



**PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS!**



▶ Novembre, Le Mois des Produits Tripiers

INAPORC
LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE PORCINE FRANÇAISE

[Bilan de la campagne 2016]

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

LES PRODUITS TRIPIERS CE SONT...

**16 ANNÉES
DE CAMPAGNE SUR
UN TON TOUJOURS
PLUS DÉCALÉ ET
AVEC UNE IDENTITÉ
VISUELLE FORTE !**



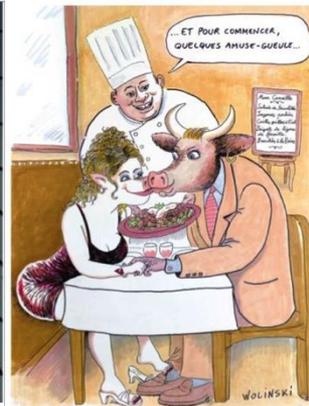
"Si me nu jai pour moi, pour mes amusements, j'ai une inextinguible envie de tripes."



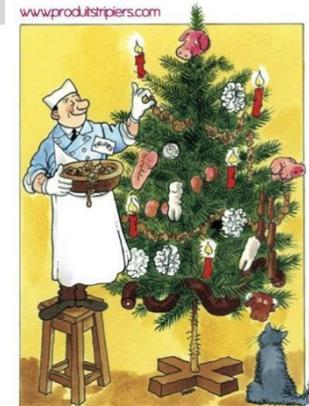
Les tripes, c'est chic.



Novembre, c'est LE Mois des Produits Tripiers



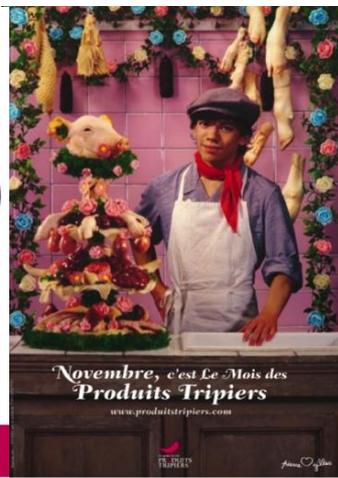
Novembre, c'est LE Mois des produits tripiers



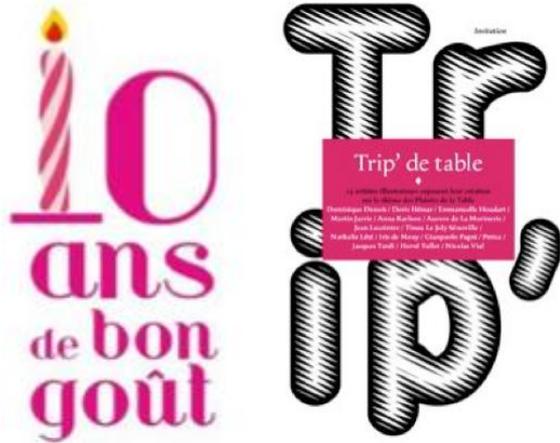
Avec Novembre, Mois des Produits Tripiers, c'est toujours Noël avant l'heure!



Novembre, c'est LE Mois des Produits Tripiers Les Produits Tripiers, vous allez déguster!

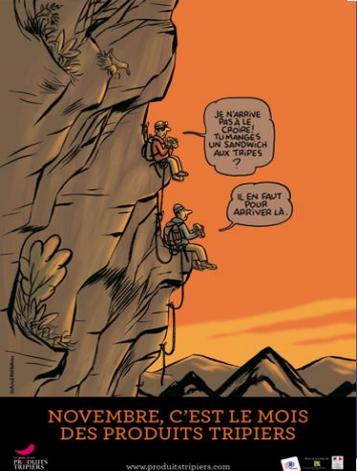


Novembre, c'est Le Mois des Produits Tripiers

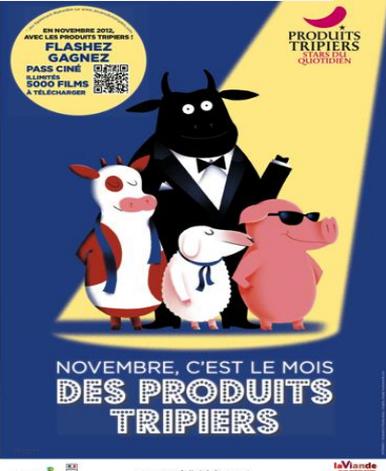


Julien Fouin Blandine Boyer Photographies Tommaso Sartori Jan Kaura

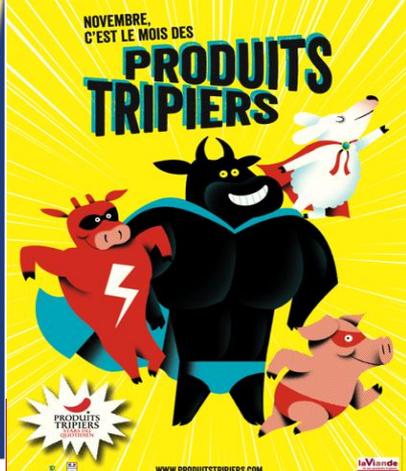
ROURQUE



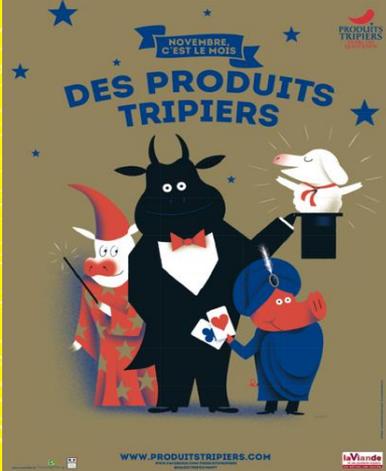
NOVEMBRE, C'EST LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS



NOVEMBRE, C'EST LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS



NOVEMBRE, C'EST LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS



NOVEMBRE, C'EST LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS



LES PRODUITS TRIPIERS c'est maintenant!

OUI AUX TRIPIES!

PRODUITS TRIPIERS BONS DE LA TÊTE AUX PIEDS!

