



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

« L'EXCELLENCE EUROPÉENNE EST UN ART »

La nouvelle campagne européenne en faveur des labels AOP et IGP est soutenue en Belgique par l'Apaq-W et promeut 11 produits belges AOP et IGP d'exception.

Bruxelles, 17 août 2021 – L'Apaq-W, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité, a lancé début 2021 une nouvelle campagne triennale de promotion co-financée par l'Europe en partenariat avec le Bureau National Interprofessionnel du Pruneau (BIP) en France et le Consorzio Prosciutto di Carpegna (CARPEGNADOP) en Italie. Le but est d'informer et sensibiliser aux labels de qualité européens AOP-IGP (Appellation d'Origine Protégée & Indication Géographique Protégée), en mettant à l'honneur des produits d'exception dans leur pays d'origine : un panier de 11 produits AOP-IGP en Belgique (Wallonie), le Pruneau d'Agen IGP en France et le Prosciutto di Carpegna AOP en Italie.

L'Apaq-W choisit l'excellence

En Belgique, cinq produits AOP : le **Beurre d'Ardenne AOP**, le **Fromage de Herve AOP**, le **Vin Côtes de Sambre et Meuse AOP**, le **Crémant de Wallonie AOP**, le **Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP** ; et six produits IGP : le **Jambon d'Ardenne IGP**, le **Pâté Gaumais IGP**, la **Plate de Florenville IGP**, le **Saucisson d'Ardenne IGP (y compris le Collier d'Ardenne IGP et la Pipe d'Ardenne IGP)**, le **Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP** et l'**Escavèche de Chimay IGP** sont concernés pour mettre en lumière l'excellence de la production agroalimentaire européenne. Ces produits, représentant 4 secteurs importants -féculents, produits laitiers et carnés, vins tranquilles et pétillants- sont le fruit de l'expertise de plus de 175 producteurs locaux. Cette campagne de promotion *EuroFoodArt* porte la promesse européenne « Enjoy it's from Europe ».

L'Apaq-W, qui soutient notamment les produits bénéficiant d'appellations européennes, a décidé cette année de créer un maximum de résonance autour de ces 11 produits labellisés AOP et IGP en développant une nouvelle signature intitulée « **AOP et IGP de Wallonie** ». Lancée à l'occasion de cette campagne de communication, la signature vise entre-autres à guider les consommateurs à la découverte des appellations qui garantissent une combinaison unique de facteurs humains et environnementaux. À travers la promotion de ces appellations, l'Apaq-W sensibilise à une consommation consciente de produits, dont les phases et critères de production sont régulièrement contrôlés par des organismes indépendants.

« *C'est l'excellence que nous voulons promouvoir* » annonce **Philippe Mattart (Directeur Général de l'Apaq-W)**, qui souligne l'importance des appellations, témoins du savoir-faire et de l'authenticité de nos terroirs.

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.



Planis et Europe



L'Escavèche de Chimay IGP

Depuis le 4 mars 2021 et après 3 années d'une procédure initiée par des producteurs locaux, **l'Escavèche de Chimay est le dernier produit belge (wallon) à recevoir le label IGP !** Il s'agit d'une préparation froide de poisson cuit enrobé d'une sauce vinaigrée et gélifiée contenant des oignons et obligatoirement conditionnée dans un pot, traditionnellement en grès. L'Escavèche du Val d'Oise, Escavir et la sclr Fagnes & Saveurs sont les trois producteurs à bénéficier actuellement de l'appellation IGP, qui garantit la typicité, le savoir-faire et le caractère artisanal et traditionnel du produit.

L'histoire gastronomique de l'Escavèche remonte jusqu'au 18ème siècle, quand de nombreux lacs et étangs artificiels, créés pour les besoins de l'industrie métallurgique, puis convertis en zones de pêche, regorgeaient de poissons. Afin de conserver cette grande quantité de poisson, les habitants ont créé cette préparation froide : « l'Escavèche ». Géographiquement, l'aire de fabrication et de conditionnement protégée se situe en province de Namur sur les communes de Cerfontaine, Couvin, Doische, Philippeville et Viroinval et en province de Hainaut, sur les communes de Chimay, Momignies, Froidchapelle et Sivry-Rance.

Les produits de la campagne seront mis en avant au travers de différentes actions de communication, parmi lesquelles 3 voyages de presse, une campagne radio, des animations-dégustations dans les grandes surfaces et des reportages dans les magazines belges. Si vous souhaitez en savoir plus sur les actions de la campagne, n'hésitez pas à nous contacter et à nous suivre sur nos réseaux et notre site web...

Contact presse :

Agence Sopexa / Sébastien Bonhoure
sebastien.bonhoure@sopexa.com
02 546 11 83



[aopigpdewallonie](https://www.instagram.com/aopigpdewallonie)



[AOP & IGP De Wallonie](https://www.facebook.com/AOP-IGP-De-Wallonie)



<http://www.eurofoodart.eu>

A PROPOS DES COMMANDITAIRES

L'Apaq-W est un organisme public dépendant de la Région wallonne dont les principales missions sont la promotion de l'image de l'agriculture et la promotion des productions agricoles, le savoir-faire des producteurs et artisans de la région et la qualité de leur production. L'Apaq-W est dirigée par un Conseil d'Administration où siègent e.a. des représentants des agriculteurs, de la distribution, de l'industrie agroalimentaire, et est placée sous la tutelle du ministre wallon en charge de l'agriculture.

Le Bureau national Interprofessionnel du Pruneau (BIP) regroupe et représente l'ensemble des producteurs et transformateurs français de Pruneaux d'Agen. Le BIP assure également une veille scientifique et technique afin de promouvoir la qualité du produit et développer son image et sa réputation en France et à l'étranger. Cette organisation est financée par des cotisations volontaires prélevées auprès des acteurs en amont et en aval de la filière.

Le Consortium Prosciutto di Carpegna est une association italienne qui vise à préserver et à contrôler le processus de production du jambon cru « Prosciutto di Carpegna ». Créé en 2015, il a pour but de protéger et valoriser l'AOP Prosciutto di Carpegna en termes de valeurs, de caractéristiques, d'élevage et de méthodes de production qui lui ont permis d'obtenir l'AOP en 1996.

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.



Planis de Europe