

# Valorisez nos produits régionaux



**Savourez la Champagne-Ardenne !**



le club i3A

ASSOCIATION RÉGIONALE DES INDUSTRIES  
AGROALIMENTAIRES DE CHAMPAGNE-ARDENNE

Club i3A

Association régionale des Industries Agroalimentaires de Champagne-Ardenne

1 boulevard Charles Baltet 10000 Troyes

03 25 43 36 22 / [www.clubi3a.fr](http://www.clubi3a.fr)

# Exemples de mise en avant

La bannière a déjà fait l'objet de plusieurs opérations en hypermarchés.



# Les outils de PLV à votre disposition



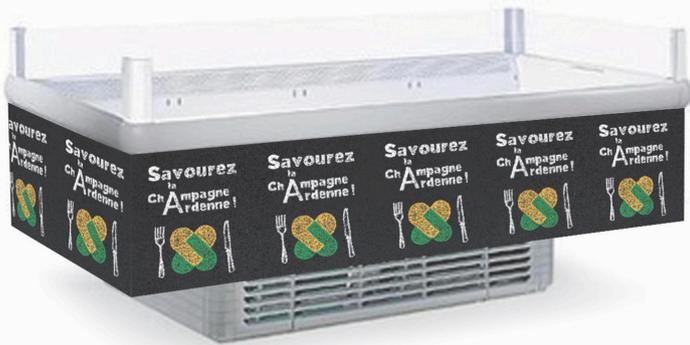
Panneau 60x30 cm



Stop-rayon 13x13 cm



Affiches (petit et grand format)  
60x40 / 120x120 cm



Rouleaux habillage de bac: 10x60 cm



Tablier-animation



Flyer 15x10 cm



Vidéo  
"Savourez la Champagne-Ardenne!"



Fiche entreprise  
consommateur format A4



Totem  
Hauteur: 155 cm  
Largeur: 43 cm



Stand de degustation  
Hauteur: 200 cm  
Largeur: 60 cm  
Profondeur: 40 cm



Meuble présentoir carton  
Hauteur: 180 cm  
Largeur: 60 cm  
Profondeur: 40 cm



Habillage tête de gondole:  
2 kakémonos déroulants latéraux  
35 cm x 180 cm  
1 Reglette linéaire: 3,4 cm x 10 m  
2 Panneaux 30 cm x 60 cm

# Savourez la Champagne-Ardenne !

Le club i3A est l'association régionale des Industries Agro-alimentaires de Champagne-Ardenne.

« **Savourez la Champagne-Ardenne !** » est une bannière collective, créée par les industriels du Club i3A, en partenariat avec le Conseil régional. Elle est destinée à **valoriser les produits régionaux en magasin et en restauration**.

« **Savourez la Champagne-Ardenne !** » regroupe **30 entreprises** signataires d'un cahier des charges spécifiques (fabrication régionale, normes qualité, approvisionnement assuré pour les opérations commerciales).

## Les entreprises adhérentes :

<b>Produits frais</b>
<b>André Laurent SAS</b> (Choucroute, choucroute label rouge cuisinée) <b>APAL'</b> (Viandes de Champagne-Ardenne) <b>AT France Gilbert Lemelle</b> (Véritables Andouillettes de Troyes, charcuterie) <b>Caillot</b> (Ail, oignons, échalotes) <b>Fromagerie de Champ-sur-Barse</b> (Fromages fermiers) <b>Demoizet</b> (Boudin blanc de Reims IGP, charcuteries) <b>GAEC des Barraques</b> (Fromages au lait CRU) <b>Guilleminot</b> (Charcuteries artisanales, terrines) <b>Huguiet Frères</b> (Viandes des plaines champenoises, charcuteries) <b>Les Eleveurs de la Champagne</b> (Volailles régionales) <b>Lescieux &amp; Cie</b> (Pommes de terre « La Retourne ») <b>Lincet</b> (Chaource et spécialités fromagères) <b>Parmentine</b> (Pommes de terre) <b>Sodine</b> (Production et conditionnement d'œufs) <b>Val Légumes-Val Terroirs</b> (Ail, oignons, échalotes, pommes de terre)
<b>Epicerie sucrée /salée</b>
<b>A'Les Champs</b> (Confiserie artisanale, arômes et colorants naturels) <b>Biscuiterie Latour SARL</b> (Gaufres des Ardennes) <b>Biscuits Fossier</b> (Biscuits roses de Reims et autres spécialités : sablés, croquignols...) <b>Charbonneaux-Brabant</b> (Vinaigre et moutarde de Reims- Marque Clovis) <b>Contal Farmer</b> (farine bio) <b>EARL du Gros Chêne</b> (Escargots, safran, produits dérivés et production) <b>GAEC MIOT</b> (Huile de tournesol, colza) <b>Les Champignons de Cussangy</b> (fondues de champignons) <b>Louise Bon</b> (Lentillons de la champagne, plats cuisinés et dérivés) <b>Parthiot et fils SARL</b> (lentilles vertes, pois cassés de la région) <b>Thaas Chips</b> (transformation et conservation de pommes de terre)
<b>Boissons</b>
<b>Bellot</b> (Cidre du pays d'Othe, jus de pomme, limonade) <b>Brasserie Ardwen</b> (Bières artisanales des Ardennes) <b>Brasserie d'Orgemont</b> (Bières marnaises) <b>Brasserie du Moulin de Saint-Matin</b> (Bières artisanales aubois) <b>Brasserie La Bouquine</b> (Bières artisanales) <b>Didier Barbe Entreprise</b> (Apéritif, ratafia, champagne) <b>La Petite Brasserie Ardennaise – Oubliette</b> (Bières artisanales des Ardennes) <b>Le Pressoir des Gourmands</b> (Jus de fruits, crème caramel et confitures)
<b>Surgelés</b>
<b>Arden Glaces</b> (Glaces) <b>Le Bon Pain de France</b> (Pain, pâtisseries, viennoiseries)

**Contact** : Jean-Thomas Robichon, Délégué Général club i3A  
03 25 43 36 22 – 06 89 17 64 08 — jtrobichon@club-i3a.fr