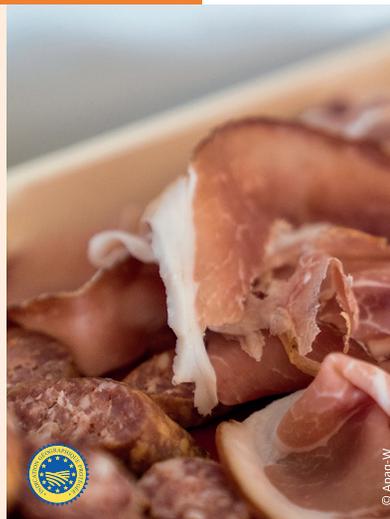


Valorisez vos produits avec les certifications IGP et AOP



www.terracert.be

Qu'est-ce que l'IGP et l'AOP ?

Indication Géographique Protégée (IGP)

L'IGP est une certification attribuée aux produits agricoles, alimentaires ou viticoles dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à leur origine géographique. Au moins une des étapes de production, transformation ou élaboration doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.

Appellation d'Origine Protégée (AOP)

L'AOP va encore plus loin. Elle garantit que toutes les étapes de production, de transformation et d'élaboration d'un produit se déroulent dans une région spécifique et selon un savoir-faire reconnu. L'AOP assure un lien fort entre le produit, son terroir et les pratiques traditionnelles.



Quels sont les avantages de la certification IGP et AOP pour votre entreprise ?

1. Renforcement de la notoriété et de la réputation

- Les certifications IGP et AOP sont des marques de qualité reconnues par les consommateurs.
- Elles témoignent d'un savoir-faire unique et d'un lien fort avec le terroir.

2. Accès à de nouveaux marchés

- Les produits certifiés sont souvent privilégiés par les distributeurs et les détaillants de qualité.
- Les certifications facilitent l'exportation en garantissant aux marchés internationaux un standard de qualité.

3. Protection juridique

- Les certifications offrent une protection contre les imitations et les usurpations.
- Elles assurent que seul le produit authentique et certifié peut porter le nom protégé.

4. Valorisation économique

- Les produits certifiés peuvent souvent se vendre à un prix supérieur en raison de leur qualité garantie.
- La certification favorise la différenciation sur un marché concurrentiel.

5. Soutien

- Les produits certifiés bénéficient d'un soutien promotionnel de la part des associations de promotion et de défense du produit mais également de l'Apacq-W.
- Les certifications de produits issus en direct de l'agriculture peuvent être financées par le service public de wallonie.



© Apeaq-W

Pourquoi choisir la certification pour vos produits ?

Confiance des consommateurs :

Les certifications IGP et AOP rassurent les consommateurs quant à l'authenticité et la qualité des produits qu'ils achètent.

Engagement durable :

En choisissant la certification, vous soutenez les pratiques agricoles durables et la préservation des savoir-faire traditionnels.

Partenariats renforcés :

Les produits certifiés attirent l'intérêt des chefs, des restaurateurs et des distributeurs cherchant à offrir des produits de qualité supérieure.

Comment obtenir la certification ?

- Analysez la conformité de vos produits avec les exigences des cahiers des charges des produits sous IGP et AOP. Contactez-nous pour une première évaluation.
- Nous créons votre dossier et réalisons un audit de certification comprenant, dans la plupart des cas, l'analyse physico-chimique de votre produit par un laboratoire accrédité.
- Une fois cet audit validé, nous vous délivrons un certificat qui vous permet d'utiliser le nom du produit, enregistré par la Commission européenne en tant qu'IGP ou AOP.



© Apeaq-W

Optez pour la qualité, optez pour l'IGP et l'AOP !

En certifiant vos produits, vous ne faites pas seulement le choix de la qualité, vous investissez dans un avenir durable et valorisant pour votre entreprise et votre terroir.



CONTACTEZ-NOUS pour faire partie des producteurs certifiés de produits sous IGP, tels que le Jambon d'Ardenne, Saucisson d'Ardenne, Saucisson gaumais, Pâté gaumais, Platte de Florenville, Escavèche de Chimay et sous AOP, tels que le Beurre d'Ardenne et le Fromage de Herve. Nous sommes à votre disposition pour plus d'informations !



Novalis Science Park
Rue de la Science 8 | B-6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : + 32 (0)84 84 03 20 | www.terracer.be



Noël MAES | Directeur - Auditeur
✉ noel.maes@terracer.be
☎ + 32 (0)473 97 04 53



Donate HUET | Administration - Auditrice
✉ donate.huett@terracer.be
☎ + 32 (0)496 26 70 48