



**Un produit des Hauts-de-France récompensé dans le cadre du World Food Gift Challenge, concours organisé dans le cadre de la dynamique des Régions européennes de la gastronomie.**

La 4ème édition du World Food Gift Challenge de l'IGCAT, organisée par South Aegean/Grèce – Région européenne de la gastronomie 2019, sur l'île de Kos, a réuni un jury international d'experts qui a récompensé les dix meilleurs cadeaux alimentaires et cadeaux artisanaux liés à l'alimentation pour 2023, parmi les 29 produits présentés, issus de huit régions mondiales/européennes de la gastronomie.

Le jury a primé des produits exemplaires et uniques en leur genre selon un ensemble de critères tels que le goût, l'attractivité, la durabilité, le lien avec la région d'où ils proviennent, la narration, la créativité et l'innovation.

Les 10 prix attribués se déclinent comme suit :

- 3 prix du World Food Gift Challenge
- 7 prix spéciaux :
  - ✓ Meilleure interprétation contemporaine de l'artisanat traditionnel
  - ✓ Meilleur Storytelling
  - ✓ Meilleure promotion de la région,
  - ✓ Meilleure dégustation
  - ✓ Le choix le plus écologique
  - ✓ Emballage le plus durable
  - ✓ Design de marque le plus créatif.

Les Hauts-de-France ont remporté le prix du design de marque le plus créatif pour les boulets de Table de ALL (imaginés par Aequo design de Roubaix (Nord) et réalisés par la Céramique de Desvres (Pas de calais), servent de dessous de plat en céramique. Ils sont présentés dans un pochon en tissu de récupération et brodé par la broderie Potencier de Villers-Outreaux (Nord).

Lors de la remise des prix, il a été souligné « l'importance de la narration pour évoquer l'histoire des produits ».

Le gouverneur de la région South Aegina, George Hatzimarkos a conclu par : « La Région Européenne de la Gastronomie est l'un des investissements les meilleurs, les plus efficaces et les plus intelligents qu'une région puisse faire, afin de préserver le passé, servir le présent et préparer l'avenir. ».



Les 4 produits qui représentaient les Hauts-de-France ont été choisis à l'issue d'une présélection organisée par le Comité de promotion Hauts-de-France des Chambres d'agriculture Hauts-de-France, avec la participation de différents partenaires institutionnels et réseaux de magasins de produits locaux et de producteurs locaux.

Les trois autres produits présentés étaient :

- Macaron d'Amiens de la Maison Trogneux (Amiens / Somme), agréé "Terroirs Hauts-de-France"
- Confit d'Chicons de la marque ALL, produit par la Ferme aux chiconnettes (Achiet/ Pas de Calais)
- Savon Fleur de houblon de la marque ALL, fabriqué par Antheya, à Calais (Pas de Calais).

Lors du concours à Kos, en avril dernier, les produits des Hauts-de-France ont été présentés dans un coffret de transport/présentoir créée pour cette occasion unique par le lycée Auguste Béhal de Lens pour la conception et le lycée Irène Joliot Curie de Oignies pour la ferronnerie d'art. Ce travail a été possible grâce à un partenariat exclusif entre deux Campus des Métiers et des qualifications, « Tourisme et Innovation » et « Métiers d'art et patrimoine », en partenariat avec la Chambre régionale d'agriculture Hauts-de-France.

La remise du prix à la SCIC ALL a été organisée le mercredi 7 juin dans les locaux du Lycée Auguste Béhal à Lens. Les élèves ont ainsi pu avoir un retour sur le déroulé du concours et la perception de leur travail par la présidente de l'IGCAT, en présence des représentants des partenaires impliqués dans ce concours et qui ont emmené et présentés les produits lors du concours : le Comité de promotion / Chambres d'agriculture Hauts-de-France et le Campus des Métiers et des qualifications « Tourisme et Innovation ».

**Contact** : Anne Halgand – 06 43 65 60 74 – [a.halgand@hautsdefrance.chambagri.fr](mailto:a.halgand@hautsdefrance.chambagri.fr)



## EN SAVOIR PLUS

### Comité de promotion Hauts-de-France :

Le Comité de Promotion est un service des Chambres d'agriculture Hauts-de-France.

Il a pour mission :

- ✓ de faire connaître au grand public et aux enfants la diversité et la richesse des produits locaux et de la gastronomie régionale. Les objectifs : inciter le consommateur à manger équilibré, diversifié, local et de saison et promouvoir l'agriculture et la filière agroalimentaire.
- ✓ d'accompagner et de soutenir le développement économique de la filière agroalimentaire, de l'amont à l'aval, depuis plus de 45 ans, au travers un large réseau de contacts : agriculteurs, entreprises, distributeurs, collectivités, interprofessions et associations professionnelles.

Il bénéficie du soutien du Conseil Régional Hauts-de-France.

En savoir + : <https://gastronomie-hautsdefrance.fr/> et <https://hautsdefrance.comitedepromotion.fr/>

### IGCAT : International Institute for Gastronomy, Culture, Art and Tourism

L'IGCAT vise à autonomiser les communautés locales en les sensibilisant à l'importance de protéger et de promouvoir les richesses alimentaires, culturelles, artistiques et naturelles régionales distinctes dans le cadre de stratégies de tourisme et de développement durables et équilibrées. Ceci est essentiel pour protéger notre planète, notre santé, notre bien-être et nos économies locales. C'est un institut à but non lucratif créé en 2012, travaillant avec des consortiums d'acteurs régionaux dans les domaines de la gastronomie, de la culture, des arts et du tourisme.

