



PRESENTATION de la FILIERE FRANCAISE du CASSIS

2ème CONGRES INTERNATIONAL DU CASSIS

jeudi 20 mai 2010



La filière Cassis Française

- La filière Cassis Française est organisée au sein de l'**AFIDEM** (Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes transformés)
- Elle regroupe les producteurs de fruits Cassis et les transformateurs

1



Présentation générale de l'AFIDEM

- ❖ Créée en 1985, l'AFIDEM est une association qui regroupe les producteurs et les transformateurs de fruits.
- ❖ La présidence de l'AFIDEM est alternativement assurée par un producteur et par un transformateur.
- ❖ Le président actuel est Jean-Dominique CASEAU, Directeur de la S.A. SUPREX/L'HÉRITIER GUYOT.
- ❖ Le vice-président est Claude REHLINGER, représentant l'ANPP (Association Nationale Pommes Poires).
- ❖ Le secrétaire général de l'AFIDEM est Denis BERGÈRE.

2



L'activité de l'AFIDEM

- Le développement du dialogue entre **PRODUCTEURS** et **TRANSFORMATEURS** afin d'organiser des relations de partenariat sur les plans :



technique, logistique,
qualité et traçabilité des fruits,
régularité de l'approvisionnement,
économique

- Une recherche permanente vers l'amélioration de la qualité des produits échangés et de la sécurité alimentaire pour le consommateur.
- La mise en place de toutes les actions visant au développement des filières comme, par exemple, les études macro-économiques, les études techniques, la promotion collective, etc.

3



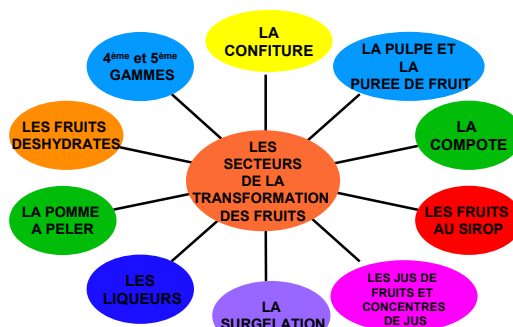
Transformation de Fruits de la production française

Produit	Tonnage transformé (chiffres moyens en tonne)
POMME	280 000
ABRICOT	10 000
PÊCHE	20 000
POIRE	25 000
PRUNE	7 000
CASSIS	8 000
TOTAL FRUITS	350 000

4



Les secteurs de la transformation de fruits



5



Fabrication globale de fruits transformés en 2007, 2008
 Source ADEPALE (Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)

Milliers de tonnes : confitures, purées, compotes et marrons
 milliers de tonnes ½ brut pour autres produits

	2007	2008
Confitures, gelées, marmelades	121,8	111,2
Compotes	219,2	229,6
dont Pommes pures	105,9	121,2
Fruits au sirop	31,7	21,1
dont Pêches	11,5	6,4
Poirs	15,1	9,5
Prunes	2,2	2,3
Cerises	1,3	1,2
Mélanges de fruits au sirop	22,0	25,2
Produits à base de marrons	16,6	19,9
Purées	63,1	69,9
Fruits à l'eau	6,2	2,2
TOTAL	616,60	619,70

6

La Filière cassis

La filière française cassis regroupe 30 entreprises dont 20 transformateurs et 10 entreprises de commercialisation de fruits

Le chiffre d'affaires est de 100 millions d'Euros

La production de fruits représente :

- 200 producteurs
- 2 800 hectares
- 10 000 tonnes en moyenne

La France est le 3ème pays producteur en Europe

7

La Filière cassis : la production de fruits

La production française est composée de 2 variétés :

- **Noir de Bourgogne** : qualité aromatique inégalée, tant au niveau du bourgeon (utilisé en parfumerie), qu'au niveau du fruit (recherché et apprécié en liquoristerie)

- **Blackdown**: variété à fort rendement et haute qualité organoleptique

La production se répartit sur 4 régions : Val de Loire, Bourgogne, Haute Vallée du Rhône, Nord de la Région Parisienne

8

La Filière cassis : la transformation

La transformation française se caractérise par une grande diversité de produits aux caractéristiques très qualitatives

Tonnage de fruits utilisés dans les différents produits :

- liqueur et infusion de fruits : → 4500 tonnes
- purées et préparations de baies : → 1500 tonnes
- confitures et gelées : → 600 tonnes
- compotes : → 250 tonnes
- produits surgelés reconditionnés : → 400 tonnes
- concentrés (sirops, boissons, gelées, coulis, etc) : → 1300 tonnes
- Arômes, parfums, fruits déshydratés,...

20% du chiffre d'affaires de la filière sont exportés

9

La crème de cassis : 50% de la transformation

Produit très qualitatif issu de la macération du fruit dans l'alcool

Processus de fabrication 100% naturel protégé par la réglementation européenne

Consommation en association au vin blanc, à l'eau pétillante et dans de nombreux cocktails... et en grogs!

