

Voyage au Cœur de nos AOP et IGP



Table des matières

page 3	L'édito
pages 4, 5	Définitions
pages 6, 7	Fromage de Herve AOP
pages 8, 9	Beurre d'Ardenne AOP
pages 10,11	Jambon d'Ardenne IGP
pages 12,13	Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne IGP
pages 14,15	Pâté gaumais IGP
pages 16,17	Plate de Florenville IGP
pages 18, 19	Vins AOP et IGP
pages 20 - 24	Liste des producteurs



Edito

Les saveurs du terroir: une question de reconnaissance

Les Appellations d'origine protégées et les Indications géographiques protégées consacrent la reconnaissance européenne d'une spécificité, de produits qui fleurent bon la tradition, les racines et le talent: jambon, charcuterie, beurre, pommes de terre, fromage ou vin. En mettant en évidence ces appellations, ce sont des saveurs exceptionnelles que nous mettons à l'honneur. Et c'est l'excellence que nous révélons ainsi.

Reste qu'il est indispensable d'expliquer au consommateur ce qu'il y a derrière ces appellations. Et bien évidemment, nous voulons lui donner envie de chercher ces produits, mais aussi d'y donner du sens. Une IGP n'est pas une AOP. Dans les deux cas, il y a un lien au terroir. Mais les conditions et critères de production sont différents entre les deux. Quand on achète un produit estampillé par une IGP ou une AOP, on achète aussi une certitude sur l'identité du produit.

L'APAQ-W a décidé de donner un écho maximum à la gamme de produits déjà accessibles, sans oublier que d'autres produits pourraient bientôt les rejoindre. Nous pensons, en effet, que trop souvent par la discrétion et une sorte de timidité sur nos talents. Nous voulons donc que le consommateur découvre que les appellations qui consacrent une qualité ne se trouvent pas très loin de chez lui. Que du contraire, il a tout à portée de palais. Bref, ces produits sont la fierté d'un terroir. Ils sont l'illustration de ce que tous nos producteurs sont capables de faire.

Mais le savoir-faire est une chose. Le faire-savoir en est une autre.



Philippe MATTART
Directeur Général APAQ-W





Appellation d'Origine protégée (AOP)

L'AOP désigne la dénomination d'un produit dont toutes les étapes de fabrication doivent avoir lieu dans une aire géographique définie, avec un savoir-faire reconnu et constaté. Le lien entre les spécificités du produit et son terroir d'origine est essentiel et exclusif.

En Wallonie, cinq produits sont reconnus en tant qu'AOP : le Beurre d'Ardenne AOP et le Fromage de Herve AOP, le vin Côtes de Sambre et Meuse AOP, le Crémant de Wallonie AOP et le Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP.

Indication géographique protégée (IGP)

L'IGP désigne des produits dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique déterminée, dans laquelle se déroule au moins une étape de leur fabrication. Le lien entre le produit et son origine n'est pas exclusif. La réputation du produit peut suffire. .

En Wallonie, cinq produits sont reconnus en tant qu'IGP : le Jambon d'Ardenne IGP et le Pâté gaulois IGP, la pomme de terre Plate de Florenville IGP, le Saucisson d'Ardenne IGP (y compris le Collier d'Ardenne IGP et la Pipe d'Ardenne IGP) et le Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP.



Fromage de Herve AOP

Il est à peine déballé, que le Fromage de Herve AOP affirme une forte personnalité et une odeur puissante. Une fois en bouche, il surprend les papilles de par sa saveur et sa texture homogène, ferme et onctueuse.

Le Fromage de Herve AOP est un fromage à pâte molle et à croûte lavée, obtenu à partir de lait cru ou pasteurisé de vache. Il existe trois types de Fromage de Herve AOP : le doux, le piquant et le Remoudou, une ancienne recette au lait entier.

