

ÉTUDES Fruits et Légumes

Avril 2024

PERSPECTIVES DE MARCHÉ POUR LA FILIÈRE CASSIS ET ANALYSE DE L'ADÉQUATION ENTRE L'OFFRE ET LA DEMANDE

Enquête réalisée par le cabinet d'études Agrex Consulting pour FranceAgriMer et l'Afidem.

Objectif et méthodologie

Cette étude avait l'objectif d'identifier les perspectives de marché pour le cassis industrie français, le cassis étant peu valorisé en frais. Le champ de l'étude a porté sur l'ensemble des parties du cassis (fruits, bourgeons, feuilles), mais la valorisation du fruit reste l'enjeu principal pour la filière. Ainsi, l'étude a permis d'investiguer différents segments : glace, surgelé, compote, confiture, jus, pâtisserie, sirop et autres boisson non-alcoolisée ou alcoolisée, yaourt, phytothérapie, arôme et colorant.

L'étude s'appuie sur plusieurs axes méthodologiques :

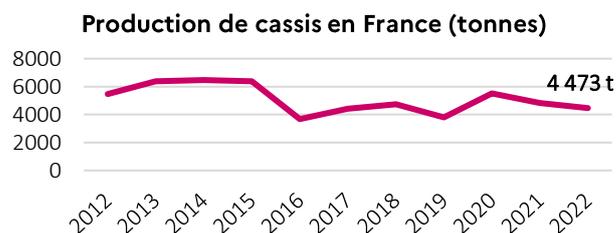
- Analyse des données statistiques et bibliographiques ;
- 8 entretiens de cadrage avec les acteurs de l'amont ;
- Un relevé de 1 554 références, pour analyser l'offre et identifier les principaux produits au cassis commercialisés ;
- Une enquête auprès de 515 consommateurs représentatifs de la population française ;
- Une enquête auprès de 48 industriels pour estimer les volumes utilisés, connaître leurs besoins, motivations et éventuels freins à l'utilisation de cassis ;
- Une analyse des stratégies déployées dans 3 des principaux pays européens producteurs de cassis.

Principaux résultats

Production de cassis en France

La production de cassis s'établit sur 1 792 ha en France selon le dernier recensement agricole (RA 2020).

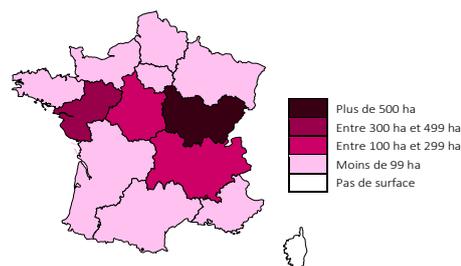
Environ 140 producteurs assurent plus 90 % de la production nationale.



Source : Agrex Consulting, d'après l'Association Nationale Cassis Groseille (ANCG)

Les volumes récoltés suivent une tendance baissière depuis 10 ans, du fait d'une **baisse des rendements** notamment liée à la répétition d'incidents climatiques et au retrait de certains produits phytosanitaires. Le cassis est cultivé sur l'ensemble du territoire, mais se concentre principalement en Bourgogne-Franche-Comté (44 % des surfaces) et en Pays de Loire (22 %).

Répartition de la SAU en cassis en France (ha)



Source : RA 2020

Produits au cassis commercialisés

Le cassis intervient dans une grande diversité de produits, en mélange avec d'autres fruits rouges, ou en pur cassis. **Parmi les produits disponibles en rayon, on retrouve naturellement la crème de cassis, le sirop, la confiture ou la glace.** Le cassis est présent dans la plupart des gammes de sirops, puisque 30 % des sirops commercialisés en France sont à de la grenadine (qui contient elle-même du cassis) et seulement 3 % des sirops en France sont au cassis), d'après le syndicat Français des sirops. On le retrouve également dans les jus de fruits et sodas, mais contrairement à d'autres pays européens, **le jus pur cassis est très peu démocratisé en France.** Il est aussi présent dans le rayon des **confitures ou gelées**, sous forme 100 % cassis, ou en association avec d'autres fruits (myrtille) ou mélanges de fruits rouges, toujours de façon minoritaire (8 %).

