De l'Art à la GASTRONOMIE

Nos produits européens d'exception méritent une création unique...

La campagne **EUROFOODART** signée **« L'excellence Européenne est un ART. »** célèbre les produits emblématiques sous **signe de qualité AOP, IGP et IG Spiritueux**, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Des exploitations de la région Nouvelle-Aquitaine aux terres de Wallonie, chaque produit est le fruit d'un terroir unique et d'une passion partagée pour l'excellence. Un voyage gustatif unique 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/IGP)** Français et des délices Wallons **(une sélection de produits tels que le Fromage de Herve AOP, Beurre d'Ardenne AOP Saucisson gaumais IGP...)**.

Par 2 ORGANISATIONS

- L'APAQ-W, l'Agence Wallone pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
- L'AANA, L'Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine

LES LABELS

Les **LABELS AOP et IGP** sont des sigles officiels, reconnus et protégés par **l'Union européenne**, qui certifient le respect par les producteurs de **normes de qualité optimale** 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.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
L'IGP certifie un ancrage territorial du produit pour lequel au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration a lieu dans l'aire géographique d'origine

APPELLATION D'ORIGNE PROTÉGÉE
L'AOP garantit que l'ensemble des étapes de production, de transformation et d'élaboration du produit ont lieu dans une zone géographique strictement définie.

UNE SÉLECTION INIMITABLE

13 Spécialités de notre terroir

Privilégiez des produits locaux et de qualité ! - L'APAQ-w

BEURRE D'ARDENNE - AOP

C'est le seul beurre en Belgique à bénéficier de l'Appellation d'Origine Protégée, et ce depuis 1996. Issu de lait pasteurisé de vaches exclusivement élevées dans les Ardennes belges, le Beurre d'Ardenne AOP peut être doux ou salé; il est caractérisé par un goût généreux, frais et authentique.

Le barattage (traitement de la crème avec une baratte pour obtenir le beurre) et la maturation doivent également avoir lieu dans cette zone géographique.

JAMBON D'ARDENNE - IGP

Produit exclusivement dans la région de l'Ardenne belge, connue pour ses forêts légendaires, 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.

"Cuisiner avec des produits AOP et IGP, c'est mettre à l'honneur ce que la Wallonie a de plus précieux : ses saveurs, son savoir-faire et son terroir. Ce sont des ingrédients qui racontent une histoire, celle de femmes et d'hommes passionnés, et qui donnent du sens à ma cuisine."

Logan Depuydt,
Ambassadeur
EUROFOODART.

Qualité et authenticité locales garanties par les labels AOP et IGP

Dans cette galerie du goût, dédiée aux chefs-d'œuvre gastronomiques labellisés, les produits de Wallonie AOP et IGP méritent une place particulière.

C'est un véritable voyage à travers un territoire riche de rivières, forêts, potagers et de vergers luxuriants, mais aussi riche en histoire, culture et traditions. Un territoire de saveurs, qui s'est toujours distingué par la diversité, la qualité et l'unicité de ses produits.

MIEL WALLON - IGP

Un nouveau produit a rejoint la grande famille du label IGP en février 2025 : le Miel wallon IGP. Récolté exclusivement en Wallonie, ce miel est le reflet des saisons et de la flore régionale, avec des notes florales variant du printemps à l'été. Il se distingue par une cristallisation fine et onctueuse, résultat d'un savoir-faire local unique.

ESCAVÈCHE DE CHIMAY - IGP

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

SAUCISSON GAUMAIS - IGP

Le Saucisson gaumais, qui se décline sous plusieurs formes traditionnelles tel que le saucisson, la baudruche, le collier ou la pipe, est l'avant-dernier produit wallon à avoir reçu l'appellation IGP, 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

PATE GAUMAIS - IGP

Créé au XIXème 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 du vinaigre avec des épices et des herbes. Le Pâté gaumais bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP) depuis 2001.

Le saviez-vous ?

La Plate de Florenville IGP est une pomme de terre à chair ferme de la variété Rosa qui présente une excellente tenue à la cuisson.

