

# DE LA TRADITION À L'EXCELLENCE : LES PROFESSIONNELS DE LA CHARCUTERIE SE FORMENT

*Le 17 février, le projet [asliceofquality.eu](http://asliceofquality.eu) en collaboration avec la Fenavian, invite les bouchers et charcutiers belges à un événement de formation intensive*

BRUXELLES, BELGIUM, February 13, 2025 /EINPresswire.com/ -- Lundi 17 février, à Anvers, aura lieu une formation exclusive destinée à tous les bouchers et charcutiers belges. Cet atelier gratuit, accessible sur invitation, mais à capacité limitée, vise à approfondir les caractéristiques nutritionnelles, les techniques de production et les qualités

organoleptiques de quatre charcuteries d'excellence : la Mortadella Bologna IGP, le Cotechino Modena IGP, le Zampone Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. L'événement est soutenu par le projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe, cofinancé par l'Union européenne, et les Consortiums de tutelle respectifs de ces spécialités, en collaboration avec la Fenavian, la fédération belge des fabricants de produits de viande et autres protéines.

L'atelier se tiendra dans les locaux de PIVA, de 14 h 00 à 16 h 00. Accès autorisé seulement sur préinscription.

Informations et contacts: @asliceofquality\_be [@asliceofquality.be](https://www.instagram.com/asliceofquality_be)

Comme l'explique Gianluigi Ligasacchi, Directeur des trois consortiums de tutelle promoteurs du projet : « Cet atelier représente une occasion majeure de progression pour les professionnels qui sont toujours davantage amenés à répondre aux nouvelles demandes des consommateurs et à les conseiller. Les quatre charcuteries faisant partie du projet sont l'emblème d'une méthode de travail de la viande que seule l'Europe, grâce à ses produits disposant d'une Indication géographique, est capable de garantir, dans le respect de cahiers des charges stricts, de traditions séculaires, et de normes de production et de qualité très élevées. Il s'agit de produits



**INVITATION**  
**17 FÉVRIER 2025**

**A SLICE OF QUALITY, LE PROGRAMME EUROPÉEN VOUS INVITE À UN ÉVÉNEMENT POUR LES PROFESSIONNELS**

**INFORMATIONS**  
**QUAND?** LUNDI 17 FÉVRIER 2025  
**À QUELLE HEURE?** À 14 HEURES  
**DURÉE:** APPROX. 2 HEURES  
**OÙ?** PIVA, DESGUINLEI, 244, 2018 ANVERS

Save the Date\_FR

ayant conservé toutes leurs spécificités, mais qui ont su évoluer et qui présentent aujourd'hui un profil nutritionnel intéressant, avec des teneurs en sel et en matières grasses réduites. Ils sont également riches en protéines, vitamines et sels minéraux importants pour un régime équilibré. Ce sont des notions que toute personne travaillant dans une charcuterie doit maîtriser et transmettre. Cela profite aux consommateurs et à tout un secteur d'activité, qui est l'un des moteurs de l'agroalimentaire européen ».

La Fenavian, la fédération qui représente plus de 8 000 employés et 210 entreprises en Belgique, est partenaire de l'initiative. Elle a pour objectif d'offrir à ses membres des outils solides pour qu'ils soient en mesure de surmonter les nombreux défis qui pèsent sur leurs activités.

Aujourd'hui, les bouchers et charcutiers doivent aussi être des hommes d'affaires et des experts en matière d'environnement et de marketing. Ils doivent maîtriser les dernières technologies, suivre et se mettre en conformité avec toutes les réglementations et lois en vigueur, mais aussi être en mesure de ne pas se laisser submerger par la multitude d'informations qui leur parviennent chaque jour.

L'initiative du 17 février est la première étape d'un parcours de formation et d'implication plus structuré au cours duquel les commerces et professionnels adhérents se transformeront par la suite en « avant-postes » du projet A Slice of Quality – Choose PDO and PGI Deli Meats from Europe à l'occasion des Tasting days. Lors de ces journées, les consommateurs pourront ainsi se rendre dans les différents points de vente pour des dégustations et obtenir des informations. Restez à l'affût !

À propos du programme « A Slice of Quality »

Le projet « A SLICE OF QUALITY – CHOOSE PDO AND PGI DELI MEATS FROM EUROPE » est né pour valoriser les charcuteries de qualité protégées disposant des labels AOP et IGP. Les ambassadeurs de cette catégorie sont quatre produits authentiques et protégés : la Mortadella Bologna IGP, le Zampone Modena IGP, le Cotechino Modena IGP et les Salamini Italiani alla Cacciatora AOP. La campagne, cofinancée par l'Union européenne, vise à améliorer la compétitivité et la reconnaissance de ces produits d'exception et à apprendre aux consommateurs à reconnaître et privilégier les produits agroalimentaires européens AOP/IGP.

À propos du Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP

Le Consorzio Zampone e Cotechino Modena IGP est né en 2001 de l'union des plus importantes entreprises des meilleures charcuteries italiennes qui produisent ces deux IGP, afin de soutenir et de promouvoir leur connaissance dans le monde entier. Le Consortium garantit également aux consommateurs une vigilance attentive sur le marché, en Italie et à l'étranger, visant à défendre les véritables IGP Zampone Modena et Cotechino Modena contre d'éventuelles fraudes.

À propos du Consorzio Italiano Tutela Mortadella Bologna

Le Consorzio italiano tutela Mortadella Bologna a été officiellement créé en 2001 par l'union des plus importants producteurs de cette noble charcuterie. Ses missions sont la protection, la promotion, la valorisation, la sensibilisation des consommateurs et la prise en charge générale

des intérêts liés à l'Indication géographique protégée Mortadella Bologna. Dans l'exercice de ses activités, le Consortium s'engage à mettre en œuvre les mesures nécessaires pour prévenir et éviter les phénomènes susceptibles de porter préjudice, directement ou indirectement, au produit, au Consortium et aux membres du Consortium, et ce principalement par l'application des règles établies dans le cahier des charges, tout en garantissant à chaque producteur la possibilité de conserver sa recette originale et de l'améliorer constamment. L'objectif principal de cette activité est de garantir aux consommateurs un produit aux caractéristiques uniques en termes de qualité et de goût.

À propos du Consorzio Cacciatore Italiano

Le Consorzio Cacciatore Italiano existe depuis 2003 pour protéger, valoriser et promouvoir l'AOP Salamini Italiani alla Cacciatora. Le Consortium associe les réalités de production les plus pertinentes de cette AOP et a également le pouvoir d'agir et de superviser l'ensemble de la chaîne de production afin de lutter contre les abus, les imitations, les actes de piraterie et de contrefaçon sur le territoire national et au-delà. Le Consortium promeut des programmes visant à améliorer la qualité de la production en termes de sécurité sanitaire et d'hygiène, de caractéristiques chimiques, physiques, organoleptiques et nutritionnelles du produit protégé.

Martina Tarantini

Blancdenoir

[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/785647215>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.