



9^e
édition

2017
16 & 17 janvier
AGROCAMPUS OUEST
ANGERS, FRANCE

RECHERCHE
EXPÉRIMENTATION
INNOVATION

Fruits
Légumes
Ornement
Plantes aromatiques
et médicinales
Semences
Cidriculture
Viticulture
Paysage

Pôle gustatif ou pôle bien-être : quel territoire de communication pour les fruits et légumes frais ?

Le cas du raisin de table

Thème : Diversité des attentes et des produits

Catherine ROTY

Chargée d'études, Ctifl

La relance de la production et de la consommation du raisin de table en France peut-elle se fonder sur des arguments santé, qu'ils soient liés aux

1. variétés,
2. itinéraires techniques,
3. terroirs distinctifs

de la filière nationale ?



METHODOLOGIE

Groupes de consommateurs

Paris
Marseille
Lyon

10 personnes groupe mixte

Interviews d'experts

2 Nutritionnistes (N1 et N2 dans ce rapport)
2 Chefs (C1 et C2 dans ce rapport)
2 Journalistes (J1 et J2 dans ce rapport)

Analyse sémiotique des communications et emballages

Sémiosphère : discours des médias sur le raisin

Sélection de livres et magazines
spécialisés (cuisine, santé)
Sites et blogs
Sélection de produits cosmétiques
(Caudalia)





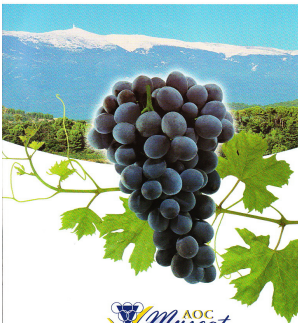
le goût du bien-être

Patrimoine historique et gastronomique reconnu




www.chasselas-de-moissac.com

Le paisin noir AOC-AOP



AOC
Muscat
du VENTOUX

SYNDICAT DE DÉFENSE DES RAISINS DE TABLE DU MONT VENTOUX



**CHASSELAS
de MOISSAC**

AOC depuis 1971





**CHASSELAS
de MOISSAC**

AOC depuis 1971





le goût
du
savoir-faire








le goût
du
savoir-faire





www.chasselas-de-moissac.com

www.chasselas-de-moissac.com








le nouveau raisin rose
fait son show !

Jaune
Croquant
Délicieusement
marqué !



UN FRUIT QUI A DU CARACTÈRE

Généreux
en
Croquants



Le nouveau raisin rose
avec pépins

Un plaisir pour les enfants !
Une gourmandise pour tous !

N'Yen Rose® est développé par l'association "Gros d'Avenir".

1 promoteur : Société Sureau NORSEAC
du 04.01.2010 au 04.01.2012
contact@norseac.com
www.grosdavenir.com

N'Yen Noir® est développé par l'association "Gros d'Avenir".

1 promoteur : Société Sureau NORSEAC
du 04.01.2010 au 04.01.2012
contact@norseac.com
www.grosdavenir.com

Raisin Rosaly® est développé par l'association "Gros d'Avenir".

1 promoteur : Société Sureau NORSEAC
du 04.01.2010 au 04.01.2012
contact@norseac.com
www.grosdavenir.com



C'est l'automne !

ENVIE DE GRAPPER ?

RAISINS, CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS, CHOUX-DE-BRUXELLES, POIRES, MÂCHE, FIGUES, POTIRONS, NOIX, FENOUIL...
DU PLAISIR À CHAQUE SAISON !



Le raisin...



Pour les gourmands du quotidien !



Pour stringer au www.raisin-de-table.fr



Produit dans la région de l'Alsace



Appellation d'origine contrôlée



Frais fruits et légumes frais

Le Raisin de Table



Notre Raisin de Table, nos petits grappes sont craquantes, que j'aime observer dans les vitres et le laisser pour offrir à nos proches. C'est un plaisir de partager le plaisir de la saison et de passer du temps à déguster le raisin de table. C'est un plaisir de partager le plaisir de la saison et de passer du temps à déguster le raisin de table.

