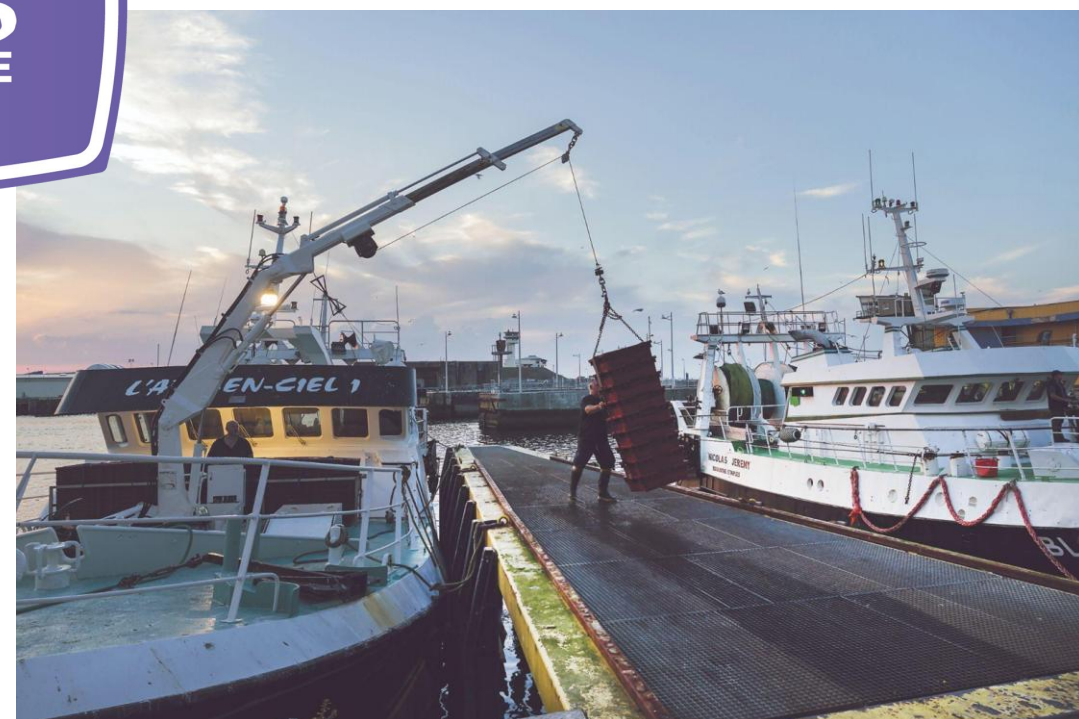


Présentation de la marque collective de valorisation des produits aquatiques

Ensemble, mobilisés pour valoriser les produits aquatiques
des Hauts-de-France





La méthode



Une démarche collaborative de co-crédation

Des ateliers collaboratifs, vers une identitéd commune

Objectifs :

- > Trouver le commun entre les acteurs
- > Présenter des hypothèses de stratégie de marque et faire voter les acteurs
- > Présenter des choix de noms et de logos et faire voter les acteurs

- **Des valeurs humaines fortes**

Courage, solidarité, générosité

- **Des savoir-faire, une filière efficace** Une logistique performante permise par une coordination entre les acteurs qui garantit : fraîcheur, régularité, fiabilité des produits

- **L'atout majeur de la filière**

Une filière hautement performante en Hauts-de-France

- **Ce qui la différencie des concurrents**

La coordination entre acteurs rend possible une performance logistique unique

- **Des valeurs communes**

Travail, passion, engagement, convivialité

- **Une ambition commune**

Faire des Hauts-de-France une région maritime et piscicole de référence



Des hypothèses de stratégie de marque

Une stratégie de marque choisie collectivement par les acteurs :
Une marque collective qui valorise leur filière hautement performante :

Les valeurs propres au territoire des Hauts-de-France

*Les savoir-faire spécifiques et complémentaires des acteurs
ainsi que leur démarche responsable*

+

*L'atout majeur de la filière : sa concentration en un lieu unique,
à Boulogne sur Mer, premier port de pêche de France,*

=

*Tout cela permet de **garantir l'ultra-fraîcheur des produits***

Présentation de la marque

Ce qui fait la singularité d'Hissez-Hauts de France, c'est **l'efficacité incomparable de toute une filière**. Pêcheurs, aquaculteurs, transformateurs, distributeurs : chacun met en œuvre ses **compétences spécifiques**, mais toujours dans un **esprit de coordination et de solidarité**. Ensemble, ils forment une **chaîne réactive et parfaitement intégrée**, qui **garantit fraîcheur, régularité et fiabilité des produits proposés**.

