



## Communiqué de presse

Le 15/10/2018

### La Feta AOP

**Dans le cadre de la politique européenne de protection des produits agricoles et d'élevage locaux, l'obtention de la mention AOP pour la Feta était une action nécessaire pour son identification mondiale comme un produit provenant de régions grecques spécifiques, et dont la qualité ou les caractéristiques sont exclusivement ou essentiellement dues à un environnement géographique particulier. Grâce à ses propres ressources naturelles et humaines et dont toutes les étapes de fabrication ont lieu dans cet espace géographique délimité, la Feta AOP grecque est la seule à pouvoir être reconnue.**

#### Une consommation en hausse en France

La demande de Feta AOP ou de produits type feta est estimée à un volume de 600.000 à 1 millions de tonnes, d'une valeur de 2 billions d'euros dans le monde. En Europe les plus grands importateurs de feta sont l'Allemagne et le Royaume Uni. En France le marché global des produits laitiers progresse ces dernières années et dispose de perspectives de développement intéressantes. En effet, Le consommateur français cherche de plus en plus de produits de qualité d'origine et/ou d'appellation protégées, qui préservent les valeurs traditionnelles, leur authenticité et leur pureté.

Un des objectifs du programme de promotion de la Feta AOP est la hausse des exportations à hauteur totale de 43% vers trois marchés européens ciblés, dont la France.

#### Attention à la feta qui n'en est pas !

Dans plusieurs pays et notamment en Allemagne, en France et au Royaume-Uni, des concurrents vendent des fromages de type « feta », souvent sous cette même appellation. Cela compromet le produit véritable et désoriente le consommateur. L'objectif de L'ELGO DIMITRA est aujourd'hui d'informer et sensibiliser le public sur le fait que la feta labellisée AOP par l'Union Européenne est la seule feta authentique, et que celle-ci est fabriquée uniquement en Grèce. La campagne de communication menée actuellement s'appuie sur la technique promotionnelle de *Taste the difference / Goûter la différence*, pour que le consommateur - désormais informé sur la feta authentique - en découvre la différence de qualité et de saveur.

**DECOUVRIR LA FETA AOP et « Goûter la différence » : Le mardi 23 octobre, de 18h30 à 21h**

Soirée de promotion de la Feta AOP  
SALLE NAVITIMER du Novotel Roissy CDG Convention & Spa  
10, allée du Verger - 95700 Roissy-en-France

En présence de nombreuses personnalités et l'intervention d'**Alexandra Beauvais** Cheffe Bien-être Healthy food à la française sur les multiples façons d'utiliser le FETA AOP ainsi que des dégustations préparées par Laurent Legat Chef de Cuisine Novotel Convention & SPA faisant partie du Comité des Chef Novotel France.



photo©Nicolas JOUBARD



CAMPAGNE FINANÇÉE  
AVEC L'AIDE DE L'UNION  
EUROPÉENNE

**Contact presse :**

Sylvie Grasser – 04 76 31 06 10 / 06 32 75 11 94

[grasser@hiceo.fr](mailto:grasser@hiceo.fr)

Bérengère Dutoit – 04 76 31 06 18 / 06 75 50 50 53

[bduitoit@hiceo.fr](mailto:bduitoit@hiceo.fr)

Des images en haute résolution sont disponibles sur demande.

## FIGUES FRAICHES FARCIES A LA FETA PAR ALEXANDRA BEAUVAIS

*La Feta est un fromage que vous allez adorer, car elle se consomme aussi bien crue que cuite, frit ou cuisinée, en apportant une autre dimension à votre cuisine.*

Nombre de personnes : 4  
Type de plats : entrées  
Préparation : 15 min  
Niveau de difficulté : Facile  
Budget : Pas cher

### INGREDIENTS

8 belles figues

½ cuil. à c d'ail haché

150 g de Feta

2 pincées de piment d'Espelette en poudre

1 cuil. à soupe d'herbes fraîches ciselées (persil, ciboulette, thym frais, ou basilic)

Huile d'olive

Fleur de sel

Laver et sécher les figues délicatement.

Couper les figues en partant de la base en 4.

Dans un saladier, verser la feta, le piment d'Espelette, l'huile d'olive, l'ail haché, les herbes ciselées et la fleur de sel (si besoin). Mélanger et vérifier l'assaisonnement.

Garnir chaque figue de la préparation, arroser d'un filet d'huile d'olive et déguster avec des toasts grillés

*Suggestion : Vous pouvez également passer rapidement les figues sous le grill.*

### Figues fraîches farcies à la Feta

