



Prince de Bretagne

Une filière organisée

Comment Prince de Bretagne
valorise la diversité de ses
légumes

4 dates fondatrices

- 1961 - Sica St Pol de Léon
- 1965 - Cerafel
- 1970 - Marque Prince de Bretagne
- 1972 - Brittany Ferries





PRINCE DE BRETAGNE

Une marque collective & régionale



- Portée par l'association CERAFEL dont les rôles sont :
Connaissance du marché ; Gestion de l'offre (apports, *transformation, prix mini, retraits...*); Définition de **règles communes** (*cahier des charges, emballage, qualité*); **Actions techniques** (recherche et expérimentation); Actions **publi-promotionnelles** avec Prince de Bretagne

- Rassemble **7 Organisations de Producteurs** (OP)
- Géré par un conseil d'administration de **23 membres élus**
TOUS PRODUCTEURS (2350 producteurs)
- La gamme la plus large d'Europe : **+ de 80 espèces**
- **500 000 tonnes** de légumes frais/an, dont **300 000 exportées**



Défendons le goût du frais



Chambre froide

Pêcheur

PRODUCTEURS

- . 2350 producteurs
- . 550 000 tonnes
- . 30 000 ha
- . 350 km



STATIONS (agréage et conditionnement)

- . 30 stations



Criée

MISE EN MARCHÉ

- . Cadran au jour le jour
- . Ventes en option
- . Ventes à terme
- . Bureau de vente

CLIENTS

- . 50 % France
- . 50 % export

Mareyeur

EXPEDITEURS

- . 52 expéditeurs



Défendons le goût du frais



Les actions de Prince de Bretagne

**Des actions gamme
ou ciblées sur un produit**



Un marketing « terrain »



- Veille **concurrence** et remontée de l'information vers l'amont
- **Segmentation** de la gamme : emballage et innovation produit
- **Communication** Professionnelle & *Grand Public*
- Rencontres & accueil des clients
- **Animation** du linéaire / Dynamisation du rayon



Exemple de nouveaux produits



Défendons le goût du frais



Exemples de segmentation



Défendons le goût du frais

FICHES RECETTE / PLV



Des informations pour le consommateur, une valorisation pour le rayon.



ANIMATIONS LINEAIRES

Jeu concours
consommateurs et
opérateurs du marché

La fête des Légumes PRIMEURS
PRINCE de BRETAGNE
Défendons le goût du frais

Du 1er au 30 Juin

VITAMINEZ VOS VENTES! AVEC LA FÊTE DES LÉGUMES PRIMEURS

UNE OPÉRATION NATIONALE
Partez par 2000 kits PLV faciles à installer, la Fête des Légumes Primeurs anime le rayon de vos clients dans une période où les consommateurs sont à la recherche de Saveurs et de Fraîcheur !
• Le kit PLV contient : une page, 2 étiquettes, un présentoir - toutes inscrites à bulletin

FAITES GAGNER VOS CONSOMMATEURS
Un jeu concours - Gagnez une semaine Thalasso pour 2 personnes d'une valeur de 2 000 € - et 40 autres lots : traversées avec la Brittany Ferries, cours de cuisine, ustensiles de cuisine Prince de Bretagne. Modalités sur bulletin jeu, par QR Code ou sur notre page Facebook Prince de Bretagne.

GAIN POUR LES ENSEIGNES / CENTRALES D'ACHAT
Les 3 centrales d'achat qui feront participer un maximum de leurs points de vente (proportionnellement au nombre de magasins) et dont nous aurons un retour photographique seront la bénéficiaire de récompenses
• 1er prix: Visite de pays légumiers Prince de Bretagne pour 6-8 personnes
• 2ème prix: 10 Weeks end d'animation
• 3ème prix: 3 Weeks end d'animation

COMMENT PARTICIPER ?

- 1- PROPOSEZ dès maintenant les KITS PLV et l'opération de valorisation et mise en avant de la gamme des légumes Prince de Bretagne à vos points de vente.
- 2- REMONTEZ VOS COMMANDES de kits PLV avant le 15/06/2013 à l'adresse email: pr@prince-de-bretagne.com ou par mail à marthe.anton@prince-de-bretagne.com en précisant les clients destinataires, et les informations précises concernant le destinataire. Les kits seront envoyés directement aux clients.
- 3- ENVOYER les photos de leurs présentoirs à marthe.anton@prince-de-bretagne.com en précisant une destination (1000€ max de magasin, semaine).



Animation rayon



Défendons le goût du frais

Communication Professionnelle & Grand Public

Ouest France septembre
2013

PRINCE DE BRETAGNE VOUS PROPOSE UNE RECETTE

Salade niçoise aux Cocos de Paimpol



Préparation : 20 mn
Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes :

- 200 g de cocos de Paimpol écosés (soit 350 g de gousses)
- 4 artichauts petit violet
- 1 échalote traditionnelle
- Quelques feuilles de laitue
- 4 œufs
- Une boîte de sardines à l'huile
- Un bocal de haricots de mer
- Vinaigre de cidre, huile de colza

Préparation :

- 1 ■ Écossez les cocos de Paimpol, cuisez-les 30 mn dans une fois et demie leur volume d'eau.
- 2 ■ Épluchez les artichauts petits violets pour ne garder que le cœur. Coupez-les en deux ou en quatre, blanchissez-les 3 mn à l'eau bouillante salée.
- 3 ■ Préparez la vinaigrette, ajoutez-y l'échalote finement ciselée.
- 4 ■ Mélangez tous les ingrédients, arrosez de vinaigrette et servez.