De cette synergie naît une promesse claire :

- Des poissons et produits aquatiques d'une **fraîcheur irréprochable**, grâce à la rapidité et à la **fluidité des échanges**.
- Des préparations de **qualité et accessibles**, où l'exigence culinaire rencontre un **rapport qualité-prix juste**.
- **Une marque responsable et raisonnable**, attentive aux équilibres de l'ensemble de l'écosystème : innovation des pratiques, transmission des savoir-faire, accessibilité alimentaire pour tous.

HISSEZ HAUTS incarne donc une vision : celle d'une **filière unie, innovante et engagée**, qui hisse toujours plus haut l'excellence des produits aquatiques des Hauts-de-France.

Sélection du nom et du logo

La méthode de sélection du logo

- Présentation d'une **première liste de 18 noms**, aux responsables du projet
- Présélection de **7 noms présentés à la Vice-présidente** en charge de l'agriculture, de l'agroalimentaire, de l'enseignement agricole, et de la pêche.
- Sélection de **3 noms** par la Vice-présidente, **présentés aux acteurs de la filière pour vote final.**

Parmi ces noms, **“HISSEZ HAUTS” a été choisi par plus de 84% des acteurs.**

De la même manière pour le logo

- Présentation de **plusieurs pistes de logos et d'univers associés** aux responsables de ce projet et aux acteurs de la filière.
- **Une piste reprenant l'emblème régional** (2 logos) largement préférée par les acteurs.
- Parmi les 2 logos de cette piste **la Vice-présidente en a sélectionné un.**

Les acteurs ont voté, à nouveau, et validé ce choix (100% des acteurs répondants).



Le logo HISSEZ HAUTS





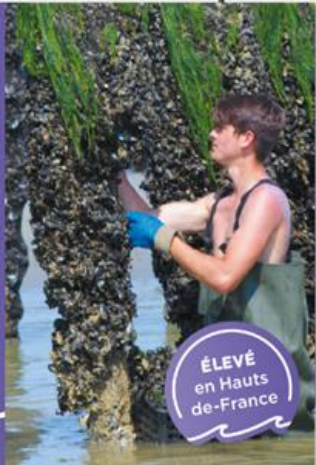
HISSEZ HAUITS DE-FRANCE

"Nos moules sont généreuses et goûteuses blablabla"

Yohann Vandeberghe,
Mytilculteur à Equihen

ÉLEVÉ en Hauts de-France

HISSEZ HAUITS LES SAVOIR-FAIRE !



HISSEZ HAUITS DE-FRANCE

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST FAIT AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST CUISINÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France

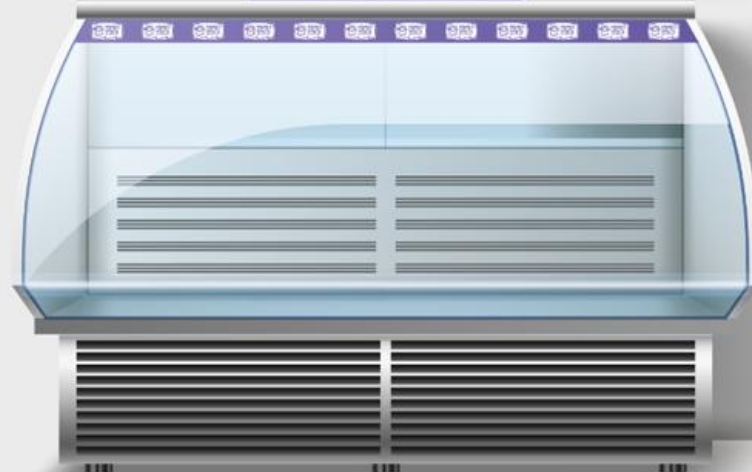
Soupe de poissons

LA marque collective qui associe les savoir-faire et les produits de la région Nord-Pas de Calais



HISSEZ HAUITS DE-FRANCE

HISSEZ HAUITS LES PRODUITS FRAIS RÉGIONAUX !



LE POISSON

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST PRÉPARÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France



LE TRAITEUR DE LA MER

C'EST MEILLEUR QUAND C'EST PRÉPARÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France



HISSEZ HAUITS DE-FRANCE

HISSEZ HAUITS LES PRODUITS FRAIS RÉGIONAUX !



Deux concepts de campagnes



La campagne valorisation filière

HISSEZ HAUTS LES MÉTIERS DE LA PÊCHE !

HISSEZ HAUTS L'EMPLOI LOCAL !

HISSEZ HAUTS LES SAVOIR-FAIRE !

