



Dossier de presse LET'S EAT - European Authentic Taste

Le projet « **LET'S EAT – European Authentic Taste** » vise à améliorer le niveau de connaissance des mérites des produits agroalimentaires de l'Union européenne et accroître leur compétitivité et consommation en **Italie, France et Belgique**. Le projet d'une durée de trois ans (2021-2024), bénéficie du **co-financement de la Commission européenne** en application du règlement (EU) 1144/2014 (*actions d'information et de promotion concernant les produits agricoles réalisées sur le marché intérieur*).

Les **produits** promus sont un délicieux panier de **fruits frais** (pêches et nectarines, kiwis, cerises et pommes) et de charcuterie, savoureux et équilibrés. Les produits témoins de la campagne incarnent et soulignent parfaitement les **spécificités des méthodes de production agricole des produits agroalimentaires de l'UE**, et leur association met davantage en valeur les **qualités et le caractère unique des productions européennes**.

Le projet est promu par [l'Association des coopératives agricoles](#) de Grèce, coordinateur de l'action, et par [l'Istituto Valorizzazione Salumi Italiani – IVSI](#), en Italie.

La campagne s'adresse directement **aux consommateurs, aux médias et aux professionnels d'HoReCa**, afin de promouvoir un **changement culturel** vis-à-vis de **la charcuterie et d'augmenter la consommation de fruits et légumes** dans le cadre de bonnes habitudes alimentaires équilibrées, une priorité pour l'Union européenne. LET'S EAT - European Authentic Taste, vise principalement à atteindre le consommateur jeune et dynamique, qui a une vie bien remplie, stimulante et en mouvement constant, qui est culturellement avancé, qui est habitué aux langues modernes et qui est à la recherche de propositions faciles à consommer, mais qui sont en même temps raffinées et cool.

Les produits sont présentés et promus en dehors de leur contexte de consommation classique : ils seront mélangés pour produire une idée **nouvelle, fraîche et glamour d'une pause énergétique de qualité** au goût authentiquement européen.

La campagne implique **4 ambassadeurs de marque** dont les images seront un élément clé pour aborder les **valeurs des produits européens**. Ils viennent de différents domaines : une **influenceuse de style de vie** (Tanya Gervasi), un **célèbre chef** (Carlo Cracco), et deux (2) **champions sportifs** (Paola Fraschini et Matteo Eydallin).





Au cours des activités telles que les événements de presse, ainsi que les dîners B2B et surtout pendant les semaines de restauration, les produits seront associés grâce à des suggestions de présentation inhabituelles et captivantes. Le concept est que si vous choisissez des produits européens, vous serez agréablement surpris.

ASIAC

L'[Association des coopératives agricoles d'Imathia \(ASIAC\)](#) est l'entreprise commune des **huit plus grandes organisations de producteurs de fruits**, qui sont officiellement reconnues par les autorités grecques conformément aux règlements de l'Union européenne. Leur objectif est d'unir leurs forces afin d'améliorer leur potentiel de production et de s'adresser au marché international. L'ASIAC et ses membres sont basés dans la préfecture d'Imathia, en Grèce du nord, dans une région qui a une longue tradition de culture et de transformation des fruits. Les principaux fruits qu'ils produisent sont les **pêches et les nectarines, les pommes, les cerises et les kiwis**.

L'ASIAC représente une importante production agricole, ce qui la place parmi les principaux producteurs de fruits en Grèce. L'ASIAC fait preuve d'une grande tradition et expérience dans la culture et le traitement des fruits, et tous ses membres sont certifiés par les plus importants certificats de qualité. En conséquence, leurs produits se distinguent par leur **grande qualité**, répondant aux exigences de chaque client - des caractéristiques qui assurent une présence significative sur le marché national et une collaboration commerciale à long terme avec des clients du monde entier.

L'association a un **sens élevé de la responsabilité envers les consommateurs**, grâce à la mise en œuvre de systèmes d'assurance qualité qui garantissent les normes de qualité de ses produits, tout en améliorant ses fonctions et en parvenant à une meilleure organisation interne.

IVSI

L'Institut pour la promotion de la charcuterie italienne ([IVSI - Istituto Valorizzazione Salumi Italiani](#)) est un consortium bénévole à but non lucratif qui représente l'ensemble du secteur de la charcuterie et qui, par l'intermédiaire de ses membres, **représente toutes les tailles et tous les niveaux de producteurs de charcuterie**.

