

Le bon goût à la bouche

L'Institut du goût du Périgord, Saveurs du Périgord, Mangeons 24 et quatre entreprises agroalimentaires s'associent pour lancer un programme de recherche et développement de nouveaux produits.

PAR LIONEL ROBIN

L'union fait la force, écrivait le fabuliste grec Esopé. De cet adage que se sont appropriés nombre de pays, certains en Périgord s'en sont inspirés pour lancer un programme important de R&D (recherche et développement) en matière agroalimentaire. Ainsi se sont associés l'Institut du goût du Périgord, Saveurs du Périgord, la Scic (société coopérative d'intérêt collectif) Mangeons 24 et quatre entreprises du secteur pour répondre à un appel à projet du Conseil régional d'Aquitaine destiné à favoriser le développement de nouveaux produits.

La démarche est d'autant plus originale qu'elle se veut organisationnelle, il s'agit donc bien d'une véritable union pour aboutir à un résultat satisfaisant pour toutes les parties.

« Nous avons choisi d'apporter une réponse transversale en nous appuyant sur deux des quatre axes proposés, explique la responsable de l'Institut du goût du Périgord, Sabine Kieser. À savoir, la nutrition/santé et la valorisation des matières premières régionales. » D'où le rôle joué par Saveurs du Périgord, comme le souligne Laurent Magot, responsable de l'association Agriculture et tourisme qui gère la marque pour la Chambre d'agriculture de la Dordogne. « En intégrant des entreprises impliquées dans Saveurs du Périgord, nous mettons forcément en avant des matières premières de Dordogne. »

De nouveaux débouchés

Quatre entreprises se sont lancées dans ce programme ; il s'agit du producteur de fruits rouges Les Délices de Mady, de la biscuiterie Lou Coccol, du fabricant de yaourts et produits lactés Péchalou et de la fromagerie Chèvrefeuille. Pour celles-ci, l'enjeu était autant d'élaborer de nouveaux produits valorisant la nutrition/santé que de



trouver de nouveaux débouchés. C'est là le rôle dévolu à Mangeons 24. La Scic est une plate-forme d'approvisionnement en produits locaux de la restauration collective, cantines scolaires, collectivités ou autres. L'Institut du goût du Périgord valide les produits. La Scic Mangeons 24 les teste in situ dans la restauration collective.

Les délices de Mady souhaite développer sa capacité à livrer des fraises toute l'année. Pour cela, elle cherche un produit transformé avec deux cibles spécifiques : les enfants, notamment via les cantines scolaires, et les sportifs. C'est le projet qui démarrera le plus tôt, dès les premiers jours de mai.

Quant à Péchalou, l'entreprise de transformation du lait travaille à ouvrir sa gamme pour se créer un nouveau débouché dans la restauration collective grâce à des desserts spécifiques. ■

ZOOM

« L'enveloppe globale de cette opération s'élève à 116 000 euros hors taxes. Dans le cadre de l'appel à projet, le Conseil régional devrait subventionner à une hauteur maxi de 60 % », précise Sabine Kieser, de l'Institut du goût du Périgord. Cet appel à projet définissait quatre axes de développement : nutrition et santé ; naturel et clean label (produits sains) ; pratiques et emballage ; enfin, valorisation des matières premières de la région Aquitaine. Les candidats pouvaient répondre à un ou plusieurs de ces axes. L'Institut du goût, laboratoire d'analyse sensorielle, pilote l'ensemble du projet, avec le soutien de deux autres instituts techniques régionaux.





CONTRÔLE 2013 SUR INSTALLATION FULLWOOD
- 30 %

Vente - Service après-vente
Contrôle machine à traire
Équipement bâtiments d'élevage
DÉPANNAGE 7/24

Votre revendeur agréé Fullwood Packo
sur les départements 24, 33 et 47

SARL ROUSSEAU

25 ans d'expérience

155, rue des Artisans - 24140 Villambard
Tél. 05 53 81 94 58 - 06 86 00 90 77
sarl.rousseau.yves@orange.fr

Olivier Charpenet, Biscuiterie Lou Cocal



(Ph. D. R.)