10



La campagne de communication

Le cassis : un petit grain de folie

11

Le cassis : un petit grain de folie

- La filière cassis conduit un important programme de promotion du cassis depuis 5 ans.
- Le programme a pour objectif de développer la consommation des produits à base de cassis
- Ce programme s'appuie largement sur les qualités organoleptiques et nutritionnelles du cassis :
 - le cassis, un **SUPER FRUIT** à portée de main

12



Le cassis : un petit grain de folie

Un partenariat avec **PERRIER**



13



Le cassis : un petit grain de folie

- Des opérations de promotion dans les cafés, hôtels et restaurants : création de cocktails en association avec l'eau **PERRIER**



14



La création de plusieurs plaquettes d'information et de promotion

15



ANTIOXIDANT CAPACITY OF BLACKCURRANTS

Antioxidant content of 8 fruits

Fruit	Concentration in mg/kg
Blackcurrant	~1000
Blueberry	~800
Cherry	~600
Strawberry	~500
Raspberries	~400
Grape	~300
Apple	~200
Orange	~100

HEALTH BENEFITS OF BLACKCURRANTS

Blackcurrant polyphenols

- High content of flavonoids
- Flavonols
- Anthocyanins

The physiological effects of blackcurrant antioxidants

- Protective effect against the disease of old age
- Protection of different stages of carcinogenesis
- Reduction in the state of atherosclerosis (blocked arteries) and therefore of myocardial infarction (heart attack)

Other health benefits...

- Antibacterial action
- Antiviral action
- Prophylactic and curative treatment
- Of kidney stones
- Increasing night vision/reflexes
- Test eyes

French blackcurrant production

France is the 3rd largest producer of blackcurrants in Europe after Poland and the United Kingdom.

French blackcurrant production is between 8,000 and 11,000 tonnes, depending on the year.

3,000 ha of blackcurrants are grown in France.

Increase in French production by region

Region	Production (tonnes)
Normandie	~1000
Alsace	~800
Alsace	~600
Alsace	~400
Alsace	~200

The uses of blackcurrants

- Most of the harvest is used for blackcurrant based products
- Liquors 4,000 t + fermented 800 t for infusion
- Juices and products using whole berries: 1,300-1,500 t
- Jams and jellies 400 t
- Compotes: 250 t
- Blackcurrant Based products: 400 t
- Concentrated (coulis), drinks, jelly, coulis, etc.: 1,300 t
- Fermentings, dehydrated fruit

All you need to know about some very special little berries

Blackcurrants, such cheeky little berries

16



Le Cassis, un petit grain de folie

Les folles aventures d'un petit grain pas comme les autres

17



Une fille avec deux visages plus ? / Having two more information?

LES KsIS
UN PETIT GRAIN DE FOLIE

Le Cassis, un petit grain de folie
Black & white
made shabby chic berries

Les filles aventureuses d'un petit grain pas comme les autres
very special little berries

18

Les recettes gourmandes
d'un petit grain pas comme les autres

Le Cassis,
un petit grain de folie

Bon à savoir !

Au petit déjeuner, un verre de jus de cassis, quelques collines de confiture, ça réveille les papilles, idéal pour faire le plein de vitamine C pour la journée : 2 fois plus que la pêche, 4 fois plus que l'orange.

Au déjeuner ou au dîner, mettez de la confiture et une feuille d'ortie dans vos plats. Grâce aux sucres, l'ortie se fond, le cassis se révèle une épice subtile et surprenante.

La confiture de cassis est très bonne, les fruits sont récoltés entre les 8 et 25 juillet. Le cassis est commercialisé pasteurisé à partir d'un jus de 50%, de sucre, confiture, jus de fruits et autres de cassis.

Filière Cassis AFIDEM
60, rue de l'Industrie Pétrolière - 75010 Paris
Tél. : +33 (0)1 48 49 25 45 - Fax : +33 (0)1 48 49 25 48

19

Le cassis : un petit grain de folie

Une opération en grande distribution sur les bouteilles de crème de cassis

Adopter! Les cassis d'un grain de folie!

Jackpot sur les cassis d'un grain de folie!

Plaisir passage

20

Le cassis : un petit grain de folie

Un site Internet entièrement dédié au KsIs:

- Informations sur la production et la filière
- Informations sur les qualités du cassis
- De nombreuses recettes à base de cassis
- Une campagne de promotion sur des sites internet

www.ksis.fr

21

LES KsIS
UN PETIT GRAIN DE FOLIE

La marque Les KsIs | Tout savoir sur le cassis | Le cassis sous toutes ses formes | Recettes | Actualités

La marque Les KsIs | [En savoir plus](#)

Bon pour LA SANTÉ! | [En savoir plus](#)

LES COCKTAILS | Retrouvez ces recettes de cocktails originaux. | [A tout moment de la journée](#)

Accueil | Contact | [Plus](#)

22

LES KsIS
UN PETIT GRAIN DE FOLIE

La marque Les KsIs | Tout savoir sur le cassis | Le cassis sous toutes ses formes | Recettes | Actualités

OU SE CACHE DERRIÈRE LE CHEF KsIS ?

Calmez en folie avec notre chef!

LES ENTRÉES | LES PLATS | LES DESSERTS | LES COCKTAILS

Accueil | Contact | [Plus](#)

23



24



2010 : développement de l'utilisation de la marque collective



Opération de partenariat pour faire connaître la marque dans le grand public

25



Le cassis : un petit grain de folie




Nombreuses actions complémentaires :

- relations publiques et relations presse pour communiquer sur les qualités du cassis
- présence sur des salons professionnels (SIAL/INFOOD, SIRHA,...)
- diffusion des plaquettes d'information

26



Les travaux de recherche et développement

-  Contrôle des résidus sur les fruits et en cours des process de transformation
-  Caractérisation physico-chimique des baies de cassis pour les variétés **Noir de Bourgogne** et **Blackdown**
-  Collaboration avec le **Cabinet Nutrimarketing** pour le suivi des bénéfices santé du cassis

27



Merci de votre attention

28