PLATE DE FLORENVILLE - IGP

La Plate de Florenville IGP, reconnue IGP en 2015, est une 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, avec une légère saveur de noix, en font un produit exceptionnel, délicieux à déguster en salade, à la vapeur et dans les soupes. Même après une longue cuisson, la pomme de terre reste entière, elle ne se casse pas et conserve sa forme.

VINS AOP ET IGP

En Wallonie, la superficie des vignobles s'étend sur près de 105 hectares, et le nombre de vignerons augmente chaque année. Aujourd'hui, trois vins peuvent se prévaloir du label AOP et un du label IGP :

Depuis 2006,

· Le Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP
· Le vin Côtes de Sambre et Meuse AOP

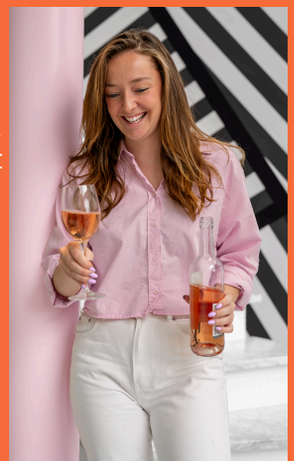
Et depuis 2009,

· Le Crémant de Wallonie AOP
· Le Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP

Les vins de Pays des Jardins de Wallonie IGP et les vins de Côte de Sambre et Meuse AOP sont des vins dits « tranquilles » ; le Crémant de Wallonie AOP et le Vin mousseux de Qualité de Wallonie sont des vins dits « effervescents ».

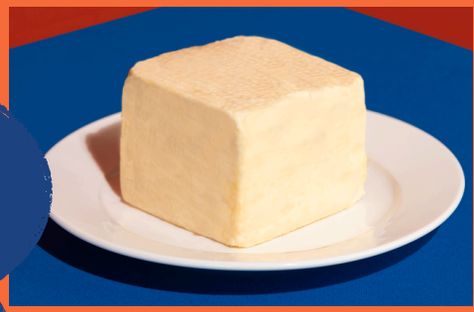
"Les produits IGP et AOP de Wallonie, c'est du vrai, du bon. C'est un plaisir de les utiliser et de les faire découvrir à ma communauté, tout en soutenant nos producteurs locaux."

Eileen Mossiat,
ambassadrice
EUROFOODART.



Le saviez-vous ?

Le Fromage de Herve est le seul fromage belge à bénéficier de l'Appellation d'Origine protégée (AOP) et ce, depuis 1996.



FROMAGE DE HERVE - AOP

Produit depuis le Moyen Âge, le Fromage de Herve AOP est le résultat de recherches menées pour conserver les excédents de lait jusqu'au début de l'hiver, en faisant fermenter la traditionnelle maquée, ou babeurre. C'est un fromage aux arômes intenses, avec une forte personnalité et une texture homogène. Il est obtenu à partir de lait de vache cru ou pasteurisé, provenant d'animaux élevés sur le Plateau de Herve, près de Liège.

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 reconnues IGP depuis 2017, fumées au bois de hêtre et de chêne avec des baies de genièvre et ensuite séchées. Chaque produit a une forme particulière. Le saucisson a une forme linéaire et allongée, la pipe une forme identique mais plus petite tandis que le collier a une forme circulaire.

RETROUVEZ DÈS MAINTENANT PLUS D'INFORMATIONS SUR CHAQUE PRODUIT:

BEURRE D'ARDENNE - AOP
LE CREMANT DE WALLONIE - AOP
LE VIN MOUSSEUX DE QUALITE DE WALLONIE - AOP
LE VIN DE PAYS DES JARDINS DE WALLONIE - IGP
PLATE DE FLORENVILLE - IGP
SAUCISSON D'ARDENNE, COLLIER D'ARDENNE, PIPE D'ARDENNE IGP
FROMAGE DE HERVE - AOP
LES VINS CÔTES DE SAMBRE ET MEUSE - AOP
ESCAVECHE DE CHIMAY - IGP
MIEL WALLON - IGP
SAUCISSON GAUMAIS - IGP
PATE GAUMAIS - IGP
JAMBON D'ARDENNE - IGP

Pour plus d'informations suivez ces liens :

→ Instagram : AOP & IGP DE WALLONIE (@aopigpdewallonie)

→ Facebook : AOP & IGP De Wallonie

→ Siteweb : www.eurofoodart.eu

CONTACTS :

