

**A J-15 du réveillon de Noël :**  
**lancement de la campagne de communication des produits festifs**  
**de Nouvelle-Aquitaine pour les fêtes de fin d'année !**

Dans le cadre du dispositif de soutien aux filières viticoles et agricoles, et à l'approche des fêtes de fin d'année, la Région Nouvelle-Aquitaine et l'AANA, Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine, lancent une campagne de communication mettant en lumière les produits festifs incontournables de la région.

Ainsi, **Alain Rousset**, président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, et **Jean-Pierre Raynaud**, vice-président délégué à l'agriculture et l'agroalimentaire, et président de l'AANA, ont tenu une conférence de presse dédiée à la nouvelle campagne de communication des produits de Nouvelle-Aquitaine pour les fêtes de fin d'année, ce mercredi 9 décembre à 11h à l'Hôtel de Région à Bordeaux.

A cette occasion, la nouvelle campagne y a été dévoilée en avant-première. Elle comprend un spot publicitaire télévisé et une campagne de communication digitale.

Ont également participé à ce point presse de lancement - en visio-conférence - les représentants des filières huîtres Marennes Oléron, beurre Charentes-Poitou, canard à foie gras de canard du sud-ouest, caviar d'Aquitaine, chapon fermier des Landes, et en présence du Chef ambassadeur de la campagne dont le nom a été dévoilé à cette occasion. Il s'agit du Chef **Julien Duboué**, originaire de Nouvelle-Aquitaine (Landes), et bien connu des fins gastronomes.

\* \*  
\*

Ainsi, cette campagne de communication sera effective du 7 au 31 décembre 2020 et a été construite autour d'un message simple : consommer des produits festifs, locaux et de qualité, c'est soutenir les viticulteurs et les producteurs de Nouvelle-Aquitaine.

Cette campagne se déroule en 2 volets.

**>>> Volet 1 : la campagne régionale**

Ce dispositif, 100% digital, est à destination des habitants de Nouvelle-Aquitaine. Il s'inscrit dans la continuité de l'action menée au printemps (autour de l'asperge, de la fraise, de l'agneau et du chevreau...) et de cet été (pour soutenir les huîtres, le magret de canard et le veau du Limousin). Le montant total de cette campagne de solidarité, en fonction des saisons, est de

**420 000 euros. Pour cette nouvelle et dernière vague, sont valorisés les Vins de Bordeaux et du Sud-Ouest, le Foie gras de canard du Sud-Ouest et les Huîtres Marennes Oléron.**  
Ce dispositif est déployé du **7 au 31 décembre 2020**.

Il consiste en :

- de **l'affichage numérique** utilisant le procédé du cinémagraph (image fixe avec certains éléments animés), diffusé dans les centres commerciaux, gares... >>> **510 totems vidéos, soit 2 406 476 spots diffusés,**
- des **encarts digitaux dans des titres de la presse quotidienne,**
- des **partenariats avec les sites : Cuisine actuelle** (2 articles accord Mets & Vin, 1 newsletter push Facebook) et **Marmiton** (story Instagram, Facebook, Display premium cuisine).
- **un relai accru sur les réseaux sociaux** de l'AANA géolocalisé dans les 12 départements (Facebook : 2 105 000 impressions, Instagram : 2 700 000 impressions).



## >>> Volet 2 : la campagne nationale

**Le 2<sup>nd</sup> volet est un spot publicitaire TV, avec Julien Duboué, chef originaire de Nouvelle-Aquitaine, qui propose un menu simple aux couleurs de la région : Huîtres Marennes Oléron IGP accompagnées de Beurre Charentes-Poitou AOP, toasts de Foie gras de Canard du Sud-Ouest IGP, Caviar d'Aquitaine, Chapon fermier Label Rouge.**

Ce spot sera visible à **partir du 11 décembre et jusqu'au 31 décembre sur 11 chaînes :**

- les grandes chaînes nationales : TF1, France 2, France 3 et France 5, M6,
- les chaînes de la TNT : TMC, TF1 SF, W9, 6 Ter, TFX, Gulli
- **soit un total de 305 spots de 25 sec.** (dont près de 56% en access et prime) et **plus de 46 millions de contacts estimés, pour un budget global de 760 000 euros (dont 660 000 euros de la Région).**

Pour inciter et aider les consommateurs à trouver des produits festifs autour de chez eux, les partenariats et encarts renvoient sur la plateforme solidaire des produits locaux où un jeu-concours les attend ! : [www.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr](http://www.produits-locaux-nouvelle-aquitaine.fr) .

Pour mener à bien cette campagne, **la Région Nouvelle-Aquitaine et l'AANA ont travaillé de concert avec les structures représentant ces produits**: le CIVB (Vins de Bordeaux), l'IVBD et l'IVSO (Vins du Sud-Ouest), le PALSQ (Canard à foie gras du Sud-Ouest), le Groupement Qualité Huîtres Marennes Oléron, l'Association centrale des laiteries coopératives des Charentes et du Poitou, l'Association Caviar d'Aquitaine, et l'Association des Volailles fermières des Landes (Chapon Label Rouge).

De cette manière, **ce nouveau plan de communication complète les actions menées directement par ces filières.**



### >>> Bio express Julien Duboué

Originaire des Landes, Julien Duboué commence son apprentissage chez Jean Cousseau, au Relais de la Poste\*\* à Magescq, avant d'arriver à Paris en 2001 chez Alain Dutournier au Carré des feuillants\*\*, et des passages remarquables au George V\*\*\* ou encore à New York chez Daniel Boulud\*\*\*.

**Premier restaurant : Afaria** dans le 15<sup>ème</sup> arrondissement de Paris, bistrot dans lequel il propose des produits frais et locaux du Sud-Ouest. Il ouvre en **2010** : nouveau restaurant **Dans les Landes** où il a l'idée de décliner sous forme de tapas les plats de sa région.

**2014** : nouveau restaurant **A Noste**, près de la Bourse à Paris, qui vous fait voyager dans sa région à travers deux ambiances différentes : l'espace tapas, convivial et festif, ainsi que l'espace La Table proposant une carte plus gastronomique.

**2016** : Engagé à défendre les produits de sa région, il ouvre en partenariat avec la Maison de la Nouvelle-Aquitaine le restaurant **Corn'R**.



**2018** : ouverture de **BOULOM**, acronyme de Boulangerie Où L'On Mange, dans le 18<sup>ème</sup> arrondissement de Paris. En devanture une boulangerie – pâtisserie de tradition qui laisse place à une large salle de restaurant avec des buffets gargantuesque et le tout à volonté.

**2019** : ouverture d'un **restaurant de street food**, qui proposera une offre de restauration qualitative pour les salariés et étudiants du quartier.

**Côté media :**

- **2014** : participation à Top Chef
- **2020** : Cuisine Impossible sur TF1 (avec le chef Juan Arbalaez, également participant de Top Chef)
- **Printemps 2020** : les recettes confinées de Julien Duboué dans Sud Ouest
- **Chaîne You Tube** avec vidéos recettes : 3,35 K abonnés
- **Insta** : 58,4 K abonnés
- **Facebook** : suivi par 3,5 K abonnés

***Spots TV et web disponibles sur demande auprès du service de presse***

**Contacts presse :**

**AANA :**

Marie Lacour-Darribère

06.32.58.73.97

[m.darribere@aana.fr](mailto:m.darribere@aana.fr)

**REGION NOUVELLE-AQUITAINE**

Rachid Belhadj

05.57.57.02.75

[presse@nouvelle-aquitaine.fr](mailto:presse@nouvelle-aquitaine.fr)