



Les Rencontres du  
**Végétal**

**9<sup>e</sup>**  
édition

**2017**  
**16 & 17 janvier**

**AGROCAMPUS OUEST**  
ANGERS, FRANCE

**RECHERCHE**  
**EXPÉRIMENTATION**  
**INNOVATION**

Fruits  
Légumes  
Ornement  
Plantes aromatiques  
et médicinales  
Semences  
Cidriculture  
Viticulture  
Paysage

**Pôle gustatif ou pôle bien-être : quel territoire de communication pour les fruits et légumes frais ?**

**Le cas du raisin de table**

Thème : Diversité des attentes et des produits

**Catherine ROTY**

Chargée d'études, Ctifl

La relance de la production et de la consommation du raisin de table en France peut-elle se fonder sur des arguments santé, qu'ils soient liés aux

1. variétés,
2. itinéraires techniques,
3. terroirs distinctifs

de la filière nationale ?



# METHODOLOGIE

Groupes de  
consommateurs

Paris  
Marseille  
Lyon

10 personnes groupe mixte

Interviews d'experts

2 Nutritionnistes (N1 et N2 dans ce rapport)  
2 Chefs (C1 et C2 dans ce rapport)  
2 Journalistes (J1 et J2 dans ce rapport)

Analyse sémiotique  
des communications  
et emballages



Sémiosphère :  
discours des médias  
sur le raisin

Sélection de livres et magazines  
spécialisés (cuisine, santé)  
Sites et blogs  
Sélection de produits cosmétiques  
(Caudalia)

**RECETTE** Pour préparer votre vin de CHASSELAS de MOISSAC AOC / page 2

Le goût du bien-être

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

**RECETTE** Pour préparer votre vin de CHASSELAS de MOISSAC AOC / page 2

Le goût du bien-être

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

**convivialité** **vigilance** **signifié**

www.chasselas-de-moissac.com

le goût du bien-être

Patrimoine historique et gastronomique reconnu

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

www.chasselas-de-moissac.com

2 VOLETS CHASSELAS LEAFLET 27/09/04 Page 1

**CHASSELAS de MOISSAC AOC**

une grande nature!

CHASSELAS de MOISSAC AOC

www.chasselas-de-moissac.com

le goût du bien-être

CHASSELAS de MOISSAC AOC, une grande nature!

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

**convivialité** **vigilance** **signifié**

www.chasselas-de-moissac.com

Le raisin noir AOC-AOP

le goût du savoir-faire

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

le goût du savoir-faire

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

www.chasselas-de-moissac.com

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

le goût du savoir-faire

www.chasselas-de-moissac.com

CHASSELAS de MOISSAC AOC depuis 1971

le goût du savoir-faire

www.chasselas-de-moissac.com

2 VOLETS CHASSELAS LEAFLET 27/09/04 Page 2

**Le plus prestigieux des raisins de table**

CHASSELAS de MOISSAC AOC

LE TERROIR DU CHASSELAS

www.chasselas-de-moissac.com

Associations gourmandes

Le raisin... Pour les gourmands du quotidien!

Plus d'infos sur www.raisin-de-table.fr

**Rose** le nouveau raisin rose fait son show!

www.grandmoisson.com

**MOÏP** un fruit qui a du caractère

www.grandmoisson.com

**Rosalys** le nouveau raisin rose avec papilles

www.grandmoisson.com

Envie de grappiller?

RAISINS, CHÂTAIGNES, CHAMPIGNONS, POMMES, CHOIX-DE-BRUNELLES, POIRES, MÂCHE, FIGUES, POTIRONS, NOIX, FENÊCHES

DU PLAISIR À CHAQUE SAISON!

www.raisin-de-table.fr

Le raisin... Pour les gourmands du quotidien!

