



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

Présentation générale de l'AFIDEM

- ❖ Créée en 1985, l'A F I D E M 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.

L'activité de l'AFIDEM

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



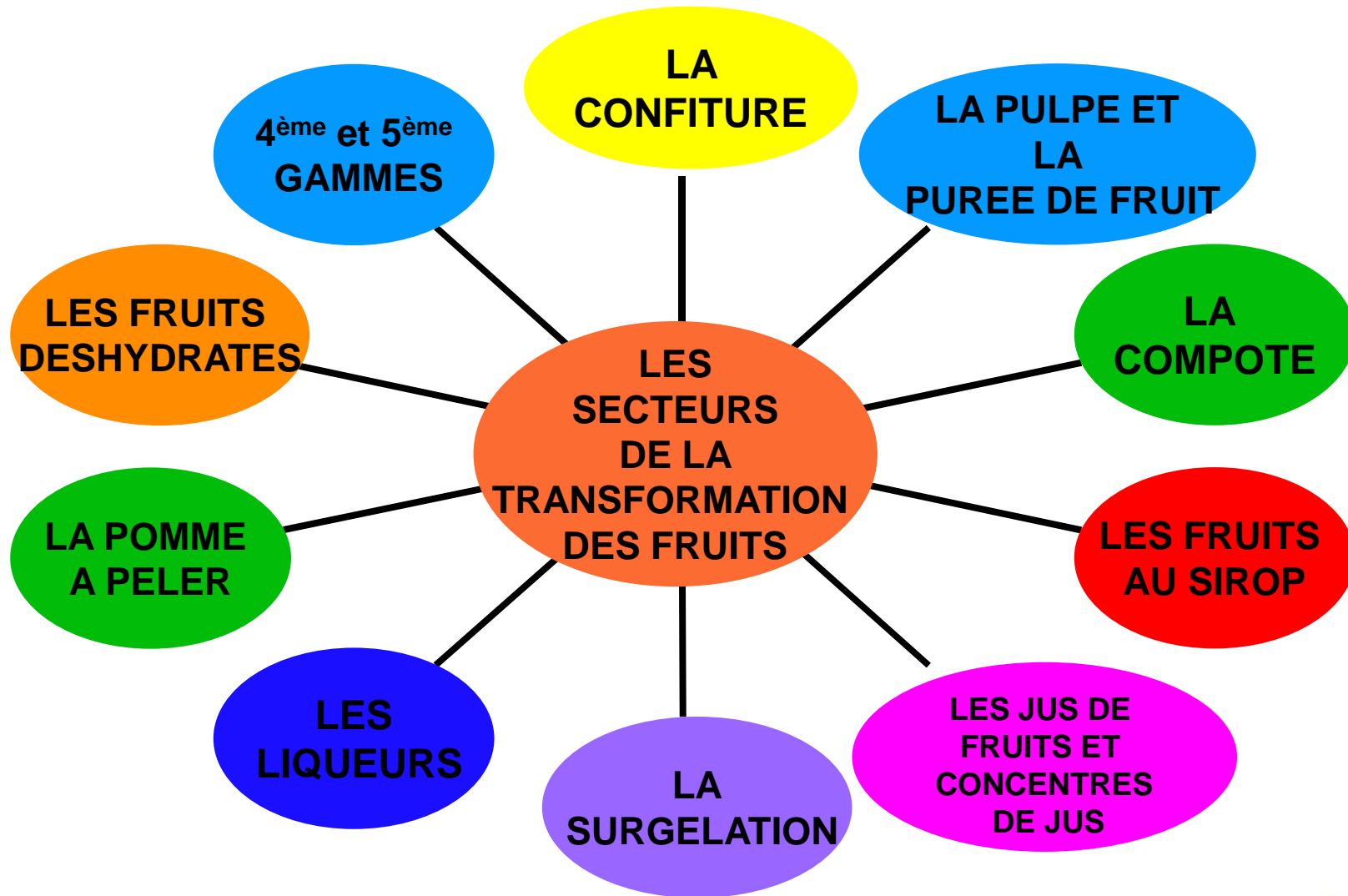
technique, logistique,
qualité et traçabilité des fruits,
régularité de l'approvisionnement,
économique

- ▶ 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.

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

Les secteurs de la transformation de fruits



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
Paires	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



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

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

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

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!



La campagne de communication

Le cassis : un petit grain de folie

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

Le cassis : un petit grain de folie

Un partenariat avec PERRIER



Découvrez les bulles avec un grain de folie !