La fabrication du Fromage de Herve AOP est attestée dès la fin du Moyen-Age et acquiert une forte réputation aux XVIIe et XVIIIe siècles. Il est le résultat d'une recherche menée pour conserver les productions excédentaires de lait jusqu'au début de l'hiver, en faisant fermenter la traditionnelle maquée, autrement dit le fromage blanc.

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

Pour profiter de la dénomination « Fromage de Herve », le producteur doit respecter au minimum ces trois conditions :

- être produit dans la région du Pays de Herve, la zone étant délimitée au sud par la Vesdre, au nord par les Pays-Bas, à l'ouest par la Meuse et à l'est par l'Allemagne ;

- être fabriqué avec du lait produit au Pays de Herve ;

- respecter une méthode de fabrication précise, déterminée selon un savoir-faire reconnu et constaté.

Aujourd'hui, seuls trois producteurs maintiennent la fabrication du Fromage de Herve AOP, produisant quelque 370 tonnes par an.

Le saviez-vous ?

Le Fromage de Herve AOP doit son caractère si particulier au développement d'une bactérie, appelée *Brevibacterium linens*. C'est elle qui lui donne toute sa saveur, sa couleur et son arôme.





A ne pas manquer...

La fromagerie du Vieux Moulin organise des visites de ses ateliers de fabrication à Battice-Herve. Un espace musée dédié à la fabrication du Fromage de Herve AOP est même proposé au public. Cette visite est aussi l'occasion de déguster quelques produits issus directement du producteur.

Beurre d'Ardenne AOP

Seul beurre en Belgique à bénéficier depuis 1996 de l'Appellation d'Origine protégée, le Beurre d'Ardenne AOP est un beurre de laiterie pasteurisé fabriqué avec de la crème issue du lait de vaches élevées exclusivement en Ardenne belge.

Le barattage et la maturation doivent eux aussi obligatoirement s'effectuer dans cette aire géographique.

Le Beurre d'Ardenne AOP est doux ou salé. Le doux est composé de 82% de matières grasses laitières et le salé en contient 80 %.

De fait, les élevages de vaches laitières sont nombreux en Ardenne. Le lait y présente un profil particulier en acides gras procuré par une alimentation des vaches riche en fourrages prairiaux, qui confère au beurre des arômes caractéristiques. C'est pourquoi le beurre d'Ardenne est seulement produit dans la province du Luxembourg et dans certaines communes de la province de Namur (Beauraing, Gedinne, Rochefort et Dinant) et de la province de Liège (Hamoir, Stavelot, Malmedy, Saint-Vith, Louveigné et Spa).

Il est fabriqué par deux beurreries, l'une étant située à Recogne (Libramont) et l'autre à Bullange.



Le saviez-vous ?

Depuis une bonne dizaine d'années, le Beurre d'Ardenne AOP est exporté au Japon en quantité intéressante. Cela représente plusieurs centaines de tonnes par an. Ce beurre savoureux est également exporté en Australie.



A ne pas manquer...

L'Ardenne belge regorge d'endroits à vous couper le souffle. Découvrez cette région à travers des promenades en forêt, naviguez sur la Meuse ou aventurez-vous sur la Lesse et la Semois. Partez également à la rencontre du terroir ardennais.

Jambon d'Ardenne IGP

C'est en 1996 que le Jambon d'Ardenne s'est vu accorder le label d'Indication géographique protégée (IGP). Cela signifie qu'il est produit exclusivement dans la province du Luxembourg et quelques cantons des provinces de Liège et de Namur.

D'une couleur rouge sombre, c'est un jambon séché, au goût salé affirmé et à la texture fondante.

Bénéficiant d'une forte réputation aux XIXe et XXe siècles, le Jambon d'Ardenne IGP est un produit traditionnel, fruit de la nature, du climat, du temps et du travail des hommes. Il est élaboré dans la région de l'Ardenne, aux forêts légendaires.

