

Chou et choucroute,
L'innovation au service de la tradition,
lundi 20 avril 2015

VERS UNE VALORISATION DU PRODUIT CHOUCROUTE AUPRÈS DU CONSOMMATEUR



Réflexion
portée
davantage sur
LS en marque
propre

ETAT DES LIEUX

Produit
Consommation
Packaging/
linéaire

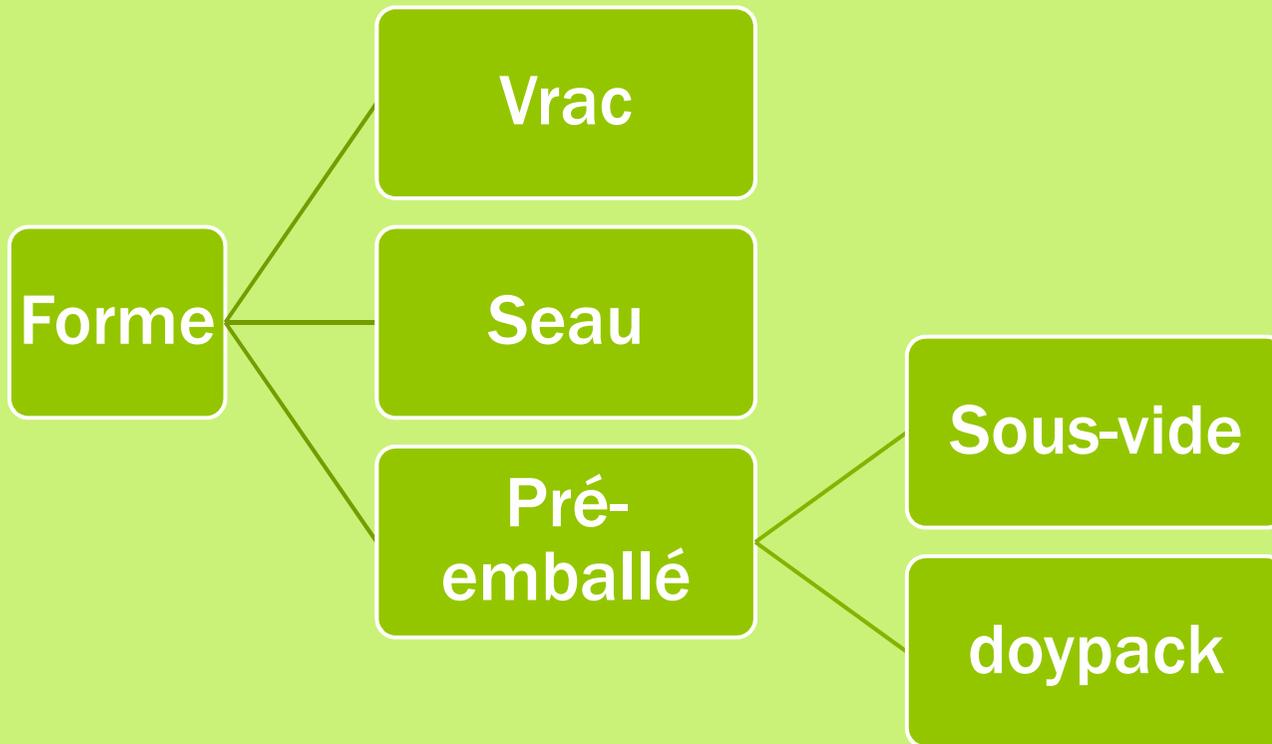
LE PRODUIT CHOUROUTE

Image de marque de
l'Alsace

Évaluée de manière très
positive

Au même titre que le vin,
la gastronomie, la cigogne

L'OFFRE SUR LE MARCHÉ



ETUDE DE LA CONSOMMATION DE CHOUROUTE

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

5

UN PRODUIT LARGEMENT CONSOMMÉ

- Sans limitation d'âge

- Restriction :

- Goût
- Religion

MAIS UNE CONSOMMATION LIMITÉE

À une occasion de consommation

- Garnie

À un contexte de consommation

- Moments festifs et conviviaux
- Période automnale/hivernale

UNE CONSOMMATION PAR ACCOMPAGNEMENT

**Limitée
aujourd'hui**

DES COMPORTEMENTS ENCOURAGEANTS

Une consommation
« accompagnement » moins
saisonnière

Une envie de découvrir le produit
autrement

ETUDE DES EMBALLAGES/ PACKAGING

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

10

UNE APPRÉCIATION VISUELLE MITIGÉE

■ La vue du produit

- « c'est rassurant de voir le produit » versus « pas incitatif de le voir »
- Doypack très mitigé : davantage apprécié
 - quand la consommation comme accompagnement est peu répandue
 - chez les jeunes



