



La choucroute nouvelle inonde les ondes à Colmar !



Pour donner le top départ de la saison 2025 de la Choucroute d'Alsace IGP, l'AVCA (Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace) a donné de la voix en plein cœur de Colmar ce vendredi 29 août. Une opération pour rapprocher la choucroute de ses consommateurs... et en séduire de nouveaux, en démontrant toutes ses qualités nutritives et son potentiel culinaire inexploité!

Contact presse

Adelise Foucalt
NOIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46



Alors que la récolte du chou vient de démarrer, l'AVCA a souhaité profiter du lancement de la choucroute d'Alsace IGP nouvelle pour faire entendre la voix de la filière et mettre le projecteur sur le légume le plus emblématique d'Alsace, à l'occasion d'un format stammtisch revisité : **Radio Choucroute!**

Un temps d'échanges, de rencontres et... de dégustation de la toute première choucroute de l'année, dans une ambiance chaleureuse et festive, avec un **studio à ciel ouvert au pied de la Cathédrale de Colmar**, où ont défilé tout au long de la journée une quinzaine de personnalités telles que le chef Olivier Nasti, Bernard Kuentz, président des Bretzel d'Or ou encore Anne Sander, députée européenne, passées à la moulinette de Nicolas Rieffel et Isabelle Chalaye, journalistes d'ICI Alsace.

Des chefs, ambassadeurs de la gastronomie alsacienne, des diététiciens/nutritionnistes, les acteurs de la filière (producteurs, choucroutiers, distributeurs) ou encore des amoureux de l'Alsace, de la culture et de son histoire, se sont ainsi relayés au micro.

Contact presseAdelise Foucault
NOIIZYadelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46



Célébration de la choucroute d'Alsace IGP !

Cet événement célèbre un légume unique, fruit du savoir-faire alsacien et protégé par l'Indication Géographique Protégée (depuis juillet 2018). Pour la première fois, les consommateurs auront cette saison la possibilité de déguster les **2 choucroutes d'Alsace IGP médaillées d'or au concours général agricole**, suite à la première participation de la choucroute à cet événement, lors du Salon de l'Agriculture de Paris 2025.

La choucroute est issue de la fermentation lactique des feuilles de chou. Crue ou cuite, elle se caractérise par de longues et fines lanières blanches à jaune clair. Faible en calories, riche en vitamines, pleine de fraîcheur et de croquant... la Choucroute d'Alsace IGP a tout pour plaire, même aux réfractaires au plat garni !



Contact presse

Adelise Foucault
NOIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.



La labellisation IGP permet d'identifier un produit dont la qualité, la réputation et le savoir-faire sont liés au terroir. Cela signifie que l'appellation "Choucroute d'Alsace" est protégée et que seuls les fabricants de choucroute produisant en Alsace peuvent utiliser cette désignation. La Choucroute d'Alsace est devenue en 2024 le premier légume à disposer d'une catégorie dédiée au Concours Général Agricole, preuve de la dynamique enclenchée par le label IGP.

La filière compte aujourd'hui **47 producteurs habilités IGP et 7 choucroutiers**.

Sur la saison 2024-2025, la production de choucroute en Alsace a représenté quelque **28 000 tonnes, soit 70% de la production nationale** (à 40 320 tonnes). Une bonne récolte liée à des conditions météorologiques favorables.

Cette année, la saison démarre dans la norme. Les choux précoces ont cependant souffert des chaleurs et sont donc récoltés rapidement pour préserver leur qualité, qui est pour l'instant au rendez-vous. La récolte va se poursuivre jusqu'en décembre.

La Choucroute d'Alsace IGP représente à ce jour 5% de la production en Alsace et ambitionne de doubler sa production à court terme.



À propos de la marque Choucroute d'Alsace IGP | AVCA

L'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA) œuvre depuis 1998 pour la reconnaissance et la protection de la Choucroute d'Alsace IGP. Elle rassemble les acteurs de la filière, y compris les choucroutiers et les producteurs de choux, pour préserver ce savoir-faire régional unique. L'IGP garantit que seule la choucroute produite en Alsace par les fabricants locaux peut porter l'appellation "Choucroute d'Alsace".

Contact presse

Adelise Foucault
NOIIZY

adelise@noiizy.com
+33 7 67 49 93 46

Ce document constitue un export, généré automatiquement depuis NELSON.news.
Son contenu, ainsi que les fichiers attachés, sont établis et rendus accessibles sous la seule responsabilité de son auteur, Client de NELSON. Ils peuvent contenir des informations confidentielles ou sensibles.
L'acquéreur du présent document engage seul son unique responsabilité dans l'exploitation, la distribution, l'usage, la copie, l'impression ou tout autre application de ce contenu.
Conformément à ses CGU et à ses CGV, accessibles sur le site, NELSON ne peut être tenue responsable, sous aucun prétexte.