifs par des syndicats/associations de producteurs, ou encore tout simplement présent dans l'univers gastronomique régional en tant que plats traditionnels. Cet inventaire conséquent ne se veut pas pour autant exhaustif, l'objectif était avant tout de construire une classification des produits agricoles et agroalimentaires traditionnels de la région. Nous avons donc proposé une typologie des ces productions identitaires afin de mieux les identifier, comprendre leurs enjeux et leur place actuelle sur le territoire et enfin pouvoir les valoriser.

Une typologie des produits traditionnels régionaux :

- Produits / Marques d'entreprise
- Produits portés par une démarche collective
- Produits historiques et patrimoniaux
- Produits divers
- Plats traditionnels

Ci-dessous, l'une des cartes produites dans le cadre de ce travail localisant un certain nombre de produits identifiés comme « historiques et patrimoniaux ».

Carte des produits historiques et patrimoniaux identifiés

Ce travail d'inventaire a donc permis d'identifier un ensemble de produits, de collectifs ou d'opérateurs nous permettant d'initier un travail d'accompagnement de certaines démarches de valorisation. Cet inventaire a également une valeur bibliographique.



1.1.2 Mise en œuvre des projets collectifs de valorisation des patrimoines de la région

En 2024, 1 nouveau produit a été consacré par un SIQO en Occitanie : Sel de Camargue et Fleur de sel de Camargue IGP.

1 demande d'IGP est en cours d'examen par la Commission européenne : Oie du Sud Ouest, Foie gras d'oie du Sud Ouest, Confit d'oie du Sud Ouest.

Les démarches pour la reconnaissance d'un SIQO sont complexes, longues et nécessitent un engagement collectif durable. L'IRQUALIM accompagne les opérateurs régionaux à chaque étape pour structurer et faire aboutir leur projet.

Définition du projet : L'IRQUALIM aide à identifier les acteurs, à structurer la réflexion stratégique et à préciser le positionnement du produit sur son marché. Ces échanges permettent de construire une vision commune et adaptée aux attentes des consommateurs, au potentiel des filières et aux réalités économiques.

Choix de l'outil de valorisation : En fonction du produit et de ses spécificités, l'IRQUALIM conseille sur l'outil le plus pertinent (AOP, IGP, Label Rouge, marque collective, etc.), en tenant compte des besoins de la filière et de son ancrage territorial.

Structuration collective : Un SIQO repose sur un collectif solide (hors bio). L'IRQUALIM accompagne la mise en place d'une gouvernance équilibrée, permettant une représentation juste des acteurs, une prise de décision efficace et un financement pérenne. Ce travail aboutit à la reconnaissance de l'association porteuse en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion (ODG).

Rédaction du cahier des charges : L'élaboration des documents réglementaires doit concilier les attentes de la filière et les exigences de reconnaissance nationale et européenne. Grâce à son expertise, l'IRQUALIM aide à structurer ces éléments clés, notamment la caractérisation du produit et son lien avec le territoire.

Suivi de la procédure d'instruction : L'IRQUALIM accompagne les acteurs tout au long de l'instruction du dossier, en jouant un rôle d'interface avec l'INAO, l'Europe et les différents partenaires institutionnels.

Développement post-reconnaissance : L'obtention d'un SIQO doit s'inscrire dans une stratégie globale de développement économique de la filière. L'IRQUALIM soutient l'ODG dans la mise en œuvre d'un plan stratégique incluant la structuration de l'organisation, l'élaboration d'un budget prévisionnel et la définition des axes de développement.

Grâce à son expertise et à sa position d'interface, l'IRQUALIM favorise la réussite des démarches SIQO en garantissant une approche rigoureuse et adaptée aux enjeux des filières.

L'IRQUALIM accompagne en 2024 :

HUILE D'OLIVE D'OCCITANIE – PROJET IGP

La filière oléicole régionale cherche aujourd'hui à se structurer dans un contexte de crise agricole touchant particulièrement les territoires méditerranéens et de changement climatique conduisant vers une raréfaction grandissante de la ressource en eau. À l'initiative de la Chambre Régionale d'Agriculture, des Syndicats d'Appellations oléicoles d'Occitanie et d'un ensemble d'opérateurs, l'IRQUALIM accompagne la filière dans une démarche de réflexion, de structuration et de valorisation passant notamment par la création d'une IGP huile d'olive régionale. L'histoire de la culture de l'olivier en Occitanie, la structuration de la production autour des AOP existantes, les impacts du changement climatique, la nécessité de valoriser le verger traditionnel existant ainsi que l'arrivée de nouveaux modes de production alerte la filière et ses opérateurs sur le besoin de repenser l'organisation de l'oléiculture régionale. La filière a donc ouvert une réflexion sur la segmentation de la production d'huile d'olive en région Occitanie pour mieux la valoriser et encadrer son développement. À la suite de plusieurs réunions d'échanges organisées par l'IRQUALIM, les professionnels ont décidé de travailler à la création d'une IGP régionale pour répondre à ces différents enjeux, notamment structurer l'offre et renforcer la visibilité des huiles d'olives de la Région Occitanie.



Dans ce cadre, l'IRQUALIM a initié avec les Syndicats de producteurs, La Coopération Agricole Occitanie, les coopératives oléicoles de la région, la Chambre Régionale d'Agriculture et un ensemble d'autres partenaires un travail de structuration de la filière autour d'un projet de création d'une IGP huile d'olive régionale. La démarche vise à réaliser une étude de marché ainsi qu'une étude technico-économique avec les différents partenaires pour obtenir un ensemble d'éléments afin de construire ensuite la démarche IGP, sur la base de ces résultats.

LAIT DE VACHE ENTIER ET DEMI-ÉCRÉMÉ UHT – PROJET LABEL ROUGE

Sur la base des recommandations émises par le groupe de travail « lait » de la Commission permanente de l'INAO, l'IRQUALIM accompagne les professionnels dans la rédaction des documents nécessaires à la demande de reconnaissance Label Rouge, ainsi que dans le suivi de son instruction par l'INAO. Le dossier a été soumis à l'INAO pour examen au début de l'année 2023. Depuis, plusieurs remarques ont été formulées, notamment concernant les conditions d'élevage et la justification de la teneur en oméga 3. La version finale du dossier, destinée à l'instruction par le comité national de l'INAO, sera transmise début 2025. Le principal défi de cette demande repose sur la démonstration de la qualité supérieure du lait de vache UHT. Les résultats de l'analyse sensorielle et la teneur en oméga 3 constituent les principaux éléments de justification.



LABEL ROUGE THON ROUGE DE LIGNE

Le projet de Label Rouge « Thon rouge de ligne » est en phase de construction. Des analyses sensorielles, incluant un profil sensoriel et un test consommateurs, sont réalisées pour justifier de la qualité supérieure de ce thon. Les résultats de ces tests ont permis d'attester de la qualité supérieure de ce thon. Sur ce dossier, la principale difficulté est le choix du produit standard de comparaison :

- Thon rouge de l'Atlantique : Grand migrateur, le Thon rouge traverse l'Atlantique où il se nourrit pour venir dans la Méditerranée pour se reproduire. Il s'agit donc du même poisson.
- Thon Albacore qui est la principale espèce commercialisée en GMS. Les premières observations du référent Label Rouge de l'INAO sur l'étude de faisabilité technique et économique ont été reçues et prises en compte. Une première version des autres documents du dossier, notamment le cahier des charges, le dossier d'évaluation de la qualité supérieure et le document de contrôlabilité, sont rédigés et doivent être validés par les professionnels.



AOP « VOLAILLE NOIRE ASTARAC BIGORRE », « POULET NOIR D'ASTARAC-BIGORRE », « POULETTE NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE », « CHAPON NOIR D'ASTARAC-BIGORRE », « POULE NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE », « POULARDE NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE »

La Noire d'Astarac-Bigorre est une volaille de pure race gasconne, race ancienne originaire du piémont pyrénéen. Elle se distingue par son plumage noir nuancé de gris bleuté et ses pattes courtes. Cette volaille est réputée être la célèbre "poule au pot" du roi Henri IV. Toutefois, à partir des années 1950, avec l'essor de l'agriculture industrielle et l'émergence de races plus adaptées à l'élevage intensif, elle a peu à peu disparu des élevages. Aujourd'hui, la NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE connaît un véritable renouveau dans le Gers et les



Hautes-Pyrénées, son territoire d'origine, grâce à des éleveurs passionnés qui s'engagent à préserver cette race et à valoriser un produit d'exception ancré dans le terroir. L'association LA POULE GASCONNE, fondée en 2003 par une trentaine d'éleveurs et leurs partenaires commerciaux, a joué un rôle clé dans la sauvegarde et la promotion de cette volaille, ainsi que dans le développement de sa production. En 2012, elle a déposé la marque commerciale "NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE", suivie en 2016 par la création de la SICA NOIRE D'ASTARAC-BIGORRE, sa structure commerciale. Grâce à cette organisation, la filière ambitionne désormais d'obtenir une Appellation d'Origine Protégée (AOP), une reconnaissance qui viendrait consacrer la qualité et l'authenticité de cette race patrimoniale.

L'IRQUALIM apporte son soutien à l'Association dans l'élaboration du dossier de demande de reconnaissance en AOP. En 2024, plusieurs réunions sont organisées avec les éleveurs et les différents partenaires afin d'échanger notamment sur le contenu du cahier des charges, l'étude de faisabilité technique et économique, le document de contrôlabilité et la modification des statuts. Fin 2024, le dossier de reconnaissance est officiellement déposé auprès du centre INAO de Pau pour instruction.

IGP SEL ET FLEUR DE SEL DE GRUISSAN

Les sauniers de Gruissan ont entrepris les démarches pour obtenir la reconnaissance en IGP du Sel et de la Fleur de Sel de Gruissan. Si actuellement le Sel de Gruissan est principalement utilisé comme sel de déneigement, il fait partie des produits sauniers historiques, dont la production remonte au moins à l'époque romaine. Cette IGP vise à réorienter une partie significative de la production vers le sel destiné à la consommation humaine ou à des secteurs industriels tels que les salaisons, la charcuterie ou encore la production fromagère, permettant ainsi une meilleure valorisation du produit. Après la venue des membres de la Commission d'enquête de l'INAO, en septembre 2023, les opérateurs doivent fournir quelques compléments, notamment sur la délimitation de l'aire et la méthode de récolte de la fleur de sel. Ils doivent également revoir les statuts avant présentation du dossier au comité national de l'INAO. L'IRQUALIM apporte son expertise à l'ODG en intervenant dans la rédaction du dossier de demande d'IGP, en participant à son instruction et en contribuant à la structuration de l'ODG.



1.2. Accompagnement des démarches qualité dans le renforcement de leur démarche SIQO

L'obtention d'un SIQO, après plusieurs années de travail, ne constitue pas un aboutissement. Dans la quête de la performance économique, les ODG et les acteurs des filières adhérentes doivent faire évoluer leur démarche pour adapter les produits aux attentes du marché, aux potentiels des filières, aux évolutions techniques, ainsi qu'aux nouvelles attentes des citoyens et du législateur. Ces moments de réflexion sont essentiels et impliquent souvent des échanges approfondis, voire une remise en question de certaines pratiques ou stratégies, pour repositionner le projet et lui insuffler un nouvel élan. L'IRQUALIM est là pour accompagner ces évolutions et répondre aux besoins des ODG et des acteurs des filières dans les domaines suivants :

- Relecture et avis sur la révision des cahiers des charges
- Conseils sur le fonctionnement de l'ODG
- Conseils juridiques concernant l'utilisation des marques en conformité avec la réglementation SIQO
- Accompagnement en stratégie de communication - Aide à la défense et soutien technique pour renforcer les filières

1.2.1. Expertise/relecture des projets de révision des cahiers des charges

Nota : chaque réouverture de cahier des charges - AOP, IGP, Label Rouge - implique l'intégration de nouvelles règles et exigences en particulier agroenvironnementales. Ces nouvelles attentes impactent directement la production, la transformation et ont des conséquences sur les plans de contrôles des différents maillons (modalités et fréquences). Cela peut également affecter l'organisation de l'ODG. Décidées par les Comités de l'INAO, ces exigences peuvent poser des défis, en particulier lorsqu'il s'agit de prendre en compte les spécificités pédoclimatiques et les formes d'exploitations régionales.

En 2024, l'IRQUALIM accompagne plus particulièrement les filières suivantes :

ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON AOP



L'Abricot Rouge du Roussillon et son parfum caractéristique ont trois destinations principales : le fruit de bouche, la pâtisserie et l'industrie. Les attentes des acheteurs en fonction des débouchés sont différentes, se traduisant par des exigences spécifiques. Afin de répondre au mieux, les producteurs catalans réfléchissent à la pertinence d'intégrer des exigences particulières sur des vergers dédiés à la production de fruits pour la transformation. L'objectif est d'optimiser la conduite des vergers et en particulier la sélection des fruits à l'expédition où les standards d'esthétiques classiques sont moins prépondérants que la maturité, gage de parfum ; tout en préservant la qualité et les spécificités du produit. De plus, la réouverture du cahier des charges doit permettre de travailler sur la mise en avant de mesures agro-environnementales. Des travaux animés et coordonnés par l'IRQUALIM sont mis en place avec l'INAO, les opérateurs et les techniciens des différents acteurs du territoire impliqué, afin de travailler sur les exigences techniques, les équilibres de la filière.

PÉLARDON AOP

Conformément au règlement (UE) n°664/2014 du 18 décembre 2013, « les aliments pour animaux ne provenant pas de l'aire géographique délimitée ne doivent en aucun cas représenter plus de 50 % de matière sèche sur une base annuelle ». L'application de cette règle entraîne une extension de la délimitation de l'aire géographique, afin de permettre un approvisionnement local suffisant en fourrages, dans un contexte de réchauffement climatique particulièrement impactant. L'IRQUALIM accompagne l'ODG dans le montage du dossier de demande de modification. En 2024, une attention particulière a été portée au suivi de la procédure d'instruction par l'INAO. Il est notamment demandé à l'ODG de fournir des données plus précises concernant les types d'exploitations fourragères présentes dans l'aire étendue, ainsi que la disponibilité et la qualité des fourrages produits.



BÉA DU ROUSSILLON AOP



Pour la pomme de terre primeur Béa du Roussillon, l'évolution des conditions climatiques, pour un climat méditerranéen déjà très capricieux, avec des épisodes pluvieux et venteux très forts en hiver et début de printemps, rendent parfois difficile la production de plein champ uniquement. L'ODG souhaite faire évoluer le cahier des charges en autorisant la culture sous abris non chauffé pour protéger davantage la culture, tout en préservant les caractéristiques organoleptiques spécifiques du produit. Ce mode de culture, permet aussi de répondre aux attentes des citoyens et des consommateurs en ayant un produit plus respectueux de l'environnement (limitation des intrants), très qualitatif, légèrement plus précoce ce qui permet un positionnement de prix intéressant pour les agriculteurs. L'IRQUALIM travaille avec l'ODG et les structures techniques afin sur la faisabilité d'une modification du cahier des charges et la mobilisation des professionnels autour de ce projet collectif.

HARICOT TARBAIS LABEL ROUGE / IGP

Les deux cahiers des charges sont en cours de révision afin d'intégrer des évolutions dans les pratiques culturales. Parmi ces ajustements, le décalage des dates de semis est envisagé pour mieux s'adapter aux aléas climatiques, ainsi qu'une modification des densités de semis. Un nouveau mode de conservation, le surgelé, et le traitement des charançons par anoxie sont également introduits. En outre, les critères et la méthode d'évaluation de la qualité supérieure sont modifiés.

Une commission d'enquête a été désignée par le Comité national de l'INAO et rencontre les opérateurs en juin 2024. Une série d'observations sont formulées, auxquelles l'ODG a apporté des réponses.

Parallèlement, face aux difficultés rencontrées par les producteurs dans la gestion de la main-d'œuvre, une étude sur la mécanisation de la récolte a été menée par l'ODG en collaboration avec l'IRQUALIM. Les résultats de cette étude démontrent que la récolte du Haricot Tarbais à l'aide d'une moissonneuse-batteuse offre de bons rendements et une qualité de produit satisfaisante, tout en réduisant par cinq le coût du ramassage par rapport à la récolte manuelle.

En 2024, l'IRQUALIM accompagne donc l'ODG dans la modification des différents documents constituant le dossier de demande de modification, en intégrant les observations de la Commission d'enquête. Il soutient également l'ODG dans la prise en compte de la récolte mécanisée.



FLOC DE GASCOGNE AOC

Le FLOC DE GASCOGNE est agréé en AOC en 1990. Ces dernières années, la filière rencontre des difficultés avec une diminution significative des volumes de production en baisse de 44% sur une décennie. Les conséquences sont directes sur les ressources de l'ODG, entraînant une réorganisation interne et réduisant d'autant la capacité à promouvoir le produit. Certaines exigences justifiées dans les années 90 peuvent justifier ce désengagement des acteurs sur le produit. Pour inverser cette tendance à la baisse, l'ODG se propose de modifier du cahier des charges de l'AOC, avec les objectifs suivants :

- Autoriser la commercialisation du FLOC DE GASCOGNE en vrac afin de favoriser le développement des volumes commercialisés ;
- Permettre aux négociants d'accéder au FLOC DE GASCOGNE ;
- Le point précédent nécessite dès lors d'améliorer les méthodes de traçabilité ;
- Intégrer des critères agro-environnementaux pour aligner la production sur des pratiques plus durables.



L'IRQUALIM accompagne l'ODG dans l'élaboration du dossier de demande de modification du cahier des charges, dans le suivi de son instruction par l'INAO et dans la consolidation de la structure ODG.

1.2.2. Conseils sur le fonctionnement, la stratégie de l'ODG ou la structure collective porteuse d'une démarche de valorisation

TOMME DES PYRÉNÉES IGP

L'IGP Tomme des Pyrénées, reconnue en 1996 pour son fromage à croûte noire ou dorée au lait de vache pasteurisé, a connu un succès en grande distribution et en restauration collective. Cependant, elle ne couvrait qu'une partie de la production fromagère des Pyrénées, nécessitant une évolution.

Après un long travail de concertation, l'IGP a été élargie en 2020 pour inclure de nouveaux types de laits (pasteurisés, crus et thermisés de vache, chèvre et mixte) et une zone géographique étendue aux massifs de l'Aude et des Pyrénées-Orientales. Elle intègre désormais l'ensemble des productions pyrénéennes, y compris artisanales et fermières, tout en conservant son identité.

Aujourd'hui, avec l'arrivée de nouveaux acteurs et produits, des écarts de prix sur le territoire et un passé marqué par des efforts collectifs sur la modification du cahier des charges, l'ODG doit mobiliser la filière autour d'une stratégie collective claire et d'une dynamique d'avenir. L'ODG souhaite proposer au Conseil d'administration de travailler avec l'IRQUALIM sur un diagnostic de la filière et réfléchir à la mise en place d'une stratégie sur les 5 à 10 ans à venir.

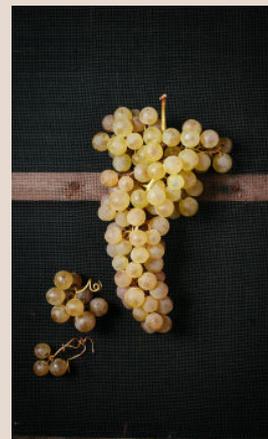


CHASSELAS DE MOISSAC AOP

Le CHASSELAS DE MOISSAC est le premier fruit frais sous AOC en France, reconnu en 1953. Ce produit et son terroir identitaires sont inscrits dans le patrimoine gastronomique français et aux sites remarquables du goût. La filière a un impact significatif sur son territoire : plus de 200 exploitations chasselatières, 425 hectares en production et prêt de 3 000 tonnes de CHASSELAS DE MOISSAC AOP. Après plusieurs campagnes marquées par le doute, dans un contexte où :

- d'autres variétés de raisin de table se développent,
- le changement climatique impacte fortement les productions de fruits frais ;
- les contextes sociétal et réglementaire suscitent des évolutions dans les pratiques ;

les professionnels souhaitent remobiliser la filière dans la recherche d'une nouvelle dynamique. L'IRQUALIM organise une première réunion d'échange avec les membres de l'ODG. Au cours de cette réunion, le contexte économique est abordé avec le positionnement du produit AOP par rapport à d'autres variétés de raisin de table, l'évolution des superficies, des volumes produits, du nombre d'opérateurs, mais également avec une analyse de la situation de consommation de raisin de table. L'organisation de l'ODG et sa pérennité sont également étudiées. En conclusion de ces travaux, l'ODG souhaite proposer au Conseil d'administration de travailler avec l'IRQUALIM sur un diagnostic de la filière CHASSELAS DE MOISSAC et réfléchir à la mise en place d'une stratégie sur les 5 à 10 ans à venir.





DIAGNOSTIC STRATÉGIQUE DE LA FILIÈRE TAUREAU DE CAMARGUE AOP

La viande de TAUREAU DE CAMARGUE obtient son AOC en 1996, puis son AOP en 2011. Produit identitaire reconnu, elle est inscrite dans le patrimoine gastronomique et culturel régional et national. Grâce à ses caractéristiques gustatives et nutritives, elle occupe une place singulière dans l'offre bouchère, lui offrant une démarcation forte sur ce marché. Mais sa force est aussi sa faiblesse : issue d'activités d'élevage où la production de viande passe après la tradition taurine, son développement dépend en grande partie du positionnement et de l'ambition des acteurs de son propre bassin de production. Plus de 25 ans après l'obtention de l'AOC, avec un Conseil d'administration de l'ODG renouvelé, les professionnels souhaitent remobiliser la filière pour retrouver une dynamique.

L'IRQUALIM leur apporte un appui technique et méthodologique pour poser un diagnostic, identifier les leviers d'amélioration, et bâtir un projet de développement pour les 10 prochaines années.

DIAGNOSTIC STRATÉGIQUE DE LA FILIÈRE JAMBON DE LACAUNE/SAUCISSES ET SAUCISSONS DE LACAUNE IGP

Le Jambon IGP, produit identitaire de la démarche Lacaune, constitue un excellent vecteur d'image et de savoir-faire pour les entreprises de la filière. Grâce à ses capacités de production et à son positionnement, il s'intègre aisément dans une logique de recherche de valeur ajoutée pour les acteurs, tout en générant un effet d'entraînement de gamme, répondant aux attentes des consommateurs sur un marché très concurrentiel.

Fort de cette réussite, le Syndicat des salaisons de Lacaune aspire à insuffler une nouvelle dynamique à cette démarche pour les années à venir.

Cette évolution nécessite une étude approfondie des différentes composantes du secteur, du marché, de la réglementation agroalimentaire et des opportunités commerciales. Afin d'établir un diagnostic, de structurer la réflexion et de déployer une nouvelle stratégie pour l'évolution du Cahier des Charges des IGP Lacaune, le Syndicat des salaisons de Lacaune sollicite l'accompagnement de l'IRQUALIM, organisme impartial et indépendant des enjeux locaux.



En 2024, l'IRQUALIM organise une première réunion afin d'établir les bases du diagnostic, en définissant le cadre de référence : vocation et ambition de la filière, règles du jeu et faits structurels. Une rencontre individuelle de chaque opérateur engagé dans la démarche a ensuite été lancée afin d'obtenir un état des lieux précis de la filière, en termes de volumes, de prix, de relations entre les acteurs et de leurs ambitions respectives. La restitution de ces analyses est prévue pour début 2025.

1.2.3. Conseils juridiques sur la protection des SIQO de toute captation, altération ou détournement d'image

Plusieurs ODG sollicitent l'IRQUALIM pour des conseils sur les conditions d'utilisation et/ou de protection de leurs dénominations enregistrées en IG – AOP et IGP :

ODG VOLAILLES FERMIERES DU GERS LR/IGP

L'ODG est régulièrement confronté à l'usurpation du nom « volailles du Gers » ou « Gers » associé au visuel du produit. Particulièrement pénalisant pour la filière, ces contrefaçons nuisent à l'image générale du produit car souvent de moins bonnes qualités et à la dynamique collective, en ne contribuant pas au fonctionnement du collectif mais en bénéficiant des retours.

A l'instar du TAUREAU DE CAMARGUE et du NOIR DE GIGORRE, l'IRQUALIM prépare, en collaboration avec l'ODG, la rédaction d'un document pédagogique décrivant les conditions d'utilisation des dénominations IGP « VOLAILLES DU GERS » et « VOLAILLES FERMIERES », les règles d'étiquetage, le champ de protection de l'IGP, les conditions d'usage de marques comportant cette dénomination et les règles d'étiquetage des produits transformés permettant à l'ODG de disposer d'un outil clair à diffuser auprès de ses membres et auprès d'opérateurs extérieurs à l'ODG.



