

## COMMUNIQUE DE PRESSE

8 Septembre 2006

### LE 28 OCTOBRE 2006 DECOUVREZ LE VIN EN TOUTE SIMPLICITE AVEC LES PREMIERES JOURNEES VINPLISSIME

Parce que 60 % des Français disent ne rien comprendre au vin<sup>1</sup>, les interprofessions viticoles françaises (CNIV et ANIVIT) organisent un grand événement national baptisé « les 1<sup>ères</sup> Journées Vinplissime ».

Au travers de cette démarche collective, toute la filière s'engage pour bousculer les idées reçues et démontrer que la connaissance du vin est bien plus facile qu'il n'y paraît.

Le 28 octobre 2006 est une véritable occasion pour prouver que le vin est un produit accessible et pour faire découvrir aux consommateurs sa richesse et sa diversité.

Ce rendez-vous permet à chacun de trouver son chemin vers le vin en déterminant ses goûts selon son profil. Une initiative qui s'inscrit dans une démarche pédagogique grâce à un discours adapté à chaque consommateur.

#### LES HOMMES ET LES FEMMES DU VIN UNIS DANS UNE NOUVELLE DEMARCHE

Initiative à l'échelle nationale, la Journée Vinplissime est le fruit d'une démarche collective qui réunit pour la première fois toutes les interprofessions viticoles françaises.

Destinée au grand public, cette journée permet au CNIV et à l'ANIVIT de s'exprimer d'une même voix pour promouvoir l'ensemble des vins français dans un langage accessible. Cette action a des objectifs clairs :

- Prouver que l'approche du vin peut être accessible et qu'il est facile de l'apprécier sans connaissances.
- Inclure le vin dans les nouveaux modèles alimentaires.
- Dévoiler la multiplicité des vins pour répondre aux goûts de tous.
- Encourager la découverte du vin tout en l'inscrivant dans une démarche de consommation responsable.

## LES COULISSES DE CETTE JOURNEE

Connaître le vin, c'est simple, c'est même Vinplissime... tel est le mot d'ordre de cette journée qui veut faire porter un nouveau regard sur le vin !

Pour offrir à chacun la possibilité d'entrer facilement dans l'univers du vin et d'en apprendre rapidement les rudiments, **des actions sont menées sur l'ensemble du territoire** :

- **170 centres commerciaux** accueillent des espaces d'information dans lesquels 800 hôtesses, formées à la connaissance du vin, conseillent et orientent les consommateurs dans le monde du vin.
- **5 000 restaurants indépendants** mettent en scène une opération « découverte » par un jeu sensoriel. Au travers une série de questions, les clients peuvent découvrir leur profil de vin préféré et le déguster sur place pendant leur repas.
- **1 000 cavistes**
- **5 000 caveaux et négociants**

### Un code graphique moderne

Toutes les opérations organisées cette journée s'inscrivent dans **un code graphique contemporain**. Innovant, il plonge le consommateur dans **un univers accessible, accueillant, ludique et sensoriel** allant dans le sens des modes de communication actuels :

- Un graphisme moderne, chaleureux, humain et convivial.
- Une mise en avant poly-sensorielle et intuitive utilisant les 3 sens sollicités lors de la dégustation d'un vin : un œil, un nez, une bouche.

QuickTime™ et un décompresseur TIFF (LZW) sont requis pour visionner cette image.

### Des outils inédits et didactiques



Star de cette journée, **le Petit Vinplissime, un guide ludique à l'approche moderne et gourmande**, qui permet à chaque consommateur de définir ses préférences en matière de vins en fonction de son profil et d'approfondir ses connaissances sur l'ensemble des vins français.

Profil du vin idéal pour...

**Les cépages**  
Cabernet-Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir mais aussi Cabernet-Franc, Tannat, Malbec.

**Exemples de vin qui correspondent à ce profil**  
Appellations d'origine Contrôlées de Bordeaux et de Bergerac, du Nord de la Vallée du Rhône, de Bourgogne, du Languedoc-Roussillon, du Sud-Ouest, des Pays produits dans le Languedoc, le Roussillon, le Sud-Est et le Sud-Ouest de la France...

**À quel moment ?**  
Réunion de famille, dîner à thème, entre amis.

**Avec quoi le marier ?**  
Canard, gibier, pièces de bœuf, cuisine orientale, canard laqué, gigot d'agneau, oûpes, chapons et oies rôlés, ragôts et daubes à la viande.

