

## Economie | In'Vivo ouvre les portes de Singapour aux producteurs de Nouvelle-Aquitaine



C'est à Paris, à la Maison de la Nouvelle-Aquitaine qu'a été présentée la marque « SO France », ce mercredi 24 janvier. Résultat d'un partenariat entre In'Vivo, le premier groupe coopératif agricole français et la Région Nouvelle-Aquitaine, via son AANA (Agence de l'Alimentation de la Nouvelle-Aquitaine), cette marque a pour vocation, par le biais de bistrot-boutiques de valoriser à l'international les produits alimentaires et viticoles issus des terroirs français, dont 50 % de la région Nouvelle-Aquitaine. Plus qu'une marque un nouveau concept, qui a été présentée ce mercredi à Paris, par Alain Rousset, Président de la Région, Jean-Pierre Raynaud, son vice-président en charge de l'agriculture et agroalimentaire et Thierry Blandinière, le Directeur général d'In'Vivo.

« So France » est le dernier né des concepts commerciaux du groupe coopératif In'Vivo. Son principe est d'exporter dans le monde, prioritairement en Asie, et dès le 21 mars à Singapour, le concept de biens français de « bistronomie », et les bons produits qui vont avec. « La marque SO France, et son concept de magasin alliant restauration et grande épicerie, représentera parfaitement la richesse du patrimoine agricole et agroalimentaire français. », synthétise Thierry Blandinière. Une ambition qui rejoint celle de la Région Nouvelle-Aquitaine. Pour Alain Rousset en effet, « notre objectif est de promouvoir nos produits et nos territoires à l'export, en nous appuyant sur la notoriété de la cuisine française et sur son fort pouvoir d'attraction touristique. » Et la promotion des produits régionaux sera en effet à l'honneur puisqu'ils représenteront la moitié de l'offre gastronomique présente dans une partie « épicerie » de l'établissement.

Outre l'épicerie et le bistrot, dont la carte sera élaborée par le Chef Frédéric Coiffé, les futurs clients y trouveront également un bar à vin, et un espace d'animation et de découverte où seront proposés des cours de cuisine, des démonstrations culinaires ou encore des dégustations de vins, assurés par le Chef et les producteurs. Au total, l'épicerie présentera à travers 100 fournisseurs, 850 références de produits « emblématiques de la gastronomie françaises ».

### Singapour en demande de produits agroalimentaires français

Quant à la sélection des produits proposés, « un cahier des charges strict » qui s'appuie sur le label Origine France

Garantie a été mis en place pour ceux qui ne bénéficierait pas d'une AOC, AOP ou IGP. Ces derniers tout comme les produits bruts labélisés AB ou Label Rouge, sont en effet de facto éligibles à la marque SO France. Au cahier des charges, s'est ajoutée une dégustation des produits par des comités de sélection regroupant des membres d'In'Vivo et de l'AANA, ou encore une attention particulière aux démarches de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) mis en œuvre par les fournisseurs.

Enfin, le choix de l'ouverture du premier bistrot-boutique « pilote » à Singapour, n'est bien sûr pas un hasard : la demande en produits alimentaires français y est particulièrement dynamique (la France étant 2ème rang des pays fournisseurs), et les consommateurs locaux sont principalement des touristes et une forte communauté d'expatriés, au pouvoir d'achat élevés. Pour autant promet-on, « pas d'élitisme », « le bon positionnement des prix est essentiel pour préserver la compétitivité vis-à-vis de la concurrence ».

## SO France vise la zone Asie

D'ici 2020, après le pilote singapourien, Thierry Blandinière vise l'ouverture de 5 bistrots-épicerie So France sur la zone Asie. Le déploiement d'un concept qui n'est pas sans rappeler, les Maisons du Sud-Ouest en Chine, elles aussi chères à l'AANA, et qui permettent aux entreprises agréées Sud-Ouest France d'avoir un accès facilité au marché chinois. Espaces de vente et de dégustation leur nombre se développe depuis leur lancement en 2013, époque où Thierry Blandinière était président de l'association régionale des industries agroalimentaires d'Aquitaine.



Solène Méric

*Crédit Photo : So France - DR*

*Publié sur [aqui.fr](http://aqui.fr) le 26/01/2018*

*[Url de cet article](#)*