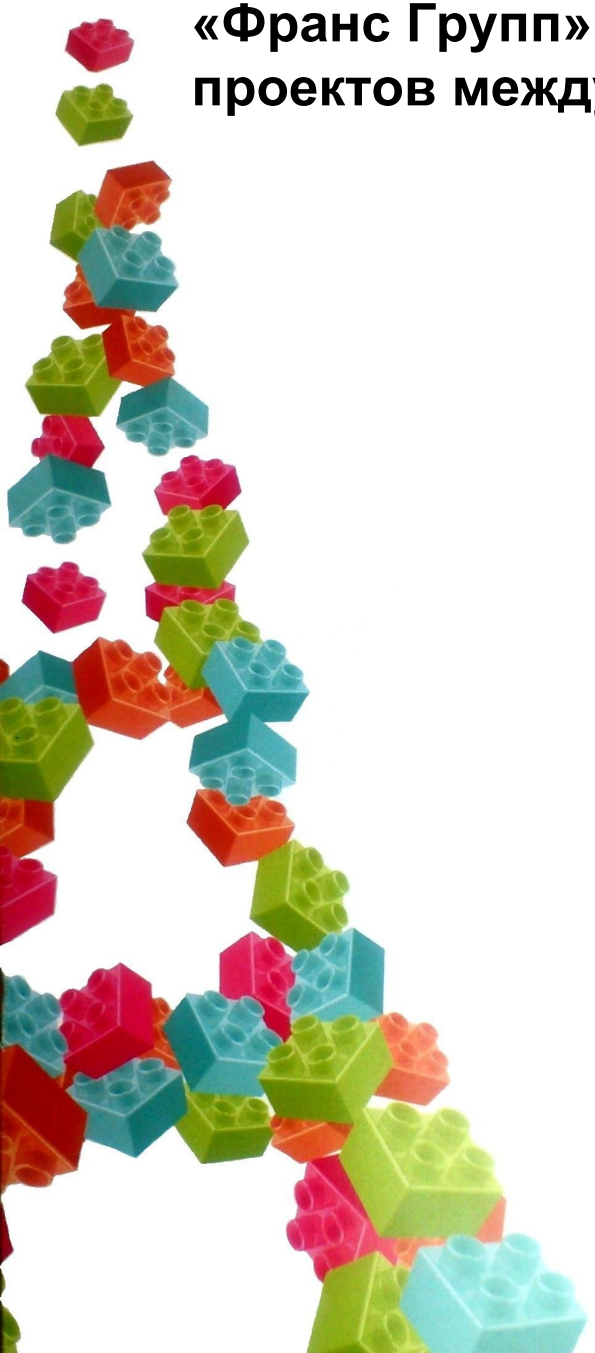
FRANCE GROUP

Устойчивое сельское хозяйство во Франции и Беларуси: от фермерского продукта – к развитию территорий

Минск | 22 февраля 2018

«Франс Групп» – эффективное сопровождение проектов между Францией и странами СНГ

FRANCE GROUP



Исследование рынков

Анализ рынков, поиск бизнес-партнеров и представление интересов компании на новых рынках.

Выставки, семинары и официальные встречи B2B

Организация и сопровождение официальных визитов национальных делегаций, организация специальных мероприятий и официальных встреч для развития проектов.

Развитие отношений в секторе B2G

Эффективное продвижение компаний и брендов, поиск институциональных партнеров, организация и сопровождение переговорных процессов B2G, а также культурных мероприятий.