La glace au cassis fait également partie des parfums traditionnels, mais la tendance est à la diversification de l'offre et les fabricants tendent à privilégier les parfums exotiques ou gourmands. Le cassis est aussi utilisé en mélange, dans de petites proportions (à cause de son goût puissant), notamment pour rehausser la couleur des glaces aux fruits rouges.

Le cassis est utilisé moins fréquemment pour la fabrication de pâtisseries, compotes, yaourts, phytothérapie, etc.

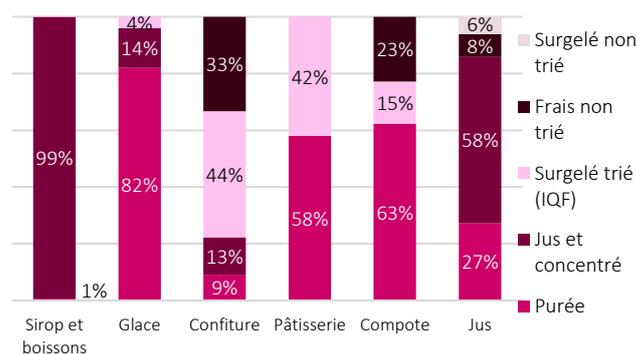
Les utilisations de cassis par les industriels

Le besoin en cassis pour le marché français est estimé à environ **12 700 tonnes** de fruits bruts. **La demande est couverte à 62 % par des importations et à 38 % par la production française.** Environ 300 tonnes de cassis sont exportées. **Les principaux débouchés du cassis d'origine France sont la crème, la confiture, la pâtisserie et la glace, qui centralisent plus de 80 % des volumes produits.**

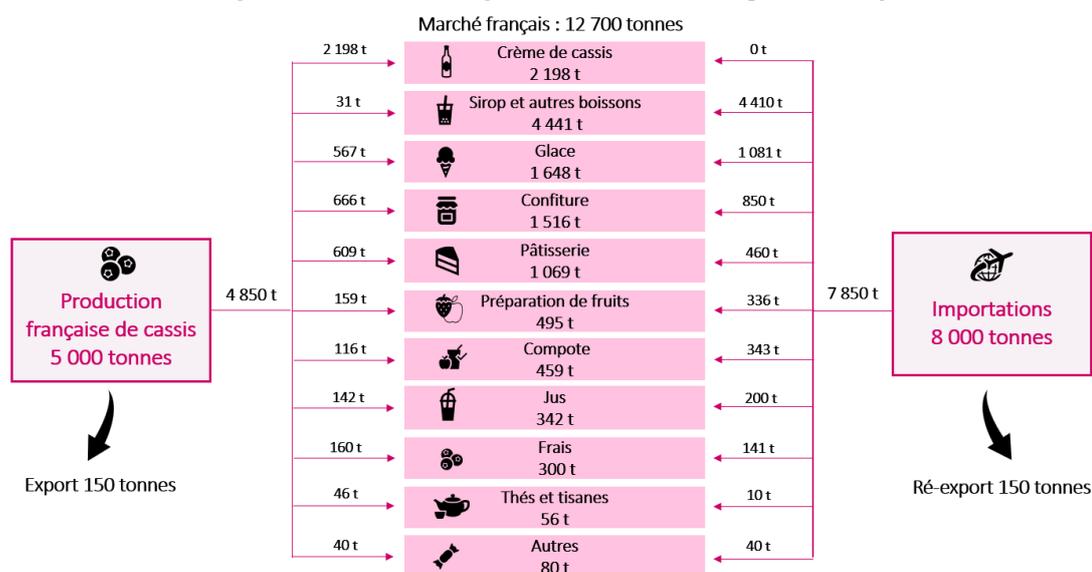
En revanche, le cassis importé est majoritairement utilisé pour la confection des sirops et boissons (56 %), mais également de glace (14 %) et de confiture (11 %).

A noter que cette analyse intègre toutes les formes de cassis utilisées par les industriels : frais non trié, surgelé non trié, IQF (Individually quick freezing), purée, jus et jus concentré, déshydraté. Elle a pu être approchée par enquête auprès des industriels.

