

DOSSIER DE PRESSE

« Je suis de Flandre »

Une marque- symbole d'un engagement en
faveur d'une alimentation locale

ARNEKE
BAILLEUL
BAVINCHOVE
BERTHEN
BLARINGHEM
BOESCHEPE
BOESEGHEN
BORRE
BUYSCHEURE
CAESTRE
CASSEL
EBBLINGHEM
EECKE
FLETRE
GODEWAERSVELDE
HARDIFORT
HAZEBROUCK
HONDEGHEN
HOUTKERQUE
LE DOULIEU
LYNDE
MERRIS
METEREN
MORBECQUE
NEUF BERQUIN
NIEPPE
NOORDPEENE
OCHTEZELLE
OUDEZELLE
OXELAERE
PRADELLES
RENESECURE
RUBROUCK
SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL
SAINT-MARIE-CAPPEL
SAINT-JANS-CAPPEL
SERCUS
STAPLE
STEENBEQUE
STEENVOORDE
STEENWERCK
STRAZELLE
TERDEGHEN
THIENNES
VIEUX-BERQUIN
WALLON-CAPPEL
WEMAERS-CAPPEL
WINNEZELLE
ZERMEZELLE
ZUYTPEENE



14 septembre 2022

En 2021, lors de la Foire Agricole, Commerciale et Artisanale d'Hazebrouck, Valentin Belleval Président de la Communauté de communes de Flandre intérieure avait annoncé la création d'une marque « produit et élaboré en Flandre ». Cette dernière était annoncée comme : « Une belle reconnaissance pour tous ceux qui produisent et transforment dans le respect de nos terroirs et de notre art de vivre ». L'engagement est aujourd'hui tenu, la marque alimentaire territoriale « Je suis de Flandre » a été dévoilée ce vendredi 9 septembre 2022 lors de la Foire d'Hazebrouck 2022, en présence d'Hervé Tourmente, sous-préfet de Dunkerque, des élus et des producteurs ayant participé à son élaboration.



« Je suis de Flandre », une affirmation de l'appartenance d'un produit à un territoire et à ses valeurs

La Flandre intérieure, territoire à dominante rurale regorge de produits remarquables qu'ils soient bruts ou transformés (à la ferme ou en atelier). « Je suis de Flandre » exprime la volonté de valoriser et faire connaître les savoir-faire des producteurs, éleveurs et artisans du territoire.

Cette marque s'adresse :

- aux producteurs souhaitant s'inscrire dans cette démarche collective marqueur d'une alimentation locale, durable et de qualité.
- aux consommateurs : le logo « Je suis de Flandre » est un repère visuel gage de garantie d'un produit originaire de Flandre intérieure.

LA FLANDRE INTÉRIEURE, TERRE AGRICOLE :

- > 74 % de surfaces agricoles sur le territoire soit 47 200 hectares (source : Télépac 2020) ;
- > 962 exploitations agricoles (source : RGA 2020) ;
- > Les principales productions végétales sont : les céréales (44 % Surface Agricole Utile (SAU)), la pomme de terre (14 % SAU), le lin (12 % SAU) et la betterave (4 % SAU) ;
- > 62 % des exploitations font de l'élevage dont 55 % d'élevages bovins ;
- > 17 % des exploitations s'inscrivent dans une démarche de circuits courts soit 167 producteurs (141 font de la vente directe).

Une marque engagée



LOCALE

au moins 80 % des matières premières doivent être issues du territoire.



TRANSPARENTTE

un produit doit respecter différents critères afin de pouvoir apposer la marque.



AUTHENTIQUE

valorise les savoir-faire des producteurs, éleveurs et artisans de Flandre intérieure.

Une démarche participative et partenariale

L'élaboration de la marque a été menée dans une **démarche participative**. Cette méthodologie est en adéquation avec l'ambition du PAT de **(re)créer du lien et de fédérer entre l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire locale**, notamment entre les producteurs, agriculteurs, artisans et les consommateurs. Durant 11 mois, plusieurs rencontres ont été organisées avec la participation des producteurs. **Chacun a pu contribuer à l'élaboration du cahier des charges de la marque.**



La Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais a apporté son expertise technique sur la définition des critères.

Une marque, garantie d'un produit local, durable et de qualité

En co-construction avec les producteurs, 6 grilles de critères ont été définies en fonction des types de produits :

- Végétal brut (pomme, poire, courge, fraise, pomme de terre...),
- Végétal transformé (spécialités céréalières, soupes, jus de pomme, farine...),
- Animal brut (miel, lait, viande...),
- Animal transformé (charcuterie, fromage, crème, beurre...),
- Artisan alimentaire – produit végétal transformé (pain, pâtisserie...),
- Bière.

« JE SUIS DE FLANDRE »
RASSEMBLE
+ DE 150 PRODUITS
ALIMENTAIRES
& 18 PRODUCTEURS



Afin de pouvoir apposer la marque « Je suis de Flandre » sur un produit alimentaire, **le producteur s'engage à respecter différents critères. 3 niveaux de critères ont été déterminés :**

1. Les critères « indispensables », doivent impérativement être respectés :

- Au moins **80 % des matières premières** doivent être issues de la CCFI. Une exception existe pour la bière car principalement composée d'eau mais le houblon doit être originaire du territoire et la transformation doit avoir lieu en Flandre intérieure.
- **La transformation des produits** doit avoir lieu en CCFI ou au maximum au sein de la Région Hauts-de-France.
- En fonction des types de produits des critères propres existent. Par exemple pour les produits d'origine animale : lieu d'élevage, qualité de l'alimentation...

2. Les critères importants :

- Vente en circuit-court ou vente directe ;
- Accès à l'extérieur pour le bétail ;
- Etc...

3. Les critères bonus :

- Obtention de labellisation (Agriculture Biologique, Gelée Royale Française...) ;
- Matière issue de race locale ;
- Etc...

La marque, gérée par la CCFI avec l'appui de l'Office de tourisme intercommunal rassemble actuellement plus de 150 produits alimentaires et 18 producteurs de Flandre intérieure.

« Je suis de Flandre », une action du dispositif global PAT

Action phare du Projet Alimentaire Territorial (PAT), l'élaboration de la marque « Je suis de Flandre » s'inscrit plus globalement dans la **politique de transition écologique** (Dispositif territorial formé du Plan Climat-Air-Energie Territorial, Contrat de Relance et de Transition Ecologique, mise en place de la redevance incitative déchets ...) menée par l'intercommunalité. **La mise en œuvre d'un PAT marque la volonté politique d'accélérer la transition agricole et alimentaire.**

La CCFI a été labellisée PAT émergent (niveau 1) en août 2021 par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Forêt. Puis en avril 2022, la démarche d'élaboration du PAT pour les trois ans à venir a été présentée. **Ce PAT a pour ambition de déployer une politique agricole et alimentaire au service d'une alimentation locale, saine et durable en Flandre intérieure.**

+ D'INFORMATIONS SUR LE PAT DE LA CCFI [ICI](#)

RETROUVEZ PLUS D'INFORMATIONS SUR LE SITE
WWW.CC-FLANDREINTERIEURE.FR

CONTACT PRESSE

Sabine RODRIGUEZ DERLYN / directrice communication CCFI
srodriguez@cc-flandreinterieure.fr

Communauté de communes de Flandre intérieure
222 bis rue de Vieux-Berquin 59190 Hazebrouck
t +33 (0)3 74 54 00 59 / www.cc-flandreinterieure.fr