ODG VEAU D'AVEYRON ET DU SEGALA LR/IGP

L'ODG est confronté, sur son territoire, à une utilisation abusive du logo associé à son IGP. Face à cette situation, l'IRQUALIM a accompagné l'ODG dans la mise en place d'actions pour lutter contre cet usage frauduleux. Cette problématique a également été l'occasion de faire un point sur les dépôts de marque et d'accompagner l'ODG dans le renouvellement du dépôt de son logo.

ODG HARICOT TARBAIS LR/IGP

L'ODG demande à l'IRQUALIM des conseils sur les conditions d'utilisation de la dénomination « HARICOT TARBAIS » sur des produits transformés (plats cuisinés, tartinade ...) et sur les marques pouvant être associées.



NOTA : Au-delà de l'accompagnement de structures collectives sur ces enjeux, l'IRQUALIM est régulièrement contacté par des entreprises régionales, parfois envoyées par l'Agence Régionale AD'OCC. Les questions les plus fréquentes portent sur la possibilité d'utiliser un vocable spécifique sur un produit SIQO ou, à l'inverse, sur un produit non SIQO mais souhaitant faire référence à une zone de production protégée. Parfois, les conseils de l'IRQUALIM portent sur la protection de la dénomination de leur produit, les outils à disposition, la possibilité d'utiliser un nom géographique dans une marque.

1.2.4. Conseils pour l'obtention de financements publics

L'IRQUALIM accompagne les ODG et Interprofessions sur les dispositifs d'appui au développement des démarches qualité, le choix des outils financiers adaptés à leurs projets et le montage de leurs dossiers de demande d'aide.

Ces aides, liées au dispositif régional en faveur des démarches qualité (SIQO), aux actions d'information et de promotion du FEADER, ainsi qu'à certaines aides d'État, offrent un panel de solutions diversifié pour faciliter le financement des actions de promotion. Toutefois, une vigilance particulière est accordée à l'articulation entre les différents fonds et à leur complémentarité, dans le respect des dispositions réglementaires, avec les aides des collectivités locales. Dans le prolongement de ces interventions, l'IRQUALIM accompagne également les porteurs de projets dans la justification des actions et les demandes de paiement, jouant un rôle de facilitateur, tant vis-à-vis des bénéficiaires que des services instructeurs et de paiement de ces dossiers.

En 2024, un travail important est réalisé dans le cadre du déploiement du nouveau dispositif d'accompagnement FEADER, en étroite collaboration avec le service de la DELTAA de la Région Occitanie. Il accompagne les ODG et interprofessions de manière plus appuyée en 2024 pour la première année de déploiement du nouveau dispositif, notamment sur le montage des dossiers de demande d'aide. L'IRQUALIM conseille et accompagne la justification des actions menées par les ODG afin d'en accélérer l'examen par les services instructeurs, à la demande de certains ODG ou certaines interprofessions.

Concrètement, les actions mises en œuvre par l'IRQUALIM – de la formation professionnelle avec "Talents de demain" aux "RDV de la com", ainsi que sa participation à de nombreux événements régionaux ou nationaux – justifient et démontrent la cohérence et l'intégration en faveur du développement de la stratégie régionale. Chaque initiative contribue à renforcer la qualité et la visibilité des produits d'Occitanie, à former les futurs professionnels, et à encourager les échanges entre les acteurs du secteur, soutenant ainsi un développement harmonieux de l'agriculture, de l'élevage, et de la viticulture dans la région.

1.2.5. Animation des ODG fruits et légumes des Pyrénées-Orientales

Avec la fusion des Régions Languedoc-Roussillon et Midi-Pyrénées dans le cadre de la loi NOTRe, les missions administratives ont été redéfinies. L'IRQUALIM s'est ainsi déployé sur l'ensemble de l'Occitanie, tandis que le département des Pyrénées-Orientales s'est recentré sur ses missions régaliennes. Dans ce contexte, Valentine FINAT, auparavant salariée d'AGROEMERGENCES, a intégré l'IRQUALIM en 2017 pour assurer l'animation des ODG Abricots Rouges du Roussillon, Bea du Roussillon et Artichaut du Roussillon via une convention spécifique.

Ses missions couvraient :

- Vie associative : adhésion des professionnels, accompagnement, gestion et organisation des ODG, intégration des SIQO dans la stratégie de filière.
- Contrôles : coordination avec l'organisme certificateur, contrôles internes, formation des jurys, suivi des commissions organoleptiques.
- Promotion des SIQO : définition et mise en œuvre des stratégies de communication et d'actions promotionnelles.
- Gestion administrative : relations avec l'INAO, organisation des instances, gestion comptable, recherche de financements.

En 2024, une réorganisation interne (départ en retraite de François Ventelon), la mise en pause de l'IGP Artichaut du Roussillon et la volonté des ODG de modifier leurs cahiers des charges ont conduit l'IRQUALIM à réduire son intervention. Des réunions de concertation avec les ODG et la Chambre d'agriculture des Pyrénées-Orientales ont permis d'organiser un transfert progressif des compétences, avec un arrêt définitif des prestations d'animation prévu pour fin 2024.

1.3. Structuration, performance collective et durabilité des filières

1.3.1 – Réflexions, travaux, concertation, partage d'expériences pour une performance optimisée

RÉFLEXION ET INITIATIVES SUR DES PROBLÉMATIQUES COMMUNES AUX ODG ET DES GRANDS CHANTIERS RÉGIONAUX

Dans un contexte où les attentes sociétales, environnementales et réglementaires évoluent, l'IRQUALIM engage des actions en faveur de la prise en compte de l'agriculture durable dans les démarches SIQO, en adéquation avec la politique régionale. En 2024, l'IRQUALIM organise une dizaine de commissions sectorielles qui ont pour objectif de faire un état des lieux du contexte de chaque filière, d'échanger sur leurs projets sur l'année en cours, mais également de recueillir leurs besoins auxquels l'IRQUALIM pourrait répondre. Ainsi, des commissions transversales qualité abordant les thèmes spécifiques tels que la question du carbone en agriculture, le nouveau règlement européen 2024/1143 concernant les indications géographiques relatives aux vins, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles ou encore le scoring, la valorisation des aménités de l'agriculture, l'affichage environnemental, l'outil de gestion des démarches qualité, ... ont été organisées. Ces discussions nourrissent les outils d'accompagnement futurs et mobilisent tous les acteurs autour de ces sujets d'avenir. La transversalité entre les filières est en effet indispensable pour que les SIQO répondent aujourd'hui et demain aux défis contemporains, aux attentes des consommateurs et de la société.

APPEL A PROJET ADEME « INTÉGRATION DE NOUVEAUX PRODUITS SOUS LABELS DANS LA BASE DE DONNÉES AGRIBALYSE »

Dans le cadre du déploiement de l'affichage environnemental, l'ADEME a ouvert au printemps 2024 un appel à projet portant sur l'intégration de nouveaux produits sous labels dans la base de données AGRIBALYSE. Cette dernière est un dispositif de référence pour l'analyse environnementale des produits agricoles et alimentaires en France, géré par l'ADEME. AGRIBALYSE rassemble les données fondées sur la méthode de l'Analyse du Cycle de Vie (ACV) pour un ensemble de produits agroalimentaires. Les données d'impacts environnementaux sont renseignées selon les 16 indicateurs préconisés par la Commission Européenne. C'est donc la base AGRIBALYSE qui a vocation à être utilisée dans le cadre du futur dispositif d'affichage environnemental.

L'IRQUALIM a donc répondu à cet appel à projet pour travailler à l'intégration des produits agroalimentaires de trois de ses filières adhérentes à la base de données AGRIBALYSE : Le Pélardon AOP, le Porc Noir de Bigorre AOP et le Canard à foie gras du Sud-Ouest IGP.

L'objectif de ce travail est multiple : offrir l'opportunité aux filières de travailler sur les ACV de leurs productions, intégrer leurs produits à la base AGRIBALYSE dans l'objectif de pouvoir les comparer aux produits équivalents standards et enfin participer à l'élaboration de ce dispositif d'affichage environnemental en soulevant les freins et les enjeux de ces outils.

Après une première phase de travail pour construire le dossier de réponse à l'appel à manifestation d'intérêt, le projet a démarré fin septembre 2024 par un moment de rencontre entre les prestataires et les filières d'étude afin de leur présenter l'outil AGRIBALYSE, les objectifs de l'appel à projet dans le cadre du déploiement de l'affichage environnemental ainsi que de définir au mieux le périmètre du travail d'ACV à réaliser.

Pour donner suite à cela, ont été présentés par les prestataires les principes généraux de la méthode de l'ACV puis chaque démarche de qualité a présenté le plus finement possible la filière, son organisation, son périmètre, etc.

Après un travail amont, les prestataires ont transmis aux filières de l'étude un fichier de collecte. À ce jour, le projet est en fin de phase de collecte des données.

Le volet sur les indicateurs complémentaires à l'ACV engendre également beaucoup d'échanges entre les différents partenaires du projet. La phase de collecte des données est propice à la réflexion autour de ce volet. Il est donc également prévu d'intégrer au rapport final une partie sur ces indicateurs complémentaires, en accord avec la méthodologie disponible, afin de valoriser au mieux l'ensemble des services écosystémiques engendrés par ces productions agricoles et agroalimentaires non pris en compte aujourd'hui dans l'ACV.

ETUDE SUR LES SIQO D'OCCITANIE ET LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Dans la continuité du travail réalisé en 2020 par une stagiaire ingénieure de l'école Purpan qui a consisté à mettre en place un outil de mesure de la durabilité des démarches SIQO d'Occitanie, l'IRQUALIM recrute en 2024, pour un stage de 6 mois, un étudiant en master spécialisé « Innovations et politiques pour une alimentation durable » à l'Institut Agro Montpellier.

L'objectif de ce stage est de faire un état des lieux des filières de qualité de la Région vis-à-vis des enjeux du développement durable. Lors d'une première phase de travail, le stagiaire construit une grille d'analyse de la durabilité d'une filière agroalimentaire sur la base des travaux existants et de la littérature scientifique. Cela permet de proposer un outil d'analyse des cahiers des charges des démarches SIQO d'Occitanie sur la base des trois piliers du développement durable : durabilité économique, durabilité sociale, durabilité environnementale. La bibliographie réalisée par le stagiaire l'amène à légèrement réorganiser ces piliers pour s'adapter aux particularités des filières agroalimentaires sous SIQO et pour conduire à la proposition suivante : Gouvernance, Socio-économique et Environnement.

La durabilité des filières agroalimentaires est donc analysée au regard de l'évolution continue des attentes sociétales et de la réglementation. Il ressort de cette phase de travail que deux concepts fondamentaux permettent de considérer la durabilité : la pérennité (perdurer dans le temps et maintenir sa fonctionnalité), la résilience (s'adapter aux changements).

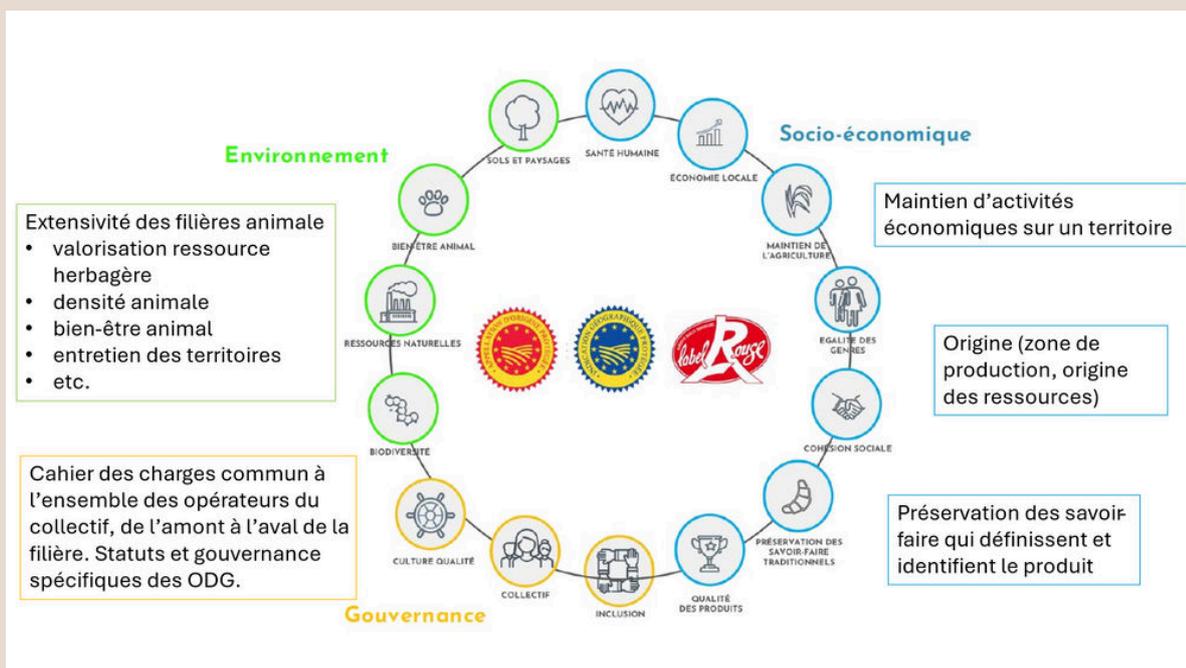
Le travail mené par le stagiaire s'articule autour d'interrogations définies dans la phase de cadrage du stage :

- Les filières SIQO d'Occitanie sont-elles durables ?
- En quoi le sont-elles ? Quels sont les éléments de durabilité présents dans les cahiers des charges ?
- Sur quels aspects de la durabilité peuvent-elles, doivent-elles progresser pour répondre aux enjeux sociaux, environnementaux et économiques ?
- Quelles approches les filières adoptent-elles pour communiquer et valoriser leur durabilité ?

Dans une seconde phase du projet, le stagiaire expertise 60 cahiers des charges, principalement de démarches AOP et IGP complétées de quelques Label Rouge ayant un lien au territoire fort. Cette analyse s'appuie sur la grille de durabilité. Pour approfondir cette étude, plus de 20 entretiens sont menés auprès des ODG permettant ainsi d'aller au-delà des cahiers des charges et d'explorer plus en profondeur les pratiques en vigueur.

L'ensemble du travail réalisé, et notamment l'analyse des entretiens et des cahiers des charges, fait ressortir plusieurs éléments de réponse aux questions posées :

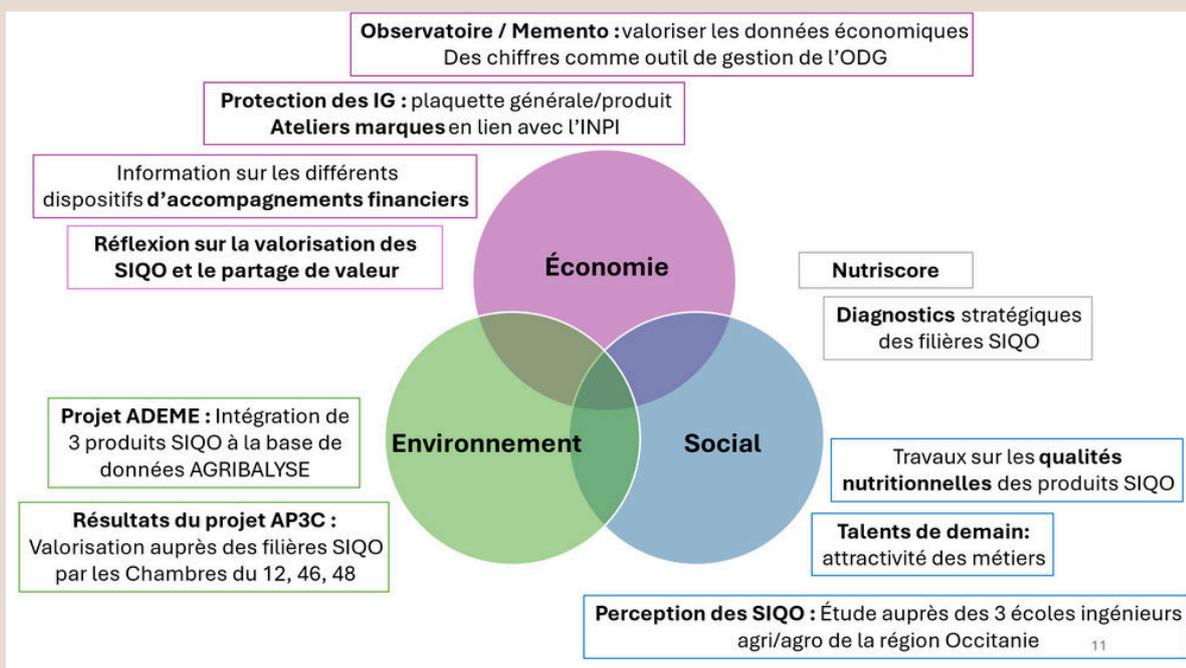
- Les démarches SIQO d'Occitanie présentent de nombreux éléments de durabilité, notamment du fait des critères de qualité et de lien au territoire des produits sur la base desquels les cahiers des charges ont été construits à l'origine.



De nombreux éléments de durabilité des filières concernées dépassent aujourd'hui le cadre des cahiers des charges. Deux stratégies déployées par les filières ressortent :

- La Multi Certification pour répondre aux attentes spécifiques du marché
- La Multi Dimensionnalité par la mise en place d'actions collectives intra et inter ODG

Le travail réalisé et les résultats obtenus au cours de ce stage permettent à l'IRQUALIM d'œuvrer à la valorisation collective des éléments de durabilité des filières SIQO de la Région et d'initier un accompagnement spécifique aux filières qui le souhaitent. Les conclusions tirées de cette étude permettent également d'identifier les actions mises en place par l'IRQUALIM en lien avec les différents enjeux de la durabilité des filières SIQO. Cette synthèse est illustrée ci-dessous :



PROJETS TECHNIQUES À L'IRQUALIM EN LIEN AVEC LA DURABILITÉ DES FILIÈRES

Les résultats de ce stage commencent à être valorisés, notamment lors de l'Assemblée Générale de l'IGP Tomme des Pyrénées qui s'est tenue à Pau le 6 décembre 2024.

A cette occasion, l'IRQUALIM présente le stage, la méthodologie mise en place, les hypothèses de travail ainsi que les résultats. Cette intervention a permis à l'ODG et à ses opérateurs d'ouvrir une discussion sur ces sujets et d'initier une réflexion sur de futurs projets de collaboration avec l'IRQUALIM.

Lien avec la Chaire In'Faact (CF)

La Chaire In'Faact est mise à contribution au travers des travaux menés en 2024. L'IRQUALIM participe activement aux projets :

1/ « Perception des démarches de certification par les étudiants agri/agro » :

- Enquête régionale (INP Purpan, INP ENSAT, Institut Agro Montpellier)
- Comprendre leur vision des filières, des démarches de certification, leur projection dans l'avenir
- Mobilisation d'un groupe de Projet Entreprises (Ecole d'Ingénieurs de Purpan)
- Valorisation lors de l'AGRI AGRO PRO de décembre 2024 (MIN Toulouse)

2/ « Analyse de la création / partage de la valeur dans les démarches de qualité » dont les objectifs sont :

- D'analyser les modalités de création/partage de la valeur dans les filières ;
- Evaluer l'impact des démarches de certification ;
- Comprendre la manière dont cette valeur est perçue par les professionnels.

1.3.2 - ACCOMPAGNEMENT DES FILIÈRES SIQO POUR INTÉGRER LA DURABILITÉ

Valorisation des aménités de l'agriculture

À la demande du Bureau de l'IRQUALIM, faisant suite à l'intervention de Philippe Dessertine lors des 30 ans de l'IRQUALIM, un groupe de travail s'est lancé pour réfléchir et travailler à la valorisation des aménités de l'agriculture en Occitanie. Un travail de compréhension et d'appropriation des enjeux est nécessaire afin de permettre d'identifier les intérêts, les enjeux et les leviers d'intervention pour les filières et leurs acteurs.

Ensuite, nous engageons une réflexion sur une méthode visant à :

- Définir les aménités de l'agriculture et des filières jusqu'au rendu au consommateur final ;
- Tenter d'identifier les leviers et les outils permettant de rémunérer :
 - L'engagement des acteurs à développer et maintenir des modes de production favorables aux 14 Objectifs de Développement Durable (ODD) ;
 - L'amélioration des performances en lien avec les ODD et la réduction des dépendances aux énergies fossiles par les filières et leurs acteurs, ainsi que la valorisation des efforts (banque carbone, entre autres) ;
 - L'accompagnement des transitions et des investissements nécessaires pour améliorer l'impact des pratiques ;
- Identifier les acteurs et partenaires à mobiliser autour du (ou plus sûrement des) projet(s).

TRAVAILLER SUR LA MISE EN PLACE DE FINANCEMENT DE L'AGRICULTURE DURABLE

Dans un contexte de changement climatique, d'évolution des attentes sociétales ou encore de multiplication des contraintes environnementales, l'agriculture est amenée à réaliser une transition vers des modes de production plus durables. Le lien fort à l'origine et à la qualité des démarches SIQO ont déjà conduit filières sous signes officiels de qualité à intégrer des pratiques durables dans leurs cahiers des charges. La philosophie et les promesses faites aux consommateurs par les filières SIQO rendent ces productions par essence, en partie durables. Bien évidemment, les enjeux de durabilité de l'agriculture sont multiples et ces filières doivent continuer à travailler sur le sujet. Les produits SIQO de la région Occitanie sont d'ailleurs confrontés à de nombreuses problématiques de la durabilité agricoles, qu'elles soient environnementales, sociales ou économiques.

Malgré la volonté du monde agricole de réaliser toujours plus d'efforts pour intégrer des pratiques agricoles plus durables, ces changements ont un coût. Dans des territoires où les questions du maintien des activités agricoles et du renouvellement des générations se posent chaque année un peu plus, la transition durable de l'agriculture ne pourra pas se faire sans aide. C'est en faisant ce constat que l'IRQUALIM a entamé un travail de recherche de solutions de financement de la transition agricole durable des filières SIQO de la région. Un projet de partenariat avec la chaire de recherche FINAGRI, portée par l'IAE Paris-Sorbonne, a été initié en 2024. Cette chaire de recherche travaille à la mise en place de solutions de financement de l'agriculture durable. L'organisation collective et la philosophie des démarches SIQO en font des filières agricoles et agroalimentaires particulièrement adaptées à la mise en place de ces outils de financement.

Au printemps 2024, du 17 au 19 avril, deux filières SIQO membres de l'IRQUALIM ont été présentées aux équipes de la chaire FINAGRI, lors d'un séjour en Occitanie. Ce moment d'échange a permis aux producteurs, aux élus ainsi qu'aux équipes techniques des filières du Veau d'Aveyron et du Ségala IGP/Label Rouge et des Vins IGP pays d'Oc de présenter leur démarche, la filière, ses caractéristiques et ses enjeux d'avenir économique, sociaux et environnementaux. Suite à ce moment de rencontre et d'échange, l'équipe de l'IRQUALIM a travaillé et travaille encore avec la chaire FINAGRI à la mise en place d'un projet partenarial visant à la mise en place de solutions de financements de l'agriculture durable auprès des filières SIQO de la Région.

MOBILISER DES COMPÉTENCES AU SERVICE DES ENJEUX DE DURABILITÉ DES FILIÈRES SIQO

Les filières agricoles et agroalimentaires sous signes officiels de qualité sont confrontées aux multiples enjeux du développement durable : équilibre et pérennité économique, ancrage territorial et social, préservation de l'environnement. L'IRQUALIM mobilise autant que possible ses partenaires et son environnement professionnel dans sa globalité pour valoriser les compétences techniques relatives à ces différents enjeux de la durabilité, auprès de ses membres.

Face au changement climatique et du fait de leur lien fort au territoire, nombreuses sont les filières SIQO qui peinent aujourd'hui à maintenir les exigences de leurs engagements. La quantité et la qualité des ressources alimentaires ainsi que leurs périodes de disponibilité sont bousculées par les épisodes de sécheresse qui s'intensifient et dont la fréquence augmente, mais aussi par l'augmentation des températures annuelles. Les filières d'élevage sous signe de qualité de la région Occitanie, notamment sur les territoires du Massif central, se retrouvent donc parfois dans l'impossibilité de satisfaire leurs besoins en autonomie alimentaire. Les dérogations accordées par l'INAO ces dernières années sont un moyen de palier ponctuellement à ces événements mais elles ne suffiront pas à ces filières pour s'adapter durablement dans ce contexte d'évolution continu du climat, tout en assurant les promesses de leur démarche, l'origine et la qualité.

