



PRESENTATION de la FILIERE FRANCAISE du CASSIS

6ème CONGRES INTERNATIONAL DU CASSIS

jeudi 7 juin 2018



La filière Cassis Française



La filière Cassis Française est organisée au sein de l'AFIDEM (Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes transformés)



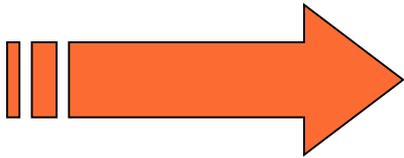
Elle regroupe les producteurs de fruits Cassis et les transformateurs

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 Daniel SAUVAITRE, représentant l'ANPP (Association Nationale Pommes Poires).**
- ❖ **Le directeur de l'AFIDEM est Denis BERGÈRE.**

L'activité de l'AFIDEM

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



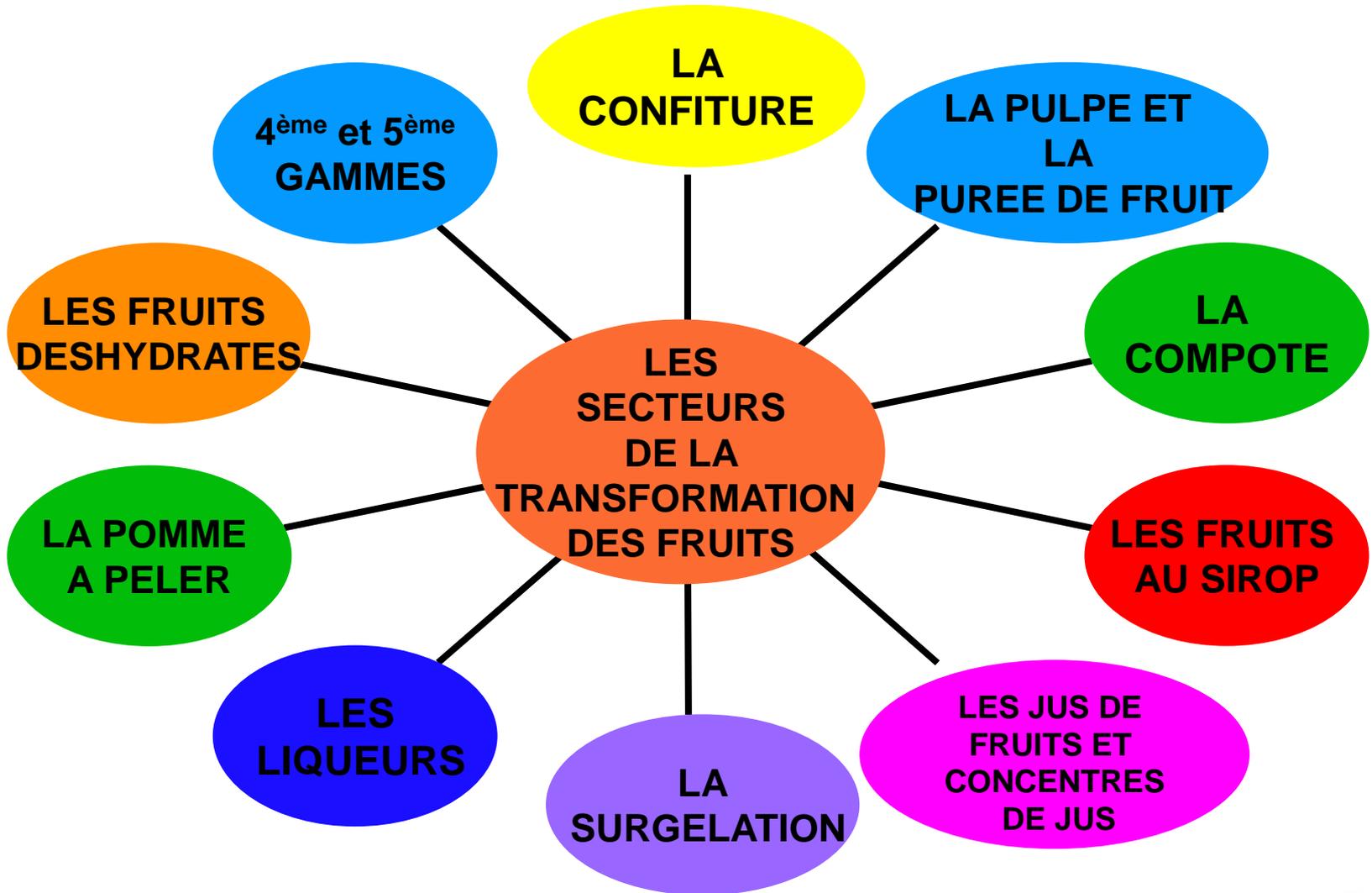
**technique, logistique,
qualité et traçabilité des fruits,
régularité de l'approvisionnement,
économique**

