

Défi Export : le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac bientôt à la table des européens

Les étudiants de l'École d'Ingénieur de Purpan ont relevé le « défi Export » lancé par l'union fromagère Jeune Montagne pour ses fromages et plats traditionnels au lait cru de l'Aubrac et du Carladez. Objectifs : mieux comprendre les attentes des consommateurs de fromage en Europe et élaborer une stratégie à l'export qui prenne en compte les enjeux réglementaires, commerciaux et marketing de chaque pays. Les recommandations des étudiants de l'École d'Ingénieur de Purpan ouvrent des perspectives prometteuses pour le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac.

De belles perspectives à l'export pour le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac

Produits typiques d'un territoire et spécialités bien ancrées dans nos traditions, le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac ont toutes leurs chances en Europe. Telle est la conclusion d'une étude réalisée par les étudiants de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan.

Comment nos voisins européens consomment-ils le fromage ? Quelle est leur perception d'un fromage comme Laguiole AOP et d'un plat comme l'Aligot de l'Aubrac ? Autant de questions auxquelles les étudiants de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan ont répondu. L'étude de marché réalisée a permis d'identifier les réseaux et modes de distribution essentiels afin de pouvoir proposer le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac aux consommateurs européens. Les exigences réglementaires, logistiques et juridiques en Europe ont également été examinées par les étudiants pour déterminer les critères indispensables à l'export de spécialités fromagères. Enfin, le packaging, la communication et les idées de recettes devront également s'adapter aux habitudes de consommation dans chaque pays.

Les recommandations commerciales, techniques et marketing à l'international constituent des pistes innovantes pour que les européens découvrent bientôt le Laguiole AOP et l'Aligot de l'Aubrac. Il s'agit de construire un avenir prometteur pour ces deux produits labellisés. L'étude de marché réalisée par les étudiants spécialisés export et management international de l'Ecole d'Ingénieurs de Purpan a été menée en collaboration étroite avec les dirigeants de Jeune Montagne.

L'export : un levier de croissance pour les grands et les petits !

Les produits français bénéficient d'une image d'excellence : de qualité, de respect de standards sanitaires et environnementaux élevés, de savoir-faire, souvent exprimés par les marques et des Labels. L'export des fromages AOP et IGP français a ainsi augmenté de près de 10% entre 2017 et 2018 (CNAOL, 2019). Les acteurs des filières fromagères ont une belle marge de progression. Les fromages AOP et IGP peuvent s'appuyer sur le savoir-faire des producteurs et sur des labels qui portent un discours de qualité, les accords entre l'Union Européenne et ses partenaires ayant permis leur reconnaissance et leur protection à l'international. Les PME françaises peuvent de plus bénéficier du soutien de la Team France Export pour faciliter leur développement à l'export.

La destination de nos fromages est essentiellement européenne, avec 2.3 milliards € de fromages exportés en Europe (77% de nos exportations). Les fromages à pâtes persillées tels le Roquefort et le Bleu d’Auvergne, et les fromages à pâte pressée cuite tel le Comté, représentent plus de 60% des volumes de produits laitiers sous appellation exportés.

Beaucoup de trésors fromagers et gastronomiques français restent encore peu connus ailleurs en Europe et dans le monde. Alors qu’ils constituent près de 30% de la production fromagère AOP française, les fromages à pâte pressée non cuite tels le Saint Nectaire et le Laguiole AOP, représentent seulement 9% des volumes de fromages AOP et IGP exportés (CNAOL, 2019). Le Laguiole AOP et l’Aligot de l’Aubrac auront donc tout à y gagner en ayant une démarche offensive à l’export.

À propos de Jeune Montagne

Jeune Montagne perpétue la fabrication traditionnelle du Laguiole AOP, de l’Aligot de l’Aubrac et des fromages et plats au lait cru de l’Aubrac et du Carladez en Occitanie. L’Union Fromagère Jeune Montagne rassemble 73 fermes de l’Aubrac en Appellation d’Origine Laguiole de la Coopérative Fromagère Jeune Montagne et 17 fermes du Carladez en Appellation d’Origine Cantal de la Coopérative Fromagère de Thérondels. Cette année, le Laguiole AOP et le Thérondels ont tous deux remporté la médaille d’or du Concours Général Agricole 2020. Agriculteurs et fromagers de Jeune Montagne sont unis dans une démarche solidaire garantissant à chacun une juste rémunération et préservant l’environnement de l’Aubrac et du Carladez. Ce sont les pâturages et le foin de l’Aubrac et du Carladez, riches en fleurs et plantes aromatiques, qui donnent tout leur goût aux fromages et plats de Jeune Montagne.

Contact : contact@jeunemontagne.fr - 05.65.44.35.54

À propos de l’École d’Ingénieurs de PURPAN

Située à Toulouse, l’École d’Ingénieurs de PURPAN a été créée en 1919 par des agriculteurs et des éducateurs jésuites. Elle forme des étudiants en Sciences du Vivant, Agriculture, Agroalimentaire, Marketing et Management. Plus de 300 métiers leur sont accessibles à la sortie. L’école a une mission de service public dans les domaines de la formation, de la recherche, de la coopération internationale et du transfert de technologies. Elle est au cœur des réseaux d’enseignement, de recherche et de développement et fait notamment partie de l’INP Toulouse (Institut National Polytechnique), de France Agro3 (réseau de 4 écoles d’ingénieurs pour l’alimentation, l’agriculture et l’environnement) et Toulouse Agri-Campus. Elle accueille chaque année plus de 1 200 étudiants dans ses différentes formations (du Bac+3 à Bac+6), compte sur ses deux campus près de 150 salariés dont 60 Enseignants-Chercheurs, et 10 Plateformes et Laboratoires de Recherche de haut niveau. Enfin, son réseau international est déployé dans plus de 60 pays.

À propos du Domaine d’approfondissement (DA) Export de l’École d’Ingénieurs de PURPAN

L’École d’Ingénieurs de PURPAN forme des ingénieurs capables d’agir de l’amont à l’aval des filières. Cette formation aux métiers de l’export, spécifiquement pour des produits agri-agro, leur permet d’avoir une double compétence. Les étudiants de 5^e année étudient pour le compte d’entreprises partenaires des marchés à l’export. Chaque groupe d’étudiants, encadré par les enseignants, analyse les opportunités commerciales et d’importation sur les marchés visés, les dispositifs règlementaires et juridiques, les modalités logistiques et financières pour permettre aux entreprises d’aborder le pays dans les meilleures conditions.

Contact : Cendrine Auguères – cendrine.augueres@purpan.fr

www.purpan.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Guillaume Lavalade - Directeur de la communication

06 15 41 59 93 - guillaume.lavalade@purpan.fr