Le sol peu fertile et la présence de chênes et de hêtres ont favorisé l'élevage du porc en Ardenne. Les porcs se promenaient dans la forêt pour se nourrir, c'est ce qu'on appelait le panage ou la glandée.

L'une des spécificités du Jambon d'Ardenne IGP ? Le fumage, une technique ancestrale de conservation de la viande provenant des Celtes. Cette technique a été développée en raison des conditions climatiques spécifiques à l'Ardenne, à savoir un climat froid et humide. Elle consiste à placer les jambons dans des chambres de fumage durant une semaine. Pendant cette période, la combustion lente de la sciure de chêne et de hêtre et de baies de genévrier va parfumer et ainsi sécher le Jambon d'Ardenne IGP, de quoi donner à ce produit traditionnel son bouquet caractéristique.

Le saviez-vous ?

Lors du processus de fabrication du Jambon d'Ardenne IGP, les producteurs utilisent des baies de genévrier. C'est une des épices indispensables et obligatoires. Les baies de genévrier lui confèrent ainsi un arôme typique.





A ne pas manquer...

La Confrérie royale des Herdiers d'Ardenne défend et promeut le Jambon d'Ardenne IGP. Son chapitre se déroule chaque année au mois d'octobre à Bastogne.

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 saucissons reconnus en tant qu'IGP depuis 2017. Ils sont fabriqués uniquement en Ardenne, aire géographique recouvrant la province du Luxembourg et quelques cantons des provinces de Liège et de Namur.

Le Saucisson d'Ardenne IGP était déjà réputé au XIXe siècle. Issus de la même tradition que celle du Jambon d'Ardenne IGP, ces trois saucissons sont fumés au bois de hêtre et de chêne avec des baies de genévrier (facultatif) puis ils sont séchés.

Cette technique a été développée en raison des conditions climatiques spécifiques à l'Ardenne, à savoir un climat froid et humide.

La viande de porc constitue l'ingrédient de base de cette salaison mais le producteur peut également y ajouter de la viande de bœuf.

Chaque produit a une forme particulière. Le saucisson est droit et allongé, le collier est en forme d'arc de cercle et la pipe est droite et allongée mais plus petite que le saucisson.



Le saviez-vous ?

Le chêne, le hêtre et les baies de genévrier sont des essences typiques de l'Ardenne qui apportent un cachet aromatique particulier aux salaisons. Un goût boisé, poivré et légèrement résineux peuvent ressortir lors de la dégustation.



A ne pas manquer...

Certains salaisonniers ardennais ouvrent leurs portes et proposent de découvrir en groupe ou individuellement les étapes de fabrication du Saucisson d'Ardenne IGP, du Collier d'Ardenne IGP, de la Pipe d'Ardenne IGP et du Jambon d'Ardenne IGP.

Pâté gaumais IGP

C'est en Gaume qu'est né au XIXe siècle le Pâté gaumais IGP.

Cette tourte ronde de pâte levée est farcie de viande de porc. Les morceaux de viande, francs et détachés, ont mariné dans du vin blanc ou du vinaigre avec des épices et des herbes aromatiques, pendant un ou deux jours.

La tourte est ensuite cuite au four. Elle se déguste froide ou chaude. Cette tourte est ronde et pèse au minimum 200 grammes.

Depuis 2001, le Pâté gaumais bénéficie de l'Indication géographique protégée (IGP). Cela signifie que la production doit s'effectuer uniquement en Gaume et doit respecter toutes les étapes de fabrication, de la préparation de viande à la cuisson du pâté.

Depuis que le Pâté gaumais est reconnu par l'Europe en tant qu'IGP, sa production est passée en une quinzaine d'années de 30.000 à 100.000 pâtés par an.

Le saviez-vous ?

Petit coin de l'extrême sud de la Belgique, la Gaume se donne des airs méridionaux. Cette région bénéficie d'un microclimat. En effet, en été comme en hiver, il y fait plus doux que partout ailleurs dans le pays. Son climat privilégié lui vaut le nom de Provence belge.





