

Exemple de programme promotion U.E. pour une filière



Pascal MARTIN

Directeur Général

Bureau national Interprofessionnel du Pruneau

Plan

- L'objectif du programme
- Les partenaires
- Les moyens
- Le budget
- Les principales réalisations

Objectifs du programme de promotion

- Meilleure connaissance des IGP/AOP pour les fruits et légumes au travers d'exemples concrets
- Entrainer un développement des ventes des F&L sous signes IGP/AOP concernés

Les produits AOP & IGP concernés



Kiwi de l'Adour
IGP



Fraise du Périgord IGP



Asperge des Sables
des Landes IGP



Pruneau d'Agen
IGP



Kaki de la Ribera du Xúquer
AOP



Pêche et Nectarine d'Emilie
Romagne IGP



Poire d'Emilie
Romagne IGP



Radicchio de Treviso
IGP

La saisonnalité de la gamme des produits permet une prise de parole annuelle

Marché ciblé	Produits	Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
	Asperge des sables des Landes IGP												
	Fraise du Périgord IGP												
	Kiwi de l'Adour IGP												
 	Pruneau d'Agen IGP												
	Kaki Ribera del Xuquer AOP												
	Poire d'Emilie Romagne IGP												
	Pêches et nectarines de l'Emilie Romagne IGP												
	Radicchio de Trévisé IGP												

Moyens mis en œuvre

- Un organisme d'exécution : SOPEXA
- Un organisme chargé de la mesure de l'impact : IFOP
- Un message :

L'EUROPE
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS

Budget

- 1 200 000 € par an pour 2014, 2015, 2016
- Soit 3,6 M€ pour 3 ans
 - France : 2 100 K€ (Pruneaux d'Agen 38 %)
 - Italie : 1 100 K€ (Pruneaux d'Agen 20 %)
 - Allemagne : 400 K€ (Pruneaux d'Agen 100 %)

Actions

Actions transversales

- Création commune...
déclinable
- Site internet en 5
langues : www.aop-igp.eu
- Relations publiques et
presses

Actions terrains

- Relations publiques
et presses (portage)
- Plan média (revue, radio,
internet)
- Actions
promotionnelles :
GMS, grossistes, villes ciblées

La création commune ... déclinable



La création commune ... déclinable



Site internet : www.aop-igp.ue

L'Europe
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS





Site internet, exemple : page FRANCE

L'Europe
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS



LANGUES :

PAYS : [SELECT COUNTRY](#)



[A propos](#) | [Kiwi de l'Adour](#) | [Asperge des Sables des Landes](#) | [Fraise du Périgord](#) | [Pruneau d'Agen](#) | [Kaki de la Ribeira del Xúquer](#) | [Presse](#) | [Recettes](#)

BIENVENUE

L'Union Européenne a adopté depuis 1992 une réglementation dont la mission première est d'harmoniser et protéger les dénominations géographiques, les spécialités liées aux terroirs, aux bassins de production, aux savoir-faire des producteurs et à la qualité de leurs produits agro-alimentaires. Les fruits et légumes bénéficiant des signes officiels de qualité Appellation d'Origine Protégée (AOP) et Indication Géographique Protégée (IGP) garantissent à la fois une saveur et une authenticité uniques et une protection contre les usurpations, imitations et contrefaçons qui nuisent aux producteurs comme aux consommateurs. Ce programme européen, multi-pays (France, Italie et Espagne) promeut les signes officiels européens AOP IGP, à travers l'exemple de 8 fruits et légumes.

Il s'agit pour la France du Kiwi de l'Adour, de l'Asperge des Sables des Landes, de la Fraise du Périgord et du Pruneau d'Agen ; pour l'Italie de la Poire ainsi que de la Pêche et de la Nectarine d'Emilie Romagne et du Radicchio de Trévise ; pour l'Espagne du Kaki de la Ribeira del Xúquer.

La campagne de communication et de promotion cible 3 pays de l'Union Européenne : la France, l'Italie et l'Allemagne.

La plupart des produits partenaires à ce programme communique sur leur marché domestique, à l'exception du

Pruneau d'Agen, qui également met en place des opérations promotionnelles en Allemagne, et du Kaki de la Ribeira del Xúquer qui lui opère sur le marché français.

Et si la qualité avait une origine ?