Formes d'utilisation du cassis par catégorie (% en équivalent tonnes brut)



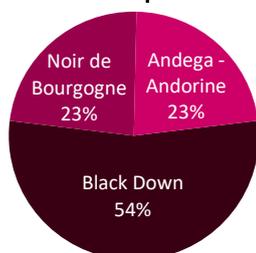
Principales utilisations pour le cassis français et importé



Source : Agrex Consulting d'après les enquêtes auprès des industriels

Le cassis produit en France est principalement utilisé sous forme fraîche non-triée (63 %) ou en purée (28 %). Par contre, le cassis importé est généralement transformé en jus ou concentré (64 %) ou en purée (21 %). Des volumes importants sont également importés en surgelé trié (13 %).

Variétés utilisées par les industriels



Source : Agrex Consulting d'après les enquêtes auprès des industriels

Le **Noir de Bourgogne** n'est cultivé qu'en France, la variété étant utilisée traditionnellement dans la crème de cassis. C'est une variété historique qui se caractérise par ses qualités organoleptiques et son parfum marqué. La variété **Black Down** est la plus utilisée par les industriels, car très polyvalente, et moins onéreuse, puisqu'elle bénéficie de rendements plus élevés. Les variétés **Andega et Andorine** sont plus récentes et largement utilisées pour la fabrication de purées ou de coulis.

La principale motivation des industriels à l'utilisation de cassis est la diversification de la gamme proposée. Concernant le cassis français, les industriels plébiscitent ses meilleures propriétés gustatives et sa qualité. Cependant, le cassis souffre d'une **image plutôt négative auprès des industriels sur l'intérêt des consommateurs, image vieillissante et peu dynamique, et d'une concurrence avec d'autres fruits rouges plus répandus** (framboise, myrtille, etc.). La principale difficulté rencontrée à l'achat de cassis français est le **prix**, dans un contexte inflationniste peu favorable.

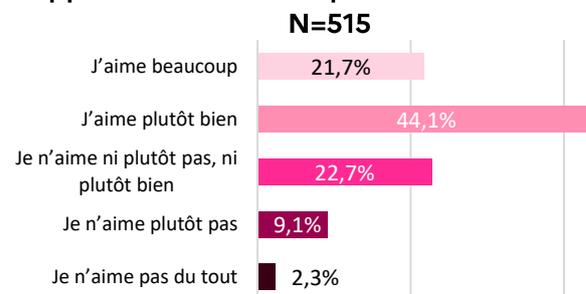
Consommation de cassis

Le cassis apparaît comme le **6^{ème} fruit rouge le plus fréquemment consommé**, après la fraise, la framboise, la cerise, la mûre et la myrtille. La consommation de cassis est proche de celle de la groseille, mais plus importante que pour le

cranberry, la grenade ou l'airelle. 62 % des Français ont ainsi indiqué consommer du cassis. On note une corrélation assez forte entre la consommation des différents fruits rouges. Ainsi, la proportion de consommateurs de cassis est plus importante chez les personnes qui consomment également du cranberry, de la groseille, de l'airelle ou de la baie d'Açaï. Une corrélation est également visible pour les acheteurs de mûre et de myrtille, bien qu'elle soit moins importante.

Les hommes consomment des produits au cassis plus fréquemment que les femmes, tout comme les foyers à **revenu élevé** (> 4 000 € mensuel). De plus, la **tranche d'âge 30 – 49 ans** affiche une consommation nettement plus élevée que les autres. **La crème de cassis et le sirop sont les catégories les plus consommées par les Français, avec des fréquences plus importantes chez les séniors pour la crème de cassis.** Une consommation élevée est également notée pour la glace et la confiture. **Pour toutes les catégories de produits, sans exception, un consommateur de crème de cassis est plus susceptible de consommer d'autres produits au cassis.**

Appréciation du cassis par les consommateurs



Source : Agrex Consulting d'après l'enquête d'Efficienc 3

Ainsi, **66 % des Français indiquent aimer le cassis**, contre seulement 11 % qui n'apprécient pas le goût du fruit.