OBJECTIFS & STRATÉGIE 2016

ÉDUCUER INCITER SURPRENDRE

★ Pédagogie ★ Humour ★ Impertinence ★



Valoriser l'image des produits tripiers

Susciter la curiosité

Donner envie

Dépasser les a priori

Amener les consommateurs à s'emparer du 5^{ème} quartier

Inciter à l'achat

CAPITALISER SUR LE SOUTIEN

massif & indéfectible

des artisans, bouchers, restaurateurs, opérateurs & distributeurs

Prescripteurs de choix, leur rôle est essentiel pour amener les consommateurs à goûter / acheter les produits tripiers

- **Passionnés, ils aiment et ils savent partager leur savoir**
- **Donne de la visibilité aux produits**
- **Initiateurs, créateurs d'envie**

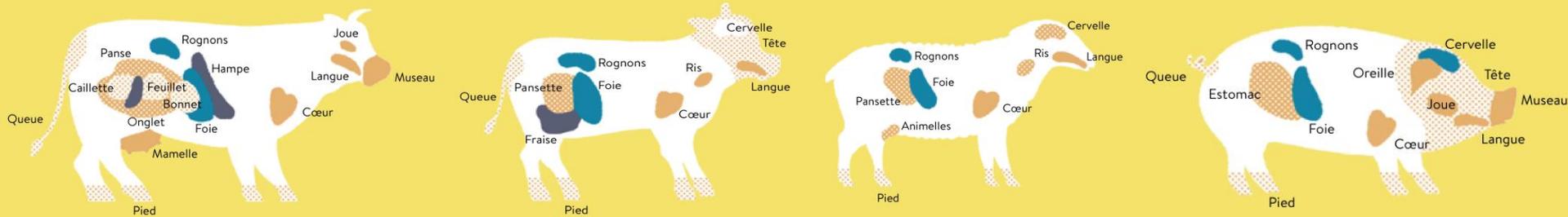


METTRE EN VALEUR LA RICHESSE

des savoir-faire, des spécialités,
des goûts, des terroirs

BOOSTER LA NOTORIÉTÉ de

chaque produit



PROPOSER UN RÉEL MOMENT D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE entre passionnés et novices

Donner rendez-vous au grand public pour une journée riche en découvertes culinaires

- Découvrir l'univers des Produits Tripiers
- Rencontre & partage avec les acteurs de la filière tripière



DISPOSITIF 2016



Tendance et
Novatrice



Mobilisateur et
Fédérateur



EN TRANSVERSAL

Avec une identité
visuelle forte ...



Jean Jullien


PRODUITS TRIPIERS
BONS DE LA TÊTE
AUX PIEDS !

www.produitstripers.com
twitter : @partitriper
www.facebook.com/produitstripers

laViande
et ses produits tripiers
DES MÉTIERS, UNE PASSION

Dispositif opérationnel

Les outils

POUR LES ARTISANS TRIPIERS ET BOUCHERS

600 artisans ont reçu 1 kit de campagne comprenant :

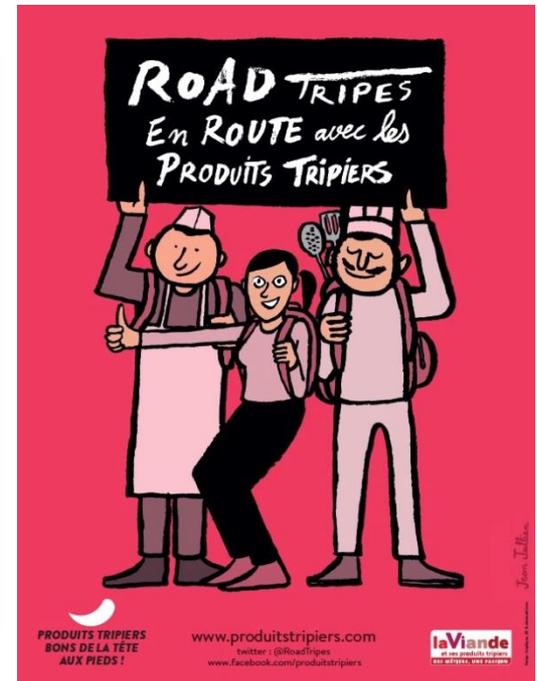
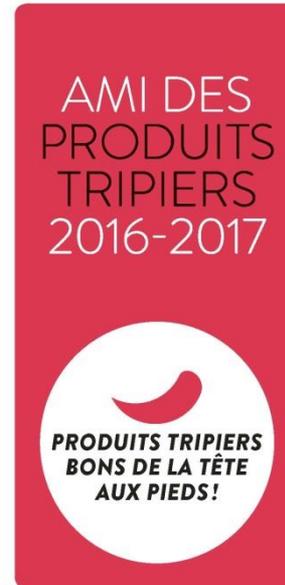
- +Affiche (40*60)
- +Livret-recettes
- +Goodies
- +Lettre d'accompagnement
- +Insertion affiche dans la BF



POUR LES RESTAURATEURS

862 restaurateurs ont reçu 1 kit de campagne comprenant :

- +Affiche (30*40)
- +Vitrophanie
- +Lettre de recrutement
- +Lettre d'accompagnement



RESTAURATEURS & ARTISANS TRIPIERS/BOUCHERS



- Ils connaissent les abats sur le bout des doigts et les cuisinent comme personne.

- Au plus près du consommateur, ils ont fait découvrir ou redécouvrir aux français la diversité, le goût et les mille et une façons d'aimer et d'accommoder les Produits Tripiers.

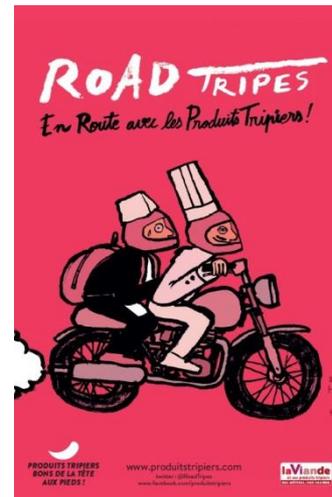


- Levier RP essentiel
Générateurs de retombées médiatiques qualitatives en particulier au niveau régional et local (proximité consommateur accrue).

POUR LES GMS

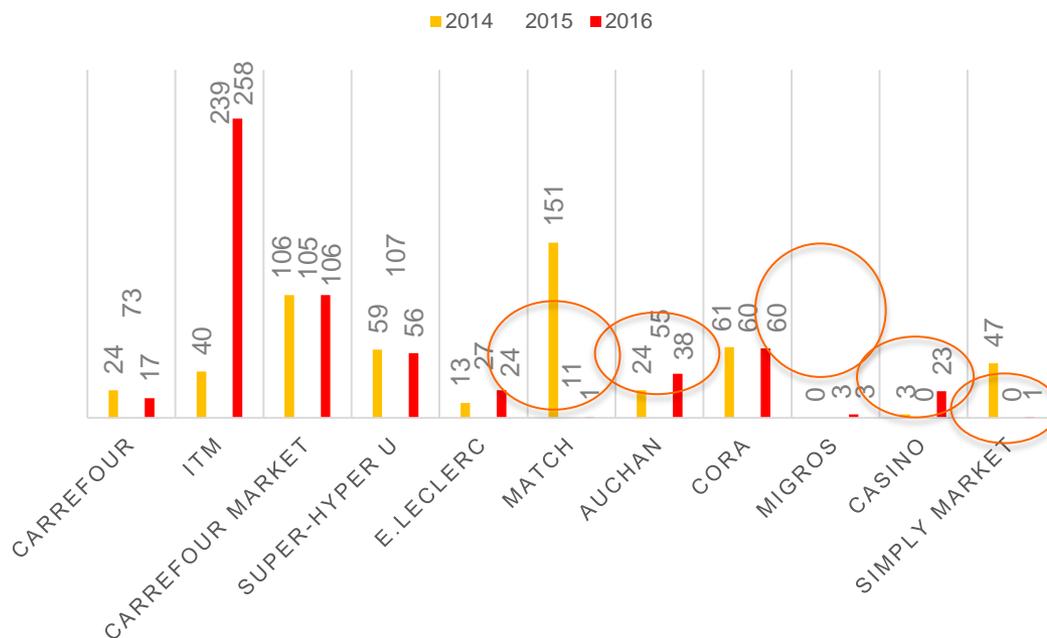
367 GMS ont reçu 1 kit de campagne comprenant :

