LE LIEN A L'ORIGINE

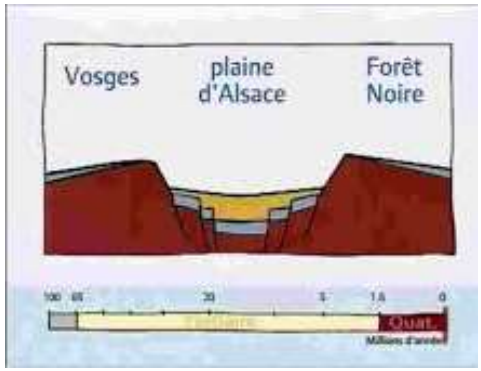
Exemple sur l'IGP Choucroute d'Alsace

Choucroute D'ALSACE

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Formation 22 mars 2023

Facteurs naturels



INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

agria Grand Est

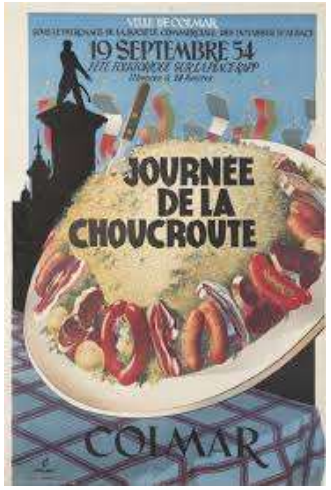
Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

5 signes officiels
ORIGINE ET QUALITÉ

Histoire

Savoir-Faire

Réputation


19 SEPTEMBRE 54
JOURNÉE DE LA CHOUCROUTE
COLMAR

CONFRÉRIE DE LA CHOUCROUTE

LA SUPERQUALITÉ
DE LA VÉRITABLE
CHOUCROUTE ALSACIENNE
FABRIQUÉE AU PUR SEL DE CUISINE
Etablts STUMPF FRÈRES
EN VENTE ICI

FÊTE DE LA CHOUCROUTE
CORTÈGE À 15h
Métiers et activités d'extérieur à travers les saisons
DIMANCHE 25 AOÛT 2019
GEISPOLSHEIM

JE PEUX PAS
J'AI CHOUCROUTE

THÉÂTRE DE LA CHOUCROUTERIE

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

agria Grand Est

Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

5 signes officiels
ORIGINE ET QUALITÉ

Le Lien à l'origine c'est

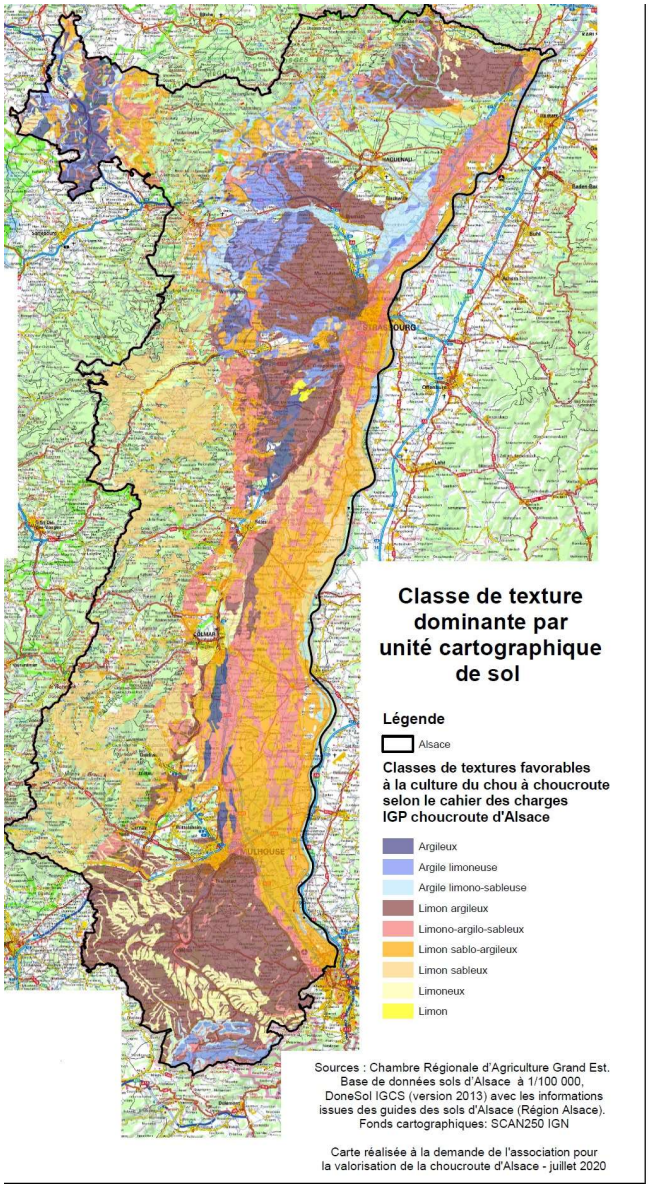
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

agria Grand Est

Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

Un espace géographique délimité



Dans lequel une communauté humaine ….

