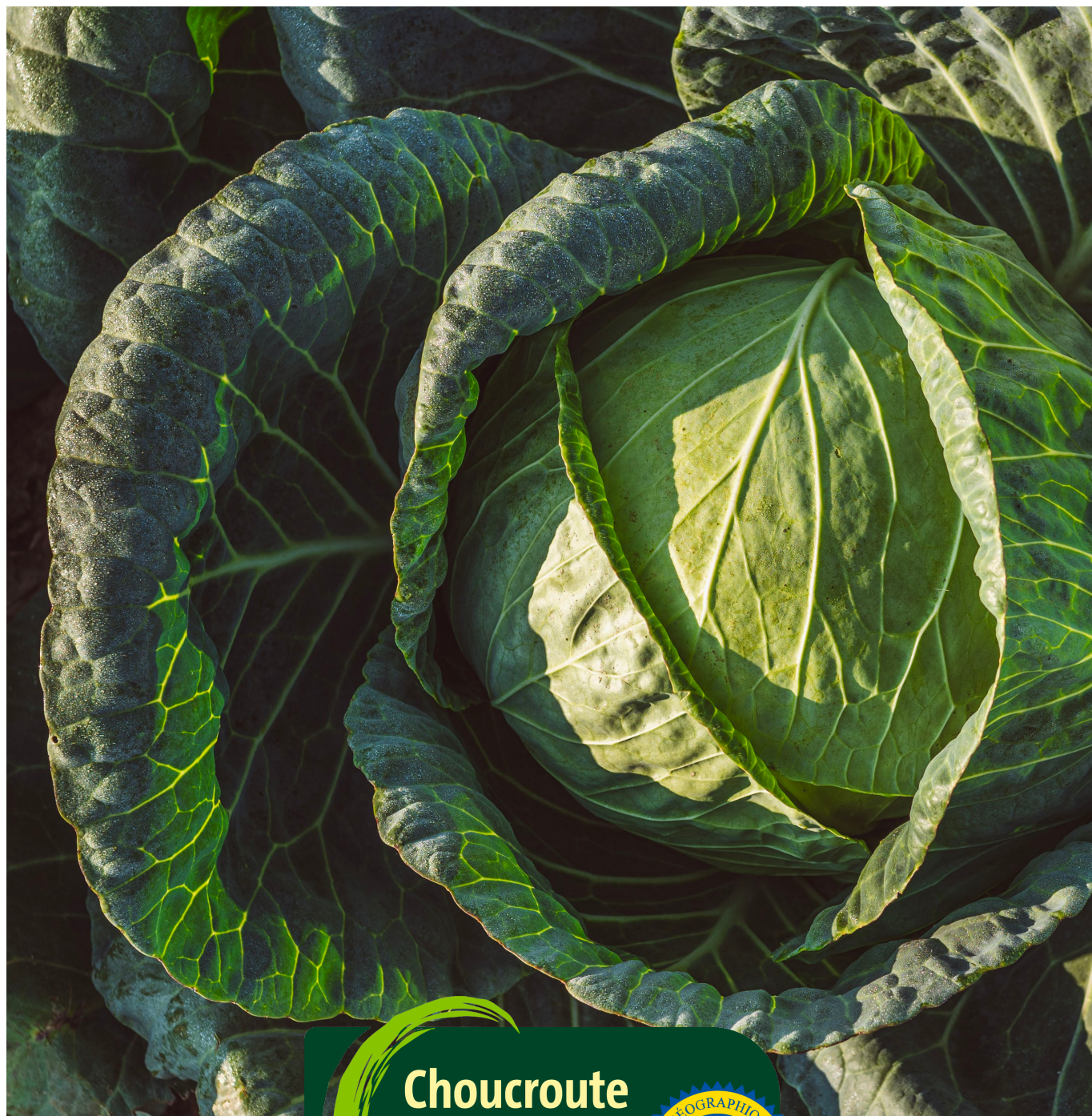




Une filière qui cultive son avenir

L'ASSOCIATION POUR LA VALORISATION
DE LA CHOUROUTE D'ALSACE AMBITIONNE D'ATTEINDRE
LES 10% DE CHOUROUTE IGP À HORIZON 2030

DOSSIER DE PRESSE

- Août 2026 -

Édito



“ En Alsace, notre terroir est bien plus qu'une simple terre agricole, c'est le berceau d'un savoir-faire ancestral que nous portons avec une immense fierté. Représentant 70 % des volumes français avec près de 60 000 tonnes de choux cultivés chaque année, notre région est incontestablement le cœur battant de la choucroute.

Thibert Rieffel,
président de l'AVCA et co-gérant
de la Choucrouterie Rieffel

Mais aujourd'hui, notre filière se trouve à un carrefour stratégique. Face aux enjeux environnementaux et à une concurrence toujours plus rude, il est nécessaire de repenser nos pratiques pour préserver ce patrimoine tout en nous adaptant à de nouvelles contraintes. L'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) en juillet 2018 a été une victoire fondatrice dans cette démarche. Ce signe officiel de qualité, qui agit comme un véritable bouclier, garantit l'origine de nos choux et la qualité de nos méthodes traditionnelles face aux pressions extérieures. Surtout, il nous offre l'opportunité de protéger l'authenticité de notre produit.

