



Atelier Presse « Faciles et gourmands ? Les fruits et légumes bio ! » Cuisine Fraîch'Attitude, 10 janvier 2007

Dans le cadre du programme de promotion-communication sur les fruits, légumes et pommes de terre bio, un atelier presse a été organisé à la Cuisine Fraîch'Attitude mercredi 10 janvier 2007. Ciblant la presse magazine Féminine, Santé, Famille et Cuisine, cet atelier a été axé sur la saisonnalité des produits bio, via un menu gourmand.

L'atelier a fait salle comble, puisque dix journalistes ont répondu présents (Maxi, Marie-Claire, Femme en ville, Top Famille, Top Santé, Chérie FM, Cuisine et Vins de France, les autres journalistes travaillant pour plusieurs supports dans les domaines santé, bien-être,...).

L'atelier s'est déroulé en deux temps :

* **Conférence de presse :**

les grands chiffres du bio (consommation, marché, place des fruits & légumes)

définition du bio (mode de production, réglementation,...)

atouts et freins à la consommation

présentation de la campagne (actions, campagne de communication la plus importante à ce jour en France)

paroles de producteurs (MM. Le Bris et Carles, respectivement producteur de légumes bio en Bretagne et de pommes bio en Provence) : présentation et historique de l'exploitation, engagement pour le bio, motivations, expérience



* **Atelier cuisine :**

Menu gourmand autour du thème de la saisonnalité des fruits et légumes bio :



chantilly de carotte Crécy croquante
et sablé au parmesan

tartelette de pommes de terre, chou-fleur et confiture d'échalote,
bresaola de thon, sauce à la moutarde de violette

millefeuille de pomme-poire
et caramel au beurre salé



Un communiqué et un dossier de presse ainsi qu'un panier de fruits et légumes bio, ont été remis aux journalistes à la fin de l'atelier. En parallèle, une trentaine de dossiers de presse a été diffusée sur demande des journalistes. Les premières retombées presse sont attendues courant mars ou en avril.