Bureau de presse campagne EUROFOODART Belgique
Tel: +32 2 546 11 74
smennielli@hopscotch.one

« Pour nos planches apéro, j'ajoute toujours du Fromage de Herve AOP et du Jambon d'Ardenne IGP. Leurs saveurs se complètent parfaitement, et mes clients en redemandent à chaque fois. »

Erik, restaurateur à Ixelles

« J'adore servir le Crémant de Wallonie AOP au bar, ses bulles rafraîchissantes ajoutent une touche festive à chaque verre ! »

Elsa, barmaid

VAN KUNST tot GASTRONOMIE

Onze uitzonderlijke Europese producten verdienen een unieke creatie...

De **EUROFOODART**-campagne, getiteld **"Europese topkwaliteit is kunst"**, focust op producten met een BOB- en BGA-label, en op sterke dranken met een AOC- en IG-label. Stuk voor stuk producten waarvan de knowhow van generatie op generatie wordt doorgegeven.

Van landbouwbedrijven in het Franse Nouvelle-Aquitaine tot boerderijen in Wallonië, elk product is het resultaat van een unieke regio en passie voor topkwaliteit. Een uitzonderlijke culinaire reis van smakelijk vlees **(Veau du Limousin BGA, Agneau du Limousin BGA, Porc du Limousin BGA, Agneau de lait des Pyrénées BGA)** over verfijnde sterke dranken **(Armagnac BOB/GA)** tot **Waalse specialiteiten (**een selectie van producten zoals **Fromage de Herve BOB, Beurre d'Ardenne BOB, Saucisson gaumais BGA...).**

Door 2 INSTELLINGEN

APAQ-W, het Waals agentschap voor de promotie van kwaliteitslandbouw

AANA, het voedselagentschap van Nouvelle-Aquitaine

LABELS

BOB en BGA zijn twee officiële labels die **erkend en beschermd worden door de Europese Unie.** Beide labels staan garant voor hoge kwaliteitsnormen die door de producenten **moeten gerespecteerd worden**, maar staan ook voor een **directe link met de streek** waar deze producten vandaan komen. Zo kan de consument zeker zijn van de kwaliteit en de authenticiteit van elk product, zaken die streng gecontroleerd worden. Tegelijkertijd worden al deze uitzonderlijke producten, die deel uitmaken van het Europees gastronomisch erfgoed, beschermd tegen namaak.

Deze Europese kwaliteitlabels staan ook **synoniem voor transparantie en traceerbaarheid**, criteria die voor de consument almaar belangrijker worden.

BOB en BGA, wat zijn de verschillen?

BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDING
Het BGA-label is **gelinkt aan de streek** en betekent dat minstens één van de stappen tijdens de productie, verwerking of bereiding plaatsvindt **in het gebied van oorsprong**

BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMING
Het BOB-label garandeert dat alle stadia van de productie en de verwerking van het product plaatsvinden in **een bepaald geografisch gebied.**

Kies voor lokale kwaliteitsproducten!
APAQ-w

BEURRE D'ARDENNE - BOB

Deze Ardense boter is de enige Belgische boter met een BOB (Beschermde Oorsprongsbenaming), en dat sinds 1996. Deze boter wordt gemaakt van gepasteuriseerde koemelk van koeien die uitsluitend grazen en opgroeien in de Belgische Ardennen.

Beurre d'Ardenne BOB kan zowel ongezouten als gezouten zijn en bezit een opmerkelijk volle, verse en authentieke smaak.

Het karnen (in karntonnen waardoor de vetdeeltjes van de room worden gescheiden en waaruit de boter wordt gemaakt) en de biologische rijping van de boter moeten eveneens plaatsvinden in deze afgebakende zone.

JAMBON D'ARDENNE - BGA

Deze gedroogde rauwe ham wordt uitsluitend gemaakt in de Ardennen, bekend om zijn prachtige wouden. Jambon d'Ardenne BGA is een gedroogde ham met een uitgesproken zoute smaak en zeer zachte textuur. Het is een zuiver traditioneel product: een combinatie van natuur, klimaat en puur vakmanschap.

