

HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE

DE
LA

GASTRONOMIE 2023

DOSSIER DE PRESSE

Document réservé dans le cadre de la démarche Région Européenne de la Gastronomie 2023 SAS
VALENTINA - Nom commercial «Sublimeurs» - Capital de 30 000 € - RCS LILLE 841 596 125

© Comité de promotion Hauts-de-France
Rédaction, design & conception graphique : Sublimeurs

SOMMAIRE



P.3 **ÉDITO DE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE**
DE XAVIER BERTRAND & DANIEL FASQUELLE

P.4 **ÉDITO DE VALÉRIE CABUIL & D'ALEXANDRE GAUTHIER**
RECTRICE & CHEF PARRAIN DE LA DÉMARCHE

P.5 **3 GRANDS OBJECTIFS DE L'ANNÉE 2023**

P.9 **UN CONSORTIUM D'ACTEURS**

P.10 **DES CHEFS AMBASSADEURS DE LA DÉMARCHE**

P.11 **3 PARTIES PRENANTES**

P.14 **3 SAISONS : AFFIRMER LES HAUTS-DE-FRANCE COMME
UNE RÉGION DE GASTRONOMIE**

- **Saison 1 - La proclamation**, de janvier à février 2023
 - Deux enquêtes régionales pour mobiliser les habitants
 - Lancement au Salon International de l'Agriculture
- **Saison 2 - La célébration**, du printemps à l'automne 2023
 - Les temps forts de Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023
- **Saison 3 - La révélation**, à partir de novembre 2023
 - Ce qui restera de 2023 et se poursuivra au-delà

P.31 **CONTACTS PRESSE**

Les Hauts-de-France, sont fiers d'être en 2023, la première région française labellisée Région Européenne de la Gastronomie.

C'est une récompense qui honore les habitants de notre belle région et tous les professionnels du tourisme et de l'alimentation. Ils œuvrent tous les jours à apporter aux habitants et aux visiteurs des Hauts-de-France des produits locaux d'une grande qualité, en respectant les gestes et la tradition, tout en innovant et en proposant des expériences nouvelles.

Révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France, c'est l'objectif de Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023.

Ce label est une opportunité de renforcer l'attractivité touristique des Hauts-de-France.

Nous voulons donner à voir et à vivre l'exceptionnelle richesse de nos terroirs, de nos savoir-faire de notre patrimoine, partager l'authenticité de notre culture culinaire.

La gastronomie est aujourd'hui un moteur de choix prioritaire d'une destination touristique. Nous avons de très nombreux atouts à faire valoir et nous voulons que ça se sache !

2023 sera aussi l'occasion pour nos visiteurs de découvrir ce qui fait que l'on se sent bien chez nous : la convivialité, la générosité et la sincérité de notre cuisine et de nos habitants. Ces valeurs auxquelles nous tenons tant et qui font déjà notre popularité.

La labellisation Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 a déjà généré de multiples initiatives dans les territoires des Hauts-de-France, fait bouger des lignes, mobilisé un grand nombre d'acteurs parties-prenantes.

Ensemble, nous voulons générer des expériences et de l'émotion, susciter des vocations et renforcer l'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration, favoriser les rencontres, les échanges, éduquer à une alimentation saine, équilibrée et durable et accélérer les mutations du secteur pour répondre aux nouvelles attentes des clientèles.

Révéler notre gastronomie, sublimer notre identité, c'est positionner les Hauts-de-France comme un vrai choix de destination.

Goûtez la générosité naturelle des Hauts-de-France !



Xavier Bertrand
Président de la Région Hauts-de-France



Daniel Fasquelle
Président de Hauts-de-France Tourisme
Conseiller régional délégué au Tourisme
Maire du Touquet-Paris-Plage

ÉDITO DU RECTORAT

« La démarche Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023, initiée et portée par le **Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation (CMQeTI)** est un projet fédérateur pour notre région permettant de **faire travailler ensemble tous les acteurs du monde de la gastronomie, du producteur au consommateur, en passant par le chef** et constituant une occasion unique de mettre en avant la richesse des produits et le savoir-faire de notre région.

Le Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation qui fédère en région les établissements des filières hôtellerie, restauration, tourisme et alimentation, y voit dans cette démarche **l'opportunité de valoriser les formations, les établissements et de favoriser leur attractivité.**

Les questions de **recrutement** sont aujourd'hui au cœur des préoccupations des filières de l'hôtellerie et de la restauration et nous espérons que cette année sera l'occasion de **montrer à un public jeune, mais aussi à des personnes plus expérimentées, la beauté et la diversité des métiers auxquels nous formons.** »

Valérie CABUIL

Rectrice de la région académique Hauts-de-France
Rectrice de l'académie de Lille
Chancelière des universités

ÉDITO DU PARRAIN

"Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes **responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.** Notre gastronomie est avant tout **familiale, populaire et construite par une diversité de cultures** qui ont investi la région ou sont venues en renfort des activités industrielles, textiles, minières...

La région propose une diversité de produits rare, grâce à sa pluralité de climats, de terroirs, entre terre et mer, entre plaines et vallées.

Si on nous retire un produit, il nous en restera toujours une multitude !

Cela explique pourquoi de plus en plus de jeunes chefs osent s'installer dans cette région, sans avoir à rougir de cette gastronomie méconnue. Par la fraîcheur, la créativité et le renouveau qu'ils apportent, ils contribuent à **rendre la gastronomie régionale élégante et délicate,** à la suite de ma génération et de celle avant moi.

La labellisation est **un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale.** Nous devons avancer ensemble pour porter un message et surtout une ambition, celle de **mettre en lumière les savoir-faire et talents de notre territoire.**

La labellisation sera aussi **le tremplin pour être meilleur en matière d'éthique et d'excellence,** pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, aux challenges climatiques, aux transformations de la société, aux défis des circuits courts et d'une consommation plus vertueuse. Il est toujours temps d'aller plus loin, de s'améliorer, de tirer nos métiers vers l'excellence, sans se satisfaire de ce que l'on est déjà. Le label *Région Européenne de la Gastronomie 2023* n'est **pas un aboutissement mais une opportunité de s'engager et prendre le virage qui nous permettra de faire perdurer nos entreprises.** L'innovation et la créativité sont les leviers pour amorcer ce virage.

C'est aussi un moteur pour la Région pour s'investir et accueillir des événements nationaux. C'est une occasion de **repositionner ce territoire au cœur de l'Europe aussi bien par sa géographie que par son importance alimentaire,** et de dépasser les frontières administratives.

Enfin, nous avons un travail à poursuivre pour **permettre à nos jeunes d'aller vers les métiers de la restauration, du service, de la gastronomie mais aussi de l'artisanat** au sens large qui entoure notre métier de cuisinier, en associant savoir des enseignants et expérience des chefs afin de les armer pour ce métier de passion. **L'exigence et la passion** doivent être les maîtres mots dans la transmission aux jeunes générations pour redonner le goût de ces métiers."

Alexandre Gauthier

Chef de La Grenouillère 2*
(La Madelaine-sous-Montreuil)
Parrain de la démarche



© Philippe Martineau



**#1 AFFIRMER L'IDENTITÉ CULINAIRE DES
HAUTS-DE-FRANCE ET PORTER UN NOUVEAU
REGARD SUR LA RÉGION**

#2 MANGER MIEUX POUR VIVRE MIEUX

#3 VALORISER LES MÉTIERS ET LES SAVOIR-FAIRE

3 GRANDS OBJECTIFS DE L'ANNÉE 2023

L'objectif de cette année 2023 est de faire de la gastronomie un véritable levier d'attractivité et d'ancrage pour les Hauts-de-France ; attractivité touristique mais aussi attractivité des métiers, des formations et des talents ; une région généreuse par nature, qui cultive sa singularité et son art de vivre, qui prend soin des autres et œuvre pour le bien manger pour grandir et vivre bien. Les trois enjeux répondent aux critères de la labellisation remise par l'Institut International de la Gastronomie, des Arts et du Tourisme (IGCAT).

OBJECTIF 1

AFFIRMER L'IDENTITÉ CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE ET PORTER UN NOUVEAU REGARD SUR LA RÉGION

La gastronomie représente aujourd'hui un des principaux moteurs de choix d'une destination touristique, au même titre qu'admirer des paysages, visiter un musée ou découvrir un patrimoine architectural. Pour une des toutes premières régions européennes sur le plan agricole, agroalimentaire et de pêche, être reconnue pour la qualité de son offre gastronomique est donc un enjeu.

Sur une palette de paysages et de terroirs authentiques, la gastronomie des Hauts-de-France se caractérise par une incroyable diversité de ses productions agricoles, aquacoles et agro-alimentaires. Outre les races locales, les variétés anciennes, les produits emblématiques de la région dont certains bénéficient d'un signe officiel de qualité et d'origine ou sont fédérés par des marques collectives (Saveurs en'Or, Terroirs Hauts-de-France, Artisan en' Or), ce patrimoine est constitué par une histoire et des traditions (le banquet du faisan ou la route du poisson par exemple).

La région présente de nombreux mets typiques, des recettes ancestrales, des fêtes populaires comme les ducasses, des lieux de consommation singuliers (estaminets, bistrot de pays, friteries, tap room...) ou encore par des confréries gastronomiques qui assurent la promotion du produit qu'elles défendent.



Forte de multiples expériences culinaires à vivre, d'une diversité incroyable de produits, d'un réseau d'acteurs structuré au service du développement et du rayonnement de la gastronomie régionale, les Hauts-de-France est la première région française à être gratifiée de la distinction *Région Européenne de la Gastronomie*. Cette récompense est une occasion unique de faire rayonner la gastronomie des Hauts-de-France et ses innombrables acteurs engagés dans un développement équilibré et durable. C'est une fierté et une opportunité pour révéler l'identité culinaire des Hauts-de-France dans laquelle les produits, les recettes traditionnelles, les savoir-faire se conjuguent avec les valeurs d'hospitalité, de générosité et de convivialité intrinsèques aux habitants des Hauts-de-France.

MANGER MIEUX POUR VIVRE MIEUX

Dans un monde en profonde mutation, qui doit faire face à des enjeux alimentaires nouveaux, liés par exemple au réchauffement climatique, aux crises sanitaires mondialisées ou à l'accroissement massif de la population, l'alimentation est devenue l'affaire de chacun et de tous.

