

RÉFÉRENCES AGRO-ALIMENTAIRES

ÉDITION RHÔNE-ALPES

LETTRE MENSUELLE DES FILIÈRES DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION
AGRO-ALIMENTAIRES EN RHÔNE-ALPES

Comité R3AP

PRODUIT EN RHÔNE-ALPES

une Collection de Saveurs



EN RHÔNE-ALPES, ON FAIT SAVOIR SON SAVOIR-FAIRE

OUVRIR AU PUBLIC LES PORTES
DE SON ATELIER DE PRODUCTION,
DE SON USINE, DE SES CHAMPS OU
DE SES VERGERS CONSTITUE POUR
LES ACTEURS DE L'AGROALIMENTAIRE
UNE TENDANCE FORTE, UNE PRATIQUE
EN DÉVELOPPEMENT.

EN RHÔNE-ALPES, PETITS ET GRANDS
PRODUCTEURS ONT BIEN SAISI
L'INTÉRÊT DE CE « TOURISME
EN ENTREPRISES » AUSSI APPELÉ
« TOURISME DE TERROIR. »

UNE DÉMARCHE QUI PERMET DE CRÉER
DES LIENS ET DE NOUER LE DIALOGUE
ENTRE CEUX QUI PRODUISENT
ET CEUX QUI CONSOMMENT,
ENTRE LES PRODUCTEURS
ET LES CONSOMMATEURS.
ET QUI PERMET AUSSI DE RASSURER
METTEURS EN MARCHÉ ET
CONSOMMATEURS COTÉ QUALITÉ
ET SÉCURITÉ TOUT EN OFFRANT
LA PROXIMITÉ, LOCALE ET RÉGIONALE,
TANT RECHERCHÉE AUJOURD'HUI
PAR LES ADEPTES DU CONSOMMER
LOCAL



Qu'ils soient de petits producteurs ou des géants de l'agroalimentaire, les rhônalpins du secteur sont nombreux à ouvrir leurs portes au public. Dans l'Ain par exemple, la Fédération des Coopératives Laitières soutient et accompagne ses 21 adhérents dans leurs différentes opérations portes ouvertes. « Leur objectif est d'une part de faire connaître leur métier, d'informer les visiteurs sur le cahier des charges qui s'impose à eux, par exemple pour les AOC Bleu de Gex ou Gruyère de Comté », explique Christiane Menetrier, responsable de la promotion au sein de la Fédération des Coopératives Laitières de l'Ain. « D'autre part, ces ouvertures au public, une vingtaine par an environ nous concernant, participent à rassurer les consommateurs et cela est important. Sur place, ils prennent conscience du soin apporté à la production et de l'implication des producteurs avec leur coopérative. »

Installés à Belley (Ain), les laboratoires Kario, producteurs de liqueurs et de boissons diététiques à base de plantes, ont eux aussi fait le choix d'ouvrir très régulièrement leurs portes au public. « Les visites sont gratuites et organisées à la demande. Entre mai et septembre, nous recevons une vingtaine de groupes par mois, et notamment des autocaristes, qui incluent la visite dans leur périple. Nous proposons une dégustation gratuite ainsi qu'une tombola qui permet de gagner des produits », explique Jean-Pierre Pellet, le dirigeant des laboratoires Kario. « L'objectif de

ces visites », poursuit-il, « c'est d'une part de faire connaître nos produits et l'histoire centenaire de la distillerie. Et d'autre part de faire comprendre l'intérêt des plantes. C'est important pour nous qui sommes labélisés EPV (Entreprise du Patrimoine Vivant Enfilé) », explique encore le dirigeant, « ces visites sont l'occasion de faire preuve de transparence sur le processus de production. C'est fondamental. »

Pour le Chaudron d'or, producteur artisanal de nougat, le tourisme de terroir est une seconde nature. Agréée « Secrets de Terroir », la plus ancienne nougaterie de Drôme Provençale accueille chaque année plusieurs milliers de visiteurs. « Il s'agit de mettre en valeur les produits de la région et notamment le miel de lavande, fondamental dans la fabrication du nougat. Avec le contexte actuel de scandales alimentaires et de « malbouffe », il nous semble très important de faire découvrir nos savoir-faire aux consommateurs tout en les rassurant sur la qualité des produits. Et puis, nous aimons tant notre métier qu'il nous semble naturel d'accueillir le public », explique Hervé Contaux, le dirigeant du Chaudron d'or.

De son côté, en ouvrant sa Cité du Chocolat en octobre prochain à Tain-l'Hermitage, Valrhona franchit un cap dans le tourisme de terroir. Composée de plusieurs espaces pour autant d'univers, la Cité du Chocolat abritera un Espace Découverte dédié au public. C'est pour dévoiler (en partie) ce qui se cache derrière un carré de chocolat que Valrhona a décidé de créer cet espace interactif et multi sensoriel, pour d'orgue de la Cité du Chocolat. Où 100 000 à 150 000 visiteurs annuels y sont attendus dès 2015.

On l'aura compris : en Rhône-Alpes, le tourisme de terroir comme le tourisme agroalimentaire est particulièrement présent. Citons encore, par exemple le Paradis du Chocolat (Isère), la distillerie Ogier (Drôme), la Fromagerie Guilloteau (Loire), les Eaux Parot (Loire) et Badoit à Saint-Galmier (Loire), la Chocolaterie Jouvenal (Isère) ou encore le Caveau du viticulteur de Juliéna (Rhône).

ENTREPRISES CITÉES

PARADIS DU CHOCOLAT (38) ; DISTILLERIE OGIER (26) ; FROMAGERIE GUILLOTEAU (42) ; LES EAUX PAROT (42) ; BADOIT (42) ; JOUVENAL (38) ; CHÂTEAU DE JULIÉNAS (69) P. 1 ; EVELNAT (07) ; LA BISCUITERIE DE PROVENCE (26) ; LA CIDRERIE DE SAVOIE (73) ; CONCEPT FRUITS (07) P.2 - BOTANIC (69) ; BOUCHERIES ANDRÉ (69) ; INTERMARCHÉ (01) ; PROVENCIA (74) P.3 - LA MAISON TROUILLET FABREJON (69) P.4 - DISTILLERIE OGIER (26) P.5 - ADSTE (69) BIGALLET (38) ; CHARLES ET ALICE (26) ; NU-TRISENS RESTAURATION (69) ; TEYSSIER SALAISONS (07) P.6

Rhône-Alpes Région