On trouve le coco de Paimpol, haricot frais à écosser, de juillet à novembre et les artichauts petits violets de Bretagne de mai à novembre. Après avoir écosés les cocos de Paimpol, épluchés et blanchis à l'eau bouillante les artichaut, vous pouvez les congeler et en profiter toute l'année.

PRINCE de BRETAGNE
Défendons le goût du frais

www.prince-de-bretagne.com

+de 40 producteurs
+de 30 légumes bio
+de 12.000 tonnes

LEGUMES BIO
PRINCE de BRETAGNE

Cultivons ensemble la force de la terre

Défendons le goût du frais

1^{er} groupement français de producteurs de légumes bio

AB
PARTICIPATION BIOLOGIQUE

Campanha financiada com a ajuda de l'Unió Europea



FLD septembre
octobre



Défendons le goût du frais

Communication pro et grand public : les LETTRES INFO

PRINCE de BRETAGNE La lettre info Prince de Bretagne 12.02.2013
Défendons le goût du frais

QUI SOMMES-NOUS ? TÉLÉCHARGER LE CATALOGUE LA QUALITÉ ANIMER VOTRE RAYON

LA MÂCHE PRINCE DE BRETAGNE

Disponible en quantité pour le marché du frais

NOUVEAUTÉS SAISON D'HIVER 2012/2014

La barquette 150g
EAN 3 309 505 400 400
Plaque d'une fraquette perlée, fraîche et attrayante.

La boîte bois 1kg et ses complexes glaciés sont imprimés aux couleurs du marché pour une meilleure identification de l'origine.

Contact chef produit

Profitez de l'expédition de vos palettes de légumes bretons pour les compléter avec de la mâche !

La mâche Prince de Bretagne, de « type nantaise », est cultivée 12 mois sur 12 sur la côte nord du Finistère. Les producteurs, au départ orientés vers le 4e gamme, se sont organisés pour mettre à disposition de vos clients leur savoir-faire et ainsi proposer la mâche pour le marché du frais.

La majeure partie de la mâche Prince de Bretagne est cultivée en plein champ. Une culture sous-abris permet de compléter les apports et de vous proposer une mâche de qualité, de manière régulière et conséquente.

Les apports disponibles sont de 3 tonnes par semaine (sauf accident climatique), avec cependant de fortes disponibilités actuellement compte tenu du temps doux et de l'avance des cultures.

L'assortiment de la semaine
Paine saison : Quelques disponibilités :

Pour les pro et la presse,
chaque semaine, l'actualité
de la production

LES RECETTES LES VIDÉOS LES IDÉES LÉGUMES LA PAGE FACEBOOK

PRINCE de BRETAGNE
Défendons le goût du frais

LA LETTRE HEBDO - JEUDI 26 SEPTEMBRE 2013

L'IDÉE LÉGUMES DE LA SEMAINE

Pâtes aux brocolis

Faites-en un principe intangible : des pâtes, oui, mais jamais sans légumes ! En ce moment, avec le brocoli, c'est très facile.

- Détaillez un brocoli Prince de Bretagne en petites fleurettes.
- Cuisez vos pâtes comme d'habitude.
- Cinq à dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez vos fleurettes de brocoli, qui cuiront ainsi avec les pâtes.
- Égouttez et servez.

Une noix de beurre ou une cuillère d'huile d'olive, et voilà un plat presque complet et riche en vitamines !

AU MARCHÉ CETTE SEMAINE

Les artichauts sont toujours de saison

- Les gros artichauts, carus et castel.
- L'artichaut petit violet.

SUR LE BLOG

cuisinons-les-légumes.com

Cette semaine, les moules de bouchot !

- » Recette de blogs : les recettes classiques ou originales des blogueuses.
- » Recettes : moules aux coques de Paimpol, moules au fenouil et artichaut petit violet.

