

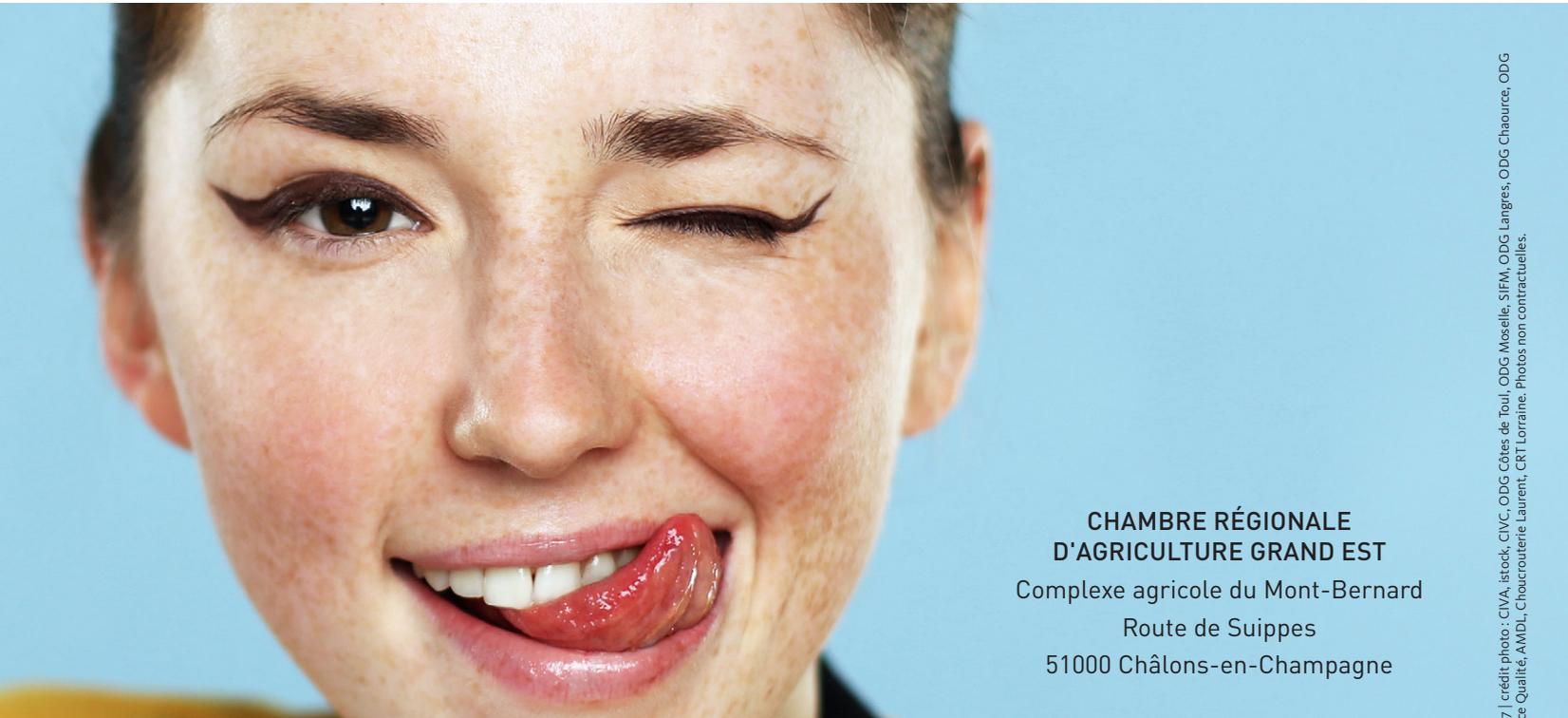


Avec le soutien financier du



Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
"développement agricole et rural"

En collaboration avec les partenaires



**CHAMBRE RÉGIONALE
D'AGRICULTURE GRAND EST**
Complexe agricole du Mont-Bernard
Route de Suippes
51000 Châlons-en-Champagne

C'est signé *Billette & Co* | 13250 | février 2017 | crédit photo: CIVA, istock, CIVC, OGD Côte de Saône, OGD Moselle, SIFM, OGD Langres, OGD Chaource, OGD Epoisses, OGD Soumaintrain, Alsace Lait, Alsace Qualité, AMDL, Chaucroterie Laurent, CRT Lorrain. Photos non contractuelles.



Terroirs et Qualité

du Grand-Est



Les produits présentés dans ce document sont ceux pour lesquels les produits finis sont fabriqués dans la Région Grand-Est. D'autres produits ont une partie minoritaire de leur zone de production en Grand-Est et ne sont pas présentés ici : AOC Kirsch de Fougères, IGP Volailles de Bourgogne, IGP Gruyère. Certains des produits présentés sont également fabriqués sur des régions limitrophes à la région Grand-Est.

Tous nos remerciements aux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) et aux structures de promotion des produits sous signe officiel de qualité du Grand-Est.



Un territoire gourmand

Les Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) permettent aux acteurs agricoles et entreprises alimentaires qui le souhaitent de faire reconnaître les qualités spécifiques de leurs produits. Ces signes sont les seuls reconnus par l'État. Ils garantissent des aliments de qualité typiques ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal. Pour obtenir ces appellations, il convient de respecter un cahier des charges très strict et d'être régulièrement contrôlé par des organismes de contrôle agréés par l'État.