Устный и письменный перевод

Транспорт и логистика

Специальные проекты: искусство и культура

Устойчивое сельское хозяйство

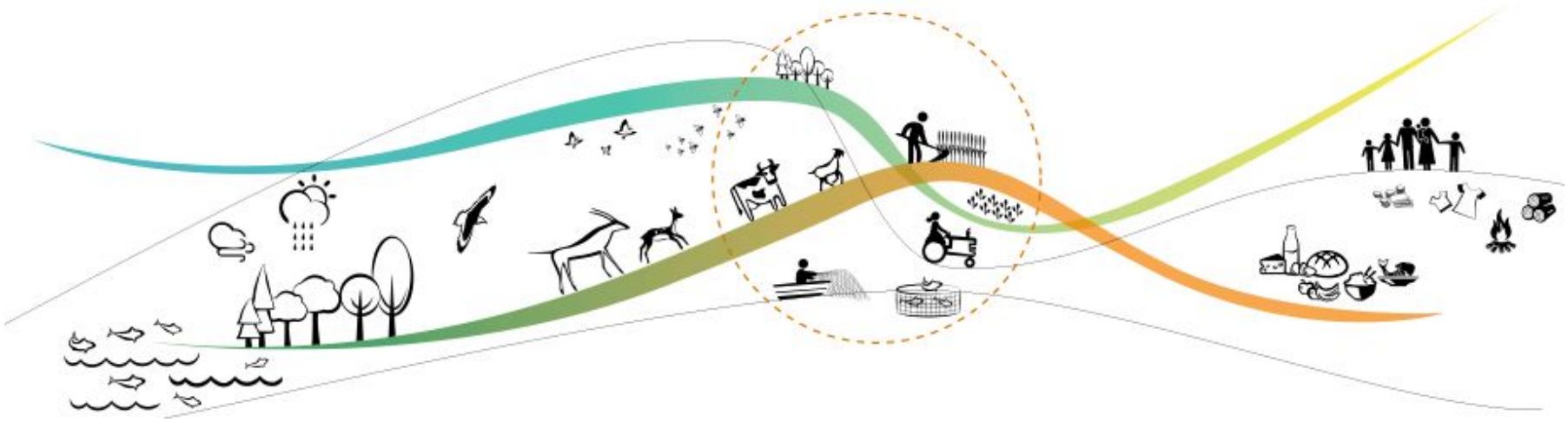
FRANCE GROUP

ООН: 17 целей в области устойчивого развития

- Цель 2 «Ликвидация голода, обеспечение продовольственной безопасности и улучшение питания и содействие устойчивому развитию сельского хозяйства»

Принципы:

- повышение эффективности использования ресурсов
- сохранение, защита и улучшение природных ресурсов
- защита и укрепление источников средств к существованию, равенства и социального благополучия
- повышение устойчивости людей, общин и экосистем к внешним воздействиям
- внедрение механизмов ответственного и эффективного управления



Источники: http://www.un.org/, http://www.fao.org/

Органическое сельское хозяйство

FRANCE GROUP

Комиссия «Кодекс Алиментариус» ФАО/ВТО, 1999.

Ключевые признаки:

- целостная система управления производством
- поддержка и развитие биологического разнообразия
- адаптация к региональным условиям
- применение агрономических, биологических и механических методов, в противоположность использованию синтетических материалов.

Органический продукт

FRANCE GROUP

- Международные добровольные стандарты: «Кодекс Алиментариус» (ФАО и ВТО) + «Международные стандарты на производство и обработку органических продуктов» (Международная Федерация развития органического сельского хозяйства (IFOAM)).
- Национальные обязательные стандарты
- Местные добровольные стандарты (не имеют государственной законодательной силы vs. более строгие требования)

- Маркировка «органический» = характеристика процесса производства, ≠ характеристика качества продукта.