Lundi 20 avril 2015

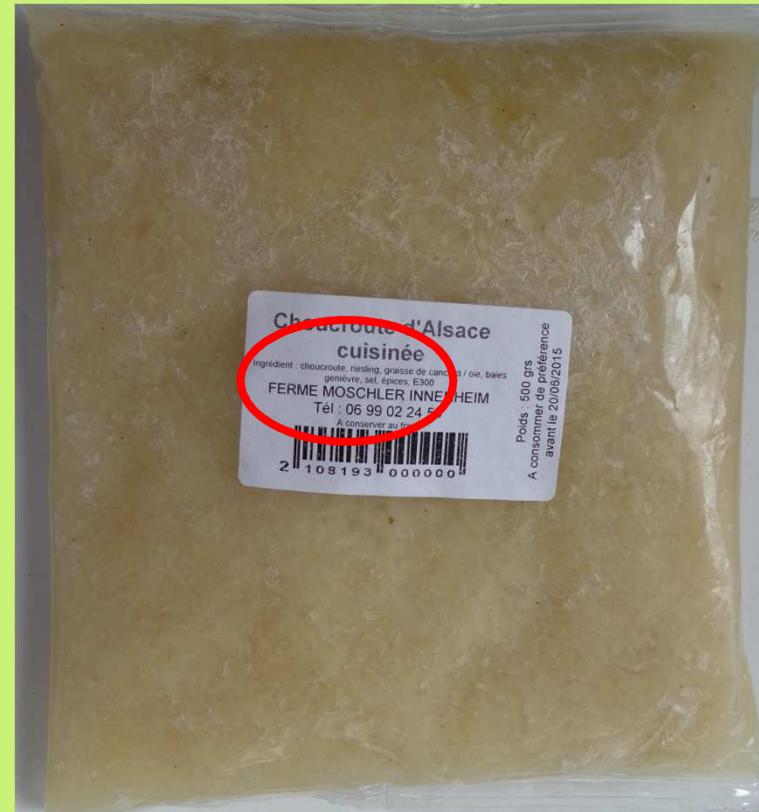


Emilie Geiskopf

11

UNE LECTURE DES INFORMATIONS RASSURANTES

- La provenance géographique
- Les conditions de production
- Le producteur



ETUDE EN PDV

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

13

UN PRODUIT PEU VISIBLE EN PDV

- **En vrac,**
 - Achat réfléchi
 - la marque n'est pas toujours identifiable
- **En LS, généralement une référence**
- **Matériau et forme d'emballage impactent sur la visibilité**
 - Seau/parquette/ doypack versus sous-vide

PISTES DE RÉFLEXION

Packaging
Communication

LES AXES DE DÉVELOPPEMENT

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

16

QUELS AXES?



Communication

**Disponibilité
Exposition**

**Attractivité du
produit**

UNE BASE COMMUNICATION EXISTANTE

La Choucroute d'Alsace comme vous ne l'avez jamais goûtée



Folle
CHOUCROUTE
d'Alsace

DU 17 AU 25 JANVIER 2015

Pendant 9 jours, les Chefs Cuisiniers Restaurateurs d'Alsace et les Maîtres Restaurateurs d'Alsace vous font découvrir leurs recettes et créations culinaires autour de la Choucroute d'Alsace.

En savoir plus sur la Choucroute d'Alsace, retrouver la liste de tous les restaurateurs et choucroutiers partenaires,
JOUER ET GAGNER 5 REPAS GASTRONOMIQUES :
(POUR 2 PERSONNES)

> Tout de suite sur votre mobile ou votre tablette : 

> Plus tard sur votre ordinateur : www.folle-choucroute-alsace.fr



INTERPROFESSION FRUITS ET LÉGUMES D'ALSACE



ACCUEIL | QUI SOMMES NOUS ? | SAVEURS DE SAISONS ET RECETTES | INVITEZ-VOUS CHEZ LE PRODUCTEUR | NOUS CONTACTER

LES RECETTES CONTENANT : CHOU CHOUCROUTE

Choucroute confite et son escalope de foie	VOIR LA RECETTE
Croustillant de porc en Choucroute	VOIR LA RECETTE
Choucroute de coquillages	VOIR LA RECETTE
Choucroute à la mostarda et au munster	VOIR LA RECETTE
Nems à la Choucroute	VOIR LA RECETTE
Sauté de volaille et Choucroute façon wok	VOIR LA RECETTE
Salade de choucroute et poire, effiloché d'aile de	VOIR LA RECETTE
Tournedos de Cabillaud crôte de noisette choucrout	VOIR LA RECETTE
Brochettes de poisson blanc aux poires avec un cou	VOIR LA RECETTE
Filet de sandre poêlé sauce au riesling et raifort	VOIR LA RECETTE

