



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

<https://www.inao.gouv.fr/>

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Montreuil,
le 3 juillet 2018

La Choucroute d'Alsace obtient l'IGP

Plat emblématique d'une région regorgeant de traditions culinaires locales, la Choucroute d'Alsace a obtenu aujourd'hui la reconnaissance en Indication Géographique Protégée.

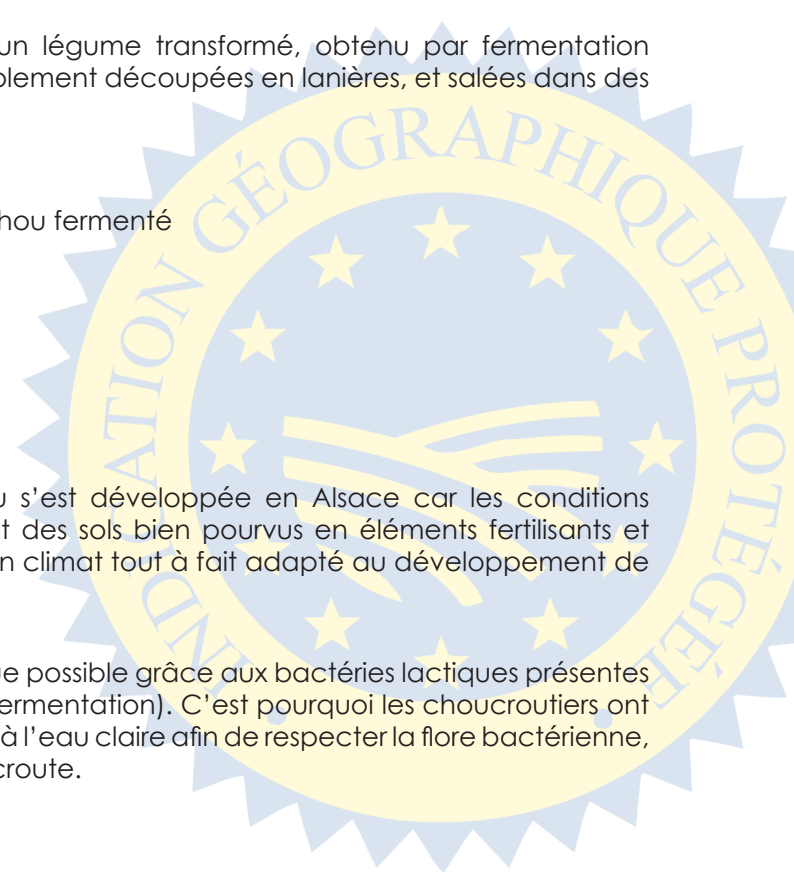
L'appellation : l'IGP Choucroute d'Alsace est un légume transformé, obtenu par fermentation lactique de feuilles de chou. Celles-ci sont préalablement découpées en lanières, et salées dans des cuves de fermentation.

Arômes et saveurs :

- Une odeur franche au nez, caractéristique du chou fermenté
- Un goût légèrement acidulé
- Une couleur blanche à jaune clair
- Des lanières longues et fines
- Un goût légèrement acidulé
- Une texture ferme

Un territoire : historiquement, la culture du chou s'est développée en Alsace car les conditions naturelles y sont favorables. On y trouve en effet des sols bien pourvus en éléments fertilisants et disposant d'une bonne rétention d'eau ainsi qu'un climat tout à fait adapté au développement de ce légume.

Un savoir-faire : la fermentation naturelle est rendue possible grâce aux bactéries lactiques présentes sur les choux et dans l'environnement (cuves de fermentation). C'est pourquoi les choucroutiers ont soin de ne pas désinfecter les cuves qui sont lavées à l'eau claire afin de respecter la flore bactérienne, garante de la qualité organoleptique de la choucroute.



5 signes officiels
ORIGINE ET QUALITÉ

Contact presse/communication :

Nadia Michaud - Responsable du service communication
n.michaud@inao.gouv.fr 01 73 30 38 78

Josselin Aubrée - Chargé de communication
j.aubree@inao.gouv.fr 01 73 30 38 39

Rendez-vous sur : YouTube f