

Guide Fruits, Légumes et Pommes de terre

Bio

N°4
2006

PAGE 2

DEUX PRODUITS
DU PRINTEMPS

PAGE 3

LA SALADE,
ACTUALITÉ
DE LA SAISON



PAGE 4

LA CAMPAGNE
PRESSE

MARS 2006

LES FRUITS ET LÉGUMES **BIO** TOUJOURS EN CAMPAGNE

La campagne de sensibilisation des consommateurs reprend en mars 2006. Elle joue sur plusieurs tableaux : campagne de publicité dans la presse magazine grand public (détaillée en page 4), animations en grandes surfaces

et magasins spécialisés et enfin sensibilisation des responsables points de vente ; d'où la 4^e édition de ce petit guide, toujours 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.

Produits bio : des consommateurs toujours plus nombreux et qui ont une perception positive des produits bio !

- Ils étaient 37% en 2003, 44% en 2004. En 2005, les Français étaient 47% à avoir consommé au moins un produit bio dans l'année.
- Plus de 8 Français sur 10 ont une image positive des produits bio, et plus d'1 sur 2 se sent proche des valeurs véhiculées par l'agriculture biologique.

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

LES PRODUITS DU PRINTEMPS!

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. Le printemps arrive avec ses produits phares. Côté fruits : les fraises et côté légumes : les asperges, font la beauté de vos étalages. Gourmandes et délicieuses, les fraises et les asperges sont appréciées et fortement consommées.

Voici quelques conseils à prodiguer à vos clients pour choisir et conserver les fraises et les asperges bio :

Les fraises

Comment les choisir ?

Aidez vos clients et recherchez des fraises à l'épiderme brillant, coloré uniformément, avec une collerette et un pédoncule bien verts. N'hésitez pas à leur conseiller de se laisser mener par le bout du nez ! Les fraises se choisissent aussi à leur parfum.



Comment les conserver ?

La fraise est un plaisir gourmand et fragile. Les fraises se conserveront parfaitement deux ou trois jours dans leurs barquettes, dans le bac à légumes du réfrigérateur.

Pour profiter du meilleur goût, conseillez à vos clients de sortir les fraises du réfrigérateur bien avant de les déguster, de ne pas les tremper dans l'eau (un simple filet d'eau suffit) et de ne pas les congeler.

Astuce...

Conseillez à vos clients d'acheter des fraises en grande quantité pour confectionner de nombreuses recettes gourmandes : confitures, coulis, tartes, glaces...



Les asperges

Comment les choisir ?

Bien droites, les asperges fraîches présentent un bourgeon aux écailles serrées et un talon brillant. Les asperges vertes sont colorées sur les trois quarts de leur longueur.



Comment les conserver ?

Crues, les asperges se conservent deux jours au réfrigérateur, en botte enveloppées d'un linge et les pointes vers le haut. Elles peuvent se congeler une fois blanchies, c'est-à-dire plongées quelques minutes dans l'eau bouillante.

Astuce...

Conseillez à vos clients de cuire les asperges ficelées en botte dans un bocal rempli d'eau salée, le tout posé dans un faitout qui contient de l'eau. En chapeautant d'une feuille d'aluminium le bocal, tout le moelleux des asperges sera conservé.



zoom SALADES BIO

Avec le printemps qui arrive, les productions maraîchères bio vont se diversifier. Les salades bio, qui font partie de ces productions, étaient déjà présentes durant tout l'hiver ! Pour des raisons liées au climat et à la durée de l'ensoleillement, la salade est, en hiver, la production majeure des maraîchers bio du grand Sud (du sud-ouest au pourtour méditerranéen). Si **scaroles** et **frisées** sont cultivées en plein air, **batavias**, **feuilles de chênes** et **laitues** sont principalement produites sous abri, de novembre à avril.



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



L'interdiction des produits chimiques de synthèse conduit les producteurs de salade bio à utiliser différentes techniques pour limiter les risques de maladie et enrichir le sol. Ainsi, pour lutter contre les maladies fongiques, les producteurs bio ont recours à la solarisation (mise en place d'un film sur le sol) ; ils associent également le choix de variétés tolérantes à une conduite pointue des arrosages et de l'aération. Enfin, pour enrichir le sol, l'introduction dans la rotation d'une culture d'engrais vert (le sorgho par exemple) est une technique très répandue. Toutes ces pratiques contribuent à un plus grand respect de l'environnement.



À NOTER

LA CAMPAGNE PRESSE GRAND PUBLIC MARS-AVRIL 2006

Pourquoi un publi-reportage ?

Parce qu'un publi-reportage permet de sensibiliser les consommateurs et de développer les arguments qui donnent envie de goûter et d'acheter des fruits, légumes et pommes de terre bio.

Les 12 supports concernés

Enfant Magazine, Parents, Top Famille, Famili, Avantage, Femme Actuelle, Santé Magazine, Top Santé, Cuisine Gourmande, Guide Cuisine, Cuisine Actuelle, Hors-Série Cuisine Actuelle.

Deux parutions par support ont permis de générer plus de 62 millions de contacts sur les plus de 15 ans et 80% des ménagères avec enfant ont été sensibilisées.



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 l'Union Européenne et
de l'Office National Interprofessionnel des Fruits, des Légumes, des Vins et de l'Horticulture