RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Genièvre Flandre-Artois

Eaux-de-vie de fruits

LE PRODUIT

Le Genièvre Flandre Artois est une eau-de-vie issue de la distillation de moût de céréales fermentées. Les céréales qui le composent sont le seigle, l'orge, le blé et l'avoine (en mélange ou seul). La dernière distillation est réalisée en alambic en cuivre, en présence effective de baies de genévrier.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Genièvre Flandre Artois se caractérise par une odeur de céréales bien présente nuancée par des arômes d'épices, de fumé, d'embruns et de baies de genévrier. En bouche, l'attaque est vive et franche portée par des notes herbacées, de céréales, d'épices et de baies de genévriers.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'aire géographique englobe les secteurs où se concentra en France la production de genièvre. Il s'agit de régions marquées par la culture flamande. En effet, deux régions historiques sont concernées : la Flandre française et l'Artois flamand au sein desquelles la langue et la culture flamande ont été ou sont toujours très présentes.

UN PRODUIT RECONNU

L'histoire de cette région et les habitudes de consommation ont maintenu une production de genièvre exclusivement à partir de céréales dont le moût fermenté est distillé en alambic en cuivre en présence de baies de genévrier. L'IG Genièvre Flandre Artois fait partie intégrante du patrimoine alimentaire et vivant de la région.

Le saviez-vous

L'essor industriel et minier de cette région dès le milieu du XIXème siècle permit le développement de cette eau-de-vie. Au début du XXème siècle, une centaine de distilleries produisait environ 30 000 hl de genièvre. Sur les tables du Nord et du Pas-de-Calais, cette eau-de-vie est devenue en quelques années la boisson préférée des ouvriers du textile ou des mines de la région.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de Défense du Genièvre Flandre Artois

19 route de Watten
62910 HOULLE

Contact : Cathy GAUTIER
Tél. : 03 20 14 91 90
Mél. : cgautier@qualimentaire.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

43 ter rue des Forges
51200 EPERNAY

N°SIRET : 13000270200145
Tél. : 03 26 55 95 00
Fax : 03 26 54 48 98
Mél. : INAO-EPERNAY@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/genievre-flandre-artois-10442*

List of links present in page

1. mailto:cgautier@qualimentaire.fr
2. mailto:INAO-EPERNAY@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