



# How to optimise your online product catalogue

SISTERS Project  
Practice Abstracts

No. 44

**Author:**  
BM-Services (WP1 leader)

**Country/Region:**  
France

**Keywords:**  
#Regioneo  
#MaximisingRevenues  
#ShortChainSolution  
#DigitalSolution  
#Fruits  
#Vegetables

**Contact Information:**  
AITIIP Centro Tecnológico  
(Spain - Project Coordinator)  
carolina.penalva@aitiip.com

**BM-Services**  
(France - WP1 leader)  
pierre.tubiana@bm-services.com

## The problem

Selling your product catalogue online is an effective solution to increase your revenue and fight food waste, but it still requires you to follow certain best practices.

## The solution

To encourage your future customers to place an order, you need to make sure that they understand what they are buying. The best and simplest way to do this is to illustrate each item for sale and include a description.

To take things a step further, you can also offer additional content such as recipes based on the fruit or vegetable on offer.

To highlight the authenticity of your production, short videos of the work done before and after the harvest will give customers transparency and confidence.

## Benefits



Your website is more attractive and more appealing.



Complementary content such as images and videos add authenticity and therefore confidence to your customer relations.



An optimised catalogue increases the chances of visitors making a purchase, increasing your sales and revenue.

# How to optimise your online product catalogue

## PRACTICAL RECOMMENDATIONS



To enhance your catalogue more quickly, you can use Regioneo's fruit and vegetable database to directly obtain quality descriptions and illustrations.



Alternatively, there are various online tools that use AI to speed up the production of short videos or descriptions.

regioneo

### Légumes

#### Carotte

Légume croquant aux nuances sucrées, riche en bêta-carotène. Parfait pour les salades, sauté ou en jus pour une alimentation saine et colorée. Récolte en 70q.

3,00 € la botte



#### Chou de Milan

Travail facile au goût prononcé et texture tendre, parfait pour les soupes, sautés, les farinés et charcuterie locale et bio.

3,50 € la kg



#### Chou chinois pé-tai

Feuilles vertes et croquantes avec une base blanche tendre, savoureuse, idéal pour les salades, sauté ou rôtis en printemps, automne et hiver.

2,00 € la pièce



#### Musquée de Provence grosse pièce environ entre 5 et 10kg

Variété ancienne et savoureuse, parfaite pour les soupes, sautés, les farinés, les rôtis et les plats.

10,00 € la pièce



#### Épinard

Feuilles vertes tendres, riches en fer et vitamines. Saveur douce, parfaite cuite au sauté ou sautée dans des plats variés. Versatiles et nutritives.

7,00 € la kg



#### Fenouil

Racine croquante à la saveur épicée unique, idéal cru en salade ou cuit pour accompagner poissons et viandes. Apporte une touche fraîche et aromatique aux plats.

4,50 € la kg



#### Patate douce

Racine sucrée et nutritive, à la chair orange ou violette, parfaite pour rôtir, cuire au four ou en purée. Riche en fibres, en vitamines et en antioxydants. Ajoute une touche de douceur à nos plats salés et sucrés.

4,00 € la kg



#### Poireaux

Légumes verts, offrent une saveur douce et délicate. Parfaits pour les soupes, les quiches ou simplement traités en accompagnement. Leur texture tendre et leur goût subtil en font un ingrédient polyvalent et apprécié en cuisine.

4,50 € la kg



### About SISTERS and this Practice Abstract

This practice abstract was elaborated in the framework of the SISTERS project, based on the EIP AGRI practice abstract format. © 2024

**Project dates:** from November 2021 to April 2026.

**Goal:** to systemically reduce food loss and waste in the main stages of the food value chain in Europe through innovations targeted to each stage of the chain.