NOS PRODUITS



Contact - © 2014 Sopexa



Le dossier de presse

Couverture chemise



DOSSIER DE PRESSE

**L'EUROPE
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS**

*Goûtez la
différence !*

Asperge des Sables des Landes IGP Kaki Ribera del Xúquer AOP
Fraise du Périgord IGP Pruneau d'Agen IGP
Kiwi de l'Adour IGP

www.aop-igp.eu

Fiche campagne + AOP-IGP

AOP et IGP : Avec les fruits et légumes, l'Europe signe les produits de ses terroirs

Et si la qualité avait une origine ?

LA FRAISE DU PÉRIGORD, LE KIVI DE L'ADOUR ET L'ASPERGE DES SABLES DES LANDES accueillent cette année, de nouveaux produits dans le programme de promotion AOP-IGP. LE PRUNEAU D'AGEN ET LE KAKI RIBERA DEL XUQUER (Espagne) sur le marché français. En Italie ce sont la poire, le pêche, nectarines d'Emilie Romagna et le radicchio de Treviso qui font leur rentrée dans ce programme.

Un point commun entre ces produits, un label signe européen officiel qui consacre deux caractéristiques essentielles pour les consommateurs : origine et qualité.

AOP ET IGP : LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ LIÉE À L'ORIGINE

Les signes d'identification de qualité et d'origine des produits alimentaires sont des labels officiels. Gérés par les pouvoirs publics nationaux et européens, ils sont régulièrement contrôlés par des organismes compétents, indépendants et impartiaux. Les producteurs concernés s'engagent volontairement et collectivement à respecter des critères précis consignés dans un cahier des charges.

AOP - A REVELATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ RÉSULTANT D'UN TERROIR
L'AOP consacre un produit d'une certaine notoriété, fabriqué dans une zone géographique strictement définie, selon un savoir-faire traditionnel et reconnu. Le produit est indissociable de son terroir et ne peut pas être reproduit dans d'autres endroits. La production, la transformation et la distribution doivent absolument avoir lieu sur ce territoire selon les règles édictées par le cahier des charges.

AOP - AOC (AOP) - AOC (AOP) - AOC (AOP)
L'AOP consacre un produit d'une certaine notoriété, fabriqué dans une zone géographique strictement définie, selon un savoir-faire traditionnel et reconnu. Le produit est indissociable de son terroir et ne peut pas être reproduit dans d'autres endroits. La production, la transformation et la distribution doivent absolument avoir lieu sur ce territoire selon les règles édictées par le cahier des charges.

IGP - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ RÉSULTANT D'UN LIEN ENTRE LE PRODUIT ET SON TERROIR D'ORIGINE
L'IGP marque également l'origine territoriale des produits, avec des conditions d'obtention et de contrôle très exigeantes, comme pour l'AOP. Toutefois, il suffit que l'une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration ait lieu dans l'aire géographique définie par le cahier des charges.

CONSEILS PRATIQUES

- **ACHAT** : entier ou dénoyauté, plus ou moins gros (plus les chiffres désignent le calibre sont petits, plus les fruits sont individuellement gros).
- **CONSERVATION** : avant ouverture, dans l'emballage d'origine à température ambiante ; après ouverture, quelques jours dans une boîte étanche ou dans le bac à légumes du réfrigérateur.
- **SÉASON** : toute l'année.

Fiche Produit Ex: Pruneau d'Agen

Pruneau d'Agen : le star des fruits séchés

Pruneau d'Agen LA STAR DES FRUITS SÉCHÉS

Au cœur du terroir

C'est à partir de la prune d'Ente que l'on fabrique le pruneau d'Agen depuis le Moyen Âge. Son terroir : les coteaux tempérés des vallées de la Garonne, de la Dordogne et du Lot. C'est ici, en effet, que les moines de l'abbaye de Clairac décidèrent au XII^e siècle de greffer des pruniers locaux avec une variété ramenée de Damas par les croisés. La prune d'Ente était née. Très vite, le précieux fruit fut séché pour assurer sa conservation et son stockage. Grâce à sa situation sur la Garonne, Agen devint la principale ville d'expédition des pruneaux vers Bordeaux, le grand port régional, assurant une large diffusion. Depuis 2002, le célèbre pruneau d'Agen bénéficie de l'IGP.

IGP - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Pour IGP, le lien avec le terroir demeure et se traduit notamment au niveau de la production, transformation ou élaboration.

POUR LE PRUNEAU D'AGEN, L'IGP GARANTIT :

- Des fruits de gros calibre : nombre de fruits par 500 g inférieur ou égal à 77.
- Un épiderme fin et souple.
- Un taux d'humidité de 35 % au maximum.

