



La cuisine du Languedoc Roussillon à Fruitlogistica

I – PRESENTATION ET DESCRIPTION DE L'ACTION :

1- Ses objectifs



Fruitlogistica est aujourd'hui le seul salon international exclusivement destiné à la filière fruits et légumes. Plus de plus de 35 000 visiteurs professionnels (+23%/2005) de 112 nationalités (+22%/2005) ont été recensés en 2006. Il confirme son statut de rendez-vous incontournable et de plaque tournante pour le commerce international de la filière.

En effet, malgré les atouts incontestés des fruits et légumes pour une alimentation équilibrée, la consommation en Europe stagne, voire régresse.

Pour renverser cette tendance, tous les acteurs de la filière doivent être des ambassadeurs engagés individuellement et collectivement pour une modification des habitudes alimentaires et une augmentation de la consommation de nos produits.

2- Les cibles visées

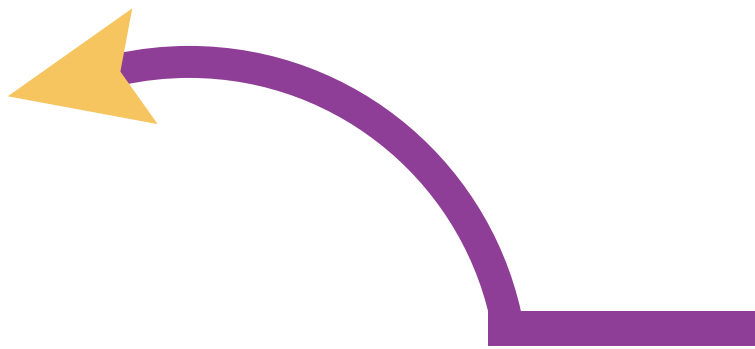
Presse spécialisée et acheteurs régionaux.

3- Les territoires concernés

La distribution européenne.

4- La période choisie

8, 9, 10 février 2007.



5- Les produits concernés

Les fruits et légumes de la région.

6- Le budget alloué et la composition des ressources

Le budget prévisionnel est d'environ 15 000 €.

II – LA MISE EN OEUVRE DE L'ACTION

1- Les messages mis en avant

Les fruits et légumes au cœur de l'innovation alimentaire : diversité des goûts et des couleurs, mariage des saveurs.

L'objectif qui leur a été fixé :

- proposer un buffet chaque jour aux couleurs et spécificités culinaires du Languedoc Roussillon
- mettre à disposition sur ces buffets environ 150 repas
- valoriser les régions

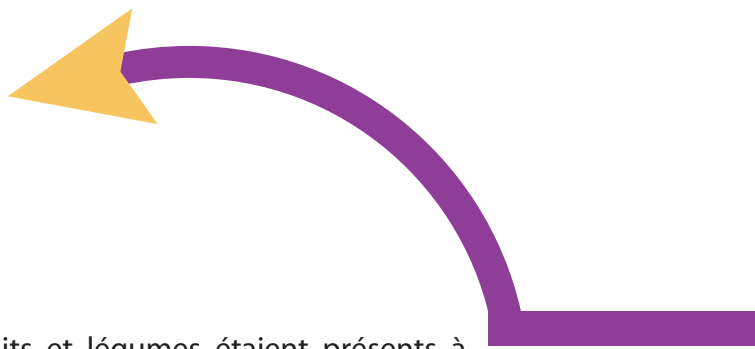


2- L'information et la communication préalable

Les partenaires impliqués et rôle assuré par chacun :

- le Conseil Régional du Languedoc Roussillon comme partenaire financier
- le Comité économique du Bassin Rhône Méditerranée comme porteur du projet
- le lycée Jules Ferry à Montpellier

Nous avons, dans un esprit de transmission des savoirs faire de nos producteurs, pris contact avec le lycée hôtelier Jules Ferry pour qu'ils assurent, au travers d'une expérience réelle pour les élèves, la préparation et la mise en place de ses buffets.



3- Le plan Media

Tous les journaux spécialisés en fruits et légumes étaient présents à Fruitlogistica et ont été sollicités pour relater cet événement dans leurs colonnes.

4- Les moyens promotionnels

BRM organise un espace de 422 m² pour 30 entreprises adhérentes, lors de ce Fruitlogistica à Berlin.

Sous forme d'un buffet avec des plats chauds et froids, les personnes présentes ont pu apprécier des recettes mises au point par les élèves du lycée hôtelier avec l'aide de leur professeur de cuisine et du chef des travaux hôtellerie – restauration - alimentation.

Une équipe de 6 élèves (futurs restaurateurs) a eu ainsi la possibilité de se rendre à Berlin avec nous afin de finaliser le projet et de vivre avec les professionnels un vrai temps de la vie d'entreprises de la filière Fruits et Légumes.

5- Les évènements

Chaque jours du salon, à partir de 13 heures, un buffet a été monté dans le stand du BRM.





III – ANALYSE DES FACTEURS CLES DE SUCCES

La mise en œuvre de cette action a permis aux jeunes de l'école hôtelière, à leurs professeurs, aux responsables professionnels de la production du BRM ainsi qu'aux partenaires commerciaux, des rencontres et échanges directs très positifs.

Une plus grande implication des lycées hôteliers, dans le cadre d'une stratégie de communication définie par les professionnels de la filière, nous semble porteuse d'un message positif pour les fruits et légumes.

IV – CONTACTS UTILES

CEAFL BRM

Bâtiment U - MIN
84000 AVIGNON
Tél : +334 90 88 73 73
Fax : +334 90 88 73 74
contact@brmfl.com
<http://www.brmfl.com/>

Lycée Jules Ferry

270 Avenue de la Colline
CS 70013
34077 Montpellier Cedex3
Tel. : 04.67.10.74.12
Fax. : 04.67.10.74.00
daniel.cancel@ac-montpellier.fr