Fondée en 1985 en réponse aux besoins croissants d'information des consommateurs et dans le but d'améliorer l'image de la charcuterie italienne, l'IVSI a mis en œuvre, en plus de 35 ans, de nombreux **programmes et interventions de communication importants** qui ont eu une grande incidence sur l'ensemble du secteur de la charcuterie italienne. Il s'agissait d'une feuille de route visant à informer les opérateurs des médias, les leaders d'opinion et un public de consommateurs toujours plus nombreux, en Italie et à l'étranger, de façon complète, correcte et engageante, sur les aspects productifs, économiques et culturels de la charcuterie.





En 2018, IVSI a présenté le « **Manifeste IVSI, la charte de nos valeurs** » fondé sur 7 principes tels que l'importance du lien au territoire, l'importance de notre tradition ou encore l'éthique et la durabilité dans le processus de production.

ASIAC, les produits

Cerise

Les cerises sont réputées pour leur couleur rouge profond, leur chair succulente, leur arôme unique et leur goût délicieux.

Il existe plus de 1 000 variétés de cerises, dont environ 20 % sont les plus populaires et les plus consommées. La plupart de ces variétés populaires sont cultivées en Grèce, où la production de ce fruit est d'environ 70 000 tonnes. La Grèce du nord, en particulier, représente plus de 50% de la production totale grecque.

Pêche et nectarine

Les pêches et les nectarines font partie des fruits d'été emblématiques. De nouvelles variétés ont été créées au cours des dernières décennies, car ces deux fruits présentent un développement dynamique. Les variétés peuvent être classées en fonction des principales caractéristiques des fruits, comme les pêches à chair jaune et blanche, les nectarines et les pêches à noyau adhérent.

Sur le marché mondial, l'Union européenne est le deuxième producteur de pêches et de nectarines, tandis que la Grèce occupe la cinquième place. Le microclimat et le sol grec sont les principaux facteurs de la superbe qualité des saveurs et des arômes des pêches et les nectarines grecques.

Pomme

Le pommier, l'un des arbres fruitiers les plus répandus dans le monde, est cultivé en Europe dans une grande variété d'espèces, et l'Union européenne est un grand exportateur de pommes. Parmi les variétés les plus populaires, citons la Red Delicious, la Gala et la Fuji pour les pommes rouges, la Golden Delicious pour les jaunes et la Granny Smith pour les vertes. Les pommes grecques ont une qualité supérieure, un goût et une texture caractéristiques, et un arôme unique. La chair ferme et juteuse, le goût sucré mais discrètement acidulé, les couleurs vives et captivantes font des pommes grecques le choix idéal pour une collation ou un dessert, à tout moment de la journée.

Kiwi

Avec leur peau brune ressemblant à des cheveux et leur succulente chair vert vif parsemée de minuscules graines noires comestibles, les kiwis se distinguent par leur aspect et leur goût uniques. En Grèce, la production de kiwis n'a cessé d'augmenter ces dernières années, ce qui a permis au pays de se classer à la troisième place des exportations de kiwis sur le marché mondial. Depuis quelques décennies, les variétés jaunes et rouges suscitent également l'intérêt.





IVSI, les produits

Prosciutto crudo (jambon cru)

Considéré comme le « prince » de la charcuterie italienne, le Prosciutto Crudo (jambon cru) est un produit assaisonné obtenu à partir de cuisses de porc sélectionnées, provenant d'animaux pesant entre 160 et 180 kg (les « porcs lourds »). La forme est allongée, en forme de poire, tandis que la couleur à l'intérieur du jambon est rosée, uniforme, bordée de gras. L'odeur est parfumée, le goût est délicat, peu salé, savoureux et aromatique. Certains jambons de la tradition italienne bénéficient de la protection des marques européennes AOP ou IGP.

Salami

Le salami a des racines très anciennes : au fil des siècles, il a évolué en différentes variétés, au point de constituer une véritable « famille », avec des spécialités pour chaque région. Les salamis italiens se distinguent les uns des autres par le type de broyage de la viande (qui peut être fin, moyen ou grossier), par les épices et les ingrédients (ail, piment, graines de fenouil, vin, etc.) qui contribuent à donner à chaque type une personnalité distincte. La viande, la graisse et tous les autres ingrédients broyés sont mis en sac et laissés à maturation. Et c'est vers la fin de l'affinage que chaque salami acquiert son arôme typique. La forme du salami est généralement étirée, de différentes tailles, tandis qu'à l'intérieur de la tranche, on trouve du rouge vif, de la graisse blanc rosé, un arôme intense et appétissant et un goût bien défini.

