

26 janvier 2023

« Je suis de Flandre » : Signature officielle des premières conventions d'utilisation de la marque

Inaugurée en septembre dernier à l'occasion de la Foire Agricole, Commerciale, Artisanale d'Hazebrouck, la marque territoriale « Je suis de Flandre » passe une nouvelle étape avec la signature officielle des premières conventions d'utilisation, entre les producteurs engagés et la CCFI. La création de cette marque, gage de qualité des productions locales, s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de la CCFI visant à déployer une politique agricole et alimentaire au service d'une alimentation locale, saine et durable en Cœur de Flandre.

Ce jeudi 26 janvier, les premières conventions d'utilisation de la marque « Je suis de Flandre » ont été signées en présence d'Elizabeth Boulet, Vice-présidente en charge de l'aménagement durable du territoire, de la transition écologique et solidaire, de l'environnement et du plan climat et de Stéphane Dieusaert, Vice-président en charge de l'agriculture et de la ruralité. Ces signatures ont eu lieu dans deux exploitations du territoire :

> **les Vergers de Méteren (Méteren)**, producteur de jus de pomme, soupes, fruits et légumes,

> **la Ferme Hennion (Bailleul)**, producteur de fromages et produits laitiers.

À cette occasion, les producteurs ont également reçu les stickers qu'ils apposeront sur les produits agréés par la CCFI. Ce repère sera précieux pour accompagner les consommateurs à l'occasion de leurs achats.

Une marque alimentaire territoriale...

Peuvent être agréés, pour le moment, les produits alimentaires issus de Flandre intérieure. 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.



ARNEKE
BAILLEUL
BAVINCHOVE
BERTHEN
BLARINGHEM
BOESCHEPE
BOESEGHM
BORRE
BUYSSCHEURE
CAESTRE
CASSEL
EBBLINGHEM
EECKE
FLETRE
GODEWAERSVELDE
HARDFORT
HAZEBROUCK
HONDEGHM
HOUTKERQUE
LE DOULIEU
LYNDE
MERRIS
METEREN
MORBECQUE
NEUF BERQUIN
NIEPPE
NOORDPEENE
OCHTEZEELE
OUDEZEELE
OXELAERE
PRADELLES
RENESECURE
RUBROUCK
SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL
SAINT-MARIE-CAPPEL
SAINT-JANS-CAPPEL
SERCUS
STAPLE
STEENBECQUE
STEENVOORDE
STEENWERCK
STRAZEELE
TERDEGHM
THIENNES
VIEUX-BERQUIN
WALLON-CAPPEL
WEMAERS-CAPPEL
WINNEZEELE
ZERMEZEELE
ZUYTPEENE

26 janvier 2023

...engagée...



LOCALE

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



TRANSPARENTE

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.

ARNEKE
BAILLEUL
BAVINCHOVE
BERTHEN
BLARINGHEM
BOESCHEPE
BOESEGHEN
BORRE
BUYSSCHEURE
CAESTRE
CASSEL
EBBLINGHEM
EECKE
FLETRE
GODEWAERSVELDE
HARDFORT
HAZEBROUCK
HONDEGHEM
HOUTKERQUE
LE DOULIEU
LYNDE
MERRIS
METEREN
MORBECQUE
NEUF BERQUIN
NIEPPE
NOORDPEENE
OCHTEZEELE
OUDEZEELE
OXELAERE
PRADELLES
RENSCURE
RUBROUCK
SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL
SAINT-MARIE-CAPPEL
SAINT-JANS-CAPPEL
SERCUS
STAPLE
STEENBECQUE
STEENVOORDE
STEENWERCK
STRAZEELE
TERDEGHEM
THIENNES
VIEUX-BERQUIN
WALLON-CAPPEL
WEMAERS-CAPPEL
WINNEZEELE
ZERMEZEELE
ZUYTPEENE

... garantissant des produits locaux, durables et de qualité

Pour pouvoir apposer la marque « Je suis de Flandre » sur un produit, le producteur s'engage à respecter différents critères. 3 niveaux de critères ont été définis dans le cadre d'une démarche de co-construction avec les producteurs.

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

- **Au moins 80 % des matières premières doivent être issues du territoire de la CCFI.** Une exception existe pour la bière car principalement composée d'eau. La bière doit donc impérativement être composée de houblon de Flandre intérieure et transformée sur le territoire.
- **La transformation des produits doit avoir lieu sur le territoire CCFI ou au maximum dans 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...

3. Les critères bonus : obtention de labellisation (Agriculture Biologique, Gelée Royale Française...), matière issue de race locale...

Une convention annuelle

La convention lie pour une durée d'un an la CCFI et chaque producteur. Cette dernière fixe les conditions d'utilisation du logo, les engagements et les produits agréés. La convention est renouvelable à la demande du producteur. En 2023, « Je suis de Flandre » rassemble **17 producteurs et 165 produits**. Un nouvel appel à candidatures sera diffusé à l'automne 2023.

A propos de la CCFI

La Communauté de communes de Flandre intérieure, née le 1^{er} janvier 2014, est située aux carrefours des pôles du Dunkerquois, de l'Audomarois, de la métropole Lilloise et de la Belgique.

Organisée autour des pôles urbains d'Hazebrouck, d'une part, de Bailleul et de Nieppe, d'autre part, la CCFI est composée de 50 communes et de 104 198 habitants sur un territoire principalement rural.

Deuxième Communauté de communes la plus peuplée de France, la CCFI déroule son projet de territoire autour de la transition écologique, de la mobilité, des aménagements qui préparent l'avenir et développent son attractivité. Sa marque territoriale illustre son engagement quotidien au service des communes, des habitants et des acteurs du territoire « Cœur de Flandre ».

2023 offrira aux habitants et aux visiteurs de nombreuses possibilités de vivre des événements forts en Cœur de Flandre : Arrivée des « 4 jours de Dunkerque » le 20 mai à Cassel, Championnats de France de Cyclisme sur route du 22 au 25 juin entre Hazebrouck et Cassel.. Le Cœur de Flandre s'affiche en une terre de vélo.

CONTACT PRESSE

Sabine Rodriguez Derlyn / +33 (0)6 70 84 99 61 / srodriguez@cc-flandreinterieure.fr
Communauté de communes de Flandre intérieure
t +33 (0)3 74 54 00 59 / www.cc-flandreinterieure.fr