



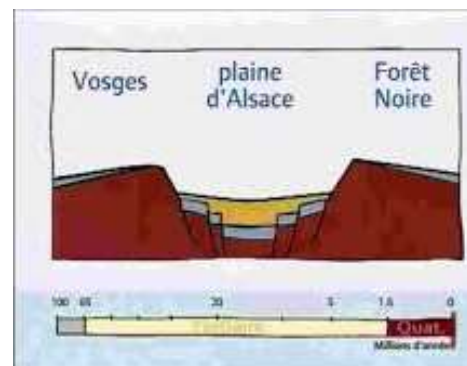
# LE LIEN A L'ORIGINE

Exemple sur l'IGP Choucroute d'Alsace



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





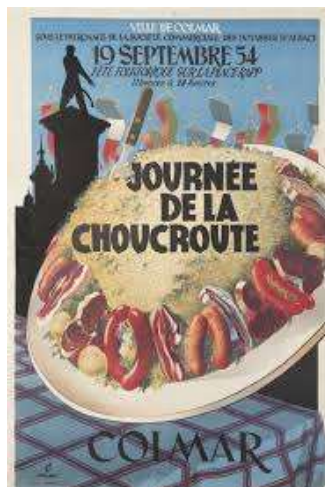
# Histoire



# Savoir-Faire



# Réputation



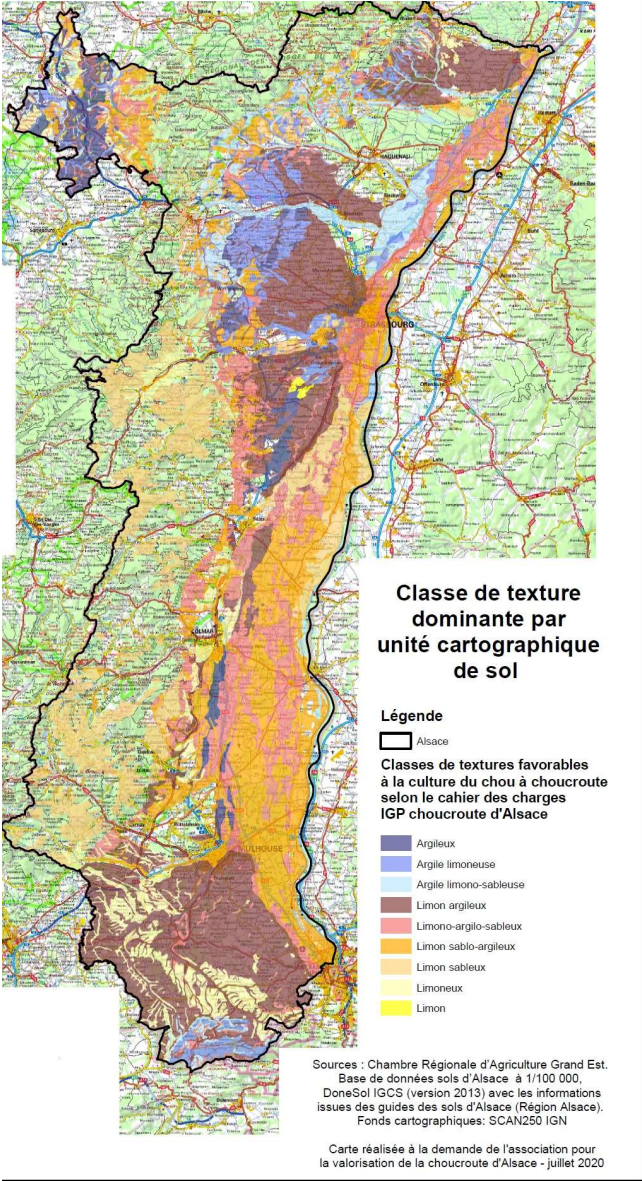


Le Lien à l'origine c'est





# 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

construit au cours de son histoire un savoir collectif de production



## Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu ...



Production de choux



Découpe, salage



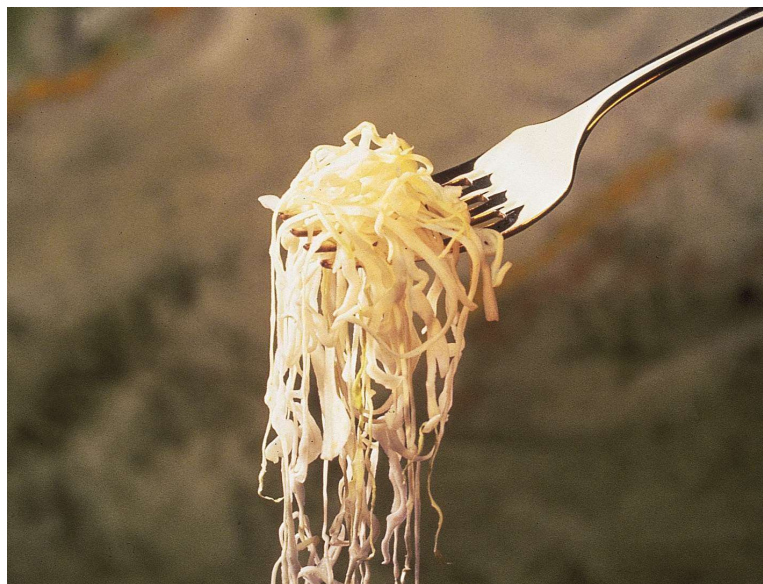
Fermentation



Conditionnement



confèrent une typicité au produit





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



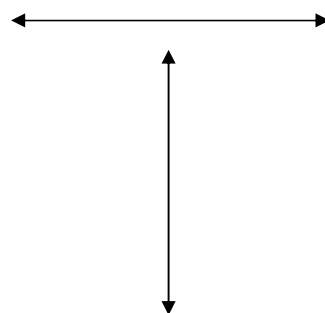
# LE LIEN A L'ORIGINE

## FACTEURS NATURELS

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

## 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

