

FROMAGE DE HERVE AOP

Produit depuis le Moyen Âge, en faisant fermenter la traditionnelle maquée, ou babeurre, le Fromage de Herve est obtenu à partir de lait de vache, provenant d'animaux élevés sur le plateau de Herve. Seul fromage belge à **bénéficier de l'AOP et ce, depuis 1996**, il affirme une forte personnalité aux arômes intenses et à la texture homogène.



POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.

WWW.MANGERBOUGER.FR

L'excellence
EUropéenne
est un **ART**.

De l'ART à la GASTRONOMIE avec une palette de saveurs AOP et IGP

La campagne **EUROFOODART** signée «**L'excellence Européenne est un ART.**» célèbre les produits emblématiques sous les **signes de qualité AOP, IGP et IG Spiritueux**, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération et reflétant les terroirs uniques de la Nouvelle-Aquitaine et de la Wallonie. Un voyage gustatif entre les savoureuses viandes (**Veau du Limousin IGP, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin IGP, Agneau de lait des Pyrénées IGP**) et un raffiné spiritueux (**Armagnac AOC/IG**) français et des délices Wallons (**une sélection de produits tels que le Saucisson Gaumais IGP, Fromage de Herve AOP, Beurre d'Ardenne AOP...**).

SAUCISSON D'ARDENNE, COLLIER D'ARDENNE, PIPE D'ARDENNE IGP

Le Saucisson d'Ardenne, le Collier d'Ardenne et la Pipe d'Ardenne sont des variétés de saucissons **reconnus IGP depuis 2017**, fumées au bois de hêtre et de chêne avec des baies de genièvre et ensuite séchées. Le saucisson a une forme linéaire et allongée, la pipe une forme identique mais plus petite tandis que le collier a une forme circulaire.



DES LABELS EUROPEENS, SYNONYMES DE QUALITE CONTROLEE ET D'AUTHENTICITE DES PRODUITS !



Les LABELS AOP et IGP sont des sigles officiels, reconnus et protégés par l'Union européenne, qui certifient le respect de normes de qualité optimale par les producteurs, ainsi qu'un attachement étroit avec la région d'origine. De cette manière, le consommateur peut être assuré de la qualité contrôlée et de l'authenticité du produit, s'assurant - par la même occasion - de la protection du patrimoine gastronomique européen contre les contrefaçons. Les labels de qualité européens sont aussi synonymes de transparence et de traçabilité, critères de plus en plus importants aux yeux du consommateur.

DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION CERTIFIÉE PAR LES LABELS AOP & IGP

Pour plus d'informations,
scannez-moi!



EUROFOODART est particulièrement attachée à promouvoir le reflet d'un patrimoine singulier, où chaque produit raconte une histoire et reflète la richesse d'un terroir.

Pour plus d'informations : www.eurofoodart.eu

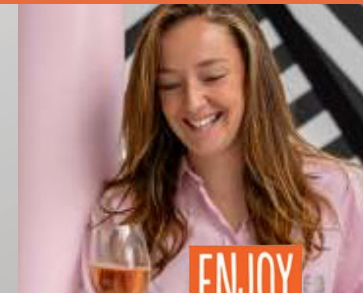


"La Wallonie est une terre de saveurs et d'authenticité. Avec les produits IGP et AOP, je suis fier de cuisiner des ingrédients qui sont le fruit d'un héritage unique, respectueux de notre patrimoine et de nos traditions culinaires."

Renaud Gonzalez,
Ambassadeur EUROFOODART.

"Les produits IGP et AOP de Wallonie, c'est du vrai, du bon. C'est un plaisir de les utiliser et de les faire découvrir à ma communauté, tout en soutenant nos producteurs locaux."

Eileen Mossiat,
Ambassadrice EUROFOODART.



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par
l'Union européenne



BEURRE D'ARDENNE AOP

Unique beurre en Belgique à **bénéficier de l'AOP, et ce depuis 1996**, il est issu de lait pasteurisé de vaches exclusivement élevées dans les Ardennes belges. Le barattage ainsi que sa maturation ont lieu également dans cette zone géographique. Ce beurre, qui peut être doux ou salé, est caractérisé par un goût généreux, frais et authentique.



PATE GAUMAIS IGP

Créé au XIX^{ème} siècle dans la région de la Gaume, à l'extrême sud de la Wallonie, le Pâté gaumais est une pâte levée et cuite au four, farcie de morceaux nobles de viande de porc, marinés dans du vin blanc ou dans du vinaigre avec des épices et des herbes. Le Pâté gaumais **bénéficie d'une IGP depuis 2001**.



JAMBON D'ARDENNE IGP

Produit exclusivement dans la région de l'Ardenne belge, le Jambon d'Ardenne, **reconnu IGP en 1996**, est un jambon sec, au goût salé, prononcé et à la texture fondante. Il s'agit d'un produit traditionnel, fruit de la nature, du climat et du travail de l'homme.



PLATE DE FLORENVILLE IGP

Variété particulière de pomme de terre à la texture fine et fondante et au goût délicat, elle a une forme allongée, régulière et légèrement aplatie. La couleur de sa peau est rosée tandis que sa chair est jaune. Sa texture et son goût unique en font un produit exceptionnel, **certifié IGP depuis 2015** et à déguster en salade, à la vapeur ou dans les soupes.



ESCAVÈCHE DE CHIMAY IGP

Préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce au vinaigre et aux oignons, **reconnue IGP depuis 2021**. Son savoir-faire se transmet depuis des générations dans le sud de la province du Hainaut.



VINS AOP & IGP

Avec près de 105 hectares de vignes, la Wallonie produit une gamme variée de vins labellisés AOP et IGP, répondant à toutes les envies des amateurs de vin.

On y retrouve des vins dits « tranquilles » tels que les vins de Pays des Jardins de Wallonie **IGP** et les vins de Côte de Sambre et Meuse **AOP depuis 2006**. Également des vins dits « effervescents » comme le Crémant de Wallonie et le Vin mousseux de Qualité de Wallonie, **reconnus AOP depuis 2009**.



SAUCISSON GAUMAIS IGP

Le Saucisson gaumais, qui se décline sous plusieurs formes traditionnelles telles que le saucisson, la boudin, le collier ou la pipe, est le produit wallon à avoir reçu **l'appellation IGP le plus récemment : en 2024** ! Elaboré avec exclusivement de la viande maigre et du gras de porc, il est reconnu pour ses qualités gustatives et ses spécificités distinctives

