



L'ARIA lance une nouvelle marque pour valoriser les produits de la région : "Produit Poitou-Charentes"

vendredi 3 octobre 2008, par [lpe](#)



L'ARIA, Association Régionale des Industries Alimentaires et Associées du Poitou- Charentes, a dévoilé lors de son Assemblée Générale le 26 septembre 2008 au Futuroscope, le nom et le visuel de sa nouvelle marque collective : « **Produit en Poitou-Charentes** ».

« Nous avons souhaité faire évoluer notre marque collective car nous avons beaucoup de mal à la faire reconnaître auprès de la clientèle. Nous avons donc cherché à créer une marque plus communicante. De plus, autre nouveauté, nous avons pris la décision d'ouvrir notre nouvelle marque aux entreprises non alimentaires (biens culturels, produits de maroquinerie, cosmétiques, produits d'entretien). Cet élargissement va nous permettre d'augmenter notre réseau, d'échanger et de croiser nos expériences avec d'autres acteurs économiques régionaux, c'est en quelque sorte l'ouverture vers d'autres pistes » explique **Brigitte Arnaud Boué**, vice présidente de l'ARIA Poitou-Charentes en charge de la marque collective.

Quatre entreprises non alimentaires ont obtenu leur adhésion à la marque « Produit en Poitou-Charentes :

- Asinerie de Varennes (DompiDompienne s/ Mererre s/ Mer, Charente Maritime,)
- Chiminove (Angoulême, Charente)
- Geste Editions (Deux-Sèvres, La Crèche)
- Laurige (Deux-Sèvres, Chauray)

Pour adhérer à la marque « Produit en Poitou-Charentes », les entreprises doivent **fabriquer leurs produits dans la région et répondre aux quatre critères d'engagement suivants :**

- Régionalité
- Démarche de progrès
- Citoyenneté
- Solidarité

Les Trophées de l'ARIA Poitou-Charentes

L'Assemblée Générale de l'ARIA Poitou-Charentes a également été l'occasion de récompenser 5 entreprises régionales du secteur agroalimentaire :

PRIX INNOVATION PRODUIT : FROM A COEUR (Charente)

Valérie et Antoine Sardin ont créé From'à Coeur en 2001 à Ruffec (département 16).

Cette entreprise emploie 45 personnes

Fabrique plus de 300 tonnes de produit traiteur à base de fromages de chèvre.

Plus traiteur industriel que fromager, la jeune PME a basé son développement sur des produits innovants à base de fromages de chèvre pour l'apéritif et les salades.

Pour leur fabrication, l'entreprise privilégie les produits de qualité et achète chaque année près de 300 tonnes de caillé de chèvre aux coopératives de Poitou-Charentes comme le Glac ou Eurial-Poitouraine.

Créée en 2006, la **bille de chèvre** a remporté un vif succès. Elle a été récompensée par le SIAL 2006 avec un trophée de l'innovation, et le salon Belge TAVOLA, qui lui a attribué un prix en 2008.

L'innovation de ce produit s'explique par le fourrage inédit du fromage de chèvre et l'association de saveurs, ainsi que par le procédé de fourrage. Le format du produit participe à l'engouement.

PRIX INNOVATION MARKETING : LE PIS ET L'EPI (Deux- Sèvres)

L'entreprise LE PIS ET L'EPI, représenté par Gary Daguisé, est située à ARDIN dans les Deux-Sèvres

Effectif de 10 salariés, Créateur de la galipote d'Ardin et du gâteau au fromage Blanc LA FROMAGERE.

Pour ses 10 ans, l'entreprise a choisi d'avoir une marque forte en région, qui sera reconnue pour de la qualité régionale Haute gamme, **LES PETITS AMOUREUX**, « une nouvelle marque d'amour » toute une communication à mettre en place du produit (galipotes à l'angélique) au packaging.



PRIX DYNAMIQUE COMMERCIALE : FIORELLA (Vienne)

Pascal BLOCHELET a repris cette société depuis 3ans située à FONTAINE LE COMTE (2 salariés)

Il fabrique des pâtes fraîches extrudées, l'entreprise est reconnue pour son savoir faire dans ce domaine.

Pascal a choisi de développer l'activité de sa petite entreprise vers le

« sur mesure » et la « certification » auprès d'industriels du plat cuisiné

en plus du marché de la RHD (Restauration Hors Domicile)

Depuis 3 ans, l'entreprise a doublé son activité avec des marchés de niche, aujourd'hui, l'activité avec les industriels représente 70% des plats cuisinés (ex. fabrique les feuilles de pâte pour les lasagnes).

PRIX QUALITE : LA COOPERATIVE DES SAUNIERES DE L'ILE DE RE

C'est une coopérative de stockage de conditionnement et de

commercialisation de Sels de l'ILE de RE (13 salariés).

Pour ouvrir ses marchés à la grande distribution, la société a obtenu

les certifications IFS version 5 et BRC version 4 en mars 2008.

Le directeur général, Gérard Maitre, a du convaincre les producteurs



adhérents de la coopérative de sa démarche qui induit de nombreuses contraintes.

PRIX SOLIDARITE REGIONALE : FROMAGERIE THIBAUDEAU

Entreprise indépendante située à GEAY dans les Deux Sèvres, de

fabrication et d'affinage de fromage de chèvre.

Lucain Thibaudau a constaté :

- le refus des sociétés de transport de venir chercher la marchandise dans les campagnes et

l'augmentation croissante des tarifs et conditions,

- la rencontre quotidienne dans les magasins des « chauffeurs/livreurs » des entreprises régionales, qui livrent très régulièrement les mêmes clients,

Il a donc eu l'idée de créer une **SARL de Transport frigorifique** (après avoir repris les chemins de l'école !),

Aujourd'hui la SARL de transport frigorifique peut répondre à une demande sur une zone de 3 départements. (79-86 et 17).

Plus sur www.ariapoitoucharentes.com