www.raisin-de-table.fr

**Le Raisin de Table**

Les différentes variétés

Le raisin : le fruit du terroir

Une recette entièrement manuelle

www.raisin-de-table.fr

**Le Raisin de Table**

Les différentes variétés

Le raisin : le fruit du terroir

Une recette entièrement manuelle

www.raisin-de-table.fr

**DESCRIPTIF**

RAISIN DE TABLE

www.raisin-de-table.fr

**DESCRIPTIF**

MOÏP

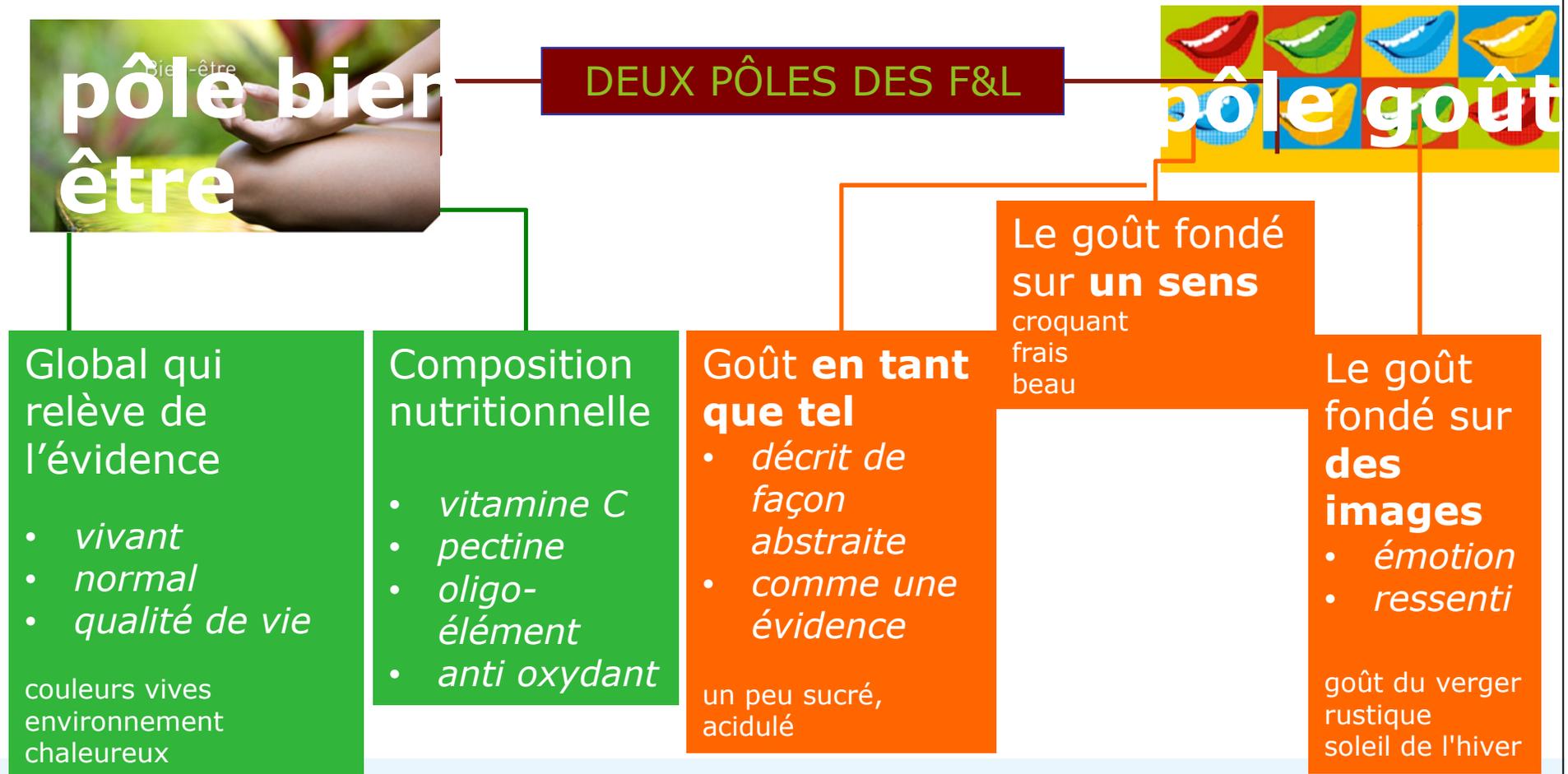
www.raisin-de-table.fr

**DESCRIPTIF**

ROSALE

www.raisin-de-table.fr