LA BONNE ALLIANCE ENTRE PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Avec son saveur typique, riche et moelleuse, ainsi que son rapport équilibré entre sucre et acidité, le pruneau d'Agen s'apprécie nature ou cuisiné. Vous pouvez le déguster aussi bien en salé en l'associant à une tranche de bœuf poassée ou four, qu'en sucré dans le fameux far breton.

En plus de son goût inimitable, le pruneau d'Agen est un concentré de bien-être avec des qualités nutritionnelles incomparables qui s'appuient sur 3 piliers :

- des glucides de qualité, facilement disponibles et utilisables mais d'assimilation progressive et régulière ;
- des fibres abondantes (7 g pour 100 g en moyenne), leur répartition est répartie entre fibres solubles et insolubles ;
- des vitamines et minéraux variés (fer, magnésium, potassium, bore, vitamine E, bêta-carotène...).

CONSEILS PRATIQUES

- **ACHAT** : entier ou dénoyauté, plus ou moins gros (plus les chiffres désignent le calibre sont petits, plus les fruits sont individuellement gros).
- **CONSERVATION** : avant ouverture, dans l'emballage d'origine à température ambiante ; après ouverture, quelques jours dans une boîte étanche ou dans le bac à légumes du réfrigérateur.
- **SÉASON** : toute l'année.

les pruneaux d'Agen

Dossier de presse – les recettes



*Axoa de veau aux
pruneaux d'Agen
IGP*



*Gaspacho de la
Ribera del Xàquer
AOP*

Portage - Pruneaux d'Agen IGP (ex. France)

Date : **Jeudi 18 septembre**

Cible par portage : **20 supports / 40 journalistes**



Pruneau d'Agen
LA STAR DES FRUITS SÈCHÉS

Au cœur du terroir

C'est à partir de la prune d'Ente que l'on fabrique le pruneau d'Agen depuis le Moyen Âge. Son terroir : les coteaux tempérés des vallées de la Garonne, de la Dordogne et du Lot. C'est ici, en effet, que les moines de l'abbaye de Clairac déclarent au XII^e siècle de greffer des pruniers locaux avec une variété ramenée de Damas par les croisades. La prune d'Ente était née. Très vite, le précieux fruit fut séché pour assurer sa conservation et son stockage. Grâce à sa situation sur le Garonne, Agen devint la principale ville d'expédition des pruneaux vers Bordeaux, le grand port régional, assurant une large diffusion. Depuis 2002, le célèbre pruneau d'Agen bénéficie de l'IGP.

les pruneaux d'Agen

IGP - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sous l'IGP, les fruits ont le meilleur des mondes : ils sont protégés de la fraude et du mauvais traitement, tout en bénéficiant de la qualité et du savoir-faire locaux.

POUR LE PRUNEAU D'AGEN, L'IGP GARANTIT :

- Des fruits de gros calibre : nombre de fruits par 500 g inférieur ou égal à 77.
- Un épiderme fin et souple.
- Un taux d'humidité de 35 % au maximum.

LA BONNE ALLIANCE ENTRE PLAISIR ET ÉQUILIBRE

Avec sa saveur typique, riche et moelleuse, ainsi que son rapport équilibré entre sucre et acidité, le pruneau d'Agen s'apprécie nature ou cuit. Vous pouvez le déguster aussi bien en salé en l'associant à une tranche de bacon passée au four, qu'en sucré dans le fameux far breton.

En plus de son goût inimitable, le pruneau d'Agen est un concentré de bien-être avec des qualités nutritionnelles incomparables qui s'appuient sur 3 piliers :

- des glucides de qualité, facilement digestibles et utilisables sous forme d'assimilation progressive et régulière ;
- des fibres abondantes (7 g pour 100 g en moyenne), harmonieusement réparties entre fibres solubles et insolubles ;
- des vitamines et minéraux variés (fer, magnésium, potassium, bore, vitamine E, bêta-carotène...).

CONSEILS PRATIQUES

- **ACHAT** : soigner ou découper, plus ou moins gros (plus les chiffres designent le calibre, plus les fruits sont individuellement gros).
- **CONSERVATION** : avant ouverture, dans l'emballage d'origine à température ambiante ; après ouverture, quelques jours dans une boîte fermée ou dans le bocal à l'abri du réfrigérateur.
- **SANS OMI** : texte formé.

CONSEILS PRATIQUES

1 / Coupez la tranche en morceaux fins. Faites revenir le mélange au gras d'huile d'olive, sel et poivre.

2 / Faites bien cuire pendant quelques minutes. Pendant ce temps, ajoutez du sucre et du sel (selon le goût).

