

# Blonde d'Aquitaine: European Beef Excellence



**Programme multi**

1144UE France-Italie

**2 projets successifs :**

2020-2023 / 2023-2026

BLONDE D'AQUITAINE  
VIANDE EUROPEENNE D'EXCELLENCE

*Naturellement Tendre*

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Cofinancé par l'Union européenne  
THE EUROPEAN UNION SUPPORTS CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY AGRICULTURAL PRODUCTS.

www.blonde-aquitaine.com

# Le consortium



## **France Blonde d'Aquitaine Sélection :**

- Organisme de sélection agréé
- Association loi 1901
- Petite structure (<10 salariés)

• Agen

VALTÈNESI

## **Agence d'exécution :**

**LCI Bergamo**

Bergamo

## **Agence d'évaluation :**

**Nomisma Verona**

Verona

• Carmagnola

## **Aspro Carne Piemonte :**

- Coopérative agricole
- Chef de file
- Petite structure (<10 salariés)



PROVENCE

ITALIE

FRANCE



# Le programme 2023-2026

## Budget

Sur 3 ans  
1,6 M €

(Globalement  
moitié France /  
moitié Italie )

Dont 1,28 M €  
de subventions

## Marchés ciblés

- France
- Italie

## Objectifs du projet

- Développer la notoriété de la viande Blonde d'Aquitaine
- Informer et faire reconnaître sa spécificité

## Cibles

- Consommateurs
- Prescripteurs
- Professionnels
- Eleveurs

# Le contexte global



- ▶ Forte tradition de coopération entre France et Italie dans le domaine de l'élevage bovin
- ▶ Marché du Maigre / Broutards
- ▶ Une légère diminution de la consommation de viande bovine avec évolution des types de produits consommés
- ▶ Une recherche de souveraineté européenne
- ▶ Une trop faible connaissance et notoriété du produit
- ▶ Une spécificité du programme : produit fini = viande mais obligation de mettre en lumière l'animal dans son milieu naturel



# Les messages

- Une campagne d'information axée sur la haute qualité du produit
- Une histoire d'hommes et femmes passionnés, liés à un terroir et une race particulière, avec un savoir-faire ancestral pour un produit naturel d'exception



# Les axes de communication

*Lien au terroir*

*Paysages*



*Le savoir-faire des  
éleveurs*

*Un métier passion*



*Une signature forte*

*Viande  
Naturellement  
Tendre*



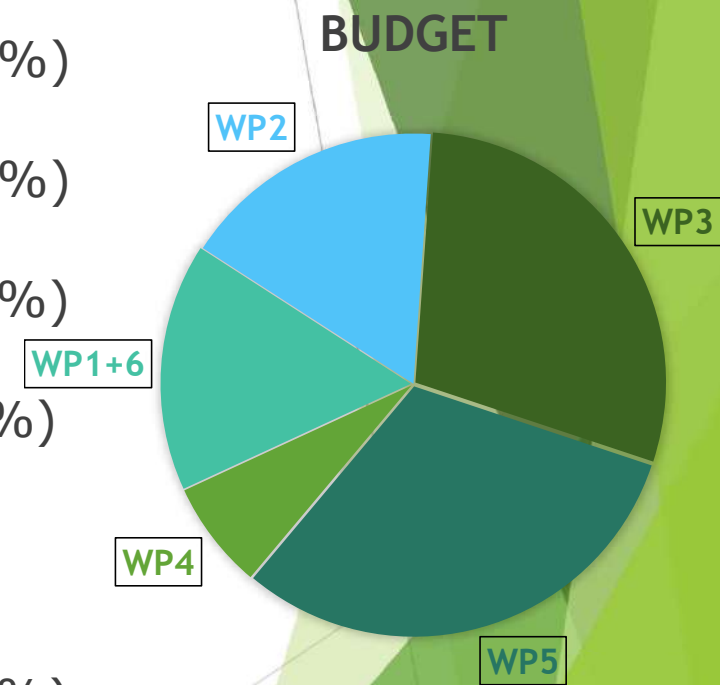
*Un art de vivre  
culinaire*





# Budget et plan d'actions

WP1 + WP6 : Coordination + évaluation	87 000 € (16%)
WP2 : Site web et réseaux sociaux	90 000 € (17%)
WP3 : Publicité : presse écrite + TV	160 000 € (29%)
WP4 : Objets publicitaires ( <i>magnets, clés USB, stylos, autocollants, sacs isothermes</i> )	38 000 € (7%)
WP5 : Foires, Salons, Formation et Dégustation	172 000 € (31%)