# LA DIMENSION ALIMENTAIRE DES FRUITS ET LÉGUMES : DEUX PÔLES COMPLÉMENTAIRES



# LA COMMUNICATION ACTUELLE

## Analyse sémiologique

### 1. LOGIQUE PATRIMONIALE

- Haut de gamme
- Des variétés
- Focus sur Muscat, Chasselas

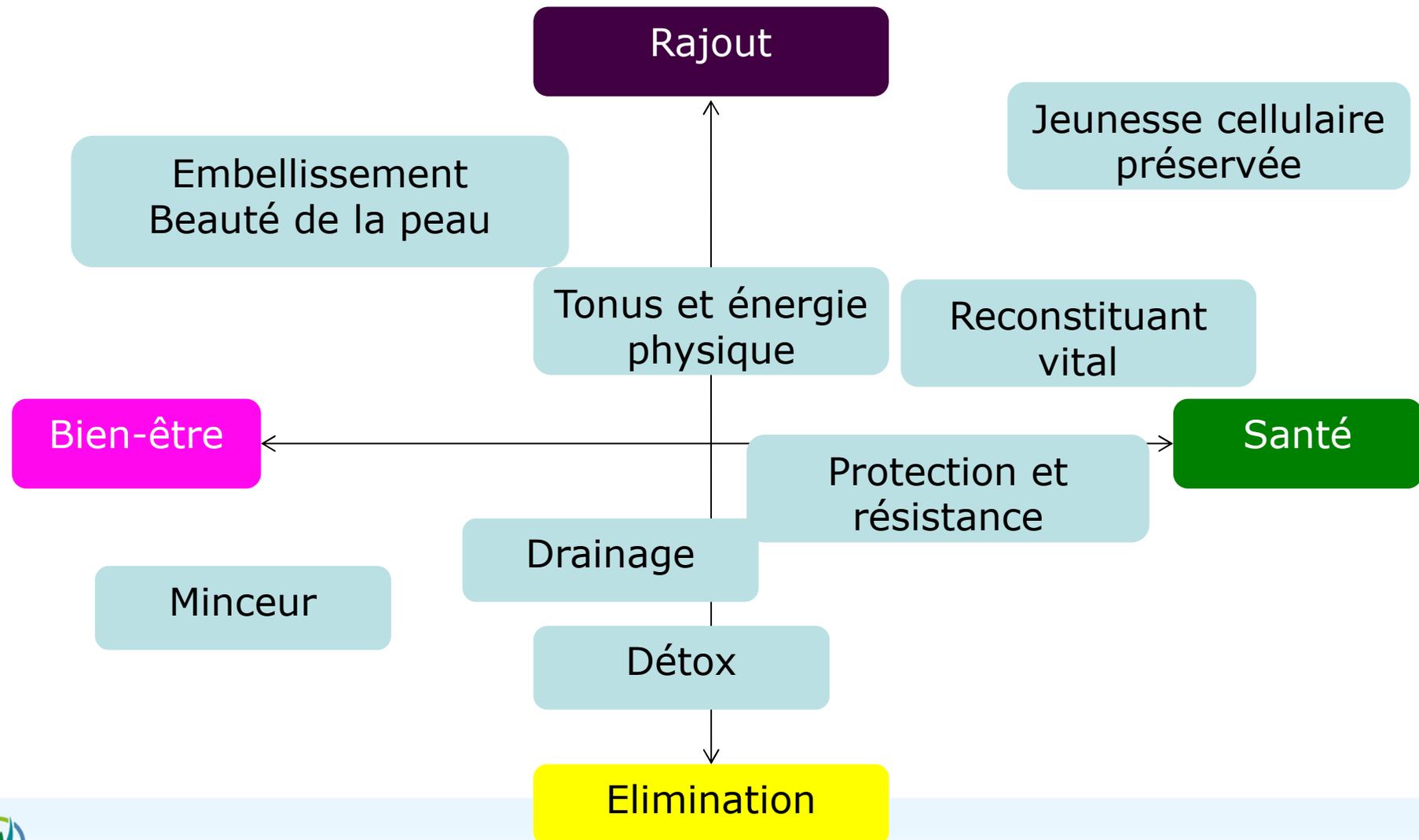
### 2. LOGIQUE FONCTIONNELLE

- Entrée de gamme
- Le raisin générique
- Incluant l'ensemble des variétés

Cette distinction n'est pas clairement énoncée et reste implicite.

Par ailleurs, la logique Patrimoniale, qui inclut les variétés qualitatives, crée l'image d'un **produit distant**.

