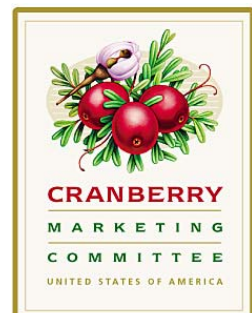


Activity Report

Media and Trade Relations in France
The Cranberry Marketing Committee

July 2009



Activity Report

Media and Trade Relations in July 2009

Media Activities

ARTICLES FEATURING CRANBERRIES

This month we monitored 30 press clippings reaching 823,800 million persons and achieving a total advertising equivalence of EUR 270,050 (approximately USD \$384,011).



This month's press highlight was featured in the bi-monthly magazine **La revue de Comptoirs** - a trade magazine (circulation: 37,500) for bars, restaurants, and restaurant chains. It contains information about products, concepts and success stories.

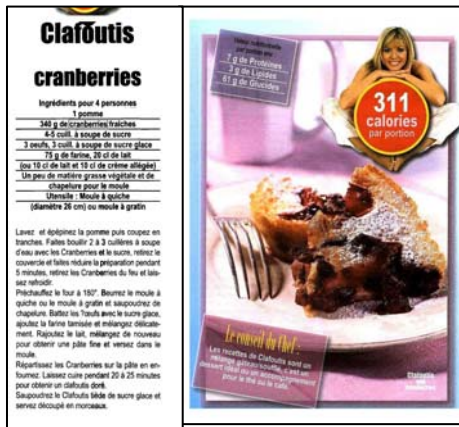
The Article "...Un Fruit - la Cranberry" (...A fruit – the cranberry) introduces the cranberry and reports about cultivation areas, harvest conditions, nutritional benefits and product variations.

The article is a result of the CMC press mailing with cranberry information that was sent to the press in June.



A second highlight was monitored in the trimestrial magazine **Cuisine Gourmand** (circulation: 7,000) reporting on low fat recipes for healthful nutrition. The idea of "Cuisine Minceur" is a well known concept in France and is based on 3-Star Cook Michel Gérard, who invented this term.

The magazine presents two CMC recipes: Soufflé aux pommes et fromage blanc (apple soufflé with curd cheese) and Clafoutis Cranberries (pancakes with



cranberries).

Each of them featured a full-page photo.

A third clipping highlight appeared in **Le Main Libre** (circulation: 92,800), a daily regional newspaper in the region of Le Mans sharing information on political, economical and cultural developments of the region as well as on new recipes and lifestyle. It belongs to the Presse Ocean Group.

The recipes that were published with the title “Cocktails d’été” were developed and produced by the CMC. Two cocktails from the CMC portfolio were presented, the “Cranberry Cup” and the “Cranberry Tonic”.



The same clipping also appeared in **Le Courrier de L'ouest**. **Le Courrier de l'Ouest** (circulation: 97,120) is a daily newspaper also belonging to the Presse Ocean group. It includes stories about current events, politics, lifestyle, economy and sport.

E-MAIL PRESS MAILING

Four-hundred and fifty journalists in France received the Cranberry Marketing Committee press mailing by e-mail. Appropriate for this time of the year, the focus of the mailing was barbecue recipes. Eight recipes were presented to the press: “Crostini with gorgonzola omelet and cranberry cress salsa”, “Cranberry stuffed tomatoes”, “Grilled Zucchini with Cranberry Parsley Salad”, “Grilled salmon with cranberry mustard butter”, “Chicken-satés with cranberry mango smoothie”, “Fried Potatoes with cranberry dip”, “Marinated steak with spicy cranberry onion dip”, and “Sweet pepper antipasti with cranberries”.

Additionally, packages with dried and frozen cranberries were sent to special journalists.

A larger group of journalists will receive the packages after the French holidays.

WEBSITE

In July we counted almost twice the number of visitors as in June –1218 unique visitors were monitored. The trend that was visible in June continued. We could now increase our impressions and clicks per month up to 30,000 impressions and 120 clicks. The increased number of impressions and clicks is a result of the increased number of unique visitors that visited the CMC website throughout July.

PRODUCT PAGES

French distributors and producers were informed about the new product pages. Some of them sent new photos of products for the database and others are planning to place their product in the CMC database.