En 2024, l'IRQUALIM a initié un travail avec les Chambres d'Agricultures des départements de l'Aveyron, du Lot et de la Lozère afin qu'elles puissent diffuser les résultats du projet « Adaptation des Pratiques Culturelles au Changement Climatique » (AP3C) qui a permis de produire un ensemble de données agropédoclimatiques prospectives à horizon 2050 sur les territoires des 11 départements du Massif central. L'objectif est de proposer aux filières de qualité de ces territoires d'engager ou d'approfondir une réflexion et un travail autour des enjeux d'adaptation au changement climatique.

MENER UNE RÉFLEXION COLLECTIVE SUR LES ENJEUX ET LES PERSPECTIVES DANS LES DIFFÉRENTS TERRITOIRES

L'IRQUALIM intervient sur de nombreuses réunions, comités et groupe de travail pour contribuer au développement d'une politique forte capable de maintenir des territoires vivants. L'étendue, les périmètres et les actions sont très variables en fonction des attentes et des réseaux. Afin d'en remonter l'étendue et la diversité, voici quelques exemples des interventions 2024 autour de :

La formation

Le renouvellement des générations tant sur l'amont que dans les ateliers de l'aval est un enjeu majeur pour maintenir une agriculture et un agroalimentaire compétitif sur le territoire.

Pour cela, l'IRQUALIM participe et travaille autour de deux stratégies complémentaires :

1. Inciter les enseignants des Lycées et des CFA à aborder les productions sous SIQO dans leurs cours. Pour cela, nous avons travaillé avec certains d'entre eux pour proposer des supports pédagogiques adaptés
2. Nous travaillons avec le Lycée Agricole de St Gaudens à proposer un module de formation sur la qualité, le cahier des charges et ses traductions dans l'outil, afin de faire appréhender au jeune les engagements d'un cahier des charges (SIQO ou privé) et à dédramatiser le contrôle. Ce travail est en cours mais n'est pas accéléré par un contexte de réforme de l'enseignement agricole.

Nous lançons aussi une approche plus spécifique pour accompagner des salariés agricoles qui souhaiteraient s'installer vers une VAE opposable pour débloquer les aides à l'installation. Les contacts ont montrés la nécessité de faire connaître peut être un peu plus ces dispositifs.

Pierre GINEBRE intervient au Conseil de Perfectionnement de l'ENESAT, les 25 et 26 mars 2024. Cette implication permet de positionner les cursus de formation par rapport aux projections des attentes émergente en compétence pour une public d'ingénieur.

Séminaire pour une restauration durable – 9 avril 2024

La prise en compte des enjeux autour de la durabilité dans le cadre de la restauration sont un levier efficace pour répondre aux enjeux actuels. Dans ce contexte, l'IRQUALIM accompagne ces réflexions et est acteur autour du projet LEGUMINONS.

Comités de Bassin viticole en Languedoc Roussillon et Sud Ouest

Rencontre avec Guillaume FERRERO, Chargé des affaires agricoles à la Banque de France , 20 juin 2024

L'agriculture Régionale a des spécificités importantes qui la différencie très sensiblement des autres régions. Cette journée de présentation est l'occasion de mettre en avant toutes les caractéristiques et les ressorts de cette activité, vitales pour la dynamique de la Région.

Organisation d'une filière jus de grenade d'Occitanie (13 novembre 2024).

Cette réunion débouche sur le dépôt d'une demande de reconnaissance AARC Méditerranéen dans l'Hérault, labélisé en fin d'année 2024. Ce projet est démarré par les réflexions accompagnées par la Région avec la marque collective Grenade d'Occitanie, accompagnée par IRQUALIM

Plus largement, nous présentons tout au long de l'année la politique de la Région en faveurs des SIQO auprès de différents acteurs, en particulier en 2024 les ODG Fitou et Corbière (16 juillet 2024), Mme VIALADE (22 mai 2024), FRANCEOLIVE (21 juin 2024) et les décideurs méditerranéens autour de l'Olive (26 juillet 2024)

1.3.3 - APPUI ET SUIVI DES PROGRAMMES DE FINANCEMENTS PUBLICS EN FAVEUR DES PRODUITS SIQO ET DÉMARCHES COLLECTIVES

En tant que fédérateur des ODG et interprofessions d'Occitanie, l'IRQUALIM joue un rôle clé dans le déploiement des mesures d'accompagnement au développement des filières qualité. Grâce à son action d'animation des différents secteurs de production, l'IRQUALIM facilite :

- Une cohérence stratégique des filières face aux appels à projets, en apportant un appui en ingénierie financière et en optimisant les ressources disponibles.
- Une approche collective favorisant la mutualisation des moyens, rendant accessibles des actions ciblées à un plus grand nombre et améliorant la visibilité des initiatives, difficilement atteignable individuellement.

Ce travail mené à l'échelle régionale renforce son rôle de partenaire de la Région Occitanie. En 2024, il a pris une ampleur particulière avec la mise en place du nouveau dispositif d'accompagnement FEADER, remplaçant les mesures 3.2 du PDR Languedoc-Roussillon 2014-2022 et 3.2.1 du PDR Midi-Pyrénées 2014-2022, dédiées à l'information et à la promotion des produits alimentaires de qualité.

L'accompagnement se structure autour de réunions sectorielles réunissant les bénéficiaires potentiels du programme, ainsi que d'échanges individuels pour un suivi adapté.

1.3.4 - ORGANISATION, ANIMATION, COORDINATION ET COMMUNICATION DE PROJETS/ÉVÈNEMENTS COLLECTIFS – RÉSEAU DES ADHÉRENTS

Newsletterpro et LinkedIn

A fin d'informer les acteurs des filières agroalimentaires et de partager les enjeux, stratégies et innovations du secteur, l'IRQUALIM déploie une newsletter professionnelle mensuelle intitulée "EN BREF", adressée à une base de 1 200 contacts. Cette newsletter s'articule autour de six rubriques principales, permettant une approche complète des thématiques liées aux SIQO et aux démarches de valorisation :

- VISION D'AVENIR : un éclairage sur un sujet d'actualité ou une analyse prospective.
- DE LA TERRE À L'ASSIETTE : mise en avant d'un acteur des filières qualité ou de l'alimentation durable à travers une interview vidéo.
- ZOOM FILIÈRE : valorisation d'une initiative à partager.
- ÉCHOS DE LA PROMO : focus sur une action de communication menée par l'IRQUALIM.
- LES NOUVELLES DE LA BIO : actualités du secteur en partenariat avec INTERBIO.
- L'AGENDA : rappel des événements organisés par l'IRQUALIM et ses partenaires.

Les articles publiés dans la newsletter bénéficient également d'une seconde vie sur le site internet de l'IRQUALIM, où ils sont regroupés dans la rubrique « Articles ». En complément, la page LinkedIn de l'IRQUALIM, qui rassemble 2 579 abonnés en 2024, constitue un relais stratégique pour partager l'actualité de la structure, mettre en avant les initiatives des filières et valoriser les actions des partenaires. Un travail d'influence autour de l'agriculture, de la gastronomie et de l'alimentation y est mené quotidiennement, renforçant ainsi la visibilité et l'engagement autour des productions sous SIQO d'Occitanie.

The screenshot displays the 'Catégories' section of the IRQUALIM website. On the left, there is a list of categories with corresponding icons: Interview, Zoom filière, Echo de la promo, Vision d'avenir, and Les nouvelles de la Bio. On the right, two featured articles are shown. The first article, titled 'Vision d'avenir', is about 'Aux sources de la qualité' and features a podcast to valorize SIQO products in Occitanie, dated 25 September 2024. The second article, also titled 'Vision d'avenir', is about 'Découverte des saveurs d'excellence du Gard' and features a 'test' operation during the 'Semaine du Goût', also dated 25 September 2024. Both articles include small images of their respective covers.

Optimisation du site internet de l'IRQUALIM

Le site web de l'IRQUALIM constitue un outil central de valorisation des produits sous SIQO et des filières agroalimentaires d'Occitanie. En 2024, plusieurs optimisations sont réalisées afin d'améliorer l'accessibilité des contenus et de renforcer la visibilité en ligne de l'institut.

Les principales évolutions mises en place cette année incluent :

- Création d'une page dédiée aux podcasts, facilitant l'accès et la centralisation des épisodes disponibles.
- Refonte et enrichissement de la boîte à ressources, permettant un accès simplifié aux documents destinés aux professionnels et au grand public.
- Publication régulière des appels à projets, afin d'informer les acteurs du secteur des opportunités de collaboration.
- Mise à jour continue des contenus, avec l'ajout d'articles, l'actualisation de l'agenda des événements, ainsi que des corrections techniques (bugs, maintenance des plugins).
- Optimisation du référencement naturel (SEO), incluant le travail sur les balises, les métadonnées et l'adaptation des contenus pour améliorer la visibilité du site sur les moteurs de recherche.

Ces évolutions visent à garantir une plateforme performante, offrant une navigation fluide et un accès rapide aux informations essentielles pour les filières et les partenaires de l'IRQUALIM.



Les formations de nos membres, les RDV de la com'

Dans un contexte où les filières sous SIQO doivent sans cesse adapter leur communication pour répondre aux attentes du marché et des consommateurs, l'IRQUALIM poursuit tout au long de l'année 2024 son initiative des RDV de la Com', lancée en 2023. Ces ateliers ont pour objectif d'apporter aux animateurs des ODG et interprofessions les compétences essentielles pour renforcer la visibilité et la valorisation de leurs produits. En 2024, ces sessions se recentrent sur des besoins prioritaires identifiés auprès des filières, permettant ainsi une approche plus ciblée et efficace.

Le format des RDV de la Com' restes similaire à celui de l'année précédente : des ateliers pratiques, accessibles en visioconférence, permettant aux participants de bénéficier d'une formation rapide et directement applicable à leur activité. En 2024, quatre sessions sont organisées :

- Utilisation basique de ChatGPT et création de prompts ;
- Créer une publicité sur Meta ;
- Création de contenu et collaboration avec les influenceurs ;
- Rédaction d'un communiqué de presse.

Au total, 23 acteurs des filières prennent part à ces sessions, qui se déroulent intégralement en visioconférence. Ce format, mis en place dès le lancement des Rendez-vous de la com, répond à une nécessité : permettre aux membres répartis sur les 13 départements de l'Occitanie d'accéder facilement à ces formations, sans contrainte géographique. L'approche pédagogique repose sur une mise en pratique immédiate des notions abordées. Dès la formation, les participants commencent à travailler ou à explorer les sujets, afin de se familiariser avec les outils et méthodes proposés. À l'issue de chaque session, ils reçoivent un outil de présentation détaillé, réalisé par l'intervenant, incluant des ressources complémentaires telles que les noms d'outils et de plateformes exploitables dans leur pratique quotidienne. Ces Rendez-vous de la com constituent un véritable espace d'apprentissage et d'échange, favorisant à la fois l'acquisition de nouvelles compétences et le partage d'expériences entre acteurs des filières.

Réunions communication et promotion

Chaque année, l'IRQUALIM organise des réunions dédiées à la présentation de nos actions de communication et promotion aux membres des filières adhérentes. Ces rencontres sont cruciales pour l'échange d'idées et l'adaptation de nos initiatives aux besoins spécifiques des filières.

Les réunions sectorielles constituent également un espace d'échange avec les professionnels, les animateurs et les chargés de communication des Organismes de Défense et de Gestion (ODG) sur leurs actions et plus particulièrement en communication et sur leurs besoins dans ce domaine. Ces rencontres permettent d'identifier les attentes spécifiques des ODG en matière de communication globale, d'assurer un suivi des actions déjà mises en place et d'anticiper celles à venir. Elles favorisent ainsi une meilleure coordination et un accompagnement adapté aux enjeux de chaque filière.

Depuis 2023, nous avons mis en place un système de questionnaires post-réunion qui nous aide à identifier les actions plébiscitées, respectant ainsi la décision finale des filières sur les projets à entreprendre.

Le Bar à Fromage du Salon Régional de l'agriculture

Dans le cadre d'une action de communication collective, le secteur des produits laitiers d'Occitanie souhaite travailler sur une action commune lors du Salon Régional de l'Agriculture 2024. L'objectif est de faire découvrir et déguster cinq des six fromages sous SIQO d'Occitanie ; le Pélardon AOP, en raison de sa saisonnalité, n'est pas représenté. C'est ainsi que naît le concept du « Bar à Fromages ».

Cet espace convivial de 18 m² est entièrement géré par les élèves de la section Bac Pro TCVA - Technicien Conseil Vente en Alimentation du Lycée Professionnel Agricole de Saint-Gaudens. Leur mission comprend :

- l'organisation de l'approvisionnement, la logistique de l'acheminement et du stockage en amont de l'évènement ;
- la réalisation et l'acquisition de l'argumentaire de vente ;
- la découpe des produits, la préparation des planches, la vente, la tenue de la caisse et la gestion des flux
- le nettoyage du stand.

Les visiteurs peuvent déguster une planche composée des 6 fromages sous AOP-IGP d'Occitanie :

- Bleu des Causses AOP,
- Laguiole AOP,
- Rocamadour AOP,
- Roquefort AOP,
- Tomme des Pyrénées IGP.



Vendues 10 €, ces planches permettent de mettre en avant les produits tout en offrant à la dégustation des fromages présents sur le Salon. Ils ont également la possibilité d'accompagner leur dégustation avec du pain fourni par les exposants du salon (pain à la farine Label Rouge ou en agriculture biologique).

Le stand rencontre un franc succès auprès des visiteurs. Dès le dimanche midi, toutes les planches en bois sont écoulees et sont remplacées par des planches en carton imitation bois. Au total, 552 planches sont vendues.

Cette expérience pratique offre aux élèves l'opportunité de mettre en application les enseignements théoriques vus en cours. Elle leur permet de développer des compétences variées : organisation, gestion de la relation client, travail en équipe, adaptation et gestion des imprévus. Pour certains, cette immersion même révèle un vif intérêt pour le commerce et le contact humain, pour des jeunes qui atterrissent dans cette formation parfois par dépit.

Assemblée générale du 14 mai 2024

Notre AG 2024 s'est tenue le 14 mai au Domaine de Barthas, à Castelnau-Magnoac (Hautes-Pyrénées), dans une ambiance à la fois studieuse et conviviale. Les adhérents ont validé à l'unanimité les comptes et les résolutions, marquant ainsi leur confiance dans la gestion et les actions menées par l'Institut.

La journée a été rythmée par deux conférences thématiques. La première, animée par Malvina Raynaud, spécialiste en communication numérique, a mis l'accent sur la nécessité d'une stratégie éditoriale structurée sur les réseaux sociaux pour valoriser efficacement les produits sous SIQO. La seconde, menée par Laura Sissmann, a apporté un éclairage pertinent sur l'évolution des attentes des consommateurs en période de crise, suscitant de riches échanges parmi les participants.

Un déjeuner préparé par les élèves et enseignants du lycée Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens a permis de prolonger les discussions dans un cadre chaleureux.

L'après-midi s'est conclu par la visite de l'élevage de porcs noirs de Bigorre AOP de la famille Dupond. Guidés par les représentants du consortium et par Clément Dupond, les participants ont découvert les installations, notamment la maternité et la nurserie, ainsi que le travail engagé autour d'un outil numérique de traçabilité.

Cette journée a illustré l'engagement collectif en faveur de la qualité, de la transparence et du développement des filières régionales, tout en renforçant les liens entre les membres de la communauté IRQUALIM.



Conseil d'administration du 18 novembre

Lors du Conseil d'Administration de l'IRQUALIM, un point spécifique est consacré à la stratégie de communication prévue pour 2025. Cette présentation a pour objectif de partager les grandes orientations en matière de valorisation des produits sous SIQO et d'adapter les actions aux enjeux identifiés pour l'année à venir.

Les axes développés permettent d'exposer :

- Les priorités stratégiques pour 2025, notamment le renforcement de la visibilité des produits sous SIQO auprès du grand public et des professionnels.
- Les actions de communication prévues, incluant la poursuite des campagnes numériques, l'optimisation des contenus éditoriaux et le développement de nouveaux formats de diffusion.
- L'organisation événementielle et les participations prévues, en lien avec les grands rendez-vous agroalimentaires de l'année.
- Les perspectives d'évolution des outils et supports, afin d'améliorer l'impact des messages et d'adapter la communication aux nouvelles attentes des consommateurs.

Cette présentation permet aux membres du Conseil d'Administration de prendre connaissance des orientations stratégiques proposées et travailler en section communication, en matière de communication et d'échanger sur les opportunités et ajustements à envisager pour renforcer la promotion des produits sous SIQO d'Occitanie en 2025.

AXE 2 : Contribution à la stratégie régionale favorisant la création de valeur dans les territoires

2.1. Action 1 : Référent National et européen pour le territoire Occitanie

L'IRQUALIM a des liens forts avec les structures nationales et européennes intervenant sur les SIQO, positionnant la Région Occitanie comme leader sur ces sujets. Avec ses partenaires plus spécifiques, l'IRQUALIM entretient des liens en participant notamment aux travaux de l'AREPO :

- sur l'avenir de la PAC post 2020,
- sur l'obligation d'étiquetage nutritionnel (FOPNL/NUTRIScore en France) tel qu'envisagé par la Commission européenne dans la Stratégie « De la ferme, à la table »,
- sur la révision du règlement européen sur les IG (particulièrement en 2022).

2.1.1 - Veille/Suivi juridique : Droit des marques, cadre réglementaire d'évolution des SIQO, étiquetage des produits

En 2024, l'IRQUALIM poursuit le suivi de la révision et l'élaboration des deux règlements suivants :

- Le Règlement n°1169/2011, relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, notamment concernant l'éventuelle obligation d'un étiquetage nutritionnel harmonisé sur le devant des emballages (Front-of-Pack Nutrition Labelling - FOPNL), tel que le Nutri-Score.

État d'avancement du dossier :

- Révision du Nutri-Score : L'algorithme du Nutri-Score a été mis à jour en 2023 afin de mieux refléter les recommandations nutritionnelles. Les modifications apportées incluent une meilleure valorisation des poissons gras, produits laitiers non sucrés et viandes blanches, ainsi qu'une pénalisation accrue des céréales sucrées, sodas et viandes rouges. La nouvelle version, prévue pour entrer en vigueur au 1er janvier 2024, est déjà appliquée dans six pays européens (Belgique, Allemagne, Luxembourg, Pays-Bas, Espagne et Suisse). Cependant, son officialisation en France reste en suspens, faute de publication de l'arrêté interministériel.
- Blocage administratif : L'arrêté officiel décrivant les nouvelles règles du Nutri-Score a été notifié à la Commission européenne le 23 octobre 2023, en application de la directive (UE) 2015/1535, qui impose aux États membres d'informer la Commission de toute nouvelle réglementation technique avant son adoption.

Après la période légale de statu quo de trois mois, permettant à la Commission et aux États membres d'examiner le texte, l'Italie a émis un avis circonstancié, invoquant des arguments portés par certains lobbys industriels. Cette intervention a prolongé la période de statu quo de trois mois supplémentaires, retardant ainsi l'adoption de l'arrêté en France. Depuis le 24 avril 2024, la France est légalement en mesure de publier l'arrêté au Journal Officiel, mais aucune avancée n'a été constatée à ce jour, sans justification technique valable.

- Contexte politique et controverses : Plusieurs facteurs expliquent ce retard, notamment les élections européennes, la dissolution de l'Assemblée nationale et, plus largement, des pressions industrielles remettant en cause la révision de l'algorithme, pourtant fondée sur des critères scientifiques indépendants.

L'IRQUALIM reste attentif aux évolutions réglementaires et à leurs impacts potentiels sur les filières agroalimentaires, en particulier concernant l'officialisation du Nutri-Score. À titre de rappel, l'IRQUALIM sollicite l'exemption du Nutri-Score pour les produits bénéficiant d'un SIQO.

- Entrée en vigueur, le 24/04/2024, du Règlement 2024/1143 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) no 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) no 1151/2012

Ce règlement doit permettre de répondre à deux objectifs :

- Assurer une protection efficace des droits de propriété intellectuelle (DPI) dans l'UE, y compris des processus d'enregistrement efficaces, afin de récompenser équitablement les producteurs pour leurs efforts ;
- Accroître l'utilisation des IG dans l'UE au profit de l'économie rurale.

Le renforcement de la législation sur les AOP et les IGP s'inscrit plus généralement dans la stratégie de pacte vert pour l'Europe, lancé fin 2019. Ce dernier fait figurer la conception d'un système alimentaire équitable, durable, plus sain et plus respectueux de l'environnement qui soit accessible à tous (stratégie « De la ferme à la table »). L'IRQUALIM assure le suivi de la révision de la réglementation sur les IG et l'élaboration de ce règlement. Il a coordonné et informé les différents acteurs régionaux impliqués, analysé les propositions et leurs conséquences potentielles, échangé régulièrement avec l'AREPO et le Bureau Occitanie de Bruxelles sur ce sujet. Ce texte est en accord avec la position de l'IRQUALIM et de ses membres et répond globalement aux attentes des ODG : un texte unique pour les denrées alimentaires, les vins et les boissons spiritueuses, un renforcement du cadre juridique des IG, une simplification de la procédure d'enregistrement, une amélioration de la protection des IG, un renforcement du rôle des ODG, une possibilité de valoriser les engagements en faveur de la durabilité économique, environnementale et sociale, une gestion du système des IG assurée par la DG Agri de la Commission européenne.

Le 28 mai 2024, l'IRQUALIM organise une réunion de présentation de ces évolutions auprès de ses membres et partenaires. L'IRQUALIM participe également, le 26 novembre 2024, à une conférence sur le thème de la protection des IG, organisée par l'INAO. Cet événement se décompose en deux parties : Présentation des activités de protection de l'INAO aux niveaux national et international et interventions de plusieurs ODG sur cette thématique.

2.1.2 - Participation aux travaux des structures telles que l'AREPO, ORIGIN, FEDELIS, FEVAO...

L'IRQUALIM est sollicité et intervient régulièrement pour répondre aux interrogations de ses membres et partenaires, notamment sur les signes officiels, le droit des marques en agroalimentaire, les stratégies de filières...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 d'informer de toutes les évolutions, de signaler et d'alerter le cas échéant sur les conséquences ; de réfléchir aux meilleures stratégies en découlant.

En 2024, l'IRQUALIM confirme ses partenariats au niveau européen, national et régional :

• Avec FEDELIS, la FEDERATION DU LABEL ROUGE ET DE L'IGP.

Cette association regroupe 4 fédérations Label Rouge/IGP - AQUALABEL, FIL ROUGE, SYLAPORC ET SYNALAF - soit environ 75 ODG LR/IGP auquel il faut rajouter 12 ODG en adhésion directe (il n'existe pas de fédération sur l'ensemble des secteurs). Elle a pour mission d'assurer la défense et la représentation des démarches en LABEL ROUGE, des INDICATIONS GEOGRAPHIQUES (IGP, et AOC/AOP autres que vins et produits laitiers) et des STG auprès des Pouvoirs Publics français et européens, de l'INAO et des organisations professionnelles.

L'IRQUALIM participe aux différents travaux menés. Par exemple, les travaux sur la mise en place un espace de concertation au sein de FEDELIS dédié aux ODG adhérents et gestionnaires d'un cahier des charges en production végétale Label Rouge et / ou IGP, sous la forme d'une section « produits végétaux ». L'enjeu est de réfléchir sur les sujets qui pourraient être mis en commun entre les ODG gestionnaires de cahier des charges de produits végétaux, avec les IRQUAS, avec par exemple la gestion des variétés dans les cahiers des charges, l'évaluation et le suivi de la qualité supérieure des produits, les critères environnementaux dans les cahiers des charges etc...

• Avec la FEVAO

La Fédération des viandes AOP de France, créée en 2019, regroupe 12 Organismes de Défense et de Gestion (ODG) et 17 AOP en viandes et salaisons (dont 3 ODG d'Occitanie et 4 AOP). Elle a pour mission de structurer et d'animer un réseau regroupant les ODG des AOP viandes, ainsi que l'ensemble des acteurs engagés dans la défense de ces appellations sur le territoire national.

Ses actions s'articulent autour de plusieurs objectifs :

- Assurer la reconnaissance, la promotion et la protection des viandes sous AOP ;
- Lutter contre les usurpations, contrefaçons et toutes atteintes aux AOP ;
- Mener des actions d'information et de communication pour accroître la notoriété des AOP viandes auprès du grand public, des consommateurs et des partenaires professionnels ;
- Adhérer à d'autres structures dont les missions sont en adéquation avec celles de la Fédération ;
- Favoriser les échanges entre les adhérents et mettre en place des actions collectives pour renforcer la solidarité et la vitalité des filières ;
- Défendre les intérêts de ses membres auprès des instances nationales, européennes et internationales, y compris par des actions en justice.

