

AOP CERISES DE France

Campagne 2018



Nos atouts

aliment non "industriel",
frais et de saison, "naturel"...

vertus santé et... bien-être



tradition, authenticité, terroir...



proximité et humain

praticité



polysensorialité
→ plaisir

À l'apéritif



5 min.
de préparation

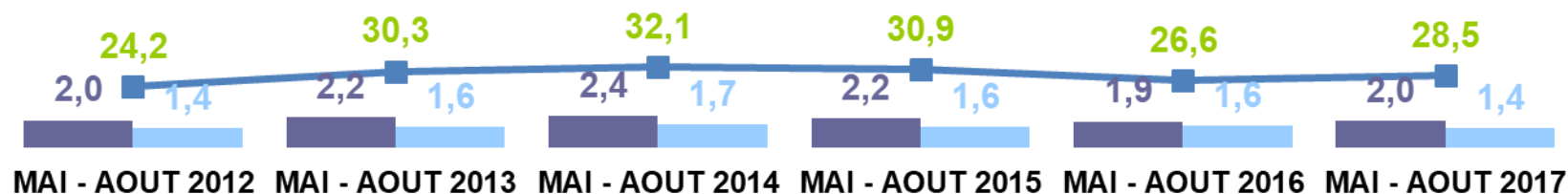
1 ou 5 min.
de cuisson



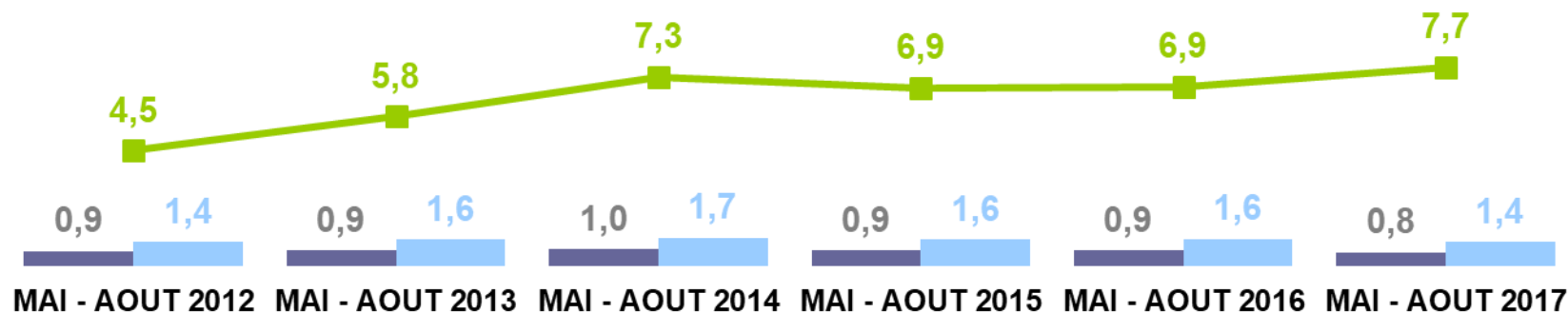
Des acheteurs plus nombreux à la fois sur le vrac et sur le préemballé (au plus haut depuis 5 ans, mais une offre qui reste petite)

TOTAL CERISE – Total distribution – Hors cadeaux
(Mai - Août)

