

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### **Le *Boudin blanc de Liège* obtient l'IGP Une fierté supplémentaire pour notre terroir**

20-11-2025

**L'année 2025 est riche en reconnaissances de nos spécialités régionales ! Après le Miel wallon IGP au début de l'année, ce jeudi 20 novembre, le *Boudin blanc de Liège* rejoint la grande famille des produits labellisés IGP (indication géographique protégée). La Wallonie est fière de découvrir un nouveau produit de son terroir reconnu en tant qu'IGP, ce qui porte désormais leur nombre à 16 produits wallons labellisés (AOP et IGP confondus) \*.**

Pour rappel, ce label européen distingue les produits dont les caractéristiques sont intimement liées à une zone géographique spécifique. Il vise à préserver et à promouvoir les productions locales, tout en garantissant aux consommateurs des produits authentiques et de qualité.

#### **La marjolaine, l'ingrédient signature qui fait la différence**

Le *Boudin blanc de Liège* IGP est un produit de charcuterie préparé à partir de viande maigre et de gras de porc. Seuls des boyaux naturels de porc sont autorisés lors de l'embossage. Il est aromatisé à la marjolaine (*Origanum majorana* L.), cette plante aromatique indissociable de la tradition culinaire liégeoise. Elle aromatise en effet diverses préparations de charcuterie. Il n'est donc pas étonnant qu'elle soit devenue LA spécificité du *Boudin blanc de Liège* IGP. Des exigences sont imposées sur la qualité des feuilles de marjolaine séchée. Pour les respecter, un soin particulier est apporté pendant le séchage, le mondage, le conditionnement et le stockage. Cela lui permet de révéler tous ses arômes dans le *Boudin blanc de Liège* IGP.

Les points d'attention sont les suivants :

- le choix de l'espèce : *Origanum majorana* L. uniquement ;
- la marjolaine est cultivée en pleine terre et récoltée avant floraison ;
- le séchage débute dans les 24 heures après la récolte, dans un local fermé et à l'abri du soleil. La marjolaine est disposée sur des claies et la température de séchage ne dépasse pas 40 °C. Le traitement par rayonnements ionisants est interdit ;
- le taux d'humidité de la marjolaine à la fin du séchage et la teneur en huiles essentielles de la marjolaine séchée en branches répondent aux spécifications fixées dans la norme NF ISO 10620 pour la marjolaine « en bouquets » ;
- la marjolaine séchée est stockée en branches dans un endroit sec et à l'abri du soleil ;
- lors du mondage, seules les feuilles entières sont retenues ;
- les feuilles séchées sont conservées dans un conditionnement final étanche à l'air et stockées dans l'obscurité.

Pour garantir une telle qualité de marjolaine, une filière de production a été relancée en Wallonie par quelques maraîchers, en collaboration avec le Centre interprofessionnel maraîcher (CIM).

## **Un processus de fabrication traditionnel et un savoir-faire historique**

Le *Boudin blanc de Liège IGP* est élaboré selon un processus garantissant sa qualité et son goût.

Les étapes de fabrication sont les suivantes :

- la préparation de la mélée ;
- le dessalage des boyaux ;
- l'embossage ;
- la cuisson ;
- le refroidissement.

Les bouchers-charcutiers de la province de Liège sont fiers de leur *Boudin blanc de Liège* et cette reconnaissance IGP par l'Union européenne le leur rend bien. Ils ont développé un savoir-faire spécifique pour préserver l'arôme de la marjolaine et le rendre perceptible visuellement dans leur boudin, notamment lors de :

- la préparation de la mélée, dans laquelle les feuilles entières de marjolaine séchées sont incorporées soigneusement.

Ce savoir-faire lié à la fabrication remonte bien avant le 20<sup>e</sup> siècle.

La transmission de ce savoir-faire s'effectue encore au sein des boucheries-charcuteries liégeoises, de génération en génération, ou au cours d'une période d'apprentissage ou d'emploi.

Des concours régionaux, nationaux et internationaux contribuent par ailleurs à la mise en valeur du savoir-faire des bouchers-charcutiers de la province de Liège. Citons, par exemple, le Concours *Boudinwall*, organisé depuis 2013, ou encore le record du monde du plus long boudin blanc, atteint en 1983, 1989, 2005 et 2013.

## **Une reconnaissance européenne pour un travail collectif**

L'IGP est l'aboutissement d'un long travail démarré en 2014 par les bouchers-charcutiers de la province de Liège, accompagnés par la cellule AgriLabel, le Centre interprofessionnel maraîcher, le Collège des Producteurs et le SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement. Cette collaboration exemplaire montre la volonté commune de préserver et de valoriser un produit identitaire de la Wallonie.

*“Voir le Boudin blanc de Liège rejoindre la famille des IGP, c'est reconnaître la valeur d'un produit, mais aussi celle des artisans qui l'imaginent, le préparent et le transmettent. Cette distinction illustre la richesse de nos terroirs et la force de nos filières quand elles avancent ensemble. C'est toute la Wallonie qui peut en être fière”* précise la Ministre de l'Agriculture, Anne-Catherine Dalcq.

## 16 produits wallons désormais labellisés

L'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) se réjouit également de voir le *Boudin blanc de Liège IGP* intégrer la gamme de produits d'excellence bénéficiant d'une reconnaissance européenne de qualité. En décembre, pendant le salon Agribex à Bruxelles, les visiteurs pourront voir et goûter ce nouveau boudin blanc sur le stand de l'Apaq-W. On pourra aussi le découvrir pendant le marché de Noël de Liège.

\* Vous trouverez ci-dessous la liste complète des produits d'exception labellisés à ce jour. Ils reflètent le savoir-faire et l'authenticité des terroirs wallons :

Appellation d'origine protégée (AOP)

- ***Beurre d'Ardenne AOP***
- ***Côtes de Sambre et Meuse AOP***
- ***Crémant de Wallonie AOP***
- ***Fromage de Herve AOP***
- ***Vin mousseux de qualité de Wallonie AOP***

Indication géographique protégée (IGP)

- ***Boudin blanc de Liège IGP***
- ***Escavèche de Chimay IGP***
- ***Jambon d'Ardenne IGP***
- ***Korn / Kornbrand IGP***
- ***Miel wallon IGP***
- ***Pâté gaumais IGP***
- ***Peket-Pekêt / Pèket-Pèkèt de Wallonie IGP***
- ***Plate de Florenville IGP***
- ***Saucisson d'Ardenne IGP, Collier d'Ardenne IGP, Pipe d'Ardenne IGP***
- ***Saucisson gaumais IGP***
- ***Vin de pays des jardins de Wallonie IGP***

---

**CONTACT PRESSE :** Jean-Philippe Lombardi | Porte-parole de la Ministre Anne-Catherine Dalcq  
Tél. : 0479/86.05.95 – [jean-philippe.lombardi@gov.wallonie.be](mailto:jean-philippe.lombardi@gov.wallonie.be)