Le 10 octobre, la FEVAO organise son Assemblée générale sur le territoire du Taureau de Camargue, avec la participation de l'IRQUALIM. Cet événement permet de présenter les objectifs, l'organisation et les projets de la FEVAO. C'est également une opportunité pour l'IRQUALIM d'identifier les travaux en cours, les préoccupations communes (comme l'étude sur la durabilité des AOP viande ou la stratégie de communication sur les réseaux sociaux) et d'établir des contacts.

• Avec l'AREPO, Association des RÉGIONS EUROPÉENNES pour l'origine :

Participation à une conférence sur les IG :

Le 10 avril à Bruxelles, une conférence a été organisée par l'AREPO, EUROMONTANA et ORIGIN, pour aborder l'impact des changements introduits par le nouveau règlement sur les indications géographiques et les conditions de qualité et sur les opportunités qu'ils ouvrent. En priorité, les participants ont échangé sur la place des indications géographiques de l'UE et des produits de qualité dans la future PAC et du rôle qu'ils jouent dans le développement durable de nos zones rurales et reculées. Une session a également été consacrée à la mise en œuvre de la mention de qualité facultative « produit de montagne », la plus récente des programmes de qualité de l'UE.

Les intervenants :

- Anne Sander, députée européenne et rapporteure fictive pour la révision des IG, questeur du Parlement européen
- Irène Tolleret, députée européenne et rapporteure fictive pour la révision des IG, Parlement européen
- Sébastien Breton, membre d'origIn EU et Délégué Général du CNAOL
- Federico Moncunill, membre d'origIn EU et secrétaire général du Conseil de régulation de l'IGP Jijona et de l'IGP Turrón de Alicante
- Alessio Mammi, Ministre régional de l'Agriculture d'Émilie-Romagne
- Katerina Zografu, vice-gouverneure de la région de Macédoine centrale
- Paolo De Castro, député européen et rapporteur pour la révision des IG, Parlement européen
- Nicola Bertinelli, Président du Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Suivi plus particulier du projet GISMART :

Ce projet vise à étudier l'état de la recherche sur les impacts des IG en termes de durabilité et leur contribution au développement durable. L'objectif principal du projet est d'améliorer la conception et la mise en œuvre du système IG afin de soutenir l'agriculture durable, l'alimentation saine et durable et les systèmes alimentaires durables, conformément aux objectifs de la stratégie « de la ferme à la table ».

Le Consortium GI SMART, en charge du suivi, est composé de 17 partenaires publics et privés de 8 Etats membres européens (France, Allemagne, Grèce, Hongrie, Italie, Portugal, Espagne), du Royaume-Uni et de la Suisse. Le budget s'élève à 2 554 531 €.

Une plateforme multi-acteurs sera mise en place aux niveaux national et européen, comprenant des producteurs, des consommateurs, des organismes de contrôle, des autorités régionales et nationales. L'IRQUALIM se positionne pour participer à ces deux plateformes.

- **Avec ORIGIN, Organization for an international Geographical Indications :**

Origin est le réseau mondial des IG représentant quelques 500 groupements (plus de deux millions de producteurs) et d'autres institutions liées aux IG de quelques 40 pays. Origin mène des campagnes pour la mise en place de systèmes efficaces de protection des IG au niveau national, régional et international visant les décideurs, les médias et le public dans son ensemble et fait la promotion des IG comme outil de développement durable pour les producteurs locaux et les communautés..

L'IRQUALIM a adhéré à cette structure, en 2023, entant que membre associé afin de profiter d'une perspective internationale sur les Indications Géographiques (IG), de rester informé des divers travaux entrepris par Origin et d'améliorer sa veille sur cette thématique. En 2024, l'IRQUALIM a pris part aux différents travaux menés par ce réseau

- **Travail collaboratif avec l'INPI et la DREETS**

L'IRQUALIM établit une collaboration de travail avec la DREETS et l'INPI. L'institut centralise les demandes d'information de ses membres concernant les règles d'étiquetage, les conditions d'enregistrement d'une marque, ainsi que les relations entre marques et Systèmes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Il interroge ensuite ces institutions pour obtenir des avis ou des positions sur ces questions. La coordination des travaux permet d'augmenter la portée et la compréhension des messages.

En 2024, ce partenariat s'est traduit concrètement par un travail collaboratif avec:

- l'INPI sur le dépôt du logo du veau d'Aveyron et du Ségala.
- la DREETS sur la rédaction de la plaquette PROTECTION DE LA DENOMINATION « NOIR DE BIGORRE » AOP.

2.1.3 - Travail en réseau avec les différents partenaires régionaux et instituts régionaux de la qualité alimentaire

IRQUAs : Agence de l'Alimentation de Nouvelle Aquitaine, Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire, Alsace Qualité, CODESIQO

A près plusieurs années d'interruption, l'IRQUALIM a relancé l'organisation de séminaires réunissant l'ensemble des IRQUAs. Cet événement vise à favoriser les échanges entre structures, permettre à chacune de présenter son organisation, ses évolutions et ses axes de travail, ainsi qu'à identifier des problématiques communes et des chantiers à mener collectivement. Il inclut également la visite de productions sous SIQO de la région hôte. L'édition 2024 s'est déroulée, les 18 et 19 janvier, à Montpellier et a rassemblé les représentants des IRQUAs, notamment les président(e)s, directeur(trice)s et, dans certains cas, les chargé(e)s de mission.



Programme du séminaire :

18 janvier – Après-midi : Réunion d'échange

La séance a débuté par une présentation de chaque structure, afin de mieux appréhender leur organisation, leurs missions et leur financement. Chaque structure a également exposé un sujet phare de son actualité.

En fin de réunion, plusieurs pistes de collaboration sont identifiées :

- Représentation des IRQUAs dans les instances nationales et européennes (FEDELIS, CNAOL, AREPO, Origin...)
- Engagement commun dans le projet GI SMART porté par l'AREPO,
- Adhésion et contribution aux travaux de la chaire Infaaqt,
- Veille et suivi réglementaire coordonnés,
- Organisation régulière de réunions techniques entre IRQUAs.



19 janvier – Rencontre avec la filière ostréicole du bassin de Thau

La seconde journée a été consacrée à la découverte d'une production régionale sous SIQO, avec une immersion dans la filière ostréicole du bassin de Thau. Les participants, accueillis dans un Mas, ont assisté à une présentation de la filière et de la Coopérative Conchyliculteurs de Méditerranée, suivie d'un exposé sur les actions menées par la chaire Infaaqt. Ce séminaire a permis de renouer des liens, d'initier des collaborations et de structurer des actions communes pour renforcer la dynamique des IRQUAs à l'échelle nationale/européenne.

• **Accueil des professionnels du réseau CODESIQO dans le cadre d'un voyage d'étude**

Le CODESIQO rassemble une quarantaine de filières partenaires qu'elles soient émergentes ou déjà sous SIQO, animales ou végétales et réparties sur l'ensemble de la région Provence-Alpes-Côte-D'azur. Après 5 ans d'existence, les professionnels ont exprimé le souhait de réfléchir ensemble à l'avenir de cet outil.

Ce voyage d'études a été construit dans un double objectif :

- Anticiper les évolutions du CODESIQO, en rencontrant l'IRQUALIM, afin de mieux comprendre les services proposés et la manière dont ils ont été intégrés dans le quotidien des filières sous SIQO / émergentes. Ces échanges permettront de réfléchir à l'évolution du CODESIQO pour mieux répondre aux besoins des filières, en développant de nouveaux services ou en approfondissant ceux déjà existants.
- Renforcer l'implication des élu(e)s des filières dans le fonctionnement du CODESIQO en leur donnant la parole et en les responsabilisant sur cet outil.

Déroulement de ce voyage d'étude :

- Dates : les 30/09 et 01/10 2024
- Lieu : Montpellier.
- Participants : des représentants des filières et structure suivantes étaient présents :

La Coopération Agricole Sud

France Pistache

Syndicat des Riziculteurs de France et Filière

Chambre Régionale d'Agriculture PACA

Syndicat AOP Huiles & Olives de la Vallée des Baux-de-Provence

Nougat Label Rouge

Syndicat des Producteurs de Châtaigne du Var

Entre Alpilles Crau & Camargue

Chambre régionale d'agriculture Provence-Alpes-Côte-D'azur (élu(e) et salariés)



Programme :

- Le 30/09 matin : présentation de l'IRQUALIM et échanges
- Le 30/09 après-midi : Rencontre avec deux filières sous SIQO qui ont bénéficié des services de l'IRQUALIM : Ail rose de Lautrec IGP/LR : Réalisation d'un diagnostic filière, avec définition d'objectifs à 5 ans. Présentation de la méthode et bilan de cet accompagnement. Pélardon AOP : Accompagnement dans la modification du cahier des charges AOP. Présentation de la méthode et bilan de cet accompagnement.

- Le 01/10 matin :

Rencontre avec les professionnels de l'ODG Lucques du Languedoc en présence du Président de la CRAO :

Présentation des services apportés par l'IRQUALIM sur l'organisation de l'ODG, la communication et le projet d'IGP en émergence.

Visite de la coopérative l'Oulibo

• **Participation au webinaire du SYRPA**

En complément de ces échanges interrégionaux, l'IRQUALIM participe également aux webinaires organisés par le SYRPA, réseau des communicants du secteur agricole et agroalimentaire. Ces événements permettent de partager des retours d'expérience sur la valorisation des produits sous SIQO et d'échanger sur les enjeux actuels de la communication agroalimentaire.

L'IRQUALIM contribue aux discussions en apportant son expertise sur les :

- stratégies de communication adaptées aux produits sous SIQO et leur impact sur les consommateurs ;
- outils et supports permettant de valoriser efficacement l'origine et la qualité des produits agricoles ;
- tendances et défis de la communication agroalimentaire dans un contexte de transition numérique et de mutation des attentes sociétales ; ...tout en mettant en avant le savoir-faire, les complémentarités et les spécificités régionales des différents acteurs. Cette participation s'inscrit dans une volonté plus large de l'IRQUALIM de renforcer son rôle d'acteur référent en matière de communication sur les SIQO et de contribuer aux réflexions stratégiques menées à l'échelle nationale ; au bénéfice des filières et des territoires d'Occitanie.

2.2 - Action 2 : Contribution à la marque territoriale SUD DE FRANCE

L'IRQUALIM contribue au développement et à la visibilité de la marque régionale Sud de France en intégrant systématiquement ses logos Bio et Excellence ainsi que celui de la Région Occitanie sur l'ensemble de ses supports de communication. Cette démarche permet d'unifier les actions de promotion des produits sous SIQO sous une stratégie régionale cohérente, valorisant la qualité, la durabilité et l'excellence des productions d'Occitanie. L'IRQUALIM accompagne les réflexions de la Région et de Ad'Occ.

2.2.1 - Participation aux actions de mise en avant du dispositif régional

2.2.2 - Participation aux différents groupes de travail dédiés au fonctionnement et à la promotion de la marque régionale

Dans le cadre de son engagement en faveur de la valorisation des produits sous SIQO, l'IRQUALIM participe aux réunions du Comité de Pilotage (COFIL) du Showroom RHD Régional et Bio 2024. Cet événement, organisé par AD'OCC, vise à faciliter les échanges entre les acteurs de l'agriculture et de l'agroalimentaire et les professionnels de la restauration collective et commerciale de la région. L'IRQUALIM, en tant que représentant des filières sous SIQO, joue un rôle clé dans la mobilisation des ODG en les incitant à exposer au showroom ou/et en les incitant à travailler et à fournir aux entreprises présentes des supports de présentation des démarches adaptées. L'objectif de cette participation est de :

- Encourager les ODG, membres de l'IRQUALIM, à prendre part à cet événement afin de promouvoir leurs produits auprès des acheteurs de la restauration.
- Assurer une visibilité accrue des produits sous SIQO dans un marché en forte demande de produits de qualité, adaptés aux exigences de la restauration collective et commerciale.
- Travailler en coordination avec les autres partenaires du COFIL pour garantir une présence cohérente des filières sous SIQO dans le dispositif du showroom.

En plus de son engagement dans la préparation de l'événement, l'IRQUALIM est également présent le jour du showroom pour apporter un soutien pratique aux organisateurs, faciliter les échanges entre exposants et visiteurs, et assurer la mise en avant des produits sous SIQO. L'implication de l'IRQUALIM dans le COFIL du Showroom RHD s'inscrit dans une stratégie plus large visant à ouvrir de nouveaux débouchés commerciaux pour les produits sous SIQO et à renforcer les liens entre producteurs et professionnels de la restauration en Occitanie.

2.3 - Coordonner et développer des outils permettant de renforcer les démarches collectives en mobilisant des compétences

2.3.1 - Source de proposition, diffusion, approfondissement, mise à profit des études de la chaire In Faaqt. Chaire IN'FAAQT - structuration, coordination, établissement du programme de recherche, promotion

Objet de la chaire et des axes de recherche

Dans une Région qui se distingue comme leader national sur l'agriculture biologique et par la richesse et la diversité de produits bénéficiant d'un SIQO (AOP, IGP, label rouge), le défi posé par la transition agricole et agroalimentaire, le changement climatique, l'évolution des attentes des citoyens et des modes de consommation, mais aussi par la généralisation de nouvelles démarches partenariales de filières dans le secteur agricole et agroalimentaire, il apparaissait nécessaire de relancer une activité de recherche centrée sur les démarches de qualité. Au cours des dernières décennies les SIQO ont connu un succès incontestable et contribué à dynamiser l'agriculture française. Ils sont aujourd'hui confrontés à des attentes de consommation nouvelles, et à l'émergence d'un grand nombre de démarches privées réactives dans leurs réponses aux enjeux de durabilité notamment sociaux et environnementaux et porteuses d'innovation. C'est pour rendre compte de ce paysage complexe et proposer un accompagnement que la chaire In'FAAQT met en œuvre depuis 2020 un programme d'action de recherche, d'expertise et pédagogique, s'inscrivant dans le champ des sciences humaines et sociales, définis avec les acteurs ayant accepté de la soutenir (professionnels du secteur, décideurs publics).

En favorisant la collecte de fonds, le dispositif mis en place permet la mobilisation de Ressources humaines dédiées aux études dans les différentes écoles. L'IRQUALIM donc travaille en étroite collaboration avec les écoles, le fond de dotation et s'occupe des appels de fonds.

Jungle des labels, attentes des consommateurs, gouvernance et action collective, évolution des métiers et renouvellement des générations, création de valeur, enjeux environnementaux et durabilité : ce sont l'ensemble des aspects inhérents aux filières qui sont abordés par l'équipe de la chaire composée d'enseignants-chercheurs en sociologie, économie, géographie, gestion et marketing. Impliquant systématiquement des élèves ingénieurs, les travaux prennent des formes variées : thèses, études et enquêtes collectives, projets d'entreprises, événements dédiés etc...



Sur chaque thème, la chaire avance et produit des rendus qui sont communiqués aux commanditaires des études et aux partenaires lors de réunions spécifiques, des assemblées générales des structures, et également de l'Assemblée des partenaires de la Chaire in'FAAQT. La Chaire participe également à des événements, afin de mettre en avant le travail exercé, valoriser et trouver de nouveaux contributeurs, et soutient et appuie des manifestations scientifiques. Elle communique régulièrement via la publication des newsletters.

La chaire In'FAAQT a su fidéliser et séduire par ses principes de co-construction, de transversalité, par la rigueur des activités de recherche et d'expertise, par l'articulation permanente entre la recherche la pédagogie et le monde professionnel. Aujourd'hui, ce sont près de 40 partenaires qui ont rejoint le collectif. Fort de son succès, les partenaires et membres fondateurs ont décidé de prolonger cet outil, pour une nouvelle période de cinq ans. L'objectif renouvelé est d'explorer la création et le maintien de la valeur générée par les démarches de qualité au sein des filières et des territoires. Cette nouvelle phase s'accompagne de projets ambitieux et d'une volonté d'élargir le réseau de partenaires.

Contribution de l'IRQUALIM : Les ressources de l'IRQUALIM et en particulier Pierre GINEBRE, Valentine FINAT et Marie-Pierre BUREL pour :

- Recherche de financement;
- L'animation générale des différentes commissions et comité technique ;
- Le choix des terrains d'études ;
- La mise en relation des équipes de recherche avec les acteurs professionnels;
- L'organisation des séances de travail et de restitution des résultats des travaux... en association avec les enseignants-chercheurs.
- Autant que de besoins l'IRQUALIM intervient auprès des chercheurs, des élèves et des acteurs supports des études pour présenter, mettre en avant, structurer et servir de liant entre les différents acteurs.

N.B. : l'IRQUALIM assure aussi la gestion quotidienne et financière de la Chaire INFAAQT en lien avec le fond de dotation et l'INP.

2.3.2 Pilotage et développement de l'observatoire économique régional des SIQO

Depuis ses débuts, l'IRQUALIM assure le pilotage d'un observatoire économique dont l'objectif est de recueillir, d'analyser et de diffuser des données objectives et pertinentes sur l'importance et l'impact des productions sous SIQO en Occitanie. Cet observatoire, qui existe depuis près de 30 ans, offre un éclairage précieux sur l'évolution de ces productions grâce à divers indicateurs et à leurs suivis sur la durée. Les informations qu'il compile proviennent principalement des ODG et des interprofessions, ainsi que des données publiées par le service statistique de l'administration agricole, notamment à travers les comptes de l'agriculture.

Dans le cadre de la convention coordonné par l'IRQUALIM, réunissant la Chambre Régionale d'Agriculture, l'INAO, la DRAAF, l'INRAE-ODT et INTERBIO autour de cet outil, le comité de pilotage a convenu d'élaborer un mémento donnant une vision globale et détaillée du poids économique des différentes filières sous SIQO de la région. En 2024, l'IRQUALIM mène et coordonne ce projet à travers plusieurs étapes clés : collecte des données, analyse et synthèse des informations, mise en forme du document, validation finale par l'ensemble des membres du comité de pilotage. Ce mémento sera publié début 2025.

2.3.3 – Réflexion, instigateur d'outils de mutualisation au profit des ODG et structures collectives

Outil de gestion numérique d'une démarche SIQO

L'IRQUALIM a engagé une réflexion collective à la demande de plusieurs ODG, 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...

7 ODG sont parties prenantes :

- Le SYNDICAT PROFESSIONNEL DE LA NOIX, DU CERNEAU ET DE L'HUILE DE NOIX DU PERIGORD;
- Le SYNDICAT DES AOP OLIVE ET HUILE D'OLIVE DE NIMES;
- Le SYNDICAT DE DEFENSE DE LA LUCQUES DU LANGUEDOC ET DE L'HUILE D'OLIVE DU LANGUEDOC;
- Le SYNDICAT DE DEFENSE DU LABEL ROUGE AIL ROSE DE LAUTREC;
- Le SYNDICAT DE DEFENSE DES ABRICOTS ROUGES DU ROUSSILLON;
- Le SYNDICAT DE DEFENSE DE L'AOP AIL VIOLET DE CADOURS;
- L'Association interprofessionnelle du Haricot Tarbais.

Le prestataire initialement retenu ayant quadruplé son tarif, rendant la solution économiquement non viable, la collaboration a été annulée. Plusieurs alternatives sont actuellement à l'étude :

- Sté Time Tonic, identifiée par l'ODG Armagnac, une solution "no code", ne nécessitant pas de compétences en programmation ;
- Le prestataire du Syndicat des vigneron du Roussillon ;
- Sté Stockflow, identifiée par l'ODG Noix du Périgord.

Une réunion a été organisée avec Time Tonic, en présence de l'ODG Armagnac et d'experts en informatique, afin d'évaluer leur solution et d'obtenir un avis technique. Le modèle économique reste encore à définir.

L'IRQUALIM coordonne des réunions de présentation des différentes solutions proposées par ces prestataires et transmet aux participants une note de synthèse pour les aider dans leur prise de décision.

L'IRQUALIM travaille à la viabilité économique de ce projet collectif. Un échange est organisé avec la Région Occitanie. Bien que ce projet soit éligible au "dispositif de soutien aux produits de qualité" de la Région, son coût élevé pourrait fortement impacter l'enveloppe budgétaire disponible.

Mutualisation des moyens nécessaires au fonctionnement des ODG :

Les travaux menés par l'IRQUALIM et les échanges réguliers avec les ODG mettent en évidence les difficultés des structures à fidéliser leurs salariés et leur besoin de montée en compétences, dans un contexte budgétaire de plus en plus contraint exigeant agilité et adaptation.

Pour répondre à ces enjeux, l'IRQUALIM a créé en 2022 le Groupement de Compétences Qualité d'Occitanie, une Banque de Compétences dédiée aux démarches qualité. Certaines missions, comme les contrôles internes ou la communication-promotion, sont souvent externalisées, tandis que d'autres, telles que la gestion administrative et comptable ou la protection des noms, peuvent être mutualisées ou sous-traitées. De nombreux ODG et interprofessions envisagent d'ailleurs à la fois d'utiliser et de fournir des compétences, illustrant ainsi une volonté de spécialisation et de montée en compétences.

Depuis son expérimentation en 2022, les tensions rencontrées dans les filières ont freiné les avancées sur ce projet. Toutefois, l'IRQUALIM poursuit sa veille sur les besoins des ODG et interprofessions et continue de favoriser les synergies en facilitant les mises en relation et la mutualisation des compétences. À titre d'exemple, l'ODG Ail Rose de Lautrec met à disposition l'expertise de son animatrice pour la communication digitale spécifique.

AXE 3 : Valorisation collective des produits et des filières auprès des consommateurs / grand public et professionnels

Dans le cadre de la convention avec la Région Occitanie, deux réunions de communication sont organisées, réunissant l'ensemble des membres de l'IRQUALIM : la première s'est tenue le 6 juin et la seconde le 5 décembre. Ces rencontres ont pour objectif de présenter aux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) ainsi qu'aux interprofessions les actions de communication prévues, conformément au plan stratégique défini depuis 2022. À l'issue de ces réunions, un questionnaire est adressé à chaque membre pour recueillir leurs avis sur les actions présentées et leur permettre de décider s'ils souhaitent y participer.

Ces réunions constituent également un moment privilégié d'échange, non seulement entre les membres et l'IRQUALIM, mais aussi entre eux. Elles offrent une vision globale de leur situation, aussi bien en matière de production que de santé financière, favorisant ainsi une meilleure compréhension des enjeux collectifs et individuels.

3.1 Organisation d'évènements sur les produits d'excellence d'Occitanie et participation aux évènements initiés par nos membres et/ou partenaires

L'organisation de ces évènements mobilise la participation de l'ensemble des ODG et des Interprofessions adhérents à l'IRQUALIM.

Pour 2024, nous renouvelons certains de nos cadeaux promotionnels (goodies). Nous privilégions des produits fabriqués en France ou en Europe. Tous les articles sélectionnés sont écoresponsables, pratiques et personnalisés. La nouveauté pour cette année est sac isotherme qui est offert lors du salon Régional de l'Agriculture à tous les ODG viandes et produits laitiers.

Les Pyrénéennes : du 19 au 22 septembre 2024 à Saint-Gaudens (31)

Le salon "Les Pyrénéennes" figure parmi les foires agricoles les plus importantes au niveau national. Cet événement triennal constitue un rendez-vous incontournable pour tous les acteurs du monde agricole. En plus de proposer de nombreux concours agricoles, il met à l'honneur les produits régionaux de qualité issus de la chaîne pyrénéenne.

Le stand de l'IRQUALIM situé au cœur du village des Pyrénéennes permet à tous les visiteurs de participer à de nombreuses animations pédagogiques afin de découvrir les produits officiellement bons d'Occitanie mais plus particulièrement de la chaîne des Pyrénées (Pyrénées Orientales, Ariège, Haute-Garonne, Hautes-Pyrénées, Gers), de connaître leur histoire, leur terroir.

Côté culinaire, les recettes présentées sont conçues et réalisées par les élèves du Lycée Sainte-Thérèse de Saint-Gaudens section restauration/hôtellerie. Sur les trois jours, les élèves ont travaillé essentiellement les produits présents sur le stand à savoir l'ail blanc de Lomagne IGP, la poule noire d'Astarac (AOP en cours), le Noir de Bigorre AOP, le Laguiole AOP et la tome fraîche de l'Aubrac IGP, le dernier produit sous SIQO d'Occitanie. La présence des filières sur cet évènement apporte un plus.

