



Communiqué de presse
Theix, le 18 octobre 2019

d'aucy lance sa toute nouvelle gamme bio en bocal

Après avoir communiqué en juin dernier sur ses engagements pris en matière de transition agro-écologique et sur sa volonté de renforcer une relation de confiance entre agriculteurs et consommateurs autour du mieux produire pour le mieux vivre, la marque d'aucy annonce à présent le lancement de sa nouvelle gamme bio, disponible dès le 2 novembre.

Du bio engagé, profitant aux consommateurs et aux agriculteurs

Alors que le marché du bio en France est en plein essor notamment sur le marché des légumes appertisés (+ 41 % en volume et + 40% en valeur sur ces deux dernières années¹), d'aucy lance sa toute nouvelle gamme bio.

Fidèle à sa volonté de réunir agriculteurs et consommateurs autour d'une ambition commune valorisante, cette gamme a pour but de soutenir les agriculteurs de produits biologiques.

Ainsi, ce sont 7 centimes supplémentaires sur chaque bocal qui leur seront reversés. Une aide additionnelle pour les soutenir et leur permettre ainsi de continuer à s'équiper et à se former dans la mise en place de méthodes d'agriculture toujours plus respectueuses de l'environnement.

Disponible en GMS dès le 2 novembre, cette arrivée de d'aucy sur le secteur du bio n'est pas une première pour la marque qui, dès 2012, avait lancé une première gamme de légumes bios en boîte métal. Avec cette nouvelle offre, d'aucy s'adapte aux attentes des consommateurs en proposant un conditionnement bocal, répondant à la demande de transparence inhérente au segment du bio.

Du bio local, pour tous les goûts

Outre ses qualités nutritionnelles (**nutri-score de A pour tous les produits**) la principale spécificité de cette gamme réside dans le fait que tous les légumes sont cultivés en plein champ et mis en bocal en France, à l'exception des légumes du soleil (tomates et ratatouille). Ces derniers sont eux aussi cultivés en plein champ, mais conditionnés dans le nord de l'Espagne, où les conditions d'ensoleillement optimales garantissent les meilleures qualités organoleptiques.

Et afin de pouvoir satisfaire toutes les envies, ce sont 3 catégories et pas moins de 9 références qui sont proposées (cf détails ci-dessous).

Le bio sans sel ajouté : des légumes au naturel à assaisonner selon ses envies.

4 références : Haricots Verts, Duo haricots, Pois chiches, Tomates entières pelées

Prix Marketing Conseillé : entre 2,58€ et 2,86€ selon les produits



¹ Source : IRI CAM P8 19, HMSM Drive HD et proxi

Le bio agrémenté : des légumes agrémentés avec une touche de sophistication pour plus d'originalité.

3 références : Petits pois au laurier & aux oignons, Haricots Verts aux graines de Courge, Carottes aux Graines de Cumin & Persil

Prix Marketing Conseillé : entre 2,70€ et 2,99€ selon les recettes



Le bio cuisiné : des recettes traditionnelles et gourmandes.

2 références : Lentilles cuisinées aux carottes & oignons, Ratatouille cuisinée à l'huile d'olive vierge (2%)

Prix Marketing Conseillé : entre 2,81€ et 2,99€ selon les recettes



En magasin la gamme sera mise en avant via une PLV et un balisage rayon spécifique. La gamme sera également soutenue en communication tout au long de l'année en digital mais également en TV.

A propos de la marque d'aucy

d'aucy, marque patrimoniale française de plus de 50 ans d'existence, est présente sur 3 marchés : les légumes appertisés, les plats cuisinés appertisés et les légumes surgelés. Elle appartient au groupe d'aucy, coopérative qui compte aujourd'hui plus de 4500 salariés et 9500 agriculteurs-coopérateurs, avec 1500 producteurs de légumes dont 900 en Bretagne. Des agriculteurs qui participent à chacune des décisions de la coopérative et font ainsi entendre leur voix. Connue de la quasi-totalité des Français (taux de notoriété de 96%), la marque d'aucy est achetée par près d'1 foyer français sur 2.

Pour plus d'informations, rendez-vous sur <https://www.daucycestvousaussi.fr>

CONTACT PRESSE :

Havas Paris – Célia Casabianca - celia.casabianca@havas.com

Tél. : 01 58 47 82 20 -Port. : 07 76 57 56 22