Le raisin :

Le fruit du tonus

Les grappes de raisin sont un fruit qui apporte une multitude de bienfaits. Elles sont riches en vitamines, en minéraux, et en fibres. Elles sont également riches en antioxydants, ce qui leur confère des propriétés bénéfiques pour la santé. Elles sont également riches en antioxydants, ce qui leur confère des propriétés bénéfiques pour la santé.

Une récolte entièrement manuelle



Le raisin de table est récolté entièrement à la main. C'est un processus qui demande beaucoup de temps et d'effort, mais qui garantit la qualité et le goût du fruit. C'est un processus qui demande beaucoup de temps et d'effort, mais qui garantit la qualité et le goût du fruit.

Les différentes variétés

Veronica

Veronica est une variété de raisin de table qui est très appréciée. Elle est connue pour son goût sucré et sa texture croquante. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé.

Veronica Manches

Veronica Manches est une variété de raisin de table qui est très appréciée. Elle est connue pour son goût sucré et sa texture croquante. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé.

Dunkles chaises

Dunkles chaises est une variété de raisin de table qui est très appréciée. Elle est connue pour son goût sucré et sa texture croquante. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé. Elle est également riche en antioxydants, ce qui lui confère des propriétés bénéfiques pour la santé.

DESCRIPTIF

- **PAYS** : ONIGINE BELGÈS.
- **SAISON** : GROSSE, OUVRE, ROSE, À PÉPINS
- **SAVEURS** : MUSCATELS
- **PARTICULARITÉS** : PÊLE CHARRÉE ET CROQUANTE
- **CONSERVATION** : TOUS LES JOURS
- **PRODUCTION** : FRANÇAISE
- **RECOLTE** : 3^{ème} SEMAINE DE SEPTEMBRE À DÉBUT OCTOBRE