CERISE VRAC



CERISE PREEMBALLEE

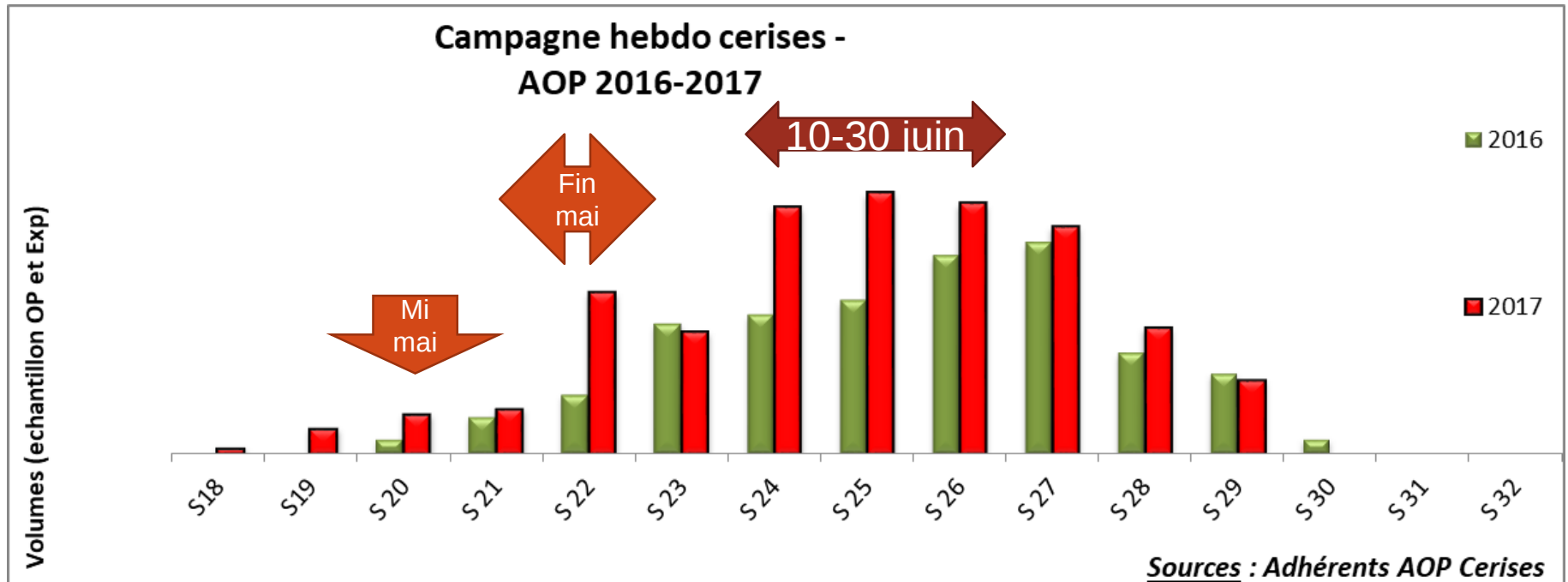


■ Quantité achetée par ménage acheteur

■ Nombre d'actes d'achat par ménage acheteur

■ Nombre d'acheteurs pour 100 ménages

Une campagne « de saison » hypothèse...type 2016??



OUTILS PRESSE CORPORATE

ZOOM PRODUCTION & FILIERE

En 2018, nous vous proposons de conserver le dossier de presse existant, auquel nous aimerions joindre des outils d'activation stratégique pour rythmer la communication durant la campagne via :

1 Alerte presse recettes, avec 2 recettes : 1 Emailing Mai

1 Infographie de saison : la Cerise Française

Objectif : positionner l'AOP Cerises de France et ses producteurs en région comme porte-parole pour s'exprimer sur un marché contextualisé et cadré par les chiffres que nous délivrerons en médias BtoB/C national/régional.

2- Zooms régionaux: terroirs et gourmandise...

- Ventoux
- Lyonnais

3- Portage Presse



Relations Presse :

1-Lancement de campagne dans le Ventoux, le 12 mai avec la presse Quotidienne Régionale et la Presse Spécialisée



De très nombreuses retombées





MARCHÉ DE GROS LYON-CORBAS
Respectez les saisons. Respectez le territoire.

16-17-18 Juin 2017

Sur vos marchés
Animations

Abricots - Cerises - Melons

Détaillants et Grossistes du Marché de Gros Lyon-Corbas s'unissent pour animer vos marchés !

