



Communiqué de presse – Automne 2024

Bimi®, l'envolée sur le marché français se confirme



Quand croissance rime avec pérennité... Doucement mais sûrement, le Bimi® sait se faire une place de choix auprès des restaurateurs et sur les étals français... +38.7% YTD en CAD* ; en 8 mois Bimi® réalise les volumes de l'année 2022.

La nouveauté au service des professionnels

On connaissait le Bimi® frais, désormais le Bimi® existe en fagots surgelés. Les fagots (35 gr l'unité) de Bimi® sont une nouvelle offre festive, pour la fin d'année (de mi-octobre à fin décembre), proposés en barquette de 220 grammes et distribués par Pomona Passion Froid. L'occasion pour les professionnels de la restauration de proposer des menus d'exception avec des ingrédients de qualité en apportant une touche festive à chaque plat tout en sublimant chaque assiette !

La croissance de l'activité française toujours portée la restauration

Le Bimi® offre une multitude de possibilités culinaires savoureuses et sait parfaitement sublimer les assiettes ; ce n'est donc pas un hasard si les chefs l'adoptent et le proposent, sous différentes formes dans leurs menus. Peu importe la saison, le Bimi® s'adapte et sait jouer le plat d'automne réconfortant comme l'ingrédient idéal pour une salade estivale ou en accompagnement.

En effet, la rapidité de sa préparation et cuisson, le 0 gaspillage car on le mange en entier, son délicat goût noisetté, plus proche de l'asperge que du brocoli classique, sans oublier son aspect esthétique incontestable font du Bimi® le – nouveau - légume plébiscité par les restaurateurs.

*Bimi® EU +18% depuis le début de l'année

** Source Kantar Avril 2024



... Et toujours de belles performances à l'Europe

La France n'est pas le seul pays contributeur à la croissance ; le Bimi® continue de croître aussi en Europe, +20%. En effet, outre les 38.7% YTD en CAD* pour la France, le Bimi® enregistre aussi de belles performances de croissance en Suisse +40% et en Belgique +32%. Et au Royaume-Uni, marché plus mature, la pénétration est désormais de +27,7 %**, soit plus que celle des asperges. En moyenne, les consommateurs en achètent plus de 6,5 fois par an ; la consommation par habitant au Royaume-Uni dépasse même les 400 g par mois.

Pas de doute, la croissance du Bimi® devrait se poursuivre au cours des cinq prochaines années en développant des chaînes d'approvisionnement solides.

Un plan de soutien massif

« Ne pas s'arrêter en si bon chemin... surtout pas. » commente Amélie Tacon Santos, Food Chain Manager Europe. Et de poursuivre « L'ambition est d'aller toujours plus loin en poursuivant un plan de communication massif avec des campagnes marketing ciblées et la continuité de notre communication sur les réseaux sociaux, l'achat media avec des publiédactionnels, le développement de PLV, de fiches recettes ou encore de l'échantillonnage pour faire vivre l'expérience Bimi®. Le tester, c'est l'adopter ! Par exemple, début novembre, au MIN de Rungis, un triporteur arpentera les halls fruits et légumes afin de faire découvrir et déguster des recettes à base de Bimi®. »

Bimi®, de l'assiette à la photo

Le plus grand prix de photographie culinaire au monde s'appelle désormais le "World Food Photography Awards" et est parrainé par Bimi®.

« Ces prix prestigieux sont une façon unique de célébrer l'alimentation, c'est une initiative exceptionnelle qui ne peut que nous toucher en tant que marque alimentaire mondiale » explique Dave Samuels, directeur monde de la marque.

Le concours invite tous les photographes, amateurs et professionnels, à mettre en valeur leur talent, tant d'un point de vue technique que par leur créativité au travers d'histoires culinaires ; des histoires racontées au travers de paysages, de portraits, de voyages, de mariages, de photo-journalisme ou tout autre style photographique.

Pour cette 1ère année de collaboration, pour la création du Prix Bimi®, une photo sera choisie parmi la liste des finalistes du Prix montrant des fruits et/ou des légumes frais.

Pour plus d'informations sur le concours, rendez-vous sur le site www.worldfoodphotographyawards.com

Bimi®, LE coup de cœur du jury Gourmets de France !

Lors de sa 23ème session de tests produits en 2023, un jury d'exception, composé de 13 chefs et sommeliers a testé le brocoli Bimi® à la table de Franck Putelat.

*Bimi® EU +18% depuis le début de l'année

** Source Kantar Avril 2024



L'avis est unanime : le Bimi® est LE produit phare de cette dégustation ! Il obtient la – meilleure note de la session - avec 4.4/5 de l'appréciation générale. C'est LE produit phare de ces tests, celui qui emporte tous les suffrages et se trouve être le coup de cœur de tout le collège. Le chef Erwan Houssin - Le Grand Cap à Leucate - 1 étoile au Michelin, ne tarit pas d'éloge à son sujet : *"J'adore le produit. On en fait un plat en lui-même. C'est une star. Produit de haute gastronomie. Bel aspect, ses sommités sont parfaites. On peut le laisser entier. Pas besoin de l'éplucher. Il y a plein de choses à faire."*

Où trouver le Bimi®

Pomona, Transgourmet, Métro, Promocash & sur les MIN (Rungis, Perpignan...)

À propos des brocolis Bimi®

Si vous avez envie d'un légume au goût délicat riche en nutriments et qui cuit en quelques instants, le brocoli Bimi® est fait pour vous. Et comme il se déguste de la tige à la pointe, pas de gâchis. Le brocoli Bimi® a une saveur exquise, douce légèrement noisetté. Il est si tendre que vous pouvez le manger en entier, contrairement au brocoli dont les tiges sont plus épaisses et parfois dures. Le brocoli Bimi® est un aliment facile à cuisiner et 100 % naturel, idéal pour recharger les batteries et manger des légumes verts tout en se faisant plaisir. Riche en fibres, en protéines, en acide folique et en vitamines A et C, glissez le brocoli Bimi® dans vos plats préférés pour profiter de ses délicieux bienfaits. Grâce à sa haute teneur en potassium, il aide également à lutter contre l'hypertension. En bref, le brocoli Bimi® est un ingrédient savoureux qui vous fera un bien fou.

POUR EN SAVOIR PLUS, RENDEZ-VOUS SUR www.bimibrocoli.fr

Plus d'informations sur [https:// coregeo.com](https://coregeo.com) ou <https://www.linkedin.com/company/bimi-broccoli/>

*Bimi® EU +18% depuis le début de l'année

** Source Kantar Avril 2024