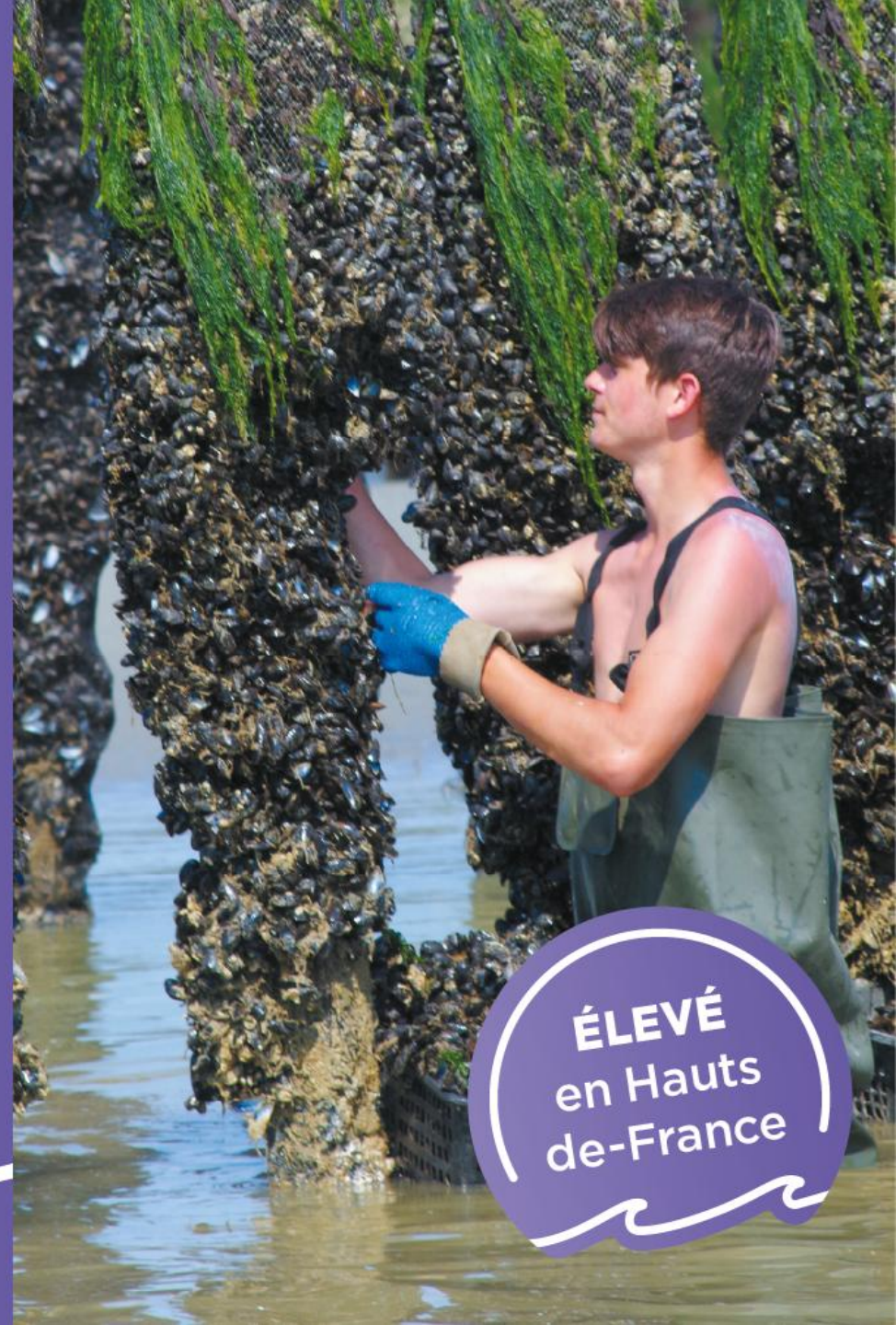




“Nos moules sont généreuses et goûteuses blablabla”

Yohann Vandenberghe,
Mytiliculteur à Equihen

HISSÉZ HAUTS LES SAVOIR-FAIRE !



ÉLEVÉ
en Hauts
de-France

La campagne valorisation produits

C'EST MEILLEUR QUAND
C'EST PÊCHÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France

C'EST MEILLEUR QUAND
C'EST ÉLEVÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France

C'EST MEILLEUR QUAND
C'EST PRÉPARÉ AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France

C'EST MEILLEUR
QUAND C'EST PÊCHÉ
AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France



La marque collective qui valorise
les savoir-faire et les produits
de la filière aquatique

C'EST MEILLEUR
QUAND C'EST ÉLEVÉ
AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France



La marque collective qui valorise
les savoir-faire et les produits
de la filière aquatique