- Терминология: *«organic production»* (EN) = *«production biologique»* (FR)

FAO INTER-DEPARTMENTAL WORKING GROUP ON ORGANIC AGRICULTURE

CERTIFIED Organic PRODUCT 100% Natural

Источники: http://www.fao.org/, http://eur-lex.europa.eu/

Знаки качества продукции во Франции

FRANCE GROUP

Гарантия
происхождения

Гарантия
высокого качества

Гарантия
традиционной рецептуры

Гарантия соблюдения требований в области
защиты окружающей среды

Источник: http://agriculture.gouv.fr/

Французы и bio-продукты

FRANCE GROUP

- 82 % французов:
  - органическое сельское хозяйство - решение широкого круга экологических проблем;

- 7 французов из 10 (69 %) употребляют органические продукты 1 раз в месяц, 15 % – каждый день;

- Топ-5 органических продуктов:
  - овощи и фрукты;
  - молочные продукты;
  - яйцо;
  - крупы;
  - мясо.

Источник: www.agencebio.org

Органическое сельское хозяйство: Франция

FRANCE GROUP

- 32 264 органических фермерских хозяйств
- 1 054 877 га сертифицированных органических площадей = 5,7 % сельскохозяйственных земель
- 8 миллиардов EUR = торговый оборот Bio-продукции (2017 г.)

Bio in France

Регион Бретань
(население - 3,273 миллиона человек)

2 730 органических фермерских хозяйств (+383 фермы за 2017 г.):

- молоко (771 ферм.хоз-во)
- овощи (655 ферм. хозяйств)
- фрукты (165 ферм. хозяйств)
- полевые культуры
- птица
- племенные КРС, козоводство, овцеводство

Источник: www.letelegramme.fr, www.agencebio.org/la-bio-en-france

Ассоциация Bleu Blanc Coeur

FRANCE GROUP

Производители кормов

↓

Фермеры-животноводы

↓

Переработчики продукции АПК

↓

Рестораны

Источник: http://www.bleu-blanc-coeur.org/

Органические продукты «от стойла до стола»

FRANCE GROUP

LA MAISON DE L'AUBRAC

Источник: http://www.maison-aubrac.com

Биодинамические и органические вина

FRANCE GROUP

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

demeter Agriculture Bio-Dynamique

BIODYVIN

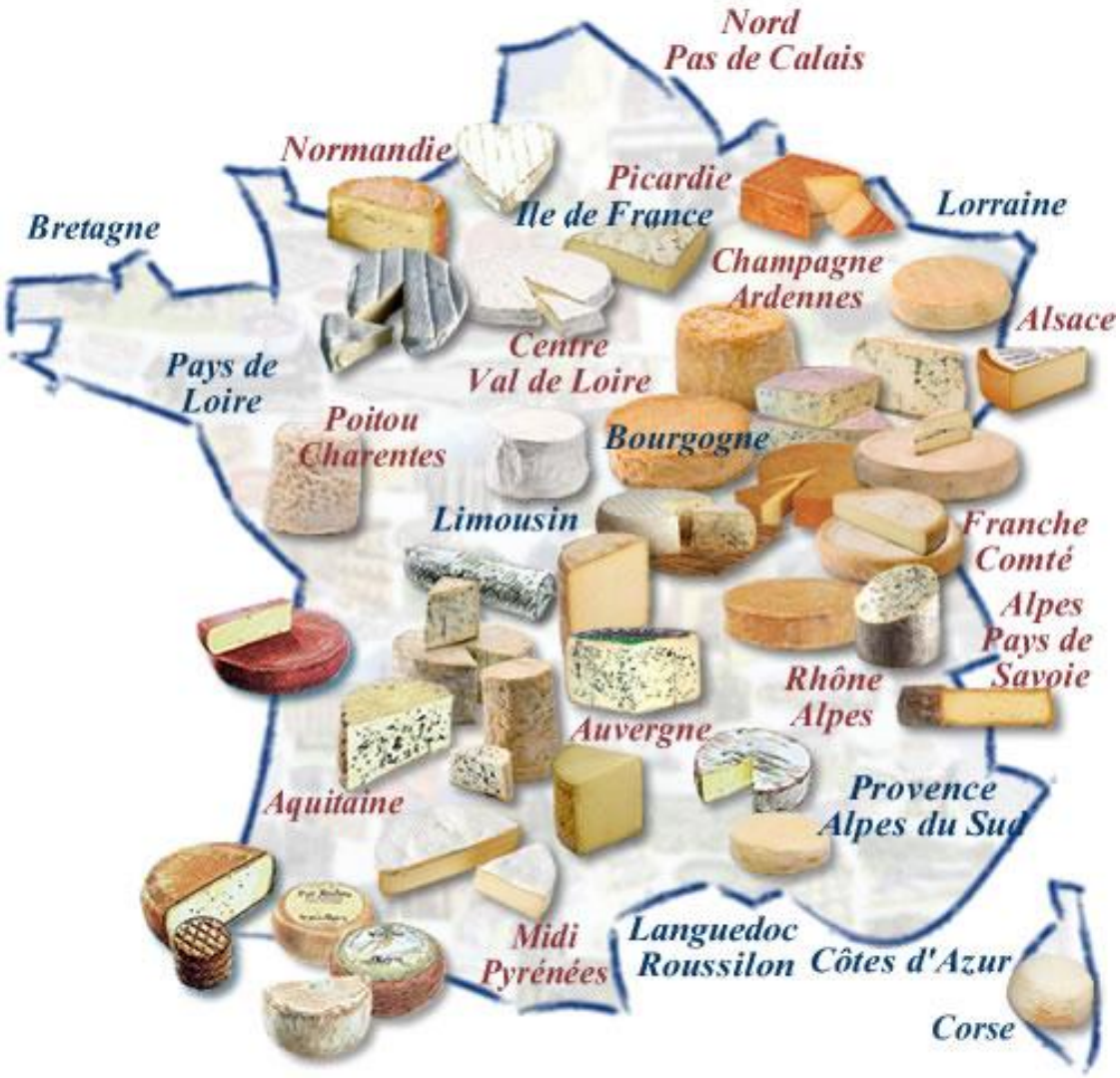
Продвижение региона: «Саммит животноводства»

