

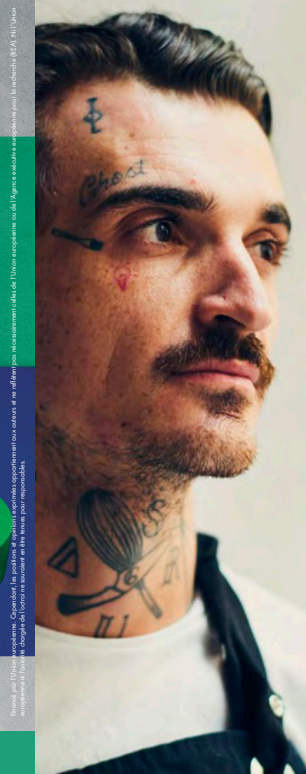
L'excellence
EUropéenne
est un **ART.**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Cofinancé par
l'Union européenne



Ces produits européens
labellisés AOP et IGP racontent
une histoire et témoignent
d'un savoir-faire ancestral à
découvrir sans attendre.

*« La mise en avant des
produits français de qualité
a toujours fait partie de
mon ADN, si aujourd'hui le
chef peut avoir un rôle à
jouer en termes d'influence
c'est évidemment sur le fait
de pouvoir faire vivre et
connaître les personnes qui
cherchent à produire plus
proche, plus propre, et plus
sain. »*

Guillaume Sanchez,
chef étoilé et ambassadeur
EUROFOODART.

DES TERROIRS D'EXCEPTION offrant des chefs-d'œuvre locaux

La région Nouvelle-Aquitaine, 1^{ère} région de France reconnue pour l'excellence de ses productions, reflète l'engagement de ses producteurs locaux pour préserver l'authenticité et la diversité gastronomique de ce terroir.

Issus d'une agriculture riche et variée, et de savoir-faire renommés dans le monde entier, les produits IGP de Nouvelle-Aquitaine sont de véritables ambassadeurs, marque d'une qualité unique et garantie par leurs signes européens.

*Qui de mieux, que l'AANA et l'Europe pour mettre
à l'honneur des viandes et spiritueux d'excellence,
régionaux et certifiés IGP/IG ?*



UNE APPELLATION IGP/IG QUI SOULIGNE L'EMPREINTE TERRITORIALE ET LE CARACTÈRE OFFICIEL EUROPÉEN !

L'IGP, Indication Géographique Protégée, certifie un ancrage territorial du produit pour lequel au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration a lieu dans l'aire géographique d'origine.

Ce label, preuve du savoir-faire ancestral, confère une essence propre à ces produits et en répondant à son cahier des charges strict, ces producteurs promettent ainsi aux consommateurs le lien avec le terroir, et cela par toute l'Europe.

Pour les spiritueux, on reconnaît ce label sous l'**appellation IG Spiritueux.**

*« Ces produits sont aujourd'hui d'une importante
fondamentale. Dans un monde où le client est
toujours celui à qui l'on se permet de vendre
n'importe quoi sous n'importe quel nom,
ces appellations sont là pour ramener de la
transparence à la consommation. C'est aussi
une mise en avant incroyable pour ceux qui les
obtiennent, souvent, contre vents et marées. »*

Guillaume Sanchez,
chef étoilé et ambassadeur EUROFOODART.

De l'ART à la GASTRONOMIE avec une palette de saveurs AOP et IGP

**Nos produits européens d'exception
méritent une création unique...**

La campagne **EUROFOODART** signée « **L'excellence Européenne est un ART.** » célèbre les produits emblématiques sous **signe de qualité AOP, IGP et IG Spiritueux**, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération. Des exploitations de la région Nouvelle-Aquitaine aux terres de Wallonie, chaque produit est le fruit d'un terroir unique et d'une passion partagée pour l'excellence. Un voyage gustatif unique entre les savoureuses viandes (**Veau du Limousin IGP, Agneau du Limousin IGP, Porc du Limousin IGP, Agneau de lait des Pyrénées IGP**) et un raffiné spiritueux (**Armagnac AOC/IG**) Français et des délices Wallons (**une sélection de produits tels que le Saucisson Gaumais IGP, Fromage de Herve AOP, Beurre d'Ardenne AOP...**).

DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION VIANDES ET SPIRITUEUX, CERTIFIÉS PAR LE LABEL EUROPÉEN IGP/IG

EUROFOODART est particulièrement attachée à promouvoir le reflet d'un patrimoine singulier, où chaque produit raconte une histoire et reflète la richesse d'un terroir.

Ces produits typiquement régionaux, ambassadeurs de leurs terroirs, offrent une authenticité et une qualité supérieure pour que chaque bouchée soit une invitation au voyage gustatif et une expérience unique.