À ce jour, la Choucroute d'Alsace IGP représente 5 % de la production nationale. C'est un socle solide, mais notre vision va bien au-delà. **Nous portons aujourd'hui l'ambition ferme de doubler notre production à court terme pour atteindre 10 % des volumes nationaux en IGP à horizon 2030.** Pour relever ce défi de taille, nous avons à cœur d'inviter les consommateurs à redécouvrir la choucroute sous son véritable jour. Loin de se limiter à l'image du plat d'hiver traditionnel alsacien, c'est avant tout un légume lacto-fermenté exceptionnel, résolument moderne et gorgé de bienfaits nutritionnels.

Aujourd'hui la filière doit s'adapter pour continuer de progresser. Elle doit faire face aux enjeux actuels tout en continuant de se moderniser pour donner envie aux nouvelles générations de s'engager dans cette voie pour pérenniser le savoir-faire de la filière.



Thibert Rieffel,
Président de l'Association
pour la Valorisation de la
Choucroute d'Alsace

**NOTRE RÉGION EST
INCONTESTABLEMENT
LE CŒUR BATTANT
DE LA CHOUCROUTE**





Au cœur de la filière Choucroute d'Alsace IGP

L'AVCA, une filière engagée
et ancrée dans son territoire



Depuis plus de 20 ans, l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA) rassemble les acteurs de la filière afin de préserver et faire rayonner un savoir-faire emblématique du territoire. Œuvrant depuis 1998, cette structure fait le lien entre les producteurs de choux et les choucroutiers alsaciens.

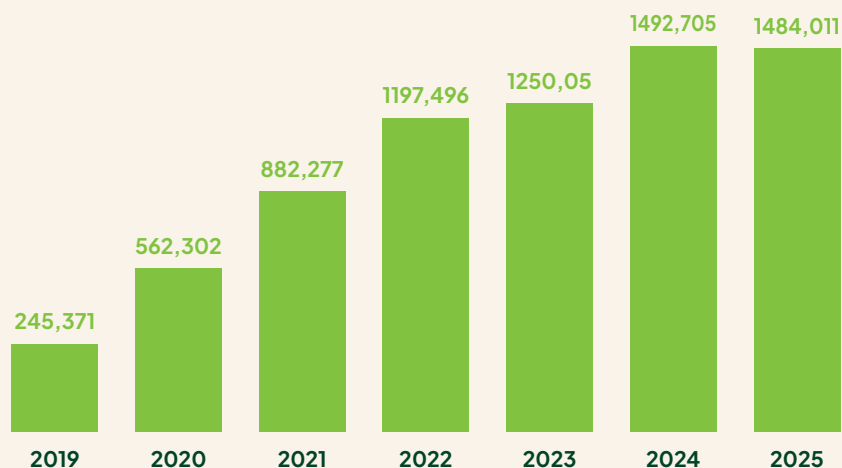
Encadrée depuis juin 2025 par Thibert Rieffel, président de l'AVCA et co-gérant de la Choucrouterie Rieffel, l'association défend les valeurs patrimoniales, l'origine, la spécificité et les traditions liées à

ce trésor local. Cette mobilisation a été récompensée par l'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP) en 2018, une reconnaissance pour le travail de toute la filière et un beau gage d'authenticité de la Choucroute d'Alsace IGP.

Aujourd'hui, cet engagement collectif se reflète dans le poids économique de la filière et dans l'adhésion des professionnels à la démarche IGP. Pour la saison 2024/2025, la production régionale a représenté 28 000 tonnes de choucroute sur un total national estimé à 40 320 tonnes.

Ce rayonnement s'appuie sur un réseau parfaitement structuré comptant 7 choucroutiers tous situés dans le Bas-Rhin et 37 producteurs habilités IGP. Cela signifie que 84% des 60 producteurs alsaciens ont fait le choix stratégique de s'investir dans cette démarche d'excellence. Actuellement, la production IGP représente 5 % des volumes régionaux (soit 1 500 tonnes de production), portée par un véritable engouement public. En effet, les ventes de choucroute certifiée ont été multipliées par 5 en près de 7 ans.

VOLUME IGP EN TONNES PAR ANNÉE



Pour accompagner cette montée en puissance et poursuivre le développement de la filière, l'AVCA agit à plusieurs niveaux.

À l'échelle locale, elle favorise le dialogue interprofessionnel, noue des partenariats avec les restaurateurs alsaciens, intervient sur les ondes régionales et marque sa présence lors de la Foire Européenne de Strasbourg. À l'échelle nationale, la promotion s'intensifie auprès des revendeurs (charcuteries, traiteurs, grande distribution) et à travers des campagnes médiatiques d'envergure.