FRANCE GROUP

Фото: посещение белорусской делегацией «Саммита Животноводства – 2017»

Формирование и развитие регионального бренда

FRANCE GROUP



Развитие гастрономического туризма в регионах как дополнительное преимущество

FRANCE GROUP

Фото: MediaBrest.by

АПК: французская генетика

FRANCE GROUP

- **март и май 2016 г.**: поставка двух партий овец породы Иль-де-Франс в Беларусь (Минская обл.): более 300 голов

- проектные мощности: 4 000 овцематок – самый крупный комплекс по разведению породы Иль-де-Франс в Европе и мире

Французская высокая гастрономия в Беларуси

FRANCE GROUP

Минск, март 2016 г.

Гостиница Le Mas Candille*****
Ресторан Le Candille* гида Мишлен

+

Гостиница Beijing Hotel Minsk*****
Ресторан Oasis

=

36 часов совместной работы

1 гала-ужин для VIP-гостей

1 мастер-класс

7 вечеров гастрономических ужинов

Французская высокая гастрономия в Беларуси

FRANCE GROUP

Минск, апрель-ноябрь 2016 г.

10 материалов в СМИ (ТВ, глянец)

35 упоминаний в Web

более 450 likes в социальных сетях
охват более 2 250 человек

1 презентация кейса
в рамках выставки HoReCa 2016

1 авторский десерт
в меню ресторана-участника

Запущен тренд:
2 гастрономических мероприятия
с участием французских шеф-поваров

«Звезды Мужена» – это:

FRANCE GROUP

Гастрономический фестиваль «Звезды Мужена»
основан в 2006 г. в курортном городке Мужен (Лазурный берег Франции) в честь уроженца городка – шеф-повара мирового уровня Роже Верже

- более 120 шеф-поваров со всего мира
- 100 мастер-классов
- 1000 кулинарных шоу
- 30 000 посетителей

- стенды продуктов местных производителей
- профессиональные конкурсы

(повар, кондитер, сомелье, официант и др.)