Carré de Veau du Limousin IGP

VEAU DU LIMOUSIN IGP

D'un âge compris entre 3 à 5,5 mois, le Veau Fermier du Limousin est nourri au pis de sa mère dans un élevage traditionnel exclusivement localisé sur 3 départements du Limousin (Corrèze, Haute-Vienne, Creuse), en Dordogne et en Charente. Ce sont majoritairement des petites exploitations, à taille humaine, sagas familiales, qui perdurent de génération en génération et qui ont à cœur le respect de la naturalité et du bien-être animal.

Ainsi, le Veau du Limousin est une race qui se distingue par son unicité pour promettre un produit noble et de qualité constante.

Ce savoir-faire ancestral d'éleveurs aux petits soins garantit à 98,5% une race Limousine et des qualités exceptionnelles : une viande au grain très fin, d'une belle couleur de rose clair à rose satiné, et un gras blanc onctueux. Assurément une viande tendre et savoureuse au palais !

Reconnu **IGP depuis 1996**, le Veau du Limousin est un héritage, fruit de minutie et de passion, qui permet de révéler le meilleur de cette viande.

« Facile à cuisiner, le Veau du Limousin IGP sait se faire simple mais aussi raffiné. Chaud ou froid, cru ou cuit, il se plie à toutes les envies actuelles ou traditionnelles »

Romain Leboeuf,
Meilleur Ouvrier de France
Boucherie



Secrets de chef :

C'est une viande à conserver entre 2° et 4°C et à sortir du Froid entre 1h et 1h30 avant sa cuisson. Idéalement saisir le Veau du Limousin en cocotte à feu vif puis terminer la cuisson au Four. Après la cuisson, laisser reposer dans la cocotte (ou couvert d'un papier d'aluminium) 10 à 15 minutes avant de servir.

Côtelettes d'Agneau du Limousin IGP



AGNEAU DU LIMOUSIN IGP

Les vastes prairies du Limousin, précisément en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne, nourrissent des troupeaux ovins de race à viande IGP dans les meilleures conditions. L'Agneau du Limousin grandit au rythme des saisons, bénéficiant de fourrages (herbes et céréales) principalement locaux. Élevé sous sa mère pendant ses premiers mois (au minimum 60 jours), il est âgé de moins de 10 mois lorsqu'il est sélectionné pour garantir une viande d'exception, étroitement liée au terroir.

Un savoir-faire et des engagements respectueux de l'animal et de son environnement qui offrent au consommateur une viande réputée tendre et savoureuse, de très grande qualité.

L'Agneau du Limousin, au grain très fin de couleur rosée claire est délicatement parfumée, sans goût prononcé, avec une chair tendre et un taux de gras idéal, qui en font un incontournable pour les amateurs de viandes.

Ses traditions d'élevage et son origine procurent incontestablement un caractère authentique à la viande d'Agneau du Limousin, **certifiée IGP depuis 2000 !**

« Avec l'Agneau du Limousin IGP, utilisez l'ail, la marjolaine, la menthe, l'origan, le romarin, le thym et le serpolet. Les aromates peuvent être ajoutés lors de la cuisson, afin qu'ils échangent leurs parfums avec la viande, dans le fond de sauce ou le bouillon. »

Romain Leboeuf,
Meilleur Ouvrier de France Boucherie

Secrets de chef :

Cette viande se conserve entre 2° et 4°C et est à sortir du Froid 30 minutes avant sa cuisson. Idéalement saisir l'Agneau du Limousin à la poêle à feu vif. Après la cuisson, laisser reposer dans un plat couvert d'un papier d'aluminium, 3 à 5 minutes avant de servir.



Echine de Porc du Limousin IGP

PORC DU LIMOUSIN IGP

Le Porc du Limousin est né et élevé dans les 3 départements de son terroir, dans des fermes de petite taille et peu nombreuses (70 éleveurs), à faible impact environnemental.

Ses conditions de confort d'élevage sont optimales, son abattage en douceur (strictement encadré pour limiter le stress de l'animal) et sa rigoureuse sélection des meilleurs porcs est une véritable expertise contribuant à la qualité exceptionnelle de cette viande.

Pour développer cette viande de caractère et de goût, l'alimentation des Porcs est riche en céréales (minimum 60% de la ration) et maïs (limitée à 20% maximum) afin de maîtriser la qualité du gras de couverture. Avec une chair rose homogène et un gras blanc et ferme, sa viande est juteuse, d'une tendreté incomparable avec une excellente tenue. Parce qu'il faut du temps pour produire une viande particulièrement savoureuse et locale, le Porc du Limousin est élevé au minimum jusqu'à 182 jours (contre 168 jours pour le porc standard). Cette croissance lente est un savoir-faire reconnu et récompensé par l'**IGP depuis 1994**. Incontournable, le Porc du Limousin promet une finesse en bouche

« Pour la viande de Porc du Limousin IGP, le clou de girofle, le quatre-épices, le gingembre, le curcuma, la cannelle, le cumin, le piment sont des associations gagnantes. »

Romain Leboeuf,
Meilleur Ouvrier de France Boucherie

Secrets de chef :

À conserver entre 2° et 4°C et à sortir du froid entre 1h-1h30 avant cuisson. Idéalement saisir en cocote à feu vif puis terminer sa cuisson au four. Laisser reposer dans une cocote ou recouvert d'un papier d'aluminium, 10-15 minutes avant de servir.

AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES IGP

Les Pyrénées-Atlantiques sont le berceau de 3 races ovines ancestrales qui arpentent les estives basques et béarnaises : la Manech à tête rousse, la Manech à tête noire et la Basco-béarnaise. Trois races reconnues pour leur lait riche et leur fromage de caractère.

Nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis, l'Agneau de lait des Pyrénées présente une viande de couleur rosée claire et une chair juteuse et fondante. Elle exprime la douceur du lait et satisfait les attentes du consommateur à la recherche d'une viande d'excellence, peu calorique, qui allie les plaisirs gourmands et sains.

Produit à magnifier, soutenu par les chefs locaux et plébiscité par les plus grands chefs, c'est l'assurance d'une viande d'exception, agréable à travailler et aux arômes uniques, ce qui lui vaut son **appellation IGP en 2012**. Elle se déguste majoritairement en restauration (gastronomique/bistronomique) mais se trouve aussi en boucherie pour apporter une touche unique aux occasions spéciales et repas de fêtes.

Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées IGP



« Le goût de l'Agneau de lait des Pyrénées IGP est très doux et délicat. Il est généralement à cuire à basse température, ce qui permet de conserver toutes ses saveurs. »

Romain Leboeuf,
Meilleur Ouvrier de France Boucherie

Secrets de chef :

Cette viande se conserve au réfrigérateur (4°C) et se consomme jusqu'à 23 jours après emballage. Idéalement faire revenir l'Agneau de Lait des Pyrénées de chaque côté à feu vif dans une poêle puis terminer sa cuisson au four 45 minutes/kg de viande, à 180°.

ARMAGNAC IG SPIRITUEUX

L'Armagnac, patrimoine des terres gasconnes qui lui apporte sa singularité, est la plus ancienne eau-de-vie de vin Française. Les sols variés procurent à chaque Cuvée ses spécificités élaborées à partir des cépages traditionnels : *Ugni blanc, Baco, Folle blanche et Colombar*.



Produit dans les Landes, le Lot-et-Garonne et le Gers, sous tradition séculaire, l'Armagnac est un processus de fabrication long et minutieux.

Obtenu par distillation de vins blancs issus des raisins locaux récoltés à maturité, il est vieilli en fûts de chêne, et dévoile ainsi un éventail aromatique riche allant des notes de fruits secs (abricot, prune) aux épices (cannelle, poivre) et fleurs (violette, iris). De couleur ambrée, offrant une rondeur en bouche, les plus vieux millésimés peuvent développer des arômes plus complexes, voire truffés. Sa production est reconnue **AOC depuis 1936 en France et IG dès 1989 en Europe**.

Déguster un Armagnac, spiritueux d'élégance, qui évolue avec le temps, c'est découvrir les richesses de terroirs Français en bouche !

« J'apprécie particulièrement l'armagnac VSOP, je trouve qu'il s'associe parfaitement avec des saveurs réconfortantes telles que la noisette, la vanille ou encore le caramel. »

Anne-Lise, bartender

« Ce qui me plaît avec l'Armagnac en cocktail c'est les notes à la fois rondes et chaleureuses qui se mêlent au fruit du raisin et cette fraîcheur vive. Ça me permet de jongler sur une palette aromatique selon le type d'Armagnac utilisé. »

Camille, créateur de cocktails

Secrets d'expert :

À déguster pur, 5cl dans un verre tulipe, sur glace ou en cocktail, et accompagne à merveille desserts ou fromages. Bouteille conservée à la verticale.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

**RETROUVEZ DÈS MAINTENANT
PLUS D'INFORMATIONS SUR CHAQUE FILIÈRE :**

VEAU DU LIMOUSIN IGP
AGNEAU DU LIMOUSIN IGP
PORC DU LIMOUSIN IGP

AGNEAU DE LAIT
DES PYRÉNÉES IGP
ARMAGNAC AOC/IG

L'excellence
EUropéenne
est un **ART.**

CONTACTS :

Agence de l'Alimentation
de Nouvelle-Aquitaine (AANA)

contact@produits-de-nouvelle-aquitaine.fr
www.produits-de-nouvelle-aquitaine.fr

Campagne EUROFOODART France

Tel: +33 1 55 37 50 53

spereira@hopscothgroupe.com