- ▶ Une recherche permanente vers l'amélioration de la qualité des produits échangés et de la sécurité alimentaire pour le consommateur.
- ▶ La représentation et la défense des intérêts des filières du fruit transformé
- ▶ 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.

Transformation de Fruits de la production française

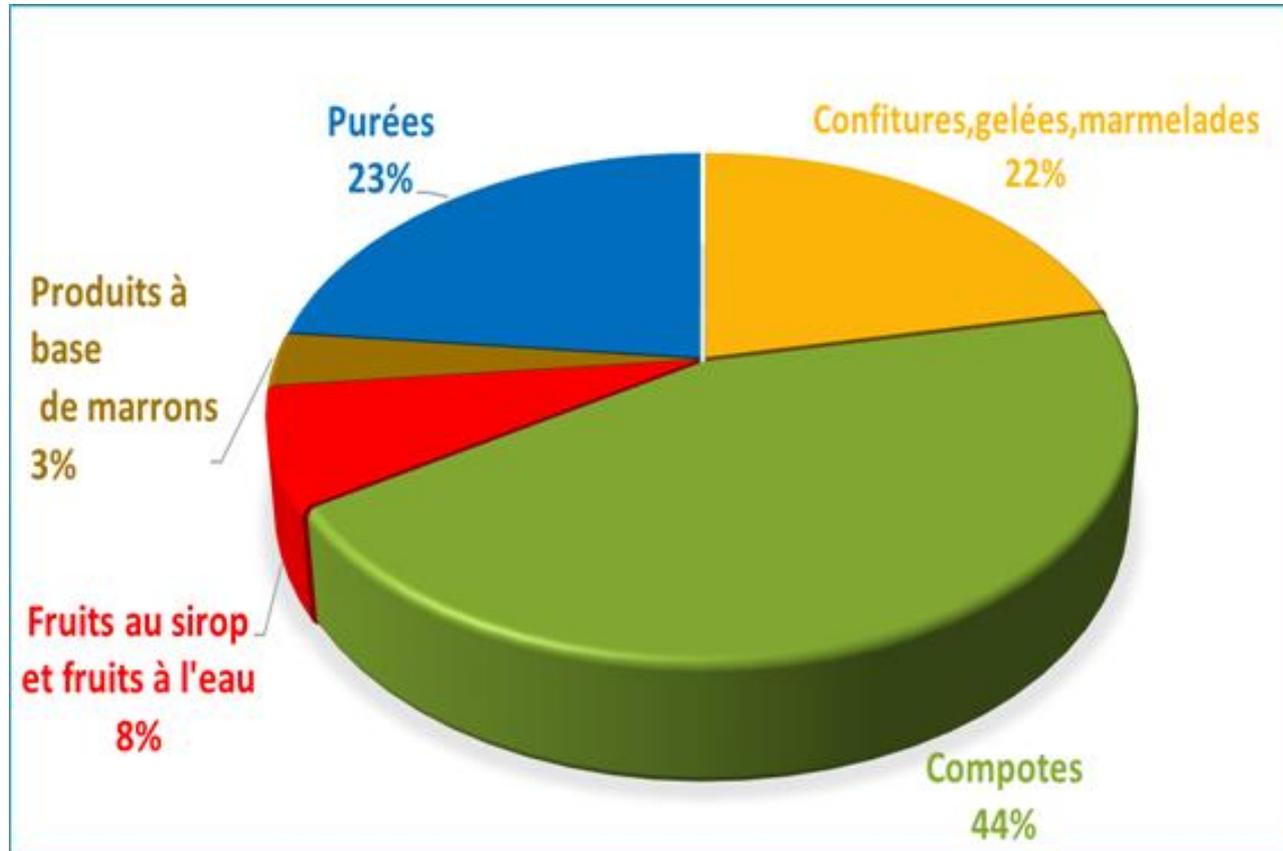
Produit	Tonnage transformé (chiffres moyens en tonne)
POMME	300 000
ABRICOT	10 000
PÊCHE	20 000
POIRE	25 000
PRUNE	8 000
CASSIS	7 000
TOTAL FRUITS	370 000