Producteurs de choux

Choucroutiers

AVCA (Association Pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace)

ODG

Organisme de
Défense et de
Gestion

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

agria Grand Est

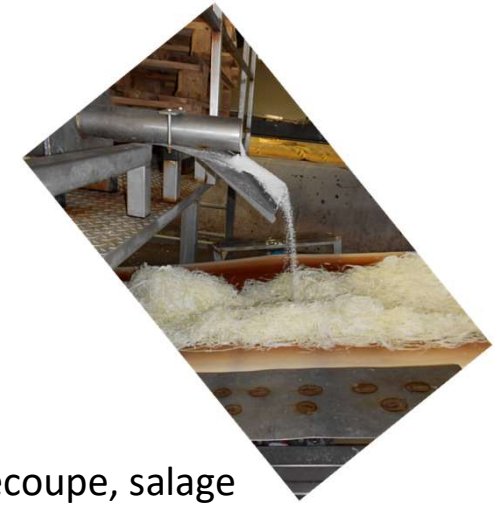
Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

construit au cours de son histoire un savoir collectif de production

Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu …

Production de choux



Découpe, salage

Fermentation

Conditionnement

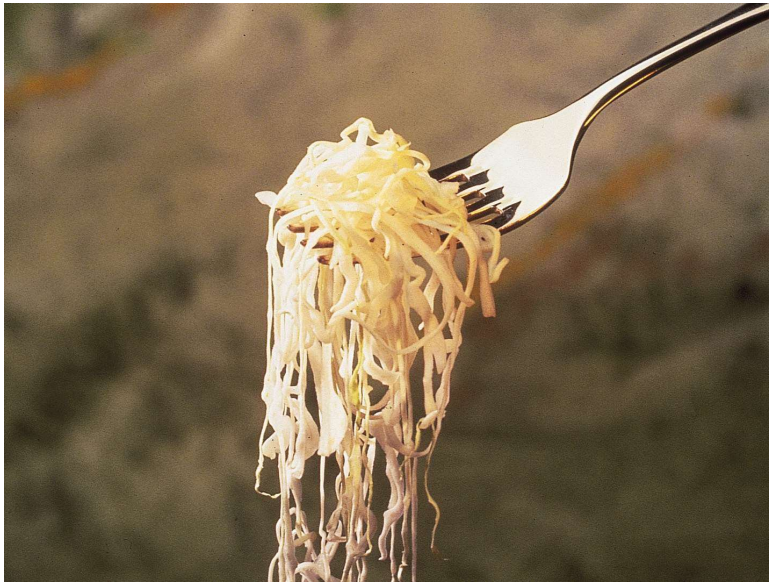
INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

agria Grand Est

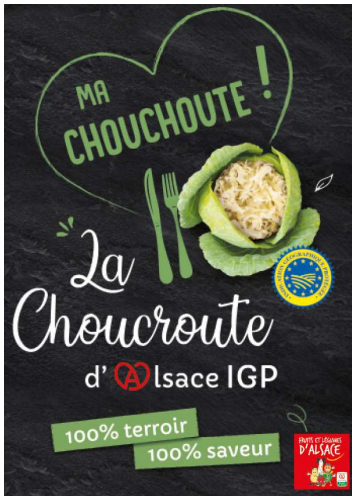
Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

5 signes officiels
ORIGINE ET QUALITÉ

confèrent une typicité au produit



qui aboutit à une réputation pour un bien originaire de ce lieu de production



LE LIEN A L'ORIGINE

FACTEURS NATURELS

- climat semi-continental marqué par des hivers froids et secs et des étés chauds et orageux
- Sols limono lœssiques

FACTEURS HUMAINS

- Besoin de conservation
- Techniques de fabrication
- Réputation
- Protection du nom

- Lanières longues et fines
- Couleur blanche à jaune claire
- Texture légèrement croquante
- Goût légèrement acidulé

LE PRODUIT