



Communiqué de presse :

LES RENDEZ-VOUS DE LA QUALITE Ce 17 novembre, IRQUA-Normandie a fêté ses 10 ans !



Pour fêter 10 ans au service de la Qualité Normande, IRQUA-Normandie a organisé le 17 novembre 2009 ses « Rendez-vous de la Qualité ».

Déjà 10 ans ! L'occasion de se retourner afin de mesurer le chemin parcouru et surtout, projeter son regard vers l'horizon pour évaluer la route qu'il reste encore à faire...

Créé en 1999, l'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Normandie (IRQUA-Normandie) rassemble aujourd'hui l'ensemble des acteurs normands de la terre et de la mer (filiales, interprofessions et groupements qualité, entreprises agroalimentaires, chambres consulaires, pouvoirs publics et collectivités territoriales, experts...), autour d'une éthique et d'une ambition partagée : **faire rayonner l'origine et la Qualité Normande !**

Sa vocation est double :

- développer la politique de qualité régionale
- promouvoir les produits Normands de qualité.

Ainsi, pour marquer son 10^{ème} anniversaire, IRQUA-Normandie a organisé un colloque « Les Rendez-vous de la Qualité en Normandie », journée d'interventions et d'échanges autour de la Qualité.

En effet, dans un contexte très mouvant, tant d'un point de vue économique (diminution de la part de l'alimentaire dans le budget des ménages, crises...), que sociétal (nouvelles attentes des consommateurs...) mais aussi réglementaire (loi d'orientation Agricole, Livre vert européen ...), l'objectif était de débattre autour des perspectives de développement des démarches qualité, de leurs faiblesses, de leurs atouts et des opportunités à saisir.

C'est à ce vaste débat, animé par Dominique CHAILLOUET (journaliste et rédacteur de la Lettre Origine et Qualité) que se sont attelés, tout au long de la journée, des intervenants de tous horizons et...de qualité ! Ceci devant un auditoire très impliqué, de plus de 200 participants.

- Après quelques mots d'accueil de la part de Francis SAINT-ELLIER, *Directeur de la CRCI*, dans les locaux de laquelle s'est tenu le colloque, Didier LEFEBVRE, *Président d'IRQUA-Normandie*, a introduit la journée en rappelant la genèse de l'Institut, son ambition et le travail conduit depuis 10ans (cf. encadré) en insistant sur le positionnement très avant-gardiste de l'Institut sur les valeurs du développement durable.

- Lors de leurs interventions officielles, Corinne FERET, *Vice-Président de la Région Basse-Normandie* et Laurent LOGIOU, *Vice-Président de la Région Haute-Normandie*, ont rappelé l'importance accordée par les Régions aux filières de Qualité et leur attachement à poursuivre le soutien aux porteurs de projets et aux actions de l'Institut.

- Pascale HEBEL, *Directrice du Département Consommation du CREDOC*, a présenté de façon détaillée les comportements d'achat et tendances de consommation actuelle, ainsi que les attentes des consommateurs en matière de critères qualité, profondément modifiées par les crises notamment (PWP disponible sur demande). Si le goût reste une motivation importante de l'acte d'achat, il est supplanté par le critère prix et l'avantage santé est une valeur montante dans la définition de qualité. Par ailleurs, il est constaté un faible attachement des nouvelles générations aux labels qualité, ainsi qu'une connaissance très variable de ces SIQO, d'où l'importance de mieux les promouvoir pour l'avenir.

- Partant de la polysémie de la qualité alimentaire, Jean-Pierre CORBEAU, *Professeur de sociologie et d'Alimentation de l'Université de Tours*, a développé l'importance du plaisir gustatif, ainsi que l'envie de lien social et de citoyenneté, lesquels n'incluent pas toujours - entre développement durable et commerce équitable - la notion de proximité. Il a par ailleurs démontré combien la qualité attendue et perçue d'un produit dépend en grande partie de la situation dans laquelle le « mangeur » rencontre et partage (ou non) le dit produit.

- Egizio VALCESCHINI, *Directeur de recherche à l'INRA*, a, pour sa part expertisé les éléments constitutifs de la création de valeur par les filières agroalimentaires, en insistant sur l'origine, notion aux composantes multiples (proximité, culture, éducation, expérience...). Quelle pertinence et quelle crédibilité de ce critère de différenciation, aujourd'hui très présent dans les stratégies Qualité ?