- +Affiche (40*60)
- +Livret-recettes
- +Lettre d'accompagnement
- +Newsletters



DES ENSEIGNES INVESTIES

Evolution sur 3 ans du nombre de kits commandés par enseigne

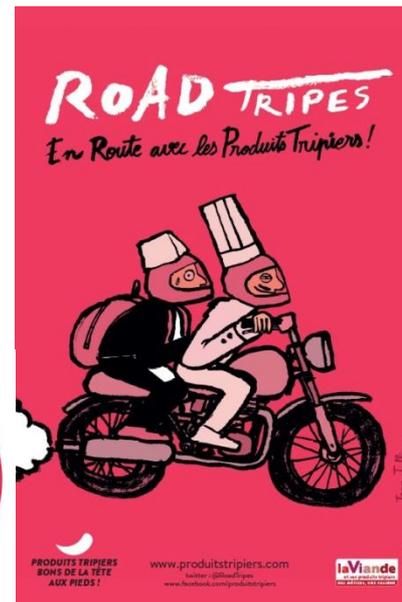


- Les enseignes Carrefour Market, Cora et Migros ont maintenu leur niveau de commandes sur 3 ans
- Intermarché a maintenu un nombre de commandes de kits élevé
- Des commandes en diminution pour Carrefour, Super-Hyper U, Auchan, E.Leclerc et Match
- Casino et Simply Market ont à nouveau commandé vs 2015

POUR LES OPÉRATEURS ET LES COMITÉS RÉGIONAUX

20 opérateurs et 11 comités régionaux ont reçu
1 kit de campagne comprenant :

- + Affiche ARTISANS/GMS (40*60)
- + Livret-recettes
- + Sticker 4,5 cm (logo)
- + Sticker 20 cm (visuel campagne)



Dispositif événementiel

Les outils

Une 16^{ème} édition qui rime avec aventure !

Détachez vos
ceintures...

En 2016,
les Produits Tripiers
sont partis en Road
Tripes.



Road Tripes

+ Le principe :

1 Tripes-Truck

5 villes d'étapes

Des dégustations avec 1 chef, 1 blogueur et 1 artisan par étape

1 animation photo-booth



2 642 kms parcourus

Road Tripes

+ 5 villes étapes et plusieurs recettes à déguster :

■ Rungis et Paris – le 16/11

Rungis : Chef Alexis Braconnier et blogueuse Nadia Paprika

Paris : Chef Julien Duboué et blogueuse Nadia Paprika

Recettes : Beugnons de cervelles d'agneau et burger de langue de bœuf

■ Tours – le 18/11

Chef Alexis Braconnier et blogueuse Cooking Fée

Recettes : Hot-dog de foie de veau et brochettes de boulettes d'onglet



Cooking Fée

Road Tripes

■ Toulouse – le 21/11

Chef : Fabrice Mignot et blogueuse Mamina

Recettes : Rognon de veau snacké et
joutes de porc confites



■ Marseille – le 23/11

Chef : Stéphan Paroche et blogueuse Dans la cuisine de
Sophie

Recettes : Croustillants de pieds et paquets et mini-
burgers aux ris d'agneau



■ Lyon – le 25/11

Chef : Marc Boissieux et blogueuse Dans la cuisine de
Nat

Recettes : Terrine de joue et langue de bœuf et fraise
de veau à l'italienne



CARTON PLEIN POUR LE ROAD-TRIPES !

Plus de 3 000 bouchées distribuées,
5 chefs, 5 blogueurs
et des dégustateurs charmés !

- + **100% des participants satisfaits**
 - Forte mobilisation de tous les âges et tous les milieux
 - + **Un Road Tripes apprécié** – avec des recettes simples et goûteuses
 - + **+ de 2 000 lunettes « En route avec les Produits Tripiers »** distribuées
- + **Top 5 des villes**
 1. **Paris** (600 bouchées)
 2. **Marseille** (600 bouchées)
 3. **Tours** (550 bouchées)
 4. **Toulouse** (440 bouchées)
 5. **Lyon** (360 bouchées)

Une opération qui incarne et véhicule parfaitement l'esprit NMPT

Saveurs

Partage

Humour

LE ROAD TRIPES, UN VOYAGE GÉNÉRATEUR DE SENSATIONS...

De Rungis à Lyon, les Produits Tripiers ont rencontré un réel succès ! Les participants ont salué cette initiative qui éduque et transmet des savoirs, suscite la curiosité et donne envie. Petits, grands, en famille, entre amis ou même seul, tous ont voulu déguster.



Bonne humeur

Goût

Rire

Surprise

« c'est excellent, je n'aurai jamais pensé manger de la cervelle de ma vie ! » - "**bonne initiative**" – « c'est marrant cette façon de les cuisiner » - "**c'est surprenant !**" – « c'est un délice, merci ! » - "**c'est bien de faire ce genre d'action**" – « je vais pouvoir dire à ma maman que j'aime la langue de bœuf » - "**c'est original comme démarche**" - « je vous envoie mes collègues » - "**le rose de la caravane m'a attiré direct**" – « c'est drôle, ces images animées, une bonne rigolade ! »

Dispositif RP & RÉSEAUX SOCIAUX

Les outils

UNE STRATÉGIE RP PERTINENTE

+ « Road Book » - dossier de presse sous forme de carnet de voyage avec 5 recettes inédites

- Curry de cœur de veau aux épices douces
- Groin de porc grillé à la sauce aigre douce et coriandre
- Pastilla de fraise de veau à la marocaine
- Risotto de tripes de bœuf
- Tourte feuilletée de rognons blancs aux champignons

+ Des communiqués de presse thématiques et ciblés

- Lancement de campagne
- Événement
- Déclinaisons NMPT par région
- Recettes avec une série de 5 recettes inédites



LES PRODUITS TRIPIERS ONT DÉBARQUÉ DANS LES MEDIA

880 retombées

tous media confondus (arrêté au 31 décembre 2016)