Ainsi, pour le cassis, le critère d'achat le plus cité par les Français est le **goût**. Si c'est le critère le plus cité chez les 30-64 ans, les plus jeunes (18-29 ans) **ont plus souvent cité le critère de prix, tandis que les plus âgés ont pour critère principal la saisonnalité.**

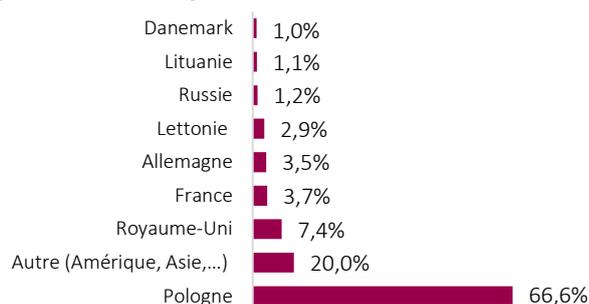
Les Français interrogés associent spontanément le cassis à la crème de cassis, au sirop, à la confiture ou la glace. Les consommateurs indiquent savoir reconnaître le cassis à son goût

(86 %) ou visuellement (91 %), mais ils sont moins nombreux chez les jeunes dans ce cas.

Les apports nutritionnels sont évoqués spontanément par 4 % des répondants, principalement les femmes qui sont plus sensibles à ces aspects. Ils évoquent un produit sain, la présence de vitamines, mais aussi son pouvoir antioxydant, et ses bienfaits sur les articulations, ou rhumatismes.

Production de cassis à l'étranger

Répartition de la production mondiale de cassis



Source : International Blackcurrants Association (IBA), Agrex Consulting

La production mondiale de cassis s'établit à 139 000 tonnes (moyenne 2020 / 2021). **67 % des volumes sont récoltés en Pologne, qui dispose d'une filière structurée vers l'export**, principalement pour fournir du **jus concentré** de cassis aux marchés européens. Le **Royaume-Uni** assure également 7,4 % de la production mondiale, et près de 95 % de la récolte est utilisée par la marque Ribena, pour la fabrication de jus de cassis à diluer. **L'aspect « santé » est très marqué dans l'esprit des consommateurs britanniques**, en particulier la richesse en vitamine C et en antioxydants. D'une manière générale, la **filière cassis apparaît comme moderne et dynamique**, tout en conservant un savoir-faire historique.

En **Allemagne**, le niveau de production est similaire à celui de la France, mais la quasi-totalité du cassis est destinée à la **fabrication de jus de fruit (environ 90 %)**.

Perspectives pour la filière française

Plusieurs axes de développement ont été identifiés et représentent des pistes de développement pour la filière.

Axer les actions sur les produits 100 % cassis

Il convient de concentrer les actions sur les **produits existants en « 100 % cassis »**, pour développer la part d'approvisionnement français. Le développement devra passer par une communication sur l'origine France des produits, ce qui est difficilement envisageable sur des produits où le cassis est minoritaire.

Les glaces au cassis font partie des parfums classiques proposés par les industriels et les artisans. Quelques marques se distinguent en proposant des glaces au cassis français. Un développement plus large peut être envisagé, notamment pour proposer des gammes en GMS. Des perspectives raisonnables de gain de parts de marché (+ 5 points) semblent atteignables.

Pour la confiture, quelques acteurs importants utilisent du cassis français dans leurs préparations et communiquent déjà sur l'origine France. En revanche, l'utilisation de cassis français est limitée en MDD, même si des réflexions sont en cours. Les perspectives de gains de parts de marché sont estimées à + 5 points, estimation prudente au vu de la forte part de cassis français déjà utilisée.

La fabrication de sirops nécessite des volumes de cassis importants (cassis ou grenadine), mais la part de cassis français utilisé est anecdotique. Les sirops français se différencient par leur goût, et ce segment peut représenter une piste de développement (+ 2 à 3 points de parts de marché maximum).

Enfin, les utilisations en **pâtisserie** sont nombreuses et s'appuient en grande partie sur des purées françaises, format bien maîtrisé. L'adaptation des modalités de tri des cassis triés et surgelés français pour les rapprocher des attentes des industriels permettrait de développer ce segment, encore peu représenté (perspectives d'évolution de l'ordre de + 10 points).

