



# Prince de Bretagne

## *Une filière organisée*

Comment Prince de Bretagne  
valorise la diversité de ses  
légumes



Défendons le goût du frais



# 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 OPERATION 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, Médailles 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 recevront la possibilité de remporter :  
• 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 : prince@prince-de-bretagne.com ou par mail à mail@prince-de-bretagne.com en précisant les clients destinataires, et les informations précises concernant le rayon. Les kits seront envoyés directement aux clients.
- 3- ENVOYER les photos de leurs présentoirs à : email@prince-de-bretagne.com avec le 0647331111 en précisant une destination (0647331111.com) et le magasin, adresse.



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](http://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<sup>er</sup> groupement français de producteurs de légumes bio

AB  
PARTICIPATION BIOLOGIQUE

Campanha financiada com a ajuda de l'Union 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 sucrée, fraîche et attrayante.

**Le colis 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

**SUR LE BLOG cuisinons-les-legumes.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



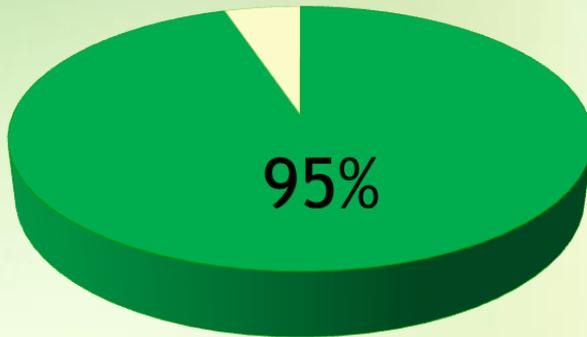
Défendons le goût du frais



# 1<sup>er</sup> 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 ont fait la renommée de la Bretagne. Elles sont cultivées dans les meilleures conditions et ont un goût unique.

**PRINCE de BRETAGNE**  
 Défendons le goût du frais

**RECOMMANDÉ PAR JEAN IMBERT**

**QR Code**



Défendons le goût du frais



# L'offre Prince de Bretagne

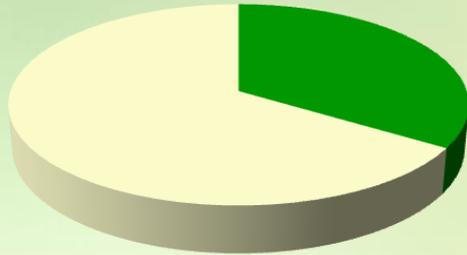
- 46 000 tonnes produites de mai à novembre
- Le Camus
  - Le goût de l'authentique
  - Tête d'un poids moyen de 500 grammes
- Le Castel
  - Une texture appréciée, un fond très généreux
  - Tête d'un poids moyen de 600 grammes
- Le Petit Violet
  - Vendu à la tête ou en bouquet



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