Dans le cadre de la Fête des Fruits et Légumes Frais, profitez de dégustations, idées recettes, conseils d'une animatrice/diététicienne, et participez à notre jeu-concours pour tenter de remporter un cabas de fruits et légumes de saison.

Vendredi 16 Juin de 8h à 12h	Samedi 17 Juin de 8h à 12h	Dimanche 18 Juin de 8h à 13h
Marché Saint-Genis-Laval Place Jaboulay Saint-Genis-Laval	Marché Tête d'Or Place Elmaleh Lyon 8 ^{ème} Marché Jean Macé Place Jean-Macé Lyon 7 ^{ème}	Marché Monplaisir Place Ambroise Courtot Lyon 8 ^{ème} Marché Croix-Rousse Bd. Croix-Rousse Lyon 1 ^{ère} Marché Saint-Antoine Quai Saint-Antoine Lyon 2 ^{ème}

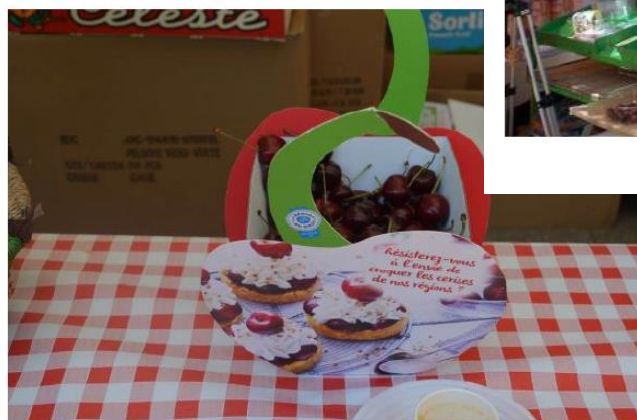
les fruits et légumes frais
la cerise
la fête des fruits et légumes frais

L'AOP Cerise partenaire de Terroirs en fête les 17 et 18 juin !

1^{ère} ÉDITION
17 & 18 juin 2017

Terroirs en fête
en Vaucluse

Parc de l'Arbousière - Châteauneuf-de-Gadagne
Entrée gratuite



Volet 2 : B to B et informations acheteurs :

praticité



LA CERISE DANS VOTRE RAYON



REGION SUD-EST

Une première information est parue dans Merchandising de la période 5 de 2016, vous pouvez vous y reporter pour les points de base sur ce fruit à noyau.

LA VENTE ET LE NOMBRE DE RÉFÉRENCES

% CA des cerises sur le CA du rayon F&L hors condiments et PdT 4G et 5 G, F & L secs	P6 21 à 24	P7 25 à 28	P8 29 à 32
CERISE	6,8	4,5	0,9
Région SUD-EST	P6	P7	P8
Nombre de références conseillées			
Hypermarchés	5	5	1
Supermarchés	5	4	1



VOTRE ASSORTIMENT OPTIMISÉ :

Il dépend de votre chiffre d'affaires de cerises, et chaque région propose une gamme différenciée.

- Le **vrac en cerise de gros calibre** est un standard.
- Les **barquettes de poids variant entre 500 g à 1,5 kg** seront référencées au plus tôt pour que les clients manipulent moins les fruits qu'en vrac, et qu'ils emportent une quantité suffisante.
- **Référez aussi des cerises bicolores** dès qu'elles seront sur le marché, (vers le début juin) autant en vrac qu'en conditionné (Barquettes kg ou 750 g).

IMPLANTEZ LES CERISES

Les ventes de cerises correspondent à un achat d'impulsion. Pour séduire le consommateur, la cerise doit être visible et occuper une place très fréquentée dans le rayon des fruits et légumes de saison. Elle sont implantées dans la famille des fruits de printemps avec les fraises, les abricots précoces et les pêches et nectarines précoces. Le melon sera placé après ce groupe de fruits cités. Les cerises sont implantées en vrac pour la moitié du facing et l'autre moitié doit être garnie de barquettes de cerises.