3 / Lavez, égouttez les pommes et y ajoutez, puis coupez les en lamelles dans le sens de la longueur.

4 / Ajoutez les légumes à la viande avec quelques gouttes de jus de citron.

5 / Au bout d'une dizaine de minutes, ajoutez une petite quantité d'eau et laissez cuire encore quelques minutes.

6 / Faites cuire toute la viande, en remuant régulièrement.

7 / Recette typique bretonne ou 3/4 de la cuisson et le reste.

Bon appétit !

CONTACTS PRESSE :
SONEJA - Agence Locali
Tél. : 05 55 37 50 35
mail@sonaja.com

BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU PRUNEAU :
27 rue de la République - 83 150 - 47 303 Valence sur le Lot
Tél. : 05 55 54 55 55 - Fax : 05 55 40 29 26
bureau.national@pruneaux.fr

Livraison de **1 kg de pruneaux d'Agen IGP**

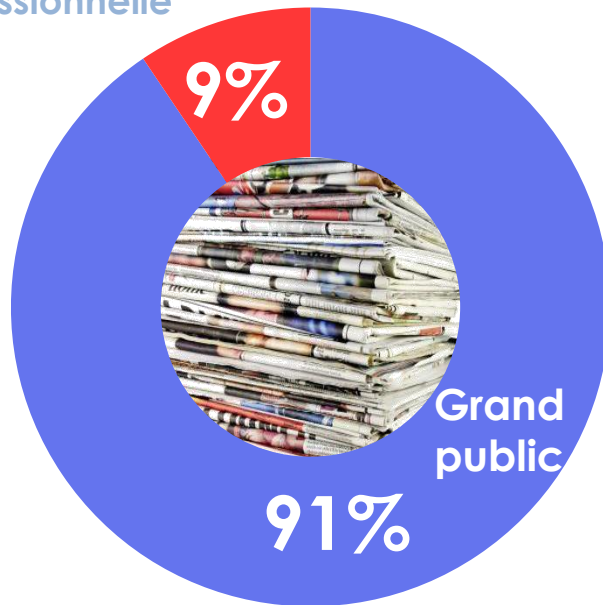
La nouvelle **fiche produit** + la **fiche générique AOP IGP**



Revue de presse – Analyse des retombées

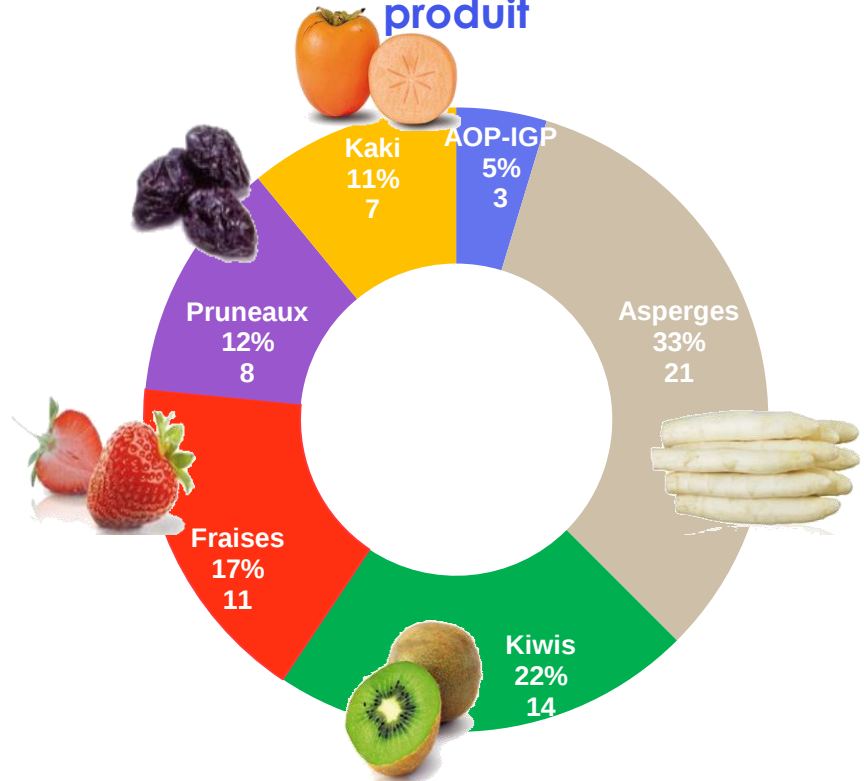
Répartition des retombées Presses professionnelle et grand public

Professionnelle



La grande majorité des retombées est issue de médias grand public.