A ne pas manquer...

Chaque année, et ce depuis plus d'un demi-siècle, se déroule, le 26 décembre, le concours du roi du Pâté gaumais IGP à Virton. Entendez par là, du plus gros mangeur de cette tourte à la viande. Le concours est organisé à l'occasion de la foire aux amoureux. Il consiste à engloutir en vingt minutes le maximum de Pâté gaumais IGP.

Plate de Florenville IGP

La pomme de terre Plate de Florenville est reconnue comme Indication géographique protégée (IGP) depuis 2015. L'aire géographique de production de la Plate de Florenville IGP s'étend sur les sols sablonneux de la Gaume que l'on trouve sur les territoires de certains villages des communes de Chiny, Étalle, Florenville, Meix-devant-Virton, Rouvroy, Saint-Léger, Tintigny et Virton.

La Plate de Florenville IGP est une pomme de terre de la variété Rosa. Elle a une forme allongée, régulière et légèrement aplatie. La couleur de sa peau est rosâtre et sa chair est jaune. Sa chair ferme offre une très bonne tenue à la cuisson. Le climat et les sols légers, bien aérés et bien drainés de la Gaume apportent de grandes qualités gustatives à la Plate de Florenville IGP. Sa texture fine et fondante ainsi que son goût subtil aux notes de noisette en font un produit d'exception.

La Plate de Florenville IGP est exquise en salade, en vapeur et en plat mijoté.

Aujourd'hui, on compte quatre producteurs. Ensemble, ils cultivent entre dix et quinze hectares de surface avec un rendement de douze à vingt-cinq tonnes à l'hectare, ce qui en fait un produit rare. La moitié de la production de la Plate de Florenville IGP est vendue en vente directe par les producteurs et l'autre moitié dans les circuits de vente traditionnels. Elle est aussi très recherchée par les restaurateurs.

La culture de la Plate de Florenville IGP s'est ancrée en Gaume à partir du XIXe siècle. Elle a servi d'aliment de subsistance pour les populations luxembourgeoises et a fait l'objet d'une commercialisation massive en Wallonie et en France jusqu'au milieu du XXe siècle.

Le saviez-vous ?

Autrefois, les pommes de terre gaumaises étaient exportées en train vers les villes belges de Namur, Bruxelles ou encore Gand. La gare de Florenville était ainsi le lieu d'expédition de la Plate, cultivée dans les villages aux alentours de Florenville. D'où son nom : "Plate de Florenville".





A ne pas manquer...

Chaque année, le troisième dimanche d'octobre, Florenville accueille la fête de la pomme de terre. L'occasion de mettre un coup de projecteur sur la Plate de Florenville IGP. Outre les producteurs, d'autres exposants de produits du terroir sont également à découvrir.

Vins AOP et IGP

En Wallonie, il existe quatre types de vin qui disposent du label AOP ou IGP.

- Vin de Pays des Jardins de Wallonie : C'est en 2004 que le Vin de Pays des Jardins de Wallonie a été reconnu en tant qu'Indication géographique protégée (IGP). Ainsi, les vins doivent être issus de vendanges récoltées au moins à 85 % en Wallonie. La vinification est réalisée en Wallonie uniquement.

- Côtes de Sambre et Meuse:

Le vin Côtes de Sambre et Meuse a été reconnu comme Appellation d'Origine protégée (AOP) en 2004. L'aire géographique de production correspond au bassin hydrographique de la Meuse. Les raisins doivent être issus à 100 % de cette zone. Seuls une série de cépages appartenant à l'espèce *Vitis vinifera* peuvent être utilisés : Pinot noir, Rivaner, Auxerrois, Riesling, Gewürztraminer, etc.

Quant à la vinification, celle-ci doit être assurée à l'intérieur de la zone où le raisin a été récolté.