Contacts : Alexandra LACOSTE
Tél : 04 90 27 12 64 aop-cerises@orange.fr
Retrouvez l'actualité de la Cerise sur notre site internet : www.cerises-de-france.fr

© PB CONSEIL | PAGE 5

SOINS AUX CERISES

- Sensibles à l'humidité, qui favorise les pourritures comme le monilia, les cerises sont maintenues en frigo le moins longtemps possible, à t° de 8° C et plus.
- Pas de nébulisation.
- Evitez les chocs qui augmentent les portes d'entrée des moisissures.
- Triez souvent les lots, et évitez de remballer le soir, car le retour au frigo de cerises qui se sont réchauffées au rayon, les détruit.

RÈGLEMENTATION

La cerise n'est plus régie par une norme spécifique européenne depuis juillet 2009. Se référer à la norme CEE ONU FFV 13 pour la commercialisation et le contrôle de la qualité des cerises.

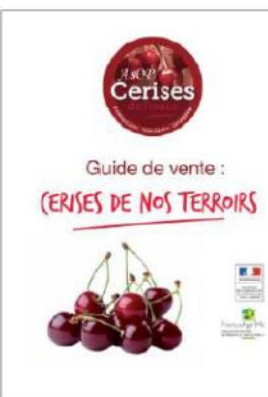
LA CERISE EST DANS LES MÉDIAS : À VOUS D'EN PROFITER !

La cerise a beaucoup fait parler ces derniers mois...une couverture médiatique très importante de la problématique posée par Drosophila Suzuki et de l'interdiction d'un insecticide utilisé depuis de très nombreuses années, a été reprise par la presse avec des annonces très exagérées : une pénurie de cerises, des coûts prohibitifs en rayon...

De leur côté, les producteurs et les metteurs en marché spécialisés, accompagnés par leurs services techniques, se sont adaptés à la nouvelle réglementation.

La filière (AOP Cerises et INTERFEL) a investi des moyens extrêmement conséquents, en partenariat avec FranceAgriMer et le Ministère de l'Agriculture pour rassurer le consommateur, et mettre en avant les nombreux atouts de ce fruit... La Cerise va être très fortement présente dans les médias (Presse féminine, culinaire, quotidienne, radios...) dès la semaine 21 et jusqu'à la fin de sa saison de commercialisation...

A vous de profiter de cette aubaine et de plaire au consommateur qui trouvera la Cerise présente dans vos rayons de la mi mai à la fin juillet !



LA CERISE

encore de très belles ventes sur juin et tout le mois de juillet

Les variétés tardives arrivent sur les zones de production du Ventoux, de la Vallée du Rhône et du Sud-ouest. Alors que les secteurs tardifs (Monts du Lyonnais et Val de Loire) vont développer leur offre en variétés de saison dès le milieu de semaine.

Profitez du cœur de saison pour développer votre linéaire, vrac et barquettes viennent séduire le consommateur...qui peut résister à la Cerise ?

Faites confiance aux professionnels de cette filière...qui vont vous accompagner jusqu'à fin juillet, avec une campagne exceptionnellement étalée cette année !

Et bénéficier des retombées d'une campagne média exceptionnelle en 2016.