L'adaptation nécessaire de la filière face au changement climatique

Inscrit depuis des siècles dans le patrimoine alsacien, le chou à choucroute doit son excellence aux spécificités de son terroir. Il s'épanouit dans des sols profonds, meubles et au pH neutre et équilibré, associés à un savoir-faire transmis de génération en génération. Historiquement, le climat continental de la région, caractérisé par des hivers froids et secs et des étés chauds mais orageux, offrait des conditions idéales au développement de ce légume. Aujourd'hui l'amplification du changement climatique bouscule cet équilibre fragile et contraint la filière à réinventer ses pratiques culturales.

LA DIVERSITÉ VARIÉTALE COMME PREMIER REMPART

Pour faire face aux aléas météorologiques, la préservation de la diversité génétique est devenue prioritaire. La filière veille à maintenir environ vingt variétés de choux en culture sur le territoire, soit une moyenne de deux par producteur. Sous l'égide de Planète Légumes – association agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son

activité de conseil indépendant – des programmes rigoureux de sélection sont menés pour repérer les souches les plus résistantes aux fortes chaleurs, à la sécheresse et à la pression croissante des ravageurs.

Ces essais respectent un parcours méthodique :

- un premier tri de 10 à 15 variétés prometteuses est effectué sur de micro-parcelles ;

- les variétés sélectionnées sont ensuite implantées en grande parcelle avant de subir des tests en choucrouterie pour analyser leur comportement lors de la fermentation lactique.

En parallèle, les producteurs ajustent précisément le calendrier de coupe. La récolte doit être déclenchée dès le pic de maturité des choux pour éviter leur éclatement.



L'EAU : UN DÉFI TECHNIQUE, ÉNERGÉTIQUE ET FINANCIER

Le chou interrompt sa croissance dès que le thermomètre dépasse les 30°. Associée à des épisodes de sécheresse prolongés, la chaleur provoque des pertes de récolte considérables. Face à ce risque, la gestion de l'eau est devenue un enjeu majeur. Inexistante il y a deux décennies, l'irrigation est aujourd'hui indispensable et représente une moyenne annuelle de 4,5 passages par parcelle.

Cependant, les équipements actuels montrent leurs limites. L'irrigation par enrouleur, bien qu'abordable, s'avère peu pérenne. Le pompage engendre une surconsommation de Gazole Non Routier (GNR) qui alourdit les coûts, tandis que l'eau appliquée

durant les journées chaudes s'évapore massivement et peut causer un choc thermique à la plante. L'arrosage nocturne est donc privilégié pour maximiser l'absorption du sol.

D'autres voies d'optimisation sont à l'étude :

- le goutte-à-goutte : très ciblé, il réduit l'évaporation mais demeure coûteux et complexe à déployer sur de grandes surfaces en raison des opérations de pose et de retrait ;
- le paillage et les filets de protection : le paillage attend la mise au point de machines adaptées, tandis que les filets mécaniques contre les insectes restent pour le moment inabordables à grande échelle.

Une cohésion renforcée entre les acteurs de la filière

Chaque solution d'adaptation nécessite des investissements financiers importants. Pour permettre aux agriculteurs d'assumer ces surcoûts et maintenir des méthodes de production responsables, la filière mise sur la cohésion.

Cette démarche collective vise à mieux revaloriser la matière première agricole. En s'appuyant

sur les dispositifs de la loi EGALim, les acteurs du secteur travaillent à la création d'un indice de prix adapté au chou d'Alsace IGP. L'objectif est d'assurer une rémunération juste et équitable aux producteurs, condition indispensable pour pérenniser l'approvisionnement des choucrouteries et préserver ce joyau de la gastronomie française face au défi climatique.