# Quelques actions du Programme



## Un Site Web dédié



## Réseaux sociaux



# Quelques actions du Programme



## Foires et Salons

*De nombreuses manifestations  
en France et en Italie sous  
cette bannière*



Conférence de presse



Jeu concours - Quizz



Voyage presse  
élevage Seine-et-Marne



Dégustation de viande

# Quelques actions du Programme



*Formation  
dégustation viande  
Institut du goût*



*Formation éleveurs français*

*En Italie*



*En France*



# Quelques actions du Programme



## *Balades en paysage d'éleveurs (64)*



# Quelques actions du Programme



## *Fête de la Blonde (64)*



# Quelques actions du Programme



## 1. Vidéos



Transhumance Ossau

## Recettes



# Quelques actions du Programme



## 2. Pub TV

Campagne actuelle

## 3. Pub journaux / magazines

- Marie-Claire
- Boucherie Française
- Gourmand
- Cuisine et Vins de France

**BLONDE D'AQUITAINE**  
**L'EXCELLENCE DE LA VIANDE BOVINE EUROPÉENNE**

Une race spécialisée pour une production de viande de haute qualité, adaptée aux terroirs d'élevage et la passion des éleveurs.

*Naturellement Tendre*

www.blonde-aquitaine.com

Produit par l'Etat membre de l'Union Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne.

ENJOYEZ-VOUS DE LA BIEN-ÊTRE

**BLONDE D'AQUITAINE**  
**L'EXCELLENCE DE LA VIANDE BOVINE EUROPÉENNE**

**RECETTE DE TENDRE BLONDE D'AQUITAINE AVEC FROMAGE**

La viande de la Blonde d'Aquitaine est une viande de haute qualité, adaptée aux terroirs d'élevage et la passion des éleveurs.

**INGRÉDIENTS**  
1 kg de viande de la Blonde d'Aquitaine  
100 g de fromage à pâte dure  
1 oignon  
1 carotte  
1 bouquet garni  
1 verre de vin rouge

**Méthode de préparation**  
1. Préparer la viande en cubes de 10 cm.  
2. Faire revenir la viande dans une poêle avec de l'huile.  
3. Ajouter l'oignon, la carotte et le bouquet garni.  
4. Verser le vin rouge et laisser mijoter.  
5. Ajouter le fromage et laisser cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

www.blonde-aquitaine.com

Produit par l'Etat membre de l'Union Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne. Ce produit est certifié par le Département des services de la Commission Européenne.

ENJOYEZ-VOUS DE LA BIEN-ÊTRE



# Quelques actions du Programme

- **Objets publicitaires à l'effigie du programme :**  
*une large déclinaison : posters, stylos, clés USB, magnets, autocollants, sacs isothermes*
- **Et flocage des véhicules des agents :**





# Bilan / Impressions

## **CHALLENGES**

- Une découverte du mécanisme de ces projets pour une petite structure grâce au professionnalisme de l'agence d'exécution
- Une nécessité de s'adapter en cours de projets avec transformation d'actions
  - 1<sup>er</sup> projet : COVID
  - 2<sup>ème</sup> projet : Soucis sanitaires bovins
- Mais toujours une écoute de la commission et de la project officer
- Une multiplicité d'actions déployées parfois dans des domaines nouveaux pour nous

# Succès



- *Mise en place du programme dans le respect du Grant Agreement*
- *Indicateurs de performances largement atteints avec nombre de « contacts » inattendus*
- *Niveau de subvention élevé pour un TPE comme nous permettant des actions que nous n'aurions pas autofinancées*
- *Notoriété spontanée de la Blonde d'Aquitaine doublée entre les deux programmes et visibilité renforcée*

# Conclusion

*Une belle opportunité pour une toute petite structure*

*Aussi la preuve que ces programmes ne sont pas réservés aux grandes entreprises ou interprofessions*

*Je vous remercie pour votre attention*