- конференции и семинары

Белорусская кухня на фестивале

FRANCE GROUP

Мужен, июнь 2017 г.

Гильдия шеф-поваров Беларуси
Александр Чикилевский
Татьяна Назарук

+

Команда «Франс Групп»

=

1-ая презентация белорусской авторской кухни на престижном международном гастрономическом фестивале «Звезды Мужена» (Прованс-Альпы-Лазурный берег, Франция)

Закуска из сельди в ТОП 15 блюд фестиваля

«Звезды Мужена - 2018»

FRANCE GROUP

Даты: 2 - 3 июня 2018 г.

Локация: г. Мужен (регион Рон-Альпы-Лазурный берег, Франция)

Почетный председатель фестиваля 2018 г.: Филипп Этчбест, звезда французского ТВ (аналог программы «Адская кухня»)

Программа для белорусской делегации: *в разработке*

- Специальный ивент белорусской гастрономии
- Live cooking show белорусских шеф-поваров
- Тематические стенды

Белорусское блюдо на фестивале 2017 г.

Продвижение фермерского продукта: улитки

FRANCE GROUP

Белорусское
фермерское хозяйство по выращиванию улиток
<u>французские технологии</u>

+

Франс Групп

продвижение органического фермерского продукта
в Беларуси и на экспортных рынках

↓

формирование регионального бренда
позиционирование продукта в
определенном сегменте

Фото: https://people.onliner.by/

Реализованные этапы проекта

FRANCE GROUP

Создание сета

Улитки белорусского фермерского хозяйства — Аутентичный **французский рецепт** — **Мастерство** Шеф-повар Вячеслав Горбатов → **Презентация эксклюзивного сета, включающего фермерские улитки**

Презентация концепции

Специализированный стенд в рамках «Mirum Music Festival» *(г.п. Мир, Гродненская обл., август 2017 г.)*

Специализированный стенд + выступление в рамках деловой программы на фестивале «Organic Party» *(агроусадьба «Верес», Зельвенский район, Гродненская обл., 16 сентября 2017 г.)*

Специализированный стенд в рамках международного военно-исторического фестиваля-реконструкции «Березина – 2017» *(г. Борисов, ноябрь 2017 г.)*

Организация мастер-классов и появление в меню

рестораны Минска, Гродненской области и Гродно

Организация профильных мастер-классов

FRANCE GROUP

Команда **Франс Групп**
шеф-повар **Вячеслав Горбатов**

+

шеф-повар, команда ресторана

↓

комплексный мастер-класс по разделке, приготовлению, подаче фермерских улиток по-бургундски и искусству гостеприимства

↓

дегустация блюда

↓

внедрение новой позиции в меню ресторана

Фермерские улитки

Рождество в семье Принцессы

Культурно-гастрономическая акция
с участием Принцессы Тани де Бурбон Пармской

FRANCE GROUP

Серия рождественских ужинов
с 13 декабря 2017 г. по 10 января 2018 г.

Bistro de Luxe
Est. 2010

Кронон Парк Отель

+

Дополнительные мероприятия

Рождественский бранч
«à la française» с Принцессой
для одаренных школьников
Crête d'Or (Минск)

Рождественское чаепитие
для юных франкофонов
с участием Принцессы
Kronon Park Hotel (Гродно)

+

Туристический маршрут Принцессы по Беларуси

Минск/Bistro de Luxe – Несвиж/Несвижский замок – Мир/Мирский замок – Новогрудок – Березовка – Гродно – Kronon Park Hotel

FRANCE GROUP

Спасибо за внимание!

БУНОС Евгения Николаевна

Офицер Ордена сельскохозяйственных заслуг
Директор ООО «Франс Групп»

e.bounoce@francegroup.org
+375 29 653 85 52
www.francegroup.org
www.facebook.com/FranceGroup