C'EST MEILLEUR
QUAND C'EST PRÉPARÉ
AVEC LE CŒUR

des Hauts-de-France



La marque collective qui valorise
les savoir-faire et les produits
de la filière aquatique

Des outils d'animation et de promotion







Une stratégie de comm' et marketing



Une stratégie de communication et marketing qui repose sur 3 grands piliers :

La pédagogie - Le collectif - La créativité

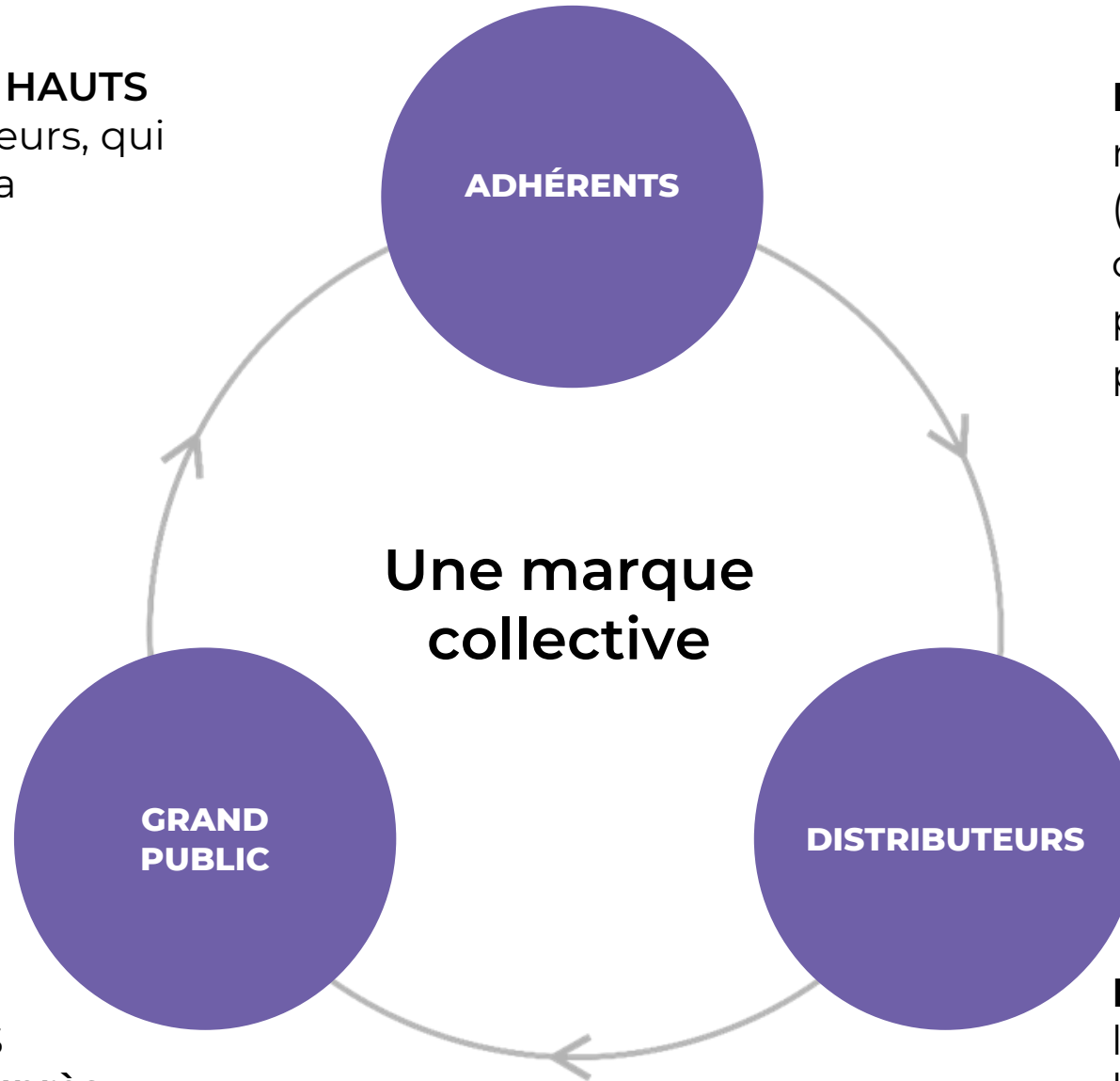
et à destination de 4 publics :

Les adhérents - les ambassadeurs - Les distributeurs - Les consommateurs



La notoriété d'HISSEZ HAUTS attire de nouveaux acteurs, qui rejoignent à leur tour la marque et deviennent adhérents.

Les adhérents, grâce à leur réseau et aux outils fournis (argumentaire et kit PLV), démarchent les distributeurs pour les inciter à proposer les produits HISSEZ HAUTS.