L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (production, transformation, élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne.

L'Indication Géographique (IG) est un signe de qualité européen spécifiquement lié au secteur des spiritueux. Il identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire d'un territoire d'un pays lorsqu'une qualité ou la réputation de cette boisson peut être attribuée essentiellement à l'origine.



L'Indication Géographique Protégée (IGP) désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation, selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union.

Le Grand-Est compte de nombreux producteurs habilités Agriculture Biologique et Label Rouge sur l'ensemble du territoire (non représentés sur la carte ci-contre).

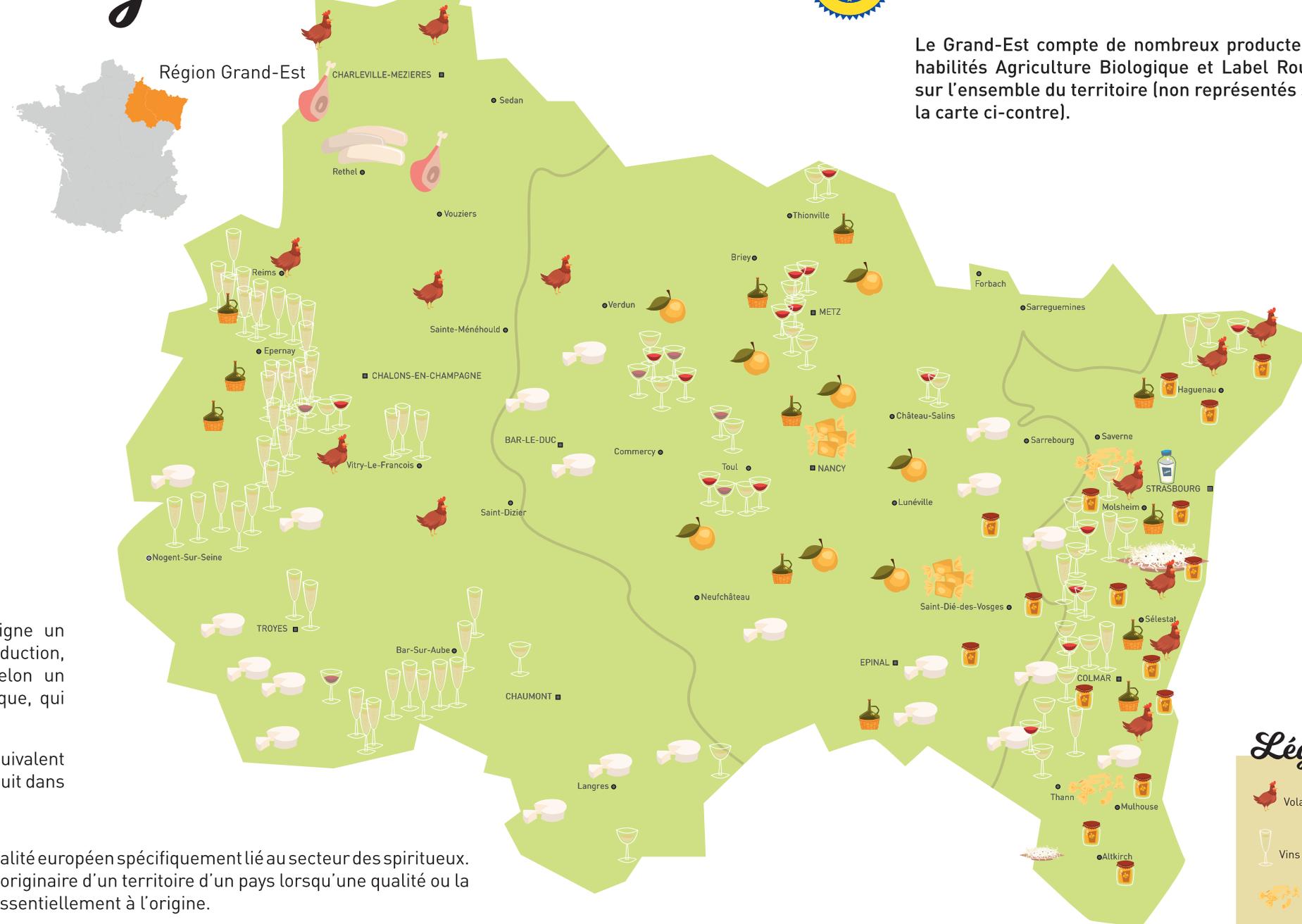


L'Agriculture Biologique garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Union européenne et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences. Avec 95 720 ha consacrés à l'agriculture biologique pour 1 749 exploitations, le Grand-Est est la 7^{ème} région de France à produire le plus de produits certifiés Agriculture Biologique.



