

L'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA) poursuit ses ambitions nationales. Après une campagne TV sur les chaînes des groupes TF1 & M6 en septembre 2023 et janvier 2024, elle reprend ses apparitions télévisées dans l'émission aux 1.4 millions de téléspectateurs : La Brigade cachée de TOP CHEF. Pour cette 2ème saison, la Choucroute d'Alsace IGP sera le légume phare d'une recette et comptera parmi les partenaires production de l'émission.



 Pierrick GREIBILL / M6

L'AVCA partenaire production de la 15e édition de TOP CHEF

La Choucroute d'Alsace IGP représentée par l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA), figurera dans l'[émission culinaire Brigade cachée de TOP CHEF 2024](#), confirmant ainsi sa place parmi les partenaires production de l'émission. Fournie par l'association, la choucroute d'Alsace IGP, fournie par l'association, sera l'ingrédient vedette dans la réalisation d'une recette élaborée par un ancien candidat de TOP CHEF.

La Brigade cachée, qui a connu un succès retentissant lors de sa première édition en 2023 avec 1,4 millions de téléspectateurs, est un concours parallèle à TOP CHEF, diffusé en deuxième partie de soirée. Animée par Stéphane Rotenberg, elle offre une toute nouvelle compétition où le candidat sortant affronte celui éliminé la semaine précédente, avec l'enjeu ultime t'intégrer le concours principal en quart de finale.



6 Julien THEUIL / M6

La Choucroute d'Alsace IGP transcende les clichés. Souvent associée au plat traditionnel alsacien, la choucroute garnie, ce légume mérite une exploration plus approfondie. Issue de la fermentation lactique du chou, ces longues et fines lanières peu acides et peu sucrées, se dégustent en salade ou en accompagnement de poissons, de volaille et de viande. Crue, elle se distingue par sa texture croquante, sa couleur claire et son léger goût acidulé, tandis que cuite, elle conserve ces caractéristiques mais devient plus tendre.

Cultivée de manière raisonnée avec un savoir-faire ancestral, la Choucroute d'Alsace IGP se révèle être un légume polyvalent, adaptable à des recettes modernes, diététiques, gourmandes et traditionnelles. De plus, ce légume sain se distingue par sa faible teneur en calorie, sa richesse en fibres et sa forte teneur en vitamine C. La Choucroute d'Alsace IGP incarne véritablement une alimentation saine et équilibrée.

La Choucroute d'Alsace IGP à la conquête de la France

Célébrant fièrement ses 5 ans d'obtention de l'Indication Géographique Protégée (IGP), la Choucroute d'Alsace IGP gagne en notoriété. Réunissant désormais 9 choucroutiers et une cinquantaine de producteurs de choux, ce label atteste la qualité de ce mets emblématique, élaboré à partir de variétés soigneusement sélectionnées et cultivées dans le territoire Alsacien.

Cette année, l'AVCA propulse ce véritable symbole alsacien au sommet de la scène nationale en participant à l'émission Brigade Cachée de TOP CHEF. Une belle suite à la campagne médiatique d'envergure de septembre 2023 et de janvier 2024, qui avait nécessité un budget de 50 000 € HT.



AVCA

Points clés de la campagne :

> Une campagne TV segmentée de grande envergure (téléspectateurs des Hauts-de-France, du Grand-Est, de la Bourgogne, de la Franche-Comté et du Rhône) avec un million d'affichages estimés sur une période de 4 semaines, sur les chaînes du groupe TF1 et M6.

> Un dispositif d'audio digital avec des spots de promotion diffusés pendant 4 semaines l'automne dernier, sur les plateformes de streaming audio, ainsi que sur les applications et podcasts du réseau Radio France et des Indés Radio.

> Ainsi qu'un dispositif de campagne digitale sur des sites d'actualités (Le Monde, Le Parisien, L'Obs, Elle) et de cuisine/gastronomie (Marmiton, CuisineAZ, ...) Près de 1,5 million d'affichages étaient estimés pour cette campagne web.

La Choucroute d'Alsace IGP, véritable ambassadrice de la gastronomie alsacienne, est prête à conquérir les palais français et à s'inscrire définitivement dans l'histoire culinaire.