



LES CHAMPIGNONS DE LEON

Le 1^{er} producteur français de champignons de Paris et leader européen de la transformation lance sur le marché du frais « Les Champignons de Léon ». Une marque innovante qui dynamise les 1^{ère} et 4^{ème} gamme.

LE MARCHÉ DU CHAMPIGNON FRAIS, DE RÉELLES OPPORTUNITÉS

Plus d'un foyer sur deux consomme du champignon frais ! Ce marché est en constante progression : + 6 %* en volume. Quant à celui de la 4^{ème} gamme (rayon des Salades prêtes à l'emploi), on peut le qualifier d'extrêmement dynamique avec une croissance de + 16 %* en volume et + 14 %* en valeur. La progression de la pénétration sur ce marché est extrêmement forte, + 8 %* et atteint aujourd'hui 60 %.

Malgré ces chiffres favorables, l'offre sur le champignon frais est pauvre, désorganisée et ne répond pas aux attentes des consommateurs.

*Source : Secodip, fin décembre 2005

LES CHAMPIGNONS DE LEON, UNE MARQUE EN PHASE AVEC LES TENDANCES DE CONSOMMATION

Véhiculant des valeurs de qualité, proximité, savoir-faire et convivialité, la nouvelle marque de France Champignon est en phase avec les tendances actuelles de consommation : produits légers, faibles en calories, pleins de saveurs, inventifs, originaux, pratiques et gourmands.

Avec une offre plus large, segmentée et des produits plus élaborés, Les Champignons de Léon ont pour objectif de développer la consommation du champignon. La force de la marque est aussi de proposer tous les types de champignons cultivés et sauvages.

UNE OFFRE BIEN SEGMENTEE

La marque se positionne sur les rayons des Salades prêtes à l'emploi et des Fruits & Légumes avec deux familles de produits :



4^{ème} GAMME : Prêts à savourer

Le champignon de Paris pouvant être utilisé chaud, froid, comme crudité, légume, accompagnement, ingrédient culinaire ou snack salé, la gamme est organisée par usage.

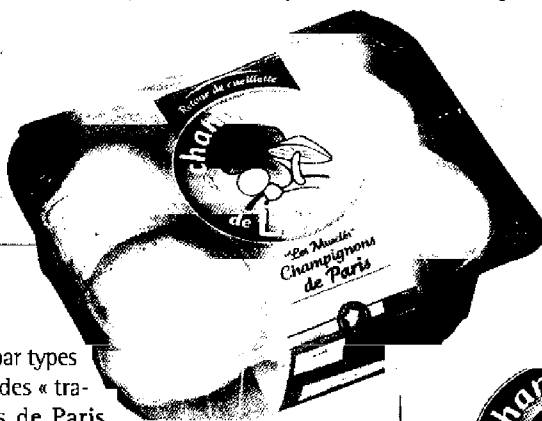
- *En Salade* : champignons de Paris émincés (125 g/200 g/ 400 g) ;
- *A Cuisiner* : champignons de Paris coupés en quarts (300 g) ;
- *A Grignoter* : Les Trempettes (mélange de légumes crus, 230 g) et Les Marinés (Pistou, Provençale et Piments, 210 g).

1^{ère} GAMME : Retour de Cueillette

Les produits sont organisés par types de champignons. En dehors des « traditionnels » champignons de Paris, d'autres champignons peuvent être cultivés. Peu connus, ils font partie de la famille des « étonnants ».

Enfin, la troisième famille regroupe tous les champignons sauvages, non cultivables et ramassés en forêt à des saisons bien précises.

- *Les Traditionnels* : champignons de Paris de 3 calibres différents (petits, moyens, musclés) ;
- *Les Etonnants* : tous les autres champignons cultivés, dont shiitake, pleurote et Bella rosé ;
- *Les Saisonniers* : girolle, pieds de mouton, cèpe, trompette, chanterelle et morille.



CONTACT

FRANCE CHAMPIGNON
ZI Longué-Jumelles
49160 LONGUÉ-JUMELLES
Tél. : 02 41 40 51 30
Fax : 02 41 40 51 49
E-mail : Frais.Televente@francechampignon.fr