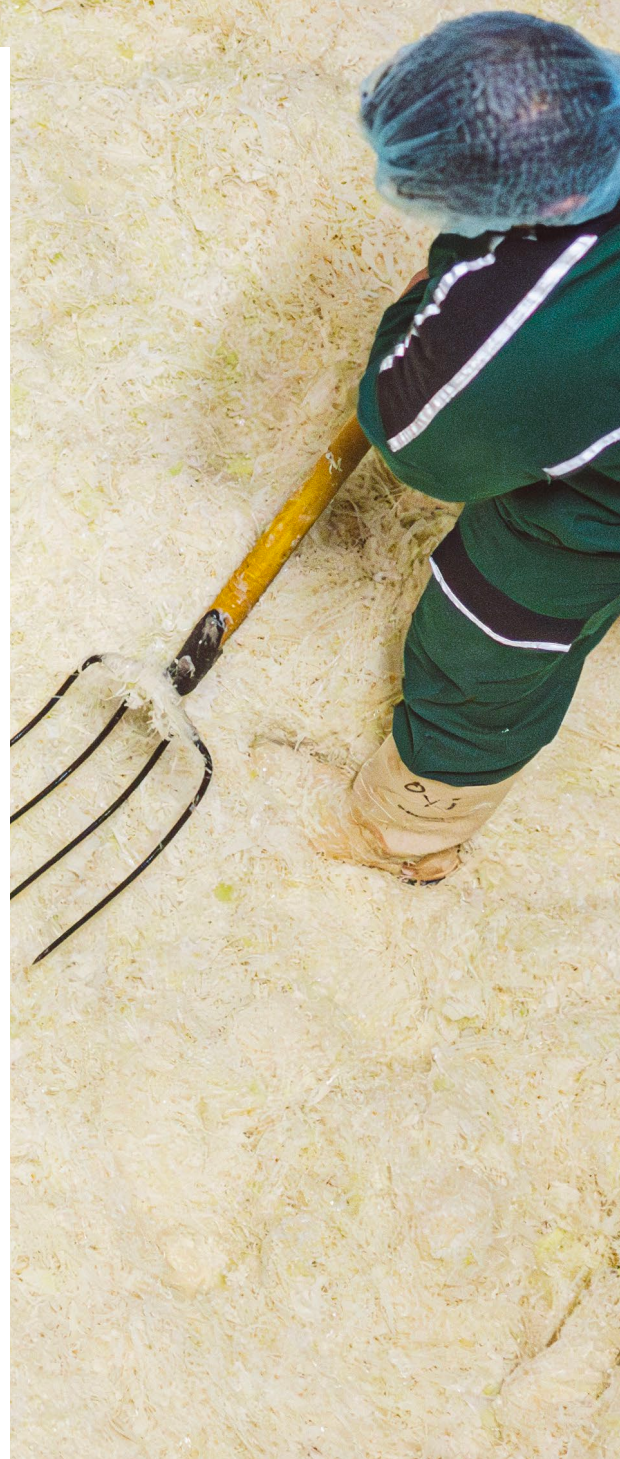


La Choucroute d'Alsace IGP, du champ à l'assiette

Qu'est-ce que l'IGP?

L'Indication Géographique Protégée (IGP) appliquée à la Choucroute d'Alsace est un signe officiel de qualité qui garantit l'authenticité et l'ancrage territorial du produit. Il s'agit d'un engagement d'excellence qui va bien au-delà d'une simple appellation, structurant la filière et assurant une juste rémunération aux producteurs locaux.

Obtenir cette certification nécessite de respecter un cahier des charges strict, s'appuyant sur des critères d'ordre géographique, technique, au niveau de la qualité visuelle et gustative du produit, de la transformation, des contrôles et des recettes proposées.



Comment obtenir la dénomination “Choucroute d’Alsace IGP” ?

Pour obtenir ce signe d’origine, le chou fait l’objet d’un suivi millimétré, du champ jusqu’à l’assiette :

LA SÉLECTION DU CHOU POMMÉ

Le chou dit « pommé » se caractérise par sa tige courte et ses larges feuilles arrondies qui s’emboîtent pour former une tête dense (la « pomme »). Dans le cadre de l’IGP, une liste de 26 variétés de choux à mettre en culture est établie. Plusieurs objectifs qualitatifs sont définis en termes de qualité agronomique, sensibilité aux nécroses et qualités choucroutières (facilité de coupe, homogénéité, couleurs, dimensions, aspect et leur comportement exceptionnel en cuve).

AGRICULTURE RAISONNÉE ET TRAÇABILITÉ

Les cultures font l’objet d’analyses de sol régulières afin d’ajuster les apports d’engrais au plus juste. Chaque parcelle est suivie du semis à la récolte ; les producteurs et transformateurs sont audités par un organisme certifié indépendant, recevant entre 1 et 4 visites de contrôle par an.

UN GABARIT IMPOSANT (≥ 3 KG) ET DES CRITÈRES DE COUPE

Seuls les choux d’au moins 3 kg sont retenus pour garantir de grandes feuilles. Le pourcentage pondéral des lanières de chou fraîchement coupées, d’une longueur supérieure à 15 cm, doit être supérieur à 50 %. De plus, le poids de morceaux de trognon, appelés « mouchoirs », doit être inférieur à 5 %.

ORIGINE ET DÉLIMITATION GÉOGRAPHIQUE STRICTE

Contrairement aux choucroutes non certifiées (fabriquées à partir de choux venant de France ou d’Europe sans garanties particulières), les étapes de transformation des choux en choucroute, de cuisson (pour la choucroute cuite) et de conditionnement doivent être réalisées exclusivement en Alsace. Sensible à l’air et à la lumière, le produit exige un savoir-faire local spécifique pour éviter toute oxydation altérant le goût et pour préserver ses fibres.



Une fois planté et récolté, le chou doit également être contrôlé lors de ses phases de transformation et de fermentation :

PROCESSUS DE FERMENTATION NATURELLE EN SAUMURE

La fermentation du chou doit être exclusivement naturelle et anaérobie (sans air), déclenchée uniquement par l’ajout de sel sans aucun ferment artificiel.