Répartition des retombées par produit



L'asperge et le kiwi ont généré le plus de retombées.

NB1. les valeurs absolues en dessous correspondent aux nombres de retombées par produit.

Exemple de campagne de presse : insertion professionnelle

Parution FLD : 23 Avril 2014



**L'EUROPE
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS**

La Fraise du Périgord IGP arrive dans vos magasins !

Faites goûter la différence à vos clients.
La Fraise du Périgord est le mois de plaisir d'avril à octobre !
Reconnu par le signe officiel de qualité IGP, elle garantit des fruits fraîchement cueillis et une origine au cœur du terroir.
Une saison soutenue par une campagne de Relations Presse et d'un dispositif d'animations et de PLV mis à la disposition des Chefs de rayon, pour être au plus près du consommateur.

Contactez vos fournisseurs habituels !

www.aop-igp.eu

Parution FLD : 8 octobre 2014



**L'EUROPE
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS**

C'est actuellement la saison du Kaki de la Ribera del Xúquer AOP !

Faites goûter la différence à vos clients.
A partir du mois d'octobre, le Kaki de la Ribera del Xúquer prolonge les beaux jours avec ses couleurs vitaminées et ses saveurs ensoleillées. Le signe de qualité AOP garantit son origine valencienne, la qualité et le goût exceptionnel de chaque fruit.
Une saison soutenue par une campagne de Relations Presse et d'un dispositif d'animations et de PLV mis à la disposition des Chefs de rayon, pour être au plus près du consommateur.

Contactez vos fournisseurs habituels !

www.aop-igp.eu

Parution FLD : 15 Octobre 2014



**L'EUROPE
SIGNE
LES PRODUITS
DE SES TERROIRS**

Le Pruneau d'Agen IGP est arrivé !

Faites goûter la différence à vos clients.
Avec le Pruneau d'Agen, ce sont des qualités gratuites inédites toute l'année, aussi bien en sucre qu'en acidité. Reconnu par le signe officiel de qualité IGP, vos clients sont assurés de trouver un produit de haute qualité dont l'origine est identifiée.
Une saison soutenue par une campagne de Relations Presse et d'un dispositif d'animations et de PLV mis à la disposition des Chefs de rayon, pour être au plus près du consommateur.

Contactez vos fournisseurs habituels !

www.aop-igp.eu

Les bannières sites spécialisés (ex. Allemagne)

www.fruchthandel.de

www.fruchthandel.de

www.fruchtportal.de

Les communiqués de presse (ex. Allemagne)

Pruneaux d'Agen Frischer Wind in der Herbstküche

(akt) Ausgezeichneten Genuss aus Europas Regionen versprechen Obst und Gemüse mit dem EU-Siegel der geschützten Ursprungsbezeichnung g.g.A. (frz. AOP) und der geschützten geografischen Angabe g.g.A. (frz. IGP). Denn diese Labels garantieren eine enge Verbindung zwischen den Produzenten und ihren Herkunftsorten und Herstellungstraditionen.

Ein Beispiel für eine diese schmezzwerten Obst-Spezialitäten sind die französischen Pruneaux d'Agen g.g.A. Boden und Klima um die südwestfranzösische Stadt Agen bieten beste Voraussetzungen für aromatische Früchte. Und das schonende Trocknungsverfahren sorgt für eine weiche und saftige Textur. Die vollmundigen Pfämen haben das ganze Jahr über Saison und passen prima zur herzhaften Herbstküche, wie das folgende Rezept beweist.



Foto: Pruneaux d'Agen B.I.P. Platz

Knusprige Röllchen mit Pruneaux-d'Agen-Füllung

Für 4 Personen:

- 75 g Pruneaux d'Agen g.g.A.
- 4 cm Ingwer
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Lauchzwiebeln
- 5 EL Olivenöl
- 500g Hackfleisch
- ½ EL Teriyaki-Sauce
- 1 EL Sojasauce
- ½ EL Honig
- 20 Blätter Filoteig

Zubereitung:

Die Pruneaux d'Agen g.g.A. würfeln. Ingwer und Knoblauch fein hacken. In einer Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen. Knoblauch andünsten. Lauchzwiebelringe und Hackfleisch dazugeben und 5 Minuten anbraten. Pfämen und Ingwer hinzufügen und weitere 2 Minuten anbraten. Mit Teriyaki-, Sojasauce und Honig abschöpfen. Die Filoteig-Blätter halbieren und mit Olivenöl einpinseln. Auf jedes Blatt 2 TL Füllung geben, die Seiten einrollen und einrollen. Mit Olivenöl einpinseln und auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C umluft ca. 15 Minuten goldbraun backen.