Trade Activities

WEBSITE UPDATES

An update on the CMC page was made including a new raffle for our visitors. By comparing the two pictures, five hidden mistakes have to be found. The raffle is rewarded with a cocktail set including a cocktail guide.



Besides the new raffle, there were also other updates to the CMC home page. The first article reports about Red Day which took place on the 10th of June. The description of the brunch event gives some details about the visit of the CMC officials and the workshop with



the journalists.



The third update made on the home page was an article about the HRI seminar with Chef Martial. It reports about the seminar itself and on the new cranberry



recipes developed by Chef Martial. A linkage to the highlight recipe page was placed, where users can download all of the new recipes from the seminar:

“Vegetable fricassée with cranberries”, “Beefsteak with cranberry pepper sauce”, “Cranberry-Cheesecake”, Foie gras with cranberries”, “Egg in cranberry gelatine with meringue”, and “Pain perdu with cranberries vanilla and cinnamon”.

TRADE CONTACTS

Several distributors and producers were in close contact with the CMC this month. A major importer of fresh cranberries was very interested in the CMC's work. Meetings to discuss future cooperation took place in July.

SUCCESS STORY

On July 2nd, the US Ambassador invited to his residence to celebrate Independence day. Chef Philippe Escoffier, who had attended the HRI seminar in December, and his team created in cooperation with Marriott Catering the menu for this event. Theme of the "carte du jour" was cranberries in several variations.

The buffet offered:

Dried cranberries

Alaska King Crab, Guacamole with dried cranberries

Muffins with dried cranberries, Alaska Black Cod

Duck with baked potatoes and dried cranberries.



Besides the buffet, a juice bar offered Ocean Spray Cranberry Classic juice, and as second highlight a cocktail bar with the new created cocktail "Maker's Mark Blackberry & Cranberry" was prepared for the guests. The recipe for this cocktail will be in the next French Newsletter.



Chef Philippe showed his recipes to the Chefs of the French President's house and introduced them to cooking with cranberries. No doubt that more recipes with cranberries will be created and tested.

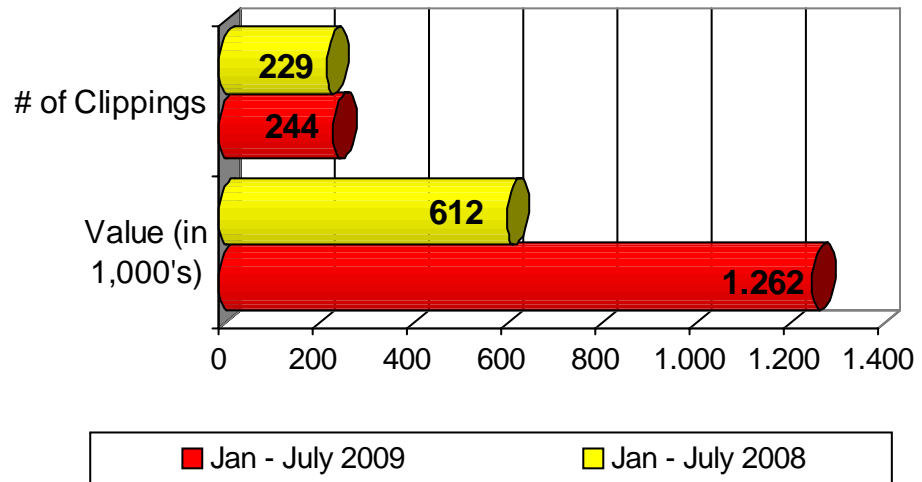
UPCOMING PROMOTIONS & ACTIVITIES

The timeline for promotions and activities scheduled for the rest of the season can be found in appendix A.