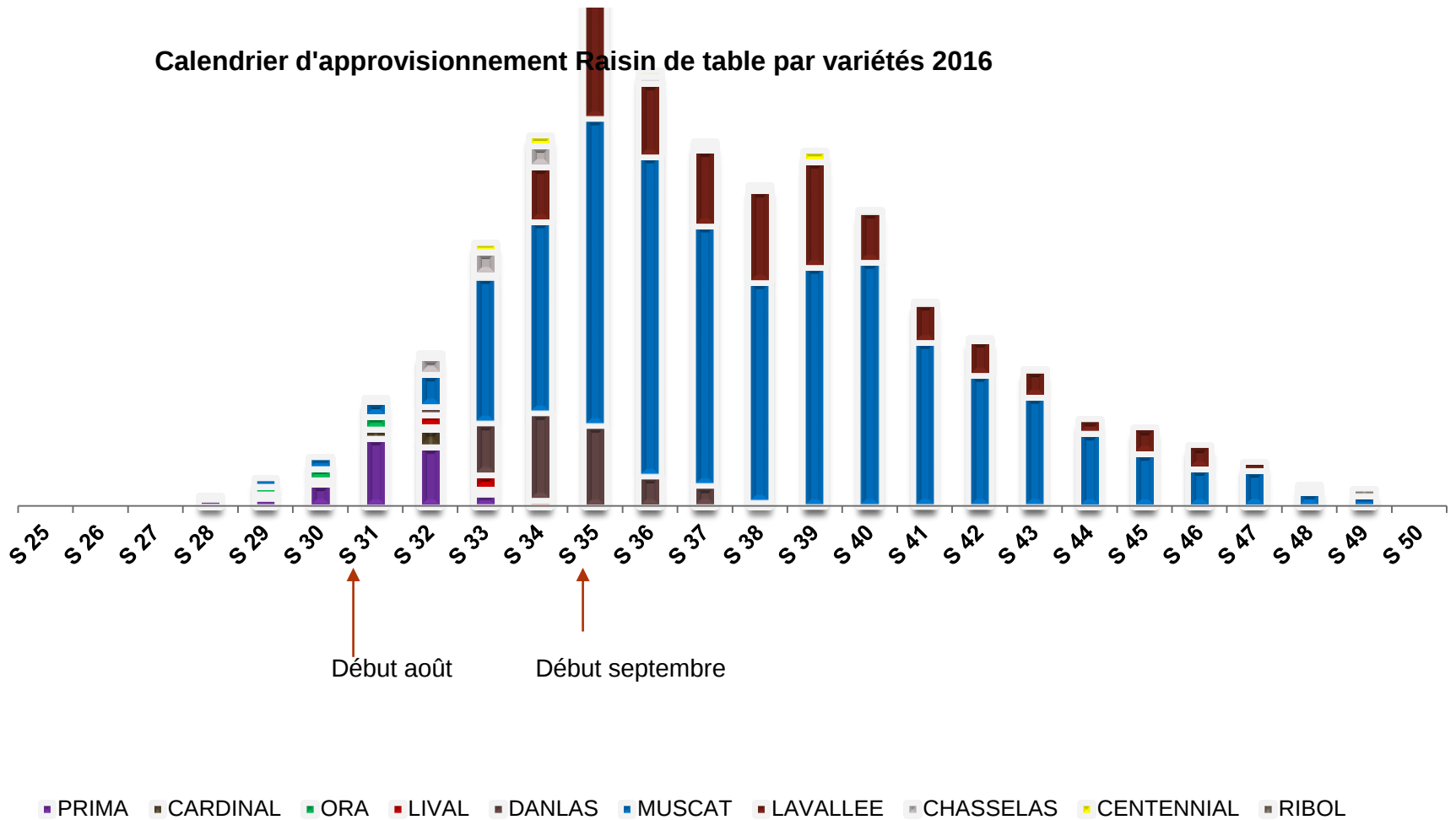


Raisin de table

Les grains
de folie
s'invitent
en cuisine



Calendrier d'approvisionnement Raisin de table par variétés 2016



Sources : AOP Raisin

1- Sensibilisation de la filière

Sensibiliser les enseignes sur le produit et apporter des éléments complémentaires sur le fruit et la campagne

Information des chefs de rayon :

• Campagne d'e-mailing ciblée :

début de campagne rappelant les actions de communication et les outils mis à disposition

En 2017 : envoi en S33

E mailing Chefs de rayons et directeurs de magasins :
2 000 emails

Et toujours à disposition

• guide Merchandising



Nous arrivons en plein cœur de campagne : Muscat, Lavallée, Donlas et Chasselas, mais aussi le Centennial composent désormais l'offre en raisin de nos terroirs. C'est le moment de diversifier les références et d'élargir les façings !