Les secteurs de la transformation de fruits



Les fabrications de produits transformés 2016

tous produits (tonnes net)



Source : ADEPALE

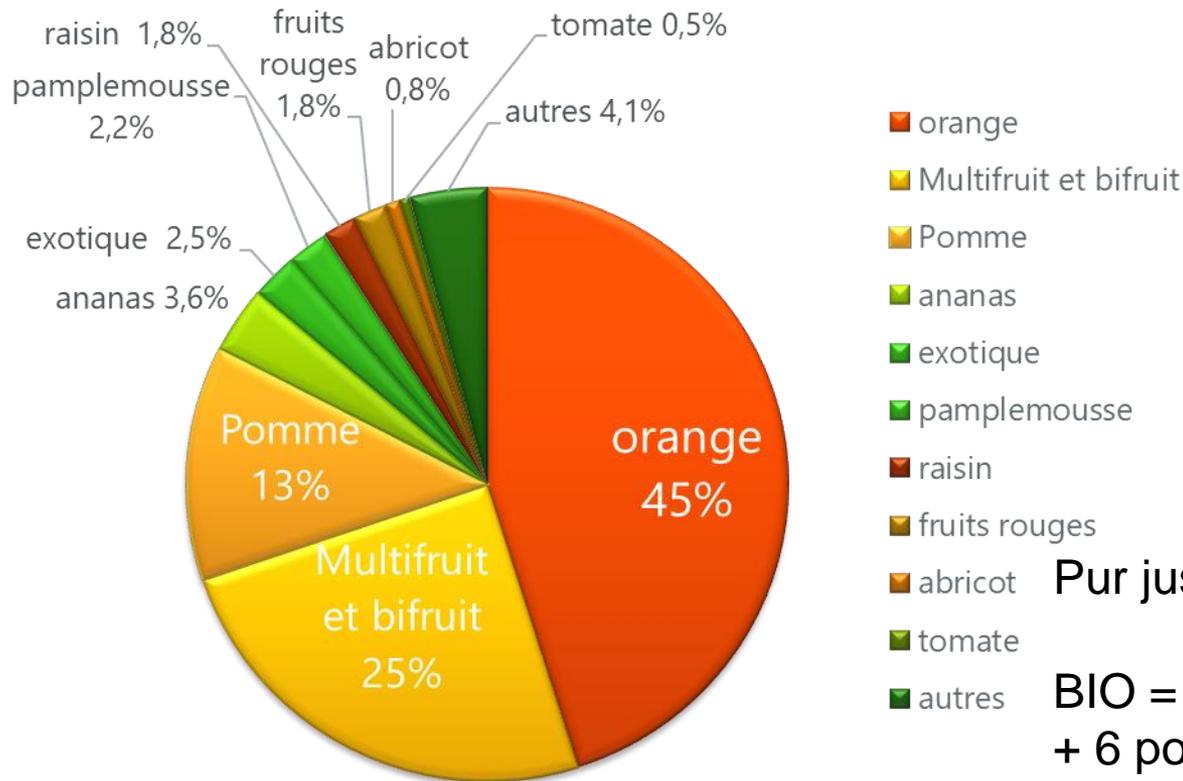
Le secteur des jus de fruits

Un secteur globalement dominé par l'importation, dont une bonne partie en P.A.I. et en produits à emballer.

Consommation: 1,5 Milliards de litres soit 22,3 litres/an/hab

Consommation jus de pomme 13% soit 195 Millions de litres

La répartition par parfum



Pur jus = 61% (+ 0,2% 2017/2016)

BIO = 8% (+24% 2017/2016)

+ 6 point de pdm entre 2009 et 2017

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 :

