



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

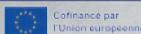
« Ces produits sont aujourd'hui d'une importante fondamentale. Dans un monde où le client est toujours celui à qui l'on se permet de vendre n'importe quoi sous n'importe quel nom, ces appellations sont là pour ramener de la transparence à la consommation. C'est aussi une mise en avant incroyable pour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

**Guillaume Sanchez,**  
chef étoilé et ambassadeur EUROFOODART.

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



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



Cofinancé par  
l'Union européenne

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

La campagne **EUROFOODART** signée « **L'excellence Européenne est un ART.** » célèbre les produits emblématiques sous **les signes de qualité AOP, IGP et IG Spiritueux**, issus d'un savoir-faire transmis de génération en génération et reflétant les terroirs uniques de la Nouvelle-Aquitaine et de la Wallonie.

Un voyage gustatif 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...**).

### L'AGNEAU DE LAIT DES PYRENEES IGP

L'Agneau de lait des Pyrénées, issu de trois races ovines ancestrales, est nourri exclusivement au lait maternel. Sa viande rosée, juteuse et fondante, allie gourmandise et légèreté. Reconnue IGP depuis 2012, elle est prisée par les plus grands chefs et se déguste en restauration gastronomique/bistronomique ou lors d'occasions spéciales.

### ARMAGNAC IGP SPIRITUEUX

L'Armagnac, plus ancienne eau-de-vie Française, est produit à partir des cépages traditionnels et vieilli en fût de chêne dans les terres gasconnes. Il se distingue par sa rondeur, sa diversité d'arômes (fruits secs, épices et fleurs) et ses notes complexes. Il est reconnu AOC depuis 1936 en France et IG Spiritueux depuis 1989 en Europe.



Gigot d'Agneau de lait des Pyrénées IGP



« 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 Nouvelle-Aquitaine, 1<sup>ère</sup> région de France reconnue pour l'excellence de ses productions, reflète l'engagement de ses producteurs pour préserver l'authenticité et la diversité gastronomique. Ses produits IGP, issus d'une agriculture riche et variée, et de savoir-faire renommés dans le monde entier, sont de véritables ambassadeurs, marque d'une qualité unique et garantie par leurs signes européens.



## DÉCOUVRIR NOTRE SÉLECTION CERTIFIÉS PAR LE LABEL EUROPÉEN IGP

**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.  
**Pour plus d'informations : [www.eurofoodart.eu](http://www.eurofoodart.eu)**

Pour plus d'informations, scannez-moi!



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



Cofinancé par  
l'Union européenne

## AGNEAU DU LIMOUSIN IGP

Les prairies en Corrèze, Creuse et Haute-Vienne, nourrissent de fourrages locaux l'Agneau du Limousin, **certifié IGP depuis 2000**, dans les meilleures conditions. Élevé sous sa mère pendant ses premiers mois, il est âgé de moins de 10 mois lorsqu'il est sélectionné pour garantir une viande d'exception : au grain très fin de couleur rosée claire, délicatement parfumée, sans goût prononcé, avec une chair tendre et un taux de gras idéal.

Un savoir-faire et des engagements respectueux de l'animal et de son environnement qui offrent au consommateur une viande de très grande qualité, un incontournable pour les amateurs de viandes !

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.

*« 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

Côtelettes d'Agneau du Limousin IGP



### Secrets de chef :

À conserver entre 2° et 4°C et à sortir du froid 30 minutes avant cuisson. Idéalement saisir à la poêle à feu vif. Après cuisson, laisser reposer dans un plat couvert d'un papier d'aluminium, 3 à 5 minutes avant de servir.

## PORC DU LIMOUSIN IGP

Le Porc du Limousin, né et élevé dans les fermes locales des 3 départements de son terroir, à faible impact environnemental, **est récompensé par l'IGP depuis 1994**. Cette viande de caractère et de goût, se caractérise par des conditions de confort d'élevage optimales, un abattage en douceur (limite le stress animal), une alimentation riche en céréales (+ 60% de la ration), et une sélection de ses meilleurs porcs. Sa croissance lente (jusqu'à 182 jours) promet une viande juteuse à la chair rose homogène et au gras blanc et ferme. Une tendreté incomparable et une excellente tenue, appréciées dans l'assiette comme au palais !



Echine de Porc du Limousin IGP

### Secrets de chef :

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

*« 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

## VEAU DU LIMOUSIN IGP

**Reconnu IGP depuis 1996**, le Veau 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, sages familiales, qui ont à cœur le respect de la naturalité et du bien-être animal. Ce savoir-faire ancestral d'éleveurs aux petits soins garantit à 98,5% une race Limousine : 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 !

*« 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



Carré de Veau du Limousin IGP

### Secrets de chef :

Viande à conserver entre 2° et 4°C et à sortir du froid entre 1h et 1h30 avant cuisson. Idéalement saisir en cocotte à feu vif puis terminer la cuisson au four. Après cuisson, laisser reposer dans la cocotte (ou couvert d'un papier d'aluminium) 10 à 15 minutes avant de servir.