



EATIQUE BEEF

EATIQUE BEEF

Présentation Projet



Renaud Cini-harris
EATIQUE BEEF

Table des matières

Concept..... 2

Marchandise vendue 2

Les couleurs..... 2

Type de clientèle..... 3

..... 3

Concept

Une étude récente révélée par un Observatoire de la consommation responsable montre l'impact et la prise de conscience des consommateurs : « 56% des consommateurs déclarent manger moins de viande depuis quelques années. (40%) évoquent le fait que l'industrie agroalimentaire n'est pas assez respectueuse du bien-être animal. 26% évoque, les scandales alimentaires, 16% les impacts négatifs sur l'environnement, et enfin le 20% refuse de "manger un animal" » Difficile dans ces conditions de passer sous silence la question des conditions d'abattage...

S'il n'existe pas encore de label spécifique à ce propos, des ONG et des associations d'éleveurs, « furieux de savoir leurs animaux maltraités et mal abattus. C'est pour cela que eatique beef crée un nouveau label qui fournit des garanties sur la façon dont la bête a été élevée, nourrie, transportée et abattue, depuis la naissance jusqu'à la mise à mort.

Marchandise vendue

Eatique beef est un site d'e-commerce qui vend de la viande étique nous garantissons et l'origine et la traçabilité

Chaque terroir et origine font l'objet d'un suivi strict des conditions d'élevage et du bon traitement des animaux par nos spécialistes. Leurs missions consistent à visiter, contrôler, le bien-être des animaux, condition d'élevage, l'approvisionnement.

Nous ne travaillons qu'avec des producteurs qui regroupent abattoir et salle de désossage dans un seul et même lieu aux normes qualités les plus strictes.

Les couleurs

Pour mon site J'ai choisi à les couler noir blanc et rouge

Le noir qui représente la force, l'élégance et la modernité et illustre la notoriété

Le rouge représente la passion. La puissance mais aussi il rappelle la couleur de la viande

Le blanc repense la clarté la pureté et il est associé la simplicité et la fraîcheur

Type de clientèle

Principal

- Age: 25-75 ans
- CSP + +

Secondaire

- Age: 20-70 ans
- Gastronomes
- classe moyenne

Bute

- Manger bien
- Conscience tranquille
- Alimentation saine

Gain

- Gout meilleur
- Qualité de viande supérieure
- plus d'apport nutritionnel