

La mention valorisante



Association Produits Pays Réunion
Responsable Communication: Carole Ramalingum
communication-frca.reunion@orange.fr

Le Secteur Agroalimentaire 1/2

- en Chiffres -

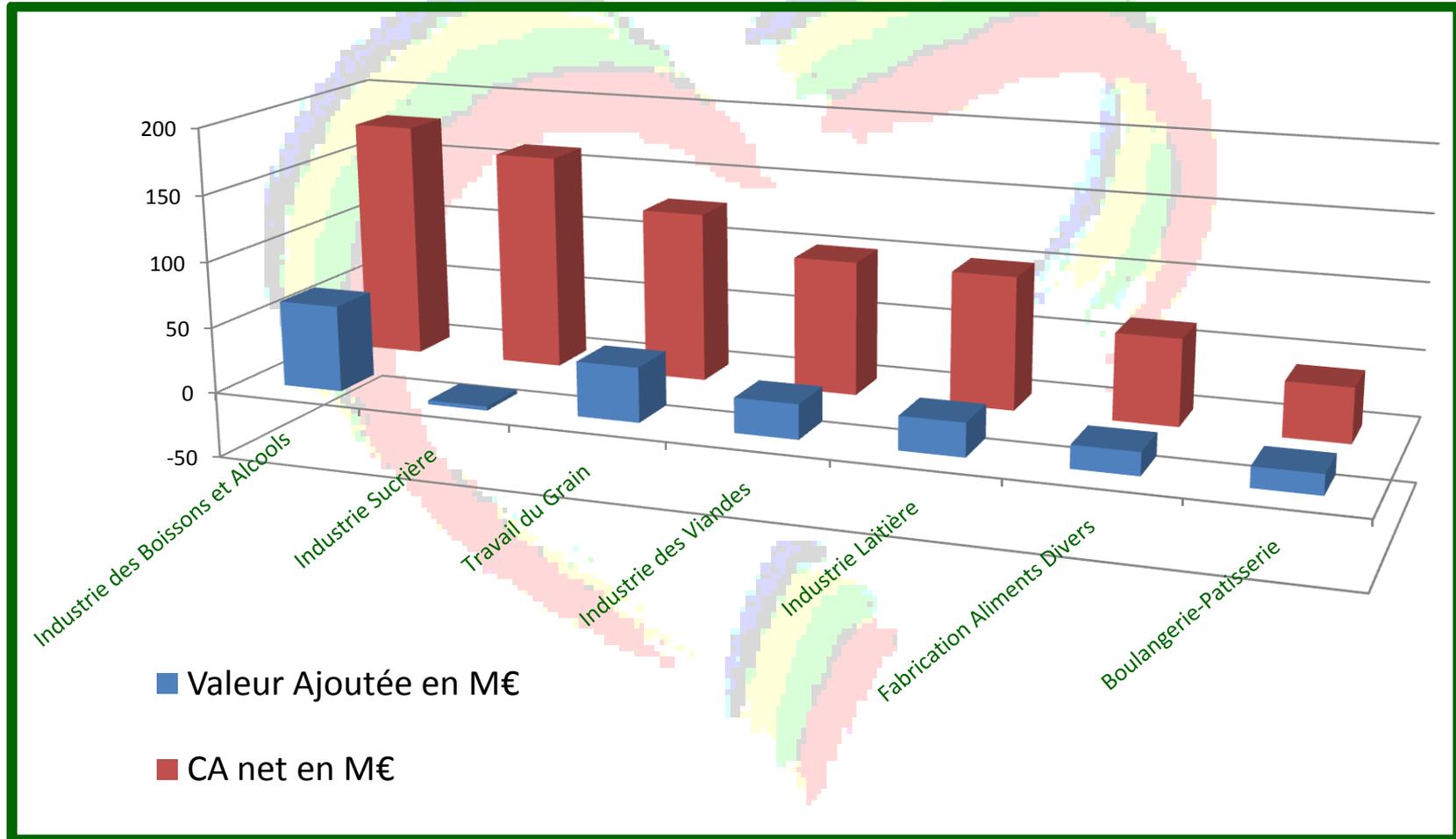
- 1^{er} secteur industriel de l'île
- 40% de valeur ajoutée
- \approx 40% de main d'œuvre
- \approx $\frac{1}{4}$ des entreprises du secteur industriel
- Respect des normes européennes pour l'hygiène, la qualité, la sécurité et la traçabilité