Les évolutions des modes de vie et des habitudes alimentaires sont à l'origine d'une augmentation massive des maladies chroniques englobant cancers, troubles métaboliques (diabète, obésité), maladies cardiovasculaires, maladies inflammatoires. La région Hauts-de-France est la région française la plus touchée par ces pathologies avec un facteur aggravant lié aux habitudes alimentaires dont on sait qu'elles jouent un rôle primordial pour bien grandir, bien vivre et bien vieillir.

En Hauts-de-France, de nombreuses politiques ont été mises en place pour favoriser une alimentation plus saine et durable : privilégier les circuits courts et la consommation de produits frais et de saison, améliorer les pratiques agricoles et agroalimentaires et renforcer les qualités environnementales, sanitaires, organoleptiques et nutritionnelles des produits.

De nombreux acteurs publics et privés sont également engagés sur l'éducation à la nutrition. *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023* est une occasion de valoriser ces dispositifs et d'accompagner leur développement, mais aussi de créer de nouvelles opportunités de partenariat, à l'image du programme AlimCare*. C'est toute une région qui s'engage pour améliorer notre santé en liant alimentation saine et savoir-faire culinaire.

*AlimCare : programme visant à intégrer l'alimentation comme outil de prévention pour la santé et de continuité des soins sans renoncer au plaisir de manger, chef de file UniLaSalle en partenariat avec l'UMNIH Hauts-de-France, le CMQeTI et le CMQ ALS.



VALORISER LES MÉTIERS ET LES SAVOIR-FAIRE

Le secteur du tourisme et de l'hôtellerie-restauration représente 80 000 emplois en Hauts-de-France. Tandis qu'il propose des métiers de passion au contact d'une clientèle en quête d'expériences et de sens, il fait face à des tensions de recrutement inédites, plus fortes encore depuis la pandémie de Covid-19, qui l'obligent à réinventer ses pratiques. L'attractivité des métiers de l'hôtellerie-restauration, en particulier ceux de la salle, c'est aussi l'attractivité des formations. Ces filières souffrent aussi d'un manque de candidats et doivent adapter leurs enseignements aux besoins nouveaux des employeurs, tout en tenant compte des aspirations des employés, dans une société qui a beaucoup évolué. Ainsi, de nouvelles offres de formation telles que "crémier-fromager" ou "micro-brasseur" sont désormais proposées.

Une grande région de gastronomie se doit d'apporter des solutions concrètes aux défis de son temps. C'est la raison pour laquelle l'attractivité des métiers et des formations sera un des sujets majeurs de *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*.



L'UMIH Hauts-de-France et le Campus d'Excellence des Métiers et Qualifications Tourisme et Innovation (un réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration) proposeront tout au long de l'année des actions concrètes visant à rapprocher écoles et entreprises, à faire monter en compétences les apprenants, professionnels et enseignants avec des outils pédagogiques innovants, à adapter les contenus de formation aux besoins en compétences des entreprises, et enfin, à valoriser et à donner du sens à ces métiers.

La région compte également plus de 43 300 emplois et 830 établissements agroalimentaires. Elle est leader dans de nombreux secteurs comme les produits amyliacés, la production et la transformation de pommes de terre ou de fruits et légumes avec de grandes entreprises de renommée internationale et un tissu de PME dynamiques.

UN CONSORTIUM D'ACTEURS

En juillet 2020, un **consortium d'acteurs** s'est rassemblé pour candidater au label *Région Européenne de la Gastronomie*, sous l'impulsion de la Région Hauts-de-France.

- **Région Hauts-de-France**
- **Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation**
- **Chambre Régionale d'Agriculture Hauts-de-France**
- **Chambre Régionale des Métiers et de l'Artisanat Hauts-de-France**
- **Chambre de Commerce et d'Industrie Hauts-de-France**
- **Hauts-de-France Tourisme**
- **Institut Polytechnique UniLaSalle**
- **Plateforme des Organismes de Tourisme Hauts-de-France**
- **UMIH Hauts-de-France**

Ensemble, dès 2021, ils ont mobilisé de multiples opérateurs de l'alimentation des Hauts-de-France.

Fin 2022, **plus de 214 projets, événements, ambassadeurs avaient déjà été labellisés.**

Retrouvez les **projets labellisés**

sur <https://gastronomy.hautsdefrance.fr/les-projets-engages/> : initiatives, produits, démarches, collectifs ayant pour vocation de valoriser la gastronomie et le bien manger en Hauts-de-France. Retrouvez le **calendrier événementiel** sur <https://gastronomy.hautsdefrance.fr/evenements-culinaires/>

Alexandre Gauthier, chef de la Grenouillère** à la Madeleine-sous-Montreuil et parrain de l'opération a regroupé autour de lui 24 chefs ambassadeurs issus des 5 départements des Hauts-de-France. Ces derniers ont un rôle de porte-parole auprès de leurs partenaires, producteurs et artisans afin qu'ils soient mobilisés dans cette démarche.

Le **Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Innovation** est un réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration.

Il contribue à la montée en compétences des jeunes en formation mais aussi des salariés et demandeurs d'emploi par des actions innovantes répondant aux enjeux identifiés par les professionnels du secteur.



gastronomy.hautsdefrance.fr

DES CHEFS AMBASSADEURS DE LA DÉMARCHE

DANS LES 5 DÉPARTEMENTS

24 chefs sont déjà engagés auprès d'**Alexandre Gauthier pour porter avec lui la mobilisation d'ambassadeurs dans toute la région.**

Répartis sur les 5 départements régionaux, la mission de ces parrains est donc de mobiliser et fédérer les acteurs susceptibles de créer un événement (chefs, producteurs, artisans, partenaires, ...) et de fournir des recettes traditionnelles pour le projet de La Cuisinerie. Ce projet a pour ambition de pérenniser l'héritage culinaire régional par la collecte de carnets de recettes sur le territoire.

L'ambition est de vêtir ces chefs parrains d'une veste 100% faite dans les Hauts-de-France, présentée au SIRAH à Lyon en janvier 2023 (projet porté par le chef Nicolas Gautier).

Patrick Comte
Camille Delcroix
Christophe Dufossé
Solène Elliott
Alexandre Gauthier
Maëllie Poynard

Frédéric Barette
Stéphane Bruyer
Sébastien Porquet

Sébastien Tantot
Tom Truy-Courties
Dorian Wicart



Mickael Braure
Thomas Hidden
Edouard Chouteau
Diego Delbecq
Ismail Guerre-Genton
Eugène Hobraiche
Florent Ladeyn
Steven Ramon
Félix Robert
Maxime Schelstraete

Nicolas Gautier
Lucas Vannier
Willy-Marc Zorn

COMMENT PARTICIPER À LA DYNAMIQUE ?

LES HABITANTS

#1 PARTICIPATION AUX ÉVÉNEMENTS

Les habitants sont appelés à participer aux événements inscrits à l'agenda (par exemple les rendez-vous proposés par les Offices de Tourisme comme les journées du patrimoine dédiées au patrimoine culinaire).

La **programmation** est à retrouver sur gastronomy.hautsdefrance.fr

#2 PARTICIPATION À L'ENQUÊTE RÉGIONALE & AUX CONCOURS

La région mobilise les habitants pour illustrer la richesse des recettes et des produits emblématiques de notre région à travers un recueil de recettes familiales locales ou régionales, avec pour ambition d'initier le projet de La Cuisinerie ! Pour cela, la région a lancé une **enquête régionale*** en janvier 2023 et une série de concours en partenariat avec le Courrier Picard et La Voix du Nord.

*<https://www.hautsdefrance.fr/enquete-regionale-sur-les-recettes-et-produits-emblematisques-des-hauts-de-france/>

#3 DEVENIR AMBASSADEURS

Pour faire rayonner la démarche et les ambitions, les citoyens et professionnels sont appelés à s'inscrire en tant qu'**ambassadeurs sur le site web**. Une fois inscrits, ils reçoivent une lettre de bienvenue, le guide d'usage du kit de communication, le logo officiel et des visuels réseaux sociaux pour valoriser leurs engagements et la démarche !

LES PROFESSIONNELS & COLLECTIVITÉS

Les professionnels & collectivités valorisent la gastronomie régionale et sont appelés à devenir ambassadeurs de *Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023*.

#1 INSCRIPTION DES ÉVÉNEMENTS ET DES PROJETS

- **Inscrire les événements à l'agenda** pour les valoriser à travers la programmation officielle. Les porteurs d'événements reçoivent un kit de communication.
- **Inscrire les projets** qui participent au mieux manger en Hauts-de-France dans la rubrique dédiée.

#2 DEVENIR AMBASSADEURS

Habitants, journalistes, influenceurs, cuisiniers, entreprises, collectivités, ... sont appelés à se mobiliser pour recevoir un **kit ambassadeur** et être porte-parole de la démarche !

Rendez-vous sur gastronomy.hautsdefrance.fr !

COMMENT PARTICIPER À LA DYNAMIQUE ?

ÉTABLISSEMENTS DE FORMATION

Les formateurs et étudiants dans les métiers de la restauration, de l'alimentation, du service, de l'hôtellerie, du tourisme, de l'artisanat ou dans le secteur agricole qui souhaitent valoriser la gastronomie durable pour encourager le mieux manger en Hauts-de-France et faire rayonner le patrimoine culinaire de la région sont mobilisés dans le cadre de la démarche !

Participation aux événements, aux concours et aux journées professionnelles qui leur sont dédiés !

#1 ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

Les établissements et leurs apprenants sont encouragés à porter des événements sur la mise en valeur des produits locaux, sur la cuisine au rythme des saisons, sur les sujets de santé et d'alimentation...

#2 PARTICIPATION AUX ÉVÉNEMENTS

Les étudiants sont appelés à participer aux événements créés par les écoles et les chefs de la région ! La programmation événementielle est à retrouver sur gastronomy.hautsdefrance.fr.

#3 DEVENIR AMBASSADEURS

Les formateurs, les établissements et les étudiants sont incités à s'inscrire en tant qu'ambassadeurs de *Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023* sur [_gastronomy.hautsdefrance.fr](https://gastronomy.hautsdefrance.fr) et pour représenter leur région !

#4 PARTICIPATION À L'ENQUÊTE RÉGIONALE

La région mobilise aussi les apprenants et établissements de formation à travers une enquête régionale permettant de collecter les recettes familiales locales ou régionales pour illustrer la richesse des recettes et des produits emblématiques !