Il existe de nombreux salamis italiens, qu'ils soient à grain fin ou très fin, comme le salami de Milan, le salami de Naples ou le hongrois (qui est également légèrement fumé), ou à grain moyen ou grossier, comme le salami Felino IGP, le Salame Brianza AOP, le Salame Piacentino AOP, le Salame di Varzi AOP ou les Salamini alla Cacciatora AOP italiens, connus pour leur « format de poche ».

Speck

Le Speck est un produit typique du nord-est de l'Italie obtenu en fumant et en assaisonnant une cuisse de porc crue. Le Speck du Haut-Adige a reçu la reconnaissance de la marque européenne IGP. L'un des secrets d'un bon speck réside dans son fumage, une opération qui dure environ dix jours et qui implique l'utilisation de bois non résineux (hêtre, genévrier ou frêne). La forme du speck est aplatie et étirée, tandis qu'à l'intérieur il présente une couleur rosée tirant sur le rouge, avec des parties grasses bien finies. Le speck a un goût très particulier, épicé et fumé. D'un point de vue gastronomique, il est extrêmement polyvalent.

Bresaola

La bresaola est obtenue à partir de découpes de cuisses de bœuf, séchées avec du sel, du poivre, de l'ail, de la cannelle, des feuilles de laurier et des clous de girofle. C'est une production typique de l'Italie du Nord et seule celle produite dans la province de Sondrio (Lombardie) a la reconnaissance européenne de Bresaola della Valtellina IGP. Elle a une couleur rouge brillante, avec un parfum délicat comprenant des arômes épicés ; les goûts varient de modérément salé à sucré, tandis que la texture est douce et compacte.





CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Culatello

Le culatello est considéré comme l'une des charcuteries les plus prestigieuses de la tradition de production italienne. Il est obtenu à partir des membres postérieurs du porc, dégraissés et sans couenne, dans lesquels on isole la masse musculaire autour du fémur. La partie antérieure de la coupe est utilisée pour la préparation du « fiocco » (flocon), dont le temps de maturation est inférieur à celui du culatello lui-même. Le culatello et le fiocco sont tous deux des spécialités de la région de Parme ; le culatello di Zibello a reçu le label européen AOP.

Coppa ou Capocollo

La coppa est un produit typique de la région de Parme et de Piacenza, mais elle est également préparée dans d'autres régions d'Italie et commercialisée sous des noms différents : dans le sud de l'Italie, elle est souvent appelée capocollo et est obtenue avec des procédures légèrement différentes, mais il s'agit toujours du même produit. Alors que la Coppa Piacentina et le Capocollo de Calabre ont obtenu la marque européenne AOP, la Coppa de Parme a obtenu la marque IGP. Elle est préparée à partir des muscles du cou du porc, avec un processus de production qui ressemble en de nombreux points à celui du prosciutto crudo (jambon cru). La coppa est cylindrique, pointue aux extrémités, ferme, compacte mais pas élastique. À l'intérieur, ce produit de charcuterie a une couleur rouge entrecoupée de blanc rosé.

Pancetta

La pancetta est obtenue à partir du ventre du cochon et, une fois le traitement terminé, sa forme varie selon la variété. Par exemple, il est carré dans le cas d'une pancetta « tesa » (tendue), avec ou sans couenne, épicées, classique ou fumée. La pancetta « arrotolata » (roulée), la « magretta » et la « coppata » ont des formes différentes et sont appelées ainsi car obtenues en roulant la partie du bacon autour d'une coppa. La Pancetta Piacentina et la Calabre ont reçu le label européen de l'AOP. Les tranches de pancetta sont d'un blanc rosé, tirant sur le rouge dans les pancetta les plus maigres. Le parfum est délicat et peut varier en fonction des épices utilisées, comme le poivre et le clou de girofle, tandis que les pancettas des régions du centre et du sud de l'Italie sont souvent parfumées au piment, à l'ail et aux graines de fenouil.

Lardo (saindoux)

Le lard est obtenu à partir du dos du porc, précisément de la partie de la graisse qui se trouve sous la couenne. Pour obtenir un produit de qualité, on utilise des porcs lourds, c'est-à-dire des animaux à la musculature bien développée et dont le rapport entre le gras et le maigre est favorable à ce dernier. Il existe différentes techniques de production du saindoux - conservation et maturation - qui changent d'une région à l'autre. Parmi les plus connues, citons le lard de Colonnata, qui a obtenu la marque européenne IGP, et celui d'Arnad (Val d'Aoste) qui a obtenu la marque européenne AOP.

