

Une nature en harmonie

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue économique franco-suisse**

Band (Jahr): - **(2004)**

Heft 548

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-886290>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Une nature en harmonie

Grâce à sa situation privilégiée, depuis les Alpes au Massif Central en passant par la Bresse ou la vallée du Rhône, cette terre de contrastes est riche en productions agricoles variées, animales ou végétales, avec une nature préservée.



Outre être la deuxième région forestière de France, Rhône-Alpes compte 1 800 000 hectares de surface agricole utilisée, développant 85 000 emplois. Avec 757 entreprises de plus de 10 personnes, la région est la première région française pour l'industrie agroalimentaire, avec un marché domestique de 6 millions de consommateurs.

Certains secteurs constituent d'évidents points forts, comme l'industrie des viandes et des préparations à base de viande, avec par exemple une seconde position en France pour les industries charcutières (150 000 tonnes/an). Les fameux saucissons secs ou crus ne peuvent se faire n'importe où, et les sites appropriés de la région, tels les côteaux du lyonnais, fournissent le séchage, la maturation ou la conservation nécessaire.

Pour l'industrie des plats préparés à base de viande, un nombre considérable

d'entreprises sont vraiment spécialisées, comme Rolland Monterra dans l'Ain pour les pâtés en croûte, Martinet dans l'Isère pour les plats cuisinés ou Vitacuire dans le Rhône pour les surgelés.

13 000 salariés sont employés dans ces entreprises, pour un chiffre d'affaires de 2,4 milliards d'euros.

L'industrie laitière pour sa part, avec un chiffre d'affaires de 2,2 milliards d'euros et 4 000 salariés est présente à travers de grandes entreprises, comme Danone, premier producteur mondial de yaourt, fromages frais et desserts lactés, ou Cedillac pour ses enseignes Yoplait ou Candia, mais également à travers un nombre important de plus petits producteurs, qui génèrent 25 000 tonnes de fromages (dont huit AOC), comme Entremont (Meule d'Or), l'Etoile du Vercors ou Bressor, et de nombreux petits producteurs.

Enfin, l'industrie des produits transformés génère un chiffre d'affaires de 2 milliards d'euros pour 16 000 salariés.

On y trouve le travail du grain, les pâtes alimentaires (Lustucru, Panzani, Chiron-Alpina), les plats cuisinés, les confitures, les sauces et la chocolaterie-confiserie. Le secteur de la viennoiserie, à lui seul, compte les numéros un et deux français du secteur, respectivement Panavi et Brioche Pasquier.

En plus de cette industrie puissante et diversifiée, Rhône-Alpes bénéficie d'une véritable image de marque en terme de savoir-faire gastronomique, Lyon étant considérée comme la capitale mondiale de cet art de vivre.

Pour développer ces atouts, la région s'est dotée depuis 1991 d'un pôle de génie industriel alimentaire avec ALIMENTEC, à Bourg en Bresse, qui fédère près de 600 entreprises. Cette plate-forme, ayant pour objectif d'aider les entreprises à maîtriser l'ensemble des procédés de fabrication, rassemble la recherche appliquée, la recherche scientifique, l'enseignement supérieur et les services de proximité aux industries agroalimentaires. +

Un exemple de coopération franco-suisse



Dans le domaine du vin, les acteurs (Côteaux du Lyonnais, Beaujolais, vins d'Ardèche ou du Jura), font face à une virulente concurrence du nouveau monde, dans un contexte de surproduction mondiale et de baisse régulière de la consommation.

Frédéric HAEHL, Vice-Président de la CCSF Région Rhône-Alpes Auvergne et consultant franco-suisse chez EUROCOSMOS, en collaboration avec la société suisse EXMAR, spécialiste du management/marketing produit et détentrice de la licence d'importation, et l'Union Viticole du Beaujolais (UVB), veut rationaliser les circuits de distribution en se rapprochant le plus possible des consommateurs, via la création d'une plate-forme logistique et commerciale en Suisse.

Ainsi, après une sélection rigoureuse des vins français, cette structure assurera pour le compte des vignerons français l'organisation de « journées de pays », foires, salons et autres soirées à thèmes, afin de permettre la vente directe aux particuliers de vins sélectionnés. Cela permettra en outre de promouvoir le tourisme rural dans les régions viticoles concernées.



Frédéric HAEHL