LES 5 AFFICHES OFFICIELLES



Affirmer les Hauts-de-France comme une région de gastronomie

Hauts-de-France, *Région Européenne de la Gastronomie 2023* est une progression chronologique qui démarre par une mobilisation des habitants des Hauts-de-France, puis qui bât au rythme des événements qui la composent et enfin qui rassemblent les habitants et les acteurs de l'alimentation autour d'objets et de projets concrets révélant cette région comme une grande destination gastronomique.

Une région qui prend soin de ses visiteurs et de ses habitants et qui offre de multiples expériences culinaires authentiques et singulières.

Une région généreuse par nature, innovante mais fière de son patrimoine et de ses savoir-faire, consciente des défis de ce monde et déterminée à les relever.

SAISON 1

LA PROCLAMATION

DE JANVIER À FÉVRIER 2023

SAISON 2

LA CÉLÉBRATION

DE MARS À NOVEMBRE 2023

SAISON 3

LA RÉVÉLATION

À PARTIR DE NOVEMBRE 2023

DES ÉVÉNEMENTS POUR LES HABITANTS, LES VISITEURS, LES PROFESSIONNELS & COLLECTIVITÉS



FÊTES

MARCHÉS

TABLÉES

VISITES

SALONS

RENCONTRES

Les événements sont référencés en différentes expériences à vivre à retrouver dans la rubrique :

AGENDA ÉVÈNEMENTIEL

A CONSULTER SUR

[HTTPS://GASTRONOMY.HAUTSDEFRANCE.FR/EVENEMENTS-CULINAIRES/](https://gastronomy.hautsdefrance.fr/evénements-culinaires/)

FÊTES

Les fêtes populaires et foires autour de nos spécialités.

MARCHÉS

Les grands marchés centrés sur nos produits.

VISITES

Les événements de valorisation du territoire : des parcours à la rencontre des chefs et artisans, des visites d'entreprises, ateliers de découverte à la ferme, ...

TABLÉES

Les événements centrés sur la cuisine et la créativité des chefs et des cuisiniers amateurs : des déjeuners, pique-niques, dîners insolites, festivals, cours de cuisine, ...

SALONS

Des salons spécialisés valorisant notre gastronomie.

RENCONTRES

Des événements d'échanges : conférences, débats, séminaires, remise des prix liés aux enjeux de l'alimentation locale et des formations.

SAISON 1 : LA PROCLAMATION

DE JANVIER À FÉVRIER 2023

MOBILISER LES HABITANTS & LES ACTEURS DE LA GASTRONOMIE

Dès janvier 2023, la première saison "Proclamation" sera l'occasion de **mobiliser les habitants en les invitant à participer à une grande enquête régionale d'identification des recettes emblématiques et produits identitaires** des Hauts-de-France qu'ils affectionnent.

Cette interpellation a pour objectif de renforcer la fierté et le sentiment d'appartenance des habitants des Hauts-de-France et d'agir dans la dynamique *Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023*.

Des partenaires médias sont mobilisés pour assurer la diffusion de l'enquête (France 3 Hauts-de-France, France Bleu Nord, et le Groupe Groupe Rossel La Voix).

L'année sera officiellement lancée sur le Salon International de l'Agriculture à Paris le 28 février 2023. À cette occasion, un plateau de fromage géant, mis en scène par les artisans fromagers-crémiers, viendra illustrer l'immense richesse des produits des Hauts-de-France, première région française par le nombre de variétés de fromage, et donc probablement, première région du monde.



LA VALORISATION DU PATRIMOINE CULINAIRE POPULAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

En filigrane de cette année événementielle, des collectes régionales sont organisées pour préserver et valoriser l'identité culinaire des Hauts-de-France. Tout au long de l'année, les habitants, chefs, apprenants et ambassadeurs de la gastronomie des Hauts-de-France sont invités à partager leurs recettes emblématiques et leurs produits locaux préférés.

Deux enquêtes sont menées en parallèle :

1- Une **grande enquête a été lancée par la Région depuis janvier jusqu'au 15 mars**. Les habitants de la région sont invités à indiquer les produits et les plats qui caractérisent les Hauts-de-France.

Elle permettra de révéler l'identité culinaire de notre territoire, de renforcer la fierté des habitants en prenant conscience de la richesse et de la diversité de sa gastronomie dont un livre publié fin 2023 viendra témoigner.

2- Une **collecte scientifique des carnets de recettes familiales des Hauts-de-France, sous l'impulsion du chef Alexandre Gauthier**.

Appuyé par une démarche scientifique en lien avec les archives départementales et le laboratoire de recherche InRenT, ce projet appelé la Cuisinerie, a pour vocation dans un premier temps de préserver et valoriser l'héritage culinaire des Hauts-de-France.

À terme, l'ambition est d'ouvrir la collecte à d'autres régions de France et de créer un Conservatoire national des recettes populaires.

LANCEMENT AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Paris, du 27 février au 3 mars 2023

L'année sera officiellement lancée sur le **Salon International de l'Agriculture** à Paris à l'occasion de la Journée Hauts-de-France le mardi 28 février.

À cette occasion, l'installation d'une friterie mais aussi la réalisation d'un plateau de fromage géant mis en scène par les artisans fromagers-crémiers, viendra illustrer **l'immense richesse des produits des Hauts-de-France**, première région française par le nombre de variétés de fromages, et probablement, première région du monde !

Des **menus gastronomiques d'élèves de lycées hôteliers des Hauts-de-France conçus avec des chefs** : ce projet associe un établissement de chacun des cinq départements de la région à un cuisinier du territoire pour mettre en valeur les produits locaux, fermiers et de saison.

SALON
INTERNATIONAL
DE L'AGRI
CULTURE



SAISON 2 : LA CÉLÉBRATION

DE MARS À NOVEMBRE 2023

*DES ÉVÉNEMENTS ET DES RENDEZ-VOUS POUR LES HABITANTS,
LES VISITEURS ET LES PROFESSIONNELS DANS TOUTE LA
RÉGION*

De mars à novembre 2023, la deuxième saison "Célébration" sera rythmée par des événements singuliers, populaires et fédérateurs. **La transmission, la sensibilisation et la communion** seront les maîtres-mots des expériences culinaires proposées par de multiples acteurs.

Associations, Confréries, Institutions, Lycées, Offices de Tourisme, Agriculteurs, Chefs, Artisans et autres professionnels de l'alimentaire, tous sont mobilisés pour faire vivre le meilleur de la gastronomie des Hauts-de-France.



LES TEMPS FORTS DE HAUTS-DE-FRANCE RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

SAISON 1

LA PROCLAMATION

janvier

Lancement de l'enquête régionale auprès des habitants sur les produits et recettes des Hauts-de-France auprès des habitants de la région

février

Lancement officiel de Hauts-de-France, Région Européenne de la Gastronomie au Salon International de l'Agriculture à Paris du 25 février au 05 mars 2023

mars

Congrès annuel de L'Association Française des Lycées d'Hôtellerie et de Tourisme du 29 au 31 mars au Touquet-Paris-Plage

Installation du groupement des employeurs des métiers de l'hôtellerie et de la restauration par l'UMIH Hauts-de-France, le 27 mars

L'Instant Champagne par l'Union des Vignerons Champenois du sud de l'Aisne du 10 au 12 mars à Lille

SAISON 2

LA CÉLÉBRATION

avril

Célébration de la bière de printemps, journée proposée par les brasseurs des Hauts-de-France qui nous ouvrent leurs portes

Finale Nationale du Championnat de France du Dessert 2023, 4 et 5 avril, Lycée International Hôtelier de Lille

mai

Concours ARCOROC, le 4 mai au Moulin à Café de St Omer (Théâtre), Arc International et le Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Innovation

juin

Festival Gastronomique Omnivore Nord du 16 au 19 juin au Touquet-Paris-Plage

Lancement privatif des premières cuvées de la marque Les 130, le 8 juin à Arras

SAISON 2

LA CÉLÉBRATION

septembre

Week-end festif autour des recettes de nos grands-mères proposé par les Offices de Tourisme de la région à l'occasion des Journées du Patrimoine du 16 au 17 septembre 2023

octobre

Conférence et soirée événementielle autour de la santé par l'alimentation (ALIMCARE), Institut Polytechnique UniLaSalle.

Championnat du Monde de la Frite, à Arras, avec le soutien de François-Régis Gaudry, journaliste, auteur et critique gastronomique.

Tablées des Chefs ambassadeurs autour de la pomme de terre "dans tous ses états", avec les producteurs

novembre

Concours culinaire "European Young Chef Awards" pour les apprenants, organisé par le CMQ excellence Tourisme et Innovation

Sortie du "Gault & Millau Tour Hauts-de-France 2023" et remise des prix à Arras

Remise du trophée gastronomique "The Fork Awards" décerné par le grand public à Lille

SAISON 3

LA RÉVÉLATION

décembre

Mise en avant de la gastronomie régionale à l'occasion du salon Made in Hauts-de-France du 08 au 10 décembre 2023 à Lille Grand Palais

Parution de l'ouvrage, l'Abécédaire de la gastronomie des Hauts-de-France

2024

Parution de l'ouvrage sur le patrimoine culinaire des Hauts-de-France

Aboutissement de La Cuisinerie, Conservatoire national des recettes populaires des Hauts-de-France

QUELQUES RENDEZ-VOUS À VENIR POUR LES HABITANTS ET LES VISITEURS

TABLÉES

LES TABLÉES DES CHEFS AMBASSADEURS

Région Hauts-de-France,
A partir de mai 2023

Les chefs se mobilisent à travers une programmation dans leur établissement et dans des lieux insolites pour faire découvrir les richesses de leur terroir !

Exemples :

- Dîners des chefs du collectif Sublimeurs, engagés pour le bien manger dans la région, une expérience culinaire authentique et singulière précédée d'une conversation avec un producteur ou un artisan sur son métier.
- Déambulation poétique et gourmande à bord d'un traditionnel bacôve imaginée par le chef Camille Delcroix dans le marais audomarois.

TABLÉES # FÊTES

LES FÊTES POPULAIRES AUTOUR D'UN PRODUIT LOCAL

Région Hauts-de-France
A partir de mars 2023

Fête de l'Oignon à Athies-sur-Laon, de la crevette à Fort Mahon, de la Dinde à Licques, du Haricot de Soissons, de la coquille à Étaples, du Harengs-roi à Boulogne-sur-Mer, Foire à l'Ail fumé d'Arleux ou au boudin de Saint-Quentin, ...

