



# Communication & Marketing Promotion in the EU

Market Requirements for the Aquaculture  
Industry in Croatia

Zadar, May 8-10<sup>th</sup>, 2012



# Communication & Marketing Promotion in the EU



CONTEXT

COMMUNICATION

EXAMPLES

# Context: Consumption

- Europe is the world largest market for seafood
- It is not one market but a variety of specific national markets: offers large opportunities
- South/ North differences
- Global universal trends
  - Good perception/ good image/ growing demand
  - Demand for convenience products
  - Increasing prices

# Context: Competition

- All seafood
  - Europe is an important importing zone, with over million tonnes bought abroad
  - Major importing countries: Spain, France
- Other animal proteins
- Seabass/ seabream market
  - High domestic production
  - High profile/ good image in producing countries (Southern Europe)
  - Little known in others (Northern Europe)

# Communication: the rational

- At the end the number one and unique reason: to sell more at better price
- To catch attention, to win over competing protein, to create loyalty and renewed purchases, to keep high in buyers' mind,

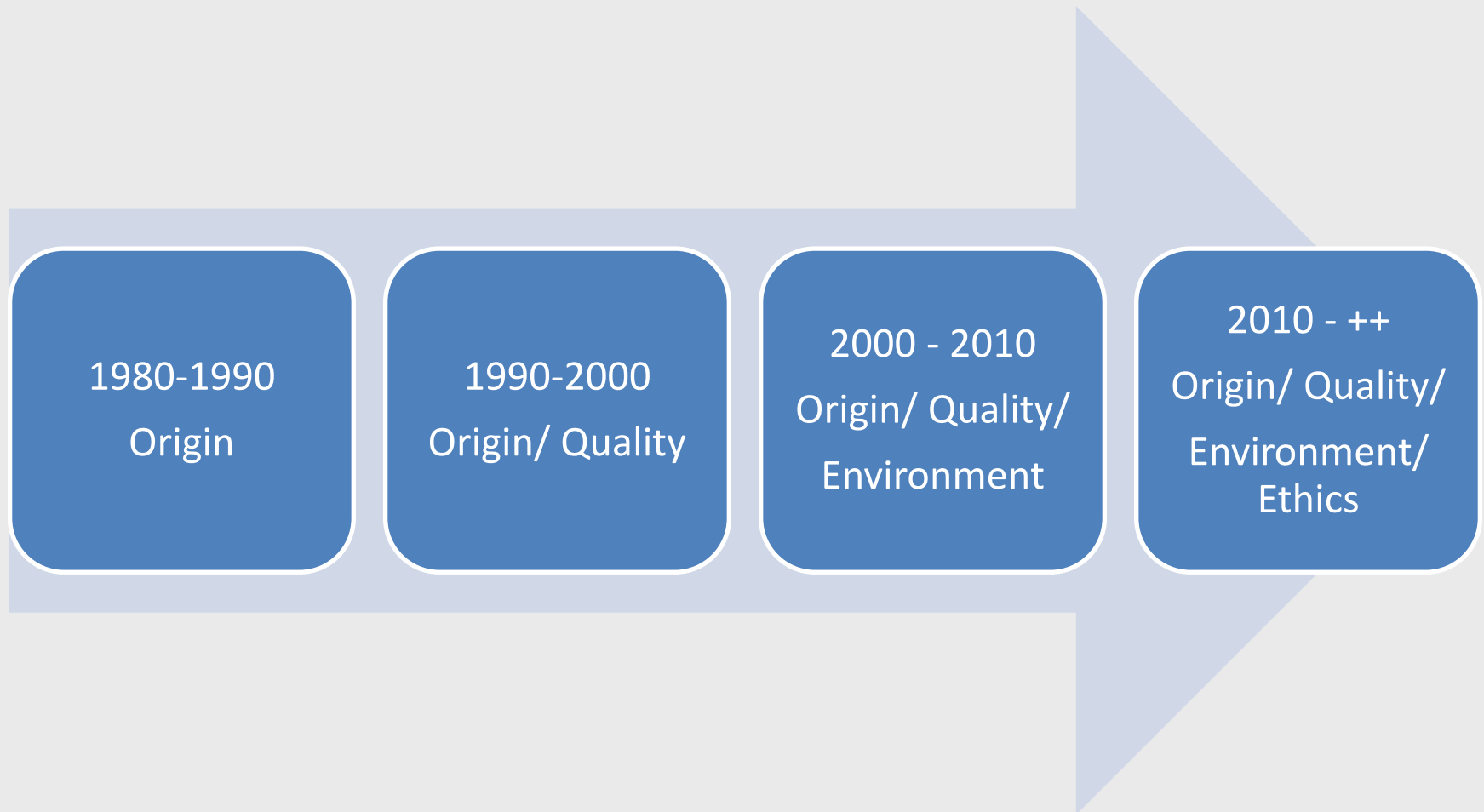
# Communication: the mechanic

- Who communicates?
  - Producers' association (mutual effort) or individual company
- Which target?
  - The geographical zone and the group targetted (professional buyers; food service; supermarkets; consumers; etc.)
- Which message?
  - Different target = different message
- What media?
  - Different target = different media

# Communication: the message

- Which message (s) for which value?
  - Environnement
  - Safety/ sanitary quality
  - Nutritional virtues
  - Gastronomical qualities
  - Proximity (European fish versus non European/ far distant): *local is beautiful*
  - Social values : *small scale operations is beautiful*
  - Animal welfare