- 150 producteurs
- 2 000 hectares
- 7 000 tonnes en moyenne



La France est le 3ème pays producteur en Europe

La Filière cassis : la production de fruits



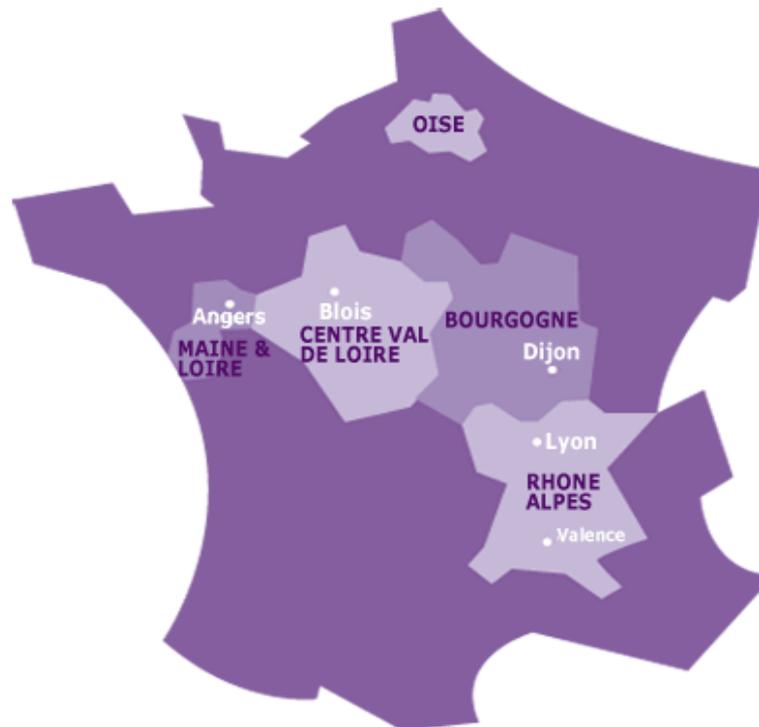
La production française est composée de 2 variétés :

- **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 bon rendement, haute qualité organoleptique et très sucrée

La Filière cassis : la production française de fruits



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



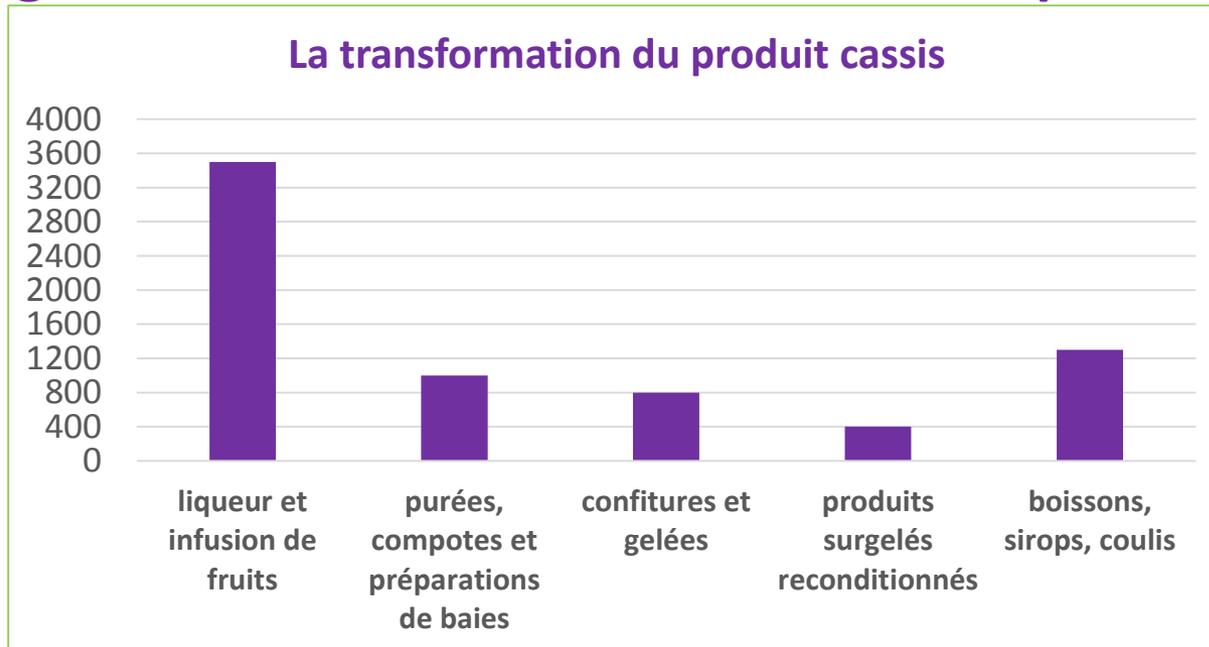
La Filière cassis : la transformation



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



Tonnage de fruits utilisés dans les différents produits :



Arômes, parfums, fruits déshydratés... s'ajoutent au développement du produit cassis



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

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!

