



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LA CAMPAGNE « EUROFOODART », QUI MET À L'HONNEUR UNE SÉLECTION DE PRODUITS EUROPÉENS CERTIFIÉS AOP ET IGP, A ÉLU SA NOUVELLE AMBASSADRICE.

Les produits locaux AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée) renforcent leur visibilité en Flandre grâce à Amylia du blog culinaire Cookameal.

Bruxelles, 10 mai 2022 – La campagne « EuroFoodArt », cofinancée par l'Europe et soutenue en Belgique par l'Apaq-W, a une nouvelle ambassadrice : Amylia, influenceuse food du blog Cookameal. Amylia va nous faire découvrir la qualité et le goût unique des produits d'excellence européenne. Des salaisons IGP, en passant par les produits laitiers AOP, des vins belges d'appellations AOP et IGP ou encore les Pruneaux d'Agen IGP et le jambon de Carpegna AOP, elle nous partagera ses recettes et ses anecdotes autour des produits issus du savoir-faire de nos terroirs belges et européens.

AOP et IGP : signes de qualité.

Les produits promus par la campagne « EuroFoodArt » ont la singularité d'être reconnus par les labels européens AOP et IGP. Ces labels de qualité ont justement été créés par l'Europe en 1992 pour reconnaître et garantir l'origine géographique et le savoir-faire des terroirs d'Europe. Cependant comme le précise Amylia, interrogée sur le sujet : « Ces labels, ne sont malheureusement pas assez connus en Belgique [...] et je crains qu'ils ne soient trop souvent associés à des produits "chers". Mon rôle va donc être de mieux faire connaître ces beaux produits AOP et IGP de nos régions tout en les démocratisant. Ces produits locaux, de qualité et issus de nos terroirs sont disponibles dans la plupart de nos supermarchés et épiceries grâce à des circuits courts ! C'est cela que nous recherchons aujourd'hui ».



Une influenceuse flamande pour promouvoir des produits de Wallonie !

Amylia nous explique les raisons qui l'ont poussé à endosser ce rôle d'ambassadrice. « Je pense qu'il est formidable de mettre en avant les produits de chez nous, peu importe leur région de production. Notre petit pays a tant à offrir. C'est aussi un moyen pour moi de découvrir et de goûter de nouveaux produits qui possèdent une vraie histoire et une identité propre. Je suis convaincue que relativement peu de flamands connaissent ces produits et je vais m'atteler à leur faire découvrir. J'ai déjà hâte de partir à la rencontre des producteurs dans les prochaines semaines et de vous faire partager mes recettes ! ».

Qui est Amylia du blog Cookameal?

« Je m'appelle Amylia et je suis originaire d'Anvers en Flandre. Je suis véritablement passionnée par la bonne cuisine, les belles histoires, les dîners conviviaux, les ingrédients locaux et bien plus encore. Depuis presque 9 ans, je partage mon enthousiasme et mon amour de la gastronomie accessible à travers mon blog Cookameal ! »

Blog : <https://www.cookameal.be/>
Instagram : [cookameal](https://www.instagram.com/cookameal)

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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





Recette de Cookameal

Salade de printemps avec pommes de terre Plate de Florenville IGP et Saucisson d'Ardenne IGP

Recommandé avec un Crémant de Wallonie rosé AOP



Ingrédients pour 4 personnes

- 400 grammes de pommes de terre
Plates de Florenville IGP
- 150 grammes de Saucisson d'Ardenne IGP,
en fines tranches
- 1 botte de radis
- 4 oignons nouveaux
- 4 cornichons, en fines tranches
- Persil frais
- Huile d'olive
- 4 poignées de salade
- Câpres (facultatif, selon le goût)

Sauce rémoulade :

- 150 g de yaourt à la grecque
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 4 cornichons, finement hachés
- 1 cuillère à soupe de câpres
- ½ poivron rouge, finement coupé en dés
- 2 cuillères à soupe de persil finement haché
- Poivre et sel

Préparation

- 1) Nettoyer les pommes de terre Plates de Florenville IGP, les faire bouillir pendant environ 15 minutes dans de l'eau salée.
- 2) Egoutter les pommes de terre et les couper en tranches.
- 3) Les faire cuire jusqu'à ce qu'elles soient tièdes.
- 4) Ajouter le Saucisson d'Ardenne IGP et les autres ingrédients de la salade aux pommes de terre.
- 5) Mélanger tous les ingrédients de la rémoulade.
- 6) Répartir la rémoulade dans 4 assiettes.
- 7) Ajouter la salade tiède sur le dessus.
- 8) Régler avec du persil frais et un filet d'huile d'olive

Pour suivre la campagne :

-  [aopigpdewallonie](https://www.instagram.com/aopigpdewallonie)
-  [AOP & IGP De Wallonie](https://www.facebook.com/AOP-IGP-De-Wallonie)
-  <http://www.eurofoodart.eu>

Contact presse :

Agence Sopexa / Sara Mennielli
sara.mennielli@sopexa.com
– 02 546 11 74

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



CAMPAGNE FINANÇÉE
AVEC L'AIDE DE
L'UNION EUROPÉENNE

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