Célébrons ensemble les produits et savoir-faire des Hauts-de-France à travers ces manifestations traditionnelles, populaires et conviviales !

LA CÉLÉBRATION

QUELQUES RENDEZ-VOUS À VENIR POUR LES HABITANTS ET LES VISITEURS

TABLÉES

SALONS

LES FESTIVALS CULINAIRES

Région Hauts-de-France
Toute l'année

Les Hauts-de-France comptent plusieurs festivals culinaires d'envergure : le Festival Mange Lille qui pour ses dix ans produira dix grandes opérations, le Festival Upernoir-Upermiam qui tire le fil noir de cette couleur de contrastes alimentaires, les Bières Festivals notamment de Lille (BAL), d'Arras (Beer Potes) ou de Saint-Marie-Cappel (FIBA), le Lille Street Food Festival. En 2023, de nouveaux événements verront le jour, à Amiens mais aussi dans les campagnes des Hauts-de-France.

SALONS

RENCONTRES

SALONS & SHOWS

Toute l'année

Les Hauts-de-France accueillent depuis 2022, au Touquet-Paris-Plage le festival international Omnivore Nord qui raconte et met en scène les histoires et les acteurs culinaires des Hauts-de-France et de Belgique. D'autres grands rendez-vous rythmeront l'année et valoriseront les talents gastronomiques des Hauts-de-France : le Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation (Lyon), le Salon International de l'Agriculture (Paris,) les nombreux salons des terroirs et des saveurs et bien sûr le salon Made in Hauts-de-France en décembre 2023 pour clôturer cette année événementielle.

TABLÉES

LES DÎNERS À CAPÉCURE

Port de Boulogne-sur-Mer
Avril et octobre 2023

À l'initiative du chef Alexandre Gauthier, des dîners seront donnés en l'honneur des salariés de Capécure (premier centre de transformation du poisson d'Europe). Une occasion de célébrer et de recueillir la mémoire de ces professionnels qui ont œuvré à l'excellence de cette filière emblématique des Hauts-de-France.

TABLÉES

VISITES

FOOD TOURS, DÉGUSTATIONS, VISITES, PIQUE-NIQUE, DÎNERS INSOLITES

Région Hauts-de-France
Toute l'année

Mise en œuvre par les Offices de Tourisme, leurs chefs et artisans locaux, de multiples expériences singulières mais authentiques seront à vivre dans l'ensemble des Hauts-de-France ; à l'image des dîners secrets des Boves, donnés dans les carrières souterraines d'Arras mettant en valeur les bières locales.

LE PLUS GRAND PLATEAU DE FROMAGES DES HAUTS-DE-FRANCE

Une tentative des artisans crémiers-fromagers des Hauts-de-France de rassembler sur un plateau un maximum des plus de 600 spécialités fromagères de la région, avec à la clef, un enregistrement au Guinness World Records®. Une occasion de révéler que derrière le Maroilles, le Vieux-Lille ou la Mimolette, se cachent une infinité de variétés de fromages qui font des Hauts-de-France la première région fromagère de France et donc probablement du monde.

RENCONTRES

FOOD FILM MENU

Festival de films gastronomiques touristiques

Parce que l'audiovisuel joue un rôle important dans la promotion des pratiques durables, des recettes et produits alimentaires locaux et des traditions liées à la gastronomie régionale, ce concours prime des courts-métrages produits par les régions européennes de la gastronomie labellisées mettant en scène une culture culinaire locale. Sélectionnés par un jury, les films seront soumis au vote du public via les réseaux sociaux.

RENCONTRES

FRANCE BIÈRE CHALLENGE

Lens-Liévin
29, 30, 31 mars 2023

Le France Bière Challenge est une compétition nationale de bières, réservée à la production française. Les bières participantes sont préalablement divisées en catégories basées sur l'origine, la typicité et le style. Les meilleures bières de chaque catégorie se verront décerner une médaille d'or, d'argent ou une médaille de bronze utiles aux consommateurs pour les guider dans leurs choix. En 2023, pour la 2ème année consécutive, le France Bière Challenge se tiendra en Hauts-de-France, région historique et authentique pour vivre une véritable expérience bière.

RENCONTRES

WEEK-END INNOVATION TOURISME

Le Touquet-Paris-Plage
Automne 2023

Un week-end sur le thème de la *gastronomie et l'alimentation de demain* pour accompagner les professionnels du tourisme, de la gastronomie en particulier, et les jeunes générations dans l'évolution de leurs métiers face aux nouvelles mutations technologiques, sociales et environnementales.

SEMAINE NATIONALE DES MÉTIERS DU TOURISME

Région Hauts-de-France
Avril 2023

Événements de promotion des métiers et des formations à destination des jeunes, des demandeurs d'emploi et des saisonniers.

RENCONTRES

ACCUEIL DE LA PLATEFORME DES RÉGIONS EUROPÉENNES DE LA GASTRONOMIE

Région Hauts-de-France
Du 12 au 16 juin 2023

La région Hauts-de-France accueillera une délégation internationale d'experts du tourisme, venus des différentes régions européennes de la gastronomie, passées et à venir. Dans ce cadre, ils visiteront Lille et ses alentours, passeront une journée sur le bassin minier avant de terminer leur séjour à Amiens.

RENCONTRES

SAISON 3 : LA RÉVÉLATION

À PARTIR DE NOVEMBRE 2023
LE DÉBUT D'UNE AVENTURE QUI CONTINUE

L'ensemble des initiatives, des projets, des événements menés en 2023, permettront à chacun, habitants et visiteurs, de **mieux appréhender la richesse de la gastronomie des Hauts-de-France, ses altérités, ses trésors**, les valeurs et les qualités de ceux qui la subliment et la défendent, de révéler son identité.

Cette révélation **s'incarnera** de plusieurs manières : des publications références sur la gastronomie des Hauts-de-France, des outils pédagogiques et des programmes pour préparer l'avenir, des équipements phares et rayonnants.

Une **grande région de gastronomie affirmée et attractive**, groupée et mobilisée, ouverte sur le monde, qui s'adapte et innove.

Une année qui fait sens et marquera un avant et un après qui invitera à poursuivre, à se dépasser.



LE CONSERVATOIRE NATIONAL DES RECETTES POPULAIRES

Le projet de la Cuisinerie, fil rouge de l'année 2023, part d'un constat d'Alexandre Gauthier : **un savoir culinaire populaire risque de disparaître si on ne prend garde de préserver « les livres de recettes de nos grand-mères ».**

Souvent, ces carnets de notes se transmettent d'une génération à l'autre. Cependant, il n'est pas rare qu'ils « dorment » sur une étagère ou finissent jetés. Les goûts culinaires changeants, de nombreuses recettes tombent ainsi dans l'oubli ; d'autant que la digitalisation des recettes de cuisine sur des sites spécialisés fait disparaître l'écrit, uniformise les recettes, les goûts, les ingrédients.

Les variantes d'une recette sont pourtant **l'expression de la cuisinière ou du cuisinier qui a pris de temps d'expérimenter et qui souhaite écrire pour se souvenir et transmettre.**

En 2023, la **Cuisinerie** a pour vocation de préserver et de valoriser l'héritage culinaire des Hauts-de-France. À partir de 2023, l'ambition sera d'ouvrir la collecte à d'autres régions de France et de créer en Hauts-de-France, un Conservatoire national des recettes populaires.

C'est une **opération de sauvetage de la mémoire culinaire française**, la préservation d'un patrimoine populaire. Conserver, relire et « mettre en scène » ces cahiers contribueront à **rendre active la mémoire culinaire des territoires et souligner ainsi leurs identités culinaires plurielles.**

OUVRAGE SUR LE PATRIMOINE CULINAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

Sous la plume de **Sandrine Audegond et Nathalie Helal**, la **Voix du Nord**, éditera un **ouvrage référence sur le patrimoine gastronomique des Hauts-de-France**.

Loin des caricatures bon enfant, la cuisine des Hauts-de-France ne se résume pas à la tartine de maroilles trempée dans le café du film « Bienvenue chez les Ch'tis ». Il s'agit au contraire d'une gastronomie riche d'histoires, imprégnée d'influences diverses, venues de l'étranger : Flandres, Espagne, Pologne, Grande-Bretagne.... Née de terroirs aux paysages variés, elle bénéficie d'une très grande palette d'ingrédients, des plus rustiques aux plus élaborés.

Au menu, poissons du Boulonnais, hoche-pot flamand, légumes des hortillonnages d'Amiens, frites dorées et croustillantes, crêpes aériennes, le tout arrosé de bière locale, d'une larme de champagne et d'un doigt de genièvre... De là sont nées des recettes qui ont, elles-mêmes, traversé les frontières.

Cet ouvrage ressuscitera ce **passé riche de saveurs et d'anecdotes et mettra en scène la singularité et l'authenticité de la gastronomie des Hauts-de-France** au travers de 50 recettes inspirées d'hier mais au goût d'aujourd'hui.

L'ABÉCÉDAIRE DE LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE

Objet iconoclaste, cet ouvrage est imaginé à la manière d'un **cabinet de curiosités** pour découvrir et explorer la région **hors des sentiers battus**, avec un œil engagé, populaire et gourmand.

Porté par **Sublimeurs**, il promet de dévoiler les facettes méconnues d'un territoire culinaire riche et diversifié souvent résumé, jamais totalement appréhendé.

Définitions et thématiques illustrées avec soin révéleront les recettes, personnalités, anecdotes, gestes culinaires, pratiques et coutumes, savoir-faire ou produits des Hauts-de-France sous un angle nouveau.

Un ouvrage **pour mieux connaître une grande région de gastronomie à l'échelle européenne**, pour l'amener sur des terrains où on ne l'attend pas, un ouvrage pour se replonger dans les saveurs d'enfance, pour reprendre le goût d'aller sur le marché, d'éplucher ses légumes voire de les cultiver soi-même, qui donne envie de cuisiner un plat gourmand à partager.

RÉPERTOIRE DES PERSONNALITÉS QUI FONT RAYONNER LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE

Haut-de-France, Région Européenne de la Gastronomie 2023 est une **dynamique collective régionale**. À ce titre, elle vise à mobiliser et à faire collaborer un maximum de parties prenantes œuvrant sur le champ de l'alimentation et de la restauration en particulier.

2023 sera l'occasion pour un média indépendant et reconnu dans le monde de la gastronomie de **publier un annuaire des personnalités qui font la gastronomie des Hauts-de-France**, mais aussi de collecter la mémoire de ceux qui produisent, fabriquent et valorisent les produits culinaires des Hauts-de-France. Ces contenus audiovisuels seront disponibles en podcast, capsules vidéo ou en image.

