

Zeitschrift: Revue économique franco-suisse
Band: - (2004)
Heft: 548

Artikel: Une nature en harmonie
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-886290>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 09.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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 technopôle 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



Frédéric HAEHL



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.