LES VARIÉTÉS PHARES LES INCONTOURNABLES DE VOS RAYONS

- **Muscat de Hambourg**
Récolté de début août à mi-octobre, de couleur « bleutée noire », il est apprécié pour sa saveur sucrée, et son goût musqué.
- **Alphonse Lavallée**
Raisin noir à gros grains fermes et juteux, il offre une grappe généreuse, et très allongée récoltée de mi-août à mi-octobre.
- **Donlas**
Variété blanche précoce, cueillie de mi-août à début octobre elle se présente en grosse grappe à la pulpe croquante et juteuse.
- **Chasselas**
Appréciée pour sa qualité gustative, il offre de belles grappes dorées composées de petits grains aux senteurs florales et fruitées.
- **Centennial**
Raisin blanc sans pépin (apryène) très aromatique. Gosses grappes aux grains fermes et croquants. Disponible en septembre/octobre.

PLAN MÉDIA 2018 DE L'AOP NATIONALE RAISIN DE TABLE

Objectifs :
- capitaliser sur les excellentes retombées presse de 2015, en renforçant notre image « terroir, qualité et saisonnalité »...
- faire repasser le raisin de table français auprès d'un cœur de cible médias spécialisés gastronomie et art de vivre

Pour cela, l'AOP organise des portages de Muscat, accompagnés par un dossier de presse complet à des journalistes sélectionnés... à partir du 18 août...

Nouveauté 2016 : 2 nouvelles recettes de cuisine, faciles, l'une citant un temps de dégustation très apprécié des français : l'apéritif, l'autre présentant une approche plus « nature et bien être ».

La liste des entreprises adhérentes est disponible sur demande :
aop-raisins@orange.fr



Contact : Alexandra LACOSTE
AOP Nationale Raisin de Table
Maison de l'Agriculture - Site Agroparc - 84912 Avignon Cedex 9
Tél : 04 90 27 12 64 / Fax : 04 90 84 07 33

UN CONSEIL ? UNE INFO ?

Le guide Merchandising Raisin est à votre disposition... par simple demande par mail à l'AOP :
aop-raisins@orange.fr



Quelques images des retombées presse de la communication AOP raisin (e l'an dernier : tournages réalisés pour les JT des grandes chaînes nationales.



La communication

Insertion Vegetable dans le numéro **Juillet Aout**



La communication...vers le Grand Public!

1 Infographie de saison : le Raisin de table de France

Objectif : positionner l'AOP Raisin de table et ses producteurs en région comme porte-parole pour s'exprimer sur un marché contextualisé et cadré par les chiffres que nous délivrerons en médias BtoB/C national/régional.

2 Alertes presse recettes, avec 2 propositions distinctes :

- 1 Juin
- 1 Septembre



La communication...vers le Grand Public!

RAISIN DE TABLE

Les cuisiniers étoilés ont un faible pour le Muscat

La chair ferme, la peau fine, le goût sucré, croquant et craquant... Le Muscat du Ventoux a su séduire les plus grands cuisiniers de France. Tellement épris qu'ils ont fait le déplacement depuis Paris, jusqu'à son cep, pour le découvrir en pleine maturation. Reçus par le syndicat de l'AOP Muscat du Ventoux, hier, sur les terres de Mazan, les chefs étoilés ont pu voir et goûter le produit qu'ils aiment tant placer sur leurs tables en cette saison. *"Le muscat noir, c'est comme un bonbon. C'est un raisin du soleil"*, se délecte Éric Fréchon, chef du restaurant Épicure de l'Hôtel Le Bristol, à Paris.