CARNET D'INSPIRATION ET DE TENDANCES

Produit par un designer culinaire, cet outil se veut essentiellement pédagogique, à l'usage des enseignants des centres de formation en hôtellerie-restauration, des restaurateurs et des acteurs du tourisme. Il vise à **apporter un éclairage sur les différents terroirs des Hauts-de-France, la singularité de leur ambiance gustative et visuelle** afin de nourrir la créativité des acteurs locaux. Agrémenté d'un tutoriel permettant de **concevoir des expériences authentiques** axées sur les attentes des clientèles, cet outil sera le support d'un dialogue opérationnel, entre la Région et les territoires des Hauts-de-France, dans le cadre des Contrats de destinations touristiques 2024-2027, au sein desquels, l'attractivité par la gastronomie et l'expérience culinaire seront un axe de développement prioritaire.

JEU CONCOURS EXPOSITION ET LIVRE DE RECETTES DES HABITANTS DES HAUTS-DE-FRANCE

De mars à décembre, un jeu concours sera lancé à chaque saison par la Région en partenariat avec le groupe Rossel (Courrier Picard - Voix du Nord). Il permettra aux habitants des Hauts-de-France de poster une photo d'une recette préparée à partir de produits locaux et de saison. À la fin de chaque saison, les cinq candidats ayant reçu le plus de suffrages recevront un prix pour les récompenser. Leurs recettes seront ensuite soumises au jury des chefs ambassadeurs pour désigner le vainqueur. Ce dernier remportera un cours de cuisine avec un chef pour réaliser sa recette. Les quatre cours particuliers seront filmés et diffusés par la Région et ses partenaires médias. À l'issue des 4 jeux concours, les plus belles photos de recettes feront l'objet d'un livre et d'une exposition itinérante.

PROGRAMME NUTRITION-SANTÉ

L'année 2023 sera l'occasion de mettre en lumière différents programmes visant à **améliorer la santé par l'alimentation**. Plusieurs ont été rendus possibles par la labellisation des Hauts-de-France en tant que *Région Européenne de la Gastronomie*.

C'est le cas **d'ALIMCARE**, porté par UniLaSalle, un projet qui vise à développer et enrichir l'offre de formation à destination des professionnels de la restauration et du soin à la personne, sur le thème de la santé par l'alimentation. Intégrer l'alimentation comme outil de prévention et/ou de continuité des soins tout en y alliant le plaisir de manger, c'est l'enjeu de ces formations axées sur le transfert des acquis de la recherche.

Dans un registre similaire, le projet **TAST'AGE**, porté par Eurasanté, vise à fournir une formation sur le défi de la prévention et de la lutte contre la malnutrition aux professionnels travaillant avec des personnes âgées.

GROUPEMENT D'EMPLOYEURS POUR L'INSERTION ET LA QUALIFICATION HÔTELLERIE, RESTAURATION TOURISME

Pour répondre conjointement aux problématiques de recrutement du secteur Hôtellerie, Restauration et d'employabilité de demandeurs d'emploi issus des Quartiers Politiques de la Ville et des zones rurales, l'UMIH Hauts-de-France lance en mars 2023, un Groupement d'employeurs inédit.

Il vise **la formation des futurs professionnels de l'accueil, de la salle et de la cuisine** dans un programme inclusif d'insertion professionnelle en coopération avec la Région Hauts-de-France, Pôle Emploi, l'Opérateur de Compétence AKTO, les Chambres de Métiers et de l'Artisanat et de Commerce et d'Industrie et UMIH-Formation.

Le contenu pédagogique inclura **une formation au patrimoine culinaire des Hauts-de-France**.

L'objectif est l'intégration sur 2 ans de 1 300 personnes issues de territoires prioritaires et la signature de 1 000 contrats de travail adaptés à la situation des publics : alternance, CDD, CDI.

Formation courte dans une démarche sociocognitive d'apprentissage, prise en charge de la formation métier, accompagnement professionnel, social et citoyen, dispositif adapté aux territoires et aux besoins pour limiter les freins liés à la mobilité, sont les ingrédients de la réussite de cette initiative.

LA CITÉ DE LA BIÈRE

La Région Hauts-de-France veut se doter d'un **centre d'interprétation expérientiel sur la culture brassicole régionale**. Un appel à manifestation d'intérêt a été lancé auprès des territoires infra-régionaux pour choisir le lieu d'implantation de cet équipement dédié au produit le plus représentatif des Hauts-de-France : la bière.

Il s'agira de **proposer une expérience sensorielle et immersive dans l'univers de ce produit identitaire** et d'assurer le développement du tourisme brassicole, par la connexion de cet équipement à l'offre touristique des brasseries, houblonnières, lieux de consommation et aux nombreux événements dédiés.

Les Hauts-de-France, second producteur en volume de France sont aussi **le terreau de la seule bière de spécialité française : la bière de garde**. Sur son sol, on produit tous les ingrédients nécessaires à sa fabrication (orge, houblon, levure) et à sa dégustation (bouteilles, verres, lieux de consommation dédié). La bière fait aussi **partie intégrante de la cuisine du nord**, avec de nombreuses recettes à base de cette boisson et de plus en plus de lieux de restauration proposant des accords mets-bière.

L'ACADÉMIE DE L'HOSPITALITÉ

Les Hauts-de-France sont reconnus pour les **qualités d'hospitalité, de sincérité, de générosité, de convivialité et de partage de ses habitants**. C'est particulièrement vrai dans le Bassin minier, où ces valeurs feront école, dès janvier 2024.

L'**Académie de l'Hospitalité**, portée par l'Office de Tourisme de **Lens-Liévin**, sera un espace de formation applicative aux métiers de l'accueil, de l'hôtellerie et de la restauration, à l'attention d'un public du territoire en situation d'insertion professionnelle. Dans un contexte de tensions sur le marché de l'emploi, il s'agit de **répondre aux besoins de main d'œuvre qualifiée des professionnels** en modélisant et appliquant les qualités intrinsèques des habitants pour faire monter en compétence des profils éloignés de l'emploi. L'Académie de l'Hospitalité est donc un **modèle d'inclusion sociale innovant** qui vise à faire des valeurs du territoire, un véritable levier de développement économique.

ON PASSE À TABLE ?



HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE
DE LA **GASTRONOMIE**
2023

CONTACTS

RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

FRANÇOIS DHALLUIN

FRANCOIS.DHALLUIN@HAUTSDEFRANCE.FR

06 75 65 55 98

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE

BAPTISTE RESSE

EUROPEAN.REGION.OF.GASTRONOMY@AC-LILLE.FR

06 36 37 92 67



HAUTS-DE-FRANCE

RÉGION EUROPÉENNE
DE LA **GASTRONOMIE**
2023

CONTACTS PRESSE

RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

PEGGY COLLETTE – EL HAMDI - CHEF DU SERVICE PRESSE

PEGGY.COLLETTE@HAUTSDEFRANCE.FR 03.74.27.48.38 / 06.75.93.38.28

CLÉMENCE BIAT - ATTACHÉE DE PRESSE

CLEMENCE.BIAT@HAUTSDEFRANCE.FR 03.74.27.48.04 / 07.88.15.93.35

CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE

LUCIE CUGNET

COMMUNICATION.CMQTI@REGION-ACADEMIQUE-HAUTS-DE-FRANCE.FR





ANNEXES



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
UN LABEL REMIS PAR L'IGCAT (INSTITUT INTERNATIONAL
DE LA GASTRONOMIE, DES ARTS ET DU TOURISME)

ICONOGRAPHIE
LA GASTRONOMIE DES HAUTS-DE-FRANCE EN QUELQUES
CHIFFRES

INTERVIEW DU CHEF ALEXANDRE GAUTHIER
PARRAIN DE LA DÉMARCHE HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION
EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

UN PAYSAGE INSTITUTIONNEL
FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES
INITIATIVES

RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE, UN LABEL REMIS PAR L'IGCAT*



RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE
HAUTS-DE-FRANCE 2023

gastronomy.hautsdefrance.fr

LES 6 AXES DE TRAVAIL DES RÉGIONS LABELLISÉES

- **Produire autrement** pour manger mieux en renforçant les coopérations entre les villes et les campagnes
- **Stimuler la créativité et l'innovation** pour créer de la valeur et des emplois durables
- Offrir les conditions pour le développement d'un **tourisme durable et équilibré**
- Mettre en valeur les **cultures alimentaires distinctives** et authentiques
- **Éduquer** pour le futur et renforcer l'attractivité des métiers
- **Favoriser le bien-être** des habitants et des visiteurs

*IGCAT : Institut International de la Gastronomie, des Arts et du Tourisme



HAUTS-DE-FRANCE
RÉGION EUROPÉENNE
DE LA GASTRONOMIE
2023

HAUTS-DE-FRANCE,

UNE OFFRE DE RESTAURATION
D'EXCELLENCE ET DIVERSIFIÉE



17

Restaurants étoiles au
guide Michelin dont
3 étoiles vertes



16 590

Etablissements de
restauration pour
51 581 salariés



137

Restaurants toques au
guide Gault & Millau
dont 11 restaurants
3 toques et plus

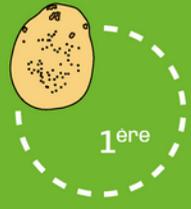


4 588

Etablissements de débit
de boissons pour
5 056 salariés

HAUTS-DE-FRANCE,

CHAMPION DES
PRODUCTIONS VÉGÉTALES



1^{ère}

Région européenne de
la production de
pommes de terre



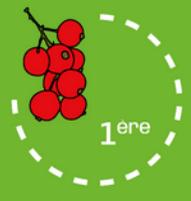
1^{ère}

Région mondiale
productrice
d'endives



1^{ère}

Région française de
la conserverie
légumière



1^{ère}

Région française sur la betterave, le blé tendre, la chicorée à café, la féverole, la betterave sucrière, les choux de Bruxelles, les cornichons, les oignons, les petits pois, les pois protéagineux, les haricots verts, les salsifis et les groseilles

HAUTS-DE-FRANCE, RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE 2023

HAUTS-DE-FRANCE,

BEC À SUCRE



FABRIQUES

Sur les 25 fabriques de
confiseries que compte la
France Métropolitaine, 10
sont installées dans les
Hauts-de-France

Une multitude de spécialités sucrières
sont produites dans la région
(vergeoises, sucre Candy, Bêtise de
Cambrai, Carambar, Chuque du Nord,
Babelutte de Lille, Chique de Bavay, P'tits
quinquins, Sottise de Valenciennes,
Brique de Marly ou encore les célèbres
Killtoids)



SPÉCIALITÉS

Des spécialités
boulangères et
pâtisseries
traditionnelles et
reconnues

Le Gâteau battu, la gaufre sèche,
fourrée ou amusante, le macaron
d'Amiens, le gâteau impérial de
Compiègne, le palet de dames, le
doigt de Jean Bart, le calais, le
Merveilleux, la tarte au sucre...