Le Label Rouge est un signe national qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés. Outre les caractéristiques gustatives du produit Label Rouge, la qualité supérieure repose sur : des conditions de production spécifiques, l'image du produit au regard de ses conditions de production, les éléments de présentation ou de service.

source : INAO, ODG, CNAOL pour les produits laitiers AOC/AOP



Légende



Champagne



Le Champagne est un vin effervescent, blanc ou rosé, produit selon la méthode champenoise (seconde fermentation en bouteille) exclusivement dans l'aire AOC Champagne, délimitée en 1927 et possédant le statut d'AOC depuis 1936.

- ✓ 34 500 hectares plantés
- ✓ Plus de 300 millions de bouteilles vendues dans le monde entier
- ✓ Pour une valeur d'environ 4,7 milliards d'euros

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Marne, Aube, Haute-Marne

Coteaux Champenois



Vin tranquille, blanc, rouge ou rosé, produit et élaboré dans une aire délimitée.

- ✓ 319 villages dans l'aire
- ✓ ~ 150 000 bouteilles par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Marne, Aube, Haute-Marne

Bon à savoir

L'aire AOC Coteaux Champenois est la même que l'aire AOC Champagne.

Rosé des Riceys



Vin tranquille rosé élaboré uniquement avec des raisins issus de certaines parcelles délimitées de la commune des Riceys plantées en Pinot Noir.

- ✓ Production inférieure à 100 000 bouteilles par an et extrêmement variable d'une année à l'autre

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Aube (Les Riceys)

Bon à savoir

Le village des Riceys est le seul de l'aire viticole à pouvoir bénéficier des trois AOC champenoises : Champagne, Coteaux Champenois et Rosé des Riceys.

Haute-Marne



Les vins blancs de Haute-Marne sont majoritairement des vins blancs secs, issus généralement de Chardonnay ou d'Auxerrois. Les rouges et rosés, produits avec du Gamay et du Pinot Noir affichent une belle robe grenat et des arômes de petits fruits rouges. Les vins mousseux sont également admis dans l'IGP.

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haute-Marne

Coteaux de Coiffy



Les vins blancs de Coiffy sont généralement issus de Chardonnay, Auxerrois ou Pinot Gris. Ce sont des vins blancs secs dotés d'une belle fraîcheur. La production de vins rouges et rosés est réalisée à partir de Gamay ou Pinot Noir (seul ou assemblés).

- ✓ 26 hectares
- ✓ ~ 90 000 bouteilles

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haute-Marne, près de Langres

Vins



Alsace



Les vins de l'AOC Alsace sont généralement issus de l'un de ces 7 cépages : Riesling, Gewurztraminer, Pinot Gris, Pinot Noir, Pinot Blanc, Muscat et Sylvaner. Dans ce cas, le nom du cépage est indiqué sur l'étiquette. Les vins sont embouteillés dans la flûte typique qui leur est réservée et, depuis 1972, obligatoirement mis en bouteille en Alsace.

- ✓ 71 % de la production du vignoble alsacien
- ✓ Environ 105 millions de cols produits par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

Créée en 1962, l'appellation Alsace peut être complétée depuis 2011 par une dénomination géographique communale ou par un nom de lieu-dit.

Alsace Grand cru



51 terroirs strictement délimités constituent la mosaïque des Alsace Grands Crus. Ces lieux-dits ont été reconnus en 2011 comme autant d'appellations distinctes. Les vins qui en sont issus expriment pleinement, dans leurs arômes et leur structure, l'empreinte de ces terroirs d'exception.

- ✓ 4% de la production du vignoble alsacien
- ✓ Environ 6 millions de cols produits par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Haut-Rhin, Bas-Rhin

Crémant d'Alsace



L'AOC Crémant d'Alsace couronne les vins d'Alsace effervescents, vifs et délicats, élaborés selon la méthode traditionnelle (seconde fermentation en bouteille), principalement, à partir du Pinot Blanc, mais aussi du Pinot Gris, du Pinot Noir, du Riesling ou du Chardonnay.

- ✓ 25 % de la production du vignoble alsacien
- ✓ Environ 35 millions de cols produits par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Haut-Rhin, Bas-Rhin

Côtes de Toul



Appellation portant sur trois couleurs de vins : des vins blancs secs à base du cépage local Auxerrois, des vins gris et des vins rouges 100% Pinot Noir.

- ✓ 110 hectares plantés
- ✓ 17 vignerons, 1 coopérative, 3 vignerons-négociants
- ✓ 450 000 bouteilles par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Meurthe-et-Moselle

Vins



Côtes de Meuse



Les vins des Côtes de Meuse sont majoritairement des vins blancs secs (Auxerrois, Chardonnay, Pinot Gris) et des vins gris à base de Gamay et Pinot Noir. La production de vins rouges (Gamay, Pinot Noir) complète la gamme.

- ✓ 40 hectares plantés
- ✓ 6 vignerons
- ✓ 250 000 bouteilles par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Meuse

Moselle



Les vins AOC Moselle sont dominés par la production de vins blancs secs (Auxerrois, Pinot Gris, Muller Thurgau et assemblages) et les vins rouges, à base de Pinot Noir exclusivement. Des vins rosés complètent la gamme.

- ✓ 70 hectares de vignes
- ✓ 250 000 bouteilles par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Moselle, Meurthe-et-Moselle

Bon à savoir

L'AOC Moselle a été reconnue officiellement en 2011. Le vignoble de Moselle se poursuit au Luxembourg et en Allemagne.