Performance Measures

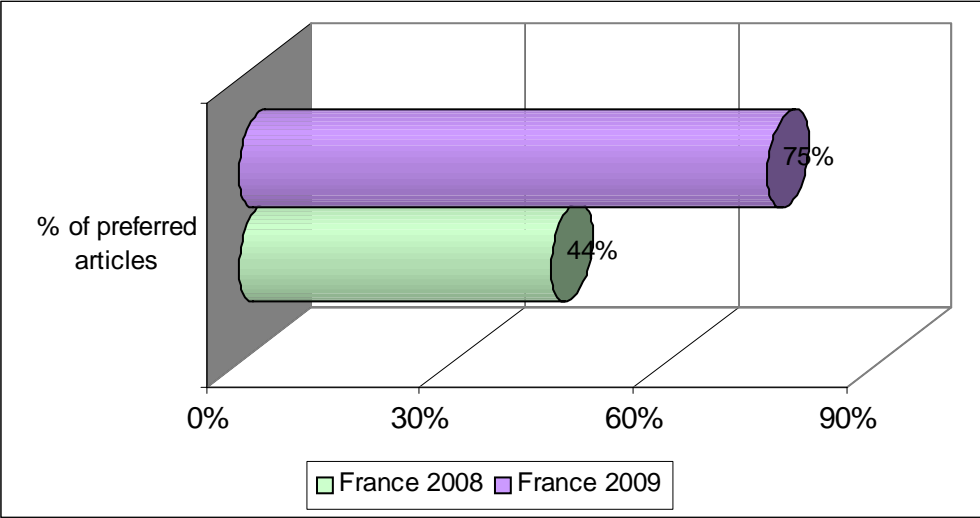
MEDIA REPORT SUMMARY THROUGH JULY 2009

mk² upholds its commitment to meet goals set for publicity in the French press on behalf of the CMC both in terms of value of articles as well as the number of articles published.



Total number of clippings from January - July 2009:	214
Total advertising equivalent:	€ 1,261,807
Total circulation:	35,661,600

PREFERRED ARTICLES THROUGH JULY 2009



Appendix A

Timeline 2009

Timeline 2009 France

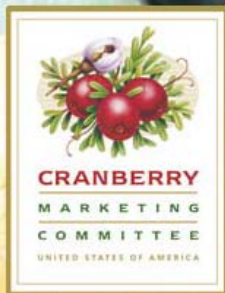
<i>Month</i>	<i>Activity</i>
<i>August</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Website update
<i>September</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Newsletter 03/2009▪ Recipe contest commences▪ Media Emailing▪ Website update
<i>October</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Media Emailing▪ Website update (New prize contest)
<i>November</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Newsletter 04/2009▪ Recipe Contest Results▪ Consumer Evaluation▪ Media Emailing▪ Website update
<i>December</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Final media and activity reports due▪ Media Emailing▪ Website update

Appendix B

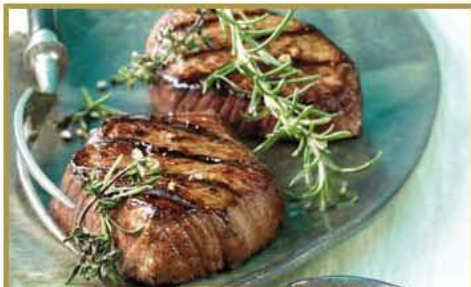
E-Mail Press Mailing Barbecue

S'enflammer

pour les Cranberries



Des recettes d'été pour les barbecues et les fêtes avec les baies tendances des USA



POUR UNE SOIRÉE TENDRE MAIS PIMENTÉE :

Le bifteck mariné, avec une sauce relevée aux oignons et aux Cranberries. La marinade au romarin, au thym et à l'huile d'olive donne de l'arôme au bifteck et le rend tendre. La sauce, quant à elle, composée d'oignons braisés, de poudre de piment, de Cumberland et de Cranberries sera des plus relevée.



UN POISSON FRUITÉ

Pour assaisonner le poisson, le beurre à la moutarde parfumé à l'orange et aux Cranberries sera des plus délicieux. Aux arômes fruités mais tout en restant relevé, cet accompagnement s'alliera au mieux avec une côtelette de saumon grillé.



LEGOUT DE L'ÉTÉ :

Les tomates farcies de fromage de chèvre, de ciboules, de noix et de Cranberries. Un mélange d'huile d'olive et de thym apporte la saveur estivale typique. Bien enveloppés d'une feuille de papier aluminium, ces fruits du paradis cuisent directement sur le barbecue.



NE PAS OUBLIER LES LÉGUMES !

Pour un peu de fraîcheur, on peut compter sur les courgettes tartinées d'huile au citron avec la salade de persil aux Cranberries, aux noix hachées et à la vinaigrette.

