



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Cheers & Cheese to the EU : quand les appellations deviennent une histoire

Un verre de Prosecco DOC et un morceau de Grana Padano AOP : deux produits emblématiques qui, ensemble, deviennent bien plus qu'un simple accord. « Cheers & Cheese to EU » est né de l'intuition commune de deux consortiums fortement identitaires afin de raconter au public européen la valeur de la qualité certifiée, de l'origine et de la durabilité, à travers un langage accessible mais rigoureux.

Le projet vise à renforcer une connaissance plus consciente des appellations AOP et AOC, en valorisant le travail des producteurs et le lien profond avec les territoires d'origine. Un parcours fait d'événements, de dégustations, de dîners et de masterclasses qui transforme la promotion en un récit partagé, capable d'allier culture gastronomique et information.





CHEERS *and* CHEESE TO EU



Prosecco DOC : un style de consommation contemporain

« Cheers & Cheese to EU » s'inscrit pleinement dans la stratégie globale de valorisation de l'appellation Prosecco DOC, qui intègre le territoire, la gastronomie, la durabilité et le style de vie italien. Et la Suisse, marché mature et sensible aux questions de traçabilité et de qualité certifiée, a représenté un contexte et une étape idéale pour cette approche.

L'idée centrale est de déplacer l'attention du produit individuel vers le système qui le rend possible. « La valeur de l'appellation s'exprime lorsque le consommateur comprend ce qui se cache derrière une bouteille : le territoire, les règles de production, la chaîne d'approvisionnement et la responsabilité », souligne le Consortium Prosecco DOC, associé à Next Generation Pro.

Dans ce contexte, l'association avec le Grana Padano AOP renforce le message de l'appellation comme garantie d'authenticité et de polyvalence : le Prosecco DOC n'est pas seulement un vin d'apéritif, mais le protagoniste d'une expérience gastronomique complète. Les événements et les dégustations deviennent ainsi des outils pour raconter l'identité, les styles et les occasions de consommation, en présentant le Prosecco comme un vin de tout repas, capable de dialoguer avec différentes cuisines et cultures.

Parmi les messages clés qui ressortent : l'authenticité d'un cahier des charges précis, une qualité certifiée tout au long de la chaîne d'approvisionnement, une culture du goût et un engagement concret en faveur de la durabilité environnementale et sociale.

« Présenter le Prosecco DOC comme un vin qui accompagne tous les repas signifie dépasser l'idée d'une consommation occasionnelle et proposer un style de dégustation contemporain, capable de dialoguer avec différentes cuisines et cultures ».





CHEERS *and* CHEESE TO EU



Grana Padano AOP : identité territoriale et vision globale

Pour le Grana Padano AOP, le lien entre l'alimentation et le territoire est essentiel. Né de la vocation agricole de la plaine du Pô, ce fromage est l'expression d'une filière rigoureusement contrôlée et d'un savoir-faire ancré dans l'histoire. La communication du Consortium allie tradition et actualité, depuis le récit de ses origines jusqu'à la protection contre les produits « Italian sounding ».

« La force du Grana Padano AOP réside dans son cahier des charges et dans le travail quotidien d'une filière qui préserve la tradition, la qualité et l'identité territoriale », souligne Renato Zaghini, président du Consortium Grana Padano.

D'un point de vue nutritionnel, le Grana Padano AOP est un aliment complet, riche en calcium et en protéines à haute valeur biologique, hautement digestible et naturellement sans lactose, adapté à tous les âges et à différents modes de vie. Les différents affinages offrent une gamme d'expériences sensorielles : des plus jeunes, délicats et polyvalents, jusqu'à la Riserva, intense et persistante, idéale également en accompagnement de bulles.

Sur les marchés internationaux, le défi reste celui de l'information correcte du consommateur, en luttant contre les imitations et les appellations impropres. Des projets tels que « Cheers & Cheese to EU » deviennent donc des outils éducatifs fondamentaux, accompagnés par la communication numérique et la protection juridique de la marque AOP.

« Il est essentiel d'éduquer le consommateur sur la signification de l'AOP, en particulier sur les marchés internationaux, où la protection de l'origine devient une valeur culturelle autant qu'économique », souligne M. Zaghini.

La durabilité est également un pilier pour Grana Padano: les bilans environnementaux, les projets de recherche et d'innovation visent à réduire l'impact de la chaîne d'approvisionnement sans dénaturer le produit. Pour une AOP, innover signifie améliorer les processus, la traçabilité et l'emballage, tout en préservant la tradition.



Cofinancé par
l'Union européenne





CHEERS *and* CHEESE TO *EU*



Un regard vers l'avenir

« Cheers & Cheese to EU » raconte deux excellences qui, bien que différentes, partagent des valeurs communes : origine, qualité certifiée, durabilité et vision internationale. Un projet qui démontre que les appellations protégées ne sont pas seulement des labels, mais des outils vivants pour dialoguer avec les consommateurs et construire une culture du goût consciente, contemporaine et authentique.



Cofinancé par
l'Union européenne



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.



CHEERS *and* CHEESE TO EU



Qu'est-ce que Cheers&Cheese :

Cheers&Cheese to EU est un projet d'information et de promotion triennal (mars 2024 – février 2027) cofinancé par l'Union européenne dans le cadre du Règlement (UE) No 1144/2014 et promu conjointement par Consorzio Tutela Grana Padano AOP et Next Generation Pro, une association qui réunit les producteurs de Prosecco DOC.

L'objectif de ce projet est de sensibiliser les consommateurs et les professionnels européens au logo de l'AOP, en particulier au Royaume-Uni et en Suisse, ainsi que d'améliorer la connaissance de l'AOP Grana Padano et du Prosecco DOC sur ces deux marchés. Ces produits sont en effet des produits certifiés de qualité, expression authentique et maximale de leur terre d'origine. En outre, les producteurs de Grana Padano et de Prosecco participent activement à l'effort mondial visant à rendre les produits agroalimentaires plus durables et plus respectueux de l'environnement.

Site internet : www.cheersandcheese.eu

Réseaux sociaux :

Instagram :

@cheersandcheese.ch

@granapadanoaop

@proseccodoc

Facebook :

Cheers & Cheese CH

Prosecco DOC

Grana Padano

Hashtags : #EnjoyitsfromEurope #EUAgriPromo #CheersandCheesetoEU #VinAOP #FromageAOP #Qualité #Europe



Cofinancé par
l'Union européenne



Financé par l'Union européenne. Cependant, les positions et opinions exprimées appartiennent aux auteurs et ne reflètent pas nécessairement celles de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour la recherche (REA). Ni l'Union européenne ni l'autorité chargée de l'octroi ne sauraient en être tenues pour responsables.