296 Presse écrite

477 Web

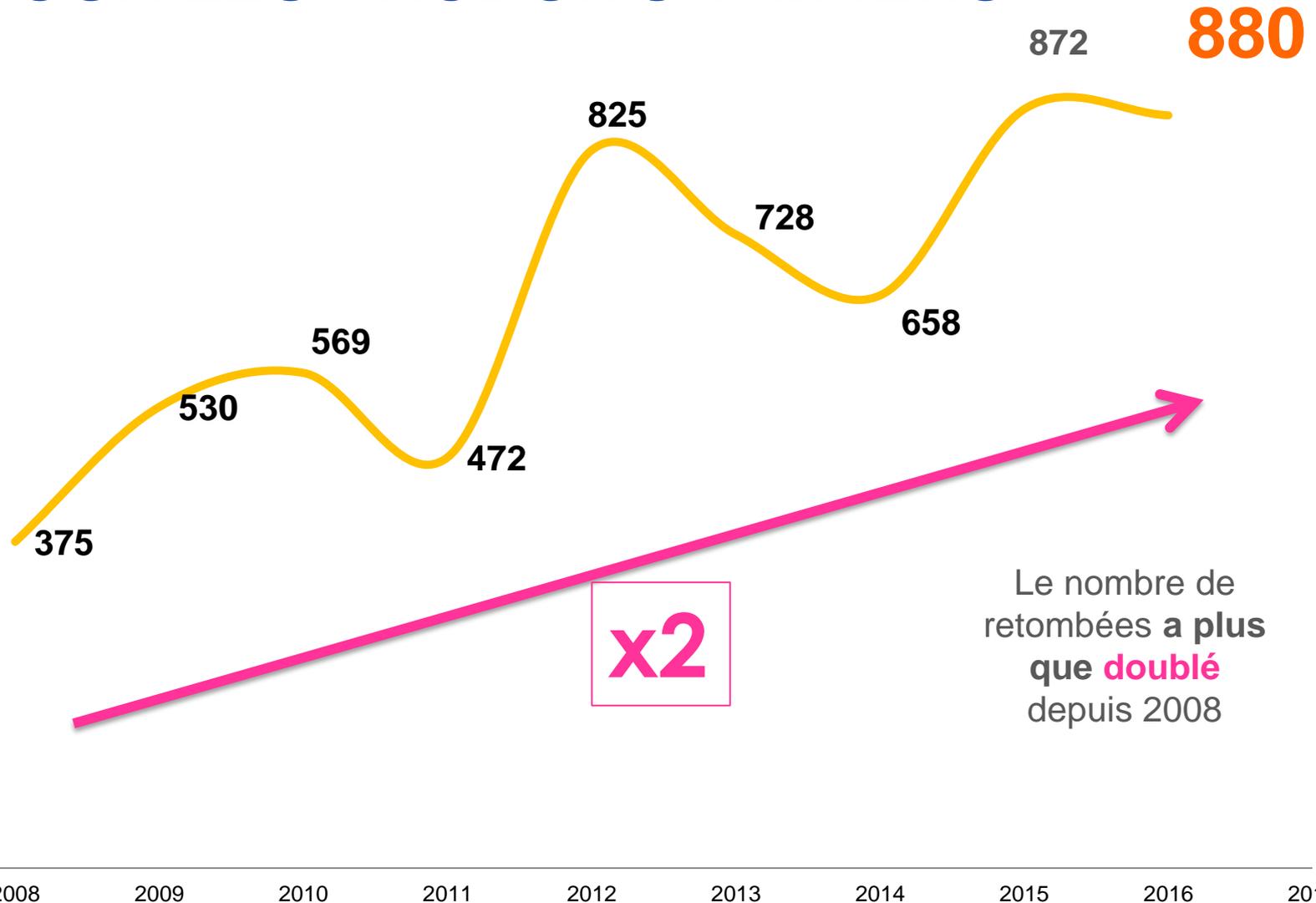
80 Passages radio

27 TV

Plus de **1 288 570 518** personnes potentiellement touchés*

** Hors audiences non communiquées par certains supports*

2016, UN NOUVEAU RECORD POUR LES PRODUITS TRIPIERS



2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

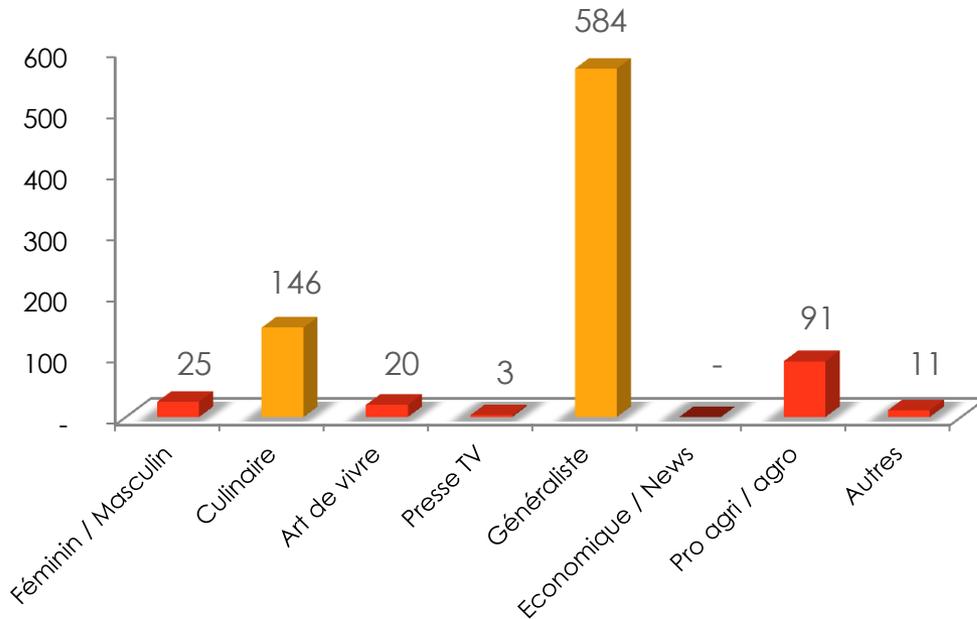
2015

2016

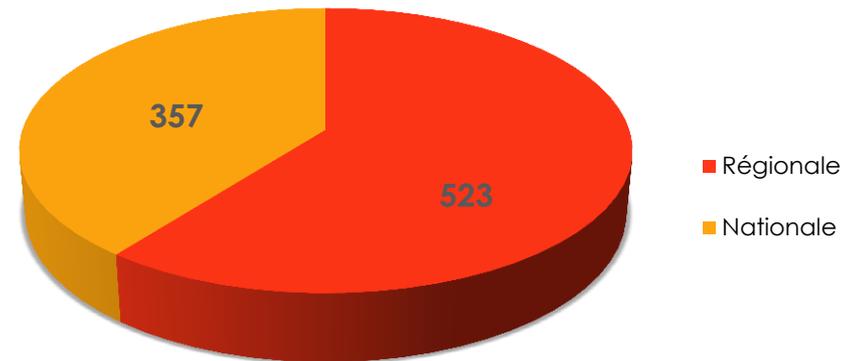
2017

UNE CAMPAGNE TOUT PUBLIC SUR L'ENSEMBLE DU PAYS TRIPIER

Thématiques des media relais



Répartition par couverture



Une couverture médiatique majoritairement régionale (523 retombées)