La chaleur et le soleil sont de retour. On s'empare des plages délaissées depuis plusieurs mois. Les parcs et les terrasses sont à nouveau envahis. On retrouve enfin nos habitudes estivales ! Les célèbres barbecues party entre amis et leurs anecdotes reprennent. Pour préparer au mieux ces repas conviviaux, les ingrédients classiques sont toujours des valeurs sûres. Mais bonne nouvelle : il est toujours possible d'étonner son entourage avec des goûts plus exotiques !

Ainsi pour assaisonner viande et poisson, les Cranberries sont la note surprise des barbecues. Les goûts acidulés et fruités de ces petites baies se marient parfaitement aux grillades. Un accompagnement qui ne manquera pas de surprendre.

Fruité ou salé, les Cranberries s'allient autant avec des mangues qu'avec une sauce au chili. De nombreuses recettes pour colorer les barbecues.

Les recettes complètes et les visuels sur demande auprès du :
Service de presse
Cranberry Marketing Committee
C'est dit, c'est écrit !
Adèle Courtier
Tél : 01 58 56 66 62 – acourtier@cditcecrit.com
www.cditcecrit.com



www.cranberries-usa.fr



L'ITALIE À TABLE POUR L'APÉRITIF :

les poivrons grillés et les Cranberries séchées assaisonnés d'une vinaigrette rafraîchissante à la menthe, au citron et à l'ail ouvriront l'appétit.



POUR LES IMPATIENTS :

Garnir des crostinis avec de l'omelette au gorgonzola, y mettre un peu de sauce pimentée au cresson et aux Cranberries et coller le tout de lanières de lard bien croustillant.



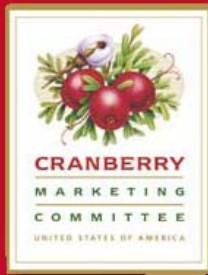
UNE BOUCHÉE D'AMOUR :

Pour enflammer les convives, tremper les frites dans une sauce au piment rouge et aux Cranberries.



LES BROCHETTES DU SOLEIL

L'âpreté des Cranberries, le goût fruité de la mangue et le piquant du piment escorteront le poulet pour une belle soirée sous le thème des arômes estivaux.



Éditeur :

CRANBERRY MARKETING COMMITTEE

Service de presse

C'est dit, c'est écrit !

Adèle Courtier

Tél : 01 58 56 66 62 – acourtier@cditcecrit.com

www.cditcecrit.com

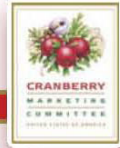
www.cranberries-usa.fr

Appendix C
Newsletter 2/2009



Cranberry NEWS

NOUVELLES DE LA « BAIE DU TONUS »



+ NOUVELLES BRÈVES +

Cranberry, couleur rouge

Les cranberries contiennent de l'anthocyanine, pigment qui lui donne sa couleur rouge prononcée.

Les anthocyanines sont caractérisées par leurs propriétés antioxydantes, favorables à la santé, notamment contre le vieillissement cellulaire et pouvant aider à prévenir les maladies cardiaques.

Les dernières recherches scientifiques

Des nouvelles recherches sur les bénéfices santé de la cranberry sont menées de par le monde entier. Un sujet particulier vous intéresse : la cosmétique, les bienfaits pour le cœur, les vitamines C, les anti-oxydants. Consultez régulièrement le site www.cranberryintitute.org



Les Etats-Unis invités d'honneur du lancement de l'opération



Sur le thème « Territoire, métiers, innovations se retrouvent à l'Aperitif à la Française », la Sopexa lançait en avant première, le 13 mai 2009 au premier étage de La Tour Eiffel, son opération promotionnelle « Aperitif à la Française » avec un pays à l'honneur : les Etats-Unis.

La présentation de la promotion était suivie d'un apéritif avec buffets mettant en œuvre des produits fournis par les représentants des métiers de bouche français et les comités de promotion des différents produits américains. Monsieur Michel Bamier, Ministre de l'Agriculture est venu saluer l'initiative et évoquer les échanges franco-américains en matière de produits alimentaires, émettant le souhait d'une progression ; Monsieur Mark Pekala Chargé d'Affaires auprès de l'Ambassade des Etats-Unis, quant à lui, a présenté les produits américains mis en œuvre et disposés sur les buffets.

C'est la sixième édition de cette promotion qui se déroulera dans de nombreux pays à travers le monde, le 04 juin 2009.

