



VINS
D'ALSACE
LES GRANDS BLANCS



Opération Moules de Bouchot - Vins d'Alsace

EDITION 2010





Campagne Moules de Bouchot et Vins d'Alsace 2010



Suite au succès de l'opération de 2009, le CNC avec les Moules de Bouchot et le CIVA avec les Vins d'Alsace réitèrent ce partenariat.

Le + de l'édition 2010 : 2 vagues d'action !

- en début de saison : juillet 2010
- à la rentrée : septembre 2010



Le principe de l'opération



Mise en place dans tous les points de vente, dans le rayon marée :

- **d'une fiche recette recto/verso** avec des informations pédagogiques sur les moules de Bouchot et les vins d'Alsace
- **d'un kakémono** : affiche verticale suspendue pour attirer le consommateur dans le rayon marée

Le + de cette année : Une 2ème fiche recette sera envoyée aux points de vente en septembre pour relancer à nouveau l'opération.



Les supports pour 2010



Moules de Bouchot et Vins d'Alsace :
un mariage aussitôt consommé !

Sylvaner, Riesling ou Crémant d'Alsace se marient parfaitement avec les moules de Bouchot.

Rendez-vous sur VinsAlsace.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Kakémono

Moules de Bouchot et Vins d'Alsace :
un mariage aussitôt consommé !

**Recette n°1 :
 Moules marinières**

Sylvaner, Riesling ou Crémant d'Alsace se marient parfaitement avec les moules de Bouchot.

Rendez-vous sur VinsAlsace.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Fiche recette
 Recto

**Recette n°1
 Moules marinières**

Temps de préparation : 30 min.
 Temps de cuisson : 8 min.
 Ingrédients pour 6 pers.

- 4 kg de Moules de Bouchot - 4 échalotes
- 1 gousse d'ail - 1 petit bouquet de persil
- 4 belles feuilles de basilic - 20 cl de Sylvaner ou Riesling d'Alsace - 1 c. à soupe de vinaigre de vin blanc
- 1 brin de thym - 25 g de beurre - sel, poivre blanc

- Nettoyez les moules.
- Emincez l'ail et les échalotes. Ciselez le persil et le basilic.
- Faites fondre le beurre dans une marmite. Ajoutez les échalotes et l'ail, faites fondre en remuant pendant 1 min.
- Ajoutez le vin, le vinaigre et le thym. Salez et poivrez. Faites bouillir ce mélange pendant quelques minutes.
- Ajoutez toutes les moules et couvrez. Laissez chauffer à feu vif, puis remuez deux ou trois fois.
- Ajoutez le persil et mélangez. Une fois les moules ouvertes, retirez les du feu et couvrez. Ajoutez ensuite le basilic et remuez délicatement.
- Servez immédiatement.

La Moule de Bouchot, reconnaissable à sa jolie couleur jaune et sa chair tendre, provient des côtes de la Manche et de l'Atlantique. Gouteuse et généreuse, elle a tout pour plaire !

Alliant vivacité et richesse aromatique, *les Vins d'Alsace* permettent de très belles harmonies avec les Moules de Bouchot :

- **Le Sylvaner d'Alsace** : léger, désaltérant et plein de fraîcheur, il est parfait avec les moules au naturel.
- **Le Riesling d'Alsace** : sec, élégant et fruité, il est le vin incontournable des moules marinières.
- **Le Pinot Blanc d'Alsace** : tout en souplesse et légèreté, il est le compagnon idéal des recettes de moules crémeuses ou gratinées.
- **Le Crémant d'Alsace** : il donne aux moules un air de fête, grâce à sa délicate effervescence.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

Fiche recette
 Verso



Les quantités PLV



Point de livraison	Nbre de fiches recette Vague juillet 2010	Nbre de fiches recette vague Sept. 2010	Nbre de portes fiches 2010
SRC Normandie	11 000	11 000	64
SRC Bretagne Nord	12 300	12 300	75
SRC Bretagne Sud	1 000	1 000	4
SRC Pays de la Loire	1 300	1 300	8
SRC Poitou- Charentes	1 200	1 200	7
Poissonnier Lyon	1 000	1 000	4
Poissonnier Schaller (Messein)	1 000	1 000	4
Poissonnier Toulouse	1 000	1 000	4
CNC	200	200	0
TOTAL	30 000	30 000	170



Le support presse



En complément de la campagne GMS, **une campagne presse** sera diffusée, sur la période de **début août à début octobre 2010.**