Marc champenois



Le marc est obtenu par distillation de marcs de raisins issus de récoltes répondant aux conditions de production de l'AOC Champagne (délimitation, encépagement, modes de conduite, pressurage ...).

- ✓ **Titre Alcoométrique Volumique minimal de 40 % vol**
- ✓ **Production annuelle : environ 188 800 bouteilles**

Signe officiel de qualité

Indication géographique **IG**

Lieu de production

Marne, Aube, Haute-Marne

Bon à savoir

Couleur blanche à jaune paille selon le vieillissement.

Ratafia champenois



Le ratafia est obtenu par aromatisation d'alcool vinique avec du moût de raisin répondant aux conditions de production définies par l'AOC Champagne (délimitation, encépagement, modes de conduite, pressurage, titre alcoométrique volumique).

- ✓ **Titre Alcoométrique Volumique entre 16 et 22 % vol, teneur minimale en sucres résiduels 110 g/litre**
- ✓ **Production annuelle : 1 million de cols**

Signe officiel de qualité

Indication géographique **IG**

Lieu de production

Marne, Aube, Haute-Marne

Bon à savoir

Arômes fruités et de minéralité sont les caractéristiques du Ratafia de Champagne ou Ratafia champenois.

Eau-de-vie de la Marne ou Fine champenoise



Obtenu par distillation de vins répondant aux conditions de production de l'AOC Champagne (délimitation, encépagement, modes de conduite, pressurage...).

- ✓ **Titre Alcoométrique Volumique minimal de 40 % vol**
- ✓ **Production annuelle : environ 4 800 bouteilles**

Signe officiel de qualité

Indication géographique **IG**

Lieu de production

Marne, Aube, Haute-Marne

Bon à savoir

Couleur blanche à jaune paille selon le vieillissement.

Marc d'Alsace Gewurztraminer



Eau-de-vie de marc, blanche, très aromatique, épicée, très marquée par le caractère du cépage Gewurztraminer. Le vieillissement lui confère une rondeur agréable sans lui ôter son caractère de marc et son fruité unique.

- ✓ **Environ 68 670 bouteilles par an**

Signe officiel de qualité

Indication géographique **IG**



Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Spiritueux



Mirabelle de Lorraine



Eau-de-vie blanche très parfumée, agréable et commercialisée plusieurs années après la distillation. Elle acquiert avec l'âge une certaine douceur qui donne l'impression de véritablement croquer le fruit.

- ✓ **25 producteurs-distillateurs**

Signe officiel de qualité

Indication géographique **IG**

Lieu de production

Meuse, Meurthe-et-Moselle, Vosges, Moselle



Bon à savoir

Les fruits proviennent de l'aire de production.

Recette

Punch Lorrain

Pour 5 litres

- 👉 Difficulté Facile
- 🕒 Préparation 10 mn

70 à 100 cl d'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine

1 bouteille de concentré de citron
3L d'eau gazeuse
sucre de canne
glaçons

Verser de l'eau-de-vie dans un grand récipient (doser entre 70 et 100 cl, suivant le degré d'alcool désiré).

Ajouter toute la bouteille de concentré de citron et les 3L d'eau gazeuse.

Mélanger le tout et doser le sucre de canne suivant vos préférences.

Ajouter les glaçons.

Placer au réfrigérateur au moins 2 heures pour servir très frais.

Quetsch d'Alsace



Eau-de-vie blanche fruitée, racée qui rappelle la chair du fruit soutenue par une note noyautée. Elle subit une maturation d'au moins 6 mois après distillation. Elle est proposée avec un degré minimum de 45° à la vente.

✓ Environ 12 140 bouteilles par an

Signe officiel de qualité

Indication géographique IG

Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

La quetsche est la prune bleue la plus typique d'Alsace.

Framboise d'Alsace



Eau-de-vie au fruité incomparable qui évoque la framboise fraîche. Les fruits sont macérés dans de l'alcool éthylique d'origine agricole (ou une des boissons spiritueuses suivantes : eau-de-vie de fruit, eau-de-vie de vin ou eau-de-vie de marc) et distillés en Alsace. Maturation de l'eau-de-vie pendant 2 mois minimum après distillation.

✓ Environ 1 090 bouteilles par an

Signe officiel de qualité

Indication géographique IG

Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

Distillation dans un alambic en cuivre à colonne ou à chapeau.

Mirabelle d'Alsace



Maturation de l'eau-de-vie pendant 6 mois au minimum après distillation. La mirabelle, présente en Alsace, donne une eau-de-vie aux notes fraîches et élégantes de mirabelles confites : subtile association de la chair du fruit et d'une note légèrement noyautée.

✓ Environ 12 780 bouteilles par an

Signe officiel de qualité

Indication géographique IG

Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Kirsch d'Alsace



Fruits récoltés, fermentés et distillés en Alsace. Maturation de l'eau-de-vie pendant 4 mois minimum après distillation. Une eau-de-vie qui rappelle la cerise noire dont elle est issue avec une note d'amande douce.

