

Les produits identitaires en route vers le succès

Le Groupement d'Intérêt Economique U Taravu a effectué les derniers préparatifs sur le site des Eaux Saint Georges avant d'acheminer des palettes de miel, d'huile d'olive et de confiture à destination de Rungis



Les producteurs du GIE U Taravu ont sélectionné puis emballé les pots de miel, l'huile d'olive et la confiture dans les locaux des Eaux Saint Georges. (Photo Michel Luccioni)

Privilégier la qualité plutôt que la quantité. Le Groupement d'Intérêt Economique « U Taravu » a bien intégré cette stratégie. Hier, les meilleurs produits de ses artisans ont été regroupés avant de prendre le chemin de Rungis. Un nouveau marché attend les pots de miel d'Yves Buresi, les confitures biologiques signées Virginie Vellutini et l'huile d'olive d'Etienne Andreani. Une façon, pour le Comité Régional d'Expansion et de Promotion Agricole, le CREPAC, de prolonger la « route des sens authentiques » par-delà la Méditerranée.

Avec la collaboration logistique des Eaux Saint Georges, deux tonnes de miel, d'huile d'olive et de confiture seront livrées dès lundi à la société Odéon. Cette structure grossiste les redistribuera ensuite à des

clients de prestige. Epicerie fine et boutique de luxe de la région parisienne vont ainsi enrichir leurs rayons de produits corses.

« Une victoire pour les producteurs du GIE U Taravu, structure créée il y a deux ans et demi. Lors du dernier salon international de l'agriculture, les producteurs, soutenus par le CREPAC, font connaissance avec Yves Kremer, directeur d'Odéon. La rencontre sera déterminante. » Virginie Vellutini, la présidente du GIE U Taravu s'en félicite.

A la conquête du Japon et de la Suisse

Après ce premier contact au salon de l'agriculture, rendez-vous est pris en mai, à Zevaco. Yves Kremer fait alors plus ample connaissance avec les valeurs sûres des produits iden-

titaires de la région.

Séduit par la qualité de la première livraison reçue le mois dernier, le grossiste réitère l'opération. « Ces productions sont la vitrine du GIE à l'extérieur. Cette deuxième expédition va promouvoir la marque collective Passeport Fermier, attestant de l'origine des produits et du savoir-faire traditionnel de leurs artisans » précise Paul-Joseph Caitucoli, chargé de mission au CREPAC. Ce savoir-faire renforcé par l'union des producteurs sous forme de GIE devrait bientôt conquérir la Suisse et le Japon, des marchés où la société Odéon est également présente. De quoi garantir un bel avenir à ces ambassadeurs de l'agriculture insulaire avec une ouverture sur d'autres horizons.

Lucile CAITUCOLI.