- 18 parutions
- 10 titres de presse

Les titres de presse:

- Paris Match,
- Télérama,
- Le Nouvel Observateur,
- Le Point,
- Courrier International,
- Marianne
- Elle à Table
- Régal
- TV Magazine
- Télé 7 Jours



Le support presse



2010 - CALENDRIER PRESSE CONCHYLICULTURE CIVA

	AOUT					SEPTEMBRE				OCTOBRE				NOVEMBRE				DECEMBRE				TOTAL INS*	
<i>Semaine de Lundi</i>	2	9	16	23	30	6	13	20	27	4	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	
<i>Semaine M*</i>	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	
	■ 1/4 PQL ■ 1/3 PQL ■ 1/2 PQL																						
Presse News / Pictures / Economique																							
Paris Match																						2	
Télérama																						2	
Le Nouvel Observateur																						2	
Le Point																						2	
Courrier International																						2	
Marianne																						2	
Presse Cuisine / Gastronomie																							
Elle à Table																						1	
Régal																						1	
Presse TV																							
TV Magazine																						2	
Télé 7 Jours																						2	
	TOTAL																					18	



Le support presse



Titre	Date de parution	Format insertion et Nb total	Emplacement Demandé
Presse News / Pictures / Economie			
Paris Match	02-sept	1/3 PQ	Vivre Match
	23-sept	1/3 PQ	Vivre Match
Total Paris Match		2	
Télérama	15-sept	1/3 PQ	Rubrique cinéma au mieux (recto ou verso)
	29-sept	1/3 PQ	Rubrique cinéma au mieux (recto ou verso)
Total Télérama		2	
Le Nouvel Observateur	09-sept	1/2 PQ	Arts et Spectacle
	30-sept	1/2 PQ	Arts et Spectacle
Total Nouvel Observateur		2	
Le Point	16-sept	1/3 PQ	
	07-oct	1/3 PQ	
Total Le Point		2	
Courrier International	09-sept	1/4 PQ	recto continent
	23-sept	1/4 PQ	recto continent
Total Courrier International		2	
Marianne	18-sept	1/2 PQ	3è Recto Evénement
	02-oct	1/2 PQ	3è Recto Evénement
Total Marianne		2	
Presse Cuisine / Gastronomie			
Elle à Table	03-sept	1/3 SP	au mieux R' Evasion
Total Elle à Table		1	
Régal	13-août	1/2 SP	1er cahier spécial Vins
Total Régal		1	
Presse TV			
TV Magazine	04-sept	1/3 PQ	rubrique gastronomie
	18-sept	1/3 PQ	rubrique vin
Total TV Mag		2	
Télé 7 Jours	13-sept	1/3 PQ	dans la double actu en recto 1er cahier
	27-sept	1/3 PQ	dans la double actu en recto 1er cahier
Total Télé 7 Jours		2	
TOTAL		18	



Le support radio



En complément de la campagne GMS et de la campagne presse, **une campagne radio**, uniquement Moules de Bouchot, sera diffusée sur RTL au moment du lancement de la campagne, du **3 au 11 juillet 2010**.

- 9 jours
- 8 spots par jour
- 68 spots au total





Le support radio



Calendrier prévisionnel

ANNEE 10	L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D	TOT	
	28	29	30	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	NB	GRP
MOIS	6	6	6	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7		
08:00													10	10	2	8,22
08:30						10	10	10	10				10	10	6	27,49
09:00							10	10	10						3	12,84
09:30						10		10	10	10	10	10	10		7	31,87
10:00										10	10	10			3	12,01
10:30							10	10	10	10	10	10			6	21,9
11:00							10							10	2	5,79
11:30								10	10	10	10	10		10	6	17,25
12:00						10							10		2	6,91
12:30							10	10	10	10	10	10	10	10	8	16,78
13:00						10							10		2	3,71
13:30								10	10						2	2,83
14:00						10	10							10	3	2,19
15:00							10	10			10				3	2,24
15:30						10							10		2	2
16:00												10			1	2,11
16:30						10	10							10	3	2,13
17:00										10					1	2,24
18:00						10							10		2	1,32
18:30									10		10	10			3	3,6
19:00										10					1	1,23
NB SPOTS	0	0	0	0	0	8	8	8	8	7	7	7	8	7		
T.Spots	16							52							68	
T.GRP	36,16							150,5							186,66	
T.Budget	29640							121080								