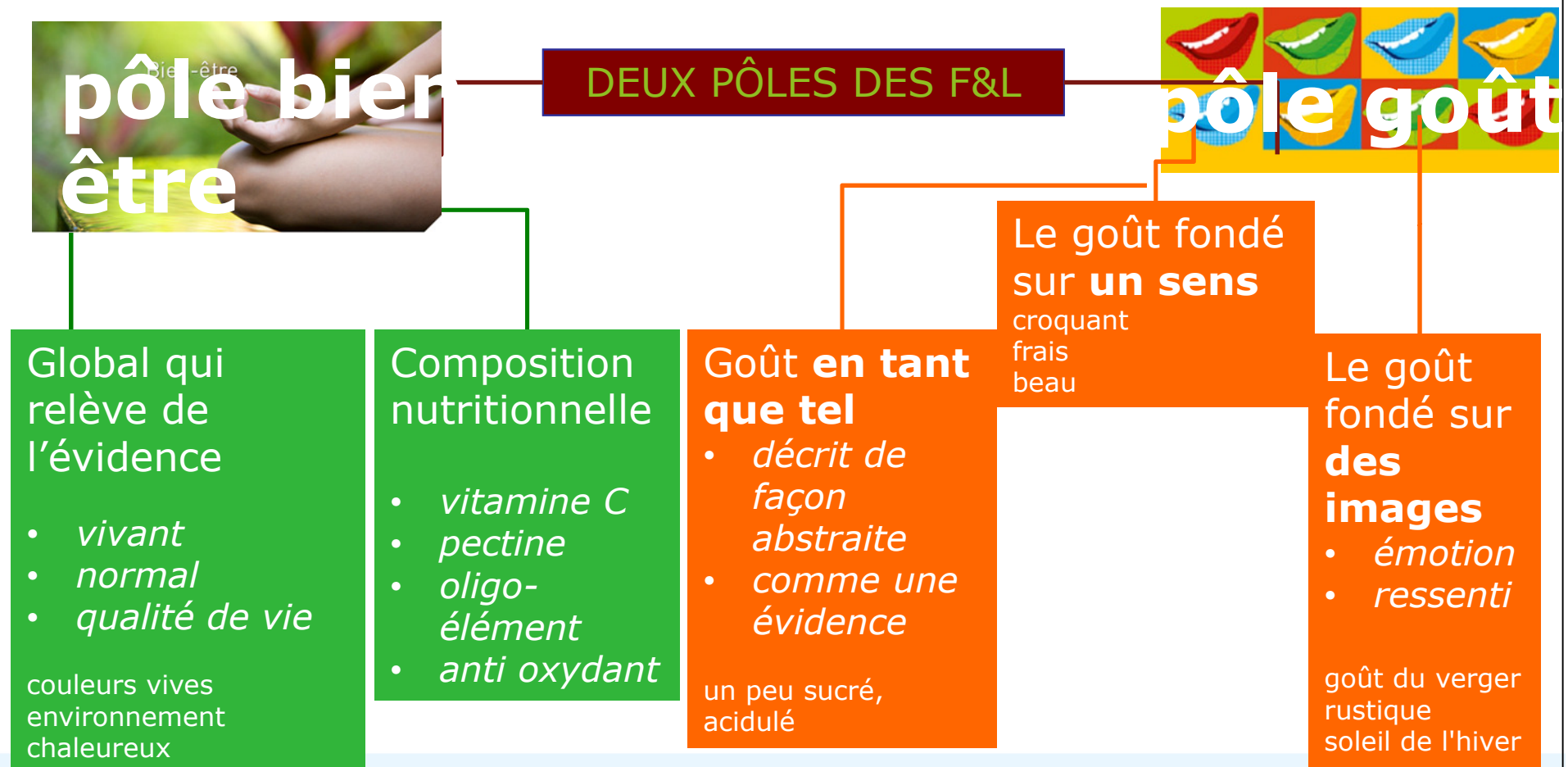
DESCRIPTIF

- **GÉNÉTIQUE** : BAKELIMA X BLACK SPURSH
- **PAYS** : ONIGINE AFRIQUE DU SUD
- **SABR** : GROSSE, RONDE, NOIR BLEUETÉ, À PÉPINS
- **SAVEURS** : SUCRÉS
- **PARTICULARITÉS** : CAILLÉ FERME
- **CONSERVATION** : TOUS LES JOURS
- **PRODUCTION** : FRANÇAISE
- **RECOLTE** : 1^{ère} OCTOBRE À FIN OCTOBRE

DESCRIPTIF

- **GÉNÉTIQUE** : MUSCATEL ROSADO X CARDINAL X SULTANINA
- **PAYS** : ONIGINE ARGENTINE
- **SABR** : RONDE, ROSE, DE TAILLE MOYENNE, SAUS PÉPINS
- **SAVEURS** : MUSCATELS AVEC UNE POINTE ACIDULÉ
- **PARTICULARITÉS** : RATURELLEMENT SANS PÉPINS
- **CONSERVATION** : ÉQUIVALENT DE TOUT PETITS ET GRANDS
- **PRODUCTION** : FRANÇAISE
- **RECOLTE** : 2^{ème} SEMAINE DE SEPTEMBRE À MI-OCTOBRE