Les missions de l'Interprofession



Les actions statistiques. Suivi d'un observatoire de la filière (évolution du verger, évolution des transformations)



Représentation de la filière



Soutien aux programmes techniques et de recherche

➔ Les actions sont financées de façon paritaire entre les producteurs et les transformateurs

Expérimentations nationales Petits Fruits



Matériel végétal

- Hybrides résistants à l'oïdium
- Collection variétale INRA (conservatoire)



Protection des cultures

- Cochenille blanche du mûrier
- Phytopte
- Anthracnose
- Escargots



Alternatives au désherbage chimique



Veille produits phytosanitaires (homologation, dérogation, extension d'usages...)





La création de plusieurs plaquettes d'information et de promotion

● Origine & devenir

Originnaire de l'hémisphère nord où il pousse à l'état sauvage, le cassis devient une culture horticole en France au XVIII^e siècle et se développe dans le Val de Loire, la Bourgogne, l'Ile-de-France et la Région Rhône-Alpes.

La filière française Cassis, organisée au sein de l'**AFIDEM**, regroupe les producteurs de fruits et les utilisateurs. Ils travaillent à garantir un haut niveau qualitatif, une traçabilité des produits et un développement de la production.

● Principales variétés cultivées

- **Le Noir de Bourgogne** : d'une qualité aromatique inégalée, tant au niveau du bourgeon, qu'au niveau du fruit, il est recherché par tous les gourmets exigeants. C'est le "top" du cassis dans le monde.

- **Le Blackdown** : cette variété à haute qualité organoleptique est résistante à l'oïdium. Elle est cultivée en grande majorité en France.

La récolte à parfaite maturité des baies, se fait du début à fin juillet.



● Production française

La France est le 3^e producteur de cassis en Europe après la Pologne et le Royaume-Uni.

La production française de cassis est comprise entre 8 et 10 000 tonnes selon les années, répartie sur 2 800 ha.



Le Cassis, de vraies richesses

Un goût puissant,
Une saveur acidulée très aromatique,
Une couleur intense,
Des qualités nutritionnelles exceptionnelles

● Caractéristiques aromatiques

Le cassis est doté d'une intensité et d'une complexité aromatique exceptionnelle, qui le fait rechercher à la fois par les Grands Chefs, les oenologues et les parfumeurs. Son profil aromatique est architecturé de plus de 200 composés identifiés, dont les notes majeures sont les fruités, les boisés et balsamiques, les florales, le beurre, la menthe, les conifères...

Le bourgeon de cassis, riche en huiles essentielles, est traditionnellement utilisé en parfumerie et depuis peu comme épice, par les Grands Chefs.

● Couleur

L'intense couleur violet-noir de la baie de cassis résulte d'une forte concentration d'anthocyanes qui sont utilisés comme colorants naturels dans l'alimentation. Les baies de cassis contiennent aussi une petite quantité d'anthocyanes acylés stables même à des pH neutres ou élevés.



● Propriétés nutritionnelles

- Le fruit frais :

Exceptionnellement riche en vitamine C (3 fois plus que l'orange, deux fois plus que le kiwi), il est également riche en fibres et source de polyphénols.

Modérément sucré, il est comparable à la pêche en termes de calories.

Teneur en vitamine C de quelques fruits frais	mg/100g
Acerola	1700
Cassis	187
Kiwi	83
Orange	53
Cranberry	13

Sources : Ciqual - Soucis - USDA

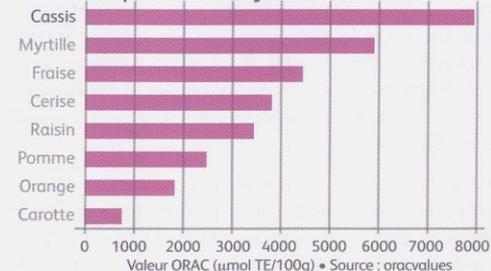
Tableau de composition nutritionnelle du cassis frais

	Unité	Teneur pour 100 g	AJR	Allégation nutritionnelle**
Energie	Kcal	54 kcal		
Eau	g	78,2		
Protéines	g	1,3		
Glucides	g	8,8		
dont sucres	g	8,8		
Lipides	g	0,57		Exempt de graisses
Fibres	g	5,8	25	Riche en fibres
Sodium	mg	2,7		Exempt de sodium
Vitamine C	mg	187	80	Riche en vit C
Vitamine E	mg	1,8	10	Source de vitamine E
Polyphénols (Anthocyanes, quercétine)	mg	200 à 400		