Marchés des catégories 100 % cassis

Catégorie	Volume d'appro. (équivalent brut)	Part de marché du cassis français
Glace	1 648 t	34 %
Confiture	1 516 t	44 %
Sirop et boissons	4 441 t	0,7 %
Pâtisserie	1 069 t	57 %

Source : Agrex Consulting d'après les enquêtes professionnelles

Positionnement sur des segments en croissance ?

Certains segments en croissance peuvent présenter des potentiels intéressants.

Le jus, principal mode de consommation du cassis en Europe, est très peu présent en France. Les perspectives de développement du pur jus de cassis sont intéressantes, mais nécessiteraient les investissements importants (variétés, communication, développement produit...). Le cassis peut s'inscrire dans la dynamique positive des jus frais et des smoothies (qualités nutritionnelles), mais les volumes attendus resteront limités.

Les secteurs de la phytothérapie et des tisanes suivent une dynamique positive en France. Bien que les volumes utilisés soient assez restreints, la filière cassis pourrait bénéficier de la croissance généralisée de ces secteurs.

Le cassis est l'un des seuls fruits rouges non disponibles pour la consommation en frais en France. Les variétés françaises sont peu adaptées à la consommation de bouche, et il n'existe pas de moyen de conservation efficace, qui permette d'allonger la période de disponibilité en rayon.

Organisation de la filière, de l'amont à l'aval

Adéquation des variétés françaises : Le déclin progressif des ventes de crème de cassis enclenché depuis plusieurs années a conduit à diminuer les besoins en **Noir de Bourgogne**, en **faveur d'Andorine et Andega** qui pourraient représenter environ 27 % des volumes à échéance 10 ans.

Sécurisation des volumes : Les industriels cherchent à sécuriser leurs approvisionnements, mais les faibles niveaux de récoltes liés aux aléas climatiques ces dernières années, ont conduit certains acteurs à se détourner du marché français, pour s'approvisionner à l'étranger, notamment en Pologne. Il semble nécessaire de **mieux anticiper les variations de production, en accentuant les recherches de variétés plus résistantes et en améliorant les capacités de stockage.**

Organisation de la filière française : La filière cassis apparaît bien organisée en France, mais un manque de visibilité ou de communication est perçu par certains acteurs. Il est important de **mieux communiquer sur les acteurs en présence**

(production et transformation) et les typologies de produits français disponibles sur le marché, pour faciliter les relations, notamment commerciales. Par ailleurs, la France compte un nombre limité d'entreprises en mesure de proposer des cassis surgelés triés, ou du concentré. Pour ces formats, les industriels recourent la plupart du temps aux importations (Pologne ou Allemagne).

Evolution du prix : Les différences de tarif entre le cassis français et le cassis importé sont un sujet fréquemment évoqué par les industriels. Tous n'ont pas la capacité ou la volonté de répercuter ce surcoût sur le produit final. De plus, l'évolution des prix français ne suit pas les tendances des prix des marchés européens, pouvant entraîner des situations peu propices au cassis français.

Axes de communication

L'image du cassis véhiculée auprès des consommateurs et des industriels influence fortement le dynamisme de la filière. L'étude a montré que son image reste associée à la **crème de cassis, une boisson qui véhicule une image traditionnelle et peu moderne**. Plusieurs axes de communication peuvent néanmoins être envisagés pour la filière : mise en avant des meilleures qualités gustatives du cassis français, rajeunissement de l'image de la crème de cassis, mise en place d'actions communes avec d'autres filières (fruits rouges ou fruits transformés).

La communication sur les **propriétés nutritionnelles et les vertus santé du cassis** est très peu développée en France en comparaison aux autres pays européens. La typologie des produits dans lesquels intervient le cassis en France s'y prête moins (sirop et crème de cassis). Néanmoins, le choix de la filière de développer certaines typologies de produits comme les jus, tisanes ou la phytothérapie pourrait s'inscrire dans une démarche de promotion de ces propriétés (anti-inflammatoire, antioxydant, anti allergique, etc..).

Rédaction : Agrex Consulting/FranceAgriMer/Afidem



Directrice de la publication : Christine Avelin / Rédaction : direction Marchés, études et prospective

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

FranceAgriMer
@FranceAgriMerFR