« Wallonië is een land van smaken en authenticiteit. Met de BGA- en BOB-producten ben ik er trots op te koken met ingrediënten die voortkomen uit een uniek erfgoed, dat respectvol omgaat met ons patrimonium en onze culinaire tradities. »

Logan Depuydt,
Ambassadeur
EUROFOODART.

Lokale kwaliteit en authenticiteit gegarandeerd door BOB- en BGA-labels

In deze smakengalerij gewijd aan culinaire meesterwerken verdienen Waalse producten met een BOB- en BGA-label een speciale plaats.

Het is een reis door een streek rijk aan rivieren, bossen, moestuinen en boomgaarden, maar ook een regio die rijk is aan geschiedenis, cultuur en tradities. Een smakelijke regio die zich altijd wist te onderscheiden door de diversiteit, kwaliteit en uniciteit van zijn producten.

MIEL WALLON - BGA

In februari 2025 werd een nieuw product toegevoegd aan de grote familie van het BGA-label: Miel wallon BGA. Deze honing wordt uitsluitend in Wallonië geoogst en weerspiegelt de seizoenen en de regionale flora, met bloemige tonen die variëren van de lente tot de zomer. Hij onderscheidt zich door een fijne en romige kristallisatie, het resultaat van een unieke lokale knowhow.

ESCAVÈCHE DE CHIMAY - BGA

Een koude bereiding van klaargemaakte vis in een saus op basis van azijn en ui. De knowhow ervan wordt al generaties lang doorgegeven in het zuiden van de provincie Henegouwen.

SAUCISSON GAUMAIS - BGA

Deze worstenspecialiteit bestaat in verschillende traditionele vormen: halfrond, helemaal rond, klein en recht of groot en recht. Het is het Waalse product dat het laatst het BGA-label ontving: in 2024!

Deze worstenspecialiteit wordt uitsluitend gemaakt van mager vlees en varkensvet en staat bekend om zijn uitgesproken smaak en specifieke kenmerken.

PATE GAUMAIS - BGA

Deze vleespastei werd voor het eerst gemaakt in de 19e eeuw in de streek van de Gaume, in het uiterste zuiden van Wallonië. Pâté gaumais BGA is een vleespastei die in de oven gebakken wordt met een korst van gebakken gistdeeg, gevuld met de beste stukjes varkensvlees die gemarineerd worden in witte wijn of azijn met verse kruiden en specerijen. Sedert 2001 draagt Pâté gaumais het BGA-label.

Wist je dat ?

Plate de Florenville BGA is een vastkokende aardappel van het aardappelras Rosa en perfect om te koken.

PLATE DE FLORENVILLE - BGA

De Plate de Florenville BGA is een unieke aardappelvariëteit met een fijne en smeuïge textuur, heel subtiel van smaak. Deze aardappel heeft een lange, regelmatige en licht afgeplatte vorm. De schil is ietwat roze en de aardappel binnenin is geel van kleur.
Hij bezit een unieke textuur en uitzonderlijke smaak, met een hint van walnoten, en is heerlijk in salades, gestoomd en in soepen. Zelfs na lang koken blijft deze aardappel heel, hij valt niet uiteen en behoudt zijn vorm.

WIJNEN MET EEN BOB- EN BGA-LABEL

Wallonië telt bijna 105 hectare wijngaarden en het aantal wijnbouwers neemt elk jaar toe. Vandaag kunnen vier wijnen en wijnstreken aanspraak maken op het BOB- of BGA-label.

· Vin de Pays des Jardins de Wallonie BGA

· Côtes de Sambre et Meuse BOB

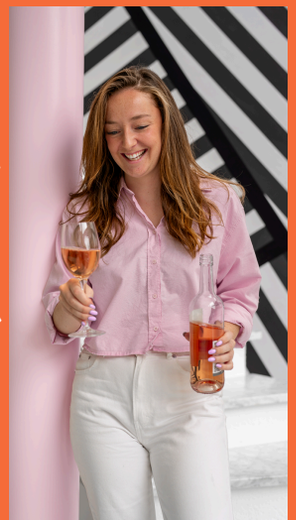
· Crémant de Wallonie BOB

· Vin mousseux de Qualité de Wallonie BOB

« De BGA- en BOB-producten uit Wallonië zijn echt en goed. Het is een plezier om ze te gebruiken en aan mijn community te laten ontdekken, terwijl we onze lokale producenten steunen. »