Et il en faut du caractère pour émouvoir un cuisinier aux trois étoiles Michelin si... entraîné. Sa recette incontournable sera de le servir sur du Foie gras, compoté avec du beurre et du miel. Même émotion chez Alain Pégouret du Restaurant Laurent, sur les jardins des Champs Élysées. *"Le Muscat du Ventoux est le plus gourmand, c'est mon préféré. C'est un raisin que tout le monde aime"*, soutient-il. Ce dernier va plutôt l'utiliser en jus pour accompagner ses plats.

Après être allés sillonner les parcelles de vignes de Sébastien Coudray, les chefs - suivis de près par une horde de journa-



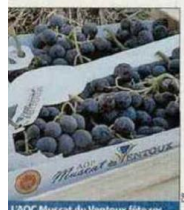
Le syndicat de l'AOP Muscat du Ventoux et l'AOP Nationale Raisin de table étoilés. L'occasion rare pour les producteurs locaux d'échanger avec

listes parisiens - se sont installés au domaine Reynard, pour une dégustation du roi de la fête, mais aussi du buffet préparé par le restaurant L'Ardoise de Mazan. Une grappe dans une main, un verre dans l'autre, ils n'ont pas manqué de tester les vins de l'appellation.

La cave particulière Les terrasses d'Eole et la coopérative

Demazet ont fait découvrir leurs nectars, en espérant pour quoi pas, figurer aussi en bonne place sur les cartes de ces établissements de prestige. Jean-François Rouquette, chef du Pur' (Palace Park Hyatt Paris-Vendôme) sait d'ailleurs que les côtes-du-rhône accompagnent parfaitement les repas gastronomiques. *"Les vins du*

Comme pour le raisin de cuve, la cueillette du raisin de table est précocée cette année. Le pic de production qui bat son plein cette semaine se poursuivra encore quelques jours. Le muscat, qui a commencé à être ramassé avec 10 jours d'avance, a bénéficié de conditions météo optimales avec des journées chaudes et des nuits fraîches. Sur un marché déjà très actif, les volumes seront moins importants qu'en 2016. Nous avons eu des dégâts de gel, mais il est difficile d'évaluer les incidences sur la campagne de production", explique



Le Muscat du Ventoux à Mazan

RAISIN DE TABLE

Le muscat, les plus grands s'en inspirent

Une trentaine de chefs parisiens sont venus déguster les raisins de l'appellation AOC Ventoux qui fête aussi ses 20 ans.

Alexandra Lacoste, directrice de l'AOP nationale raisin de table. "Dans un même secteur et dans les parcelles d'une exploitation, les rendements sont assez hétérogènes. Les zones plus précoces du Ventoux devaient moins être impactées et les secteurs plus tardifs pourraient l'être davantage". Avec la récolte, le stockage des volumes en frigo a aussi démarré plus tôt. La campagne commerciale du raisin de table de longue conservation devrait donc être un peu plus courte cette saison.

L'AOP n'a pas perdu de temps pour démarquer sa campagne de communication autour d'un de ses produits phares. Avec le Syndicat AOP muscat du Ventoux une journée découverte était organisée au profit de grands chefs de la cuisine française chez Sébastien Coudray la visite de son exploitation à Mazan, une dégustation et un dîner au cœur de l'appellation ont été particulièrement appréciés. À l'initiative de cette opération, Les Vignes de Saint-Eustache, Grossiste sur Rungis, l'entreprise organise régulièrement des visites pour aller à la rencontre de ses partenaires fournisseurs. Ce périple de quelques jours dans la région les a conduits chez des producteurs du Var

de la Colombe de Malemort-du-Comtat étaient aussi de la partie. Résolument décontractée et chaleureuse, la rencontre néanmoins professionnelle, a permis à des chefs renommés mais tous en shorts, de donner une image moins solennelle. C'était tout l'objectif pour découvrir le terroir et faire le plein d'idées nouvelles autour du raisin. Elles deviendront peut-être demain de vraies tendances culinaires. La presse parisienne qui les accompagnait sur ces quatre jours, devrait elle aussi faire un bel écho du raisin de table et de son terroir, le Ventoux, auprès du grand public.