HAUTS-DE-FRANCE,

UNE FILIÈRE
ANIMALE D'EXCEPTION



+ 600
VARIÉTÉS

De fromages et
1 AOC (Le Maroilles)



9
MILLIONS

De têtes de bétail et de
nombreuses filières de
qualité



23

Races Historiques
Mouton Boulonnais, Bleue
du Nord, Rouge Flamande,
chevaux boulonnais et
Trait du Nord, lapin Géant
des Flandres, et une
vingtaine de races
avicoles (poule de
Bourbourg, coucou des
Flandres, pigeon Huppe
picard)



10 %

Du lait produit en France et
le berceau de la crème
chantilly



1^{ère}

Région pour 3
spécialités laitières
3 bouteilles de lait UHT sur 10, 1 yaourt
sur 5, 3 glaces sur 10 sont
produits dans les Hauts-de-France

LES
HAUTS-DE-FRANCE,
À MANGER ET À BOIRE



848

vignerons
producteurs
de Champagne soit

10%

de l'AOC
Champagne



2^{nde}

Région productrice de bière
en volume avec 350 brasseries
et près d'un millier de
recettes et de marques
régulièrement primées au
Concours général agricole ou
au World Bier Awards



BIÈRE DE
GARDE

La seule bière de
tradition française

HAUTS-DE-FRANCE,
RÉGION EUROPÉENNE DE
LA GASTRONOMIE 2023



39

Communes de l'Aisne sont
incluses dans l'appellation
champagne



7 138

Salaires permanents



10 222

Saisonniers

HAUTS-DE-FRANCE,
CHAMPION DE LA PÊCHE ET
DES PRODUCTIONS AQUACOLES



BOULOGNE-SUR-MER

1^{er} port de pêche
français



34 000
TONNES

De poissons pêchés
par an



70

Especies pêchées en Manche et Mer du
Nord débarquées chaque jour :
*poissons (bars, cabillauds, lieux noirs,
maquereaux, soles, turbots),
crustacés (crabes, homards,
araignées...), céphalopodes (encornets,
seches, poulpe)*



340 000
TONNES

De produits de la mer
transformés par an

1^{er} centre européen
de transformation
de poissons



BAIE DE
SOMME

Premier gisement de
coques de France



520

Pêcheurs à pied
professionnels (coquillages et
plantes halophiles)



3^{ème}

Bassin de production
salmonicole en France

LES
HAUTS-DE-FRANCE,
UNE RÉGION
TOURISTIQUE



43 300

Emplois



140

Établissements
Hôtels 4/5 étoiles et
restaurants étoiles



830

Établissements
agroalimentaires



12 000

Salaires



RÉGION
LEADER

Dans de nombreux secteurs
*Les produits amylopectiques, la production
et la transformation de pommes de
terre, la transformation de fruits et
légumes avec de grandes entreprises
de renommée internationale et un
tissu de PME dynamique*

LES
HAUTS-DE-FRANCE,
C'EST AUSSI :



1 exploitation sur 6
qui commercialise
en circuits courts

48 produits sous signe
officiel de qualité et plus
de 1 800 exploitations
sous SICO (hors bio)

873 producteurs bio

65 sites de
méthanisation agricole

67 % du territoire est
occupé par l'agriculture

1^{ère} région pour la
valorisation des terres
par l'agriculture

1 444 industries
agroalimentaires
pour 35 592 salariés

HAUTS-DE-FRANCE,
RÉGION EUROPÉENNE DE
LA GASTRONOMIE 2023

ALEXANDRE GAUTHIER, PARRAIN DE LA DÉMARCHE

Pourquoi endosser ce rôle de parrain de HDF - Région Européenne de la Gastronomie 2023 ? Quel sera le rôle du collectif d'ambassadeurs que vous représentez ?

Le rôle de parrain s'est présenté à moi de manière évidente par rapport à mon histoire de cuisinier ancré sur ce territoire depuis toujours, et après avoir repris il y a plus de 20 ans l'auberge familiale de mon papa. Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.

J'ai commencé à faire ce travail de rencontres et de connaissance du terroir, de ses produits et de ses artisans à l'échelle locale, de la Côte d'Opale d'abord, puis du Pas-de-Calais puis des Hauts-de-France, région maintenant vaste. C'est essentiel pour un cuisinier de ne pas rester dans une position "enclavée" au sein de son restaurant.

Nous avons la chance et le devoir de croiser du monde, de se créer un réseau grâce à des rencontres pour développer cette connaissance du territoire qui nous permet ensuite de le révéler à nos clients et de le transmettre à nos jeunes collaborateurs.

Je souhaite rendre ce territoire légitime, une manière pour moi de prendre mes responsabilités, de faire rayonner notre gastronomie plus loin.

En tant qu'ambassadeur ancré et chef originaire de ce territoire, comment qualifieriez-vous la gastronomie des HDF ? En quoi est-elle selon vous à la fois créative et traditionnelle ?

D'autres avant moi, à l'image de mon père et de Marc Meurin, pour ne citer qu'eux, ont cru dans ce territoire. La région ne doit plus être réduite aux clichés réducteurs du 'Nord'. C'est aussi le sud de l'Europe du Nord, d'autres terroirs à l'image de la Belgique, des pays Nordiques et de la Grande-Bretagne. C'est un changement de perspective qui permet de changer de regard sur la région !

C'est un challenge et un travail au quotidien d'aller dénicher, creuser, retrouver nos traditions parfois pillées, perdues ou disparues du fait d'un passé teinté de guerres.

Notre gastronomie est avant tout familiale, populaire et construite par une diversité de cultures qui ont investi la région ou sont venues en renfort des activités industrielles, textiles, minières... Les Portugais et les Polonais en sont un exemple.

Dans nos maisons de cuisiniers, nous travaillons sur l'ordinaire, le quotidien, et sur l'extraordinaire. Nous nous adressons à la fois aux habitants et aux visiteurs qui viennent de plus loin pour être touchés par une identité culinaire, une cuisine singulière et assumée. Mais, quel que soit le type de cuisine, le cuisinier se doit avant tout d'être un expert produit.

La région propose une diversité de produits rare, grâce à sa pluralité de climats, de terroirs entre terre et mer, entre plaines et vallées. Si on nous retire un produit, il nous en restera toujours une multitude ! Ce que l'on ne peut pas dire d'autres régions, dont la gastronomie est pourtant bien plus valorisée.

Cela explique pourquoi de plus en plus de jeunes chefs osent s'installer dans cette région, sans avoir à rougir de cette gastronomie méconnue. Ils s'enracinent sur ce territoire riche d'un héritage de savoir-faire et de produits à respecter, à se réapproprier.

L'interprétation de ces jeunes chefs comme Camille Delcroix, Diego Delbecq, Sébastien Tantot, Félix et Nidta Robert ..., pour n'en citer que quelques-uns, est à l'origine de la créativité !

Il faut beaucoup d'audace et de courage à ces chef(fes) pour se lancer dans l'ouverture d'un restaurant aujourd'hui, confrontés aux enjeux contemporains, environnementaux et sociaux, de recrutement aussi.

Ce sont pourtant eux qui légitiment aujourd'hui notre gastronomie auprès de la presse et des guides nationaux et internationaux, pour mettre la lumière sur la région. Par la fraîcheur, la créativité et le renouveau qu'ils apportent, ils contribuent à rendre la gastronomie régionale élégante et délicate, à la suite de ma génération et de celle avant moi.

“C'est un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale.”

Qu'attendez-vous du label pour la région, ses habitants, ses chefs et ses producteurs ? En quoi cela accompagnera la Région dans son regain de légitimité et son positionnement en tant que grande région gastronomique ?

C'est un projet collectif où chacun peut et doit contribuer à rendre ses lettres de noblesse à notre gastronomie régionale. Telle est la mission des ambassadeurs ! Nous devons avancer ensemble pour porter un message et surtout une ambition.

Le label permettra de mettre en lumière les savoir-faire et talents qui existent déjà mais aussi et surtout d'être le tremplin pour être meilleur en matière d'éthique et d'excellence, pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, aux challenges climatiques, aux transformations de la société, aux défis des circuits-court et d'une consommation plus vertueuse (permaculture, gestion des emballages et des déchets, sourcing produits ...). Il est toujours temps d'aller plus loin, de s'améliorer, de tirer nos métiers vers l'excellence, sans se satisfaire de ce que l'on est déjà. Notre travail, en tant qu'entrepreneur, chef, artisan, producteur ... se fonde avant tout sur l'honnêteté et l'humilité. Nous avons un rôle de transmission auprès des jeunes générations. Le label Région Européenne de la Gastronomie n'est pas un aboutissement mais une opportunité de s'engager et prendre le virage qui nous permettra de faire perdurer nos entreprises. L'innovation et la créativité sont les leviers pour amorcer ce virage.

C'est aussi un moteur pour la Région pour s'investir, accueillir des événements nationaux à l'image d'Omnivore Nord qui s'installe durablement sur la Côte d'Opale. Ils contribuent à faire rayonner notre gastronomie au-delà de la région.

Enfin, nous avons un travail à poursuivre pour permettre à nos jeunes d'aller vers les métiers de la restauration et de la gastronomie, en associant savoir des enseignants et expérience des chefs afin de les armer pour ce métier de passion.

L'exigence et la passion doivent être les maîtres mots dans la transmission aux jeunes générations pour redonner le goût des métiers du service et de la restauration, mais aussi pour le savoir-faire de la main, de l'artisanat au sens large qui entoure notre métier de cuisinier.