- « Pour qu'une nourriture soit bonne à manger, il faut qu'elle soit bonne à penser » *Claude Lévi-Strauss*. Gilles FUMEY, *Maître de conférence à la Sorbonne*, a évoqué la place de la qualité dans le développement durable (l'éco-citoyen). Insistant sur « nous sommes ce que nous mangeons », il a rappelé la fonction identitaire de l'alimentation, dont les différentes figures liées au développement durable : la nature, le paysage et l'éthique. Le développement durable est une nouvelle forme de sens donné à l'alimentation sur des préoccupations actuelles : ainsi le contenu symbolique des signes officiels de qualité doit-il évoluer (passant d'une protection contre la fraude, vers une qualité gustative et morale).

IRQUA-NORMANDIE EN QUELQUES CHIFFRES 1999-2009 :

Volet QUALITE

- 178 projets qualité expertisés (dont 158 accompagnés)
- 3 Labels Rouge, 2 AOP, 4 CCP et 1 IGP ont été obtenus
- 18 projets sont en cours dont 5 AOC et 4 IGP

Volet PROMOTION

- Valorisation des produits normands sur 30 manifestations (par an)
- Diffusion annuelle : 100 000 outils pédagogiques ciblés
- 81 entreprises adhérentes à la marque Gourmandie
- 322 produits porteurs du logo Gourmandie
- 100 restaurants mobilisés sur le Salon de l'Agriculture et Soirée en Gourmandie
- 100 chefs scolaires mobilisés sur les 5 éditions du concours Bien Manger en Normandie
- 20 000 à 40 000 élèves touchés

Le déjeuner a rassemblé l'ensemble des participants autour d'un Festival de saveurs Normandes, animé, avec talent et créativité, par les chefs des grands restaurants : Pierre POTEL, Michel BRUNEAU, Arnaud VIEL, Stéphane CARBONE, Jean-François PERRIN et Nicolas TOUGARD, ainsi que par les chefs de restaurants scolaires lauréats du concours Bien Manger en Normandie : Pascal GOS et Paulo FERREIRA et le chef de restaurant d'entreprise Thierry LAJOYE.

Un bar cidricole, organisé par le Service Vergers et Produits Cidricoles de la Chambre d'Agriculture de Normandie, en lien avec les syndicats et l'ARDEC, a permis de mettre en évidence la riche variété sensorielle des cidres et poirés et leur capacité à s'accommoder avec les multiples plats dégustés, avec la présence d'un œnologue.

- L'après midi a débuté avec Jean Louis EVEREARTS, *rapporteur géographique à la Direction Générale de l'Agriculture et du Développement rural à Bruxelles*, qui a évoqué la politique de développement rural de l'Union européenne, dans laquelle les initiatives en faveur de la qualité des produits agricoles ont toute leur place et peuvent d'ailleurs déborder plus largement sur les questions de protection des consommateurs ou de santé publique. Cette politique de qualité témoigne d'une évolution notable de la conception de la PAC : mise en valeur d'une spécificité européenne dans des marchés concurrentiels associant préservation, valorisation d'un patrimoine et développement durable.

- Laurent GOMEZ, *Secrétaire général de l'AREPO (Association des régions d'Europe et des Produits d'Origine)*, a présenté la perception et la stratégie des Régions d'Europe en matière de qualité, notamment les problématiques soulevées fin 2008 dans le livre Vert de la Qualité et qui doivent couramment 2010 donner lieu à une proposition de la Commission Européenne sur l'évolution du dispositif Qualité : le projet de fusion AOP/IGP (qui semble aujourd'hui peu probable), l'avenir de la STG Spécialité Traditionnelle Garantie, les niveaux de protection des IG Indications Géographiques etc.

- Récemment nommé à la *Direction de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité)*, Jean Louis BUER est venu à la rencontre des Normands pour rappeler les objectifs de la Réforme (simplification, lisibilité et efficacité) et les 3 piliers relatifs aux SIQO (gouvernance, cahier des charges et contrôles). Il a présenté les grands axes de la Politique nationale de la qualité, les chantiers de l'Institut et sa position vis-à-vis des propositions de l'UE en matière de signes de qualité, de prise en compte des préoccupations environnementales et des possibilités de régulation économique.