# Values promoted through time on Seafood in Europe



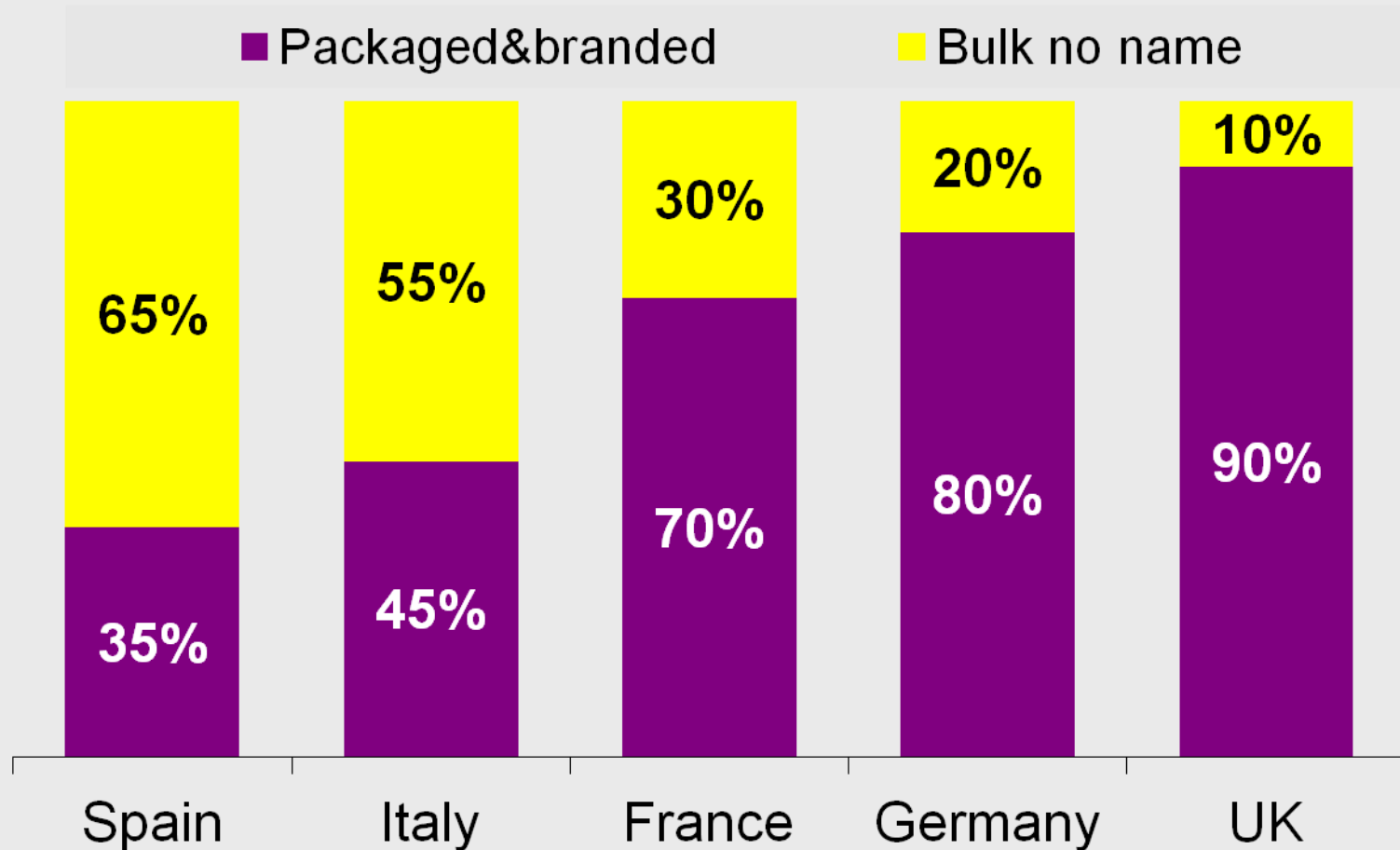


# Communication : what media?

## B2B or B2C

Individual company	Brand, Co-branding, label, Promotion in site (supermarkets, fishmongers)
Producers' mutual effort	News letter, Communication tools (leaflets, poster, ) Label, Media campaign (magazine, Radio-TV, internet), Consumers' communication tools (recipes, games, Instore Demonstations /tasting)

# Packaged/ branded and no-name seafood



Whether the seafood is sold in bulk carrying no name, or packaged/ branded makes a big difference in terms of communication.



Filets d'Espadon  
1kg 2 995 €

Filets de Thon  
1kg 3 495 €

Filets de Cabillaud  
1kg 1 995 €

Filets de Perche de Mer  
1kg 1 495 €

Filets de Merlu  
1kg 2 495 €

Pavé de Saumon  
1kg 2 295 €

Colin Morceaux  
1kg 1 995 €

Aile de Raie  
1kg 2 495 €

Colin en tranches  
1kg 2 995 €

Filets de Lingue  
1kg 1 995 €

Filets de Sardine  
1kg 1 295 €

Filets de Rascasse  
1kg 2 495 €





BAR BIO  
du GOLFE de CORINTHE



Parce que la Nature  
fixe les standards...