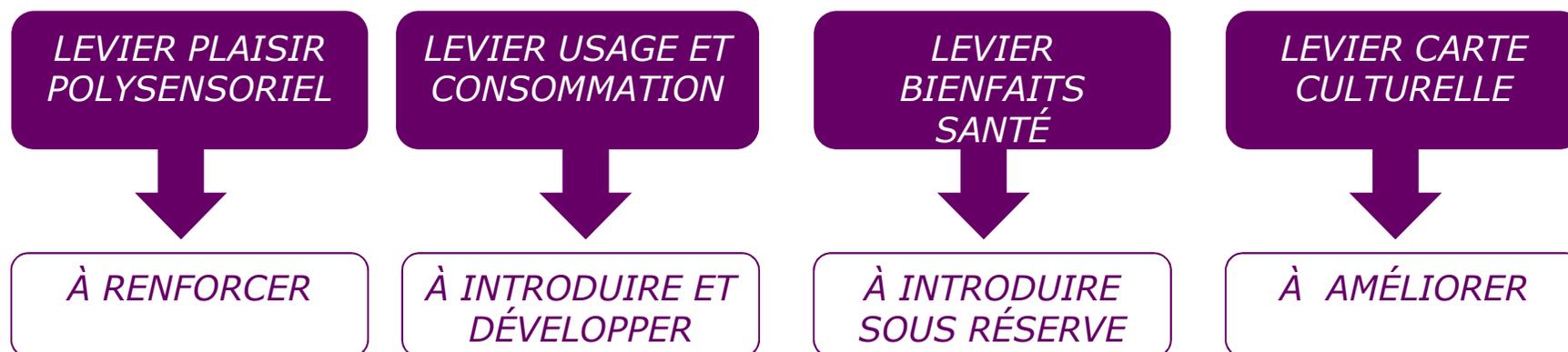
# Dimension santé : peu présente dans la communication actuelle



# LES AUTRES LEVIERS POSSIBLES DE COMMUNICATION

4 leviers valorisant la spécificité du raisin de table français.

Des leviers aux poids différents



8

Quatre scénarii santé sont envisageables pour le raisin de table, avec des cibles et des modalités de consommation spécifiques.

### 1. Tonus et dynamisme

- Du sucre pour l'organisme
- Valeur nutritionnelle
- Un sucre qui fait du bien et qui donne de l'énergie
- Pour les enfants et les adolescents en pleine croissance
- Alternative aux barres chocolatées et viennoiseries

### 2. Hydratation et régénération

- De la fraîcheur
- Désaltérante
- Des sels minéraux régénérants

### 3. Bouclier santé

- Contre les maladies cardiovasculaires
- Lutte contre le cancer
- Stimulation du cerveau

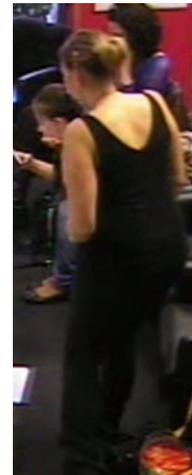
**RESVÉRATROL**

### 4. Beauté et bien-être *holistique*

- Beauté de la peau
- Détox
- Apparence embellie
- Jeunesse
- Plaisir du goût
- Saisonnalité de "rentrée" pour partir d'un bon pied

# L'AXE SANTÉ : LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

## UNE CIBLE FÉMININE



**CURE UVALE, MONODIÈTE,  
ANTI OXYDANT, BON POUR  
LA PEAU LE TRANSIT  
MAIGRIR ANTI ÂGE ANTI  
CANCER**



*« je ne mange pas du raisin pour ses qualités nutritionnelles  
je mange du raisin pour le goût, le goût du soleil du coup un  
bon raisin c'est juste qu'il est bon ».*

# L'AXE SANTÉ :

## LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

### LE PRODUIT

- Une nouvelle variété

*« le fait que ce soit historique  
et que ce soit antioxydant, ça se contredit les deux »*



- Comment la reconnaître ?

Couleur rouge plus crédible

Taille des grains

D'où vient-il ?

*« si le goût est inchangé, je pourrais le prendre »*

- plus qu'une autre ?

*« parce que si c'est 0.0001% de plus... »*

*Blaise Pascal*



# L'AXE SANTÉ : LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

## LE SCENARIO CATASTROPHE

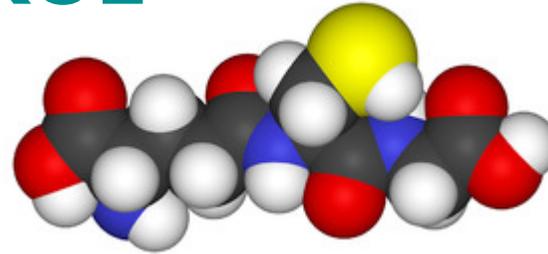


La perte de Naturalité

« *comment peut-on réinventer un fruit ? C'est ça qui me tue !* », un raisin « *modifié* » comprendre OGM, trafiqué, enrichi en antioxydants de synthèse car « *je pense que l'on peut tout faire* ».



# RESVÉRATROL



« ça fait pétrole, alcool, contrôle », « votre trol, trol ce n'est pas rassurant » « d'où il sort lui ? » « Il y a des noms tout aussi barbares, sans phtalates pour les biberons, sans parabène, sans bisphénol A... des trucs tout aussi à coucher dehors » tous à éviter d'ailleurs...