En étant distribués, les produits HISSEZ HAUTS **gagnent en visibilité auprès du grand public et la filière est valorisée.**

Les distributeurs, séduits par la crédibilité de la marque et le kit PLV, choisissent de commercialiser les produits HISSEZ HAUTS.

Le cahier des charges



Partie I : Production



Entreprises et ventes éligibles

Pêche	Aquaculture
Adhérentes et à jour de leur cotisation à la marque HISSEZ HAUTS®	Adhérentes et à jour de leur cotisation à la marque HISSEZ HAUTS®
Reconnues comme entreprises de pêche	Titulaires d'un agrément ou d'un enregistrement zoosanitaire en Hauts-de-France
Navires immatriculés en France	Production en Hauts-de-France
Ventes facturées en criée des Hauts-de-France	



Espèces de pêche et d'aquaculture éligibles à la marque HISSEZ HAUTS®

Tableau 1: Espèces de pêche éligibles

Nom commun	Nom latin	Code FAO
Coquille Saint-Jacques	<i>Pecten maximus</i>	SCE
Hareng commun	<i>Clupea harengus</i>	HER
Lieu noir	<i>Pollachius virens</i>	POK
Merlan	<i>Merlangius merlangus</i>	WHG
Sardine	<i>Sardina pilchardus</i>	PIL

Tableau 2 : Espèces d'aquaculture éligibles

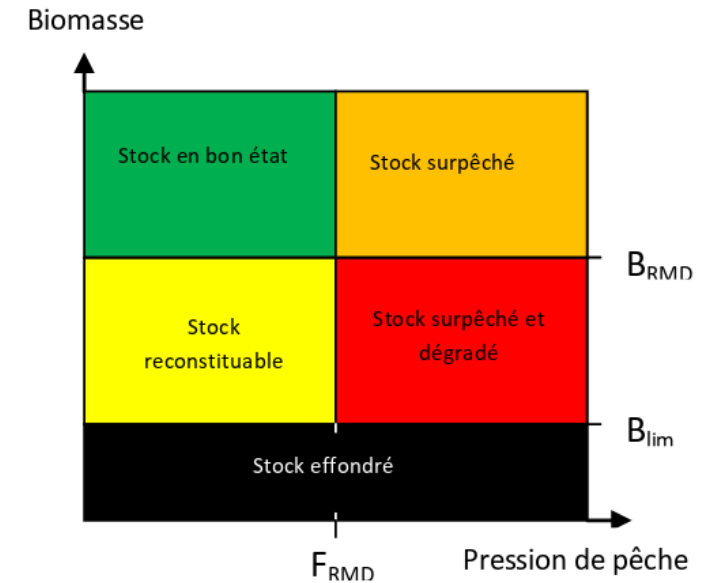
Nom commun	Nom latin
Bar commun	<i>Dicentrarchus labrax</i>
Daurade royale	<i>Sparus aurata</i>
Moule commune	<i>Mytilus edulis</i>
Truite arc-en-ciel	<i>Oncorhynchus mykiss</i>
Truite fario	<i>Salmo trutta</i>

Espaces de capture éligibles et critères de qualité pour les espèces pêchées

	Coquille St-Jacques (<i>P. maximus</i>)	Hareng commun (<i>C. harengus</i>)	Lieu noir (<i>P. virens</i>)	Merlan (<i>M. merlangus</i>)	Sardine (<i>S. pilchardus</i>)
FAO27 - Sous-zone et division de pêche éligibles	VII.d	IV.c et VII.d	IV.a, IV.b, IV.c, I.a, I.b, II.a et II.b	IV.c, VII.d et VII.e	IV.c et VII.d
Sous-zone et division suspendues sur décision Comité de Sélection					
Catégorie de fraîcheur	Vivante	Extra	Extra ou A	Extra	Extra ou A
Poids minimum (g)	N/A	125	N/A	170	15
Autre critère qualité	Non crépidulée	N/A	N/A	N/A	N/A

Tableau mis à jour par le Comité de Sélection 2 fois par an :

- entre le 1^{er} novembre et le 31 décembre
- entre le 1^{er} juin et le 31 juillet



Les stocks classés comme « dégradés » ou « effondrés » ne sont pas éligibles à la marque HISSEZ HAUTS