SIGNATURE ET GOÛT UNIQUES

Qu’elle soit dégustée crue ou cuite, la véritable Choucroute d’Alsace IGP se reconnaît immédiatement à ses lanières longues et fines, affichant une teinte naturelle allant du blanc au jaune clair ; son goût doit être légèrement acide, avec une acidité titrable (exprimée en % d’acide lactique) comprise entre 0 et 3 % avec un pH inférieur ou égal à 4.

L'IGP, moteur économique et gardienne du savoir-faire alsacien

Véritable gage de qualité, l'IGP protège juridiquement le produit tout en garantissant le respect d'un savoir-faire traditionnel unique. Elle lui confère une authenticité incontestable en certifiant une fermentation 100 % naturelle, liée aux spécificités du terroir alsacien et affranchie de toute méthode industrielle chimique.

Pour le consommateur, l'IGP constitue un puissant vecteur de confiance : grâce à une traçabilité totale du champ à l'assiette et à des contrôles indépendants réguliers, il offre la garantie d'un produit sain, transparent et fidèle au goût traditionnel attendu.

Au-delà de cette promesse de qualité, l'IGP s'affirme comme un levier économique majeur qui transforme le tissu local et assure la pérennité de l'agriculture alsacienne. La Choucroute d'Alsace IGP se vend ainsi en moyenne 30 % plus cher qu'une choucroute conventionnelle. Ce surcoût, directement réinjecté dans la filière, permet de mieux rémunérer les agriculteurs et producteurs, préservant ainsi les savoir-faire tout en sécurisant l'avenir des fermes de la région. Enfin, désormais présente dans l'ensemble de la grande distribution, l'IGP rayonne bien au-delà de son berceau d'origine et s'impose massivement sur le territoire national.



LE SAVIEZ-VOUS ?

**La Choucroute d'Alsace IGP,
premier légume de France
au Concours Général Agricole**

La reconnaissance de la filière s'exprime pleinement sur la scène gastronomique nationale. En 2024, la Choucroute d'Alsace IGP marque l'histoire en devenant le tout premier légume de France à intégrer le prestigieux Concours Général Agricole, organisé au Salon International de l'Agriculture.



Dès 2025, la filière réalise un véritable sans-faute en raflant l'intégralité des distinctions en

jeu : deux médailles d'Or (choucroute crue et cuite) ainsi qu'une médaille d'Argent. Cette dynamique se confirme en 2026 avec une nouvelle médaille d'Or. Ces succès répétés célèbrent le savoir-faire d'excellence des producteurs et choucroutiers de l'AVCA, tout en offrant une vitrine nationale à toute la filière alsacienne.

Les différentes étapes du champ à l'assiette



1 LA PLANTATION (mars à mi-juin)

Le cycle de production de la choucroute commence au début du printemps par le semis, réalisé sous abri ou en plein champ selon la précocité des variétés ou les pratiques. Les producteurs sélectionnent ces derniers parmi une vingtaine de choux cabus reconnus pour la forte densité de leur pomme et leur excellente aptitude à la fermentation. Étape clé du cycle, les jeunes plants sont ensuite repiqués en plein champ entre la mi-avril et la mi-juin. Ce transfert permet au système racinaire de se renforcer avant d'entamer la phase de croissance estivale, période durant laquelle le chou va se développer et compacter sa pomme jusqu'à la récolte.



2 LA RÉCOLTE (août à décembre)

Au cours de l'été, le chou croît et forme sa tête compacte. La récolte des choux intervient lorsqu'ils atteignent leur seuil de maturité. Les rendements peuvent alors dépasser les 80 t/ha dans de bonnes conditions, mais ils sont très sensibles aux aléas climatiques, notamment aux fortes chaleurs et à la sécheresse. Le seuil de maturité est atteint lorsque le chou est bien ferme, qu'il pèse entre 6 et 8 kg et qu'il présente une couleur jaune sur le dessus. La récolte s'étend d'août à novembre, parfois même jusqu'en décembre avec un pic en octobre pour les variétés les plus anciennes. Les choux sont cueillis manuellement ou mécaniquement, puis rapidement acheminés vers les ateliers de transformation pour éviter l'oxydation.



3 L'ÉTROGNAGE

Dès leur arrivée à l'atelier, les choux subissent l'étape cruciale de l'étrégnage et du parage. Le chou est placé sur une machine automatisée appelée étrégnèse, dotée d'une mèche hélicoïdale qui vient percer et vider le trognon central. Cette extraction du système fibreux est indispensable pour garantir l'homogénéité de la future choucroute et éviter toute amertume en bouche.



4 LE PARAGE

Les ouvriers retirent d'abord à l'aide d'une machine puis manuellement les grandes feuilles vertes périphériques et abîmées, jaunies ou dures et coupent la base du trognon afin de ne conserver que le cœur tendre et les feuilles blanches et croquantes de la pomme. Les choux ainsi parés et évidés perdent environ 20 à 30 % de leur poids initial, ils sont désormais prêts à être immédiatement orientés vers les lignes de coupe.