✓ Environ 33 130 bouteilles par an

Signe officiel de qualité

Indication géographique IG

Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

Le Kirsch est la plus ancienne des eaux-de-vie de fruits. Distillation dans un alambic en cuivre à colonne ou à chapeau.

Spiritueux



Whisky d'Alsace



C'est exclusivement un brassin de malt d'orge qui est distillé et vieilli au minimum pendant 3 ans dans des fûts de chêne. Il est proposé avec un degré minimum de 40°, sans ajout de caramel.

✓ Environ 47 000 bouteilles par an

Signe officiel de qualité

Indication géographique IG

Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

Distillation dans un alambic en cuivre à colonne ou à chapeau.

Recette

Cocktail au Kirsch d'Alsace

Difficulté Facile
Préparation 10 mn

Jus de pommes 2/3
1 trait de sirop de violette
Glace pilée
Kirsch d'Alsace 1/3

Versez les ingrédients dans un shaker dans l'ordre indiqué ci-dessus.
Mélangez énergiquement.
Servez dans des verres à cocktail.

Bonne dégustation !

© **Focus** Les eaux-de-vie se dégustent légèrement rafraîchies ou à température ambiante. Il ne faut pas les mettre au congélateur. Cela casse les arômes. Une bonne façon de déguster les eaux-de-vie est de rafraîchir le verre vide et de verser l'eau-de-vie au moment de la dégustation. Une fois l'eau-de-vie servie, il ne faut pas secouer le verre. Cela fait remonter les éthers au détriment des arômes. Les eaux-de-vie se révèlent à l'aération. Pour déguster, il suffit de mettre une petite quantité d'eau-de-vie sur le bout de la langue et de saliver ensuite. Prendre une trop grande gorgée (comme on aurait tendance à le faire pour du vin) risque de "brûler" la langue.

Brie de Meaux



Fromage à pâte molle et à croûte fleurie.

Affiné à cœur, il possède un arôme subtil de crème, de beurre et de noisette.

- ✓ 302 producteurs de lait
- ✓ 7 fabricants (dont 1 fermier) et 6 affineurs (en métier principal)
- ✓ 6 229 tonnes de fromage vendues en 2015

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Marne, Haute-Marne, Meuse, Aube

Munster ou Munster Géromé



Fromage à pâte molle et à croûte lavée, fabriqué avec du lait de vache. Son odeur est typée. En bouche, la texture de la pâte est fine et son goût est doux (notes lactiques, végétales (foin, fruits mûres et à coque), boisées, ou encore légèrement levurées).

- ✓ 1 000 producteurs de lait
- ✓ 9 transformateurs laitiers, 11 affineurs, 88 producteurs fermiers
- ✓ 6414 tonnes en 2015

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges, Bas-Rhin, Haut-Rhin

Bon à savoir

8 litres de lait sont nécessaires pour fabriquer 1kg de Munster ou Munster Géromé.

fromage-munster.com

Chaource



Fabriqué au lait entier de vache, le Chaource est affiné pendant quatorze jours minimum et se dote d'une croûte fleurie de moisissures blanches. Onctueux, il dégage un arôme évoquant celui de la crème et des champignons frais, parfois de noisette.

- ✓ 65 producteurs de lait
- ✓ 6 fromageries et 1 affineur
- ✓ 2 450 tonnes

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Aube

Bon à savoir

L'alimentation des troupeaux dont le lait sert à fabriquer le Chaource provient en majorité de l'aire d'appellation : au moins 85 %, dont 75 % de la ferme elle-même.

fromage-chaource.fr

Produits laitiers



Langres



Fromage au lait de vache, à pâte molle et à croûte lavée. Au nez, odeur intense, typée, mais en bouche, goût frais et doux. Les arômes de crème et de noisette dominant, tandis que sa pâte fine et fondante ravit tous les palais.

- ✓ 20 producteurs de lait
- ✓ 3 fabricants
- ✓ 597 tonnes en 2015

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haute-Marne, Vosges

fromagedelangres.com

Epoisses



Au lait de vache, croûte lavée au marc de Bourgogne, la couleur est naturelle. Odeur pénétrante, arômes de sous-bois, tandis qu'en bouche, pâte fine et fondante. Son goût est subtil, fruité, franc et procure une délicieuse sensation de crémeux sous le palais.

- ✓ 45 producteurs de lait
- ✓ 4 fabricants
- ✓ 1359 tonnes par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haute-Marne

fromage-epoisses.com

Recette

Gratin de Spätzles d'Alsace IGP au Munster AOP et poireaux étuvés

Pour 6 personnes

Difficulté	Moyen
Préparation	25 mn
Cuisson	20 mn
Temps Total	45 mn

500g de Spätzles d'Alsace IGP
1 petit munster AOP
1 poireau lavé et émincé
sel et poivre
2 noix de beurre

Préchauffer le four à 180°C.

Cuire les spätzles dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur le paquet.

Les égoutter et les laisser refroidir.

Faire étuver les poireaux au beurre puis ajouter la crème fraîche. Réserver.

Beurrer un plat, ajouter une couche de spätzles, une couche de poireaux puis à nouveau une couche de spätzles. Recouvrir de tranches de Munster.

Dorer au four à 180°C pendant 20 minutes.