Le World Food Gift Challenge 2023 : <https://igcat.org/world-food-gifts-2023/>

### SCIC ALL :

En 2012, la mission « Autour du Louvre-Lens » de Pas-de-Calais Tourisme s'est engagée dans une démarche de création d'objets souvenirs pour répondre aux attentes des visiteurs et renforcer l'attractivité de la destination.

En 2022, la création de la SCIC - Société Coopérative d'Intérêt Collectif - ALL marque un tournant dans la conception et la commercialisation des produits dérivés, avec la construction d'un véritable projet d'entreprise suivant une démarche éthique en phase avec ses valeurs.

A ce jour, ALL c'est : 21 points de ventes sur l'ensemble de la destination, dont des offices de tourisme, des boutiques souvenirs et des musées dont le Louvre-Lens, 42 références de produits répartis en 5 catégories -

COMITE DE PROMOTION

56 avenue Roger Salengro - BP 80039 - 62051 Saint Laurent Blangy cedex  
Tél. : 03 21 60 57 86 - Fax : 03 21 60 57 89 - [comite@hautsdefrance.chambagri.fr](mailto:comite@hautsdefrance.chambagri.fr)  
[www.gastronomie-hautsdefrance.fr](http://www.gastronomie-hautsdefrance.fr)



épicerie, maison & décoration, bien-être, accessoires et affiches & papeterie, 10 associés et 1 entreprise d'insertion, Main Forte.

En savoir + : <https://boutique-all.com/histoire.html>

### **Campus des Métiers et des Qualifications Tourisme et Innovation :**

Le campus est le premier centre de formation public en hôtellerie-restauration au nord de Paris. Il regroupe 29 établissements en réseau. Il gère l'Espace d'Innovation Partagé, qui se développe sur 700 m2 et a pour vocation d'être un lieu d'ouverture et d'innovation pédagogique. Il propose aux apprenants de nombreux services et actions pour améliorer leur quotidien et préparer leur avenir : Concours prestigieux, actions sur le développement durable, club 3D, séminaires et échanges sur la Food et le Tourisme ... Enfin, il propose aux étudiants et apprentis des expériences formatrices à l'étranger.

En savoir + : <https://campustourismeinnovation.fr/>

### **Les produits sélectionnés pour représenter les Hauts-de-France :**

#### ***Macaron d'Amiens / Maison Trogneux***

Délicieuse spécialité de Picardie dont la renommée remonte au XVIème siècle. La recette (en provenance d'Italie et introduite par la Reine Catherine de Médicis) est à l'origine de la réputation de la maison Trogneux à Amiens (confiseurs depuis 6 générations) et n'a pas changé depuis 1872 : Amande Valencias, sucre, miel, blanc d'œufs, huile d'amande douce et amandes amères, sans conservateur ni colorant. Spécialité indissociable de la ville d'Amiens. Produit sous la marque régionale "Terroirs Hauts-de-France"\*

\*Terroirs Hauts-de-France est une marque régionale collective, basée sur un cahier des charges mettant en valeur la qualité, le goût et le savoir-faire des producteurs. Elle est ouverte aux producteurs agriculteurs, artisans et PME disposant d'un atelier de production ou de transformation dans l'un des cinq départements des Hauts-de-France.



### ***Le Confit d'Chicons / ALL***

Chutney d'endives cuisinées avec des oignons, de la pomme, du sucre, de la vergeoise brune, des épices, du sel et un trait de chicorée liquide. Un concentré de produits emblématiques : l'endive, légume incontournable des Hauts-de-France. Celle-ci est cultivée de façon traditionnelle, en pleine terre. Elle est ici associée à la chicorée, qui provient de la racine de chicorée, parente de l'endive. Délicatement torréfiée, elle apporte une saveur caramel/café inégalable.

Ce confit accompagne les fromages, la charcuterie et les terrines.

Il est produit par la Ferme aux chiconnettes à Achiet (62), sélectionné par la marque ALL

### ***Boulets de table / ALL***

Ces trois boulets servent de dessous de plat en céramique et rendent hommage aux boulets de charbon autrefois utilisés pour se chauffer et issus des mines. Ils sont réalisés en céramique émaillée, matériau résistant à la chaleur.

Les Boulets de table, sont le résultat d'un travail réalisé pour ALL par l'entreprise de design AEQUO (créateur) de Roubaix (Nord) et la Céramique de Desvres (fabricant) (Pas de calais). Le lot de trois boulets est emballé dans un petit pochon fabriqué avec des tissus de récupération des matières premières et brodé par la broderie Potencier de Villers-Outreaux (Nord).

### ***Savon Fleur de houblon / ALL***

Ce savon permet de tonifier et réparer les peaux fragiles. Son parfum est un clin d'œil à la fleur iconique des Hauts-de-France, ingrédient essentiel de la bière. Ce savon est issu de substances ou de composition de matières premières obtenues en ayant recours à des procédés physiques ou chimiques simples. Toutes les étapes de la fabrication répondent à des normes et à des critères de respect de l'environnement. La technique de la saponification à froid est utilisée afin de préserver les propriétés des huiles végétales.

La mousse du savon renvoie vers la « mousse », nom familier donné à la bière.

Ce savon est fabriqué par Antheya, à Calais (62), entreprise familiale. Ce savon est fabriqué pour ALL\*\*.