Règles d'élevage en aquaculture

	Bar commun <i>(D. labrax)</i>	Daurade royale <i>(S. aurata)</i>	Moule commune <i>(M. edulis)</i>	Truite arc-en-ciel et fario <i>(O. mykiss et S. trutta)</i>
Origine des alevins / naissain	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Géniteurs et descendance non OGM Mise en élevage en Hauts-de-France avant 10g	Captage naturel (ne provenant pas d'écloserie) Captage du naissain réalisé en Hauts-de-France ou ensemencement en Hauts-de-France avant le 31/12 de l'année de captage Nouvellain d'origine Hauts-de-France	Géniteurs et descendance non OGM Éclosion en écloserie en Hauts-de-France
Alimentation	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie	Alimentation naturelle	Absence d'OGM au sens du règlement CE n°1829/2003 (seuil de 0,9%) pendant toute la vie
Techniques d'élevage	Elevage en eau de mer	Elevage en eau de mer	Toutes techniques d'élevage (bouchot, filière, à plat)	Elevage en eau douce
Durée minimum d'élevage en Hauts-de-France	De 10g à l'abattage	De 10g à l'abattage	6 mois minimum en Hauts-de-France Élevage, purification et expédition/conditionnement en Hauts-de-France	De l'éclosion à l'abattage
Installations d'élevage	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France	Concessions de culture marine en Hauts-de-France	Bassins de pisciculture situés en Hauts-de-France
Exigence « produit fini »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »	Vivantes, propres et sans corps étrangers Taux de remplissage > 22 % Espacement minimum des barreaux de calibrage : 12mm	Conforme au cahier des charges « Poisson d'aquaculture français »

Mise en marché des produits bruts

Seuls les produits pêchés ou élevés en Hauts-de-France peuvent être commercialisés sous leur forme brute (non transformés).

La forme brute des produits est définie comme suit :

- **Poisson entier** : poisson présenté complet, éviscéré ou non, n'ayant subi aucune autre opération (comme le filetage, le tranchage ou le désarêtage).
- **Pour les coquillages** : des coquillages entiers, vivants, non écoquillés n'ayant subi aucune autre opération.

Ces produits doivent être conditionnés en Hauts-de-France par un opérateur adhérent à la marque.



Partie II : Transformation



Entreprises éligibles

- Immatriculées au registre du commerce et des sociétés ;
- Respectant l'ensemble des lois et règlements en vigueur applicables à leur activité ;
- Disposant d'un **numéro d'agrément sanitaire en Hauts-de-France** ;
- **Adhérentes et à jour de leur cotisation** à la marque HISSEZ HAUTS®.



Matières premières éligibles

Matières premières issues de la production des Hauts-de-France

Les produits de pêche ou d'aquaculture éligibles à la Partie I : Production, peuvent être utilisés comme matières premières pour la transformation de produits destinés à être commercialisés sous la marque HISSEZ HAUTS®.

Dérogations de provenance possibles en cas de volumes et/ou qualités non adaptés

Si une espèce HISSEZ HAUTS® présente des volumes et/ou qualités ne permettant pas de répondre aux besoins des transformateurs, l'opérateur peut demander au Comité de Sélection une dérogation permettant d'étendre les provenances autorisées pour cette espèce.

La demande de dérogation doit être transmise par l'entreprise au Comité de Sélection sous forme écrite et justifiée.

Le Comité de Sélection se réserve le droit d'accepter ou de refuser la dérogation et d'en déterminer les conditions ainsi que les modalités d'application, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

Matières premières non disponibles en Hauts-de-France

Certaines espèces, dont la production est reconnue comme indisponible sur le territoire des Hauts-de-France, sont éligibles en tant que matières premières destinées à la transformation sous la marque HISSEZ HAUTS®.

Pour le moment, il s'agit uniquement du **Saumon Atlantique (*Salmo salar*)**, élevé dans l'Espace Economique Européen ou en Écosse, portant l'un des labels suivants afin de garantir le respect de critères responsables : ASC, BIO / AB, Global Gap ou Label Rouge.

Cette liste sera amenée à évoluer sur demande auprès du Comité de Sélection.

Le Comité de Sélection se réserve le droit de refuser ou d'accorder l'éligibilité de l'espèce et de fixer les conditions et modalités d'utilisation, sur la base d'une grille incluant notamment des critères de responsabilité et de durabilité.

Ces espèces ne peuvent être achetées que sous leur forme brute, dans le but d'être préparées ou transformées sur le territoire des Hauts-de-France.

Salage et saurissage

La matière première éligible, doit être fumée et représenter au minimum 80 % de la recette du produit fini. L'eau et le sel ne sont pas considérés comme des ingrédients dans la recette.

Modes de préparation non éligibles :

- Salage par injection ;
- Fumage avec du bois de résineux.