Servez avec
Un pinot blanc AOC d'Alsace

briedemeauxetdemelun.fr

Soumaintrain



Présent dès le XVII^e siècle et connu jusqu'à Paris dès le XIX^e, le Soumaintrain est le produit des pâturages des vallées humides du nord ouest de la Bourgogne. Le caractère de ce fromage à pâte molle lactique et à croûte lavée s'affirme au cours de l'affinage et des lavages successifs. Découvrez sa pâte fondante aux notes aromatiques et "animales", intenses et persistantes, caractérisée par un cœur plus ferme et frais.

- ✓ 1,5 millions de litres de lait de vache
- ✓ 150 tonnes annuelles
- ✓ 25 exploitations laitières, 9 fromagers dont 5 fermiers et 1 affineur

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Aube

Emmental français est-central



Fromage au lait cru de vache à pâte pressée cuite, sous forme de meule, d'une teneur de 45 % de matière grasse minimale (par rapport à la matière sèche) et de 62 % d'extrait sec minimum. L'affinage dure 10 semaines au moins. Le poids moyen est de 70 kg.

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Vosges, Haute-Marne

 *Bon à savoir*

Caractérisé par des arômes fruités et un goût frais, une texture souple au toucher et très filante à la cuisson, il est dans l'ensemble assez doux.



Crème fraîche fluide d'Alsace



La crème fraîche fluide d'Alsace est une crème pasteurisée liquide sans adjonction de ferment, d'ingrédient ou d'additif.

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

 *Bon à savoir*

Elle est idéale pour réussir la crème chantilly.

Produits laitiers



Recette

Risotto de pâtes d'Alsace IGP au potimarron et aux cèpes

pour 4 personnes

 Difficulté	Moyen
 Préparation	20 mn
Cuisson	20 mn
Temps Total	40 mn

200g de pâtes d'Alsace IGP (pépinettes)
20cl de crème fraîche fluide d'Alsace IGP/LR
500 ml de bouillon de volaille
1 oignon
1/2 potimarron
100g de cèpes en morceaux
1 verre de vin blanc sec d'Alsace AOC

ail
cerfeuil
huile d'olive
sel, poivre
beurre

Faites chauffer le bouillon de volaille et laissez-le sur feu doux. Faites fondre une noix de beurre dans une grande poêle. Faites cuire les champignons et l'ail haché finement avec une pincée de sel jusqu'à ce qu'ils ne rendent plus d'eau et dorent légèrement. Ajoutez du cerfeuil ciselé, poivrez et réservez. Lavez la peau du potimarron, retirez les graines. Découpez en petits dés. Faites chauffer un peu d'huile dans la même poêle. Faites-y suer l'oignon émincé 5 min puis ajoutez les pépinettes et les dés de potimarron. Laissez cuire quelques minutes à feu vif tout en mélangeant puis déglacez avec le verre de vin. Lorsque tout le vin a été absorbé par les pâtes, ajoutez une louche de bouillon. Laissez absorber avant d'ajouter une autre louche et ainsi de suite jusqu'à ce que les pâtes soient cuites. La cuisson dure environ 10 min. Ajoutez alors les cèpes et la crème et poursuivez la cuisson à feu vif quelques minutes tout en mélangeant jusqu'à ce que la crème épaississe. Rectifiez l'assaisonnement et servez aussitôt.



Volailles d'Alsace

dinde, poulet, chapon*



Races rustiques à croissance lente, sélectionnées pour une qualité de viande exceptionnelle. Élevage en plein air, dans de grands espaces avec un parcours herbeux et arboré. Alimentation 100% végétaux, minéraux et vitamines, riche en céréales (75% minimum). Durée d'élevage plus longue.

- ✓ 35 éleveurs, 1 accoureur
 - ✓ 2 fabricants d'aliments
 - ✓ 2 abattoirs et 1 atelier de découpe, regroupés au sein de l'association Alsace
- Volaille organisme de défense et de gestion des signes

Signe officiel de qualité



*chapon Label Rouge uniquement

Lieu de production
Haut-Rhin, Bas-Rhin

Volailles de la Champagne

poulet, chapon, dinde, poularde



Issues de souches rustiques sélectionnées pour la qualité gustative de la chair et leur croissance lente, elles bénéficient d'une alimentation équilibrée et saine composée à 100 % de végétaux, minéraux et vitamines. Elles ont accès à un vaste parcours herbeux et ombragé, qui favorise la sortie des volailles à l'extérieur.

- ✓ 1 abattoir
- ✓ 2 structures de production
- ✓ 3 couvoirs
- ✓ 75 éleveurs

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Marne, Ardennes et cantons limitrophes

Escargots préparés



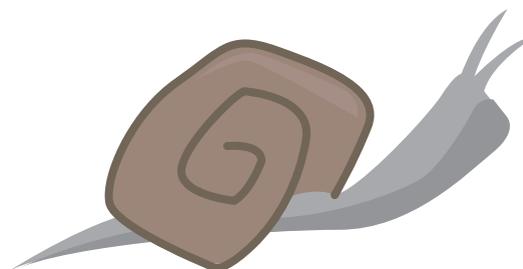
Les escargots préparés présentent un équilibre entre la chair et la farce au beurre extra fin. La traçabilité des chairs est garantie depuis la zone de ramassage.