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**

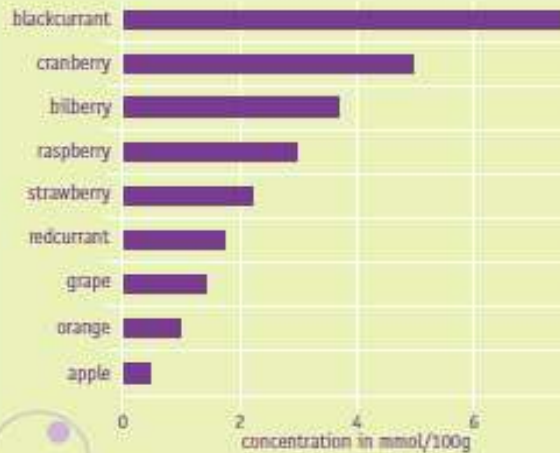




La création de plusieurs plaquettes d'information et de promotion

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...

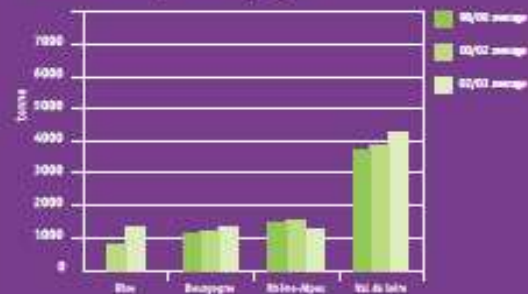
- Antibacterial action
- Antiviral action
- Preventive and curative treatment of kidney stones
- Improving night vision/ relieving tired eyes



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
 - Flavours, dehydrated fruit

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

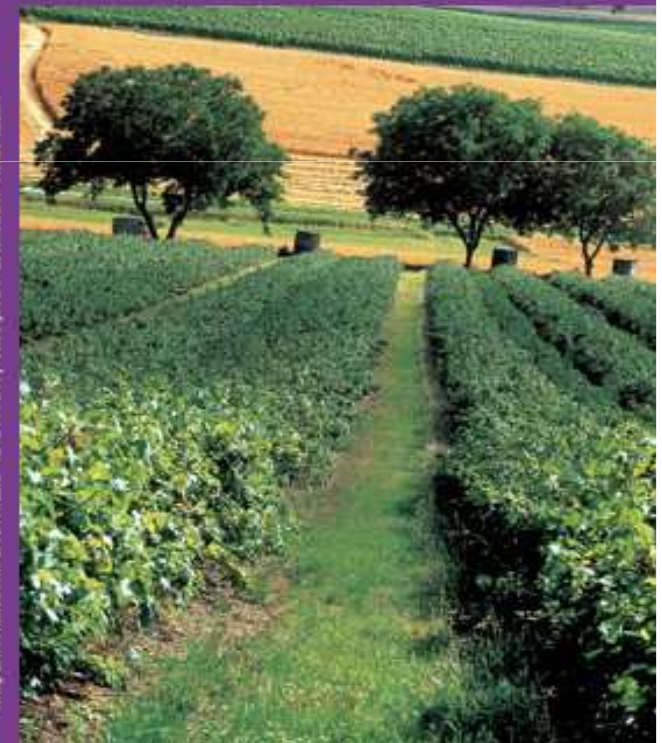
Filière cassis AFIDEM

60, rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris
TÉL. : +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 : ILLUMINATE - 09 78 64 72 44 / Graphes photos : La Casse de Lure - France Galland



*Le Cassis,
un petit grain de folie*

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



Une folle envie d'en savoir plus ? / Thirsty for more information?

Entrepreneurs affiliés à la coopérative Cassis de l'AFIDEM
Cooperatives belonging to the AFIDEM Blackcurrant Group

BOURNE FRÈRES SA : Fabrication de jus de et cassis de fruits variés
Manufacturers of fruit juices and cassis
04 526 20422 / 03 46 56 73 00 / info@bournefreres.com

BRISTOT SAS : Distillateur, liqueurs / Stillier, liquor manufacturer
21 000 DIZEN / 03 80 54 38 00 / bristot@bristot.com

JOSEPH CARTON : Distillateur, liqueurs / Stillier, liquor manufacturer
21 700 MOUTS-SAINT-GERMAIN / 03 80 62 00 00 / catherine.bonard@carton.fr