Pruneaux d'Agen g.g.A. Aromatisches Winterobst mit Herkunftssiegel

(akt) Wer geschmackvolles und authentisches Obst und Gemüse sucht, wird beim heutigen Angebot oft enttäuscht. Verlässliche Qualitätsgaranten sind die beiden Herkunftssiegel der Europäischen Union: die geschützte Ursprungsbezeichnung g.g.A. (frz. AOP) und die geschützte geografische Angabe g.g.A. (frz. IGP). Sie garantieren ausgezeichneten Genuss aus Europas Regionen. Denn Obst- und Gemüsesorten sind mit diesen Gütezeichen sind immer fest mit ihrer Ursprungsregion verbunden und reifen unter optimalen Bedingungen.

Immer Saison

Eines dieser geschützten Prachtstücke ist die Pruneau d'Agen g.g.A. Die Trocknungsspezialität aus dem Südwesten Frankreichs schmeckt besonders aromatisch und saftig – und sie hat im Gegensatz zu frischem Obst immer Saison. Das macht sie zum idealen Winterobst – pur oder als Zutat für winterliche Rezepte.

Apfel-Crumble mit Pruneaux d'Agen und Vanillesauce

Für 4 Personen:

- 150g Mehl
- 150g brauner Zucker
- 150g Butter
- 4 Kochäpfel
- 12 Pruneaux d'Agen g.g.A.
- 1 TL Zimt
- etwas Butter für die Formen



Foto: Pruneaux d'Agen B.I.P. Platz

Vanillesauce:

- 4 Eigelb
- 500 ml Milch
- 60g Zucker
- 1 Vanilleschote

Zubereitung: In einer Schüssel Mehl, braunen Zucker und Butter zu einem Streuseltig vermengen. Zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Pruneaux d'Agen vierteln. 4 kleine gebutterte Auflaufförmchen mit Apfelwürfeln und Pruneaux d'Agen füllen. Nach Belieben mit Zimt würzen. Streuseltig über das Obst bröseln. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 15 Minuten backen.

Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillemark in einen Topf weißlich aufschlagen. Kalte Milch dazugeben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis die Sauce eingedickt, aber nicht kocht. Abkühlen lassen. Warmen Crumble mit der Vanillesauce servieren.



Pruneaux d'Agen: So lecker können gute Vorsätze sein

(akt) Ausgewogene Ernährung steht auf der Liste der guten Jahresvorsätze ganz weit oben. Dass man dabei nicht auf Genuss verzichten muss, beweist die Pruneau d'Agen. Die französische Trocknungsspezialität gehört zu den ausgewählten Obst- und Gemüsesorten, die eines der beiden EU-Qualitätssiegel EU tragen dürfen.

Die g.g.A. (geschützte Ursprungsbezeichnung, frz. AOP) und die g.g.A. (geschützte geografische Angabe, frz. IGP) stehen beide für einen engen Bezug zwischen einem Produkt und seiner Herkunftsgregion und garantieren somit ausgezeichneten Genuss aus Europas Regionen.

Im Falle der Pruneau d'Agen stellt die geschützte geografische Angabe sicher, dass die Pfämen aus der Gegend um die südwestfranzösische Stadt Agen stammen. Im milden und sonnigen Klima zwischen zwei Meeren entwickeln die Früchte ein besonders ausgeprägtes Aroma. Und dank des über Jahrhunderte ausgefeilten Trocknungsverfahrens bleiben sie weich und saftig.

Die Pruneaux d'Agen liefern über geballte Pfämenpower im Miniformat. Sie schmecken pur, lassen sich aber auch gut mit anderen leichten Zutaten kombinieren. So fällt der ausgewogene Start ins neue Jahr garantiert nicht schwer.

Pflücksalat mit Pruneaux d'Agen und Ziegenfrischkäse

Für 4 Personen:

- Saft einer Orange
- 1 EL Wasabipaste
- 1 EL Rotweinessig
- 2 EL Honig
- 2 EL Olivenöl
- Salz & Pfeffer
- 200g Pruneaux d'Agen g.g.A.
- 1 rote Zwiebel
- 4 EL Pinienkerne
- 150g Ziegenfrischkäse
- 200g Pflücksalat Küchenfertig



Foto: Pruneaux d'Agen B.I.P. Platz

Zubereitung:

Orangensaft mit Wasabipaste, Essig, Honig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermischen. Die Pruneaux d'Agen darin marinieren. Zwiebel in feine Ringe schneiden. Pinienkerne ohne Fett mit etwas Salz in einer Pfanne anbrösten. Ziegenfrischkäse zerbröckeln. In einer Schüssel Salat und Zwiebelringe mit dem Dressing vermischen. Auf Tellern anrichten. Pruneaux d'Agen, Ziegenkäse und Pinienkerne daraufgeben und servieren. Dazu passt Baguette.