Les visiteurs peuvent échanger avec le producteur mais aussi acheter des produits, ainsi sont présents :



- Jeudi 19 septembre : Ail blanc de Lomagne IGP ;
- Vendredi 20 septembre : La poule Noire d'Astarac (AOP en cours), le Laguiole, la tome fraîche de l'Aubrac IGP et les vins du Sud-Ouest ;
- Samedi 21 septembre : Le Laguiole, la tome fraîche de l'Aubrac IGP et les vins du Sud-Ouest AOP/IGP ;
- Dimanche 22 septembre : Le Noir de Bigorre AOP.

Le jeu de la roue, véritable incontournable, permet aux visiteurs de décèler le produit qui se cache derrière des indices donnés par l'animateur. Cet évènement qui a lieu tous les 3 ans est le rendez-vous agricole des départements des Pyrénées Centrales (09, 31 et 65).

Vérévin : 4 mai 2024 à Campagne (34).

L'IRQUALIM participe à la 12^e édition de "Vérévin à Campagne" le 4 mai, dans l'Hérault, une manifestation festive autour du vin et des produits régionaux dans le petit village de Campagne, près de Sommières.

Notre stand met en lumière les produits sous SIQO d'Occitanie. Le jeu de la roue permet aux visiteurs d'enrichir leurs connaissances sur notre terroir et gagner de nombreux lots. Nous renforçons notre mission de valorisation des produits d'Occitanie en promouvant l'évènement sur nos réseaux sociaux et dans notre newsletter, touchant ainsi un public élargi, sur un évènement en périphérie de Montpellier et de Nîmes.



Le Festival du Bien Manger : du 24 au 26 mai 2024 à Toulouse (31).



Pour sa 2^{ème} édition, le festival du Bien Manger se tient du 24 au 26 mai au jardin du Grand Rond à Toulouse. Pour ces trois jours gourmands, plus de 26 000 visiteurs arpentent les stands du festival. Dans un cadre bucolique, les Toulousains profitent d'animations diverses comme la salle de traite virtuelle ou la présence d'animaux de la ferme, dont les deux vaches gasconnes.

Au programme : restauration à base de produits fermiers, ateliers culinaires et animations, le tout rythmé par une ambiance musicale. Un festival estival et convivial au cœur de Toulouse.

L'IRQUALIM a la charge mobilise et coordonne les filières SIQO d'Occitanie et/ou de leurs producteurs, afin de montrer l'engagement des producteurs de la Région en SIQO. Sont présents à cet évènement :

- Bœuf gascon label Rouge
- Bœuf Limousin et veau élevé sous la mère Label Rouge
- Jambon de Bayonne IGP
- Vins AOP/IGP du Sud-Ouest
- Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP
- Pérail (IGP en cours)

En collaboration avec l'Interprofession des Vins du Sud-Ouest, l'IRQUALIM anime un stand pendant les trois jours de l'évènement. Ces animations visent à sensibiliser les visiteurs aux enjeux de l'agriculture dans les territoires, aux produits SIQO d'Occitanie, à travers un jeu simple, ludique et pédagogique, tout en leur faisant découvrir les associations complémentaires de ces produits avec les vins du Sud-Ouest.

Le salon des agricultures méditerranéennes - 14 et 15 juin 2024 à Villeveyrac

Pour sa 1ère édition, le Salon des Agricultures Méditerranéennes attire plus de 10 000 visiteurs en deux jours. Ce salon offre une plateforme d'échanges enrichissants à travers cinq tables rondes abordant des sujets majeurs : la gestion de l'eau, la diversification des exploitations, l'agroécologie, les métiers agricoles et le parcours des produits de la terre à l'assiette. Ces deux jours sont marqués par des rencontres, des partages et un accompagnement constructif.

L'IRQUALIM partage un stand avec les vins IGP Pays d'Oc. Un chef prépare, en direct, des recettes à base de produits sous SIQO d'Occitanie, dont certains présents sur le salon, accompagnées d'accords mets et vins IGP Pays d'Oc expliqués par des sommeliers.

Les recettes proposées sont :

- Tartare de taureau de Camargue AOP à l'huile de sésame et aux zestes de citron
- Châtaignes des Cévennes AOP caramélisées au soja, sirop d'érable et ciboulette
- Ceviche d'huître, coriandre, pommes et huile de noix servie dans la coquille
- Risotto (riz de Camargue) à l'encre de seiche & Salade d'olives de Lucques AOP au fenouil et cru-graines-vert



WineParis du 12 au 14 février 2024 Porte de Versailles à Paris



Pour la 3^e année, l'IRQUALIM travaille avec l'interprofession IGP Pays d'Oc pour proposer à ses exposants des plateaux 100% Occitanie durant les trois jours du salon. Elle a confié à l'IRQUALIM la conception et la gestion logistique de ces plateaux. Pour leur réalisation, l'IRQUALIM a fait appel au J'Go, ambassadeur des produits SIQO d'Occitanie à Paris.

Chaque plateau est accompagné d'un flyer présentant outre le menu proposé une information sur les produits, les filières et les plats :

12 février 2024	Bouchée de radis, houmous à l'ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP, grenades - Filet de Noir de Bigorre AOP cuit façon jambon blanc, choux aux graines de tournesol - Version végétarienne : Omelette à la tomme de brebis, choux aux graines de tournesol Bleu des Causses AOP - Riz de Camargue IGP au lait et à la rapadura - Eau + pain
13 février 2024	Poireaux Bio façon vinaigrette, œuf dur et noix du Périgord AOP grillées - Pot au feu de bœuf gascon Label Rouge en gelée aux carottes, salade de haricots tarbais Label Rouge/IGP et légumineuses bio du Gers - Version végétarienne : Truite des Pyrénées fumée, salade de haricots tarbais Label Rouge/IGP et légumineuses bio du Gers - Laguiole AOP - Pomme rôtie au miel des Cévennes IGP, crumble - Eau + pain
14 février 2024	Taboulé de lentilles population bio du Gers, anchois de Collioure - Salade de pomme de terre bio du Gers, poulet fermier du Gers Label Rouge/IGP désossé, mariné au citron et grillé - Version végétarienne : Salade de pomme de terre bio du Gers, œuf mayonnaise - Tomme des Pyrénées IGP - Cake au chocolat Manjari et à l'Armagnac AOC - Eau + pain

Participation de l'IRQUALIM au SIA Paris 2024 dans le Hall 1
(24 février au 3 mars 2024) Organisation du stand Occitanie - Secteur élevage



Pour cette 60ème édition, le Salon International de d'Agriculture 2024 conserve son statut de premier événement de France avec une affluence de 603 652 visiteurs. Malgré les difficultés dues au contexte agricole tendu le premier samedi, ce salon reste l'évènement préféré des français car populaire, convivial et humain. Il demeure également un lieu privilégié d'échanges et de rencontres entre le grand public, les agriculteurs, les exposants et les professionnels.

Dans le hall 1, le stand Occitanie/Pyrénées-Méditerranée/IRQUALIM, reconnu comme un espace OS (Ovins) par les organisateurs parisiens, occupe 52m² et bénéficie du soutien financier de la Région. Conformément aux règles d'admission du hall, il met en avant les productions régionales d'origine animale sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine. Cette année une grande partie du stand est tournée vers le grand public et jouxte le stand du Lot.

Lors de la conception de notre espace, trois principes directeurs ont guidé notre démarche, comme mentionné dans l'appel d'offre :

- Découvrir : L'IRQUALIM souhaite sensibiliser le grand public à la richesse de l'élevage en Occitanie, tout en mettant en avant la satisfaction d'être agriculteur et la fierté de présenter ses produits. Notre approche visuelle et graphique illustre ces productions exceptionnelles ainsi que le soutien apporté par la Région à ses producteurs.
- Apprendre : L'IRQUALIM, en collaboration avec les diverses démarches présentes dans le Hall 1, organise des échanges avec les producteurs pour permettre aux visiteurs de découvrir les spécificités de l'élevage régional. Des dégustations sont également proposées pour apprécier les saveurs associées à ces produits.
- Partager : Le salon étant un lieu de rencontre pour les professionnels, l'IRQUALIM met à disposition de ses membres un espace propice aux échanges et à l'organisation d'événements.
-

Pour sensibiliser et promouvoir les Signes d'Identification de Qualité et d'Origine, l'espace grand public est structuré autour de trois zones d'animation :

La carte des produits SIQO d'Occitanie permet aux visiteurs de découvrir la diversité des produits d'excellence de la région et d'apprendre leur valeur ajoutée, ainsi que l'importance de préserver les savoir-faire locaux et de soutenir l'économie régionale. Le jeu de la roue ludique mais avant tout pédagogique a également remporté un franc succès.

Les visiteurs étaient invités à tourner une roue thématique, sélectionnant ainsi au hasard une catégorie de produits. S'en suivait un tirage au sort d'une question portant sur cette catégorie, permettant ainsi de tester et d'enrichir leurs connaissances sur les produits sous SIQO de notre région.

Cette animation ludique a non seulement permis de divertir, mais aussi d'éduquer les participants sur la diversité et la qualité des produits.



-Un point accueil et informations pour donner des renseignements sur les différentes filières et produits adhérents à l'IRQUALIM. Distribution de la carte des produits SIQO d'Occitanie, de fiches recettes réalisées en partenariat avec Youmiam.

- Un photobooth en partenariat avec Youmiam : les visiteurs pouvaient se prendre en photo devant la carte de l'Occitanie, s'inscrire pour recevoir leur photo par mail, et participer à un jeu en partageant leur photo sur les réseaux sociaux pour gagner une qualibox apéritive.



Animation Laguiole



Animation Pérail

Apprendre et échanger

L'espace dégustation à disposition des filières, a permis aux visiteurs d'apprécier la qualité des produits sous SIQO d'Occitanie : Roquefort AOP, Pélardon AOP, Laguiole AOP, Pérail (IGP en cours), Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, Poulet du Gers Label Rouge et IGP, Veau fermier élevé sous la mère Label Rouge : autant de viandes et de fromages qui ont enchanté les palais et incarné l'excellence de ces produits.



Animation Poulet du Gers



Animation Veau d'Aveyron et du Ségala



Animation Roquefort



Partager : création d'un espace semi-privatif, pour renforcer la cohésion et la collaboration.

Un espace semi-privatif est aménagé afin de renforcer les liens entre les membres institutionnels, les utilisateurs, les membres associés et l'ensemble des partenaires impliqués dans les démarches qualité en Occitanie. Cet espace sert de lieu de rendez-vous aux acteurs de nos filières, leur permettant de recevoir leurs partenaires et clients, habituels ou potentiels. Le salon est clairement un moment privilégié pour favoriser la collaboration, les liens commerciaux ou échanger sur les meilleures pratiques et envisager des actions communes.





Notre stratégie de communication digitale a joué un rôle crucial dans la promotion et la visibilité de nos actions et de notre présence sur cet événement majeur. Voici un développement détaillé de nos actions et de leurs impacts :

Sur les réseaux sociaux des Qualivores :

Publications dédiées : Nous avons consacré 7 publications différentes au Salon International de l'Agriculture 2023. Chaque publication a été soigneusement élaborée pour mettre en avant divers aspects de notre présence sur le salon et ont été enrichies de visuels attractifs et de descriptions engageantes pour capter l'attention de notre communauté.

Stories en temps réel : En complément des publications classiques, nous avons diffusé de nombreuses stories tout au long de l'événement. Ces stories ont permis de relayer en temps réel les différentes animations et moments forts, créant ainsi une expérience immersive et interactive pour nos abonnés. Les stories ont également favorisé l'engagement immédiat, incitant notre audience à interagir, poser des questions et partager leurs impressions.

Sur les supports et réseaux sociaux professionnels :

Newsletter professionnelle et institutionnelle : À l'issue du salon, nous avons envoyé une newsletter détaillée à nos 1200 abonnés professionnels et institutionnels. Ce compte-rendu comprenait un bilan exhaustif de notre participation, mettant en lumière les principales réalisations.

La newsletter comprenait de nombreuses photos des moments forts, comme la visite de Carole Delga, résidente de la Région, et des différentes animations proposées sur notre stand.

Engagement et fidélisation : Cette communication ciblée a permis de renforcer nos relations avec nos partenaires et soutiens institutionnels, en leur offrant une transparence totale sur nos actions et en soulignant notre engagement continu dans la promotion des produits d'Occitanie.

Publications sur LinkedIn : Annonce et compte-rendu : Deux publications spécifiques ont également été réalisées sur notre page LinkedIn, l'une pour annoncer notre participation au SIA 2023 et l'autre pour en faire le compte-rendu. L'annonce a servi à mobiliser notre réseau professionnel avant l'événement, en partageant les détails de notre programme et en invitant les professionnels à nous rencontrer sur place. Le compte-rendu, quant à lui, a permis de partager les résultats obtenus, les succès de nos animations et les retours.

Impact de la campagne digitale :

Cette campagne multicanale a permis de toucher un large public et d'augmenter significativement notre portée et notre engagement sur les réseaux sociaux. En combinant des publications planifiées, des stories en direct et des communications ciblées, nous avons créé une dynamique positive autour de notre participation au SIA 2023. Nos actions de communication digitales ont non seulement augmenté la visibilité de notre présence sur le salon, mais ont également renforcé les liens avec notre communauté et nos partenaires.



Animations

Pour cette 60^{ème} édition, le Salon International de l'Agriculture 2024 maintient sa position de premier événement en France, accueillant 603 652 visiteurs. Malgré les défis rencontrés lors du premier samedi en raison du contexte agricole tendu, ce salon demeure le favori des Français en raison de son caractère populaire, convivial et humain. Il reste également un lieu privilégié pour les échanges et les rencontres entre le grand public, les agriculteurs, les exposants et les professionnels.

Au sein du hall 1, le stand Occitanie/Pyrénées-Méditerranée/IRQUALIM se distingue comme l'un des représentants des Ovins, selon les organisateurs parisiens. Occupant une surface de 52m², ce stand bénéficie du soutien financier de la Région. En accord avec les critères d'admission du hall, il met en lumière les productions régionales d'origine animale sous Signes d'Identification de Qualité et d'Origine. Cette année, le stand est ouvert au grand public et se situe à proximité du stand du Lot.

Les objectifs de ce stand se résument en trois points :

1. Promouvoir l'excellence des produits d'Occitanie :

En dépit de l'orientation vers la production animale exigée par la présence au Pavillon 1 du SIA, nous mettons en avant la diversité et la qualité exceptionnelle des produits agricoles et agroalimentaires d'excellence de la région à travers notre sélection de produits sous SIQO d'Occitanie.

2. Sensibiliser à l'Importance des SIQO :

Notre engagement se concentre sur la sensibilisation des consommateurs aux avantages des produits sous SIQO, soulignant leur rôle dans la garantie de la qualité, la préservation des savoir-faire traditionnels et le soutien à l'économie locale et régionale. Le salon est une opportunité pour valoriser les démarches de qualité entreprises par les filières d'Occitanie, encourager les échanges entre les différents acteurs et stimuler les opportunités commerciales.

3. Renforcer la cohésion et la collaboration :

Notre participation vise également à renforcer les liens entre les membres institutionnels, les utilisateurs, les membres associés et l'ensemble des partenaires impliqués dans la démarche qualité en Occitanie. De plus, notre stand sert de lieu de rencontre pour les acteurs de nos filières, recevant leurs partenaires et clients habituels ou potentiels. Le salon constitue un moment privilégié pour favoriser la collaboration, les échanges commerciaux et les discussions sur les meilleures pratiques et les actions communes.

Pour atteindre ces objectifs, le stand est aménagé de la manière suivante :

- Espace grand public : destiné à sensibiliser et promouvoir les SIQO, avec trois points d'animation :
- Accueil/information du public : fournissant des renseignements sur les différentes filières et produits affiliés à l'IRQUALIM, ainsi que la distribution de la carte des produits SIQO d'Occitanie et de fiches recettes en partenariat avec Youmiam.
- Photobooth : en partenariat avec Youmiam, permettant aux visiteurs de se prendre en photo devant la carte de l'Occitanie et de participer à un jeu en partageant leur photo sur les réseaux sociaux, avec la possibilité de gagner une qualibox apéritive.
- Le jeu de la roue : une animation ludique et éducative où les visiteurs tournent une roue thématique, sélectionnant une catégorie de produits sous SIQO de la région, suivie d'un tirage au sort de questions portant sur cette catégorie, permettant ainsi d'enrichir leurs connaissances.
- Espace dégustation : offrant aux visiteurs l'occasion de savourer la qualité des produits sous SIQO d'Occitanie, tels que le Roquefort AOP, le Pélardon AOP, le Laguiole AOP, le Pérail (IGP en cours), le Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge et IGP, le Poulet du Gers Label Rouge et IGP, et le Veau fermier élevé sous la mère Label Rouge, incarnant ainsi l'excellence de ces produits.
- Espace privatif : dédié au renforcement des liens et à la collaboration entre les acteurs des filières, permettant les rencontres entre membres institutionnels, utilisateurs, membres associés et partenaires impliqués dans la démarche qualité en Occitanie.



Participation de l'IRQUALIM au Salon Régional de l'Agriculture (13 au 15 décembre 2024)

1. Stand IRQUALIM au Salon régional de l'agriculture 2024 : L'IRQUALIM, défendre la qualité c'est aussi comprendre où elle prend sa source.

Dans le cadre du Salon régional de l'agriculture, l'IRQUALIM a proposé un stand mettant à l'honneur les valeurs portées par les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) ainsi que les produits sous SIQO d'Occitanie. Bien plus qu'un simple espace d'exposition et d'information, ce stand a été un lieu éducatif et ludique.

Grâce à un jeu interactif autour d'une roue et à l'appui d'une carte des produits SIQO de la région, les visiteurs ont pu explorer l'univers des SIQO tout en découvrant que chaque produit SIQO d'Occitanie raconte une histoire unique. Une histoire façonnée par la passion de ses producteurs, leur engagement en faveur des traditions et leur respect de l'environnement.

L'objectif principal de cet espace était de sensibiliser le grand public aux valeurs des SIQO, comme l'AOC, l'AOP, l'IGP, le Label Rouge, la Pêche Durable et le Bio, tout en mettant en lumière la richesse et la diversité des produits d'Occitanie.

Après avoir remporté l'appel d'offre pour l'animation de cet espace, Constance Reignier (@aunomdugout), chroniqueuse TV et ardente défenseuse du Bien Manger, a animé ce stand tout au long du salon. Elle a partagé des informations enrichissantes sur l'origine territoriale et les atouts nutritionnels des produits SIQO. De nombreux goodies ont été offerts aux participants (casquettes, éco-cups, stylos, crayons avec graines, tote bags et sacs isothermes). Par ailleurs, les visiteurs ont pu s'inscrire au Club des Qualivores, accédant ainsi à un tirage au sort qui a permis à six chanceux de remporter un panier gourmand, véritable ambassadeur des saveurs d'Occitanie.



2. Une communication digitale et communautaire engagée



En amont de l'événement, l'IRQUALIM a déployé un plan de communication dynamique pour informer et mobiliser sa communauté autour du Salon régional de l'agriculture 2024.

◆ Réseaux sociaux : Dès 20 jours avant le salon, un travail d'annonce a été réalisé sur nos réseaux sociaux, avec quatre publications la première semaine, suivies de trois nouvelles publications écrites et trois reels de témoignages de jeunes participant au salon lors de la semaine de l'événement.

- Instagram (2650 followers) et Facebook (plus de 12 000 abonnés) ont été nos canaux privilégiés pour toucher le grand public et mobiliser les consommateurs autour des produits SIQO d'Occitanie.
- LinkedIn (2600 abonnés) a accueilli une publication spécifique d'annonce en amont, suivie d'un réel de compte rendu après l'événement, mettant en avant les temps forts du salon et les retours d'expérience des participants.



◆ Emailing et Newsletter : Un emailing d'annonce a été envoyé aux 9000 abonnés de notre communauté des Qualivores le 2 décembre 2024, permettant d'informer directement notre audience des animations et de l'intérêt du salon.

Une mise en avant a également été faite dans notre Newsletter de janvier 2025, qui proposait un récapitulatif des actions majeures réalisées en 2024, y compris notre participation au Salon régional de l'agriculture 2024.

Ce travail de communication a permis de maximiser la visibilité de l'IRQUALIM lors du Salon régional de l'agriculture, d'impliquer activement notre communauté et de renforcer notre mission de promotion des SIQO et des savoir-faire régionaux.

3. Organisation et animation des espace culinaire « Savoir-faire et talents »

Dans le cadre du salon REGAL 2024 et en appui de la Région Occitanie, l'IRQUALIM met en lumière les productions de la région, notamment celles sous SIQO, en proposant une série d'animations dédiées à la découverte des produits, la transmission des savoir-faire, l'apprentissage culinaire et la gastronomie. Cet espace immersif invite le public à vivre des expériences culinaires enrichissantes tout en valorisant le patrimoine alimentaire d'Occitanie.

Modulable, il s'adapte à différents types d'animations parmi lesquelles :

- Des démonstrations culinaires
- Des ateliers thématiques
- Des cours de cuisine
- Un concours : "Viandes en scène"

3-1 Démonstrations culinaires et ateliers thématiques

Des chefs et d'autres professionnels de l'alimentation se succèdent pour proposer aux visiteurs des recettes originales et accessibles, parfaites pour les fêtes de fin d'année. En complément, des ateliers sont dédiés à la découverte et à la dégustation des produits de qualité de la région, tels que les fromages, les salaisons, les vins... Les producteurs des produits cuisinés sont également présents pour partager avec le public les spécificités de leurs produits et leur savoir-faire, offrant ainsi un échange direct et authentique avec les visiteurs... Durant les quatre jours du salon, 20 séances de démonstrations culinaires et d'ateliers thématiques. Chaque séance, d'une durée de 45 minutes, était accessible à tous, favorisant ainsi la découverte et l'échange autour des produits d'exception d'Occitanie. Afin de permettre une expérience gustative complète, 80 portions étaient préparées et proposées à la dégustation lors de chaque séance.



L'IRQUALIM s'appuie sur plusieurs partenaires pour organiser ces animations :

Brigade du Goût (association de restaurateurs du Tarn et Garonne); Les Tables du Gers; L'Association des sommeliers Sud-Ouest Occitanie; Le Lycée des métiers de l'hôtellerie et du tourisme Toulouse Occitanie; Le Lycée de la mer Paul Bousquet de Sète; L'école La Source – La Cartoucherie

En amont du salon, l'IRQUALIM s'attache à sélectionner des intervenants de qualité et veille à assurer le bon déroulement des séances :

- Garantir la disponibilité du matériel nécessaire pour la réalisation des ateliers,
- Proposer des prestations répondant aux enjeux pédagogiques des établissements,
- Offrir des séances attractives et enrichissantes pour le public,
- Associer les producteurs afin qu'ils puissent présenter leurs produits et partager leur savoir-faire,
- Valoriser les produits sous SIQO en assurant leur mise en avant dans les animations,
- Préparer des supports visuels (vidéos) à diffuser sur l'espace, entre les séances, pour mettre en avant le savoir-faire des producteurs et le territoire.

Dans cette dynamique, l'IRQUALIM travaille en étroite collaboration avec le Lycée hôtelier de Toulouse pour assurer le service et l'assistance en cuisine, ainsi qu'avec le Lycée des Arènes de Toulouse, chargé de la gestion audiovisuelle de l'espace. L'implication de ces deux établissements est essentielle pour garantir la qualité et la réussite de cet espace dédié à la découverte et à la mise en valeur.

3-2 Concours :

Le concours « Viandes en scène » est un concours de découpe et de présentation des viandes présentes sur le salon REGAL Sud de France l'Occitanie. Il se déroule pour sa neuvième édition le vendredi 13 décembre. Ce concours est organisé par l'IRQUALIM et INTERBEV en partenariat avec les filières viandes de qualité et soutenu par la Région Occitanie. Il se déroule sur l'espace « Savoir-Faire et Talents » et a pour objectifs de mettre en lumière les talents des futurs professionnels de la viande, d'animer le salon en mettant en avant les viandes labellisées de la Région Occitanie, et de promouvoir les formations dans ce secteur.