- Crémant de Wallonie et Vin mousseux de Qualité de Wallonie :

Le Crémant de Wallonie et le Vin mousseux de Qualité de Wallonie sont produits en Wallonie. Ces deux vins ont obtenu la reconnaissance Appellation d'Origine protégée (AOP) en 2008.

Les cépages destinés à l'élaboration du Crémant de Wallonie AOP et du Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP sont notamment le Chardonnay, le Pinot noir, le Pinot blanc et le Pinot Meunier. Le Vin mousseux de Qualité de Wallonie intègre également l'Auxerrois et le Riesling. Ces cépages permettent d'obtenir des vins effervescents blancs ou rosés.

Le saviez-vous ?

La superficie du vignoble wallon s'étend sur près de 105 hectares. En Wallonie, la viticulture connaît un essor important. On ne peut que constater l'augmentation du nombre de vigneron, d'année en année.





A ne pas manquer...

Le dernier week-end du mois d'avril «Festoyons wallon» à l'Abbaye de Stavelot, avec notamment, un rassemblement important de vignerons wallons.

Tous les deuxièmes week-ends du mois de mai, le week-end «découverte» des vignobles, brasseries et distilleries, les producteurs wallons vous accueillent à bras ouverts dans leurs installations durant ces deux journées avec visites guidées, animations diverses et dégustations.

Liste des producteurs

Fromage de Herve AOP

COLYN STEPHANE ET JEAN CHRISTOPHE ASSOC.

Rue Elvaux 11 - 4651 BRUYERES (HERVE)
T. 087 67 42 78
Affineur

FROMAGERIE DU VIEUX MOULIN SPRL

Rue sur la Commune 14 - 4651 BATTICE
T. 087 67 42 86
Fabricant

HERVE SOCIETE SA

Rue de Charneux 32 - 4650 HERVE
T. 087 69 35 53
Fabricant

FROMAGE DE HERVE ASBL

Maison du Tourisme du pays de Herve - Place de la Gare 1 - 4650 HERVE
T. 087 69 31 70
www.fromagedeherve.com
Association de producteurs