**Le vin idéal :** Rouge, Cursé, Boisé.

### ... les magrets de canard aux épices, prunes et semoule



**Pour 6 personnes**  
Préparation : 30 min  
Cuisson : 30 min

**Ingédients :**  
3 magrets de canard de 350 g environ, 800 g de quenelles, 500 g de semoule moyenne, 7 œufs à coque de mûle, 3 œufs à coque de sauce soja, 2 œufs à coque d'île, 50 g de beurre, 1 dose de ardoise, 1 œuf à coque de grains de currie, 1/2 œuf à coque de corneille, sel, poivre.

Dénoyotez les prunes, mettez-les dans une saumière avec 50 g de beurre, le reste de miel, du sel, du poivre et faites les revenir 20 min sur feu moyen. Réservez la semoule en sautoir les indicateurs du sachet, puis incorporez le reste de beurre, égouttez à l'aide d'une fourchette et réservez au chaud. Servez les magrets accompagnés en tranche avec les prunes et la semoule.

Mélangez à cœur les œufs de mûle, la sauce soja, le sel, le poivre et les épices. Réservez un peu de gras des magrets puis beurrés le miel qui adhère sur les deux faces. Faites dorer les magrets dans deux poêles antiadhésives chaudes, côté peau en premier. Poursuivez la cuisson pendant 20 min sur feu fort au début, puis réduit, en retournant les magrets toutes les 5 min.



## Un jeu-quiz pour déterminer son profil «Vin».

A travers une série de questions portant sur la vue, l'odorat et le goût, le consommateur peut définir le profil du vin qui lui correspond, et ce à partir de 9 adjectifs imagés :

- rouge, blanc, rosé
- fleuri, fruité, boisé
- doux, léger, corsé



### CNIV ET ANIVIT, PORTE-PAROLE NATIONAUX DE LA FILIÈRE VITICOLE

Le CNIV (Comité National des Interprofessions de Vins à AOC) et l'ANIVIT (Association Nationale Interprofessionnelle des Vins de Pays et des Vins de Table) représentent tous les producteurs et metteurs en marché (viticulteurs et négociants) de toutes les régions et catégories de vins produits en France.

Soit 20 interprofessions représentant 90 % des vins produits en France

*Reconnues par l'Etat, leurs missions sont :*

- de faire connaître les vins de France, sur le marché intérieur et à l'export via des actions d'information et de promotion.
- d'élaborer et de publier les informations économiques de la filière viti-vinicole.

### FRENCH PARADOXE : LES FRANÇAIS AIMENT LE VIN MAIS S'Y INTERESSENT PEU !

- 87 % des ménages achètent du vin<sup>2</sup>.
- 40 % des consommateurs dégustent du vin 1 à 2 fois par mois seulement et 27% de 1 à 2 fois par semaine<sup>3</sup>
- ¼ des consommateurs aiment le vin et sont impliqués dans l'acte d'achat<sup>1</sup>.
- Le prix moyen d'achat d'une bouteille de vin est de moins de 3€<sup>4</sup>.

*Mais :*

- Près de la moitié des femmes (47 %) ne consomment pas de vin<sup>2</sup>.
- Près d'un tiers des hommes (29 %) sont des non-consommateurs<sup>2</sup>.
- 44 % des consommateurs ne s'intéressent pas au vin<sup>1</sup>.
- Les quantités achetées par les ménages ont baissé de 12 % de 2001 à 2004<sup>2</sup>.

Pour que le vin soit toujours un plaisir, cette Journée Vinplissime a été pensée et mise en place par les interprofessions viticoles avec l'objectif d'une consommation raisonnable et modérée. Les normes de l'OMS l'évaluent à 2 verres de vin de 12 cl par jour pour une femme, 3 pour un homme.

<sup>1</sup> IPSOS/AFIVIN 2002 quali, 42 entretiens/quantis, 600 personnes 18-50 ans.

<sup>2</sup> Secodip conso – consoscan, 7 500 ménages - TNS Sofres 800 personnes 25 ans et +

<sup>3</sup> TNS SOFRES – 800 personnes – 25 ans et + (novembre 2004)

<sup>4</sup> Etude pack BSN – IPSOS

*Photos sur demande*

### CONTACTS PRESSE

Sandra Aubert /01 56 03 14 31/ saubert@i-e.fr  
Marjorie Lac / 01 56 03 12 64/ mlac@i-e.fr