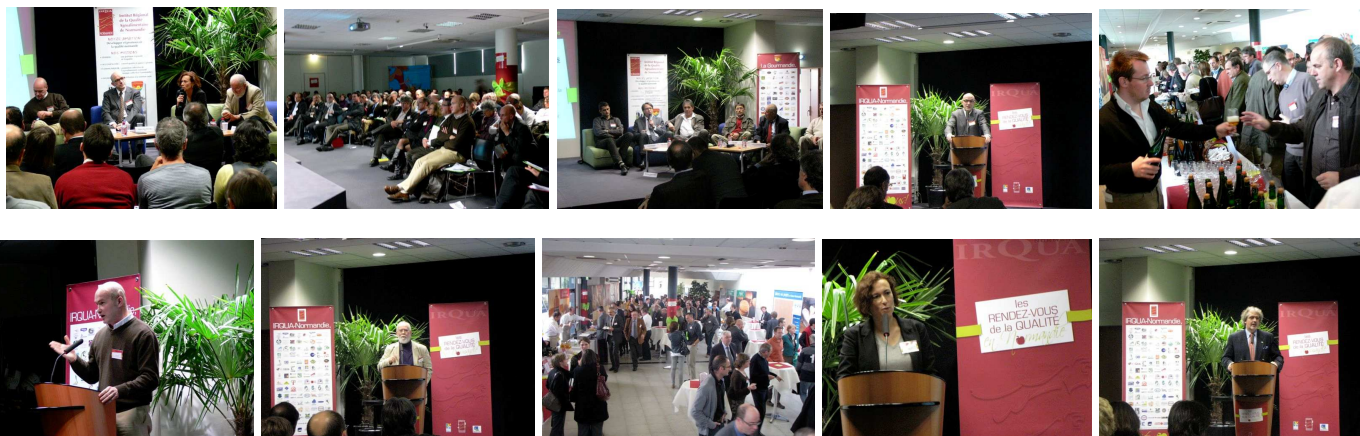
Enfin, une table Ronde a rassemblé les acteurs Normands et nationaux autour des enjeux et de la stratégie régionale à mener pour une qualité Normande, facteur de compétitivité :

- Jean Luc DUVAL, *Président de Qualité et Origine*,
- Yvon MALANDAIN, *Président Directeur Général des Roches Blanches, Vice-président de l'AHNORIA*,
- Christophe MONTAIGU, *Responsable relations producteurs, Entreprise GRAINDORGE*
- Arnaud MANNER, *Directeur de Normandie Fraîcheur Mer, membre de l'INAO*
- Loïc DUCLOUE, *Président du GRAB Groupement Régional de l'Agriculture Biologique*
- Alain FRETILLIERE, *Carrefour, Fondateur de la marque Reflets de France*.

Cette table a été l'occasion pour les acteurs de témoigner de l'enjeu de la qualité pour leur filière : le saucisson Label Rouge Bio des Roches Blanches, le Label Rouge obtenu tout récemment sur la Noix de St Jacques, les AOC fromagères... Concernant la BIO, il a été rappelé toute l'importance de travailler à la structuration de l'offre afin de répondre à la demande croissante. Ce fut également l'occasion pour Jean Luc DUVAL de faire un point sur la mission en cours qui lui a été confiée par Michel BARNIER : un point d'étape l'incite à considérer qu'aujourd'hui les signes de qualité ne sont pas nécessairement le « sésame » pour développer le marché des filières. Enfin, Alain FRETILLIERE a présenté la stratégie de la marque Reflets de France qui sélectionne aujourd'hui une gamme marchande de produits avec une différenciation importante en terme d'origine et de tradition (plus de 300 produits à ce jour).

La Journée s'est conclue avec l'allocation de clôture de Christian LEYRIT, *Préfet de la Région Basse-Normandie*

Enfin, les échanges ont perduré de façon conviviale autour d'un cocktail aux couleurs de la Normandie créé par les élèves du lycée hôtelier François Rabelais (14) sous la houlette de Dominique GROUSSEAU.



IRQUA-Normandie : Un projet ? Une réussite - Une idée ? Une action

Contact presse :

Marie VIOU - tél : 02 31 47 22 52

E-mail : smondin@irqua-normandie – site : www.irqua-normandie.fr