5

LA COUPE

La coupe du chou est une étape cruciale qui détermine la signature visuelle du produit final. Le chou y est découpé en lanières extrêmement fines et régulières, dont l'épaisseur est précisément calibrée entre 0,6 et 1 mm. Pour répondre aux exigences strictes de l'IGP, plus de 50 % de ces lanières doivent mesurer au moins 15 cm de long. Les producteurs veillent également à la parfaite netteté de la coupe pour limiter à moins de 5 % la présence de "mouchoirs", ces morceaux de feuilles mal tranchés ou ces résidus de trognon qui altéreraient l'homogénéité du produit.

6

LE SALAGE

Une fois coupé, le chou passe immédiatement à l'étape du salage, une opération aux multiples bénéfices. Le sel permet d'abord de faire dégorgier l'eau du végétal par osmose. Il joue surtout un rôle de conservateur naturel sélectif en inhibant les micro-organismes indésirables tout en favorisant le développement exclusif des bactéries lactiques, responsables de la transformation des sucres du chou en acide lactique. Pour l'IGP, ce dosage doit être très précis et impérativement compris entre 1 kg et 2,5 kg pour 100 kg de chou coupé frais râpé.



7

LA FERMENTATION

Une fois le salage terminé, les lanières de chou sont plongées dans des cuves privées d'oxygène pour y subir une fermentation lactique 100 % naturelle, sans aucun ajout de ferments exogènes. Cette étape essentielle s'étale de deux semaines à deux mois en fonction des conditions thermiques extérieures. Le processus s'accélère à la fin de l'été et ralentit à l'approche des temps froids d'hiver. C'est au cœur de cette phase d'anaérobiose, où les sucres se transforment en acide lactique, que la Choucroute d'Alsace IGP acquiert sa texture ferme et sa signature aromatique acidulée si spécifique.





8

LE DÉCUVAGE

Le chou est désormais devenu de la choucroute. Lors de l'étape finale du décuvage, les producteurs procèdent à un tri minutieux pour ne retenir que les lanières d'un blanc-jaune parfait. La choucroute est alors orientée vers ses deux modes de consommation traditionnels : elle est soit conditionnée crue pour préserver sa fraîcheur, soit lentement cuisée dans les ateliers. Pour obtenir l'appellation IGP, cette cuisson doit obligatoirement intégrer de la graisse animale, des alcools locaux comme le vin blanc d'Alsace ou la bière ainsi que des aromates typiques, avant d'être conditionnée pour la table.

“ La qualité de notre Choucroute d'Alsace IGP repose sur une rigueur de chaque instant. De la précision de la découpe au temps de la lacto-fermentation, chaque geste compte. Mais si notre savoir-faire est millimétré, notre métier, lui, ne se fige jamais. Face aux défis climatiques, nous multiplions les initiatives pour adapter nos pratiques et porter, avec engagement, l'évolution durable de notre filière. ”

Yanis Angsthelm,
co-gérant de la choucrouterie Angsthelm



Yanis & Johan Angsthelm,
co-gérants de la Choucrouterie Angsthelm & Fils



Le chou à choucroute, un super-aliment

Plus communément rattachée à l'image d'un plat d'hiver généreux et copieux, la choucroute est avant tout un légume d'une incroyable richesse nutritionnelle. Consommée crue ou cuisinée de façon légère et équilibrée, la Choucroute d'Alsace IGP constitue un véritable catalyseur de vitalité et un allié précieux pour l'organisme.

Un super-aliment ultra-tendance aux bienfaits méconnus sur la santé



La choucroute s'illustre par sa densité nutritionnelle exceptionnelle pour un apport calorique minime :

- **une alliée silhouette** : avec seulement 19 à 20 kcal pour 100 g (source : table Ciquel, Anses), et une teneur en glucides faible (autour de 4 g/100 g, dont une majorité de fibres), la choucroute permet d'éviter les variations d'insuline, idéal pour la gestion du poids.
- **une hydratation naturelle** : le légume est composé d'environ 90 à 92 % d'eau (source : Ciquel / USDA Food Data Central).
- **une source de micro-nutriments** : une portion courante apporte du potassium, du calcium et du magnésium (source : table Ciquel, Anses)
- **une source de vitamine C** : la choucroute crue conserve une part notable de la vitamine C du chou frais, un apport historiquement utilisé pour prévenir le scorbut à bord des navires. Elle contient aussi des vitamines du groupe B et de la vitamine K, dont environ 13 µg de vitamine K totale pour 100 g (source : USDA FoodData Central).