Le responsable de Sopexa USA a expliqué le déroulement de l'opération à New York où mille

familles recevront un coffret contenant des produits français et coupons de réduction pour un cocktail à la française dégusté en appartement. Dans d'autres pays « L'Aperitif à la Française » se déroulera dans des hôtels ou lieux prestigieux.

Une fois de plus, la cranberry, surprend et gagne tous les suffrages!

Dans l'espace gourmand, les produits américains à « L'Aperitif à la Française » ont été merveilleusement mis en œuvre par les chefs de l'école de cuisine et pâtisserie internationale « Le Cordon Bleu » et leurs élèves qui viennent du monde entier, pas moins de 70 nationalités. La cranberry figurait en bonne place, en pièce sucrée : macarons cranberries ; en pièce salée : Saumon sauvage fumé d'Alaska et gelée de cranberries sur canapé.

Les chefs et élèves du Cordon bleu ont découvert la cranberry. Les chefs ont raconté aux représentants du Cranberry Marketing Committee (CMC) les essais et tests de cuisine qu'ils avaient effectués avec leurs élèves à partir de la cranberry séchée. Cherchant à sortir « des sentiers battus » les recherches d'application en cuisine et pâtisserie ont mis en exergue la couleur rouge et la note acidulée du fruit. Le CMC avait remis des brochures d'informations sur le produit pour les ateliers.



L'utilisation de la cranberry sous différentes formes sera définitivement au programme de l'école du Cordon Bleu et servie lors d'événements. Avec plus de 200 participants, la réception a réuni la presse spécialisée internationale, des attachés agricoles des pays hôtes, des ministères concernés par l'agro-alimentaire exportation/importation, représentants des métiers de bouche, de la distribution, de la restauration et des actionnaires de Sopexa.

www.aperitifalafrancaise.com

SOMMAIRE

Identité : cranberry
(va ccinium macrocarpon)



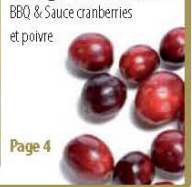
Page 2

Palette fruitée



Page 3

Rouge de Plaisir



Page 4



Cranberry, ambiance fruitée, palette exotique, aromatique et acidulée

L'introduction de la cranberry, fruit rouge, acidulé, riche en antioxydants s'inscrit aujourd'hui chez les fabricants dans le lancement et l'offre groupés d'une gamme de produits à base de fruits d'origine variés et santé, « les superfruits ».

Taboulé aux cranberries et Citron Vert par Mix Buffet

Collection Printemps été 2009 – Les Tendances gustatives, reflet de l'ouverture au monde

« Alliance entre une légère acidité due aux cranberries et une pointe d'amertume provenant du citron vert ».

Un taboulé original à présenter dans des coupelles individuelles, décoré de quelques feuilles de menthe. Un mariage très étonnant et frais en bouche qui réveillera toutes les papilles lors de barbecue entre amis.

Conditionnement R.H.D. : 1,5 kg

www.mix-buffet.com



Tutti from' Cranberry – par les Fromageries Lincet

Mini fromage Gourmand

Une présentation petit format innovante dans la tendance snacking, fun et jeune pour une dégustation plaisir.

Fromage au lait de vache discrètement aromatisé, très crémeux, décoré de cranberries séchées. 55 % de M.G. – Poids Net : 110 g – DLUO : 25 jours – (Gamme de Quatre saveurs).

www.fromagerie-lincet.com



Cosmétofood – Shaker !

Masque Cocktail givré cranberry-kiwi par Académie Scientifique de Beauté : Soin essentiel à usage professionnel et externe – Etui de 4 sachets de poudre de 125 g

« Versez 60 ml d'eau à température ambiante dans le shaker prévu à cet effet, puis ajouter la poudre du sachet, fermez le shaker avec son couvercle et secouez jusqu'à l'obtention.

www.academiebeaute.com

Interview de Christine Bonhomme – Directrice Marketing d'Académie Scientifique de Beauté:

Cranberry, pourquoi avoir choisi cet actif ?

Christine Bonhomme : « Parce qu'il est riche en polyphénols et tocotriénols qui agissent en synergie pour un puissant effet anti-âge. Les cranberries contiennent également des acides gras qui renforcent le film hydrolipidique de la peau »

(Gamme de trois masques fruits smoothie-cocktail et nectar)