✓ 175 tonnes de production par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Bas-Rhin



Viandes et charcuteries



Boudin blanc de Rethel



Fabriqué de façon traditionnelle et artisanale, le boudin blanc de Rethel est composé de viande fraîche de porc, de gras dur, de lait non reconstitué et d'œufs entiers. Il peut être truffé, forestier ou nature.

✓ 400 tonnes de production annuelle

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Ardennes

Noix et Jambon sec des Ardennes



Le jambon sec des Ardennes est fabriqué à partir de viande fraîche de porc de qualité avec ajout d'épices et aromates, puis salé à la main au sel sec.

✓ 360 tonnes de production

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Ardennes

Viande bovine



Le Label Rouge viande bovine garantit au consommateur des conditions de production optimales et une viande tendre et savoureuse. En Grand-Est, les races Limousine, Charolaise, Salers et Blonde d'Aquitaine sont les plus fréquentes.

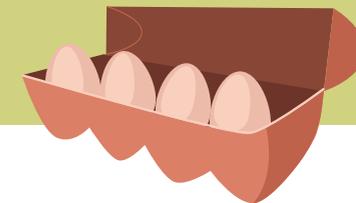
Signe officiel de qualité



Lieu de production
Grand-Est



Pâtes - œufs



Pâtes d'Alsace



Les pâtes d'Alsace tirent leurs spécificités de la recette de l'abbé Buchinger, datant de 1671 et composée de 7 œufs frais au kg de semoule de blé dur. Le savoir-faire des producteurs depuis des générations en a fait un produit de référence bien ancré dans les traditions culinaires alsaciennes.

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Haut-Rhin, Bas-Rhin

Œufs fermiers



Œufs de poules en liberté produits dans des fermes familiales de petite taille.

Ponte traditionnelle dans des nids en bois garnis de paille.

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Grand-Est

Recette

One Pot Pasta

pour 4 personnes

Difficulté	Facile
Préparation	10 mn
Cuisson	15 mn
Temps Total	25 mn

- 400g de pâtes d'Alsace IGP
- 80cl de bouillon de légumes
- 1 carotte
- 3 tranches de jambon cru
- 250g de tomates cerises
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon nouveau
- basilic frais
- 100g de roquette

Faites chauffer le bouillon de légumes. Épluchez et émincez la carotte, l'oignon nouveau et la gousse d'ail. Lavez les tomates cerises (vous pouvez les couper en deux ou les laisser entières). Lavez et effeuillez le basilic. Coupez les tranches de jambon en morceaux. Dans une grande casserole, disposez l'ensemble des ingrédients (à l'exception de la roquette). Salez et poivrez à convenance. Versez l'eau et faites cuire durant 15 min à feu moyen en remuant régulièrement afin que la préparation n'accroche pas au fond de la casserole. Les pâtes doivent rester "al dente".





Légumes - fruits



Choucroute



Cette choucroute de qualité supérieure a un taux d'acide lactique maîtrisé, ce qui la rend douce et onctueuse. Tous les ingrédients qui composent la recette cuisent avec la choucroute en anaérobiose, ce qui permet de conserver la saveur des ingrédients.

✓ 200 à 600 tonnes par an

Signe officiel de qualité



Lieu de production
Aube

Bon à savoir

Il faut 2 kilogrammes de chou pour faire 1 kilogramme de choucroute.

Choucroute d'Alsace



La choucroute d'Alsace se caractérise par des lanières fines et longues de couleur blanche à jaune clair, elle peut se présenter crue ou bien cuite. Elle est obtenue par fermentation naturelle de choux râpés additionnés de sel.

Signe officiel de qualité

IGP en cours d'obtention

Lieu de production Haut-Rhin, Bas-Rhin

Bon à savoir

Riche en fibres et en vitamine C, il y a fort longtemps, les marins l'emmenaient sur leur bateau pour se prémunir du scorbut. Elle s'accommode de multiples manières : crue en salade, cuite en accompagnement de poissons, de volailles, de viandes et de charcuteries.

alsace-qualite.com

Mirabelles de Lorraine



La mirabelle de Lorraine est un fruit rond, jaune ou doré à maturité, de diamètre de plus de 22 mm et avec un taux de sucre garanti. Mûre autour de la mi-août, elle se déguste fraîche ou bien dans des tartes et confitures.

