corsematin.com

Publié le dimanche 05 juin 2011

Plus près, plus frais: un slogan pour booster la production locale

Les membres de la chambre d'agriculture se sont rendus sur l'exploitation de Louis Medori à Ghisonaccia, producteur de légumes. (Photo Stéphane Gamant

Dernièrement s'est tenue sur le site de Gattone, commune de Ghisonaccia, dans les hangars de Louis Medori producteur de légumes de la région, une réunion sur le thème de la campagne estivale d'observatoire des prix et origines à la consommation pour les fruits et légumes.

En présence de Jean-Marc Venturi et de Simon-Pierre Fazzi président et vice-président de la chambre régionale d'agriculture de la Corse, d'Augustin PEPE président de l'Organisation des Maraîchers Corses, les axes principaux de cette campagne 2011 ont été évoqués. Cet outil créé en 2008 par des professionnels permet d'obtenir des informations sur les marchés et d'avoir une meilleure lisibilité sur les circuits commerciaux, notamment dans les domaines de la grande distribution (productions présentes, concurrence, marges pratiquées).

La grande distribution jouera-t-elle la carte de la production locale ?

Au cours de l'été qui s'annonce, deux enquêteurs se rendront sur toute la Corse dans de nombreuses grandes et moyennes surfaces mais aussi dans les magasins spécialisés pour relever dans les rayons fruits et légumes le prix, l'origine mais également les catégories et

différents calibres des primeurs proposés. Sur ce créneau du fruit et légume corse, comme dans d'autres domaines de productions insulaires, la communication et l'échange sont des outils essentiels qui permettent d'optimiser d'une part la production locale, d'autre part de satisfaire les grands distributeurs, lesquels doivent proposer dans un ratio prix/qualité attractif, une marchandise de toute première fraîcheur. Jean-Marc Venturi insiste justement sur la nécessité de faire passer un message qualitatif impactant les choix des différents distributeurs : *« Comme dans tout commerce, le marché du fruit et légume insulaire est soumis aux lois de l'offre et de la demande mais la proximité de production de nos primeurs et fruits implique des délais très courts de livraison et donc une qualité accrue de nos produits tant sur le plan de la fraîcheur que de la saveur ».*

En effet, une fois cueillis, les fruits et légumes provenant d'Espagne ou encore du Maroc finissent très souvent de mûrir en chambre froide et doivent recevoir un traitement de conservation qui prend en compte les délais de transport et de stockage. La qualité gustative et esthétique de ces derniers s'en trouve alors parfois altérée. Comme le souligne Maddalena Serpentini chargée de mission auprès de la chambre d'agriculture, *« Plus près, plus frais »*, semble être un slogan approprié illustrant parfaitement le message porté par les producteurs. Louis Medori perçoit de plus en plus la réactivité de certaines grandes enseignes de distribution avec lesquelles il travaille depuis de longues années et qui ont tout à fait saisi l'importance de distribuer du fruit et légume insulaire : *« En tant que producteur, on a des droits c'est sûr mais aussi des devoirs. Notre devoir est de proposer du produit de qualité. Dans certains pays exportateurs de salades par exemple, les contrôles sanitaires sont inexistants. Notre production est contrôlée de très près par les services vétérinaires et une fois dans les rayons, qualité et hygiène sont des credos très porteurs pour les distributeurs ».*