Le travail traditionnel des choucroutiers en cuve close transforme radicalement les propriétés du légume :

- **un effet sur le transit** : la fermentation adoucit la structure du chou. Ses fibres abondantes (2,9 g à 3,5 g pour 100 g selon l'index Souci-Fachmann-Kraut) régulent le transit en douceur, réduisent les ballonnements et installent une satiété durable, rendant ce légume bien plus digeste que sa version brute.
- **un concentré de microbiote vivant** : lorsqu'elle est consommée crue et non pasteurisée, la choucroute contient des populations de bactéries lactiques vivantes issues de la fermentation naturelle du chou. Ces probiotiques assainissent le tube digestif et nourrissent l'axe intestin-cerveau, améliorant ainsi l'énergie globale, la résistance au stress et l'éclat de la peau.
- **une régulation acido-basique** : malgré sa saveur acidulée en bouche, ce légume possède un effet alcalinisant qui compense les excès des régimes modernes trop riches en produits carnés.



“ **T**ravailler la choucroute, c’est mettre en lumière un produit d’une richesse incroyable souvent insoupçonnée. Trop longtemps enfermée dans le cliché du plat traditionnel, convivial mais peu fin, elle mérite mieux. Dans ma cuisine, je m’efforce de révéler sa fraîcheur en la revisitant avec légèreté. Mon ambition est de moderniser sa perception à travers des associations inédites et des dressages actuels. C’est cette volonté de célébrer les produits de notre région, au rythme des saisons qui guide ma carte pour transformer le classique en une expérience gourmande, légère et résolument moderne.

Nicolas Laurent,
Chef cuisinier du restaurant
La Charrue à Sand

Concernant l’immunité et la prévention :

- **une immunité fortifiée** : en optimisant la flore intestinale où se concentre la majorité de nos cellules immunitaires, elle renforce les barrières naturelles de notre corps contre les agressions.
- **une action détoxifiante** : elle aide l’organisme à purifier ses émonctoires de manière naturelle.

Au-delà de ses bienfaits nutritionnels, la choucroute cherche à s’émanciper du célèbre plat traditionnel alsacien, la « *choucroute garnie* », auquel elle reste trop souvent réduite. En effet, ce chou fermenté, croquant et acidulé, s’impose comme un ingrédient moderne et d’une remarquable polyvalence. Cru ou cuit, chaud ou froid, associé à des notes sucrées-salées, exotiques ou même dans des desserts, il a toute sa place dans la gastronomie contemporaine.

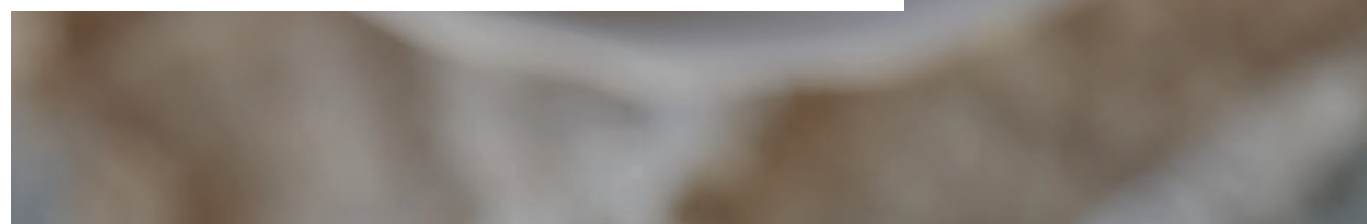
Une image traditionnelle à faire évoluer vers plus de modernité

Par ailleurs, ce produit disponible toute l’année s’inscrit au cœur de la souveraineté alimentaire. Grâce à la lacto-fermentation, il garantit fraîcheur et conservation sans rupture avec la saisonnalité locale. Pourtant, un paradoxe persiste : les Français n’en consomment que 600 grammes par an et par habitant, soit l’équivalent de trois repas, pour l’essentiel durant l’hiver. Face au réchauffement du climat, **le grand défi de la filière consiste à faire de ce légume sain, économique et très digestible un réflexe du quotidien, quelle que soit la saison.**



Des recettes gourmandes et contemporaines

Frais et croquant, ce légume lacto-fermenté s'invite dans des recettes contemporaines qui séduiront les adeptes comme les curieux.



SAMOUSSAS À LA CHOUCROUTE D'ALSACE IGP

Recette proposée par Joëlle Cuisine
lors de l'événement de lancement de
la Choucroute d'Alsace IGP Nouvelle à
Colmar.

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Ingrédients (Pour 8 pers.)

- 2 petites carottes taillées en julienne
- 150 g de Choucroute d'Alsace IGP cuite
- 1 paquet de huit feuilles de brick (à couper en 2 pour obtenir 16 samoussas).
- 1 càs de coriandre ciselée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 cm de gingembre frais haché
- 1 càs d'épices «Évasion thaï» de chez Georges Colin
- 2 càs de sésame noir et blanc
- 1 filet d'huile d'olive
- 1 càs de sauce soja sucrée



Étape 1

- Dans une poêle faire chauffer un filet d'huile d'olive. Ajouter l'ail et le gingembre hachés, puis faire revenir quelques instants.
- Incorporer les épices «Évasion Thaï» ainsi que le sésame.
- Faire revenir le tout 2 minutes à feu moyen.

Étape 2

- Ajouter les carottes et la courgette. Poursuivre la cuisson

pendant 5 minutes jusqu'à ce que les légumes soient légèrement fondants.