Renforcée par 357 retombées dans les media nationaux

Présence massive dans les media généraliste



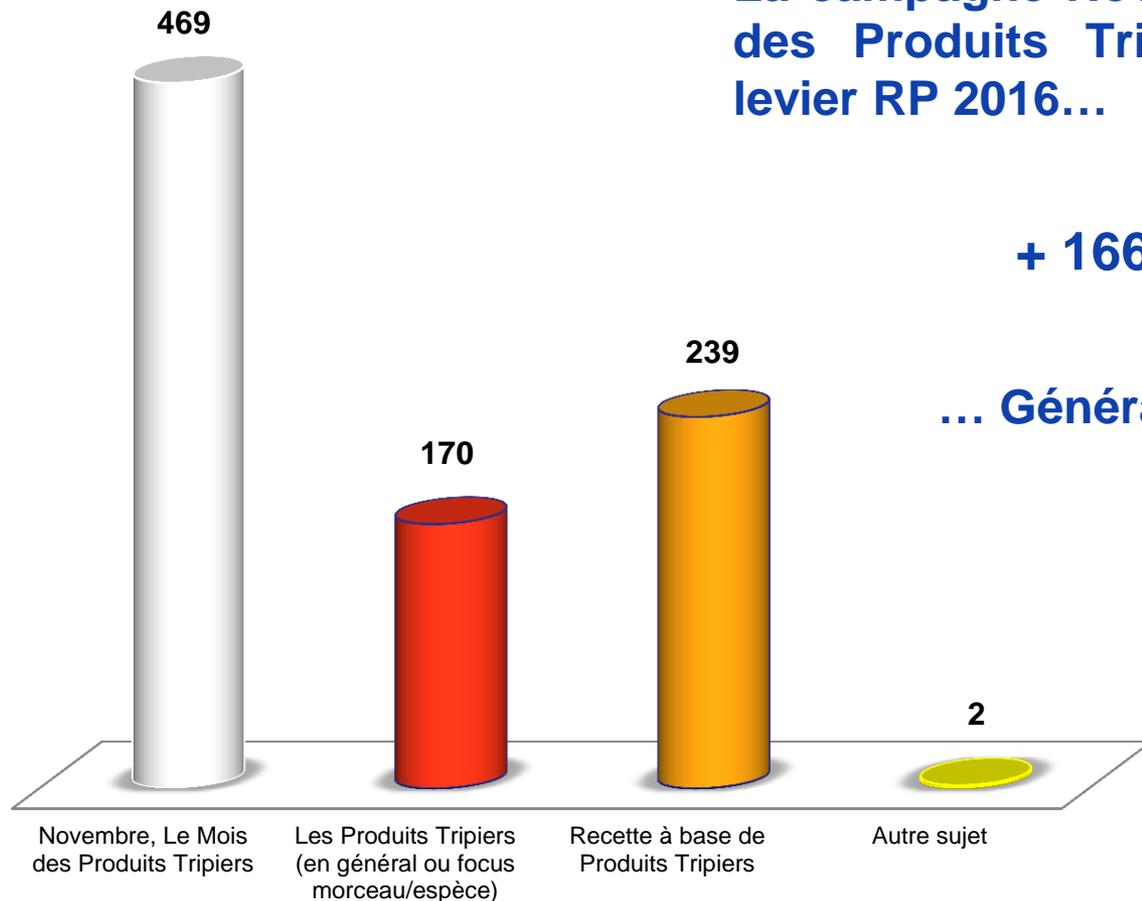
Visibilité importante auprès d'un large public

Maximise et amplifie la résonance des messages clés

Un discours de proximité avec les différentes cibles

NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS, UN RELAI RP INCONTESTABLE

La campagne Novembre, Le Mois des Produits Tripiers, excellent levier RP 2016...



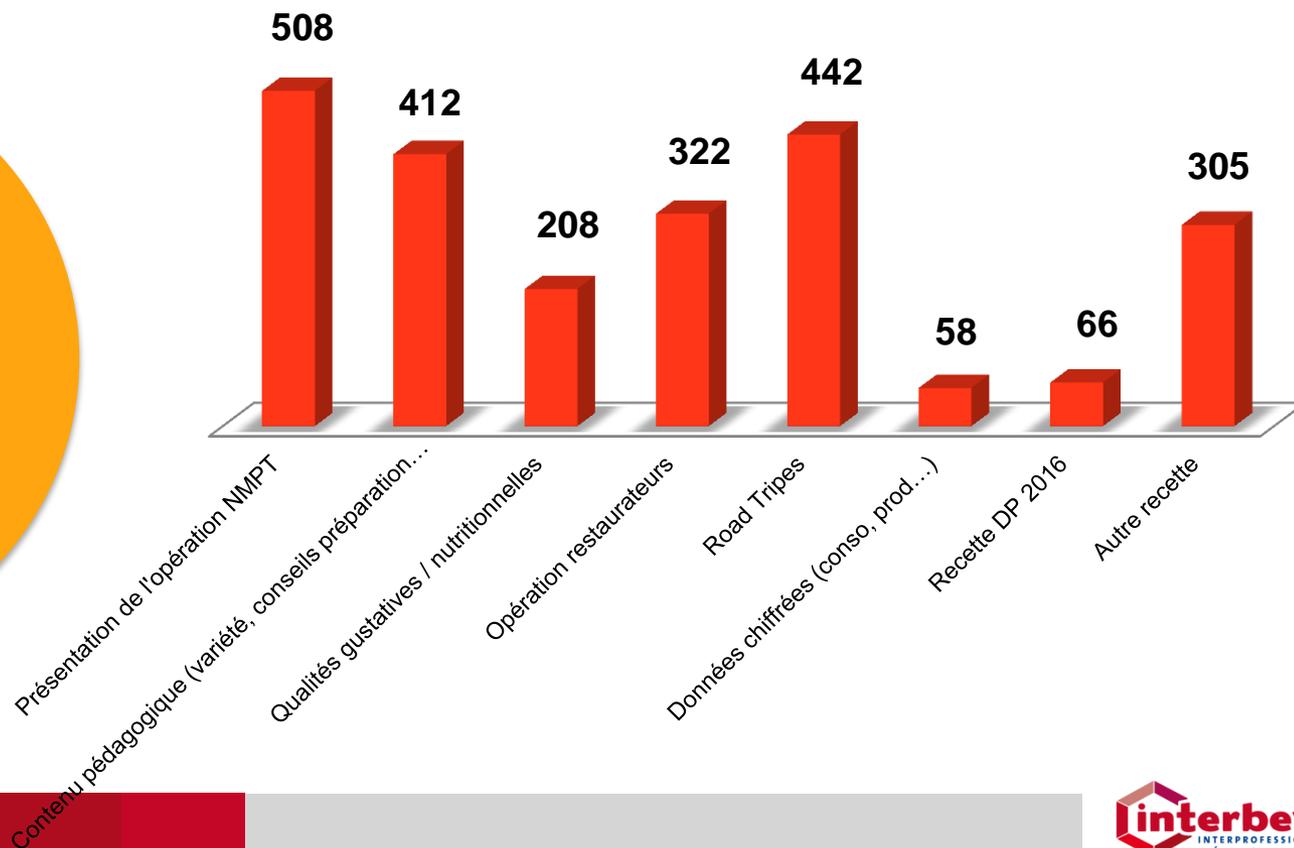
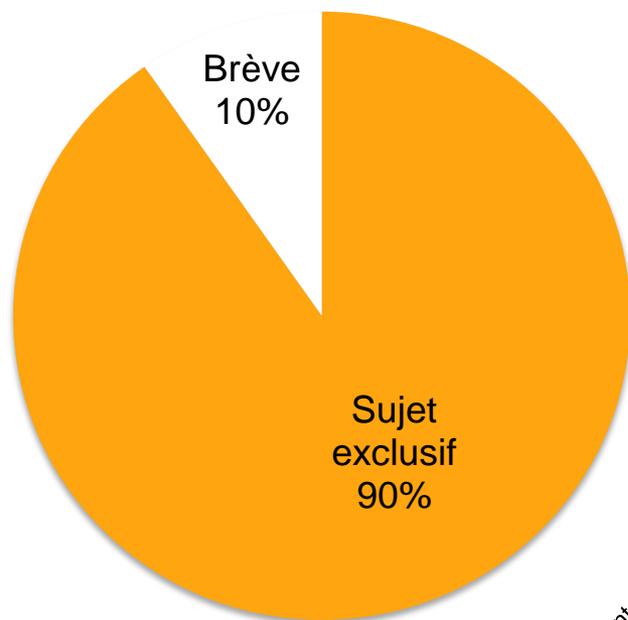
+ 166 sujets vs 2015