Beurre d'Ardenne AOP

BUTTEREI PUR NATUR

Im Kips 1 - 4760 BULLINGEN
T. 080 64 03 40
Fabricant

SOLAREC

Route de Saint-Hubert 75 - 6800 RECOGNE
T. 061 22 98 11
Fabricant

AUDBA

Route de la Gileppe 4 - 4834 GOE
T. 087 34 27 11
leon.locht@corman.be

Jambon d'Ardenne IGP

ABRAHAM BENELUX SA

Route de St Hubert 18 - 6800 RECOGNE
T. 061 23 05 81
Fabricant

BEL ARDENNE

Parc Artisanal de Villeroux - 6640 VILLEROUX
T. 061 21 69 81
Fabricant

BELL DEUTSCHLAND GMBH & CO KG

Werk Haerkebrugge - DE 26676 BARSSEL
T. +49 (0) 4497 89 18 00
Prétrancheur

BOUCHERIE BH SPRL

Place St Arnaud 5 - 6830 BOUILLON
T. 061 50 17 09
Fabricant

BOUCHERIE BIO HERIN

Rue du Point d'Arrêt 26 - 4953 LESTERNY
T. 084 31 30 03
Fabricant

BOUILLON ET FILS SA

Place du Marché 9 - 6980 LAROCHE
T. 084 41 18 80
Fabricant

DETRY SA

Rue de Merckhof 110 - 5880 AUBEL
T. 087 68 06 00
Prétrancheur

EUROVIANDE SPRL

Place Georges Lorand 3 - 6760 VIRTON
T. 063 57 88 70
Fabricant

FAR SA

Rue de l'Argoté 29 a - 6941 IZIER
T. 086 40 08 81
Fabricant

HARTMAN ET FILS SPRL

Chaussée de Neufchateau 79 - 6640 VAUX SUR SURE
T. 061 25 52 36
Fabricant

IMPERIAL MEAT PRODUCTS - AMANDO

Houtstraat 50 - 9070 DESTELBERGEN
T. 09 354 05 11
Prétrancheur

Liste des producteurs

IMPERIAL MEAT PRODUCTS VOF - MARCASSOU

Chemin de St Ode 4 - 6971 CHAMPLON
T. 084 45 00 00
Fabricant

ISTACE - BODET ET FILS SPRL

Rue de la Maladrerie 21 - 6830 BOUILLON
T. 061 46 60 65
Fabricant

LA PRAIRIE SPRL

Chemin de la terre franche 20 - 6840 NEUFCHATEAU
T. 061 22 52 34
Fabricant

LE FUMET DES ARDENNES

Rue Paul Verlaine 24 - 6830 CORBION
T. 061 46 66 14
Fabricant

LEFEBVRE PHILIPPE

Rue de Beauraing 182 - 6920 WELLIN
T. 084 38 83 59
Fabricant

BOUCHERIE LIGOT

Place de l'Eglise 18 - 6681 LAVACHERIE
T. 061 68 80 19
mtg@soleildegaume.be
Fabricant

LS FRAIS

Vecmont 21 - 6980 LAROCHE EN ARDENNE
T. 084 41 00 40
Prétrancheur

MAISON BEGHUIN - SALAISONS DU PONT D'AMOUR

Pont d'Amour 4 - 5500 DINANT
T. 082 22 48 92
Fabricant

AXENELOS (BOUCHERIE MARECHAL)

Grand-Rue 88 - 6769 GEROUVILLE
T. 063 57 75 38
Fabricant

MARTIN Ismaël

Rue de Chestelle 56/1 - 6890 ANLOY
T. 061 28 78 70
Fabricant

MD VIANDES / FELSCH DIDIER

Rue des Vieux Sarts 2 - 6769 MEIX DVT VIRTON
T. 063 57 74 21
Fabricant

MONTENAUER

Montenau, Am Bahnhof 19 - 4770 AMBLEVE
T. 080 34 95 86
Fabricant

PORC QUALITE ARDENNE SC

Avenue de Norvège 14 - 4960 MALMEDY
T. 080 77 03 72
Fabricant

SALAISONS DE SAINT HUBERT

Rue de la Conserverie 17 - 6870 SAINT HUBERT
T. 061 61 16 55
Fabricant

SALAISONS DE LA SEMOIS

Rue du Croisé 11 - 6831 NOIREFONTAINE
T. 061 46 68 44
Fabricant

SALAISONS DES HAUTES ARDENNES

Rue Martin Legros 30 - 4960 MALMEDY
T. 080 89 20 20
Fabricant

VLEVICO

Bilkensveld 3 - 1500 HALLE
T. 02 360 10 40
Prétrancheur

AUDA ASBL

Parc Artisanal de Villeroux - Route de Bastogne - 6640 VAUX SUR SURE
Gsm 0496 58 64 70
Association de producteurs