Düsseldorf, November 2014

Ausgezeichneter Genuss aus Europas Regionen

EU-Kampagne erhöht Bekanntheit von Herkunftssiegeln
Fokus in Deutschland liegt auf den Pruneaux d'Agen g.g.A.

Mit einer neuen Kommunikationskampagne unter dem Motto „Ausgezeichneter Genuss aus Europas Regionen“ will die Europäische Union die Bekanntheit ihrer Herkunftssiegel erhöhen. Dazu werden in vier europäischen Ländern Obst- und Gemüsesorten mit „geschützter Ursprungsbezeichnung“ und „geschützter geografischer Angabe“ gefördert. In Deutschland stehen die Pruneaux d'Agen g.g.A. im Zentrum der Kommunikationsaktivitäten. Für die französische Trocknungsspezialität sind Promotionaktionen, eine virale Word-of-Mouth-Kampagne und flankierende Presseaktivitäten geplant.

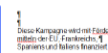


Die EU schützt die regionale Herkunft vieler landwirtschaftlicher Produkte durch zwei Gütesiegel: Die geschützte Ursprungsbezeichnung (g.g.A., frz. AOP) steht für ein Produkt, das in einem genau umgrenzten Gebiet nach einem traditionellen und anerkannten Herstellungsverfahren produziert wird. Es ist untrennbar mit seiner Herkunftsregion verbunden und alle Produktionsschritte müssen hier erfolgen.



Für die geschützte geografische Angabe (g.g.A., frz. IGP) gelten die gleichen strengen Vorgaben. Es reicht jedoch aus, dass eine der Produktions-, Bearbeitungs- oder Weiterverarbeitungsschritte in der Region stattfindet.

Durch die aktuelle EU-Kampagne werden acht gelabelte Obst- und Gemüsesorten aus drei europäischen Ländern gefördert. In Deutschland



les
pruneaux
d'Agen



Les animations en GMS

PLV AOP IGP – Pruneau d'Agen

Boîte animatrice

Format 470 x 320 x 80



200 DEPLIANTS RECETTE

4 volets 21 x 9,8cm



Couverture + dernière page



Intérieur (info. Sur Pruneau +
recette)

Stop-rayon

avec pose twister métallique

Format A4



1 Casquette



Totem générique

Format 600 x 1870 mm



Animations en GMS sur la FRANCE



Animations en GMS sur l'ALLEMAGNE

Journées d'initiation EDEKA, Perfetto-Karstadt, Metro, Globus



Animations en GMS sur la FRANCE

589 Journées d'animations réalisées

19 journées d'animation réalisées

(2 jours x 9 PDV)
(1 jour x 1 PDV)

Intermarché

6 journées d'animation réalisées

(2 jours x 3 PDV)

**SUPERMARCHÉ
MATCH**

174 journées d'animation réalisées

(1 jour x 12 PDV)
(2 jours x 78 PDV)
(3 jours x 2 PDV)

Carrefour

Autres

7 journées d'animation réalisées

(2 jours x 3 PDV)
(1 jour x 1 PDV)

232 journées d'animation réalisées

(2 jours x 116 PDV)

E.LECLERC

7 journées d'animation réalisées

(2 jours x 3 PDV)
(1 jour x 1PDV)

