

La viande chevaline à la conquête de la presse

Depuis 4 ans, l'interprofession Interbev Equins, sous la présidence de Monsieur Michel Beaubois a financé une campagne promotionnelle annuelle sur lieu de vente. Cela a porté ses fruits : en 2007, la consommation de viande chevaline en France a progressé de 3 %, soit le meilleur résultat du secteur carné pour la seconde année consécutive (source : TNS Worldpanel/SECODIP) ! C'est la première fois que la prise en main de cette filière par ses professionnels arrive à un tel résultat depuis les années 1990.

Forte de ces succès, l'Interprofession continue sur sa lancée en termes de communication. Cependant, il est maintenant temps de toucher un plus large public. Pour faire face à ce nouveau défi, l'Interprofession a opté pour une technique de communication innovante dans le secteur carné : expliquer directement aux journalistes les atouts de notre produit, afin qu'ils en témoignent auprès du grand public. Leur objectivité sera garante de la véridicité de nos arguments.

En pratique, en quoi cela consiste ?

L'Interprofession de la viande chevaline organise, ce mois-ci, trois événements destinés à changer le regard des prescripteurs d'opinion que sont les journalistes sur notre produit.

Il est légitime de manger du cheval

Devant la presse, Michel Beaubois donnera la parole, sous le haut-patronage du CIV (Centre d'Information des Viandes), à nombreux experts : sociologue (CNRS), représentant des Haras nationaux, responsable d'une association de défense animale (OABA) et vétérinaire. Ce débat public permettra de remettre en perspective la consommation de viande chevaline d'un point de vue sociologique, économique et culturel. En démantelant les derniers tabous qui peuvent demeurer chez certains, nous donnerons les clés aux journalistes pour qu'ils soient acteurs d'un débat serein sur la viande chevaline.

La viande chevaline est un fleuron de la gastronomie française

L'interprofession invite les critiques culinaires et gastronomes de la presse spécialisée à un repas gourmet à base de viande chevaline, concocté par un grand chef de renommée internationale, dans un lieu d'exception gardé confidentiel pour le moment. Par la haute qualité des plats proposés, nous rappellerons que la viande chevaline est un produit

savoureux et original, fleuron de la gastronomie française.

Il s'agit de donner envie aux grands cuisiniers français et aux spécialistes de la restauration hors domicile de proposer ce produit.

La viande chevaline est un produit qui a toujours eu sa place dans les foyers

Le 24 septembre, le marché du Cours de Vincennes à Paris sera le lieu d'une action de communication auprès du grand public.

Il s'agit de faire découvrir ou redécouvrir ce produit, et, ainsi, de démontrer à la presse que les Français apprécient la viande chevaline : on oublie trop souvent qu'un foyer français sur cinq en a acheté en 2007 (source : TNS Worldpanel/SECODIP). Des animations, avec jeu-concours et dégustations rendront cet événement festif. Réveillons et éduquons les papilles !

Ainsi, en septembre, la viande chevaline réduit sa publicité sur lieu de vente pour séduire la presse généraliste et spécialisée. Nous évaluerons nos résultats en nombre d'articles publiés, et donc en nombre de lecteurs touchés !

En cas de succès, cette orientation sera maintenue jusqu'en 2010.

Et si le cœur vous en dit, pourquoi n'iriez-vous pas jeter un coup d'œil au travail de l'Interprofession et rencontrer le grand public, le 24 septembre, à Paris ? Contactez la FBHF !



NOUVEAU MAIL
opb77@aliceadsl.fr

Vous êtes boucher chevalin et/ou souhaitez proposer de la viande chevaline en boucherie ?

La FBHF (Fédération de la Boucherie Hippophagique de France) vous répond !
FBHF - 13 rue des Fossés - 77000 Melun - Email : opb77@aliceadsl.fr
Tél : 01 64 37 03 75. Fax : 01 64 87 04 27