CHATELAIN COOPÉRATIVE FRUITIÈRE DU CANTON DE BRUSILLIERS : Coopérative de production et commercialisation
Production and marketing co-operative
38 150 SALAZIE-SUR-SARRE / 04 74 29 00 15 / chatelain@wanadoo.fr

CHERRY BOCHER : Liqueur et distillateur / Stillier, liquor manufacturer
38 150 BOUJON / 04 74 93 38 30 / contact@cherrybocher.com

GERARD SA : Fabrication de spiritueux et shrap / Manufacturer of spirits and shrap
45 200 ANTOULE / 02 41 38 86 00 / contact@gerard.com

HERRY BIENVILLE : Purée de fruits variés, cassis et jus de fruits
Fruit puree, juices and cassis
26 140 ANNEVILLE / 04 33 84 08 13 / francois.herry@orange.fr

LA FRAISIERIE DU MIL ENEL : Fruits, jus, cassis, crèmes dessert / variétés, fruits, etc.
Fruit, juices, cassis, dessert cream / Fruit, juices, etc.
04 500 NACON / 02 97 27 43 84 / info@lafraisieriedumil.com

L'AMBITIER-SOUFFRANT :
Fabrication de cassis de Cassis de France, crèmes de fruits et liqueurs
Manufacturers of cassis de Cassis de France, and fruit liqueurs
21 000 DIZEN / 03 80 72 16 14 / document@ambitier.com

LEON LANGENTE SAS : Liqueurs / Liquor manufacturer
21 000 DIZEN / 03 80 76 43 43 / contact@lelangente.com

SCA LES CHATELAINS BOURGOGNONS :
Coopérative de production de petits fruits (cassis, framboises, groseilles)
et de fruits variés et liqueurs (blackcurrants, raspberries, raspberries)
21 700 MOUTS-SAINT-GERMAIN / 03 80 63 14 14
coop@chatelainsbourgognons.com

DESTILLERIE MENLEY et FILS SAS : Fabrication de liqueurs / Liqueur manufacturer
17 630 SAINT-GEMAIN / 06 46 81 50 36 / info@menley.fr

GEORGES BOURNE SAS : Fabrication de shrap, liqueurs et spiritueux
Cassis, liquor and spirits manufacturer
18 000 BOUCON / 02 48 50 04 34 / mb@bourne-franca.com

FRANÇOIS VIGNERIE SAS : Liqueurs, fabrication de crèmes de cassis
Liquor and cassis manufacturer
21 700 MOUTS-SAINT-GERMAIN / 03 80 62 48 10 / g.vignerie@castellan.com

SAC PELLERIN & JULLIEN : Transformation de fruits / Fruit processor
01 300 MADDY / 01 60 20 62 75 / pellerin.jullien@orange.fr

SENUM-COOP : Coopérative fruitière / Fruit cooperative
20 140 SAINT-BARTHELEMY / 04 76 33 94 50 / c.cole@senum-coop.com

SOCIÉTÉ DES BOURGOGNES : Production de cassis fruits et variétés, liqueurs de cassis
Producer of fruit and fruit blackcurrant and blackcurrant AGU
21 100 MONTCEIL / 03 80 21 43 88 / senum@senum.com

SAINTE TRAPÈSE RHONE ALPES : Vente de fruits frais à l'industrie / Sales of fresh fruits to industry
26 000 WALLING / 04 75 44 15 77 / sainttrapese.com

FIN TRINDEL : Fabrication de liqueurs, spiritueux et vins et spiritueux
Liquor manufacturer, wine and spirit manufacturer
71 800 CHAMBER-LÉS-MACON / 03 85 34 48 20 / fin@senum.com

ERENY TRANSFRONTIÈRES : Production et vente de petits fruits rouges
Production and sale of red berry fruits
40 100 ANGIS / 02 51 86 16 63 / erenny@senum.com

YVONCOOP (SCA DE FRUITS DU BAS YVONNAIS) : Coopérative de production
Production cooperative
07 200 SAINT-DENIS / 04 75 80 80 00 / yvcoop@wanadoo.fr

Se sont également associées les entreprises suivantes
The following companies are also members

ARABEL :
Ses transformations ont fruits variés, fabrication de nectars de fruits (cassis)
Primary processors of fruit puree, nectar blackcurrant manufacturer
83 240 LORCIENNE-LES-COCHONS / 02 32 35 23 84 / arabel@wanadoo.fr