Source: « Synthèse du secteur agroalimentaire »

www.adreunion.com

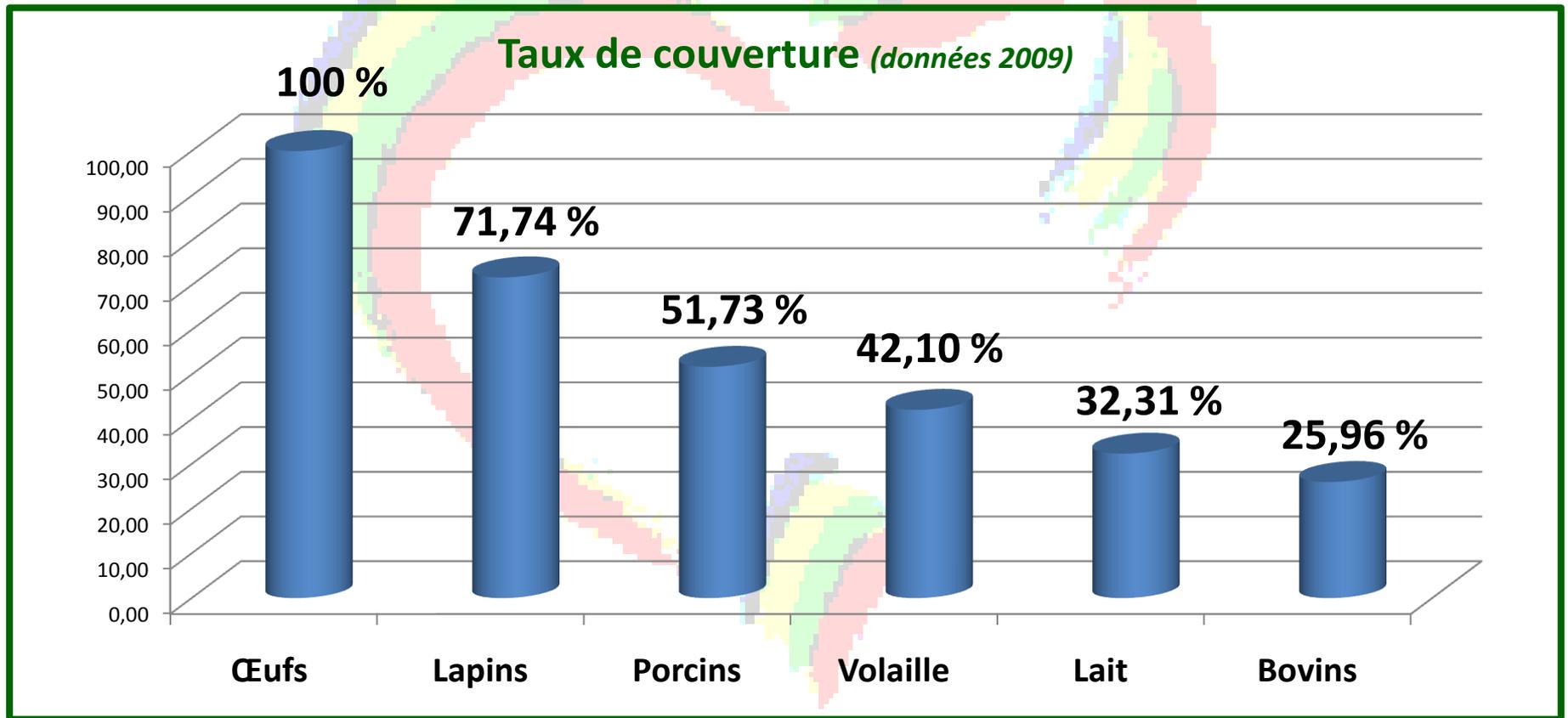
Le Secteur Agroalimentaire 2/2

- Les Grandes Industries -



La Production Locale

= 60% de la consommation des produits alimentaires non-transformés



=> Nécessité d'importer

Les importations

- $\approx \frac{3}{4}$ de la production est exportée
= $\frac{1}{4}$ des produits importés (en valeur)
 - = 730 millions d'Euros
= 17% du total des importations
- Pour les produits alimentaires

Les DOM doivent penser à atteindre l'autosuffisance alimentaire => développer l'économie et gagner des parts de marché sur les importations.

Mise en place d'outils pour

Produire localement et valoriser ces biens

Les modes de valorisation

Signes d'identification de la Qualité et de l'Origine

- Label Rouge 
- AOC: *Appellation d'Origine Contrôlée*
- AOP: *Appellation d'Origine Protégée*
- IGP: *Indication Géographique Protégée*
- STG: *Spécialité Traditionnelle Garantie*
- AB: *Agriculture Biologique*



Mentions Valorisantes

- Montagne 
- Fermier 
- Produits Pays 
- Vin de Pays

Certification de Conformité



La Mention valorisante

- Mode de valorisation des produits agricoles et agroalimentaires
- Qualificatif spécifique des dits-produits
- Etiquetage particulier