LA DIMENSION ALIMENTAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES : DEUX PÔLES COMPLÉMENTAIRES



LA COMMUNICATION ACTUELLE

Analyse sémiologique

1. LOGIQUE PATRIMONIALE

- Haut de gamme
- Des variétés
- Focus sur Muscat, Chasselas

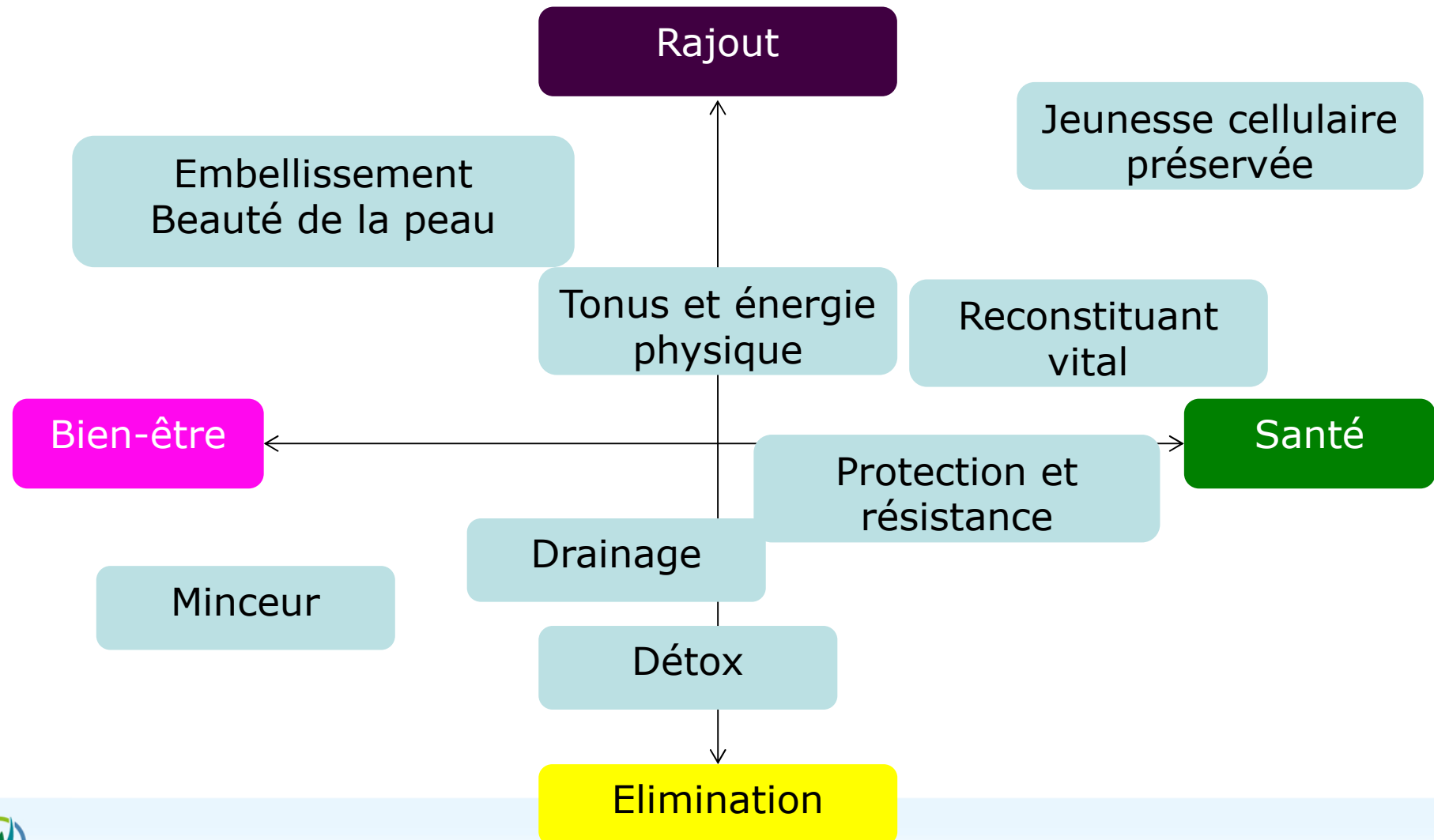
2. LOGIQUE FONCTIONNELLE

- Entrée de gamme
- Le raisin générique
- Incluant l'ensemble des variétés

Cette distinction n'est pas clairement énoncée et reste implicite.

Par ailleurs, la logique Patrimoniale, qui inclut les variétés qualitatives, crée l'image d'un **produit distant**.

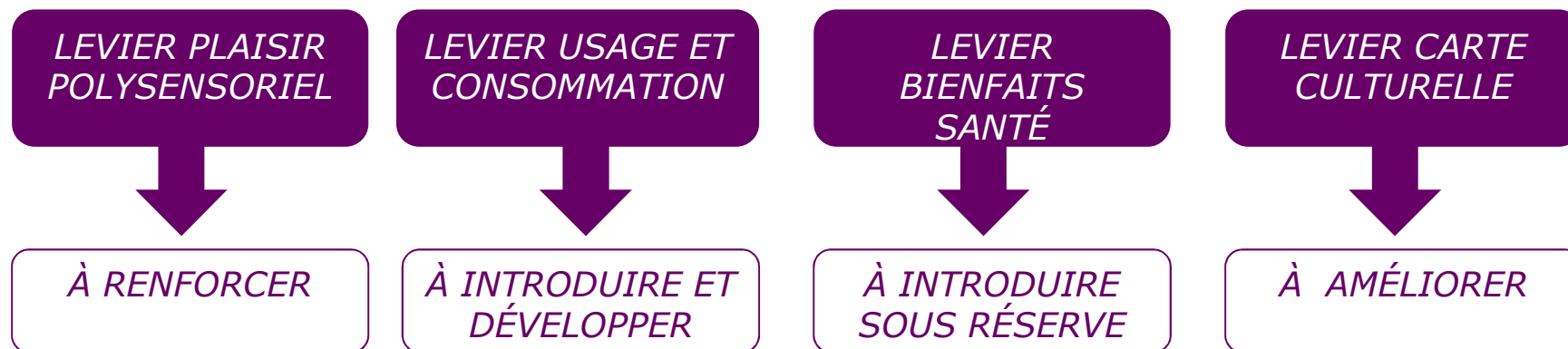
Dimension santé : peu présente dans la communication actuelle