Autres critères qualité :

- Pour les espèces d'aquaculture, le délai entre l'abattage et le salage ne doit pas excéder douze jours ;
 - La durée limite de conservation (DLC) maximale est fixée à 24 jours.
- 

Autres produits élaborés

Pour qu'un produit élaboré puisse être commercialisé sous la marque

HISSEZ HAUTS :

- Le taux de matière première éligible doit représenter au minimum 30 % de la recette du produit fini. L'eau n'est pas considérée comme un ingrédient dans la recette.
- Il ne doit pas contenir à la fois une espèce issue d'une source éligible et la même espèce issue d'une source non éligible au présent cahier des charges.



Critères :

- Qualité
- Etat des stocks
- Immatriculation  5 espèces
- Crieée Hauts-de-France

Pêche



Synthèse

Aquaculture



Critères :

- Production Hauts-de-France
- Entreprises agréées

4 espèces



MAREYEURS DES HAUTS-DE-FRANCE



Critères :

- Entreprises Hauts-de-France (normes règlementaires et sanitaires à jour)
- Savoir-faire sur le produit :  **NEGOCE**
- Pour les espèces pêche et aquaculture de  : exclusion des autres origines (ex: pas de filet de Lieu Noir origine Islande ou Nord-Est Arctique dans la marque)
- Pour les autres espèces non  : acceptées en fonction de critères responsables sous réserve de validation par le Comité de Sélection
- Seules les 9 espèces produites/débarquées dans les Hauts-de-France peuvent être vendues en entier sous la marque (ex: saumon entier non éligible)

SALEURS-SAURISSEURS DES HAUTS-DE-FRANCE



Critères :

- Entreprises Hauts-de-France (normes règlementaires et sanitaires à jour)
- Des critères d'exclusion techniques ont été définis : ex: salage par injection, fumaison bois de résineux, etc.
- Produits mareyeurs de 
- Exclusion des autres origines pour les 9 espèces produites/débarquées dans les Hauts-de-France ****** (ex : pas de truite fumée origine Grèce dans la marque)

TRAITEURS DES HAUTS-DE-FRANCE



Critères* :

- Entreprises Hauts-de-France (normes règlementaires et sanitaires à jour)
- Pourcentage minimal de produits aquatiques dans les produits finaux
- Produits mareyeurs et saleurs-saurisateurs de 
- Exclusion des autres origines pour les 9 espèces produites/débarquées dans les Hauts-de-France ****** (ex : pas de produits traiteur avec du maquereau de Nouvelle-Zélande)

**** Possibilité d'avoir des poissons d'importation issus de pêche responsable et d'aquaculture responsable quand les volumes ne permettent pas d'avoir la ressource des Hauts-de-France sous réserve de validation par le Comité de Sélection**

Fonctionnement de la marque collective



Fonctionnement de la marque collective HISSEZ HAUTS

Les acteurs concernés

- Adhérents :
 - Entreprises de la filière (pêche / aquaculture / mareyage / seconde transformation)
 - Syndicats et représentants professionnels
 - Criée et ses acheteurs autres que ceux mentionnés ci-dessus (poissonneries)
- Région Hauts-de-France
- Partenaires :
 - Logisticiens
 - Distributeurs
 - Restaurateurs
 - Acteurs Institutionnels
 - ...



Comment rejoindre la marque collective HISSEZ HAUTS ?

Le processus d'adhésion

- Bulletin d'adhésion à compléter et à adresser à contact@hissez-hauts.com ou par courrier (*adresse AQUIMER*)
- **Validation des adhésions par le Comité de Pilotage** (*composé des syndicats / représentants professionnels, la Région Hauts-de-France et des entreprises adhérentes ayant participé à la construction de la démarche en 2025*)

- Montant des cotisations :

Typologie d'acteurs	Cotisation annuelle (€ HT)
Entreprise individuelle	400,00
TPE (1 à 10 salariés)	600,00
Entreprise entre 11 et 49 salariés	1 200,00
Entreprise de 50 salariés et plus	2 000,00
Partenaire	1 000,00

- Cotisation 2026 offerte pour toute adhésion avant le 31 janvier 2026

Comment rejoindre la marque collective HISSEZ HAUTS ?

Le processus de référencement des produits

- Fiche de référencement des produits à compléter et à adresser à contact@hissez-hauts.com ou par courrier (adresse AQUIMER)
- Examen des demandes et validation des produits par le Comité de Sélection :
 - composé de syndicats / représentants professionnels et d'entreprises
 - quorum : 1 entreprise et 1 représentant professionnel par maillon (pêche / aquaculture / mareyage / seconde transformation)
- Le logo peut ensuite être apposé sur les produits validés par le Comité de Sélection dans le respect des grands principes édictés dans la charte graphique d'utilisation du logo

Tableau des cotisations

Catégorie d'adhérent	Taille	Cotisation annuelle (HT)
Entreprise individuelle	1-10 salariés	400 €
Petites entreprises	11-49 salariés	600 €
Moyennes structures	50 salariés et plus	1 200 €
Grandes entreprises		2 000 €

En adhérant à la marque collective HISSEZ HAUTS, vous vous engagez à régler la cotisation annuelle (HT) dans le mois qui suit l'appel à cotisation émis par AQUIMER. Sans demande de réadhésion par courrier avant le 1er novembre de l'année civile en cours, l'adhésion est renouvelée par tacite reconduction et sans autre formalité.