*AJR Apports journaliers recommandés

**Allégation nutritionnelle autorisée par la réglementation européenne 2010

Capacité antioxydante du cassis



Valeur ORAC (μmol TE/100g) • Source : oracvalues

● Atouts nutritionnels d'un superfruit exceptionnel

Le cassis est exceptionnellement riche en vitamine C, nécessaire aux processus d'immunité, à la structure et à la synthèse du collagène donc à la santé et au tonus de la peau et des tendons, et à la protection générale de l'organisme contre les radicaux libres.

En outre, les polyphénols du cassis sont originaux. Sa grande richesse en flavonoïdes (anthocyanes, flavonoles, quercétine) lui confèrent cette saveur typée et des propriétés protectrices. Sa teneur en caroténoïdes (pigments vitaminiques) lui ont bâti sa réputation d'aliment excellent pour la vision.

La synergie entre les 2 vitamines antioxydantes (C, E), les caroténoïdes et les polyphénols font de lui un "super fruit".

● Un produit toujours disponible

La saison du cassis est courte. Toutefois, les procédés modernes de surgélation IQF permettent de préserver les atouts gustatifs et nutritionnels des baies. Le cassis existe aussi en purée, concentré, déshydraté, en poudre ou sous forme de préparations de fruits, disponibles tout au long de l'année.

Le cassis est source de **créativité** et s'inscrit aujourd'hui dans les tendances des aliments santé, des super fruits, et de la vague de fond pour les aliments naturellement sains et savoureux.

● Boissons & jus de fruits

La crème de cassis est traditionnellement le petit plus qui met en valeur les vins blancs et les champagnes*, les cocktails originaux pour un apéritif gourmand. Les concentrés de cassis permettent la réalisation de boissons rafraîchissantes tout en apportant l'image positive des bénéfices santé du cassis. Il est le parfum majeur en jus de fruits dans les pays germaniques et au Royaume Uni, et source d'inspiration pour les smoothies et les yaourts à boire.

● Produits de boulangerie et de confiserie

En pépites gourmandes, par petites touches ou en soupçons, en fourrage ou en coulis, le cassis ouvre la voie à des idées créatives pour les chocolatiers, les muffins, cupcakes & tartelettes, confiseries et glaces.

* A consommer avec modération

● Produits laitiers

Son mariage avec le lait ou des laitages permet d'offrir une fraîcheur fruitée et acidulée très en vogue actuellement pour ceux qui recherchent la légèreté.

● Confitures & sauces

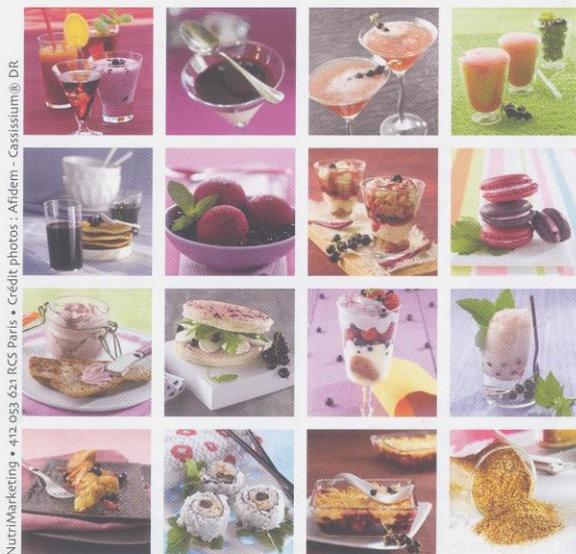
Traditionnellement en confiture sur du pain pour un petit-déjeuner tonique, ou pour la création de chutneys ou de sauces pour fruitier et égayer viandes et poissons.

● Céréales & infusions

Le cassis se prête aux inclusions dans les céréales, les barres, les mueslis : il apporte une note de couleur joyeuse et dynamique. Il s'ajoute aux infusions et thés aromatisés.

● Produits cosmétique & compléments alimentaires

Les bourgeons de cassis, mais aussi l'hydrolat, la poudre ou les polyphénols permettent de formuler des produits actifs dans le domaine cosmétofood ou nutraceutiques.