Pour les consommateurs chaque
semaine une idée recette avec un
produit de saison



Défendons le goût du frais



Exemples de produits : des problématiques différentes

Chou-fleur : légume international

Tomate : le légume le plus consommé

Artichaut : fleuron du terroir Breton

Chou Fleur : une offre simple et segmentée

3 CALIBRES

GROS (6 pièces/colis)

MOYEN (8 pièces/colis)

PETIT (11 pièces/colis)

4 présentations



Une grande famille



Défendons le goût du frais



Quelques repères



Production : 140 millions de têtes
dont 100 millions entre octobre et avril (production hivernale
correspondant à la période d'exportation)

Exportation : **65%** de la production

Consommation Française

- 50 % de ménages consommateurs
- 2 têtes achetées/an (5 kg)
- 3,8 achats par an

Regain de la consommation parmi les ménages
jeunes/familles avec enfants



Défendons le goût du frais



Spécifique CF en perspective

- Développement de conditionnement

Un chou plus effeuillé : 7 têtes par colis

Amélioration qualité : moins de démarque

+ 16 % de produit par colis : économie logistique

= ↗ **Rentabilité rayon**



Défendons le goût du frais



Une offre diversifiée

3 GAMMES
une diversité de présentations

Incontournables



Découverte



Petits fruits



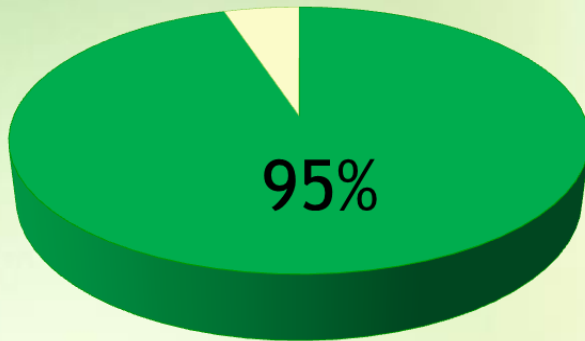
Défendons le goût du frais



1^{er} légume acheté et consommé

- 26 millions de ménages en France

Ménages acheteurs



- Ménage acheteur :
 - **15,4 kg / an**
 - de mai à août : 1,5 à 2,3 kg/mois
 - 17 actes d'achats de **900 g**

- **Prince de Bretagne = 80 000 T** = 5,2 millions de ménages consommateurs soit 20 % des ménages français



Défendons le goût du frais



Perspective tomate



- S'adapter aux divers profils de consommateurs
 - ➔ Développer la segmentation
 - ➔ Meilleure satisfaction des consommateurs : goût, usage...
- Améliorer leur connaissance des produits
 - ➔ Diversification des usages
 - ➔ Notoriété



Noire de Crimée
 Cette tomate est une variété de la Haute-Normandie. Elle est particulièrement appréciée pour son goût sucré et sa chair ferme. Elle est idéale pour les salades et les plats cuisinés.

Noire ronde
 Cette tomate est une variété de la Haute-Normandie. Elle est particulièrement appréciée pour son goût sucré et sa chair ferme. Elle est idéale pour les salades et les plats cuisinés.

Green Zebra
 Cette tomate est une variété de la Haute-Normandie. Elle est particulièrement appréciée pour son goût sucré et sa chair ferme. Elle est idéale pour les salades et les plats cuisinés.

La recette de Jean Imbert
 Ingrédients : tomates, huile d'olive, sel, poivre, ail, persil, basilic, vinaigre de cidre.

Les Saveurs d'Antan
 Découvrez les tomates qui défendent le goût du frais. Les tomates d'Antan sont une variété de tomates anciennes, elles ont un goût sucré et une chair ferme.



Défendons le goût du frais



L'offre Prince de Bretagne

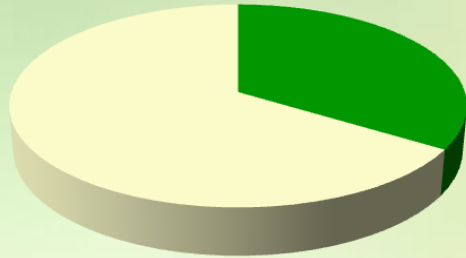
- 46 000 tonnes produites de mai à novembre
- Le Camus
 - Le goût de l'authentique
 - Tête d'un poids moyen de 500 grammes
- Le Castel
 - Une texture appréciée, un fond très généreux
 - Tête d'un poids moyen de 600 grammes
- Le Petit Violet
 - Vendu à la tête ou en bouquet



Défendons le goût du frais



Consommation *quelques repères*



34 % de ménages acheteurs
(8,9 millions)

3 têtes/an (2 kilos)

- **Prince de Bretagne** = 46 000 t
= 23 millions de ménages
 - **production = 2,6 fois la conso Française**
 - **Un achat d'impulsion:** importance des mises en avant, de l'information



Défendons le goût du frais

Perspectives artichaut...

... pour booster les ventes

- La vente en box pour les mises en avant
 - 14 colis
 - Economie de temps en magasin
- Le Petit Violet en UVC avec info consommation sur sachet
- Un gros nouveau très bientôt ...



Défendons le goût du frais

La communication grand public : le choix de la voile



Permet aussi du relationnel client



Défendons le goût du frais

Mise à l'eau en 2009
50 pieds (15,24) 4 T
**Vainqueur Route
du Rhum 2010**
(M50) tour de Belle
île, SNSM, île de
Wight (2011) *vendu
en 2012.*





Mise à l'eau en 2012
Plus de **43 nœuds**
24 m de long
18 m de large
30 m de haut
7,3 T

OBJECTIF RHUM
2014

EN 2014, DE
NOMBREUSES
OPERATIONS EN
MAGASIN SERONT
SUR LE THEME DE
LA VOILE