[RETOUR](#)

ESPACE PROFESSIONNEL

Utilisateur
Mot de passe

[SE CONNECTER](#)

AUTRES LIENS

[Diététique et santé](#)

[Où les acheter ?](#)

[Côté recette](#)

[Médiathèque](#)

[Notre engagement qualité](#)

[Fraises en Alsace](#)

[J'aime](#) [Partager](#) 2 006 personnes aiment ça
Inscription pour voir ce que vos amis aiment.



lachoucrouteadesidees.com

[Accueil](#) |
 [Production](#) |
 [Recettes](#) |
 [Nutrition](#) |
 [A savoir](#) |
 [Espace Pro](#)



La recette du mois

Choucroute en barigoule et gambas

Recette proposée par IFCC

[Découvrir](#)

Idées recettes

- Idées légères
- Idées quotidiennes
- Idées festives

[Postez vos recettes](#)

Production



Une histoire de chou... [Lire](#)

Nutrition



Soyez chou de santé ! [Lire](#)

A savoir



Choutrucs [Lire](#)

Vocabulaire du chef [Lire](#)

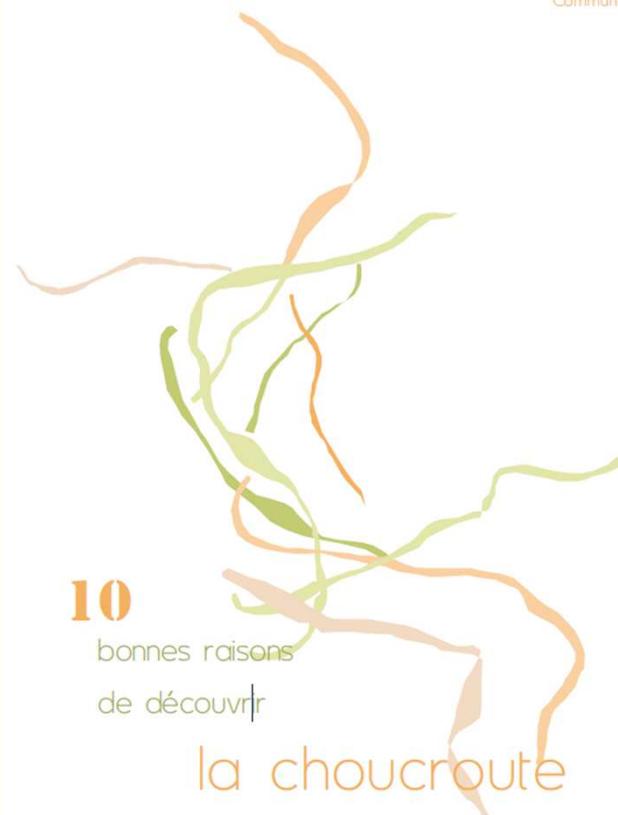


© 2015 La choucroute a des idées | [Contact](#) | [Mentions légales](#) | [Presse](#)

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

Communiqué presse
2009



10
bonnes raisons
de découvrir
la choucroute

Service de presse : MSCA Communication
Dominique Goupillon - Tél 01 42 79 92 18
dominique.goupillon@mscacomunication.com
pour l'Interprofession Française
du Chou et de la Choucroute

Google idee recette choucroute

Web Images Vidéos Actualités Shopping Plus Outils de recherche

Environ 494 000 résultats (0,58 secondes)

Recettes de choucroute - Les recettes les mieux notées - 750g
www.750g.com/recettes_choucroute.htm
 ... recettes d'internautes. Retrouvez les recettes de choucroute notées et commentées ! ... Recevez nos idées recettes et conseils. OK. RECETTES · VIDEOS ...

Choucroute : Recette de Choucroute - Marmiton
www.marmiton.org · Recettes
 ★★★★★ Note : 5 - 25 avis - 3 h 20 min
 Ingrédients (pour 5 personnes) : - 1,2 kg de choucroute nature (crue) à peser mais je te conseille d'essayer la choucroute bolognaise, recette de famille, ...