Prosciutto cotto (jambon cuit)

Le jambon cuit est obtenu à partir de cuisses de porc, désossées, salées et cuites : les cuisses sont les mêmes pour la production du jambon cru. La forme du jambon cuit est ronde, tandis que l'intérieur de cette viande délicate est rose pâle avec une mince bordure de gras qui contribue à la rondeur de son arôme, délicat mais typique, tout comme le parfum qui le caractérise. Il s'agit d'un produit récemment ajouté à la tradition de la charcuterie italienne mais qui, malgré cela, est aujourd'hui le plus apprécié par les consommateurs. Il existe également des versions spéciales, telles que « rôti » ou « aux herbes ».





Mortadelle

La mortadelle a une forme cylindrique typique. L'aspect et la couleur de la tranche sont également typiques, un rose uniforme dû à la viande finement hachée et parsemée de cubes blancs bien définis, les « lardelli » (graisse de première qualité). Le parfum est incomparable, légèrement épicé, tandis que le goût est plein et bien équilibré, grâce à la présence des lardelli qui adoucissent la saveur de la viande. La mortadelle italienne a une histoire séculaire et est produite selon des techniques uniques au monde. En particulier, la Mortadella Bologna est marquée par la marque européenne IGP.

Zampone

Le zampone est un produit de tradition italienne fabriqué à partir d'un mélange de viande de porc, de couenne, de graisse, de sel et d'épices, fourré dans la peau de la patte avant du porc. Son origine remonte à 1511, lorsque les troupes du pape Giulio II Della Rovere assiégèrent Mirandola (Modène). À la fin du siège, les habitants de Mirandola avaient faim et n'avaient que des cochons. Ne pas les abattre était un péché : cela signifiait les donner à l'ennemi, désormais proche d'entrer dans la ville. L'idée d'un des cuisiniers de Pic de la Mirandole fut d'abattre les porcs, de découper la viande et d'envelopper les boyaux faits avec la peau de leurs propres membres. Cette solution permettait aux viandes de ne pas pourrir et d'être conservées pour être cuisinées ultérieurement. Le cotechino s'est développé de manière similaire. Sa production et sa consommation sont typiques des mois d'hiver, en particulier pendant la période de Noël, mais c'est un produit qui mériterait une plus grande attention de la part du consommateur même pendant le reste de l'année.

Cotechino

Comme le zampone, le cotechino est produit à partir d'un mélange de viande maigre de porc hachée et assaisonné de sel, de poivre, d'épices et d'arômes naturels, puis embossé dans un boyau. Outre le zampone IGP de Modène, le cotechino de Modène a également obtenu la marque IGP. De forme cylindrique, pesant généralement entre 500 g et 1 kg, il présente, une fois cuit, des tranches d'une belle couleur rose, tandis que l'arôme dégagé est incomparable. Il est recommandé d'attendre quelques minutes avant de le couper en tranches, afin qu'il puisse refroidir et que le découpage soit plus facile.

*Résumé des recommandations de la FBDG (lignes directrices diététiques basées sur l'approche alimentaire) pour les fruits et la viande :

France

- Au moins 5 portions de fruits et légumes par jour.
- La consommation de viande transformée à 150 g par semaine/ pour ceux qui aiment la charcuterie, ne doit pas dépasser 150 g par semaine.

Belgique

- 2 portions de fruits et 3 portions de légumes par jour.
- Mangez moins de viande, en particulier de viande rouge et de viande transformée. La viande transformée (salade de poulet, nuggets de poulet, jambon de poulet, jambon de dinde, salami de dinde) appartient à la zone rouge et est recommandée « le moins possible ».

Italie

- Manger plus de fruits, de légumes et de tubercules.
- 1-2 portions de viande, poisson, œuf ou légume par jour.





CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM THE
EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH
QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS



Connectez vous à nous !

Pour en savoir plus sur la campagne « **LET'S EAT – European Authentic Taste** » Consultez notre site web et suivez-nous sur les réseaux sociaux!

Notre site web : www.europeanauthentic taste.eu

Réseaux sociaux Facebook et Instagram: lets_eat_fr
lets_eat_it lets_eat_be



The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the European Research Executive Agency (REA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.