



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## L'EXCELLENCE AGROALIMENTAIRE EUROPÉENNE BIENTÔT ENRICHIE DE PRODUITS BELGES. Trois produits locaux demandent la reconnaissance en tant qu'IGP (Indication Géographique Protégée).

Bruxelles, 31 janvier 2022 – Après son succès en 2021, la campagne européenne « EuroFoodArt » commence sa deuxième année de promotion des produits locaux AOP et IGP. La campagne, présente dans trois pays et menée en Belgique par l'Apaq-W, témoigne du patrimoine agroalimentaire européen, dont la qualité et le savoir-faire répondent à des cahiers des charges très stricts. Nos terroirs regorgent d'autres produits de grandes qualités, qui sollicitent une reconnaissance de l'un de ces labels européens. Parmi les candidats à l'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée), on retrouve notamment la Boulette de Wallonie, le Miel wallon et le Saucisson gaumais.

### AOP et IGP : des gages de qualité.

La campagne EuroFoodArt met en lumière un panier de 11 produits belges reconnus par les labels européens AOP et IGP. En parallèle, plusieurs démarches d'enregistrement pour obtenir ces précieux labels sont en cours en Belgique. L'obtention d'une telle reconnaissance officielle permet notamment de valoriser et pérenniser le savoir-faire traditionnel d'un produit. Ces labels constituent également une garantie pour les consommateurs, qui peuvent avoir la certitude d'acheter un produit de qualité et purement local.

### Trois candidats pour une Indication d'Origine Protégée

La **Boulette de Wallonie** : elle est unique dans le monde du fromage et se différencie grâce à sa complémentarité avec la fabrication du beurre. Connue à travers des variantes linguistiques (« Bêchéye » ; « Crau Stofé ») et géographiques (« Boulette de Huy » ; « Boulette de Namur » ...), la dénomination « Boulette de Wallonie » réunit toutes les dénominations pour valoriser l'unicité de l'aire géographique délimitée. Le terme « boulette » se réfère à sa forme arrondie, effectuée à la main par les producteurs après le façonnage. Il s'agit d'un fromage au lait de vache de type fromage frais, maigre, fermenté, obtenu à partir de lait cru et écrémé. Son goût et odeur sont prononcés.

### Pour en savoir plus...

Depuis 1992, l'Europe dispose de systèmes de qualité afin de protéger les dénominations des produits dont les caractéristiques sont liées à l'origine géographique. On parle en particulier de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et de l'Indication Géographique Protégée (IGP). Les principes communs à tous les cahiers des charges sont les suivants :

#### Conformité

Les produits doivent répondre aux exigences d'un cahier des charges précis. Un organisme certificateur indépendant vérifie la conformité des produits mis sur le marché.

#### Collectivité

La dénomination est une marque collective. Tout producteur respectant le cahier des charges et se trouvant dans l'aire géographique de production peut prétendre à l'AOP ou l'IGP.

#### Protection

La dénomination est protégée. Seuls les producteurs certifiés par un organisme certificateur indépendant peuvent commercialiser leur produit sous la dénomination enregistré.

AgriLabel, *Guide pratique pour la promotion des produits issus des systèmes de qualité européens, Version 2021.*

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS  
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.





En plus d'être un produit naturel, le **Miel wallon** est le résultat d'un parcours d'adaptation et d'amélioration d'un produit à une aire géographique définie. Les apiculteurs ont réussi, via l'application de techniques apicoles locales, à produire un miel à cristallisation fine, doté d'une texture tartinable et présentant une grande qualité organoleptique. L'obtention de l'Indication Géographique Protégée permettrait la valorisation et la reconnaissance de ce savoir-faire apicole typiquement wallon, issu d'un travail d'amélioration continue.

À la fois légèrement séché et fumé, le **Saucisson gaumais** est issu de la fermentation de la viande de porc et est produit exclusivement dans le terroir de la Gaume. Le saucisson a une forme cylindrique, mais peut se présenter sous quatre formes, qui concourent également à la reconnaissance en tant qu'IGP : la Pipe gaumaise, le Collier gaumais, le Saucisson gaumais et la Baudruche gaumaise. Depuis le 19ème siècle, sa recette a été adaptée selon le savoir-faire de plusieurs générations de bouchers-charcutiers et de salaisonniers, chacun désireux de maintenir les traditions intactes et de fournir des produits de qualité.



Boulette de Wallonie



Miel wallon



Saucisson gaumais

Les systèmes de qualité européens sont très stricts et les démarches d'enregistrement sont exigeantes afin d'obtenir les labels AOP et IGP tant convoités. Malgré tout, nombreux sont les producteurs locaux qui, grâce à leur passion et leur engagement, commencent et poursuivent leur chemin vers l'obtention de ces reconnaissances européennes. Celles-ci sont essentielles afin de permettre l'identification de leurs produits et de leur savoir-faire unique, et enfin garantir une information claire et efficace aux consommateurs. Le patrimoine agroalimentaire européen est donc sujet à un enrichissement constant et mérite le détour.

Pour suivre la campagne :



Contact presse :

Agence Sopexa / Sara Mennielli  
[sara.mennielli@sopexa.com](mailto:sara.mennielli@sopexa.com)  
02 546 11 74

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE  
L'UNION EUROPÉENNE

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES  
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR LES PRODUITS  
AGRICILES DE GRANDE QUALITÉ.

