



Développer le marketing des produits typiques

Programme

Interreg IIA Italie-France

Titre du projet

Etude de la perception des produits traditionnels du Val d'Aoste et des Savoie par les consommateurs

Coût

Total: 158 800 €
Côté valdôtain: 95 100 €,
dont 33 300 € UE et 23 300 € Etat

Partenaires

- ▶▶ Italie: Vallée d'Aoste (Région - Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles)
- ▶▶ France: Savoie, Haute-Savoie (SUACI Montagne Alpes du Nord)

Ces dernières années, aussi bien en Vallée d'Aoste qu'en Savoie, le secteur des produits typiques a conquis, surtout dans le domaine agricole, un espace économique croissant. Cette évolution a rendu nécessaire un approfondissement de la connaissance du marché sur lequel ces produits s'insèrent, afin de mieux soutenir leur développement.

L'Assessorat de l'Agriculture et des Ressources naturelles de la Vallée d'Aoste et le Service Montagne des Chambres d'Agriculture de Savoie, Haute-Savoie et Isère ont ainsi voulu encourager un projet commun dans le cadre du marketing et de la promotion commerciale.

Avant tout, il a fallu se concentrer sur la perception de ce type de produits chez les consommateurs. En effet, une enquête de marché transfrontalière a été réalisée au niveau qualitatif et quantitatif, dans le but de sonder les potentialités des producteurs typiques régionaux les plus importants sur les marchés du Nord-Ouest de l'Italie et de la Région Rhône-Alpes. Les produits valdôtains qui ont fait l'objet de cette recherche sont la Fontine, la Fondue, les produits de la Centrale Laitière d'Aoste, deux vins et les pommes Golden et Reinettes. Ensuite, une analyse des stratégies de communication a été effectuée, pour en évaluer l'impact sur la commercialisation des produits. Il a ainsi été possible de définir quelles sont les meilleures stratégies de communication pour chaque produit étudié et de rédiger deux guides, qui contiennent les propositions opérationnelles s'adressant aux opérateurs de ce secteur. ◀

Restaurant typique et produits du terroir: soupe Valpelleuentse, fontine, lard d'Arnad, vin rouge "Vallée d'Aoste DOC"