LES AUTRES LEVIERS POSSIBLES DE COMMUNICATION

4 leviers valorisant la spécificité du raisin
de table français.

Des leviers aux poids différents



8

Quatre scenarii santé sont envisageables pour le raisin de table, avec des cibles et des modalités de consommation spécifiques.

1. Tonus et dynamisme

- Du sucre pour l'organisme
- Valeur nutritionnelle
- Un sucre qui fait du bien et qui donne de l'énergie
- Pour les enfants et les adolescents en pleine croissance
- Alternative aux barres chocolatées et viennoiseries

2. Hydratation et régénération

- De la fraîcheur
- Désaltérante
- Des sels minéraux régénérants

3. Bouclier santé

- Contre les maladies cardiovasculaires
- Lutte contre le cancer
- Stimulation du cerveau

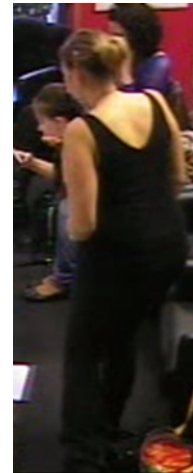
RESVÉRATROL

4. Beauté et bien-être *holistique*

- Beauté de la peau
- Détox
- Apparence embellie
- Jeunesse
- Plaisir du goût
- Saisonnalité de "rentrée" pour partir d'un bon pied

L'AXE SANTÉ : LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

UNE CIBLE FÉMININE



**CURE UVALE, MONODIÈTE,
ANTI OXYDANT, BON POUR
LA PEAU LE TRANSIT
MAIGRIR ANTI ÂGE ANTI
CANCER**



*« je ne mange pas du raisin pour ses qualités nutritionnelles
je mange du raisin pour le goût, le goût du soleil du coup un
bon raisin c'est juste qu'il est bon ».*

L'AXE SANTÉ : LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

LE PRODUIT

- Une nouvelle variété

*« le fait que ce soit historique
et que ce soit antioxydant, ça se contredit les deux »*



- Comment la reconnaître ?

Couleur rouge plus crédible

Taille des grains

D'où vient-il ?

« si le goût est inchangé, je pourrais le prendre »

- plus qu'une autre ?

« parce que si c'est 0.0001% de plus... »

Blaise Pascal



L'AXE SANTÉ : LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

LE SCENARIO CATASTROPHE

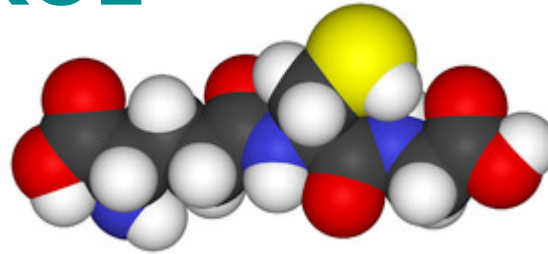


La perte de Naturalité

« *comment peut-on réinventer un fruit ? C'est ça qui me tue !* », un raisin « *modifié* » comprendre OGM, trafiqué, enrichi en antioxydants de synthèse car « *je pense que l'on peut tout faire* ».



RESVÉRATROL



« ça fait pétrole, alcool, contrôle », « votre trol, trol ce n'est pas rassurant » « d'où il sort lui ? » « Il y a des noms tout aussi barbares, sans phtalates pour les biberons, sans parabène, sans bisphénol A... des trucs tout aussi à coucher dehors » tous à éviter d'ailleurs...