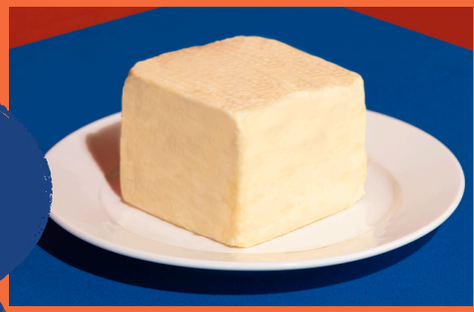
Eileen Mossiat
ambassadeur

EUROFOODART.



Wist je dat ?

Hervekaas is de enige Belgische kaas met een BOB (Beschermde Oorsprongsbenaming) en dat reeds vanaf 1996.



FROMAGE DE HERVE - BOB

Deze kaas werd reeds gemaakt in de middeleeuwen en is op basis van koemelk. Hervekaas ontstond destijds door de traditionele 'maquée' of karnemelk te fermenteren, met als bedoeling iets te bereiden met de overschot van de melk tot aan de winter. Fromage de Herve BOB is een unieke kaas met een intens aroma, sterk karakter en homogene textuur. Hij wordt gemaakt van rauwe of gepasteuriseerde koemelk, van koeien die opgroeien en grazen in het land van Herve, niet ver van Luik.

SAUCISSON D'ARDENNE, COLLIER D'ARDENNE, PIPE D'ARDENNE - BGA

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne en Pipe d'Ardenne zijn gedroogde worstspecialiteiten en worden sedert 2017 erkend met het BGA-label. Ze worden gerookt met beuken- en eikenhout met jeneverbessen en daarna gedroogd. Elke worst heeft zijn eigen vorm: de Saucisson is recht en langwerpig, de Pipe ook maar is kleiner, terwijl de Collier cirkelvormig is.

Europese topkwaliteit is KUNST.

ALCOHOLMISBRUIK SCHAADT DE GEZONDHEID.

Apaq-W

Medegefinancierd door de Europese Unie

Gefinancierd door de Europese Unie. De hier geuite ideeën en meningen komen echter uitsluitend voor rekening van de auteur(s) en geven niet noodzakelijkerwijs de ideeën of meningen van de Europese Unie of het Europees Uitvoerend Agentschap onderzoek (REA) weer. Noch de Europese Unie, noch de steunverlenende autoriteit kan ervoor aansprakelijk worden gesteld.

LEES MEER OVER ELK PRODUCT :

BEURRE D'ARDENNE - BOB
LE CREMANT DE WALLONIE - BOB
LE VIN MOUSSEUX DE QUALITE DE WALLONIE - BOB
LE VIN DE PAYS DES JARDINS DE WALLONIE -BGA
PLATE DE FLORENVILLE -BGA
SAUCISSON D'ARDENNE, COLLIER D'ARDENNE, PIPE D'ARDENNE - BGA
FROMAGE DE HERVE -BOB
LES VINS CÔTES DE SAMBRE ET MEUSE - BOB
ESCAVECHE DE CHIMAY -BGA
MIEL WALLON - BGA
SAUCISSON GAUMAIS -BGA
PATE GAUMAIS -BGA
JAMBON D'ARDENNE -BGA

Volg deze links voor meer informatie

→ Instagram : AOP & IGP DE WALLONIE (@aopigpdewallonie)

→ Facebook : AOP & IGP De Wallonie

→ Siteweb : www.eurofoodart.eu

CONTACTEN :

Persbureau EUROFOODART
campagne België
Tel: +32 2 546 11 74
smennielli@hopscotch.one

« Voor onze borrelplanken voeg ik altijd Fromage de Herve BOB en Jambon d'Ardenne BGA toe. Hun smaken vullen elkaar perfect aan, en mijn klanten vragen er elke keer om. »

Erik, restaurateur in Elsene

« Ik hou ervan om Crémant de Wallonie BOB aan de bar te serveren, de verfrissende bubbels voegen een feestelijke touch toe aan elk glas! »

Elsa, barmeid