L'AXE SANTÉ :

LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

## LA COMMUNICATION

### UN RAISIN PLAUSIBLE MAIS LÉGITIME ?

1. La qualité de l'émetteur est fondamentale  
« l'Inserm, l'Inra, Caudalie, l'Institut Pasteur, l'Inpes, le Ministère de la Santé »
2. Nécessité d'une communication en amont des points de vente
3. Nécessité d'un argumentaire étayé et rassurant

L'AXE SANTÉ :

LE POSITIONNEMENT SEGMENTANT

## LES EXPLICATIONS ACCEPTABLES

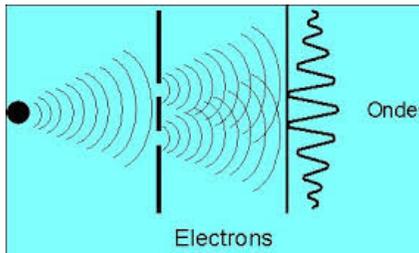
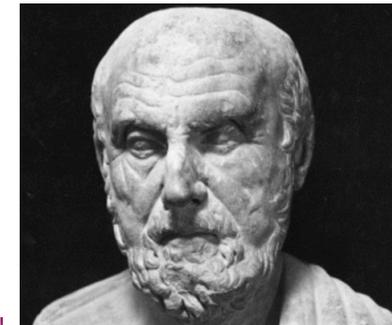
- *Un hybride, un mélange de variétés, un « simple » travail de l'Inra de reproduction*
- L'amélioration des techniques d'analyse



les itinéraires techniques  
ne sont jamais évoqués

# ALIMENTATION FONCTIONNELLE *versus* GASTRONOMIE ?

« *On est ce qu'on mange si je mange du raisin stérile [apyrène] je deviens stérile* »,  
« *car il y a Hippocrate qui dit « la nourriture c'est notre médicament, et notre médicament c'est notre nourriture* »



## CÉLÉBREZ LE CÉLERI

Le céleri-rave n'a rien pour plaire : tête de tubercule extraterrestre et nom qui évoque un ticket de rationnement. Pourtant, c'est le légume de la rentrée.

**Pourquoi en abuser :** il est bourré de fibres et avec un faible indice glycémique, c'est ce qu'on appelle un aliment à « calories négatives » (donc yolo sur les kilos !). Ajoutez à cela sa teneur en potassium, fer et calcium, et votre estomac sera ravi.



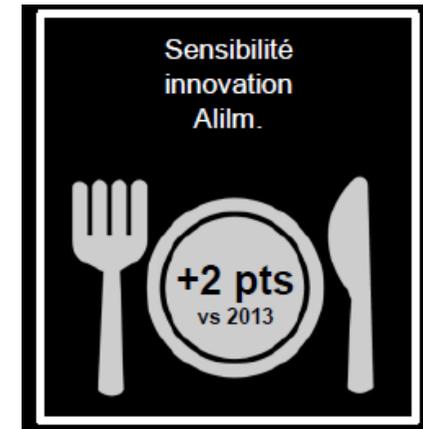
**Où le déguster :** chez Elmer, il est cuit au foin, accompagné d'anchois et de champignons frits. Le chef étoilé Éric Fréchon du Bristol le cuisine au gros sel, avec du beaufort et de la truffe noire. Et début février, la nouvelle cantine healthy PH7 Équilibre le proposera en gratin.  
Elmer : 30, rue Notre-Dame-de-Nazareth, Paris-3\*.  
PH7 Équilibre : 21, rue Le Peletier, Paris-9\*.  
Restaurant L'Épicure du Bristol : 112, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris-8\*.

**Comment le cuisiner :** en bouillon (autre grande tendance) : dans un litre d'eau, 2 carottes, 2 oignons, 2 tomates, 2 tiges de céleri, 2 gousses d'ail, 2 feuilles de laurier, le tout mijotant pendant vingt minutes.

*Deliciously Ella* : mon carnet de recettes green, etc. d'Ella Woodward, éd. Marabout, 253 p., 17,90 €, marabout.com



WE ARE CÉLERI



Source : Kantar, 2016

# Conclusion

- Les seuls arguments santé sont insuffisants à motiver un recrutement ample de jeunes consommateurs.
- Un positionnement d'aliment patrimonial à haute valeur nutritionnelle pour la ou les variétés nationales identifiées comme riches en resvératrol peut séduire un segment de clientèle.