... **Génératrice de prises de paroles**

+ de 160 interviews
tous media confondus

DES MESSAGES CLÉS PARFAITEMENT VÉHICULÉS

Avec 90% de sujets exclusifs, les Produits Tripiers ont conquis les journalistes
Un fort relai de la campagne NMPT et des recettes
Reprise des messages de fond qui génère des retombées de qualité



UN DISCOURS 100 % POSITIF ET INCITATIF

Les Produits Tripiers plus qu'appréciés sont recommandés par les journalistes

« Abats, des mets d'exception »



« Les Produits Tripiers nous font triper »

« Les Produits Tripiers, fleurons de la gastronomie française »



« Les Produits Tripiers, des couleurs et des saveurs »

« Very Good Tripes »



« Rien de plus fantastique que les abats »



SUR LE WEB

+ de 1 049 437 661 contacts
477 retombées

Voulez LA CROIX

Long il m nous lire que le pr



Les tripes à la mode de Vincent Femioli / Edition solar

Certain ne les succoutent pas, les déclarent écoeurantes et grossières. Les succoutement de mille ma s de la bête.

ARTS & GASTRONOMIE MAGAZINES

ennent qu'il avoir mané 20/01/2016 : 23:06:32

Ris de veau rôti, crémeux de panais caramélisé fricassée de champignons de saison



Pour 4 personnes

- 4 pommes de ra de veau
- 8 panais
- 200 g de pleurotes
- 400 g de pilon de volaille
- 4 carottes
- 2 oignons
- 1 poireau
- 1 L d'eau
- 100 g de purée de tomate confite
- 50 cl de vin blanc

Sauce Au four à 200 °C. Griller les pilons de volaille. Pendant ce temps, faire revenir les carottes, les oignons le poireau (coupés en morceaux). Rajouter les pilons et déglacer au vin blanc puis mouiller à l'eau. Cuiser heures puis passer à l'écran. Lier à la purée de tomate confite.

Ris de veau Plonger le ris de veau dans l'eau froide et le porter à ébullition pendant 10 minutes. Les refroidir dans l'eau glacée. Enlever la peau. Les dorer au sautoir dans un beurre moussoux.

Panais Éplucher et tailler les panais. Les sauter au beurre avec du sucre puis les cuire dans du lait. Mixer jusqu obtenir une purée.

Champignons



29 janvier 2016
OID : 5 140 800 pages vues par mois

au rognon de bœuf
ess et savoureuse



marie claire Cuisine et Vins de France

Recette de Ris de veau croustillants aux salsifis, parfum tonka

Facile
Un peu cher
Pour 4 personnes
45 min
40 min

Ingrédients : salsifis, ris de veau, Féve Tonka



© Jean François Malet

Cuisine et Vins

la recette voir tous les avis (0 dossier) (1) le bon accord est

Un marangon rouge (Bourgogne) ajouter à mes recettes mesures et conversions voir en plein écran ingrédients

50 cl de veau croustillants aux salsifis, parfum tonka
2 pommes de ra de veau (environ 500g)
1 kg de salsifis frais ou 800g de salsifis
100 g de volailles mouillées
1 fève tonka
50 cl de crème liquide

2 cuillères à soupe de fond de veau en poudre
100 g de beurre
1 cuillère à soupe d'huile
sel, poivre
citron

50 cl de veau croustillants aux salsifis, parfum tonka

1. Faites sécher les ra de veau dans de l'eau froide. 1 h, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sang. Plongez ensuite les ra dans une casserole d'eau froide salée, portez à ébullition sur feu vif. Égouttez dans le feu, ajoutez les ra et plongez-les aussitôt dans de l'eau glacée. Épluchez-les : ôtez la fine peau qui les entoure.

la Nouvelle République.fr

page 1/2

Visualiser l'article

Road tripes à Neuville



Fritollés aux grognes.

Notre chef Thierry Fialat, professeur de cuisine au lycée des métiers de Louvain, se balade sur les marchés et dans les fermes de la Vienne.

Date : 22/12/2016

COOKING2000.COM

Curry de coeur de veau aux épices douces



© INTERDEV Studio Mature

Personnel(s) : 4 personnes
Préparation : 25 minutes
Cuisson : 60 minutes
Côté : Moyen
Ingrédients : consultez la liste

© INTERDEV / Produits Tripiers
Tous droits de reproduction réservés.

Les différentes étapes :

Enlever le coeur de veau en fines lamelles, peler les oignons grognols et les couper en deux, couper la peau du citron en julienne.