Engagements et conditions

- Je souscris (je confirme avoir pris connaissance du cahier des charges HISSEZ HAUTS et que l'ensemble de mes produits référencés respectent les critères qui y sont énoncés) :
- Je m'engage également à :
 - Régler la cotisation annuelle, conformément à la grille tarifaire en fonction de la taille de mon entreprise.
 - Accepter d'être sollicité(e) pour partager mon expérience (Borne de valorisation).
 - Retarder, lorsque cela est possible, les informations et actions portées par la marque collective HISSEZ HAUTS.

À noter : pour toute souscription réalisée avant le 31 janvier 2024, la cotisation est de 400 € HT.

Signature + cachet : _____

Une fois le dossier completé, merci de le retourner par courrier à l'adresse suivante : AQUIMER, 16 rue d'Alsace, 62006 Boulogne-sur-Mer cedex.

Bulletin d'adhésion Entreprise
Marque collective HISSEZ HAUTS

Afin de finaliser votre adhésion au réseau HISSEZ HAUTS, merci de bien vouloir renseigner les informations ci-dessous. Ces éléments permettront de constituer votre dossier d'adhérent et de faciliter les échanges avec nos équipes.

Raison sociale : _____
Filiale du groupe : _____
Forme juridique : _____
Adresse du site : _____
Téléphone : _____
Effectif : _____ Chiffre d'affaires (x€ année n-1) : _____
Code NAF : _____ Activité : _____
N° SIRET : _____ TVA intracommunautaire : _____
Site Web : _____
Compte LinkedIn : _____

Coordonnées du représentant légal :
Prénom & Nom : _____
Fonction : _____
Téléphone : _____ Email : _____

Coordonnées du référent Hissez-Hauts :
Prénom & Nom : _____
Fonction : _____
Téléphone : _____ Email : _____

Fiche de référencement des produits
HISSEZ HAUTS

Afin de référencer vos produits sous la marque HISSEZ HAUTS, merci de compléter attentivement les informations ci-dessous.

Entreprise : _____
Contact : _____
Prénom & Nom : _____
Fonction : _____
Téléphone : _____
Email : _____

Nom du produit : _____
Adresse du site de transformation : _____
Numéro d'agrément sanitaire du site de transformation : _____

Cocher la ou les cases qui correspondent aux espèces que vous souhaitez commercialiser sous la marque Hissez-Hauts ainsi que le type de transformation visé :

Espèces produites en	Entier	Première transformation (plus d'un ingrédient...)	Seconde transformation (plus d'un ingrédient...)
Espèces de pêche			
Herses-de-france			
Coquille saint-Jacques			
Homard commun			
Lieu noir			
Moules			
Trigles			
Espèces d'aquaculture			
Bar commun			
Daurade royale			
Moules commune			
Truite arc-en-ciel du littoral			
Autres espèces aquicoles			
Scummon Atlantique (Dorade salée)			

Contrôles de l'usage de la marque HISSEZ HAUTS

Suivi et contrôles internes :

- Réalisés par AQUIMER
- Accompagnement des entreprises qui souhaitent faire référencer des produits sous marque HISSEZ HAUTS
- Vérifications ponctuelles pour s'assurer du respect des engagements et accompagnement dans une démarche d'amélioration
- Cible : 50 % des entreprises chaque année

Contrôles externes :

- Réalisés par un organisme de contrôle indépendant
- Audit du respect du cahier des charges HISSEZ HAUTS
- Cible : 50 % des entreprises chaque année

En cas de manquement :

- Notification à l'entreprise avec délai de 10 jours pour mise en conformité
- A défaut de mise en conformité dans les 10 jours, suspension du droit d'usage de la marque

Réunion d'information annuelle

À destination de l'ensemble des adhérents et partenaires,
chaque année à l'automne

Ordre du jour :

- **Présentation des actions réalisées dans l'année :**
 - Adhérents et partenaires
 - Produits référencés
 - Réseaux de distribution mobilisés
 - Actions de promotion
- **Présentation des évolutions apportées dans le cahier des charges**
- **Présentations des actions à venir**