Alexandre Gauthier, Chef du restaurant La Grenouillère 2* (La Madelaine-Sous-Montreuil), parrain de la démarche Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023



LE CONSORTIUM D'ACTEURS

ENGAGÉS DANS LA LABELLISATION



RÉGION HAUTS-DE-FRANCE

« La Région Hauts-de-France, proche de ses habitants, a souhaité participer à la candidature au label « Région Européenne de la Gastronomie 2023 ». A travers cette candidature, la Région y voit l'opportunité de faire du tourisme un vecteur majeur de développement et d'attractivité des Hauts-de-France, mais aussi de répondre aux enjeux d'emploi et d'inclusion de notre territoire. La Région, aux côtés du Campus des Métiers et des Qualifications d'Excellence Tourisme et Innovation, entend promouvoir la richesse du patrimoine et de territoires généreux en produits et savoir-faire qui caractérisent les Hauts-de-France. En 2023, de nombreux événements populaires et fédérateurs permettront ainsi de révéler l'identité culinaire de la région et mettre en valeur cette culture conviviale, sincère et traditionnelle. Cette année de labellisation culinaire, « Hauts-de-France Région Européenne de la Gastronomie 2023 » doit répondre à trois enjeux majeurs : affirmer l'identité culinaire des Hauts-de-France et porter un regard nouveau sur la Région Hauts-de-France, manger mieux pour vivre mieux et valoriser les métiers et les savoir-faire. »



CAMPUS DES MÉTIERS ET DES QUALIFICATIONS D'EXCELLENCE TOURISME ET INNOVATION

Réseau d'organismes de formation du secondaire et du supérieur rassemblant 15 000 apprenants, dont 7 500 apprentis, dans le domaine du tourisme, de l'hôtellerie, de la restauration. Proposant plus de 50 formations, il contribue à la montée en compétences des jeunes en formation initiale sous statut scolaire, en formation en apprentissage, mais aussi des salariés, des demandeurs d'emploi en formation professionnelle continue. Le CMQeTI initie, coordonne et soutient une dynamique d'actions innovantes en région Hauts-de-France répondant aux enjeux identifiés aux côtés des professionnels du secteur. Le CMQeTI porte dans son ADN la Région Européenne de la Gastronomie 2023 et les enjeux de durabilité et de santé que ce soit pour l'alimentation, la gastronomie ou le tourisme.



CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

Les Chambres d'agriculture sont les porte-paroles du monde agricole et l'interlocuteur des pouvoirs publics. Leurs missions : représenter les intérêts du monde agricole vis-à-vis des pouvoirs publics et des collectivités locales, être partenaire des collectivités territoriales pour la gestion de l'espace et les projets d'animation locale, former, informer, conseiller les agriculteurs au quotidien, anticiper les mutations, innover, diffuser des références et assurer des missions de service public auprès des agriculteurs.



CHAMBRE RÉGIONALE DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT HAUTS-DE-FRANCE

La Chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-France, établissement public placé sous la tutelle du Préfet de région, accompagne les chefs d'entreprises artisanales tout au long de la vie de leur entreprise. Depuis 2009, la certification "artisan en or" valorise le savoir-faire et les produits locaux des artisans des métiers de bouche dans les Hauts-de-France. Plus important centre de formation régional en apprentissage, elle forme chaque année plus de 3500 apprentis dans les filières alimentaires et l'hôtellerie restauration, contribuant ainsi à la transmission des gestes professionnels et de l'excellence de ces métiers.

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE HAUTS-DE-FRANCE

La Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI) est le premier réseau public de proximité, accélérateur de l'économie et de la croissance durable des entreprises. Elle est le 1er opérateur de formation après l'Education Nationale ce qui contribue à en faire un acteur de l'économie incontournable.

La CCI Hauts-de-France représente les intérêts économiques de plus de 170 000 entreprises et de près de 1,5 million de salariés, en s'appuyant sur les 7 CCI locales : Littoral Hauts-de-France, Artois, Grand Lille, Grand Hainaut, Amiens-Picardie, Aisne, Oise. Les conseillers CCI accompagnent massivement les porteurs de projets et les entreprises, de la création à la transmission, en passant par toutes les étapes de leur développement, et les aident à faire face aux défis économiques, environnementaux et sociétaux actuels.



LE CONSORTIUM D'ACTEURS

ENGAGÉS DANS LA LABELLISATION



Hauts-de-France
Tourisme

HAUTS-DE-FRANCE TOURISME

Hauts-de-France tourisme est vecteur d'image et de notoriété de la région Hauts-de-France au travers du tourisme, en France et à l'international. L'association financée par le conseil régional intervient au cœur d'un écosystème qui associe les différents territoires de la région, les filières et les acteurs du tourisme dans une relation de proximité et de terrain. Son moteur de développement est de créer de la valeur économique pour cet écosystème. Pour ce faire, elle a la préoccupation constante du « temps d'avance » à travers sa veille marketing, elle inspire et accompagne les acteurs dans la progression en valeur de leur offre et mesure systématiquement ses résultats. Tous les collaborateurs agissent à travers tous les maillons de sa chaîne de valeur : inspirer, accompagner, mettre en marché, engager, fidéliser. En termes de perspectives, Hauts-de-France tourisme capitalise sur un atout déterminant - l'orientation client - qui est la « signature » de son action- et déploie dans ses actions la marque régionale « La générosité naturelle ».



UniLaSalle
Institut Polytechnique

INSTITUT POLYTECHNIQUE UNILASALLE

UniLaSalle est un Institut Polytechnique de plus de 4200 étudiants répartis sur 4 campus (Amiens, Beauvais, Rennes, Rouen) issu de la fusion de cinq écoles d'ingénieurs et de la création d'une école vétérinaire, dessinant une nouvelle génération de Grande École. Son campus de Beauvais déploie, entre autres, des formations d'ingénieurs, masters et bachelors, ainsi que des prestations et de la recherche dans les domaines de l'agronomie, de l'agroalimentaire et de la santé par l'alimentation.



PLATEFORME DES ORGANISMES DE TOURISME HAUTS-DE-FRANCE

La POT' – Plateforme collaborative des Organismes de Tourisme des Hauts-de-France est une association loi 1901 créée en 2019. Elle est composée de 72 Offices de Tourisme, une Union Départementale des offices de tourisme, les cinq Agences départementales de Développement et de Réservation Touristique (ADT) et le Comité Régional du Tourisme et des Congrès (CRTC) qui collaborent autour d'une ambition commune : contribuer à l'épanouissement des collaborateurs et au bien-être des clients. Elle offre un espace de collaboration et d'expérimentation aux 600 collaborateurs des structures institutionnelles du tourisme en Hauts-de-France au profit de projets communs. Elle s'appuie sur 5 leviers d'actions : observer et valoriser les métiers du tourisme, développer les compétences et ouvrir le champ des possibles, tisser les liens et cultiver l'esprit du collectif, amplifier les projets, et accompagner les acteurs dans leurs mutations.



UMIH HAUTS-DE-FRANCE

L'UMIH, la première organisation professionnelle des cafés, hôtels, restaurants, établissements de nuit, indépendants en France. Issue du regroupement de plusieurs organisations patronales, l'UMIH représente, défend et promeut les professionnels indépendants de l'hôtellerie, de la restauration, des bars, des cafés, des brasseries, du monde de la nuit et des professions saisonnières, dans tous les départements français, en métropole et en outre-mer, avec plus de 2 000 élus et 400 collaborateurs qui assurent au quotidien la promotion et la défense de nos professions.



UN PAYSAGE INSTITUTIONNEL

FAVORABLE AU DÉVELOPPEMENT DE NOUVELLES INITIATIVES

Les Hauts-de-France dévoilent et soutiennent les projets alimentaires et culinaires à travers des marques, labels et structures régionales, sans compter les labels régionaux qui viennent certifier la qualité et l'authenticité des savoir-faire et des produits régionaux.

Voici quelques-une de ces structures à titre d'exemples.

LES MARQUES COLLECTIVES ET AUTRES DÉMARCHES RÉGIONALES

SAVEURS EN'OR



La marque valorise les produits agricoles et agroalimentaires de la région par une démarche exigeante de certification de qualité de produits. Saveurs en' Or crée du lien entre producteurs, transformateurs et consommateurs en recommandant plus de 1 000 produits alimentaires des Hauts-de-France, vitrine de la diversité de notre savoir-faire agroalimentaire régional. Traçabilité, emploi, qualité, proximité et goût sont les valeurs clés de la marque. Saveurs en' Or permet de garantir aux consommateurs des produits fabriqués par des entreprises régionales, créatrices d'emplois.

<https://saveursenor.fr/>

REV3



Dynamique collective initiée depuis 2013 et portée par la Région Hauts-de-France et la CCI Hauts-de-France, rev3 constitue l'un des fils rouges de la politique régionale et vise à créer de la richesse et des emplois durables sur les territoires des Hauts-de-France.

rev3, c'est l'étendard et le catalyseur des ambitions et actions pour promouvoir une région plus durable et plus solidaire pour et avec les hommes, les entreprises, les territoires et la planète.

rev3, c'est trouver collectivement des solutions pour adapter notre territoire régional aux trois évolutions majeures (énergétique, technologique et sociétale) et s'engager ensemble face aux défis de la décarbonation.

<https://rev3.hautsdefrance.fr>

TERROIRS HAUTS-DE-FRANCE



L'objectif de cette marque reconnue par les consommateurs et les professionnels est double : permettre aux habitants et visiteurs de consommer des produits locaux de qualité ; soutenir les agriculteurs, artisans des métiers de bouche et PME de l'agro-alimentaire en faisant rayonner leur marque et en les aidant à s'approvisionner localement. La marque Terroirs Hauts-de-France garantit la provenance régionale de 750 produits frais ou transformés et référence plus de 115 producteurs.

<https://terroirshautsdefrance.com/>

Le HUB Agro Hauts-de-France est une structure qui accompagne par exemple le développement des entreprises agro-alimentaires. Il rassemble les différents acteurs et structures qui contribuent au développement de la filière. Ce HUB, financé par la Région Hauts-de-France, propose ainsi une offre servicielle pour répondre à chaque besoin des entreprises agro-alimentaires de la région.

“Innovation, Sourcing/Commercialisation/ Promotion, Développement/Investissement, Export, Performance Industrielle” sont les catégories de besoins auxquelles répond le HUB Agro.