Six établissements de la région participent à cette sixième édition :

- Lycée professionnel Raymond Savignac de Villefranche de Rouergue (12),
- Centre de Formation des Apprentis de Rodez (12), Vainqueur de l'édition 2023
- École Supérieure des Métiers de Muret (31),
- Centre de Formation des Apprentis de Sète (34)
- Centre de formation des apprentis de Foix (09)
- Centre de Formation des Apprentis de Mende (48)

Chaque établissement sélectionne deux élèves pour défendre ses couleurs. Leur défi? Concevoir une vitrine artistique mettant en avant le désossage, la découpe et la présentation de trois espèces : le Bœuf, le Veau et l'Agneau. L'épreuve consiste en effet en la réalisation d'une présentation mettant en scène les viandes de qualité de la Région Occitanie, en cohérence avec les éléments qui les caractérisent, dans la recherche de séduction des visiteurs.

L'établissement, vainqueur du concours est invité à participer l'animation de la Boucherie de l'édition suivante du salon. Cette année, les viandes fournies par les filières sont le Veau élevé sous la mère Label Rouge, l'Agneau fermier Pays d'Oc Label Rouge et le Bœuf Gascon Label Rouge. Les morceaux de veau et d'agneau attribués aux candidats seront identiques. En revanche, une innovation marque cette édition : grâce au partenariat avec la filière Bœuf Gascon, une génisse Gasconne des Pyrénées est mise à disposition pour l'événement. Cela permet aux candidats de travailler sur des morceaux variés, enrichissant ainsi leur expérience et leurs compétences.



Concours Viandes en scène 2024 – La présentation du travail proposé par chaque binôme candidat (vitrines finalisées), avec les membres du jury à gauche, les représentants des filières, les élus de la Région.



Concours Viandes en scène 2024- Candidats en pleine épreuve : travail de découpe et désossage et de présentation des viandes de qualité d'Occitanie, et évaluation du jury professionnel en haut, consommateur ci-contre.

Un double jury, composé de professionnels de la filière viande (production, abattage, distribution) et de représentants des consommateurs, un évalue les candidats sur plusieurs critères : la qualité technique de la découpe et de la présentation, l'esthétique et la mise en scène des viandes, ainsi que la pertinence des réponses aux questions des jurés. L'épreuve dure 3 heures. Les représentants des professionnels évaluent les candidats durant l'épreuve. Les représentants des consommateurs évaluent les candidats à la fin de l'épreuve comme s'ils étaient chez leur artisan Boucher. Lorsque les évaluations sont terminées, les équipes de l'IRQUALIM et d'INTERBEV récupèrent les grilles de notation et calculent les notes pour déterminer le binôme gagnant. La remise des prix se déroule l'espace Savoir-faire et Talents en présence de M. Jean-Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM et vice-Président de la Région Occitanie en charge de Souveraineté alimentaire, Viticulture et Montagne, de M. Nicolas Lassale Président d'INTERVEV Occitanie, éleveur de Bœuf Gascon Label rouge dans l'Aude, de Xavier

Verhnes Président d'OVIQUAL et éleveur d'Agneau Label Rouge, de M. Christian Asna Président du Groupe Gascon, M. Jean-Marc Escure, Directeur de Limousin Promotion (pour le Veau élevé sou la mère) et des professionnels de la filière viande, et du Président du jury des professionnels, Laurent Flaujac, président des bouchers d'Interbev. Tous ont unanimement salué la qualité du travail fourni par l'ensemble des participants au concours. Pour un bon déroulement du concours "Viandes en scène", l'IRQUALIM cofinance la location de vitrines réfrigérées utilisées sur cet espace. Les viandes utilisées pour le concours ont ainsi pu être valorisées par les chefs des Lycées hôteliers notamment, pour les animations culinaires sur l'espace « Savoir-faire et Talents », et sur l'espace d'animation proposé par Interbev.

L'établissement lauréat de ce concours en 2024 est le l'Ecole supérieure des Métiers de Muret (à droite sur la photo), l'établissement arrivé à la deuxième place est le Centre de Formation des Apprentis de Sète. L'émulation qui se développe autour de ce concours est particulièrement satisfaisante. Elle se traduit par un engagement très sérieux des établissements de formation participants et par un renouvellement régulier du lauréat ainsi sélectionné pour le partenariat avec la Boucherie du salon de l'année suivante.

L'IRQUALIM assure l'organisation de ce concours, ainsi que son bon déroulé :

- Rédaction des règlements – Cf règlements ci-joints (annexe -1)
- Envoi des règlements à tous les établissements de formation en restauration et en boucherie de la Région
- Réceptions et archivage des candidatures,
- Contact avec les professeurs pour caler les modalités de leur participation
- Organisation de réunions sectorielles viandes liées à l'organisation globale du concours : 2/07/2024, 07/10/2024,
- Echanges avec les partenaires pour actualisation des modalités du concours, gestion de la fourniture des viandes et de la destination des viandes après le concours : Interbev, bouchers, filières et région Occitanie
- Commande des produits et du matériel
- Constitution des jurys (professionnels et consommateurs) et sensibilisation des membres sur les enjeux et objectifs du concours,
- Etablissement des grilles de dégustation et de notation,
- Affichage et communication sur l'espace des noms de candidats et des établissements,
- Collecte des cadeaux pour les candidats auprès des différents partenaires et confection des lots,
- Organisation de la remise des prix.



Les vainqueurs du concours « Viandes en scène 2024, le binôme du CFA de Muret (1 ère place), remise du trophée par Vincent Labarthe et Jean-Louis Cazaubon

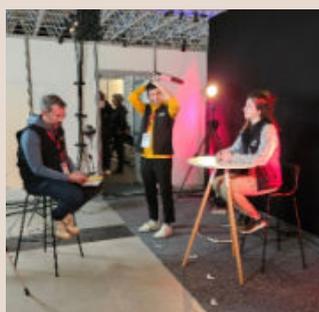
Lorsque les évaluations sont terminées, les équipes de l'IRQUALIM et d'INTERBEV récupèrent les grilles de notation et calculent les notes pour déterminer le binôme gagnant. La remise des prix se déroule l'espace Savoir-faire et Talents en présence de M. Jean-Louis Cazaubon, Président de l'IRQUALIM et vice-Président de la Région Occitanie en charge de Souveraineté alimentaire, Viticulture et Montagne, de M. Nicolas Lassale Président d'INTERVEV Occitanie, éleveur de Bœuf Gascon Label rouge dans l'Aude, de Xavier Verhnes Président d'OVIQUAL et éleveur d'Agneau Label Rouge et des professionnels de la filière viande, et du Président du jury des professionnels, M. Jérôme Toniaggio, Artisan Boucher à Toulouse. Tous ont unanimement salué la qualité du travail fourni par l'ensemble des participants au concours.

Pour un bon déroulement du concours "Viandes en scène", l'IRQUALIM cofinance la location de vitrines réfrigérées utilisées sur cet espace. Les viandes utilisées pour le concours ont ainsi pu être valorisées par les chefs des Lycées hôteliers notamment, pour les animations culinaires sur l'espace « Savoir-faire et Talents ».

3-3 Bilan spécifique des espaces culinaires : Points forts et points faibles

- Fréquentation : Bonne fréquentation de l'espace quel que soit le type d'animation.
- Intervenants : Qualité des intervenants et des interventions. Recrutement des chefs reste un défi mais les collaborations avec les associations départementales de restaurateurs facilitent cette prospection.
- Appui animation : Présence d'un animateur primordiale. Bonne implication des étudiants du lycée hôtelier de Toulouse et du lycée des Arènes
- Format des animations : Bon format
- Scénographie : Belle mise en scène, Bonne visibilité, espace accueillant, arrière-cuisine fonctionnelle avec une dimension adaptée
- Communication : Améliorer, en amont et pendant le salon, la communication sur le programme et sur les chefs qui interviennent gracieusement.
- Équipements et mobilier : Les tables en alu sur roulettes ont facilité les changements de configuration de l'espace.
- Concours : Très bon accueil des participants et des professionnels qui ont mis en avant la qualité du travail fourni par les candidats. Le nouveau format du salon n'a pas permis de renouveler le concours « Cuisine en Scène ».

Un plus : Le plateau organisé par le lycée des Arènes a permis la réalisation d'interviews avec les intervenants.



4- Espace « Boucherie » et partenariat avec les filières viandes adhérentes à l'IRQUALIM.



L'espace « Boucherie » 2024 mettant en avant les viandes sous SIQO d'Occitanie, les savoir-faire des métiers de la viande. Espace de sensibilisation, de vente et de petite restauration.

La mise en place de cet espace s'appuie sur une organisation collective destinée à mutualiser les contraintes lourdes liées en particulier à l'activité de découpe. Les principales filières viandes sous signe d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) produites en région y sont réunies. La dimension collective de cet espace permet de proposer une offre originale liant :

- Information-vente sur les stands des filières ;
- Animations-dégustations sur un espace collectif ;
- Restauration rapide sur les plages horaires des repas.

4.1 - Organisation générale, aménagement et équipement

L'organisation de l'espace « Boucherie » du salon repose sur l'implication des ODG des viandes sous SIQO de la région qui partagent tous à travers leur présence un triple objectif :

- être en capacité d'informer et de renseigner les visiteurs du salon (conditions d'élevage, points de vente, qualité des viandes ...)
- contribuer à la séduction des visiteurs du salon par la réalisation de vitrines de présentation,
- offrir une possibilité d'achat de pièces de découpe aux visiteurs qui le souhaitent.

Parallèlement, une organisation collective de l'espace est assumée par l'IRQUALIM qui prend en charge :

- le suivi du montage des stands et équipements collectifs (balances, tables de découpe, ...),
- Mutualisation des besoins en électricité, de la communication
- L'organisation du stockage des viandes (mutualisation des camions frigorifiques de stockage entre ODG),
- La gestion des tenues de travail (partenariat Elis)
- L'organisation de la gestion des déchets,

Les filières exposantes ont individuellement la charge de la location et de l'aménagement de leur stand (vitrines, balances et hottes aspirantes) ; l'IRQUALIM intervient pour grouper les commandes. Néanmoins, même si elles en assument collectivement les coûts, la mobilisation des équipements spécifiques à cet espace est placée sous la responsabilité de l'IRQUALIM.

Dans le cadre d'une collaboration avec la société Elis, les tabliers et torchons destinés aux bouchers et apprentis ont été mis gracieusement à disposition.

Cette année, les déchets ont été gérés différemment : la majorité des viandes étant proposées sous vide, les gros déchets nécessitant une filière spécifique d'évacuation sont limités. Ces déchets sont donc récupérés par les filières et leur Boucher présents sur l'espace. Les autres déchets sont éliminés via la collecte sélective mise en place sur le salon.



Amélioration de la signalétique en hauteur pour gagner en clarté et en visibilité

La présence des apprentis du CFA de Rodez (vainqueur du concours Viandes en scène 2023) est appréciée, même si compte tenu des contraintes de cet établissement (peu d'élèves disponibles avant les fêtes de Noël car mobilisés au sein de leurs entreprises). L'implication des professionnels de la Boucherie auprès des jeunes apprentis est également appréciée.

En 2024, l'affichage et la signalétique ont été améliorés pour une meilleure visibilité des filières présentes sur l'espace, une meilleure compréhension pour le visiteur et plus de clarté sur la proposition de la petite restauration.

Viandes proposées :

Sept filières de viandes sous SIQO ont participé en 2024 :

- Veau d'Aveyron et du Ségala (Label Rouge / IGP),
- Veau sous la mère (Label rouge)
- Bœuf Limousin Blason prestige (Label rouge)
- Bœuf Gascon (Label Rouge),
- Bœuf fermier Aubrac (Label Rouge),
- Agneaux Label Rouge (5 démarches Label Rouge de la région Occitanie)
- Taureau de Camargue (AOP).



4-2 Dégustation-restauration :

Il s'agit de répondre à l'attente des visiteurs du salon qui sollicitent une offre de restauration simple et rapide basée sur les viandes présentées sur la Boucherie du salon. L'organisation de cette activité de dégustation-restauration s'appuie sur les moyens de découpe, de cuisson et d'extraction des fumées de chacune des filières présentes. A ce titre, les ODG se sont systématiquement équipés d'une hotte aspirante, réduisant au maximum le rejet de fumées dans le hall.

En 2024, les visiteurs du salon ont été nombreux à faire le choix de cette formule de restauration, qui permet de mettre en avant simplement les viandes de qualité d'Occitanie (viandes grillées, sandwich ou burger, viandes en sauce selon des recettes traditionnelles).

5 – Organisation et animation de l'espace « Papilles Curieuses »

L'espace « Papilles Curieuses » est avant tout un espace de dégustation de produits de qualité de la région Occitanie. Il a été pensé autour de deux thématiques :

1. Apprendre à déguster les vins AOP et IGP de la région, seuls ou en accord avec quelques mets solides et faire découvrir au public la diversité et la richesse des vignobles d'Occitanie. Les élèves du Diplôme National d'œnologie et leurs enseignants accompagnent le public dans cette découverte du vignoble régional. L'ensemble des bassins viticoles sont représentés et toutes les catégories de vins sont dégustées, des vins tranquilles des trois couleurs aux vins effervescents, en passant par les vins doux naturels.
2. Proposer au public des dégustations commentées par les producteurs de différents produits de qualité originaux de notre région. Huiles d'olives AOP de Nîmes et du Languedoc ou encore Huîtres du bassin de Thau et Oignon doux des Cévennes AOP dans leurs versions originales et cuisinées. Les professionnels des filières huile d'olive font découvrir les différences de profil entre une huile d'olive monovariétale et une huile issue d'un assemblage de plusieurs variétés. Les producteurs d'Oignon doux des Cévennes AOP prouvent que ce dernier est très agréable consommé cru mais qu'il peut également être sublimé en confit et accompagné d'une tranche de foie gras du Sud-Ouest IGP. Enfin, les huîtres du bassin de Thau sont présentées fraîches puis sous une forme très originale, cuites et fumées en conserve.

L'approche pédagogique de la dégustation est au cœur de l'espace Papilles Curieuses. Bien que les visiteurs soient amenés à découvrir de nouveaux produits ou des produits connus sous formes nouvelles, c'est avant tout pour apprendre à déguster un produit qu'ils sont accueillis sur l'espace.

Les animations de l'espace :

- Ateliers de dégustation de vins conduits par les étudiants du Diplôme National d'Œnologie de Toulouse (DNO)

Les vins des 4 bassins viticoles d'Occitanie sont dégustés seuls et en accord avec des produits d'Occitanie (fromages AOP et IGP notamment). Les étudiants du DNO sont formés à la dégustation. Ils accompagnent et guident les visiteurs dans leur dégustation, étape par étape. Le choix des vins, fait en partenariat avec les quatre interprofessions viticoles, permet de présenter tout un panel d'échantillons représentatifs du vignoble.

Les Interprofessions représentées :

- Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (CIVL)
 - Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR)
 - Interprofession des Vins du Sud-Ouest (IVSO)
 - Interprofession des Vins Pays d'Oc IGP (Inter Oc)
- Ateliers de dégustation de produit agroalimentaires sous SIQO de la région, en partenariat avec les Organismes de Défense et de Gestion :
 - Ateliers de dégustation des huiles d'olive AOP Nîmes et Languedoc en partenariat avec les deux ODG
 - Ateliers de dégustation d'oignon doux des Cévennes AOP (cru et confit) en partenariat avec l'ODG
 - Ateliers de dégustation d'huîtres du Bassin de Thau (cuisinées et crues) en partenariat avec le Comité Régional de Conchyliculture de Méditerranée (CRCM)



Ateliers de dégustation d'oignon doux des Cévennes AOP accompagné de foie gras IGP Sud-Ouest.



Atelier de dégustation des huiles AOP d'Occitanie (Nîmes et Languedoc)

Les ateliers de dégustation sont organisés sur des formats de 45mn ou de 30mn selon les thématiques. Lors des trois jours de salon, se sont déroulées sur l'espace Papilles Curieuses 14 ateliers de dégustations des vins de la région, 4 ateliers de dégustations des huiles d'olive AOP d'Occitanie, 2 ateliers de dégustation d'Oignon doux des Cévennes AOP et de Foie gras du Sud-Ouest IGP et 1 atelier de dégustation d'huitres et de moules de Méditerranée.

Une des dégustations organisées par les étudiants du DNO était une dégustation réservée aux membres de la communauté des QUALIVORES. Lors d'un événement comme le Salon Régional de l'Agriculture, l'espace animation Papilles Curieuses permet grâce à ce type d'atelier de faire vivre une communauté qu'est celle des QUALIVORES. L'IRQUALIM assure l'organisation de l'espace et des ateliers avec les différents intervenants. Les ateliers de dégustation de produits agroalimentaires sous SIQO ont été organisés avec les ODG concernés.

Bilan de l'espace

Fréquentation : Bonne fréquentation globale de l'espace quel que soit l'atelier

Intervenants : Très bonne qualité des intervenants/animateurs. Visé pédagogique pour les étudiants du DNO en formation.

Format des ateliers : Format et durée des ateliers adapté

6 - Les villages de nos produits régionaux

6-1 Appui à la prospection des exposants :

L'IRQUALIM sollicite tous ses adhérents, pour contribuer au recrutement d'exposants.

Pour cette édition, la Région Occitanie a opté pour une approche intégrée où les différentes catégories de produits sont présentées ensemble, sans espace dédié spécifique. Ainsi, nos spécialités régionales ainsi que les produits fermiers d'Occitanie, qu'ils soient issus de démarches collectives régionales telles que BIENVENUE A LA FERME et les MARCHES DE PRODUCTEURS DE PAYS, ou qu'ils soient des spécialités régionales hors SIQO, sont tous regroupés pour la présentation, la dégustation et la vente.



Cette initiative nécessite une coordination minutieuse. La CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE D'OCCITANIE, en collaboration avec les treize Chambres Départementales, assure la gestion des démarches collectives des produits fermiers. L'IRQUALIM, quant à elle, effectue une sélection rigoureuse des exposants, en se basant notamment sur la liste des produits SUD DE France. Cette année, compte tenu du mélange des catégories, nous sollicitons nos partenaires pour nous fournir la liste et les coordonnées de leurs adhérents respectifs, en tenant compte des critères spécifiques des produits et spécialités admissibles dans cet espace polyvalent.



Ce processus de coordination, effectué par l'IRQUALIM entre avril et juin 2024, vise à actualiser la liste de toutes les entreprises agroalimentaires d'Occitanie (à l'exclusion des productions SIQO) répondant aux critères d'admission. Une fois cette étape de recensement terminée, l'IRQUALIM transmet tous les fichiers des exposants potentiels (producteurs, entreprises, collectives) à la Région Occitanie pour l'envoi du dossier de prospection, cette année via leur plateforme d'envoi.



6-2 Réception, enregistrement et validation des demandes d'admission

Les demandes d'admission sont réceptionnées par l'IRQUALIM au fur et à mesure de leur arrivée via la plateforme de la région. Pour chacun des exposants, l'IRQUALIM vérifie si la liste exhaustive des produits proposés à la présentation et à la vente est conforme à la nomenclature des produits alimentaires admis sur le Salon. Chaque candidat reçoit un courriel de l'IRQUALIM, lui confirmant que sa demande de participation est enregistrée avec une liste exhaustive des produits autorisés à la présentation et à la vente.

Ces différentes étapes de prospection et de validation permettent d'enregistrer la participation effective de 225 exposants dont 148 « Sud de France » (soit 66 % des exposants).

ARTS DE LA TABLE	SDF	SICO	BIO	BAF	Ariège (09)	Aude (11)	Aveyron (12)	Gard (30)	Haute Garonne (31)	Gers (32)	Hérault (34)	Lot (46)	Lozère (48)	Haute Pyrénées (65)	Pyrénées Orientales (66)	Tarn (81)	Tarn et Garonne (82)	Traurnau de comarques	13	64	47	87
AUTRE	4	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BIÈRES	12	3	3	-	-	-	2	4	4	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TSANE - CAFÉ - THE	4	2	2	-	-	1	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CHAMPIGNONS-TRUFFES	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CÉRÉALES - PÂTES	7	5	5	-	-	-	4	4	3	4	1	4	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-
FRUITS-LEGUMES	26	14	20	-	-	-	3	2	4	5	1	4	1	1	-	2	4	-	-	-	-	-
GLACES	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
HUILES - VINAIGRES	3	7	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
BOISSON SOFT	6	5	4	-	-	2	-	2	-	4	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-
LIQUEURS - EAUX DE VIE - APERITIFS	12	11	2	-	-	2	2	-	-	1	1	2	-	-	1	1	1	-	-	-	-	-
MIEL	10	8	2	-	-	1	-	1	1	1	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-
PAIN	3	2	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
PRODUITS SUCRES	16	13	3	-	-	-	2	-	3	3	1	2	-	-	-	3	4	-	-	-	-	-
CRUSTACÉS-POISSONS	6	3	-	-	-	1	-	-	-	-	3	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-
PRODUITS LAITIERS	18	11	12	-	-	-	8	-	4	-	-	2	-	1	-	1	1	-	-	-	-	-
SALAISONS	10	7	4	-	-	3	-	-	1	1	-	1	-	2	-	1	-	-	-	-	-	-
PRODUITS SALES	5	3	1	-	-	-	-	-	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SSEL	2	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
SPRITIQUE	2	2	2	-	-	1	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VIANDES	11	7	8	-	-	-	3	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-
VINS	32	15	32	-	-	-	-	3	4	4	8	3	-	-	4	3	-	-	-	-	-	-
VINS - ARMAĞNAC	14	10	13	-	-	5	-	-	4	4	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VINS - BORDEAUX	18	5	19	-	-	-	-	-	4	4	4	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
VINAIGRES	15	11	10	-	-	-	-	-	2	5	-	4	-	2	-	-	1	-	-	-	-	-
VOAULTES/PAIN PERLES	225	148	134	-	17	20	23	10	29	37	22	21	1	7	6	17	11	13	1	1	1	1

6-3 Vérification des plans et devis rattachés à l'implantation des six villages

L'IRQUALIM collabore étroitement avec le scénographe pour organiser l'emplacement de chaque exposant, en se basant sur la disposition générale du hall qu'il a élaborée. Cette coopération vise à optimiser l'utilisation de l'espace et la fluidité des déplacements dès l'attribution des emplacements individuels. Toutes les informations relatives à ces emplacements, y compris les coordonnées précises, sont transmises aux exposants, réduisant ainsi les risques de contestations ou de revendications.

Ensuite, l'IRQUALIM identifie les besoins spécifiques de chaque exposant en termes d'aménagement et d'équipement pour leur emplacement. L'IRQUALIM envoie à chaque exposant un dossier technique standard par e-mail, leur permettant de préciser leurs exigences en mobilier, en branchements électriques spécifiques, en équipements de réfrigération, de cuisson, ainsi que d'autres prestations diverses telles que les terminaux de paiement électronique, les invitations, les places de parking, ou encore les indications sur les points de vente dans l'agglomération toulousaine.

Une fois que les exposants ont retourné leur dossier technique en précisant leurs éventuelles modifications, l'IRQUALIM communique ces ajustements à l'agenceur, avec validation préalable du scénographe si nécessaire. Ce même processus est également appliqué aux devis pour toutes les autres commandes de prestations techniques telles que le texte sous-enseignes, le mobilier, le matériel de réfrigération, le matériel de cuisson, les branchements électriques, et autres.

Une fois que les exposants ont validé toutes ces informations, l'IRQUALIM les transmet à la Région d'Occitanie pour passer les commandes définitives auprès des fournisseurs ou des prestataires agréés.



6-4 Préparation, coordination, suivi de l'installation et du démontage de la zone exposition-vente

Sur le site même, l'IRQUALIM est activement impliquée pendant la phase de montage, du mardi 10 au jeudi 12 décembre. Le personnel dédié de l'IRQUALIM assure la liaison entre les demandes des exposants et les différents prestataires intervenant sur le chantier, tels que Toulouse Expo, l'agenceur, le scénographe, ainsi que les fournisseurs de mobilier et de matériel. Au cours de l'avancement du chantier et de l'arrivée des exposants, l'IRQUALIM identifie les éventuels problèmes d'agencement ou de livraison de mobilier, vérifie les textes et les emplacements de toutes les sous-enseignes des exposants, et veille à ce que tout soit rectifié dans les délais impartis. Lors du démontage, qui se déroule durant la soirée du dimanche 15 et la journée du lundi 16, le personnel de l'IRQUALIM est à nouveau mobilisé pour évacuer le chantier dans les délais convenus. Cela comprend la récupération des différents supports de publicité sur le lieu de vente (PLV), la collecte des consommables et de la documentation non utilisée, ainsi que la restitution des équipements et matériels en location.

6-5 Signalétique du hall marchand

L'IRQUALIM a procédé à la vérification de tous les panneaux de signalétique des exposants présents dans le hall marchand. Cette vérification incluait la conformité de la dénomination de l'entreprise ainsi que les logos SIQO, Sud de France Origine, Sud de France Bio et Sud de France. De plus, une relecture du catalogue exposant a été effectuée afin de s'assurer de la concordance entre le nom des exposants, leur numéro de stand et la signalétique installée sur leur stand.

