



Communiqué de presse

Toulouse, 28 juin 2012

L'IRQUALIM, institut unique en France, dresse le bilan de 20 ans de qualité alimentaire et présente ses perspectives

L'Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire de Midi-Pyrénées (IRQUALIM) a fêté le 26 juin dernier ses 20 ans à l'Hôtel de Région en présence de Martin Malvy, président de la Région Midi-Pyrénées, Jean-Louis Cazaubon, président de l'IRQUALIM, Jean-Claude Sabin et André Valadier, présidents d'honneur de l'IRQUALIM.



Près de 150 personnes étaient venues célébrer l'anniversaire du premier institut de ce type en France, fruit d'un consensus professionnel et politique. Créé en 1992 par la Profession Agricole avec le soutien du Conseil Régional Midi-Pyrénées, la région concrétise, avec l'IRQUALIM, sa volonté de préserver et de développer l'excellence ainsi que l'authenticité de ses productions agroalimentaires.

« *Parce que l'agriculture et la ruralité sont au cœur de notre identité, le soutien de la qualité agroalimentaire a toujours été au premier rang de nos priorités* » a indiqué Martin Malvy.

20 ans de qualité alimentaire...

Lors de cette cérémonie, l'IRQUALIM a dressé un bilan de 20 ans de qualité alimentaire.

« *Le chemin parcouru est immense. Les fondateurs de l'IRQUALIM étaient des visionnaires, ils ont cru en la promotion collective.* », constate Jean-Louis Cazaubon, président de l'IRQUALIM, « *Une excellente idée puisqu'en 20 ans, le nombre de produits sous SIQO a doublé passant de 54 en 1992 à 120 en 2012, sans oublier 17 démarches en cours.* »

Depuis 1992, l'IRQUALIM œuvre pour développer et promouvoir l'ensemble des produits agricoles et agroalimentaires de la région sous SIQO - **Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine - (AOP, IGP, AOC, Label Rouge, Agriculture Biologique).**

« *Grâce à ses actions, l'IRQUALIM a permis d'ancrer des productions dans leur territoire et de révéler de véritables trésors qui seront transmis aux jeunes générations* », ajoute Jacques Poux, directeur de l'IRQUALIM.

Une jeune génération au cœur des préoccupations de la région Midi-Pyrénées qui a mis en place un **plan de soutien à la transmission-installation de 6 millions d'euros.**

20 ans de qualité en chiffres	1992	2012
Nombre de produits sous SIQO	54	120
Nombre de démarches qualité	33	64
Nombre d'adhérents (ODG)	20	41
Nombre d'exploitations concernées (en MP)	—	14 442 *
Emplois concernées (Unités de travail agricole)	—	26 992*

Source : IRQUALIM - base déclarations ODG

Contacts presse : Agnès Rouvière & Camille Magliola – Anouk Déqué Communication
05 34 32 62 22 / 05 34 32 62 21- a.rouviere@adeque.com / c.magliola@adeque.com

... au service d'un avenir alliant tradition et modernité

Fort de ses 120 produits et de ses 17 démarches en cours, l'IRQUALIM doit entrer dans une deuxième phase d'évolution.

Les objectifs fixés pour les prochaines années sont nombreux :

- (re)conquérir les parts de marchés

L'institut souhaite capitaliser ses connaissances depuis 20 ans afin de les **mettre au service des attentes des consommateurs**. « *L'IRQUALIM doit être le bras armé pour la conquête de nouvelles parts de marchés* », commente Jean-Louis Cazaubon, « *En Midi-Pyrénées par exemple, 85% de la viande consommée n'est pas originaire de la région, nous devons inverser cette tendance.* »

Plusieurs pistes sont envisagées en étroite collaboration avec les filières : développer les rencontres avec les consommateurs, favoriser de nouveaux modes de distribution, entrer dans une démarche d'affichage environnemental, diversifier l'offre au travers de plats cuisinés, travailler avec l'ensemble des circuits de distribution, avec la restauration collective...

- s'adapter aux nouvelles technologies

L'IRQUALIM développe sa communication digitale grâce notamment à son **site internet et son extension Web App** permettant, à partir de cet été, de le consulter sur Smartphone ou tablettes tactiles.

L'institut travaille également sur un **site (www.midipyrenees-petitgourmet.com) destiné aux enfants de 8 à 10 ans**. Il présentera de façon ludique et interactive l'ensemble des produits de Midi-Pyrénées sous SIQO tout en donnant aux enfants les clés pour bien manger (équilibre alimentaire, diététique...). Sa mise en ligne est programmée pour la rentrée scolaire en septembre 2012.

- Aider à l'exportation

Locomotives sur leur territoire, les produits sous SIQO doivent se positionner à l'export. Ceci est l'un des principal objectif de la bannière Sud-Ouest France, initiée en février 2011 par les Régions Aquitaine et Midi-Pyrénées.



« Nous devons nous appuyer sur les SIQO pour « tirer » l'ensemble de l'agriculture régionale vers le haut et transmettre aux générations futures un véritable capital économique et humain. » a conclu Jean-Louis Cazaubon, président de l'IRQUALIM, « Cela suppose néanmoins de veiller à ce que ces productions soient constamment en parfaite adéquation avec les attentes sociétales et restent ainsi des valeurs refuge résolument ancrées dans la modernité. »

L'IRQUALIM – Chiffres clés

- > 1^{ère} structure de ce type en France
- > 120 produits de Midi-Pyrénées bénéficient actuellement d'un SIQO
- > 17 démarches émergentes en cours,
- > 1 agriculteur sur 2 en Midi-Pyrénées engagé dans une démarche SIQO
- > 10 secteurs : viandes (bovines /ovines/ porcines), volailles, palmipèdes gras, produits laitiers, fruits et légumes, vins et spiritueux, salaisons et charcuteries, agriculture biologique.



Bilan 20 ans de IRQUALIM Juin 2012

Répartition des productions sous SIQO* dans les Hautes-Pyrénées en 2010

- **Nombre d'exploitation SIQO** : 1 216
- **Proportion des exploitations ayant des SIQO** : 24%
- **Chiffres d'affaires** : 45 millions d'euros

Produits sous SIQO* dans les Hautes-Pyrénées

Agneau fermier des Pays d'Oc - Label Rouge
Agneau fermier Sélection des Bergers - Label Rouge
Mouton Barèges Gavarnie - AOC/AOP
Porc Fermier du Sud-Ouest - Label Rouge
Veau fermier élevé sous la mère - Label Rouge
Boeuf Limousin Blason Prestige - Label Rouge
Boeuf Blond d'Aquitaine « excellence » - Label Rouge
Boeuf Blond d'Aquitaine - Label Rouge
Boeuf Gascon - Label Rouge
Volailles fermières du Gers - Label Rouge/IGP
Canard à foie gras du Sud Ouest - IGP
Oie fermière du Gers - Label Rouge
Jambon de Bayonne - IGP
Jambon de porc gascon « Noir de Bigorre » - Certification de Conformité
Madiran - AOP
Pacherenc du Vic Bilh - AOP
Saint Mont - AOP
Côtes de Gascogne -IGP
Vin de Bigorre - IGP
Vin du Comté Tolosan - IGP
Vin des Hautes Pyrénées - IGP
Tomme des Pyrénées - IGP
Haricot Tarbais - Label Rouge/IGP
Agriculture Biologique – Productions végétales

Agriculture Biologique – Productions animales