<https://www.hubagro-hdf.fr>

ARTISANS EN 'OR



Portée par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France, et en partenariat avec les organisations professionnelles, cette marque promeut le savoir-faire artisanal de plus de 300 hommes et femmes dans 6 secteurs d'activités : boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie et traiteur. La marque a créé un réseau de professionnels partageant bonnes pratiques et compétences en vue de s'engager dans une démarche de qualité de produits couplée au service en magasin. La labellisation est menée par un organisme indépendant (Avicert) gage de légitimité. Elle garantit le fait maison, l'origine locale des matières premières et le respect des règles d'hygiène et de sécurité.

<https://www.artisanenor.fr>

Ce site, initiative du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, référence et promeut les produits certifiés par des Signes Officiels de Qualité et d'Origine (SIQO) tels que Label Rouge, Appellation d'Origine Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Ecocert... C'est le cas de produits emblématiques comme le Maroilles (AOC), la volaille de Licques (Label Rouge), l'agneau de pré salé de la Baie de Somme (Label Rouge), les Lingots du Nord et l'ail fumé d'Arleux (IGP), etc.

<https://goutezlaqualite.com>

A PRO BIO



Cette association soutient le développement du bio dans la région et la défense du bien manger pour les habitants. L'association propose des programmes d'accompagnement et des mises en relation facilitées entre les acteurs locaux : entreprises agro-alimentaires, grossistes, producteurs, artisans (notamment dans le secteur brassicole et en boulangerie), chefs, distributeurs...engagés dans la promotion du bio produit en région Hauts-de-France. L'association sensibilise les consommateurs au bio, encourage les structures de restauration collective à introduire plus de bio dans leurs approvisionnements et les producteurs/artisans dans leur conversion au bio.

<https://www.aprobio.fr>

DU POT'AGER À LA TABLE



Du Pot'ager à la Table est une plateforme initiée par Pas de Calais Tourisme et la Plateforme des Organismes de Tourisme des Hauts-de-France (POT) permettant la vente de bons cadeaux par les restaurateurs engagés de la région. Cela permet également un rapprochement et une collaboration entre les Offices de Tourisme et les restaurants installés sur le territoire. Les Offices de Tourisme proposent ainsi un nouvel outil de vente et de promotion aux restaurateurs. Ensemble, ils ont pour but de faire rayonner la gastronomie des Hauts-de-France et de faire découvrir les saveurs du terroir local aux habitants et aux visiteurs.

<https://dupotageralatable.com>

LES AUTRES INITIATIVES PRÉSENTÉES DANS LE CADRE DE LA CANDIDATURE DE LA RÉGION DU LABEL RÉGION EUROPÉENNE DE LA GASTRONOMIE



ICI JE MANGE LOCAL

Dans la même lignée que "Je mange local .. et vous ?", ce dispositif invite chacun à avoir des approvisionnements plus responsables, notamment au travers des marchés publics pour répondre à la demande des établissements scolaires, collectivités, établissements socio-médicaux.

<https://www.hautsdefrance.fr/ici-mange-local/>

ESTAMINETS FLAMANDS



La Flandre est connue pour ses traditions et sa convivialité, que l'on retrouve au sein des établissements authentiques que sont les estaminets, véritable expérience de gastronomie régionale. Héritage flamand et ancrage dans le quotidien des habitants, les estaminets étaient autrefois le lieu de rendez-vous pour les gens du village pour fumer, boire, jouer à des jeux... La marque « Estaminets Flamands® » a été créée en 2017 pour référencer les établissements qui ont à cœur d'être ambassadeur de l'identité flamande : approvisionnement auprès des producteurs locaux, connaissance du territoire, décoration typique ... ils valorisent cette tradition incontournable de la Région.

<https://www.coeurdeflandre.fr/nos-marques/estaminets-flamands/>

JE MANGE LOCAL ... ET VOUS ?



Initiative du Conseil Régional des Hauts-de-France, ce dispositif encourage les professionnels de la restauration collective à s'approvisionner localement pour fabriquer des repas frais, de saison et de qualité.

<https://www.hautsdefrance.fr/je-mange-local-et-vous/>

LES BOUTIQUES DE NOS TERROIRS



Initié par la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France, ce réseau de commerces et producteurs & artisans proposant un accueil client est un véritable réseau d'ambassadeurs qui valorisent la gastronomie régionale et ses savoir-faire. Le réseau des Boutique de nos Terroirs est à consulter sur le site du Comité de Promotion de la Chambre d'Agriculture des Hauts-de-France où l'ensemble des commerces de proximité sont référencés et cartographiés. <https://gastronomie-hautsdefrance.fr/boutiques-de-nos-terroirs/>

ESPACES NATURELS RÉGIONAUX



Espaces naturels régionaux (ENRx) œuvre en faveur de l'environnement, de l'aménagement du territoire et du développement local. Il est dirigé par les élus de la région, le CESER Hauts-de-France et des Parcs Naturels Régionaux. Les enjeux adressés par les ENRx : l'environnement, le cadre de vie, le patrimoine animal et végétal, les paysages, l'agriculture durable, les transitions écologiques et climatiques, les territoires ruraux.

La Région Hauts-de-France compte 5 PNR (Parcs Naturels Régionaux) sur 58 en France. PNR est un label de qualité qui se base sur une charte qui définit des missions et objectifs de préservation et de développement du territoire : le Parc Scarpe-Escout (depuis 1968 - premier PNR créé en France), le Parc des Caps et Marais d'Opale (depuis 1986), le Parc de l'Avesnois (depuis 1998), le Parc Oise-Pays de France (depuis 2004) et le Parc Baie de Somme-Picardie Maritime (depuis 2020).

En collaboration avec les professionnels de l'agriculture et de l'élevage, ENRx contribue à revitaliser le patrimoine vivant des Hauts-de-France. Cet héritage est pérennisé grâce au dynamisme des circuits courts, des commerçants, des restaurateurs et des producteurs locaux.

<https://www.enrx.fr>

MISTER GOODFISH



Un programme européen de défense d'une consommation plus responsable des ressources marines. L'objectif est de sensibiliser toute la filière pêche et les consommateurs. Le programme propose des solutions simples et positives pour encourager une consommation durable des ressources marines. Les professionnels peuvent adhérer et recevoir ainsi des outils et bonnes pratiques comme un calendrier présentant la saisonnalité de la pêche et des espèces.

<https://www.mrgoodfish.com>

PÔLES DE COMPÉTITIVITÉ

BIOECONOMY



Bioéconomie for Change pour la production et la transformation de la biomasse, qu'elle soit d'origine agricole, forestière ou aquacole, à des fins de production alimentaire (humaine ou animale), de chimie biosourcée, de matériaux biosourcés ou d'énergie.

AQUIMER



AQUIMER est le seul Pôle de Compétitivité français spécialisé dans la valorisation des produits aquatiques. Depuis plus de 20 ans, il accompagne les entreprises du secteur (pêche, aquaculture, transformation, distribution) dans leurs démarches d'innovation et de développement.

INCUBATEURS & ACCÉLÉRATEURS

EURATECHNOLOGIES



Euratechnologies, pour accompagner le développement des entrepreneurs du numérique, et en notamment de la FoodTech.

EURALIMENTAIRE



Euralimentaire voué à accompagner la création d'entreprises innovantes dans le domaine alimentaire et à valoriser les acteurs des produits frais et locaux.

COMITÉ DE PROMOTION DE LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE



Le Comité de Promotion de la Chambre Régionale d'Agriculture accompagne et soutient le développement économique de la filière agroalimentaire, de l'amont à l'aval. Il informe et sensibilise le grand public à la gastronomie régionale et aux produits régionaux pour favoriser le réflexe d'achat local.

MIN DE LOMME



MIN de Lomme, le plus grand Marché d'intérêt national après Rungis.

CERTIA



CERTIA INTERFACE est une structure de conseil technologique au service de l'innovation agroalimentaires

QUALIMENTAIRE



Qualimentaire accompagne les producteurs et entreprises dans leurs démarches officielles de qualités (Label Rouge, AOC, IGP...)

AGROSPHÈRES



Agrosphères pour le développement des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France

MIAM



MiAM de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts-de-France a pour objectif de valoriser les savoir-faire et savoir-être des artisans liés aux métiers de bouche : "de la fourche à l'assiette".

DES CENTRES DE RECHERCHES ACADÉMIQUES DE RÉFÉRENCE



UniLaSalle est un Institut Polytechnique de plus de 4200 étudiants répartis sur 4 campus (Amiens, Beauvais, Rennes, Rouen) issu de la fusion de cinq écoles d'ingénieurs et de la création d'une école vétérinaire, dessinant une nouvelle génération de Grande École. Son campus de Beauvais déploie, entre autres, des formations d'ingénieurs, masters et bachelors, ainsi que des prestations et de la recherche dans les domaines de l'agronomie, de l'agroalimentaire et de la santé par l'alimentation.

INSTITUT PASTEUR DE LILLE



Le département Nutrition de l'Institut Pasteur de Lille a développé une expertise reconnue en formulation, allégations santé nutritionnelles et étiquetage et audits nutritionnels.



L'Institut National de Recherche en Agriculture, Alimentation et Environnement est né de la fusion entre l'Inra (Institut National de la Recherche Agronomique) et l'Irstea (Institut National de Recherche en Sciences et Technologies pour l'Environnement et l'Agriculture).

SAS PIVERT



SAS Pivert est une société innovante du domaine de la bio-économie, qui accélère l'industrialisation de l'innovation en chimie du végétal, en développant et commercialisant de nouveaux produits et procédés.

JUNIA ISA



Junia ISA est une grande école d'ingénieurs en agroalimentaire, basée à Lille. Elle est également active dans la R&D alimentaire, et plus particulièrement dans le domaine de la formulation, de l'analyse physique et chimique et de l'analyse sensorielle.

ADRIANOR



Adrianor est un centre technique d'innovation alimentaire : développement de produits, formulation, recherche d'ingrédients, analyse physico-chimique, analyse sensorielle.

NOUVELLES VAGUES



Plate-forme d'Innovation Nouvelles Vagues vise à apporter aux acteurs économiques et scientifiques de la filière pêche et aquaculture des moyens mutualisés de recherche, d'analyses et d'innovation en vue d'améliorer la qualité des produits et co-produits aquatiques et de favoriser le développement d'une aquaculture durable.

IMPROVE



Improve est la première plateforme d'innovation européenne, dédiée à la valorisation des protéines végétales.

INSTITUT CHARLES VIOLETTE



Institut Charles Viollette est un laboratoire régional de recherche en agroalimentaire et biotechnologie.

EXTRACTIS



Extractis est une plateforme technique entièrement dédiée à l'extraction des plantes.

