



Pâtes d'Alsace (IG/20/95)

Pâtes sèches

LE PRODUIT

La spécificité de l'IGP Pâtes d'Alsace réside dans la recette à base de 7 œufs frais au kg de semoule de blé dur associée au savoir-faire des producteurs ancrés depuis des générations dans les traditions culinaires alsaciennes. Ainsi, la recette régionale et le savoir-faire ancestral se sont transmis tout naturellement de génération en génération

ARÔMES ET SAVEURS

Les pâtes d'Alsace peuvent être présentées sous différents formats avec plusieurs dénominations: nouille, cheveux d'ange, coquillettes, spaetzle, ... Ce sont des pâtes sèches de couleur jaune crème à doré au goût subtil d'œufs frais.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'intégration d'une forte proportion d'œufs est une tradition alsacienne. Jusqu'au XIX^{ème} siècle, la fabrication des pâtes était domestique et rurale. Les œufs de la ferme étaient alors facilement disponibles. □ L'industrialisation de la production dès la fin du XIX^{ème} a su intégrer la richesse de cette tradition.

UN PRODUIT RECONNU

La qualité et la spécificité des pâtes d'Alsace sont liées à la qualité des matières premières mises en œuvre, à la présence d'une importante quantité d'œufs et à la maîtrise des techniques de production. □ Cette combinaison de tradition et de savoir-faire confère aux pâtes d'Alsace leur identité qui les différencie des autres pâtes alimentaires.

Le saviez-vous

Le livre de cuisine de l'abbé Buchinger datant de 1671 évoquait déjà la recette des Pâtes d'Alsace. Ouvrage fondateur de la littérature gastronomique alsacienne, ce livre contribua véritablement à la renommée de ce produit.

L'abbé y révéla le secret de fabrication des pâtes d'Alsace : "Les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantité."

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

La dénomination «pâte d'alsace» ne peut s'appliquer qu'aux pâtes fabriquées dans des unités de productions installées en région Alsace.

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association Organisme de Défense et de Gestion des pâtes d'Alsace

Maison de l'Agriculture

Espace Européen de l'Entreprise

2 rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Julie BAEHREL

Tél. : 03 88 19 17 21

Fax : 03 88 19 16 78

Mél. : julie.baehrel@alsace-qualite.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Colmar

12 avenue de la Foire aux Vins

68012 COLMAR CEDEX

BP 1233

N°SIRET : 13000270200129

Tél. : 03 89 20 16 80

Mél. : INAO-COLMAR@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS

Tél. : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 03 88 19 16 79

Fax : 03 88 19 55 29

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N° SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36

Fax : 02 31 53 26 58

Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://inao.gouv.fr/produit/pates-dalsace-3514>

List of links present in page

1. <mailto:julie.baehrel@alsace-qualite.com>
2. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>