- Incorporer la Choucroute d'Alsace IGP cuite, la sauce soja salée et la coriandre puis bien mélanger l'ensemble. Laissez tiédir quelques minutes.

Étape 3

- Couper les feuilles de brick en deux, puis procéder au pliage des samoussas en y insérant une

cuillerée de farce dans chaque triangle.

Étape 4

- Badigeonner légèrement d'huile les samoussas. Les disposer sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pendant 15 minutes à 180° (chaleur tournante) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.



ROULEAUX DE CHOUCROUTE D'ALSACE IGP AUX LÉGUMES DE SAISON

Recette proposée par Daniel Zenner

Ingrédients (Pour 6 pers.)

Pour les rouleaux :

- 250 g de Choucroute d'Alsace IGP crue
- 1 paquet de feuilles de riz de 22 cm de diamètre
- 1/2 poivron rouge coupé en lanière puis blanchi
- 1 concombre
- 1 gros radis blanc
- 1 radis noir
- 1 carotte râpée grossièrement

- Pousses de soja
- Autres légumes de saison suivant vos envies

Pour la sauce :

- 4 c à s de sauce de soja
- 2 c à s d'eau
- 4 c à s rase de sucre semoule
- Un soupçon d'ail pilé
- Une belle râpure de gingembre frais
- Une pointe de sauce piment

Étape 1

- Tremper les feuilles de riz dix secondes dans de l'eau froide. Les laisser ensuite se ramollir sur un torchon propre.
- Farcir ensuite comme bon vous semble avec la Choucroute d'Alsace IGP crue non lavée et les légumes taillés très finement, avec un éplucheur à légumes pour les radis et le concombre.
- Former comme un rouleau de printemps.

Étape 2

- Pour la sauce, chauffer le sucre et l'eau puis mélanger tous les ingrédients de la sauce.

POUR LE DRESSAGE

Tremper les rouleaux dans la sauce. Détailler ces rouleaux en tranches pour les présenter en amuse-bouches.

TOMATES À L'ITALIENNE À LA CHOUCROUTE D'ALSACE IGP

Recette proposée par Joëlle Cuisine

lors de l'événement de lancement de la Choucroute d'Alsace IGP Nouvelle à Colmar.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients (Pour 6 pers.)

- 125 g de mozzarella coupée en cubes
- 2 càs de pesto
- 5 tomates séchées (coupées en petits morceaux)
- 100 g de Choucroute d'Alsace IGP crue
- 1 càs de pignon de pin grillés
- 1 càs d'épices « Week-end à Rome » de chez Georges Colin
- 12 tomates (évidées et épépinées)
- 3 tranches de speck

Étape 1

- Dans un saladier, mélanger la mozzarella, le pesto, les tomates séchées, la Choucroute d'Alsace IGP crue, les pignons de pin et les épices « Week-end à Rome ».

Étape 2

- Farcir les tomates évidées avec ce mélange.

Étape 3

- Couper les tranches de speck et en déposer un peu sur le haut de chaque tomate farcie.



ROULÉ DE CHOUCROUTE D'ALSACE IGP, AGNEAU DE L'ADRET ET OLIVES DE NYONS

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients (Pour 6 pers.)

- pâte feuilletée
- 400 g de Choucroute d'Alsace IGP cuite
- 150 g d'épaule d'Agneau de l'adret
- 2 càs de graines de fenouil
- 4 carottes
- 2 oignons
- 150 g d'olives noires de Nyons
- sel, poivre du moulin
- graines de fenouil
- 1 càs de moutarde

Étape 1

- Dans une cocotte, colorer l'agneau dans un filet d'huile d'olive à feu vif.
- Puis baisser le feu, ajouter un oignon coupé en quatre, deux gousses d'ail et des herbes de provence, du sel et du poivre du moulin.
- Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes.
- Puis, émincer l'agneau finement.

Étape 2

- Préchauffer le four à 180°C.

Étape 3

- Éplucher les carottes, et les couper en fins bâtonnets.

- Éplucher et émincer l'oignon.
- Dans une poêle huilée, faire revenir les carottes et l'oignon.
- Saler et poivrer.

Étape 4

- Couper en petits dés les olives noires.

Étape 5

- Égoutter la Choucroute d'Alsace IGP dans un torchon.
- Mélanger tous les ingrédients. La choucroute, les carottes, les olives, l'agneau.

Étape 6

- Étaler une fine couche de moutarde sur la pâte feuilletée.
- Puis déposer le mélange sur la

pâte en longueur et en couche épaisse.

Étape 7

- Rouler la pâte tout autour en prenant soin de bien souder les deux extrémités, puis la retourner, afin de mettre les parties soudées en dessous.

Étape 8

- Badigeonner d'un jaune d'oeuf.
- Parsemer de graines de fenouil.

Étape 9

- Enfourner 40 minutes.

Étape 10

- Déguster sans attendre accompagné d'une salade verte.



