

Voyage de presse PRO

À l'occasion du lancement de la 2^e année de campagne des fruits et légumes Bio, le jeudi 6 octobre 2005, la Bretagne a été le cadre d'un voyage de presse en présence de producteurs Bio, du CERAFEL, d'INTERFEL et du CNIPT.

C'est à Pleumeur-Gautier que des journalistes de la presse professionnelle ont pu, entre autres, visiter une station d'expérimentation en cultures légumières et une exploitation Bio.



EN OCTOBRE, les fruits et légumes Bio investissent la presse pro

... dans Caps Infos, Linéaires, FLD magazine, l'Echo des M.I.N., Du sol à la table.

Retrouvez toute l'actualité et les informations sur les fruits, légumes et pommes de terre Bio, la campagne 2005-2006 et les outils de communication sur : www.interfelbio.com, www.cnipt.com

Tous les bienfaits des fruits et légumes frais, la santé de la terre en plus.



Campagne Financée avec le Concours de la Communauté Européenne et de l'Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes et de l'Horticulture

Paragramme - Tél. : 01 49 29 92 29 - © crédits photos : Christophe Pagès - © CERAFEL : Prince de Bretagne

Guide Fruits, Légumes et Pommes de terre

Bio

N°3 2005

RENTRÉE 2005

LES FRUITS ET LÉGUMES BIO REPARTENT EN CAMPAGNE

PAGE 2

LES PRODUITS DE L'AUTOMNE

PAGE 3

LA RENTRÉE DES POMMES DE TERRE BIO



PAGE 4

À NOTER

Pour la 2^e année consécutive, les fruits et légumes frais et les pommes de terre de l'agriculture Bio font l'objet d'une vaste campagne de sensibilisation des consommateurs. La première campagne publicitaire grand public a permis de toucher 73 % des ménagères avec enfants, cœur de cible de ces produits. Près de 1 500 magasins spécialisés et grandes surfaces ont reçu un kit d'information et 650 journées d'animation-

dégustation ont été organisées. En 2005-2006, la campagne joue sur tous les tableaux : information des journalistes, campagne de publicité dans la presse magazine, animations en grandes surfaces et magasins spécialisés et enfin sensibilisation des responsables points de vente ; d'où la 3^e édition de ce petit guide qui est là pour vous aider à séduire les consommateurs, leur donner envie de goûter et d'acheter...

« Baromètre de consommation et de perception des produits biologiques en France », Agence BIO.

Hausse de la consommation et des achats, adhésion de nouveaux consommateurs et bonne image : les produits Bio confortent leur place dans l'univers de consommation des Français.

- 44 % des Français ont consommé au moins un produit Bio en 2004, contre 37% en 2003.
- 84 % des Français ont une image positive des produits biologiques.

Pour plus d'informations : www.agence-bio.org

LES PRODUITS DE l'automne!

Les fruits, légumes et pommes de terre issus de l'agriculture biologique, de par leur mode de culture, nous redonnent le sens des saisons... À chaque saison son fruit et légume Bio préférés. L'automne arrive avec ses produits phares. Côté fruits : pommes, poires, kiwis et côté légumes : carottes, poireaux, choux-fleurs font la beauté de vos étalages.

Voici quelques conseils à prodiguer à vos clients sur la conservation des fruits et légumes Bio :

Les pommes

Les pommes se conservent parfaitement bien dans une corbeille. Conseillez à vos clients de les placer dans une pièce tempérée.



Les poires

Les poires d'automne peuvent se conserver quelques jours dans une corbeille de fruits.



Les kiwis

Achetés ferme, les kiwis se conservent à température ambiante. Pour les affiner, conseillez de les envelopper dans un sac en papier.



Les carottes

Les carottes se conservent au moins une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur.



Les poireaux

5 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Conseillez à vos clients de couper le haut des feuilles.



Les choux-fleurs

3 jours dans le bac à légumes du réfrigérateur. Congelés, ils peuvent se conserver 6 mois.



Les Pommes de Terre **BIO** font leur rentrée...

Finis les vacances ! Avec l'arrivée de l'automne se dessinent la rentrée et l'approche de jours plus frais.

Les consommateurs commencent à délaisser les menus estivaux à la recherche de plats plus «réconfortants». C'est aussi le moment de la récolte des pommes de terre de conservation et avec elles mille et une idées pour égayer et pour accompagner les menus de saison. Cuites à la vapeur, à l'eau avec la peau, préparées en salades, rissolées, poêlées, en gratins, au four ou encore en potages, elles déclinent leurs multiples facettes culinaires des plus simples aux plus élaborées.

Les Pommes de terre **BIO** : la **santé** de la terre **EN PLUS!**

En France, **650 à 700 ha** sont cultivés en pommes de terre Bio. Elles sont produites et conservées sans engrais chimiques ni pesticides de synthèse, conformément aux règles de l'agriculture biologique. Elles sont également exemptes de traitements antigerminatifs, ce qui les rend particulièrement adaptées à une consommation avec la peau.

Séduire les consommateurs par une **offre** Pommes de terre **BIO** **diversifiée...**

Comme tous les consommateurs, les acheteurs de pommes de terre Bio recherchent la diversité. Ainsi bien positionner l'offre pommes de terre Bio en magasin est important pour répondre à leurs attentes : produits clairement identifiés, présence de plusieurs usages culinaires.

En effet, 83 % des consommateurs déclarent attendre un choix variétés/usages culinaires en pommes de terre Bio, notamment avec des références en soupe/purée et en cuisson vapeur (source AND-CNIPT). Les attentes en matière de conditionnements s'orientent vers des petits formats, au maximum 2,5 kg.