L'AXE SANTÉ :

LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

LA COMMUNICATION

**UN RAISIN PLAUSIBLE MAIS
LÉGITIME ?**

1. La qualité de l'émetteur est fondamentale
« l'Inserm, l'Inra, Caudalie, l'Institut Pasteur, l'Inpes, le Ministère de la Santé »
2. Nécessité d'une communication en amont des points de vente
3. Nécessité d'un argumentaire étayé et rassurant

L'AXE SANTÉ :

LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

LES EXPLICATIONS ACCEPTABLES

- *Un hybride, un mélange de variétés, un « simple » travail de l'Inra de reproduction*
- L'amélioration des techniques d'analyse

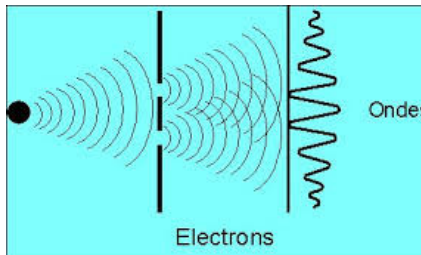
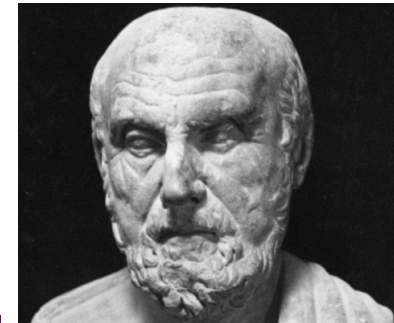


les itinéraires techniques
ne sont jamais évoqués



ALIMENTATION FONCTIONNELLE *versus* GASTRONOMIE ?

« *On est ce qu'on mange si je mange du raisin stérile [apyrène] je deviens stérile* »,
« *car il y a Hippocrate qui dit « la nourriture c'est notre médicament, et notre médicament c'est notre nourriture »* »



CÉLÉBREZ LE CÉLERI

Le céleri-rave n'a rien pour plaire: tête de tubercule extraterrestre et nom qui évoque un ticket de rationnement. Pourtant, c'est le légume de la rentrée.

Pourquoi en abuser: il est bourré de fibres et avec un faible indice glycémique, c'est ce qu'on appelle un aliment à « calories négatives » (donc yolo sur les kilos !). Ajoutez à cela sa teneur en potassium, fer et calcium, et votre estomac sera ravi.

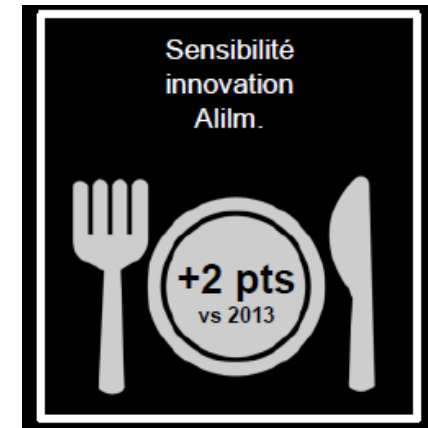
Où le déguster: chez Elmer, il est cuit au foin, accompagné d'anchois et de champignons frits. Le chef étoilé Éric Fréchon du Bristol le cuisine au gros sel, avec du beaufort et de la truffe noire. Et début février, la nouvelle cantine healthy PH7 Équilibre le proposera en gratin.

Elmer: 30, rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris-3*.
PH7 Équilibre: 21, rue Le Peletier, Paris-9*.
Restaurant L'Épique du Bristol: 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris-8*.

Comment le cuisiner: en bouillon (autre grande tendance): dans un litre d'eau, 2 carottes, 2 oignons, 2 tomates, 2 tiges de céleri, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, le tout mijotant pendant vingt minutes.

Deliciously Ella: mon carnet de recettes green, etc. d'Ella Woodward, éd. Marabout, 253 p., 17,90 €, marabout.com

Source : Stylist, février 2016



Source : Kantar, 2016

Conclusion

- Les seuls arguments santé sont insuffisants à motiver un recrutement ample de jeunes consommateurs.
- Un positionnement d'aliment patrimonial à haute valeur nutritionnelle pour la ou les variétés nationales identifiées comme riches en resvératrol peut séduire un segment de clientèle.