6-6 Accueil des exposants des espaces des marchés :

L'IRQUALIM assure l'accueil de tous les exposants sur le site, pendant toute la période de montage, d'installation, et tout au long de la tenue du salon. Sur cet espace dédié, les exposants peuvent signaler au personnel de l'IRQUALIM tout problème technique ou logistique éventuel, obtenir des informations pratiques, et récupérer les supports promotionnels spécifiques au salon tels que les poches, les porte-badges, et les catalogues.

Il est à noter que cet emplacement sert également de point d'information pour les visiteurs. En complément du stand d'accueil de la Région Occitanie et des autres stands d'information gérés directement par des filières, il met à disposition des documents promotionnels spécifiques aux différentes activités de l'IRQUALIM, tels que la carte et la brochure des produits SIQO, ainsi que des livrets de recettes.



3.2 - Talents de demain

Face aux défis croissants du vieillissement des acteurs des filières – agriculteurs, artisans, transformateurs et de leurs salariés, l'IRQUALIM renforce en 2024 sa stratégie de valorisation des produits sous SIQO en mettant l'accent sur une approche pédagogique et collective, afin d'inciter les jeunes à s'investir dans ces filières ou dans les métiers de bouche au sens large. Convaincu que la sensibilisation des futurs prescripteurs est un levier essentiel pour assurer la reconnaissance et le développement des démarches qualité, l'Institut a structuré ses actions autour de l'opération "Talents de demain".

L'objectif est clair : transmettre aux jeunes en formation et aux professionnels de demain une meilleure compréhension de la valeur ajoutée des produits sous SIQO. En 2024, plusieurs actions concrètes sont mises en place dans cette dynamique, confirmant leur pertinence auprès des membres de l'IRQUALIM et des acteurs de la formation. Cette démarche s'inscrit dans une volonté à long terme d'ancrer les produits sous SIQO dans les pratiques des futurs artisans, cuisiniers, bouchers et prescripteurs de l'alimentation.

Les interventions se sont principalement concentrées sur les établissements de formation professionnelle, avec des outils et événements adaptés aux attentes des enseignants et des élèves. Cette approche, initiée en 2024, sera poursuivie et développée dans les années à venir, afin de renforcer encore davantage la connaissance et l'usage des produits sous SIQO auprès des générations futures.

3.2.3. Dîners dans les lycées hôteliers d'Occitanie

Les lycées spécialisés en hôtellerie et restauration sont des lieux d'apprentissage et d'innovation. Organiser des repas thématiques axés sur la consommation responsable dans ces établissements permet de sensibiliser une jeune génération de futurs professionnels tout en impliquant les consommateurs participants.

Ces dîners poursuivent plusieurs objectifs :

- Développer des partenariats privilégiés avec les lycées, centres de formation et leurs équipes enseignantes.
- Permettre aux élèves et apprentis de travailler avec des produits d'exception.
- Mettre en valeur les produits et le savoir-faire des élèves auprès d'un public averti.
- Offrir aux filières l'opportunité de présenter leurs produits et d'échanger avec les convives.

En amont, des interventions en classe sont proposées, à la demande des enseignants, pour présenter les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), parfois en collaboration avec des professionnels. Nous fournissons également des supports pédagogiques et facilitons l'organisation de visites sur demande. Ces dîners sont relayés en stories sur nos réseaux sociaux, contribuant à animer notre communauté et celles de nos filières.



Date	Etablissements	Produits mis en avant	Nombre	Spécificités
1er février 2024	Lycée Hôtelier de Toulouse	Foie gras IGP Sud-Ouest Rocamadour AOP Noix du Périgord AOP Noir de Bigorre AOP Pruneaux d'Agen IGP Ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP Châtaigne des Cévennes AOP Floc de Gascogne AOP Riz de Camargue IGP Vins AOP/IGP d'Occitanie	45 personnes	Les producteurs présents : -Nicolas Boutier : ail rose de Lautrec -Jean Julien Durand : Noir de Bigorre -Benoit Bonizzoni : Rocamadour
7 février 2024	Lycée Renée-Bonnet Toulouse	Oignons doux des Cévennes AOP, Noir de Bigorre AOP Volailles fermières du Gers Label Rouge/IGP Noix du Périgord AOP Miel des Cévennes IGP Armagnac AOC Vins AOP/IGP du Sud-Ouest	51	Mise en avant des vins AOP/IGP du Sud-Ouest avec explications et conseils sur les accords mets/vins donnés par Robert Desbureaux, sommelier formateur
19 novembre 2024	Lycée Hôtelier de Toulouse	Cochon noir de bigorre AOP Tomme des Pyrénées IGP, Lucques du Languedoc AOP Vins IGP/AOP d'Occitanie	50	Les producteurs présents : -Samuel Bazergue : Tomme des Pyrénées. Au cours de ce dîner la tomme des Pyrénées IGP a été mise à l'honneur de l'entrée jusqu'au plateau de fromages ou les invités ont dégusté des tommes des Pyrénées avec des laits et des affinages différents. -Jean Bernard Gieules : Olives de Lucques
28 novembre 2024	Lycée Professionnel Voltaire de Nîmes NOUVEAU	Pélaridon AOP Miel des Cévennes IGP, Oignons doux des Cévennes AOP, Thon rouge de ligne « Pêche Durable » haricots tarbais Label Rouge/IGP Taureau de Camargue AOP Riz de Camargue IGP Chataignes Des Cévennes AOP Vins servis : AOP Muscat de Lunel IGP Vin de Pays d'Oc, AOP Languedoc Sommières AOP Limoux Méthode Ancestrale	40	La productrice présente : -Claire Mailhan : taureau de Camargue
4 décembre 2024	Lycée Hôtelier de Toulouse	Ail rose de Lautrec Label Rouge/IGP Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge/IGP Noix du Périgord AOP Haricots Tarbais Label Rouge/IGP Vins IGP/AOP d'Occitanie	50	Le producteur présent : -Roland SARRABAYROUSE

Continuer à organiser ces repas mettant en valeur des produits locaux, de saison et sous signe de qualité s'inscrit pleinement dans notre opération « Talents de demain ». Ces repas offrent aux élèves un exemple concret des enjeux et des avantages d'une alimentation durable, tout en leur faisant découvrir la richesse des produits sous SIQO d'Occitanie. Ils sauront non seulement les inclure dans leur pratique mais également en assurer la promotion auprès de leurs clients.

3.2.2 - Les supports pédagogiques

- **Affiche produit**

Fin 2023, la tome fraîche de l'Aubrac obtient la reconnaissance IGP. Nous concevons une affiche s'inscrivant dans la continuité du travail réalisé en 2017. Elle répond à l'objectif de valoriser le produit et son terroir, tout en créant un effet de collection grâce à un graphisme harmonisé, un angle de prise de vue spécifique, des couleurs de fond cohérentes et une signature commune : « La culture d'un goût inimitable ». Cette nouvelle affiche vient enrichir la collection dédiée aux produits SIQO d'Occitanie.



- **Carte des produits SIQO d'Occitanie modernisée**

La carte des produits SIQO d'Occitanie est un des principaux outils de communication de l'IRQUALIM, notamment lors des salons. Elle est actualisée pour intégrer les nouveaux produits tout en adoptant un design plus moderne et attrayant, tout en préservant sa fonctionnalité.

Les couleurs et le graphisme sont repensés pour la rendre visuellement plus attractive, en accord avec les tendances actuelles. Afin de mettre en avant le lien entre nos produits, l'histoire et la culture de la région, chaque département est désormais illustré par un lieu touristique emblématique, facilitant ainsi l'orientation des utilisateurs, lorsqu'elle est déployée sur un support de taille suffisant (stand au Salon de l'Agriculture à Paris ou au Salon Régional de l'Agriculture).

- **Le parcours digital pédagogique des viandes et salaisons sous SIQO d'Occitanie**



L'IRQUALIM initie en 2024 la création d'un parcours digital pédagogique consacré aux filières viandes et salaisons sous SIQO d'Occitanie. Ce projet a pour vocation de sensibiliser les élèves en formation aux métiers de bouche, ainsi que leurs enseignants, à la richesse et aux spécificités des démarches qualité dans ces filières.

L'objectif de ce parcours est double :

- Valoriser les filières et les métiers associés, en expliquant leur importance économique, environnementale et gastronomique.
- Attirer les jeunes vers ces professions en leur offrant une approche ludique et interactive, adaptée aux nouveaux usages numériques.

Le parcours digital est en cours de finalisation et s'articule autour de plusieurs modules interactifs, permettant aux apprenants de découvrir :

- Les filières viandes et salaisons sous SIQO d'Occitanie et leur impact sur l'agriculture régionale.
- Les métiers qui y sont liés, en mettant en avant les savoir-faire et opportunités professionnelles.
- Des contenus pédagogiques adaptés, avec des vidéos, animations et jeux interactifs favorisant une approche dynamique et engageante.

Ce projet s'inscrit dans une démarche à long terme, visant à doter les établissements de formation d'un outil innovant et accessible, afin de renforcer l'attrait des jeunes générations pour les métiers de la filière viande et salaison sous SIQO. S'il donne satisfaction, d'autres secteurs seront ainsi mis en avant.



- **Guide des produits sous SIQO d'Occitanie**

Sur le même modèle, l'IRQUALIM a entamé fin 2024 la refonte et l'actualisation du guide des produits sous SIQO d'Occitanie. Cette version enrichie suivra la même approche pédagogique, avec :

- Une introduction détaillée sur l'agriculture régionale, les SIQO et leur rôle, ainsi que les caractéristiques des différentes filières.
- Des fiches spécifiques par produit, mettant en avant leur origine, leur mode de production et leur particularité.
- Une section pédagogique similaire à celle du guide des vins, adaptée aux autres filières agroalimentaires.

Ce guide, toujours en cours d'élaboration, poursuivra son développement en 2025, avec une attention particulière portée aux filières viandes et salaisons, afin de répondre aux besoins des jeunes en formation boucherie. Ces deux outils digitaux, conçus pour être évolutifs et accessibles, s'inscrivent dans la démarche de l'IRQUALIM visant à mieux faire connaître les produits sous SIQO et à faciliter leur transmission auprès des futurs professionnels et des prescripteurs.

3.2.4 Podcasts et vidéos pédagogiques

- **Série de podcasts pédagogiques sur les produits sous SIQO d'Occitanie**

Dans le cadre de sa mission de valorisation des produits sous Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), l'IRQUALIM développe une série de dix podcasts pédagogiques, diffusés à partir de septembre 2024 à raison d'un épisode par mois. Ce projet vise à sensibiliser divers publics à la richesse et aux spécificités des produits sous SIQO d'Occitanie.

Cibles

Les podcasts sont conçus pour s'adresser en priorité :

- Aux élèves et enseignants des lycées professionnels et centres de formation des métiers de bouche, futurs prescripteurs de ces produits.
- Aux professionnels de la restauration et des commerces de détail, pour leur fournir des clés de compréhension et des arguments en faveur des produits sous SIQO.
- Au grand public, afin de mieux faire connaître la diversité et la valeur des produits d'Occitanie.

Objectifs

- Informer sur le rôle et l'importance des SIQO dans la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires.
- Promouvoir les démarches qualité et les engagements des filières sous SIQO en matière de traçabilité, de durabilité et de savoir-faire.
- Fournir des contenus pédagogiques accessibles, utilisables dans le cadre des formations professionnelles.
- Encourager la consommation responsable en expliquant les garanties offertes par ces labels.

Thématiques des épisodes

Les sujets abordés reprennent les propositions de l'agence CDigital, sélectionnée pour la réalisation de cette série de podcasts :

1. Les SIQO, c'est quoi ? Introduction aux labels de qualité et explication de leur rôle.
2. Pourquoi choisir un produit sous SIQO ? Avantages pour la santé, l'environnement et l'économie locale.
3. L'obtention d'un SIQO, un parcours exigeant : Les étapes et les contrôles garantissant la qualité.
4. Le commerce équitable commence aussi en Occitanie : Impact des démarches SIQO sur l'économie locale.
5. La force du collectif : Témoignage d'un producteur sur l'intérêt de faire partie d'une filière sous SIQO.
6. L'agriculture durable, ce n'est pas du blabla : Focus sur les pratiques respectueuses de l'environnement.
7. Non aux contrefaçons ! Comment les SIQO protègent les consommateurs et les producteurs contre les usurpations.

8. Les SIQO et le prix des produits : Impact des démarches qualité sur le prix et la rémunération des producteurs.

9. Les tendances de consommation et les SIQO : Adaptation des produits sous SIQO aux attentes des consommateurs.

10. L'avenir des SIQO en Occitanie : Perspectives et défis pour les filières labellisées.

Promotion et diffusion

Afin d'optimiser la visibilité de ces podcasts, l'agence CDigital produit quatre vidéos promotionnelles par épisode (soit un total de 40 vidéos) destinées aux réseaux sociaux d'IRQUALIM. Ces courtes vidéos permettent d'attirer l'attention sur les thématiques abordées et d'encourager l'écoute des épisodes.

Ils sont intégrés aux outils mis à disposition des enseignants en Lycée Agricole et en Lycée Hôtelier pour présenter les SIQO, les filières et les métiers aux jeunes.

3.2.5 Valorisation des métiers et renouvellement des générations

- Participation de l'IRQUALIM au projet ATTIREDEL

Dans un contexte où le renouvellement des actifs agricoles constitue un enjeu majeur, le projet ATTIREDEL (Attirer et accompagner dans les métiers de l'élevage) vise à fédérer les acteurs du développement agricole, de l'enseignement et de l'orientation pour promouvoir les métiers de l'élevage. Piloté par les Chambres d'Agriculture de Bretagne, d'Occitanie et de Normandie, ce programme a pour objectif de renforcer l'attractivité des métiers du secteur, tout en accompagnant les employeurs et futurs installés vers des systèmes plus durables et viables.

L'IRQUALIM prend part au Comité de Pilotage élargi du projet, qui débouche en décembre 2024 et réunit plus de 50 participants issus des filières d'élevage, de l'enseignement agricole et des structures d'accompagnement à l'installation. Ce comité permet de :

- Présenter un état des lieux des actions de promotion des métiers de l'élevage déjà mises en œuvre.
- Partager les initiatives déployées pour améliorer la qualité de vie au travail des salariés et renforcer l'accompagnement à l'installation.
- Échanger sur la capitalisation des outils existants afin d'encourager leur transfert et leur démultiplication sur les territoires.

Parmi les axes de travail structurants, plusieurs outils sont mis en avant, notamment un répertoire des actions de promotion des métiers de l'élevage, un e-magazine dédié aux professionnels pour communiquer sur leurs métiers, ainsi que des initiatives immersives comme le développement d'escape games et la mise en place d'ambassadeurs métiers dans les établissements scolaires.

L'IRQUALIM, en tant qu'acteur engagé dans la valorisation des produits sous SIQO et des métiers qui y sont liés, contribue à ces réflexions stratégiques pour renforcer la reconnaissance des professions de l'élevage de la Région et favoriser le renouvellement des générations au sein des filières de qualité.

3.3. Occitanie, objectif 2024

Le projet « Occitanie, objectif 2024 » s'inscrit pleinement dans notre initiative « Talents de demain ». Il propose une approche innovante pour promouvoir une alimentation saine et responsable tout en valorisant les richesses de l'Occitanie. En associant expertise culinaire et besoins des sportifs, ce projet se positionne comme un acteur clé des événements sportifs régionaux, alliant tradition, sport et gastronomie.

Lancé en 2023, ce projet prévoyait la création d'un restaurant éphémère sous forme de food truck dédié à la cuisine sportive d'Occitanie. Ce camion avait pour mission d'assurer la restauration lors des événements sportifs en Occitanie, avec l'objectif ultime de rejoindre le village olympique et paralympique de Paris 2024.

Face au refus des organisateurs pour intégrer le village olympique, nous avons recentré nos efforts sur les lieux de passage de la flamme olympique, notamment à Font-Romeu, un site stratégique pour la préparation physique des athlètes. Cependant, après de nombreuses discussions et échanges avec les différents partenaires, le lycée professionnel Renée Bonnet, impliqué dans le projet, a décidé de suspendre sa participation. Les contraintes techniques et logistiques s'avéraient trop importantes pour le lycée et ses élèves, rendant la réalisation de cet événement très compliquée.

3.4. « Découverte des saveurs d'excellence d'Occitanie »

3.4.1 Cadeaux de bienvenue dans les hôtels 4*

L'IRQUALIM a lancé en 2024 une opération innovante visant à promouvoir les produits sous SIQO d'Occitanie auprès des clients d'hôtels haut de gamme. Cette action s'inscrit dans la volonté de valoriser le patrimoine gastronomique régional tout en renforçant l'image de l'Occitanie comme destination d'excellence en matière de gastronomie et de savoir-faire local.

Cibles et objectifs

L'initiative avait pour ambition de toucher deux publics spécifiques :

Les clients des hôtels 4 étoiles et plus, en leur offrant une expérience gustative immersive dès leur arrivée, avec un coffret composé de trois produits sous SIQO emblématiques du département du Gard.

Les hôteliers, qui avaient l'opportunité d'enrichir leur offre en valorisant des produits de qualité et en renforçant leur lien avec le terroir local.



Les objectifs sont :

1. Faire découvrir des produits d'exception aux touristes, leur permettant ainsi d'explorer l'Occitanie à travers ses productions agricoles et agroalimentaires.
2. Encourager les circuits courts et soutenir les filières locales, en incitant les clients à prolonger leur expérience en achetant ces produits ou en visitant les producteurs.

Les coffrets, conçus avec un packaging soigné, incluent également une brochure digitale accessible via QR Code, présentant les filières et les caractéristiques des produits offerts.

Bilan de l'opération

Si l'initiative rencontre un intérêt marqué, la mise en œuvre nécessite des ajustements face à certaines difficultés rencontrées :

- Un calendrier peu favorable : La distribution des box étant prévue fin octobre, plusieurs établissements allaient fermer leurs portes pour la saison hivernale.
- Une réception prudente des hôteliers : Certains partenaires potentiels ont exprimé des réticences face à une offre gratuite, ce qui a demandé un travail de pédagogie pour les rassurer sur la légitimité du projet.

Face à ces défis, une solution alternative a été mise en place en partenariat avec l'équipe communication du Pont du Gard. Les coffrets restants ont été distribués lors d'un colloque d'une entreprise locale, permettant ainsi d'élargir la portée du projet.

Retours et perspectives

Les retours ont été très positifs :

- Les clients des hôtels ont particulièrement apprécié la démarche, soulignant la qualité et la diversité des produits offerts.
- Les habitants du Gard, bénéficiaires des box lors du colloque, ont vu ces coffrets comme un véritable "objet identitaire", reflétant l'attachement à leur terroir et mettant en avant des produits qu'ils redécouvraient avec fierté.
- Les hôteliers ayant participé à l'opération se sont montrés ravis de cette initiative, fiers d'offrir une box "sur mesure" valorisant leur département. Cette démarche leur a permis non seulement de promouvoir le territoire, mais aussi de redécouvrir eux-mêmes les filières qualité locales et d'envisager d'intégrer ces produits emblématiques du Gard à leur carte.

Grâce à cette expérience concluante, une reconduction du projet est envisagée en 2025, en adaptant le calendrier de distribution et en optimisant la communication auprès des établissements hôteliers pour favoriser leur adhésion dès l'amont du projet.

3.4.2 Rencontres gustatives sur le territoire

- **Le pique-nique des produits d'excellence au Seuil de Naurouze (11) le 15 septembre 2024**

Pour sa 8ème édition, le pique-nique des produits d'excellence d'Occitanie, événement incontournable pour cette communauté de gourmands engagés, se déroule au Seuil de Naurouze, situé à la frontière entre la Haute-Garonne et l'Aude. Ce site stratégique est crucial pour le fonctionnement et l'approvisionnement en eau du canal du Midi. Situé au point culminant du canal, il marque la ligne de partage des eaux. Encadré par l'écluse de l'Océan et l'écluse de la Méditerranée, ce site stratégique permet aux eaux acheminées par la Rigole de la Plaine de se répartir entre les deux versants. Ce lieu emblématique est essentiel pour comprendre l'histoire, la technique et l'architecture du canal du Midi. Les Voies Navigables de France, l'Office du tourisme de Castelnaudary, la mairie et l'Association Patrimoine et Culture de Montferrand, partenaires de cet événement, nous aident à mettre en lumière ce site chargé d'histoire.



Avec 800 convives participants, cet événement se veut chaleureux, convivial, culturel et pédagogique.

Initialement prévu le dimanche 7 juillet, cet événement doit être reporté en raison du second tour des élections législatives, annoncé tardivement et se tenant à la même date. L'IRQUALIM reprogramme le pique-nique à la rentrée, le dimanche 15 septembre.

Ce changement de date bouleverse les programmations initiales ainsi que la sélection des produits présents. Par exemple, en raison de la saisonnalité, les abricots rouges du Roussillon et les tomates bio ne sont plus disponibles. En revanche, l'ail rose de Lautrec, l'ail blanc de Lomagne et le chasselas de Moissac sont mis à l'honneur lors de cet événement.

Ainsi, l'offre du pique-nique des produits d'excellence d'Occitanie pour l'année 2024 se compose de :

- Apéritif de bienvenue ou jus de fruits Bio accompagné de Lucques du Languedoc AOP et de cerneaux de Noix du Périgord AOP
- Salaisons (AOP, IGP) : Pétales de Noir de Bigorre, saucisse Lacaune
- Viandes (Label Rouge, IGP) : Une assiette de viandes composée de Boeuf fermier Aubrac, agneau fermier des Pays d'Oc, veau d'Aveyron et du Ségala, veau élevé sous la mère, poulet fermier du Gers.
- Toutes ces viandes sont à déguster accompagnées d'un aligot réalisé avec de la tome fraîche de l'Aubrac (dernier produit de l'Occitanie à avoir obtenu l'IGP en décembre 2023)
- Fromages (AOP, IGP) : Une assiette composée de Bleu des Causses, Laguiole, Pélardon, Rocamadour, Roquefort et Tomme des Pyrénées
- Fruits et légumes (AOP, IGP, Label Rouge, Bio) : Nashis Bio d'Occitanie, melons du Quercy, Chasselas de Moissac, ail blanc de Lomagne confit et soupe à l'ail rose de Lautrec
- Douceurs : tartelette aux noix du Périgord AOP
- Pain
- Vins IGP Pays d'Oc, vins AOP/IGP du Sud-Ouest et vins AOP/IGP du Languedoc



Tous ces produits sont « officiellement bons » et bénéficient d'un signe d'Identification de Qualité et d'Origine. En plus de l'offre de restauration proposée par les producteurs des différentes filières, les participants ont l'opportunité de dialoguer avec eux, d'échanger et d'acheter certains produits.

Cette journée allie gastronomie, détente, pédagogie, tourisme et culture. Ainsi de nombreuses animations sont proposées :

- Animation musicale
- Jeux en bois
- Maquillage pour enfants
- Jeu de l'oie sur le canal du Midi
- Visite guidée de l'Obélisque, du Seuil de Naurouze, du site archéologique

Cet événement se veut également citoyen et solidaire. En participant, chacun soutient activement le projet de replantation du patrimoine arboré du canal du Midi. Pour chaque panier vendu, 2 € sont reversés à Mission Mécénat VNF. Ces fonds permettent d'accélérer les replantations, contribuant à la reconstruction du paysage et à la préservation de la renommée mondiale de la voûte arborée du canal. Le canal du Midi, ouvrage emblématique mais menacé par le chancre coloré — une maladie incurable causée par un champignon microscopique qui détruit les platanes — est au cœur de cette mobilisation.

Durant le pique-nique, la Mission Mécénat VNF présente ses actions visant à préserver ce patrimoine fluvial, notamment le projet de replantation. Les participants peuvent soutenir cette initiative citoyenne en effectuant un don ou en achetant des objets dédiés, contribuant ainsi à sauvegarder ce joyau classé au patrimoine mondial.

- **Afin de faire la promotion de cet événement, un plan média est déployé**

VNF, partenaire du pique-nique, mène préalablement une campagne de communication mettant en avant les différentes actions se déroulant sur le canal du Midi tout au long de l'été. Il est donc naturel, pour assurer une cohérence graphique et thématique, que le pique-nique des produits d'excellence d'Occitanie, organisé en partenariat avec VNF et se déroulant en été sur les berges du canal du Midi, s'intègre dans cette communication, tout en conservant les codes de la Région. Seuls quelques ajustements graphiques spécifiques ont été réalisés afin de mettre en valeur le pique-nique de manière plus distincte.