Exemple: Les Produits Pays Réunion

Les Produits Pays Réunion

1. Présentation: décret + garanties apportées
2. Deux filières concernées: animale et végétale
3. Les différences avec d'autres productions locales
(ex: « Nou la Fé »)
4. La communication et les événements 2011
5. Les points à améliorer

Présentation 1/2



Décret PPR

- Produits Identifiés par le décret

n°2006-1621 (JO du 18/12/2006)

- Normes imposées pour garantir l'**ORIGINE** des produits

- Peut être complétée des transcriptions créoles

« **Produits Peï, Peyi, Péi, Péyi** »

(Code Rural Articles R. 641-45 à 56)

Présentation 2/2

- Contribuent à préserver **l'environnement**, à développer **l'économie** réunionnaise et à aménager le **territoire**
- Indicateurs de valeur ajoutée concernant les:
 - **Propriétés du produit (goût, terroir, etc.)**
 - **Caractéristiques de production (savoir-faire)**
- Mis en place pour répondre aux attentes et besoins des nouveaux consommateurs en termes de fraîcheur, traçabilité et authenticité

... Représentés par Plusieurs Marques



Les filières concernées 1/3

Les productions animales

Les productions végétales



Productions animales 2/3

- **Filière Porcine:** CPPR : 78 % de la production réunionnaise
- **Filière Avicole:** Avi-Pôle : 76% de la production locale
- **Filière Laitière:** SICA Lait : 99% de la production totale
- **Filière Bovin:** SICA REVIA : 86 % de la production réunionnaise
- **Filière cunicole :** 56.7 % de la production

Situation actuelle

- Très bien organisée au niveau professionnel / interprofessionnel (ARIBEV et ARIV)

Projections

- Pérenniser les filières par l'installation de nouveaux éleveurs
- Augmenter la production de 10 % en 10 ans
- Conquérir de nouveaux segments (ex: la restauration collective, les produits élaborés)

Limites

- Manque de foncier
- Investissements élevés, ce qui génère des charges de structure importantes
- Importation d'animaux vivants limitée voir impossible : risque sanitaire

Productions végétales 3/3

Situation actuelle

- Production locale / Consommation = 58%
- Taux d'organisation = 20% avec 8 organisations de producteurs (OP) et 500 adhérents
- 10% des exploitations possèdent un abri (serre ou tunnel) => l'organisation de la filière va devenir indispensable
- Production issue des organisations = 15% de la production totale

Enjeux

- Développer une Interprofession « Fruits et Légumes » initiée avec l'AROP-FL
- Assurer la programmation de la production et son adaptation aux demandes
- Promouvoir des pratiques culturales et des techniques de production et de gestion des déchets respectueuses de l'environnement
- Relancer la production d'ail et d'oignon pour reprendre des parts de marché aux produits d'importation

Objectifs d'une filière organisée

- Conforter la sécurité alimentaire
- Développer l'activité pour créer des emplois
- Accompagner les démarches de qualité des OP (Agriculture raisonnée, Label rouge, Agriculture Biologique, etc.)



Source: INSEE
Réunion - TER 2010 -

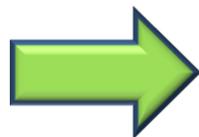
PPR

Nou La Fé

(attribué à un produit et non à une entreprise)

- Mention Valorisante
- Décembre 2006
- ≈ 40 références / ≈ 83 familles de produits ≈ 15 entreprises
- Aucune matière 1^{ère} importée
- Mise en avant de l'origine du produit

- Marque commerciale
- Septembre 2009
- 1 800 produits / 57 marques / 21 entreprises
- Aucune garantie concernant l'origine de la matière 1^{ère}
- Identifie et promeut les entreprises de transformation implantées à la Réunion



La communication 2010-2011

- Organisation d'événements
(foires agricoles de Bras-Panon, Miel Vert, etc.)
- Mise en place d'un stand PPR au festival Sakifo
- Présentation produits et des structures au cours des émissions « **Du goût et des îles** » et « **Terres d'ici** »
- Diffusion de spots publicitaires (TV + cinéma)
- Publication de recettes PPR dans « Femme magazine »
- Réalisation de T-shirts, de magnets, d'autocollants, de tabliers etc.



Les points à améliorer

- Les petites structures sont encore trop désorganisées
=> élaborer une **stratégie marketing** pour les aider
- Trop de **confusion** chez les consommateurs entre « Produits Pays Réunion » et « Nou la fé »
- Logo PPR encore **trop peu visible** sur les packagings : la priorité est donnée aux marques commerciales
- Produits PPR peu facilement identifiables en GMS :
création d'un **linéaire PPR** assimilable au linéaire BIO? (produits non carnés)

Merci!

Les...



Réunion