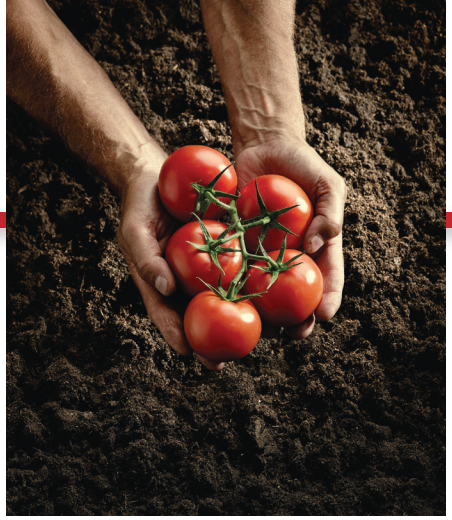

Flandria

Flandria fête
ses 20 ans!

20 ANS ET UNE NOUVELLE CAMPAGNE!

Disposant déjà d'une belle notoriété et fêtant en 2015 ses 20 ans, Flandria lance une nouvelle campagne sur le thème «*C'est meilleur quand on y met du cœur!*»: spots radio, publicités, animations en magasin supplémentaires, ... afin de mettre l'accent sur la qualité Flandria tout en augmentant la visibilité du label en magasin. Le site www.flandria.be a été relooké et est en ligne depuis fin octobre, proposant un volet professionnel et un volet consommateur. Ilse Ceulemans, Responsable Marketing chez Lava, explique: «*Nous avons opté pour une forme plus aérée et sur le plan du contenu, le site proposera plus d'explications sur notre label et nos produits Flandria. 2016 verra se poursuivre cette campagne et, en mars, nous serons présents au salon Tavola de Courtrai avec un tout nouveau stand (qui passe de 32 m² à 48 m²) qui portera les couleurs de la nouvelle campagne promotionnelle. Bien entendu, toutes les activités qui y sont liées sont menées en collaboration avec Vlam, qui participe également à la gestion du site web*».

CÉLERI-RAVE ET CÉLERI BLANC

Avec son goût aromatique relevé et épicé, le céleri-rave est idéal pour accompagner, entre autres, gibier et poisson. Bon pour la santé (pauvre en calories -28 kcal/100 g-, riche en Vitamine C, minéraux, fibres, oligo-éléments), il revient au goût du jour et se veut même «*tendance*». Les plus importants approvisionnements sont prévus entre octobre et mars (150.000 à 200.000 pièces par semaine). Le céleri blanc présente des feuilles fortement développées, un goût croquant et frais; il est disponible dès fin mai (culture en serre) jusqu'en automne (pleine terre). Veiling BelOrta commercialise ce «*légume niche*», garantissant un approvisionnement continu jusqu'à la fin de l'année (en serre). Bon pour la santé (vitamines B et C, minéraux), il est aussi un exhausteur de goût relevé en cuisine, tant dans les plats froids que chauds.

CHOUX

Avec l'automne revient la saison des choux, légumes sains bourrés de fibres, minéraux, vitamines A, B et C. L'approvisionnement sur les criées LAVA a débuté dès octobre et, les prochains mois, les volumes de chou rouge, blanc, de Savoie et chinois seront importants. «*Ce légume est en train de se défaire de son image de vieux légume. Sa popularité croissante se remarque aussi aux programmes culinaires qui font la part belle au chou comme légume de saison bien de chez nous*», explique Jurgen De Braekeleer, Sales Manager chez REO Veiling, qui poursuit: «*Nous assistons à une tendance sociale à l'augmentation des petites familles et les célibataires ont fortement fait progresser la demande de petits choux. Les producteurs se démarquent donc aussi par leur flexibilité. Le volume de petits choux destinés au marché du frais progresse d'année en année. Cette tendance offre aussi l'avantage d'une*

Flandria

Flandria

production plus importante à l'hectare, d'une culture durable et d'une conservation durable du produit».

PRÉVISIONS POUR LES RÉCOLTES POMMES ET POIRES 2015-2016

Selon les estimations européennes présentées lors du congrès international Prognosfruit en Italie, la récolte attendue n'aura pas le niveau de l'an dernier mais est jugée «*normale*»: «*Au regard de la moyenne sur les trois dernières années, la production de pommes progresse de 7% à 11,9 millions de tonnes et celle des poires de 6% à 2,4 millions de tonnes. Par rapport à la super récolte de l'année dernière, nous assistons à une diminution de 5 et 4%. La forte diminution de la production de pommes en Allemagne (- 21%) interpelle. La même tendance devrait s'observer en Italie, mais en Pologne, elle reste inchangée. Pour les poires, l'Europe devrait en produire plus de 2,3 millions de tonnes, soit - 3% versus 2014/2015, mais + 6% par rapport à la moyenne des trois dernières années. Au niveau européen, la production de poires reste pratiquement inchangée depuis des années. On note une évolution pour les pommes, avec un glissement de Jonagold et Jonagared vers d'autres variétés, tandis que la poire Conférence reste la vedette (40%).*» Chez nous, 2015-2016 connaîtra une diminution de 19% pour les pommes (on attend 258.461 tonnes), en parallèle avec le passage de la surface de production sous les 7.000 ha, et de 7% pour les poires (on attend 314.000 tonnes). Un tiers de la production de poires Conférence en Europe est belge.

TOMATES ELITE: NOUVELLE PRÉSENTATION

Depuis septembre, les tomates en grappe Elite, belles et fermes tomates d'un beau rouge vif, sont mises en avant par un look redessiné sur le mode «*bois*»; de nouvelles caisses sont également attendues

Flandria

pour début 2016. Ce relooking donne un aspect plus chaleureux tandis que la nouvelle étiquette stylée rend la tomate facilement identifiable dans le linéaire. «*Ce nouveau style convient parfaitement au choix des producteurs d'Elite pour une culture traditionnelle au goût authentique. La nouvelle caisse et la nouvelle fiche mettent particulièrement cette plus-value en avant: la marque bien visible avec le slogan «guaranteed authentic taste» attire tous les regards!*», affirme-t-on chez Flandria. Cette tomate est une variété très intéressante pour le commerce en raison de sa longue durée de conservation.

CHICONS

Fin octobre - début novembre a débuté la saison de l'endive, un légume du Top 5 des criées REO et BelOrta. D'importantes quantités sont attendues dès le début de saison (1 à 1,2 million de kg par semaine). Chez BelOrta, on déclare: «*L'endive plus fine a le vent en poupe, même dans les calibres traditionnels. Les consommateurs achètent avec les yeux et se laissent séduire par un légume soigné et égal. Le petit légume au goût plus doux (trognon moins grand) encourage à choisir l'endive. Le marché de l'endive de pleine terre, considérée comme une délicatesse, est lui aussi en progression. L'aspect «expérience» joue ici un rôle. Les consommateurs qui optent pour l'endive de pleine terre font le choix d'un légume, mais aussi de l'histoire de la production qui l'entoure. Les endives bio jouissent également d'une popularité accrue chez les détaillants: elles sont proposées toute l'année et offrent encore un potentiel de croissance.*»

I.W.

Flandria