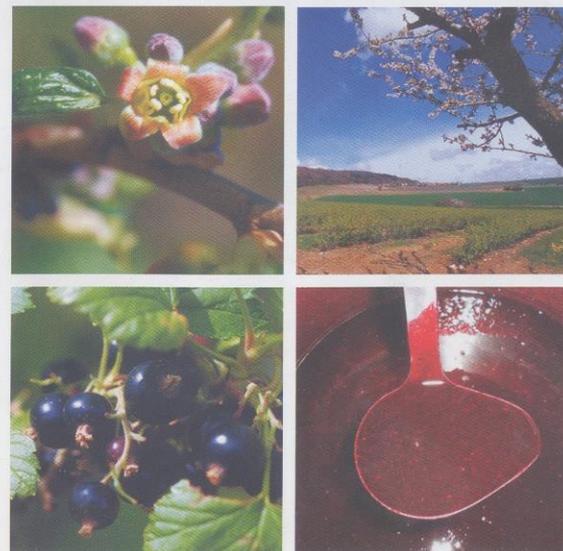


NutriMarketing • 412 053 621 RCS Paris • Crédit photos : Afidem - Cassissium® DR

Filière cassis AFIDEM

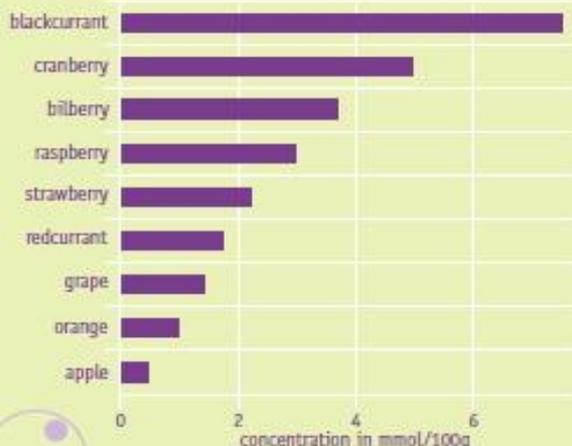
60, rue du Faubourg Poissonnière – 75010 Paris

T : 33 (0)1 49 19 15 45 – F : 33(0)1 49 49 15 48



ANTIOXIDANT CAPACITY OF BLACKCURRANTS

Antioxidant content of 9 fruits



HEALTH BENEFITS OF BLACKCURRANTS

Blackcurrant polyphenols

- High content of **flavonoids**:
 - Flavonols
 - Anthocyanins

The physiological effects of blackcurrant anthocyanins

- Protective effect against the diseases of old age
- Protection at different stages of carcinogenesis
- Reduction in the risks of arteriosclerosis (blocked arteries) and therefore of myocardial infarction (heart attack)

Other health benefits...

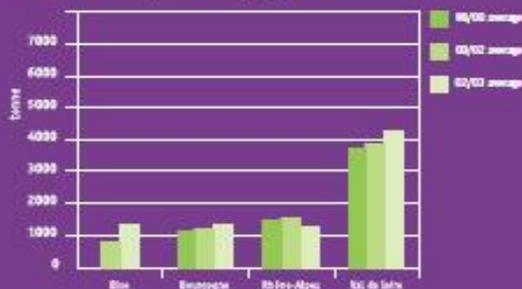
- Antibacterial action
- Antiviral action
- Preventive and curative treatment of kidney stones
- Improving night vision/ relieving tired eyes



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



The uses of blackcurrants

- Most of the harvest is used for blackcurrant-based products:
 - Liqueur: 4,000 t + estimated 300 t for infusion
 - Purées and products using whole berries: 1,300-1,500 t
 - Jams and jellies: 600 t
 - Compotes: 250 t
 - Reconditioned frozen products: 400 t
 - Concentrate (cordial, drinks, jelly, coulis, etc.): 1,300 t
 - Flavourings, dehydrated fruit

Study by Institut Pasteur de Lille, ENESAD de Dijon, sources and articles available from:

Filière cassis AFIDEM

60, rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
 TEL : +33 (0)1 49 49 15 45 - Fax : +33 (0)1 49 49 15 48

All you need to **know** about some very special little berries



Blackcurrants, such cheeky little berries



Conception et illustration : ILYON MALLET - 02 75 64 72 84 / Graphes photos : La Cuisine - Francis Giffard