Chauffer une sauteuse avec l'huile et le beurre, colorer les oignons 4 minutes à feu vif en les remuant.

Ajouter le coeur, saupoudrer de Maizena et cuire 1 minute en remuant.

Verser le vin blanc et l'eau, ajouter le curry, le curcuma et un peu de citron, sel, poivre, mélanger et cuire 45 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, cuire le bœuf selon les indications portées sur l'emballage.

L'égoutter et le faire revenir à sec dans une poêle pour le griller légèrement, ajouter le reste du citron, sel et poivre.

Lorsque le coeur est cuit, ajouter la crème, mélanger, poursuivre la cuisson 0 à 8 minutes et, hors du feu, ajouter la coriandre ciselée.



La recette du week-end : road tripes joue contre joue

En ce mois des produits tripiers, éloges des abats rouges et blancs avec une recette de jous de veau au citron confit et une adresse de cantine aux petits oignons.



Des ouvriers préparent des tripes, en Argentine, en 2005. Photo Daniel Garcia. AFP

C'était l'autre midi aux Affranchis (1), un bistrot élégant et tranquille entre Saint-Georges et Pigalle à Paris. On vit débarrasser dans une grande cocotte de fonte noire une joue de veau confite dans un jus intense et une purée onctueuse. On dégusta à la cuillère ce petit monument dédié au mijotage en songeant qu'en ce mois des produits tripiers (2), on ne de jamais assez tout le bien qu'il faut penser du cinquante-quatre comme on nomme les abats rouges et les abats blancs. Les premiers se vendent crus et englobent le foie, le coeur, les rognons, les jous... Les seconds sont blanchis, voire semi-cuits avant la vente : on y trouve les pieds, les

LE JOURNAL DES FEMMES



Rognons de veau aux cépes © Audrey Bureau

Purée de pommes de terre/rognons : un combo old-school qui nous ravit encore aujourd'hui. Merci marie.

Voir la recette : Rognons de veau aux cépes

Mon livre : Ajouter la recette

Extrait du dossier: 55 recettes typiquement françaises :

URL: http://cuisine.journaldesfemmes.com/gastronomie/ recettes-de-grand-mere/rognons-de-veau-aux-cépes.shtml

À LA TÉLÉVISION

+ de 198 577 800 contacts

27 retombées – 2h30 d'antenne



Fraise de veau, sauce poulette



neaux : mijoté de joue de boeuf ge

matin, le chef Alexandre Chaliere du restaurant Papili' à Nantes partage recettes. Au menu ce mardi : mijoté de joue de boeuf au vin rouge.

lé de joue de boeuf au vin rouge du chef Alexandre Chaliere, il

- j de joue de boeuf
- ottes
- j de poireau émincé
- de fond brun lié
- de concentré de tomates
- utelle de vin rouge
- uille d'olive



Mot-clé	TRIPIER
Chaîne / Station	FRANCE 5
Diffusion	22/11/2016 - 13:00:00
Durée	00:18:08
Emission	LA QUOTIDIENNE LA SUITE
Présentateur	THOMAS ISLE
Rubrique	



13:02:01

Sujet : Les tripes. Depuis plusieurs années les tripiers multiplient les opérations éducatives. 13:02:26 Reportage à Rungis. 13:02:43 Interview de François Oliba, artisan tripiier. Les différentes parties de tripes.

Sujet : Les tripes. Invités : Pascal Audinot, artisan tripiier Nicolas Pando, chef au Comptoir Canailles. La tripe est une tradition française. C'est excellent pour la santé. On peut manger des tripes de boeuf, veau et agneau. Les tripes sont riches en protéines et vitamines. 13:08:51 Commentaire sur les tripes à la mode de Caen.

Sujet : Les tripes. Invités : Pascal Audinot, artisan tripiier Nicolas Pando, chef au Comptoir Canailles. La tripe est une tradition française. Commentaire sur le prix du kilo de tripes crues et cuites. Recettes. 13:14:34 Il y a une vraie volonté de réhabiliter ce produit. 13:15:02 Citation Syndicat de la triperie française.

Sujet : Les tripes. Invités : Pascal Audinot, artisan tripiier Nicolas Pando, chef au Comptoir Canailles. Commentaire sur le tripioux. 13:17:25 Commentaire sur l'andouillette.

13:18:09

À LA RADIO

+ de 16 353 589 contacts

80 passages – 6h60 d'antenne



On cuisine ensemble les abats.

10:39:23

Thème : les produits tripiers à l'occasion de l'opération Road Tripes.
Invités : Stéphane Paroche, chef au restaurant La Magnanerie et Gérard Giraudier, producteur de tripes. 10:39:34 Recette de Nadia, auditrice : elle propose une recette de pieds paquets avec des pois chiches. 10:41:17 Gérard Giraudier : il fait les marchés à Aix. 10:41:45 Stéphane Paroche : il évoque une recette de pieds paquets que faisait son père. 10:42:32 Le mot de la fin pour Richard Cairaschi, humoriste : il évoque son meilleur souvenir de tripes.

10:43:40

La cuisine ensemble avec Régine Rossi-Lagorce

Le mois de novembre est le mois des produits tripiers !

09:28:17

A toute saveur - Laurent Mariotte : semaine européenne de la réduction des déchets. Ateliers pour cuisiner les restes. Les produits tripiers sont un bon exemple. Le mois de novembre est consacré aux abats. 09:28:49 Citations : rognons, foie, ris de veau, pieds de cochon. Un food truck sillonne la France depuis jeudi pour prêcher la bonne parole des tripes. 09:29:01 Idée recette : tagliatelle avec bolognaise de queue de bœuf.

09:29:13

10:06:01

Invité : Jean-Claude Rambach, chef du restaurant Le Caveau à Cumières : le chef a préparé un menu gastronomique d'hiver, il sera question de ris de veau, novembre étant le mois tripiers. En entrée, il fera découvrir une terrine de ris de veau aux giroles. 10:11:49 Recette de la terrine de ris de veau aux giroles. Il faut bien choisir les ris de veau. 10:14:47 Le ris de veau, c'est un peu compliqué à préparer, mais la cuisine doit rester simple.

10:38:50

Le miam du jour - Zoom sur les produits tripiers, c'est la 15e édition de "Novembre, le mois des produits tripiers". 10:39:04 Invité : Alain Martinez, membre de la Confédération nationale de la triperie française : cette année, ils ont décidé de parcourir la France avec une caravane américaine décorée aux couleurs des produits tripiers. Ils traversent différentes villes avec à chaque étape un chef différent et un produit tripiers différent. Il y aura aussi des blogueuses qui vont concocter des recettes. 10:39:59 Evocation de la consommation de tripes en France : on consomme plus de produits tripiers de bœuf dans le Nord, plus tôt du porc dans l'Est, dans le Sud c'est plus l'agneau. Dans l'ouest, c'est plutôt du veau. Le gros succès, ce sont les abats de veau : les rognons, le foie, l'onglet et la hampe sont aussi des produits tripiers. 10:42:32 Les produits tripiers sont en moyenne moins chers même si il y a des produits très chers comme le ris de veau ou le foie de veau.