by R&O

Tel : +33 1 4512 7171 - Fax : +33 1 4512 7135 - e-mail : contact@rso.fr

SAUMON ECOSSAIS LABEL ROUGE



SON GOÛT  
EST DÉJÀ ENTRÉ DANS LA  
LÉGENDE



scasse  
2,95 €

Sole  
3,49 €

PÊCHE  
FRANÇAISE





SAUMON ATLANTIQUE ENTIER VIDE  
4€99  
Le kg  
Auchan

MERLU  
LE KIL  
5€99  
4€99  
ECONOMIE 1€  
Auchan

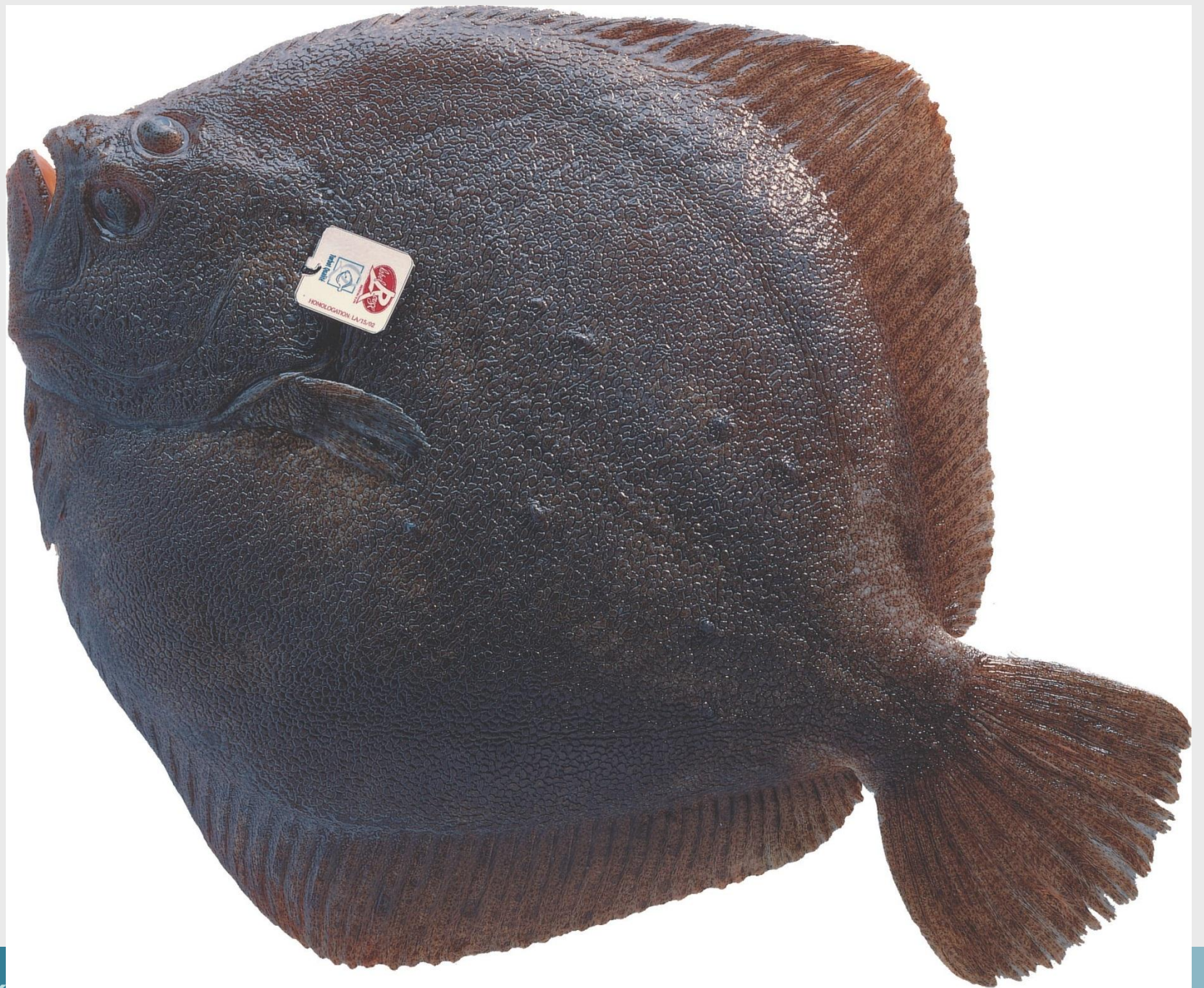
3€99

3€99

METHOD  
NORVEGIENNE

La Fête de la Mer







Daurade Royale 400/600 g  
Pièce ☐ 9,90 €  
ÉLEVÉ EN GRÈCE





Quality label «Aquaculture de nos régions»®  
Advertised in Mass media, women & kitchen magazine, and TV



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que le Turbot, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Thon, se font offrir sur les étals de votre poissonnier. Grâce au travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Véritablement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER  
[www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que le Turbot, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Thon, se font offrir sur les étals de votre poissonnier. Grâce au travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Véritablement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER  
[www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)



Toute l'année, les poissons d'aquaculture de nos régions, tels que le Turbot, mais aussi le Bar, la Daurade royale, l'Esturgeon, le Maigre, et le Thon, se font offrir sur les étals de votre poissonnier. Grâce au travail rigoureux et respectueux des pisciculteurs, suivis et contrôlés de leur naissance au point de vente, ils vous apportent les meilleures garanties de fraîcheur et de traçabilité. Découvrez toutes les saveurs issues de la « charte qualité aquaculture de nos régions ». Véritablement c'est délicieux !

DEMANDEZ-LES À VOTRE POISSONNIER  
[www.aquaculturedenosregions.com](http://www.aquaculturedenosregions.com)





# A few key topics to address

- Objectives
- Target market/ segment
- Quality/ positive attributes to highlight
- Existing partnership in the distribution chain
- Existing reputation and image
- Image and position of competitors