Choucroute facile (rapide) - Une recette CuisineAZ
www.cuisineaz.com · Plats · Choucroutes
 ★★★★★ Note : 3,5 - 7 votes - 55 min
 Choucroute facile, une recette CuisineAZ.com – Ingrédients :1.5 kg de choucroute cuite,8 saucisses de Strasbourg (ou de Francfort),2 saucisses de Lyon,1/2 ...

La choucroute a des idées
www.lachoucrouteadesidees.com/
 Choucroute en barigoule et gambas · La recette du mois · Choucroute en barigoule et gambas. Recette proposée par IFCC. Idées recettes. Idées légères · Idées ...

Recette Choucroute alsacienne - La cuisine familiale : Un ...

DU MARDI 17 AU SAMEDI 21 FEVRIER 2015

HYPER U SUPER U

SPÉCIAL Choucroute

Le kg **5,95** €

POITRINE DE PORC FUMÉE CRUE AVEC OS
 La pièce de 2 kg environ
 Transformé en FRANCE
 préparé à partir de viande de porc importée des pays de l'U.E.

Le kg **0,99** €

Meyer Wagner Transformé en FRANCE
 préparé à partir de viande de porc importée des pays de l'U.E.

U LE COMMERCE QUI PROFITE À TOUS

magasins U.com

A AMELIORER

Le chou fermenté autrement (2) : que faire avec de la choucroute cuite ? – Choucroute

par Anaïk (blog "Le confit, c'est pas gras") La choucroute c'est fun, la preuve...

A l'achat : on trouve le plus souvent de la choucroute cuite nature dans les rayons traiteurs et épicerie des grandes et moyennes surfaces, chez la plupart des bouchers-charcutiers et dans les points de vente traditionnels.

▲ **En accompagnement**, elle peut chaperonner n'importe quelle viande : volaille ([poulet](#), pintade [aux lardons](#), [au cidre](#) ou bien [aux raisins](#)), porc ([filet mignon à la choucroute](#), [choucroute au porc à l'asiatique](#)), viande rouge grillée, gibier (par exemple faisan)... Elle est également excellente avec du poisson ([papillotes de cabillaud à la choucroute](#), [papillotes à la perche et à la truite fumée](#), [gratin de poissons à la choucroute](#)).



▲ **Dans un sandwich** : comme dans sa version crue, la choucroute cuite enrichit agréablement les sandwiches. Vous pouvez en agrémenter des charcuteries alsaciennes bien entendu, mais aussi n'importe quelle viande froide, du bacon, des tranches de volaille ou encore de la saucisse grillée comme dans le "[panini con krauti](#)" de Gracianne (Un dimanche à la campagne). Ajoutez selon votre goût des cornichons, de la moutarde forte ou douce, de la mayonnaise, de la vinaigrette, des herbes fraîches...

▲ **En omelette** : battez des œufs, incorporez-y de la choucroute cuite, assaisonnez (épices et éventuellement

marmiton 94 243 recettes
Cuisiner, partager, se régaler !

Recettes Tendances
Accueil Produits et plats

FORTÉ
LABOR

À DEUX, ON F

LI

>> Accueil = Tendances = Tendi

Le chou ferm choucroute c

par Anaïk (blog "Le confit
A l'achat : on trouve le p
des grandes et moyenne
traditionnels.

▲ En accompagnement
[lardons](#), [au cidre](#) ou bien
viande rouge grillée, gibie
[de cabillaud à la choucroute](#)

▲ Dans un sandwich :
sandwichs. Vous pouvez
quelle viande froide, du b
"[panini con krauti](#)" de Gra
la moutarde forte ou douc

▲ En omelette : battez c
éventuellement herbes fr

▲ En tarte salée : versiq
appareil à quiche classiq
[et aux pommes](#) ; version

▲ En cake avec du [sauc](#)

FAIRE CONNAITRE LA CHOUCROUTE COMME LEGUME D'ACCOMPAGNEMENT

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

22

FAIRE SAVOIR

En amont du PdV

- La faire rechercher :
 - Media : insertion tracts régionaux
 - Internet : blog cuisine (mots clés)
- Suppose une communication collective

Sur le PdV

- La rendre visible :
 - Animation
 - PLV/stop rayon
- Généralement une marque référencée en PdV



Vitaminez votre assiette !

ASPERGES d'Alsace

Fraîcheur et saveur



Bons plans, cadeaux et recettes sur
www.asperges.alsace



DONNER ENVIE

Lundi 20 avril 2015

Emilie Geiskopf

Focus sur
le
packaging

25

ATTENTES INFORMATIONS PACKAGING

1

- La provenance géographique

2

- Les idées recettes

Autres

- Modes de production/producteur
- Conseils de préparation
- Composition : les « sans » et les « avec »