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne IGP

BEL ARDENNE

Parc Artisanal de Villeroux - 6640 VILLEROUX
T. 061 21 69 81
Fabricant

BLAISE SALAISONS

Place Albert 1^{er} 4 - 6820 FLORENVILLE
T. 061 31 19 51
Fabricant

BOUCHERIE BH SPRL

Place St Armand 7 - 6830 BOUILLON
T. 061 50 17 09
Fabricant

Liste des producteurs

BOUILLON ET FILS SA

Place du Marché 9 - 6980 LAROCHE
T. 084 41 18 80
Fabricant

BRIQUEMONT ET FILS

Zoning du Magenot 5 - 6740 SAINTE MARIE SUR SEMOIS
T. 063 45 51 47
Fabricant

D'ARGIFRAL

Avenue Mercury 5 - 4650 CHAINEUX
T. 087 39 48 73
Prétrancheur

DETRY SA

Rue de Merckhof 110 - 5880 AUBEL
T. 087 68 06 00
Prétrancheur

DOYEN M SPRL

Chaussée de Rochefort 119 - 6900 MARLOIE
T. 084 31 10 21
Fabricant

HEKU

Ondernemingenstraat 1 - 8630 VEURNE
T. 058 33 29 20
Prétrancheur

ID PAK

Rue Géron 14 - 5300 ANDENNE
T. 085 61 60 77
Prétrancheur

IMPERIAL MEAT PRODUCTS VOF - MARCASSOU

Chemin de St Ode 4 - 6971 CHAMPLON
T. 084 45 00 00
Fabricant & Prétrancheur

IMPERIAL MEAT PRODUCTS VOF - AMANDO

Houtstraat 50 - 9070 DESTELBERGEN
T. 09 354 05 11
Prétrancheur

BOUCHERIE ISTACE - BODET

Rue de la Maladrerie 21 - 6830 BOUILLON
T. 061 46 60 65
Fabricant

LEFEBVRE PHILIPPE

Rue de Beauraing 182 - 6920 WELLIN
T. 084 38 83 59
Fabricant

GUINA NV

Leuvensesteenweg 194 - 1830 MACHELEN
T. 02 751 81 67
Prétrancheur

LA PRAIRIE

Rue de la Maladrerie 20 - 6840 NEUFCHATEAU
T. 061 22 52 34
Fabricant

LIGOT Claude

Place de l'Eglise 18 - 6681 LAVACHERIE
T. 061 68 80 19
Fabricant

LS frais

Vecmont 21 - 6980 LAROCHE
T. 084 41 00 40
Prétrancheur

MAISON BEGHUIN - SALAISONS DU PONT D'AMOUR

Pont d'Amour 4 - 5500 DINANT
T. 082 22 48 92
Fabricant & Prétrancheur

MARTIN Ismaël

Rue de Chestelle 56/1 - 6890 ANLOY
T. 061 28 78 70
Fabricant

MONTENAUER SCHINKENRAUCHEREI

Montenau, Am Bahnhof 19 - 4770 AMBLEVE
T. 080 34 95 86
Fabricant

PORC QUALITE ARDENNE SC

Avenue de Norvège 14 - 4960 MALMEDY
T. 080 77 03 72
Fabricant & Prétrancheur

REMIC - DEKEYSER

Groendreef 41 - 9880 AALTER
T. 09 374 32 91
Prétrancheur

SALAISONS DES HAUTES ARDENNES

Rue Martin Legros 30 - 4960 MALMEDY
T. 080 89 20 20
Fabricant & Prétrancheur

VLEESWAREN PAUL PEETERS & ZONEN BVBA

Industrieweg 15 - 2630 AARTSELAAR
T. 03 870 54 10
Prétrancheur

VLEVICO

Bilkensveld 3 - 1500 HALLE
T. 023 60 10 40
Prétrancheur

AUDESA ASBL

Parc Artisanal de Villeroux - Route de Bastogne - 6640 VAUX SUR SURE
Gsm 0496 58 64 70
Association de producteurs

Liste des producteurs

Pâté Gaumais IGP

AU CŒUR DE LA GAUME

Rue Docteur Hustin 53 - 6760 ETHE
T. 063 58 18 04
Fabricant

BAILLOT FRERES SPRL

Rue Docteur Hustin 55 - 6760 ETHE
T. 063 57 72 46
Fabricant

BITAINE SA

Val d'Away 17 - 6760 Virton
T. 063 57 08 88
Fabricant

DROPSY ROLAND

Ruelle Giffe 2 - 6747 SAINT LEGER
T. 063 45 73 00
Fabricant

EUROVIANDE SPRL

Place Georges Lorand 3 - 6760 VIRTON
T. 063 57 88 70
Fabricant

LEFEBVRE YVON

Rue René Nicolas 3 - 6750 MUSSON
T. 063 67 57 47
Fabricant

AXELENOS (Anc Boucherie MARECHAL)