- Communiqué et dossier de presse
- Partenariat avec France Bleu Occitanie
 - 2 vagues de diffusion : 31 spots de 20sec du 26 août au 1er septembre et 31 spots de 20 sec du 8 au 14 septembre
 - Jeu à l'antenne pour faire gagner des paniers pique-nique
 - Interview de producteurs
- Presse quotidienne régionale
 - Dépêche du Midi Haute-Garonne : 7 parutions en premium (27/08, 28/08, 02/09, 04/09, 06/09, 10/09, 12/09)
 - Midi Libre/Dépêche du Midi/L'Indépendant Aude : 04/09
- Presse toulousaine : ToulouseScope
- Web : article dédié (27 août)
- Réseaux sociaux : campagne Méta (du 27 août au 3 septembre) + relais story (27 août)
- Newsletter : relais (3 septembre)
- Réseaux sociaux :

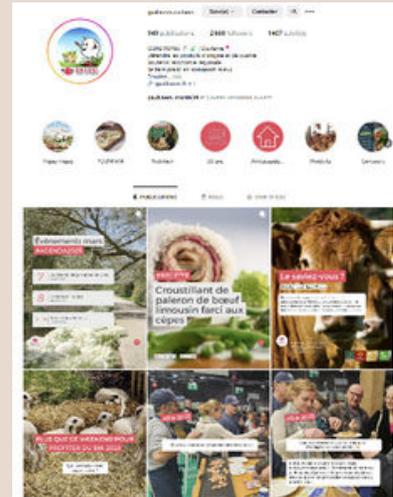
Dans le cadre du Pique-Nique des produits d'excellence d'Occitanie, une semaine spéciale est lancée sur nos réseaux sociaux pour promouvoir l'événement. Nous diffusons des visuels mettant en avant le pique-nique, suivis d'une vidéo teaser pour susciter l'intérêt et donner un aperçu de l'événement à venir. Pendant le pique-nique, des stories sont publiées en temps réel pour partager l'ambiance et les moments clés de l'événement. Suite à l'évènement, une vidéo rétrospective est mise en ligne pour revenir sur les temps forts de la journée. Cette approche génère environ 200 interactions et suscite des retours positifs de la part des participants et abonnés, confirmant l'intérêt et l'engagement autour de l'événement.

Cet événement réunit 800 participants. Une enquête de satisfaction est diffusée à l'ensemble des participants, et nous avons enregistré un taux de retour de 35%. À l'image des précédents pique-niques, la satisfaction globale est au rendez-vous : 99% des répondants exprime leur volonté de se déplacer pour le pique-nique de 2025.



3.5 Création – Diffusion de contenus thématiques et animation de la communauté des Qualivores

Dans le cadre de sa mission de sensibilisation du grand public et de valorisation des produits sous SIQO d'Occitanie, l'IRQUALIM poursuit en 2024 une stratégie de création et de diffusion de contenus pédagogiques, engageants et accessibles, à destination des consommateurs avertis et des futurs prescripteurs.



Ces contenus sont déployés à travers plusieurs canaux :

- Les réseaux sociaux et newsletters des Qualivores, pour fédérer une communauté engagée autour des produits d'origine certifiée,
- Le site internet des Qualivores, espace de référence et d'archivage de contenus,
- Et une série de vidéos thématiques, travaillées à partir de fin 2024 pour mettre en scène les produits sous SIQO dans un cadre convivial, afin d'en renforcer l'appropriation par le public.

3.5.1 Animation des réseaux sociaux des Qualivores

En 2024, la stratégie de communication déployée sur les comptes Instagram et Facebook des Qualivores d'Occitanie poursuit une dynamique pédagogique et engageante, centrée sur la valorisation des produits sous SIQO auprès du grand public. Fidèle à l'approche adoptée les années précédentes, la ligne éditoriale met l'accent sur la saisonnalité, la proximité, l'origine et le savoir-faire à travers des formats variés et adaptés à chaque plateforme.

Les contenus publiés incluent :

- Des visuels explicatifs et carrousels pédagogiques, destinés à mieux faire connaître les produits sous SIQO, leurs caractéristiques, leur origine, ou leur mode de production.
- Des extraits vidéos issus de la série de podcasts IRQUALIM, relayés de manière rythmée pour maintenir l'attention et favoriser les partages.
- Des publications autour des temps forts de l'année, notamment les grands événements comme le Salon International de l'Agriculture ou le Salon REGAL, valorisant l'implication des filières et de la communauté.

Un travail régulier d'analyse des performances (portée, engagement, interactions) permet d'ajuster le ton et les formats selon les retours observés, avec pour objectif d'augmenter la visibilité et de renforcer l'engagement de la communauté des Qualivores.

3.5.2 Newsletter des Qualivores

La newsletter mensuelle dédiée à la communauté des Qualivores rassemble désormais près de 9 000 abonnés. Elle conserve en 2024 son format éditorial structuré et thématique, contribuant à tisser un lien de proximité fort avec les consom'acteurs de la région.

Chaque mois, un produit sous SIQO et une cuvée d'un des bassins viticoles sont mis à l'honneur, avec des contenus associant pédagogie, inspiration culinaire et valorisation des producteurs. Cette approche éditoriale a été renforcée par :

Une rubrique agenda, relayant les événements publics et partenariaux (repas en lycées, animations territoriales, salons...).

Des e-mailings ciblés pour mobiliser les abonnés sur certaines actions fortes de l'année : lancement du podcast, mise en place des box dans les hôtels 4*, ou encore promotion de nouveaux contenus pédagogiques.

Grâce à cette stratégie combinant régularité et personnalisation des messages, le taux d'ouverture des newsletters a continué de progresser sur l'année 2024, signe d'un intérêt croissant pour les contenus proposés et d'une audience engagée.

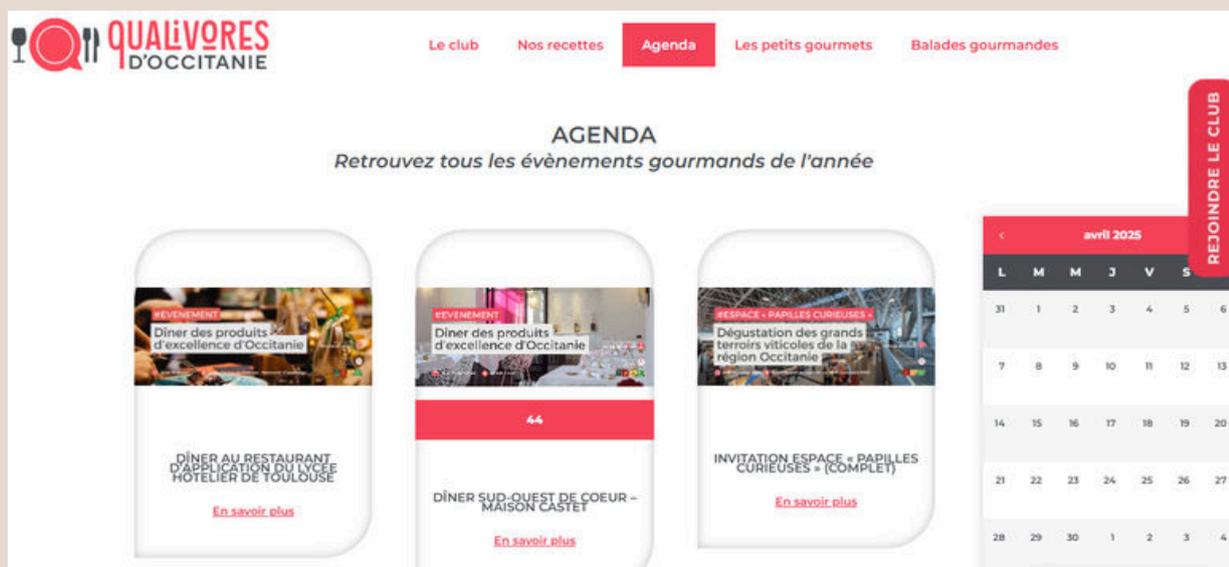


3.5.3 Site internet des Qualivores

Le site internet des Qualivores d'Occitanie joue un rôle de plateforme relais pour valoriser les actions de l'IRQUALIM auprès du grand public. Pensé comme un prolongement naturel de la stratégie éditoriale menée sur les réseaux sociaux et dans la newsletter, il offre un accès simplifié et permanent aux contenus diffusés sur d'autres canaux. En 2024, l'équipe en charge du digital veille à maintenir le site à jour, en y intégrant :

- Les fiches recettes régulièrement mises en avant dans les newsletters.
- Les informations pratiques sur les événements régionaux liés à la promotion des produits sous SIQO.

Ce canal, bien que moins interactif que les réseaux sociaux, constitue un socle d'information pérenne, garantissant l'accessibilité des contenus produits tout au long de l'année et participant à l'ancrage numérique de la communauté des Qualivores.



3.5.4 Opérations "Recettes collaboratives" – Valorisation culinaire des produits sous SIQO

En 2024, l'IRQUALIM s'engage en faveur de la promotion des produits sous SIQO d'Occitanie à travers deux opérations complémentaires de création de contenus culinaires. L'objectif est de permettre aux filières de valoriser leurs produits via des recettes accessibles, inspirantes, et adaptées à des publics variés, diffusées en ligne sous un format collaboratif avec des créateurs de contenus spécialisés.

- **Opération "Du Bruit dans les Recettes" – Une audience nationale, des recettes de saison**

Cette campagne, portée avec la structure « Du Bruit dans les Recettes » (DBDLR), s'adresse à une audience nationale, friande de contenus culinaires de qualité diffusés sur les réseaux sociaux. Les recettes, conçues en lien étroit avec les filières, font l'objet de tournages professionnels et d'une diffusion étalée de septembre à décembre 2024. Cette action s'inscrit à la suite de celle menée avec le même prestataire en 2023.

Produits participants :

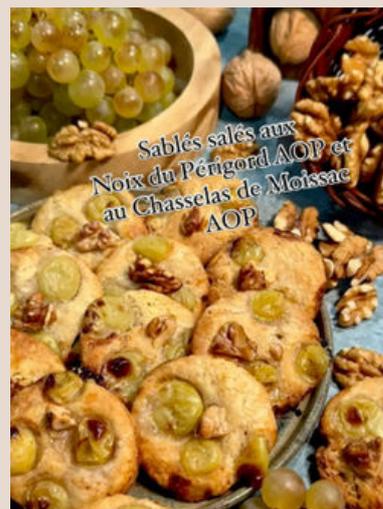
- Rocamadour AOP
- Oignon doux des Cévennes AOP
- Picholine de Nîmes AOP
- Veau d'Aveyron et du Ségala IGP – Label Rouge
- Chasselas de Moissac AOP
- Tomme des Pyrénées IGP
- Ail blanc de Lomagne IGP
- Volaille fermière du Gers Label Rouge



Chaque produit est mis en avant dans plusieurs recettes de saison (tajines, soupes, plats mijotés, recettes festives...), avec un soin particulier apporté à la visibilité des mentions SIQO et à la mise en scène des produits bruts.

• Opération “Mams Cook” – Une influenceuse régionale au service du lien parents-enfants

En parallèle, l'IRQUALIM propose aux filières de participer à une opération plus ciblée avec Mams Cook, créatrice de contenu régionale reconnue, habituée à travailler les produits sous SIQO d'Occitanie. Cette collaboration vise à sensibiliser les familles, en s'adressant aux enfants, à une cuisine simple, locale et de qualité. Chaque recette, pensée pour être préparée à quatre mains (parent/enfant), est filmée sous forme de reels dynamiques et ludiques, publiés sur les réseaux de Mams Cook et des filières. L'objectif était de transmettre des valeurs de partage, de transmission et de consommation éclairée.



Produits participants :

- Ail blanc de Lomagne IGP
- Ail violet de Cadours IGP
- Huile d'olive de Nîmes AOP
- Chasselas de Moissac AOP
- Noix du Périgord AOP

Les recettes réalisées incluent notamment des croustillants, des sablés apéritifs et d'autres idées simples et conviviales, mettant en valeur la diversité des produits tout en restant accessibles pour un public familial. Elles ont été diffusées sur la période des vacances scolaires de la Toussaint, en octobre 2024.

3.5.5 Vidéos pédagogiques avec Constance Régnier

Cette action s'inscrit dans une démarche visant à sensibiliser les consommateurs, les professionnels et les futurs prescripteurs aux qualités et spécificités des produits sous SIQO.

Cibles et objectifs

Les vidéos sont conçues pour toucher plusieurs audiences stratégiques :

- Le grand public et les consommateurs soucieux de leur alimentation, en leur fournissant des repères pour mieux comprendre les labels de qualité et d'origine.
- Les professionnels des métiers de bouche, notamment les restaurateurs et commerçants, afin de les aider à valoriser ces produits dans leurs établissements.
- Les jeunes en formation dans les lycées agricoles, les lycées hôteliers et les CFA boucherie, en leur offrant des contenus pédagogiques adaptés à leur apprentissage.

Les objectifs principaux de cette action sont :

- Mettre en avant la diversité et la richesse des produits sous SIQO d'Occitanie, en expliquant leur origine, leur mode de production et leur impact sur l'économie régionale.
- Fournir des arguments pédagogiques et engageants, permettant aux consommateurs et aux prescripteurs de mieux comprendre la valeur ajoutée de ces produits.
- Créer des contenus facilement partageables sur les réseaux sociaux, afin d'élargir la portée du message et de toucher un public plus large.

Déploiement du projet

Après un travail préparatoire approfondi, la série de vidéos se déploie autour d'un concept convivial et attractif. L'idée retenue est de mettre en scène une table dressée avec des produits sous SIQO, dans une ambiance chaleureuse.

Ces vidéos, réalisées en partenariat avec la créatrice de contenu Constance Régnier, mettent en lumière différentes familles de produits sous SIQO, en les replaçant dans leur contexte culinaire et culturel. Chaque vidéo s'articule autour de plusieurs éléments :

- Présentation des produits et de leur origine
- Mise en scène dans un cadre convivial
- Mise en valeur des engagements des filières
- Appel à la découverte des produits sous SIQO

Diffusion et impact

La diffusion de ces vidéos débute en janvier 2025, selon un calendrier éditorial défini en amont pour maximiser leur impact. Les vidéos sont publiées sur les réseaux sociaux de Constance Régnier en mode collaboratif, ainsi que sur les réseaux sociaux de la communauté des Qualivores d'Occitanie.

Grâce à ce format dynamique et accessible, ces contenus permettent d'éveiller l'intérêt du public tout en renforçant la reconnaissance des produits sous SIQO. L'initiative s'inscrit dans une perspective pérenne, avec l'ambition de poursuivre la production de vidéos sur d'autres thématiques en lien avec les attentes des consommateurs et des professionnels.



3.5.6 Participation de l'IRQUALIM à la campagne de communication de l'INAO sur les SIQO

En 2024, l'INAO lance une vaste campagne nationale de communication visant à sensibiliser le grand public aux Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO). Cette initiative s'est déployée à travers plusieurs canaux médiatiques, incluant des vidéos télévisées, des publicités en ligne, des collaborations avec des influenceurs et une animation en magasin. L'IRQUALIM assiste à la réunion de présentation de cette campagne organisée par l'INAO et a pris part à sa diffusion en relayant ses contenus sur ses propres réseaux sociaux. L'objectif de cette participation est de soutenir la visibilité des labels de qualité auprès des consommateurs et de renforcer la reconnaissance des SIQO en Occitanie.

Principaux axes de la campagne :

Cible : Grand public, principalement les 25-45 ans CSP+ urbains, avec une stratégie visant à améliorer la compréhension et la confiance envers les labels.

Supports et médias utilisés :

- Vidéos de 30 secondes diffusées sur Brut.TV et en télévision segmentée.
- Reels avec des influenceurs spécialisés en gastronomie (Bonne Pitance, etc.).
- Publicités presse et affichages en galerie marchande (DOOH).
- Vidéos-recettes sur Jow, mettant en avant l'utilisation des produits sous SIQO dans des plats simples et accessibles.
- Animation en magasin, incluant des stops-rayons et des actions de sensibilisation auprès des consommateurs.

Bilan et impact de la campagne :

- 38 % des sondés reconnaissent au moins un élément de la campagne (vidéo, affichage, influenceur, presse...).
- Une progression de la notoriété des labels, notamment +5 points pour l'AOP et l'IGP, et une meilleure familiarisation avec les labels bio et STG.
- Une augmentation de la confiance dans les produits labellisés, avec une perception renforcée de leur qualité et traçabilité.
- Une forte incitation à la consommation : plus de 8 Français sur 10 ont déclaré être plus attentifs aux labels lors de leurs achats et avoir envie de consommer davantage de produits certifiés.

L'implication de l'IRQUALIM

L'IRQUALIM contribue à la diffusion de cette campagne en relayant les supports de communication de l'INAO sur ses réseaux sociaux lors de la semaine dédiée, début décembre 2024, en mettant en avant les produits d'Occitanie sous SIQO et l'engagement de la Région. Ce travail de valorisation numérique s'inscrit dans une démarche plus large visant à renforcer la reconnaissance des signes de qualité auprès des consommateurs et à encourager leur consommation au quotidien. Grâce à la synergie de cette campagne avec les actions régionales, les SIQO continuent de gagner en visibilité et en crédibilité, tant auprès du grand public que des professionnels du secteur.

• Séminaire IRQUALIM

Les 18 et 19 juin, l'IRQUALIM organise son séminaire à Laguiole pour faire le point à mi-parcours du projet stratégique élaboré en 2022, tout en intégrant les nouveaux membres de l'équipe. Ce rendez-vous a également pour objectif de renforcer l'élan collectif autour du plan d'action et de dynamiser l'esprit d'équipe, indispensable à la continuité et à la réussite de ce projet stratégique. Pour nous aider dans cette réflexion, nous faisons appel à Pierre Christophe Adrian, intervenant qui avait accompagné l'IRQUALIM lors de l'élaboration de son projet stratégique en 2022. Un moment fort de ce séminaire est l'intervention d'André Valadier, co-fondateur de l'IRQUALIM en 1992 et ardent défenseur des SIQO. Il partage avec les nouveaux collaborateurs et les plus anciens les valeurs fondamentales du collectif et sa vision pour l'avenir des démarches SIQO. La deuxième journée est dédiée à la découverte de deux productions emblématiques de l'Aveyron sous SIQO : le Bœuf Aubrac Label Rouge et la production laitière pour coopérative Jeune Montagne.



• Vidéo du rapport d'activités

Le rapport d'activités est le document clé qui présente de manière synthétique et détaillée l'ensemble des actions et des réalisations menées par l'association au cours de l'année. Il constitue à la fois un outil de communication, un document de gestion et un support de transparence envers les adhérents, les partenaires, les financeurs et les parties prenantes. Il est présenté lors de l'Assemblée Générale de l'Association à tous les participants. L'IRQUALIM produit son rapport d'activités sous format papier, mais pour son Assemblée Générale, il est présenté sous forme de vidéo afin de le rendre plus attrayant et impactant. Le défi principal réside dans l'art de résumer, en seulement 15 minutes, le travail d'une année réalisé par une équipe de 10 personnes. Cela exige un important travail de synthèse et de nombreux compromis pour mettre en lumière l'essentiel tout en captant l'attention du public.

LES PRESTATIONS EN PROMOTION ET COMMUNICATION



• Événements « Sud-Ouest de Cœur et les produits d'excellence d'Occitanie »

Dans la continuité des actions « Sud-ouest de cœur et les produits d'excellence d'Occitanie » amorcées en 2023, l'IVSO demande d'organiser de nouveaux repas dans les restaurants ambassadeurs Sud-Ouest de cœur de leur réseau.

L'objectif principal de ces soirées est de promouvoir les vins du Sud-Ouest et de valoriser leur univers gastronomique et territorial, « Sud-Ouest de cœur ». Cette initiative vise, également, à renforcer la synergie entre les Ambassadeurs « Sud-Ouest de cœur » et la communauté des Qualivores de Haute-Garonne, en mettant en lumière les accords entre produits d'excellence d'Occitanie et vins du Sud-Ouest, et en favorisant les interactions directes entre producteurs et consommateurs.

Ces différents repas s'adressent aux passionnés de la gastronomie et des vins du Sud-Ouest, aux amateurs de produits locaux de qualité, et à tous ceux intéressés par la découverte de l'esprit et du terroir du Sud-Ouest.

Contenu de l'action :

- Collaboration et planification : L'IRQUALIM collabore étroitement avec l'Interprofession des vins du Sud-Ouest (IVSO) et les restaurateurs pour organiser des dîners « Sud-Ouest de Cœur » chez des ambassadeurs sélectionnés. Cette collaboration a permis de créer une série d'événements célébrant l'harmonie entre les vins et la gastronomie d'Occitanie.
- Sélection et préparation : À chaque dîner, l'IVSO sélectionne un ambassadeur et intervenait avec des producteurs de vins pour présenter leurs cuvées. Parallèlement, l'IRQUALIM prend contact avec un chef de cuisine pour élaborer un menu à base de produits SIQO d'Occitanie, en adéquation avec les vins choisis par l'IVSO.
- Communication et engagement : Une fois le menu et le choix des vins finalisés, l'IRQUALIM utilise sa base de données Qualivores pour envoyer des e-invitations, gérer les inscriptions et accueillir les participants le jour de l'événement.

Dîners organisés en 2024 :

- LE BON VIVRE à Toulouse : le 5 mars
- L'HOTEL DE France à Auch le 26 avril
- Lycée Sainte-Thérèse à Saint-Gaudens le 6 juin
- MAISON CASTET à Martes Tolosane le 19 décembre

Rôle de l'IRQUALIM :

- Élaboration des soirées en collaboration avec l'IVSO et le restaurateur concerné.
- Recherche et coordination avec les ODG des produits SIQO sélectionnés pour enrichir l'expérience gastronomique des invités.
- Assistance aux restaurateurs pour s'approvisionner en produits SIQO, en cas de besoin.
- Gestion complète de la communication avec la communauté des Qualivores, incluant la rédaction et l'envoi des invitations électroniques, ainsi que la coordination le jour de l'événement.

- *Gestion des réseaux sociaux du Bleu des Causses et de l'Ail Blanc de Lomagne*

Bleu des Causses AOP

Dans le cadre de la convention de partenariat renouvelée en 2024, l'IRQUALIM poursuit la gestion des réseaux sociaux de l'AOP Bleu des Causses, avec pour objectif de renforcer sa notoriété, accroître l'engagement de la communauté et générer du trafic vers le site web dédié à ce fromage emblématique.

La stratégie éditoriale déployée repose sur une approche multiforme, combinant :

- contenus pédagogiques,
- publications participatives,
- conseils pratiques,
- évangélisation produit,
- formats divertissants,
- et contenus générés par les utilisateurs (UGC)

Chaque contenu vise à valoriser l'authenticité, la qualité et l'ancrage territorial du Bleu des Causses, tout en mettant en lumière les producteurs et le terroir des Causses.



En 2024, la ligne éditoriale a conservé un ton convivial et professionnel, avec un rythme régulier de publications sur Facebook et Instagram, ciblant les amateurs de fromage, les gastronomes et particulièrement la génération des millennials. Cette prestation illustre l'aptitude de l'IRQUALIM à mettre en œuvre une communication digitale impactante et cohérente avec les valeurs des SIQO, tout en soutenant activement les producteurs et en valorisant un produit emblématique de son territoire.



Ail blanc de Lomagne IGP

Toujours dans le cadre d'une convention, l'IRQUALIM assure depuis l'été 2023 la gestion des réseaux sociaux de l'IGP Ail Blanc de Lomagne. L'objectif est de développer sa notoriété et de renforcer l'engagement de la communauté, en mettant en lumière son caractère unique, ses usages en cuisine, et l'histoire de son terroir.

La stratégie éditoriale s'appuie sur :

- des contenus pédagogiques et inspirants,
- des publications participatives,
- des conseils culinaires,
- des formats divertissants,
- et de l'UGC favorisant l'appropriation du produit par les abonnés.

Ligne éditoriale et ton ont été pensés pour s'adresser aux amateurs de cuisine, gastronomes, chefs et passionnés de produits locaux. En misant sur l'authenticité, la transmission et le goût, la communication a permis de créer une communauté fidèle et engagée. Par une approche éditoriale ciblée et accessible, l'IRQUALIM contribue à faire rayonner l'IGP au-delà de son bassin d'origine, tout en soutenant activement les producteurs et en participant à la transmission du patrimoine culinaire régional.

