



Choucroute d'Alsace

Légume fermenté

LE PRODUIT

L'IGP Choucroute d'Alsace est un légume transformé, obtenu par fermentation naturelle de feuilles de choux. Ce légume est lié fortement à son territoire et fait partie intégrante du patrimoine historique et culturel de l'Alsace. Il se présente soit cru soit cuit après fermentation.

ARÔMES ET SAVEURS

La Choucroute d'Alsace présente de longues et fines lanières, une couleur blanche à jaune clair, une texture légèrement croquante pour la choucroute crue et ferme pour la choucroute cuite, un goût légèrement acidulé.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les conditions climatiques en Alsace sont favorables à la culture du chou avec notamment des hivers rudes. Dans ce contexte, les choucroutiers ont fait appel à cette technique de transformation par fermentation qui permet de conserver le chou pendant toute la période hivernale en grandes quantités tout en préservant ses qualités.

UN PRODUIT RECONNU

La réputation de la choucroute d'Alsace est étroitement liée à l'ancrage territorial fort de ce légume en Alsace. Sa réputation s'est construite autour du légume consommé en accompagnement de plats de natures diverses. Le produit a été reconnu tout récemment en IGP en 2018.

Le saviez-vous

La choucroute est historiquement et fortement associée à l'Alsace comme en témoigne l'étymologie et l'origine du terme choucroute qui est une adaptation du mot alsacien Sürkrüt, qui signifie aigre chou.

Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Carte

[Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte](#)

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association pour la valorisation de la choucroute d'Alsace (AVCA)

Espace Européen de l'Entreprise

2 rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Agathe GIRAUD

Tél. : 03 88 19 16 78

Fax : 03 88 18 90 42

Mél. : agathe.giraud@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/choucroute-dalsace-4169>

List of links present in page

1. https://inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_ChoucrouteAlsace_G_201103.pdf
2. <mailto:agathe.giraud@alsace-qualite.com>
3. <mailto:INAO-COLMAR@inao.gouv.fr>
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:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>