Grand Rue 88 - 6769 GEROUVILLE
T. 063 57 75 38
Fabricant

MD VIANDES - FELSCH DIDIER

Rue des Vieux Sarts 2 - 6769 MEIX DVT VIRTON
T. 063 57 74 21
Fabricant

ROMAIN JEAN CLAUDE

Rue de la Station 7 - 6820 FLORENVILLE
T. 063 31 11 12
Fabricant

SALAISONS BLAISE SA

Place Albert 1^{er} 4 - 6820 FLORENVILLE
T. 063 31 19 51
Fabricant

SALAISONS THOMAS

Rue de Neufchateau 2 - 6720 HABAY LA NEUVE
T. 063 42 21 39
Fabricant

SAVEURS DE GAUME

Rue de l'industrie 2 - 6792 HALANZY
T. 063 67 85 79
Fabricant

THIERY SPRL

Rue du Moulin 5 - 6750 MUSSY LA VILLE
T. 063 67 77 38
Fabricant

TOCK SPRL

Grand'Rue 218 - 6740 SAINTE MARIE
T. 063 45 53 96
Fabricant

UDPG ASBL

Rue des Grasses Oies 2b - 6760 VIRTON
T. 063 57 89 04
Association de producteurs

Plate de Florenville IGP

BRACONNIER Denis

Grande Rue 22 - 8370 MARGNY (France)
T. +33 (0) 3 24 22 67 18
Producteur

COPPIN FLEURS ET POMMES DE TERRE

Les Hauts de Lambermont 14 - 6820 MUNO
T. 061 31 31 29
Producteur

VICTOR EMOND ET FILS SPRL

Rue de la Barrière 5 - 6824 CHASSEPIERRE
T. 061 31 14 85
Producteur

UDPF ASBL

Rue du Château 5 - 6820 FLORENVILLE
Gsm 0496 55 90 73
Association de producteurs

Vins AOP et IGP

AVW (Association des Vignerons de Wallonie)

Chaussée de Châtelet 42 C5 Bte 21 - 6060 GILLY
Gsm 0473 79 92 65
Association de producteurs

Liste des producteurs sous AOP et IGP:

www.vigneronsdewallonie.be/fr/a-propos

Voyage au Cœur de nos AOP et IGP

L'Union européenne a créé le système des Indications géographiques en 1992. Il regroupe deux niveaux de reconnaissance : l'Appellation d'Origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP).

Les objectifs recherchés par la mise en place de ce système sont de maintenir une production locale, protéger les produits traditionnels d'une usurpation de la dénomination ou d'une imitation, informer les consommateurs sur leur caractère traditionnel et assurer une visibilité en Europe et dans le monde.

Pour chaque produit reconnu, un cahier des charges strict doit être respecté par les producteurs. Il prévoit l'aire géographique de production, le procédé de fabrication et la liste des ingrédients autorisés et obligatoires.

Les producteurs sont soumis au contrôle d'un organisme certificateur indépendant qui s'assure que le produit est conforme au cahier des charges. Le tout est supervisé par la Région wallonne.

Pour toute information concernant le processus de reconnaissance ou les produits (en voie d'être) reconnus :



Département du Développement, de la Ruralité et des Cours d'Eau et du Bien-être animal. Direction de la Qualité et du Bien-être animal
Chaussée de Louvain 14 - 5000 NAMUR - 081 649 599
www.agriculture.wallonie.be



Université de Liège - Gembloux Agro-Bio Tech
Passage des Déportés 2 - 5030 GEMBLoux - 081 622 310
Université de Namur - Rue de Bruxelles 61 - 5000 NAMUR
081 724 181 - www.agrilabel.be



Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité
Avenue Comte de Smet de Nayer 14 - 5000 NAMUR
081 33 17 14 - www.apaqw.be