Anniversaire 'en famille'

La rencontre avec les grands noms de la cuisine tombait à point nommé pour l'appellation Muscat du Ventoux qui fête ses 20 ans cette année. Vendredi 8 septembre, une rencontre interprofessionnelle célébrera l'événement à Malemort du Comtat. Des représentants de toutes les familles professionnelles échangeront sur leur filière et le produit qu'ils ont su ensemble valoriser depuis deux décennies.

Une visite de verger et la présentation de la cueillette feront partie du programme. Pour retracer le parcours du

couvrir la station d'expédition Les Trois Capucins (établissements Girard) à Carpentras. Si la soirée sera festive, grossistes, détaillants, expéditeurs, OP et

producteurs, auront le temps d'évoquer ensemble le futur de l'AOC et la campagne commerciale en cours. ■ E.D.



La journée découverte et son ambiance très détendue proposée dimanche 27 août dans le Ventoux a été très appréciée par des chefs de renom. Autour de René Reynard étaient notamment présents Éric Fréchon (Le Bristol), Philippe Labbe (La Tour d'Argent), Philippe Marc (Piazza Athénée), Alain Pégouret (Le Laurent), Jean-François Rouquette (Park Hyatt Vendôme), Éric Briffard (Meilleur ouvrier de France, Ecole de Cuisine Le Cordon Bleu), Amandine Chaillot (Rose

La communication...avec les marchés

Partenariat de l'AOP avec Interfel, les grossistes (Marché de Lyon Corbas) et détaillants de Lyon pour des dégustations Raisin de Table organisées en septembre

Communication : dégustations Marchés de Lyon



Marché de Gros Lyon-Corbas a ajouté 4 photos.

15 septembre, 11:15 · €

L'animation raisin sur le marché de Montgolfier - Lyon 6ème ... en partenariat avec l'AOP raisins



Marché de Gros Lyon-Corbas a ajouté 14 photos.

15 septembre, 15:15 · €

Ce matin, sur le marché de St Genis-Laval, le raisin à l'honneur ! et ça continue ce WE sur d'autres marchés ...



Marché de Gros Lyon-Corbas a ajouté 2 photos.

15 septembre, 15:06 · €

Le Président de l'AOP raisin de table, René REYNARD, nous a fait le plaisir de nous rendre visite sur l'animation du Marché de Montgolfier - Lyon 6ème. Nous le remercions vivement de cette participation sur cet événement.



15-16-17 Septembre 2017

Sur vos marchés

Animations

Raisins

Détaillants et Grossistes du Marché de Gros Lyon-Corbas s'unissent pour animer vos marchés !

Profitez de dégustations, d'infos nouvelles, de conseils d'usage et de recommandations, et participez à notre jeu-concours pour tenter de remporter un weekend en Provence ainsi que des lots d'achats chez les commerçants partenaires.

Vendredi 15 Septembre de 8h à 12h	Samedi 16 Septembre de 8h à 12h	Samedi 16 Septembre de 12h à 18h	Dimanche 17 Septembre de 8h à 12h
Marché Saint-Genès-Laval Place Jérome Saint-Genès-Laval	Marché Saint-Antoine Quai Saint-Antoine Lyon 2ème	Marché Titte d'Or Place Emile Lyon 6ème	Marché Jean Macé Place Jean Macé Lyon 7ème
Marché Montgolfier Rue Montgolfier Lyon 6ème	Marché Montgolfier Place Ambrose Courtois Lyon 6ème	Marché Dussert Place Victor Baldet Villeurbanne	Marché de la Croix-Rouge Bld. Croix-Rouge Lyon 7ème

Logo of the AOP Raisin de Table

Merci de votre attention!

