

# LA MÂCHE



Communiqué de presse  
25 octobre 2007

## **Campagne 2007** **LA SAISON MÂCHE EST LANCÉE** **AVEC UN GRAND RETOUR A LA TÉLÉ**

La saison Mâche 2007/2008 est lancée, les semis et les premières récoltes de l'automne ont lieu dans un froid matinal et sous un soleil propices à la qualité de la mâche. « Miss Mâche » s'en félicite : l'icône des producteurs reparaît dans une grande campagne de communication télévisuelle, à partir du 24 octobre.

Pour l'instant, le marché de la mâche, comme celui du légume en général, est peu dynamique mais le froid arrivant sur la France depuis quelques jours permet d'être optimiste, dans la région nantaise, sur les intentions de consommation.

Entre les bords de Loire et le sud de Nantes, c'est sur 6 500 hectares que 32 000 tonnes de mâche seront produites, soit une progression de 2,3 % par rapport à l'an dernier. Cela représente 85 % de la production française.

75 % des tonnages arrivent sur les marchés entre le 15 octobre et le 15 mai, en trois temps pour trois types de consommation différents :

- Au début de l'automne. La mâche de La Toussaint se fait à 4 mains, avec les enfants et selon l'inspiration qu'elle provoque au quotidien.
- En fin d'année. La mâche accompagne avec délicatesse les mets les plus fins, sur les tables de Fêtes.
- Au début du printemps. La mâche allège les plats et redonne le peps du renouveau annuel.

Ces quelques chiffres font de la région nantaise le premier producteur européen de mâche qui, pour chaque campagne, devient également un bassin d'emplois avec près de 4 100 emplois saisonniers et 3 100 emplois à temps plein.

CEAFL DU BASSIN VAL DE LOIRE

SERVICE D'INFORMATION CANETTI CONSEIL

Pascal Poiron  
MIN - 12 avenue Joxé - 49000 Angers  
Tél.: 02 41 96 16 61 - Fax : 02 40 14 00 24  
Email : [ppoiron@valdeloire-fel.org](mailto:ppoiron@valdeloire-fel.org)

Catherine Dubois et Géraldine Clatot  
19, rue de la Cerisaie - 92150 Suresnes  
Tél.: 01 42 04 21 00 - Fax : 01 42 04 21 21  
Email : [info@canetti.com](mailto:info@canetti.com)

Les 350 maraîchers, réunis en 6 organisations de producteurs, répartissent les volumes :

- 45 % sont destinés à l'exportation
- 55 % sont distribués sur l'ensemble du marché français, soit :
  - 70 millions de barquettes.
  - 85 millions de sachets de 125 g. Les sachets de mâche sont prêts à consommer et proposés au rayon frais des supermarchés, avec une date limite de consommation (DLC). La mâche est soumise, en permanence, à des contrôles microbiologiques et ne contient ni additifs, ni conservateurs, conformément à la législation. De plus, sa chaîne du froid est garantie sans interruption.

## Quelle communication pour 2007-2008 ?

### LA NOUVELLE CAMPAGNE PUB D'ALTERNATIVES :



Afin de séduire de nouveaux consommateurs, en particulier les jeunes, et inscrire la mâche dans les habitudes alimentaires, la nouvelle campagne s'illustre par le retour de Miss Mâche (*photo*) qui revendique les multiples bénéfices de cette salade :

- Son goût unique, très doux.
- Ses bienfaits pour la santé : la mâche est « naturellement riche en oméga 3 ».
- Sa praticité : prélevée, dessablée, emballée en barquette, elle ne nécessite qu'un rapide passage sous l'eau.

Du 24 octobre au 25 novembre 2007



#### Le dispositif TV

200 spots, diffusés sur TF1 en exclusivité hertzienne (95 %), puis sur RTL9 et Téva (du mercredi 8 au dimanche 19 novembre).

#### La presse professionnelle

En amorce de cette vague TV, la Mâche se découvre également en presse professionnelle dans Linéaires, LSA et Points de vente (soit en tout plus de 80 000 exemplaires) et en affichage dans les points de vente. Conjointement, un argumentaire de communication est adressé à plus de 3 600 acheteurs Fruits & Légumes et chefs de rayons d'hypermarchés et de supermarchés.

### LE NOUVEAU SITE INTERNET [www.mache-nantaise.fr](http://www.mache-nantaise.fr)

C'est Miss Mâche, la nouvelle égérie des producteurs de mâche qui invite les internautes à naviguer dans l'univers de ses petits bouquets.

De sa production à sa dégustation, ce site regorge d'idées gourmandes et d'informations pratiques sur la culture et la récolte de la mâche, ses qualités diététiques et nutritionnelles, les signes de reconnaissance de qualité de la mâche, des recettes gourmandes à réaliser autour de la mâche.

## LA CAMPAGNE D'INFORMATION

**Avec la mâche... un bouquet de bonnes infos !**

La campagne d'information 2007/2008 a été imaginée par l'Agence Canetti Conseil qui assurera le contact avec l'ensemble des médias (presse, radios, TV et Internet).

### → Une étude TNS SOFRES

Parce que la Mâche, salade préférée des enfants, est pratique à préparer, Canetti Conseil a confié à TNS SOFRES une étude pour en savoir plus sur "**COMMENT LES FRANÇAIS FONT LA CUISINE AVEC LEURS ENFANTS**". Il ressort que **54 %** des parents interrogés associent leurs enfants à la cuisine (**60 %** pour les Papas !). **60 %** des enfants font des gâteaux avec leurs Mamans mais **53 %** participent aux préparations salées, salades et plats. **61 %** des parents, jugent que cette démarche fait partie de l'éducation à transmettre et **45 %** y voient un vecteur d'autonomie. En revanche, les parents sont encore trop peu nombreux (**moins de 4 sur 10**) à estimer que la cuisine avec les enfants est un gage de santé pour leur avenir. Enfin, près de 9 Français sur 10 font les courses avec leurs enfants.

### → Le Booklet avec FAMILI



Dans le numéro de décembre du leader de la presse familiale, un Booklet de 8 pages réalisé en partenariat par Famili et Canetti Conseil donnera aux parents et à leurs enfants des idées, des conseils et des recettes pour cuisiner à 4 mains avec la mâche.

Toutes les recettes ont été conçues quelque soit l'âge des enfants.

Ce livret a reçu le soutien de l'Association Française des Pédiatres ambulatoires.

### → La Newsletter Mâche



Fin octobre, une Newsletter est destinée aux journalistes des médias grand public (presse, radios et TV) avec des informations amusantes, éducatives et ludiques pour cuisiner la mâche avec ses enfants... quelque soit leur âge.

CEAFL DU BASSIN VAL DE LOIRE SERVICE D'INFORMATION CANETTI CONSEIL

Pascal Poiron  
MIN - 12 avenue Joxé - 49000 Angers  
Tél.: 02 41 96 16 61 - Fax : 02 40 14 00 24  
Email : [ppoiron@valdeloire-fel.org](mailto:ppoiron@valdeloire-fel.org)

Catherine Dubois et Géraldine Clatot  
19, rue de la Cerisaie - 92150 Suresnes  
Tél.: 01 42 04 21 00 - Fax : 01 42 04 21 21  
Email : [info@canetti.com](mailto:info@canetti.com)