



LACTIMED

Revue de presse
Press review

Mai – May 2015



Projet
financé par
l'UNION EUROPÉENNE



IEVP
CTMED
LA COOPÉRATION TRANSFRONTALIÈRE
EN MÉDITERRANÉE



Web

May 26, 2015

نابلأل عاطق يق تاردقلا زيزعتل عاقبلا يف لمع ةشرو

ةيعانصل او ةراجتل ةفرغ تمظن ،ةيطسوتمل نابلأل تاجتنم مبيقتل "lactimed" يبوروالا عورشمل راطل يف D جاتنالل ةيلحمل تاردقلا زيزعت لوح ةثلاثلا ةيميلقلا لمعلا ةشرو "هيليبنوم" دهعمو عاقبلا يف ةعارزل او نانويلا نم لك يف ةركتبملا عيراشملا ةقباسم يف ةزئافلا عيراشملا ضرعل ،نابلال عاطق يق راكتبال او سنوتو نانبلو ايلاطي او

يف ةلعافلا تاهجل او تاكرشلا عيجشت لال خ نم ةيطسوتمل ةيجذومنلا نابلال تاجتنم مبيقت ىلا طاشنلا اذه فدكو ضرعب نيزئافل ةشرولا تحاتا ثيح ،مهجاتنا ةيخون نيسحتو مهلامع ةيمنتل راكتبال ىلع نابلأل عاطق تاحمس امك .نابلأل عاطق اميس الو تاواطقلا ليلحت يف تاربخ باحصا او نييميداك او نييفرتحم مام مه عورشم .ةركتبملا عيراشملا ذيفنتل ةذختملا تاءارجال او دلب لك يف ةيميلقلا تاسفانملا ريس حرشب تاكرشلا يلمتمل

لوح ةرضاحمو تاكرشلا ةيحبرو اءا يف ةركتبملا ةيلامل تاودال رودو ةديجل تاسرامملل كضرع ءاقلل نمضرت دقو ةيلحمل نانبل تاجتنم ةلاح ضرع عم ينطولا خبطملا ثارت ةيامح يف ةيفارغجل تارشؤملا وريياعملا ةيمهأ .ةينانبلل ةعاجلا نم اطيلاش دولك ةروتكدلا اهتقلأ

نمؤتس يتلا ،ةيفاضا رهشا ةتس عورشملا ةلم ديدمت نع نوعدج ديعس سدنملا نانبل يف عورشملا قسنم نلع او "ديميتكال" معد نم ةركتبملا تاجتنملا ربكأ ةدافتسا

Source: <http://slabnews.com/article/196987/>

La feta AOC de Thessalie

Daniel Fazan avec Jacques Duttweiler. [Sacha Horovitz - RTS]

Il est un fromage emblématique de la Grèce dont la texture et la saveur ont voyagé dans le monde comme un ambassadeur hellène: la feta. Aujourd'hui, les petites fromageries innovantes de Thessalie fabriquant de la feta en tonneau sont gérées par des producteurs poursuivant la tradition familiale avec des connaissances techniques modernes. La solidarité et l'entente renforcent les relations proches et pérennes entre ces producteurs.

Dégustation de cette prestigieuse importation en compagnie du fromager affineur Jacques Duttweiler et du président de la Semaine Suisse du Goût Josef Zysiadis, d'origine grecque.

Une nouvelle diffusion d'une séquence du Journal du samedi du 16 mai 2015.

La feta est un produit traditionnel de l'élevage pastoral qui valorise la riche flore méditerranéenne des pâturages en association avec des fourrages cultivées dans la plaine de Thessalie.

Malgré la tendance actuelle de consommation d'autres conditionnements standardisés, des producteurs dévoués continuent à fabriquer de la feta affinée et conditionnée en tonneau tout en répondant à la demande des consommateurs avertis en quête de saveurs particulières reflétant la qualité spécifique des petits territoires fromagers.

Terra Thessalia LACTIS (Coopération de petits territoires laitiers de Thessalie) attache un intérêt particulier au maintien de la tradition en venant en aide aux petites entreprises fromagères de Thessalie afin que celles-ci et leur région sauvegardent les techniques ancestrales de production, d'affinage et de conservation des fromages traditionnels dans des tonneaux en bois, tout en contribuant à la valorisation du patrimoine culturel des populations pastorales.

La création de Terra Thessalia LACTIS est soutenue par le Programme Européen LACTIMED, qui est appliqué en Thessalie pour la période 2013-2015.

Source: <https://www.rts.ch/la-1ere/programmes/tout-un-plat/6751220-tout-un-plat-du-17-05-2015.html>