ARONCO FRANCE : Transformation, conservation de fruits / Fruit processor
and storage manufacturer
44 100 SAINT-SUR-CHER / 06 46 30 10 30

SAINTE NECTARS de BOURGOGNE : Fruits congelés, jus concentrés et nectars
Ready to use fruit, juice concentrate and nectar
21 100 MONTCEIL / 03 80 21 42 54 / saintnectars@senum.com

SCA DOMESTIC DE SARRERECOURT : Producteur de cassis / Cassis de cassis manufacturer
60 110 ANGLAISVILLE / 03 44 62 03 04 / domestic.cassis@sarrerecourt.com

DOMESTIC DE SARRERECOURT : Producteur de cassis / Cassis de cassis manufacturer
21 700 GENNY CHAMBERLIN / 03 80 34 32 04 / domestic@domestic-fr-cassis.com

SCA LES FRUITS DU BERRY : Station fruitière / Fruit packer
20 220 LES AIG D'AVRILLON / 02 48 44 41 87

SEELY : Coopérative fruitière / Fruit cooperative
60 440 SAINT-LAURENT-D'ANDRY / 04 78 48 30 50 / seely@seely.com

LABE GUY SORIN : Producteur de cassis / Cassis de cassis manufacturer
21 700 MADDY-LES-FRUYERS / 03 80 62 67 37

N. et René PAUL GUYON : Producteur de cassis / Cassis de cassis manufacturer
21 700 MADDY-LES-FRUYERS / 03 80 64 93 36

SAS VIGNERIE DE CHATELAINBONS :
Fabrication de jus, concentrés, purées et préparations de fruits
Manufacturers of fruit puree, concentrates and purées
21 200 CHATELAINBONS / 02 48 08 08 00 / info@senum.com

Filière Cassis AFIDEM

60, rue du Faubourg Poissonnière - 75 010 Paris
Tel. : +33 (0)1 40 40 15 46 - Fax : +33 (0)1 40 40 15 48



*Le Cassis,
un petit grain de folie*
*Blackcurrants,
such cheeky little berries*

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

The madcap adventures of some very special little berries

AFIDEM - 60 rue du Faubourg Poissonnière - 75010 Paris - France



Bon à savoir !



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



Au déjeuner ou au dîner, mettez de la couleur et une touche d'exotisme dans vos plats. Dans les recettes salées ou sucrées, le cassis se révèle une épice subtile et surprenante.

La cueillette du cassis est très brève, les fruits sont récoltés entre les 8 et 25 juillet.

Le cassis est commercialisé transformé à pratiquement 100%, en nectar, confiture, sorbet, fruits surgelés et crème de cassis.

Filière Cassis AFIDEM

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

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

Le Cassis, un petit grain de folie



Conception et Réalisation : JC ODM MALICE - 02 72 64 72 64 / Crédits photos : Le Cassisium - Thomas Dupont - Christian Adam

Le cassis : un petit grain de folie

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

A déguster!

le **softly**

3cl de Crème de Cassis
3cl de jus de citron
12cl de Perrier
Zeste de citron

Retrouvez d'autres idées cocktails sur www.ksis.fr

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
www.mangerbouger.fr

Les bulles avec un grain de folie !

Jackpot sur

www.ksis.fr
5 chances de gagner un week end gastronomique pour 2 personnes à Cassis ou de nombreux autres lots

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

Plaisir partagé

Avec **Perrier**

retrouvez toute la force des bulles dans vos cocktails Ksis Perrier !

LES KSIS

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





La marque les K'sis | Tout savoir sur le cassis | Le cassis sous toutes ses formes | Recettes | Actualités

 La marque Les K'sis !

 En savoir plus

Bon pour LA SANTÉ !

Riche en vitamine C, en fibres,
en antioxydants, le cassis vous veut du bien !

 En savoir plus

Idées COCKTAILS !

Retrouvez des recettes
de cocktails originales

 Soirées
entre amis

 A tout moment
de la journée



Accueil | Contacts | Infos | Presse





La marque les K'sis | Tout savoir sur le cassis | Le cassis sous toutes ses formes | Recettes | Actualités

QUI SE CACHE DERRIÈRE LE CHEF K'SIS ?

Cuisez en folie
avec notre chef !

LES
ENTRÉES



LES
PLATS



LES
DESSERTS



LES
COCKTAILS



Accueil | Contacts | Jans | Presse





2010 : développement de l'utilisation de la marque collective



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



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

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



Merci de votre attention