10:44:17

SUR LE WEB

+ Sur <http://www.produitstripiers.com/> :

- Dossiers et communiqués de presse, nouvelles recettes, lightbox, etc.

+ Sur <http://www.la-viande.fr/> :

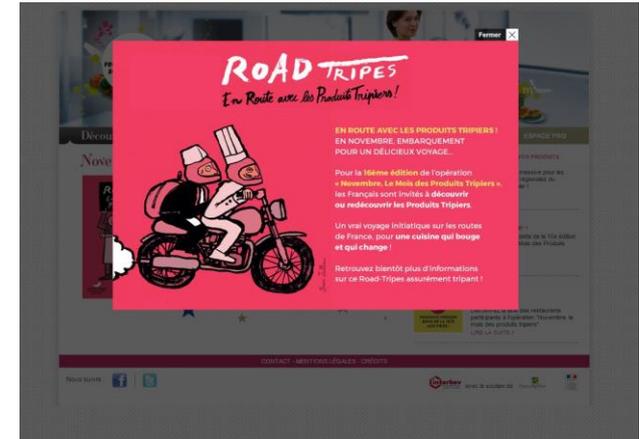
- Habillage de la homepage
- Sliders annonçant les évènements
- Diffusion nouvelles recettes

+ Sur <http://www.interbev.fr/> :

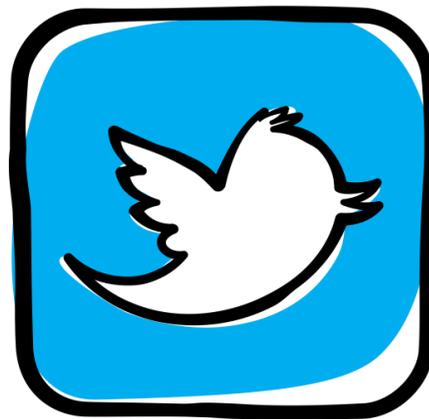
- Dossiers et communiqués de presse

+ Sur <http://www.laviande1ideeparjour.fr/>

- Publications annonçant les évènements



UNE STRATÉGIE DIGITALE SÉQUENCÉE





UN DISPOSITIF ANNUEL ABOUTI ET PERTINENT !

UNE COMMUNAUTÉ TOUJOURS PLUS GRANDE, ASSIDUE ET ENGAGÉE !

- Début de la campagne digitale le 01 janvier 2016 : 9 425 fans
11 122 fans au 31 décembre 2016
+ 1 697 fans durant la période
- Des fans fidèles
5 % engagés dans la conversation (réaction, commentaire, partage) vs 4,4% en 2015 (et 3% en 2014)



230 posts



10 567 réactions



2 484 partages



1 073 commentaires



Roger Blondy Vaneson

Les tripes , les rognons ! et tout le reste !! j'adore !!

J'aime · 07/12/16 17:31



Sabine Merit

les produits tripiers sont nos zamis pour la vie :)

J'aime · 6 · 1 · 12/10/16 15:56



Alain Degorceix

Pas d'abat , pas d'extase gastronomique .

J'aime · 1 · 1 · 27/10/16 08:42



LES GIFS : UN FORMAT PERTINENT !

- En 2016 : **6 gifs** d'inspiration culinaire ont su séduire la communauté et attirer de nouveaux internautes !
- Des retombées concrètes et dynamisantes pour la page !
 - 994 réactions
 - 172 partages
 - 169 commentaires

Produits tripiers
Hier, à 00:44 · 🌐

Faible en matière grasse et facile à préparer, les atouts (et le goût !) de la joue de porc vont vous séduire !
► <http://bit.ly/2kpLgg7>

**PHO DE JOUE DE PORC
AUX NOUILLES
(SOUPE DE NOUILLES ASIATIQUE)**

À RETROUVER SUR
WWW.PRODUITSTRIPIERS.COM

VFCRPF

J'aime · Commenter · Partager

Pierrette Renard, Josette Moure, Jacky le Roy et 13 autres personnes aiment ça. Meilleurs commentaires ·

3 partages



DISPOSITIF ANNUEL CONCRET ET POSITIF !

UNE COMMUNAUTÉ EN ÉVOLUTION !

- Début de la campagne digitale le 01 janvier 2016 : **643 followers**
947 followers au 31 décembre 2016
+ 304 followers durant la période

UN COMPTE PRÉSENT ET ENCRÉ !

- Nombre de tweets : 244
- Nombre de mentions : 215 @roadtripes (vs 239 en 2014)
- Nombre de visites du profil : 4 409
- Nombre d'impressions : 307 934



2016 : MISE EN LIGNE OFFICIELLE DU COMPTE INSTAGRAM

LANCEMENT RÉUSSI !

DES INTERNAUTES AU RENDEZ-VOUS ET IMPLIQUÉS DANS LES ÉCHANGES !

DES STATISTIQUES ENGAGEANTES :



MEDIA



144

LIKES



1063

COMMENTS



51

FOLLOWER



118

FOLLOWINGS



257



CARTON PLEIN POUR NOVEMBRE, LE MOIS DES PRODUITS TRIPIERS !

Sur Facebook : des internautes prêts à vivre et à partager des moments tripiers !

+ 804 fans ! (vs 693 fans en 2015)

71 posts 1 832 réactions 137 commentaires 334 partages

Sur Twitter : des internautes prêts à prendre la route !

+ 111 abonnés !

85 tweets 1 660 visites 164 000 impressions 80 mentions

Sur Instagram : une communauté intriguée par le Road Tripes !

+ 40 abonnés !

32 publications 76 likes

Et de nombreux relais sur les comptes La-Viande, INTERBEV, Tripiers de France...

UN VOYAGE À RUNGIS QUI A CHARMÉ LES BLOGUEURS & LEURS COMMUNAUTÉS !

4 blogueuses présentes le 15/11

Nb de visite cumulées par mois : 70 744

Nb de fans cumulés Facebook : 38 514

Nb de fans cumulés Twitter : 13 017

Nb de fans cumulés Instagram : 6 352

38 retombées sur Facebook, Twitter & Instagram



CONCLUSION

NMPT, UN SUCCÈS INCONTESTABLE

QUALITÉ DES
RETOMBÉES

DISCOURS
100% POSITIF

DIMENSION
AFFECTIVE
DE LA
CAMPAGNE

IDENTITÉ
VISUELLE
IMPACTANTE

DISPOSITIF
DIGITAL
VIRAL

SUCCÈS DU
ROAD TRIPES

