

Argumentaire RAID Vente

Accroche et présentation:

Bonjour, je peux vous déranger une petite minute pour vous expliquer ce que l'on fait?
Alors je vous explique, nous sommes un groupe d'étudiants de l'IUT de Tarbes et on fait tous un Bachelor Universitaire Technologique en Technique de Commercialisation. On est ici pour vous présenter différentes entreprises artisanales locales dans le cadre de ce que l'on appelle le Raid Vente. C'est un projet qui consiste à trouver des emplacements pour présenter nos artisans tout en mettant en pratique nos connaissances dans le domaine de la vente. Vous avez peut-être besoin d'un cadeau de dernière minute? Dites-moi qu'est-ce que je pourrais vous faire découvrir? Qu'est ce qui pourrait vous faire plaisir à vous ou à la personne?

Argumentaire Avril Parfums:

Connaissez-vous la marque Avril Parfums? ... Dans ce cas, laissez-moi vous la présenter.
La marque Avril Parfums est installée dans les Pyrénées, il faut savoir qu'il est rare d'avoir une production de parfums aussi proche.
Son objectif est d'être la plus transparente possible
Elle est née de 2 créateurs passionnés en 1930 pour qui la production artisanale a une place primordiale.
Son ancienneté est preuve d'un savoir-faire perpétué à travers les années
Leurs produits sont issus de l'agriculture biologique et respectent la nature.

Argumentaire produits:

DESTRUCTEURS D'ODEURS:

Les destructeurs d'odeurs Avrils parfums sont composés d'huiles essentielles pures et naturelles.
Ils ne contiennent aucun gaz propulseur et aucun colorant
De plus, ils sont composés d'une molécule bactéricide qui détruit donc les bactéries qui pourraient se trouver dans l'air. Très utile en cette période d'hiver qui arrive avec les maladies contagieuses.
Ces diffuseurs, comme tous les produits de la marque sont testés & approuvés par un laboratoire indépendant. Ce qui garantit leur composition saine
La marque propose 18 senteurs pour vous plaire. Vous pouvez aussi varier les senteurs quand vous le souhaitez.

SAVONS:

Avril Parfums propose une gamme de savons aux senteurs variées qui sauront vous séduire.
Fabriqués à la main et sans huile de palme, ils sont conçus avec la technique de la saponification à froid.

Je vous explique, c'est une technique de fabrication de savon qui permet de conserver toutes les propriétés et vertus des huiles végétales, beurres, huiles essentielles et autres actifs naturels qui composent les savons. Cette technique permet l'obtention de savons de haute qualité.

Argumentaire L'odyssée d'engrain:

L'Odyssée d'Engrain est née d'un espoir, celui de paysans passionnés et militants, qui ont fait le pari de se réapproprier leur autonomie.

par la semence d'abord : des variétés de blés dans leur forme ancestrale non hybridées et non traitées

- une mouture sur meules de pierre dans des moulins locaux
- des pâtes transformées artisanalement et un séchage lent
- une distribution choisie et cohérente

Les pâtes aux blés anciens artisanales et biologiques sont produites en circuit court au pied des Pyrénées .

Ce projet éco-solidaire, né à l'initiative d'un collectif de paysans et de consommateurs, offre aux blés anciens délaissés par l'agriculture intensive un nouvel élan . Appuyé par le réseau semences paysannes, le collectif a remis en culture puis multiplié des semences de blés anciens dans les sols du piémont pyrénéen. A l'issue de cette phase expérimentale le blé Poulard d'Auvergne et le petit épeautre ont été mis en culture dans l'idée de démarrer une fabrication artisanale de pâtes et ainsi impulser une nouvelle filière agroalimentaire dont les paysans garderaient toute la maîtrise .

Ainsi est née la SCIC où chaque acteur paysans, salariés, meuniers, consommateurs bénévoles ... parlerait à voix égale, ou chaque décision serait prise de façon collégiale ...

Argumentaire produits

Découvrez l'Excellence des Pâtes aux Blés Anciens

Des pâtes comme à l'époque. Les blés anciens, tels que le petit épeautre et le poulard d'auvergne, sont cultivés depuis des siècles, honorant ainsi la tradition et le patrimoine agricole. Associant la richesse nutritionnelle du blé d'épeautre aux saveurs fines du poulard d'Auvergne, cette combinaison offre une palette équilibrée de nutriments essentiels et de goûts délicats.

Avec l'Odyssée d'engrain le blé d'épeautre et le poulard d'Auvergne sont le reflet d'une agriculture respectueuse de la nature.

Toutes formes de pâtes sont créées comme les coquillettes, les fusilli.. Comment faire manger des lentilles à vos enfants s' ils n'aiment pas ça ! L'odyssée d'engrain a la solution des tortillons de lentilles.

Argumentaire L'atelier de Suzanne:

Êtes-vous anti-gaspillage ?

Alors je vais vous faire découvrir une jeune entreprise qui a les mêmes valeurs que vous qui est contre le gaspillage des fruits et légumes, cette entreprise c'est l'Atelier de Suzanne elle récupère les invendues des marchés et les fruits et légumes qui sont amochés qui n'ont pas une belle tête mais toujours le bon goût de la pomme donc elle les transforme en nouveaux produits tels que des compotes à la pomme avec des différentes saveurs tel que pain d'épice, vanille aussi elle propose des caramels de pomme, si vous cherchez des compotes sans sucre elle en propose aussi pour le bien être.

Argumentaires produit

compotes

L'Atelier de Suzanne propose un large choix de compote à la pomme faite à base de recette de grand-mère pour les plus gourmands les compotes pomme vanille, pomme pain d'épice et compote pomme autre mais aussi elle fait des compotes sans sucre pour avoir un dessert sain ou un 4h pour combler un petit creux dans la journée.

Caramel de pomme

Vous cherchez une alternative au Nutella pour vous ou vos enfants je peux vous proposer ce caramel de pomme qui est une pâte à tartiner plus saine que les pâtes à tartiner distribuées en grande surface faite avec des produits locaux et des techniques de grand-mère faite par L'Atelier de Suzanne.

Argumentaire Maison Larrouyet: Esteban

Argumentaire Maison Larrouyet

Il est produit du fait maison, sans conservateur et surtout, de pouvoir proposer à ses consommateurs des produits locaux et de qualité. L'entreprise Larrouyet est une conserverie produisant une large gamme de produits artisanaux. Il est primordial pour cette entreprise de conserver ses savoir-faire ainsi que les valeurs dégagées depuis toujours avec un esprit familial, et de les transmettre à travers les produits afin de proposer la meilleure expérience possible.

Argumentaire produit

Une envie de foie gras , d'un bon pâté de campagne ou encore de bonne confiture, ce sont les produits qu'il vous faut. Il y a dans chaque pot un savoir-faire unique, un producteur local qui transmet sa passion en régaland vos yeux et vos papilles . La Maison Larrouyet vous fait revivre chaque instant a la campagne avec votre famille. Un bonheur que vous retrouverez dans ces produits !