✓ 4 000 à 6 000 tonnes par an

Signe officiel de qualité



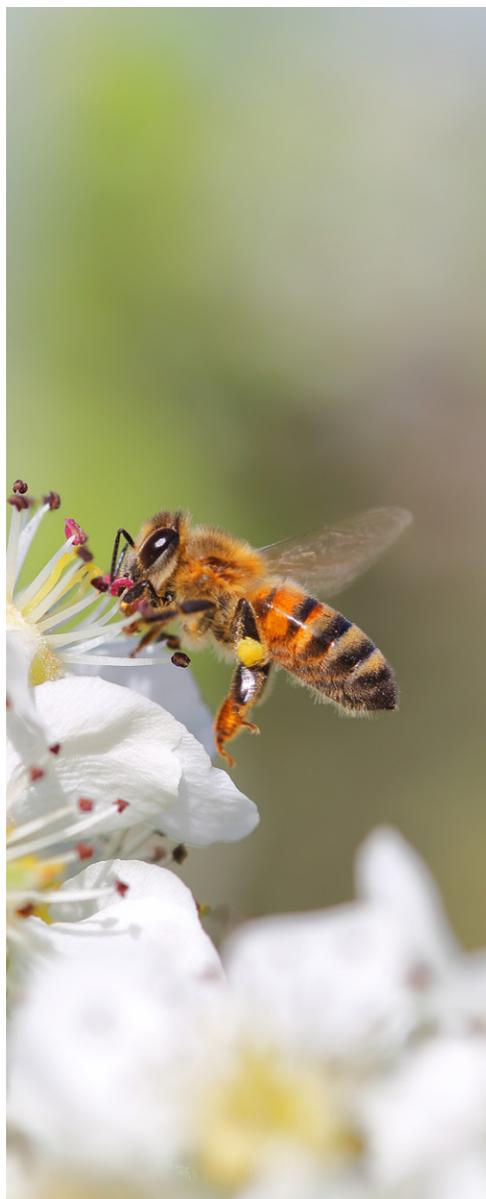
Lieu de production

Meuse, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Vosges

Bon à savoir

Le territoire lorrain assure près de 80% de la production française de mirabelles.

mirabelles-de-lorraine.fr



Miel de Sapin des Vosges



Le miel de Sapin des Vosges est un miel liquide, d'une couleur foncée nuancée de reflets verts. Au nez, il présente des odeurs balsamiques, de bourgeons de sapin. C'est un miel doux, agréable, à la sucrosité peu marquée.

- ✓ 18 tonnes en 2015
- ✓ 2500 ruches

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Vosges, Moselle, Meurthe-et-Moselle

Bon à savoir

Le miel de Sapin des Vosges fut en 1996 le premier miel reconnu AOP. Le miel de Sapin des Vosges est un produit issu d'un terroir complexe : le sapin, les pucerons et les abeilles forment l'écosystème indispensable à sa création.

Miel d'Alsace



6 crus :

- **Miel de sapin**, couleur brune avec des reflets verts, légère odeur de résine et arôme balsamique.
- **Miel de châtaignier**, couleur brun clair à foncé, goût tannique légèrement astringent.
- **Miel d'acacia**, couleur claire, odeur suave de fleur d'acacia, arôme de robinier et flaveur de ruche.
- **Miel de tilleul**, couleur jaune clair à foncé, odeur et goût mentholés, légère amertume.
- **Miel de forêt** couleur soutenue, arômes subtils liés au mélange de miellats et de nectars, saveur intense, il est légèrement astringent.
- **Miel de fleurs**, couleur claire à sombre, arômes complexes à cause du mélange de nectars, forte sucrosité. Également décliné en crémeux.

- ✓ 49 tonnes en 2015

Signe officiel de qualité



Lieu de production Haut-Rhin, Bas-Rhin

Miel de sapin



Il se distingue par une qualité supérieure déterminée par sa pureté, sa fraîcheur, sa conservation et son goût. Il se caractérise par une couleur foncée, nuancée de vert et/ou de roux, une saveur douce sans amertume ni arrière-goût avec des arômes mentholés et balsamiques, et un onctueux et velouté en bouche.

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Haut-Rhin, Bas-Rhin

Produits sucrés



Recette

Pain d'épices au miel d'Alsace IGP

Pour 1 pain d'épices

👉 Difficulté	Facile
🕒 Préparation	15 mn
👨‍🍳 Cuisson	50 mn
🕒 Temps Total	1 h 05

10cl de lait
240g de miel de fleurs d'Alsace IGP
175g de farine type 55
25g de Maïzena
10g de cassonade
5g de levure chimique
2 œufs
80g de beurre doux
1cc de sel
1cc de cannelle
3cc de mélange d'épices pour pain d'épices

Préchauffez votre four à 165°. Dans une petite casserole, portez 100g de lait à ébullition. Chauffez le miel à feu doux. Mélangez la farine avec la Maïzena, la levure chimique, la cassonade, la cannelle et le mélange d'épices pour pain d'épices. Ajoutez alors le miel et mélangez bien. Ajoutez le lait puis les œufs et le beurre fondu. Ajoutez enfin le sel. Beurrez et farinez votre moule et versez la pâte. Enfournez pour environ 50min à 165°. Le cake doit être bien coloré mais pas brûlé. Attendez 24h avant de le déguster, il n'en sera que meilleur !



Bergamote de Nancy

La Bergamote de Nancy est un bonbon composé de sucre cuit parfumé à l'essence naturelle de bergamote. Son poids unitaire est de 2 à 5 grammes. Sa forme est plate et carrée, sa couleur est transparente et ambrée.

Signe officiel de qualité



Lieu de production

Vosges, Meurthe-et-Moselle

Bon à savoir

L'introduction de l'essence de Bergamote dans la gastronomie lorraine date du 18^{ème} siècle. Le bonbon "Bergamote de Nancy", est fabriqué sous sa forme actuelle depuis 1857.