cora

METRO

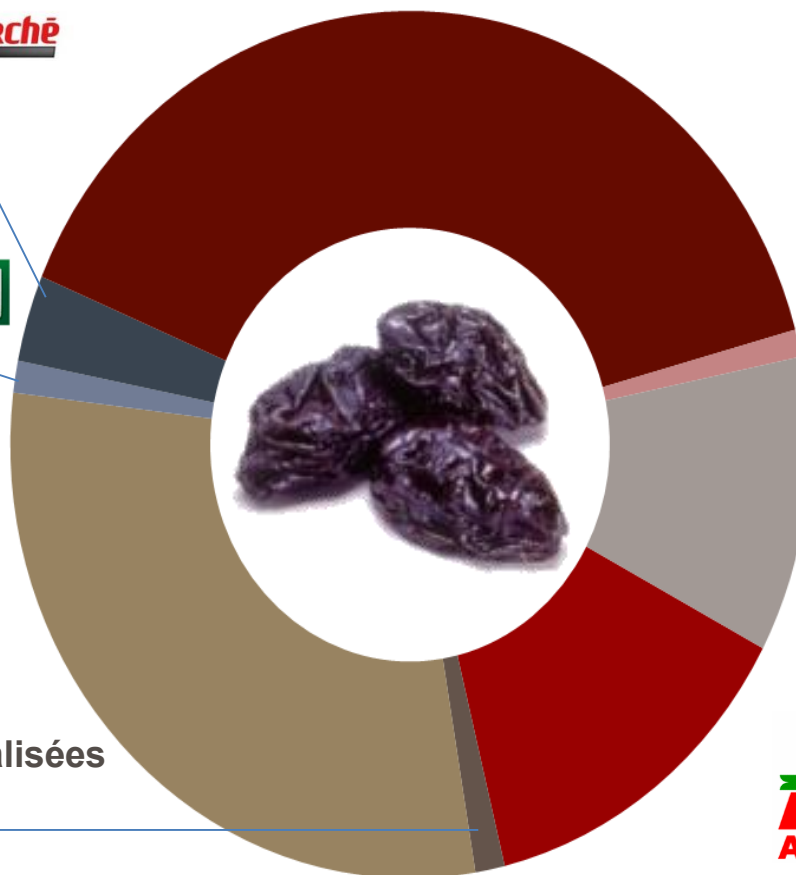
65 journées d'animation réalisées

(1 jour x 1 PDV)
(2 jours x 32 PDV)

Auchan

79 journées d'animation réalisées

(2 jours x 38 PDV)
(3 jours x 1 PDV)



Animations en GMS sur l'ALLEMAGNE

52 Journées d'initiation réalisées

REWE

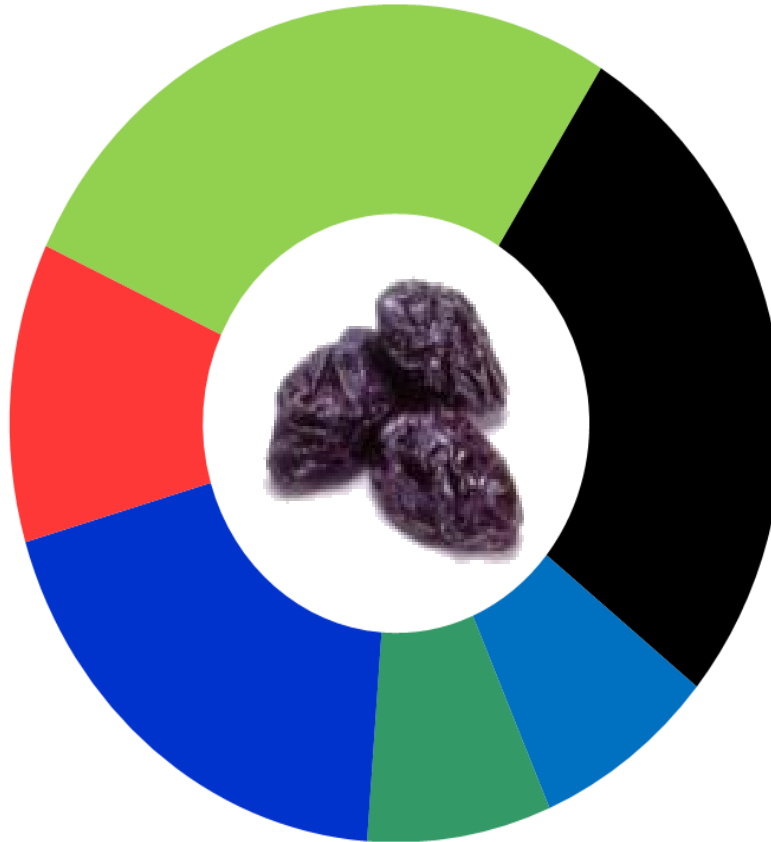
14 journées
d'initiation



6 journées
d'initiation

METRO

10 journées
d'initiation



14 journées
d'initiation



4 journées
d'initiation



4 journées d'initiation

Conclusion :

La promotion des IGP permet le développement d'un volet offensif :

- **Donne une dynamique « marché » jusqu'aux consommateurs**
- **Mobilise l'aval des filières**
- **Génère des liens entre filières**