« Nous sommes entrés dans la démarche Saveurs du Périgord dès lors que nous avons eu à notre disposition une farine de blé tracée Périgord. Elle s'ajoutait aux ingrédients 100 % Périgord que nous utilisons, œufs, noix et châtaignes. Nous avons eu une réunion avec l'Institut du goût, Mangeons 24 et les trois autres entreprises qui nous a permis de dégager une synergie. Par exemple, avec la fraise, Les Délices de Mady aurait intérêt à pouvoir valoriser son fruit toute l'année, moi, s'il me garantit un fruit séché intéressant, je peux faire un produit sympa. Il y a quelques années, nous fabriquions un feuilleté au cabécou, nous pourrions tout à fait le refaire avec Chèvrefeuille. De plus, si un produit comme celui-ci nous permettait d'entrer dans la restauration collective via Mangeons 24, ce serait bénéfique pour nos deux entreprises. Plus spécifiquement pour nous, nous allons travailler à améliorer la conservation de nos produits. Il faut savoir que nous fabriquons tous nos biscuits et autres cakes sans aucun conservateur. C'est nous qui fixons la DLUO (date limite d'utilisation optimale), au-delà de laquelle, même dépassée, nos produits sont toujours consommables mais plus à leur optimum. Notre idée est donc de trouver le moyen de repousser cette DLUO. Pour l'instant, notre meilleure piste est le sous-vide rétractable, c'est-à-dire un film qui épouse le produit. Actuellement, ce qui nous arrête, c'est le coût de la machine que nous devons pouvoir rentabiliser avec une gamme plus importante. »

La fromagerie Chèvrefeuille



(Ph. N. Ravinaud)

Depuis trente ans, Chèvrefeuille, à Nontron, fabrique des fromages de chèvres, en particulier le Cabécou du Périgord. Grâce à ce produit, elle a intégré la marque Saveurs du Périgord. « Nous sommes positionnés surtout en grande distribution, explique Nathalie Lheureux, responsable marketing. Or, nous souhaitons nous ouvrir d'autres marchés, vers la restauration collective, avec de nouveaux produits. » En se basant sur les enrobés qu'elle fabrique, des chèvres enrobés d'épices, de raisins... la fromagerie veut travailler avec les autres entreprises participant à ce projet pour créer des fromages périgourds, « pourquoi pas à la fraise séchée », répondant à ce nouveau secteur d'activité pour Chèvrefeuille. « Mais, précise Nathalie Lheureux, pour cette nouvelle clientèle, nous avons besoin d'être accompagnés par l'Institut du goût et Mangeons 24. »



Groupama
Centre-Atlantique

PROXIMITÉ, RESPONSABILITÉ ET SOLIDARITÉ

➤ Issu du mutualisme agricole, Groupama bénéficie de plus de 100 ans d'expérience dans l'accompagnement du monde rural. Fidèle à ses valeurs de proximité, responsabilité et solidarité, l'entreprise participe à la dynamique des départements. Aujourd'hui fortement ancré dans le tissu économique et social français, l'assureur propose ses produits et services à tous : particuliers, professionnels, PME-PMI et collectivités.

Groupama en Dordogne :

- 22 agences commerciales
- 31 caisses locales
- 488 administrateurs
- 170 collaborateurs
- 43 000 sociétaires

Pour un chiffre d'affaires de 73,5 millions d'Euros en 2011.

MANGEZ

RAISONNEZ

local & durable



producteurs référencés dans nos points de vente partenaires

producteurs référencés dans nos cantines partenaires

www.saveursduperigord.fr



Cantines partenaires de la Soic Mangeons 24 !



Ils nous font confiance, pourquoi pas vous ? Rejoignez notre réseau...

Pour tout contact : *Chambre d'agriculture*
Michel Oliver - 05 53 35 88 90 - michel.oliver@dordogne.chambagri.fr

Démarches soutenues par le Conseil régional d'Aquitaine et le Conseil général de la Dordogne