



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIEN LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



FICHE D'INFORMATION

Originaux, nés dans les cimes d'Europe.

Des moments de qualité avec le **Speck Alto Adige IGP** et le **Fromage Stelvio AOP**.

Le programme de promotion sur trois ans vise à mieux faire connaître les produits agricoles de l'Union Européenne ainsi que l'importance et le fonctionnement des systèmes de qualité européens. Parallèlement, il est prévu d'accroître la compétitivité et la consommation du Speck Alto Adige IGP et du Fromage Stelvio AOP, en valorisant les labels de qualité européens.

La campagne "**Originaux, nés dans les cimes d'Europe : des moments de qualité avec le Speck Alto Adige IGP et le Fromage Stelvio AOP**" s'étale sur trois ans (2023 - 2026) et vise à mieux faire connaître et reconnaître les produits portant les marques IGP (indication géographique protégée) et AOP (appellation d'origine protégée), en valorisant les processus de production du Speck Alto Adige IGP et du Fromage Stelvio AOP. La campagne est active dans **trois pays - l'Italie, l'Allemagne et la France** - et s'adressera aux **professionnels, aux médias et aux consommateurs**, en les informant de l'origine et de l'authenticité des produits garantis par les labels de qualité européens.

Labels européens d'origine et de qualité garanties : AOP et IGP

Les labels de qualité de l'Union Européenne caractérisent les produits agricoles et alimentaires qui sont étroitement liés à leur zone d'origine, aux traditions artisanales et aux personnes qui les produisent. Ils garantissent aux consommateurs l'achat d'un produit authentique et de qualité contrôlée. Le label AOP (Appellation d'Origine Protégée) garantit le respect des méthodes traditionnelles de la zone d'origine à tous les stades de production. Le label IGP (Indication Géographique Protégée) certifie qu'au moins une étape de production a été réalisée selon des critères reconnus dans la zone d'origine. Les produits sont donc traçables, un aspect de plus en plus important pour les consommateurs. Ces conditions s'appliquent également au Speck Alto Adige IGP et au Fromage Stelvio AOP. Ces produits, qui portent des labels de qualité européens, sont synonymes de qualité alimentaire dans le Sud-Tyrol et en Europe.

Une identité commune liée au territoire et à la qualité

Pour unifier la communication, la campagne a développé une **identité créative** qui unit les deux produits, en soulignant leurs **spécificités** et **le lieu de production**, le Sud-Tyrol, invitant le public à des moments de plaisir et de convivialité à travers un voyage dans les saveurs typiques de ce territoire.

Le résultat est un **visuel clé** qui résume efficacement tous ces éléments et qui sera utilisé dans tous les pays cibles de la campagne.



Consorzio Tutela Speck Alto Adige

Via dei Portici 71
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 300 381
info@speck.it
www.speck.it



Consorzio du Fromage Stelvio

Via Innsbruck 43
I-39100 Bolzano
Tel. +39 0471 451 111
info@formaggiostelvio.it
www.stelviostilfser.it

Bureau de presse: Sopexa France

Téléphone: +33 1 55 37 50 66
e-mail: cday@sopexa.com



Cofinancé par
l'Union européenne

L'UNION EUROPÉENNE SOUTIENT LES CAMPAGNES
DONT L'OBJECTIF EST DE PROMOUVOIR
LES PRODUITS AGRICOLES DE GRANDE QUALITÉ.



Information et découverte : le cœur des activités

À partir du second semestre 2023, les initiatives de promotion du Speck Alto Adige IGP et du Fromage Stelvio AOP seront activées : un **bureau de presse** dédié dans chaque pays cible, **des événements et des voyages** pour découvrir le territoire de production, des promotions et **des dégustations dans les points de vente** en Italie et en Allemagne, **des activations BtoB et des animations dans le secteur de l'horeca** en France, une communication en ligne qui convergera vers le site www.europaqualita.eu/fr, sans oublier des **activations sur les réseaux sociaux**.

Les porte-parole de la campagne et de ses messages seront **des influenceurs et des leaders d'opinion** (chefs, blogueurs culinaires et blogueurs nutritionnels), qui donneront la parole à des produits de qualité en mettant en avant leurs caractéristiques, leur polyvalence en cuisine et leurs propriétés nutritionnelles.