



---

FPG sud  
Fédération des  
Producteurs  
de Grenade du sud

*Le développement de la filière GRENADE  
Pierre Colin*

# *Développement de la filière – les étapes*

## **2011**

Mission avec les services de la Chambre d'Agriculture pour constater de l'opportunité de développer une filière organisée autour de la production de la grenade. Les conclusions sont positives !

## **De 2012 à 2014**

Plusieurs comités de pilotage sont organisés par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault pour définir les contours d'une future organisation autour des producteurs de la grenade .

## **2014**

Création de la Fédération de Producteurs de Grenade du Sud (loi 1901). Réunit les producteurs du Languedoc Roussillon.

**Depuis 2015** Création de formations portées par la Chambre d'Agriculture de l'Hérault pour guider les agriculteurs dans leurs démarches de diversification, apporter des connaissances nouvelles sur les bienfaits de la grenade au niveau santé tout en apportant les connaissances techniques.

Formations en lien avec la plateforme expérimentale SUDEXPE

# Développement de la filière – les étapes

## 2016

Voyage d'étude à Elche

La FPGSud est depuis partenaire de 2 programmes Européens (un FEADER et FEDER avec l'ENSACET de Toulouse programme GIM'S sur les coproduits de la grenade restitution en janvier 2022) !

## 2019/ 2020

Concertations faites avec la région Occitanie pour primer à la plantation (le grenadier n'étant pas primable par France Agrimer) : *création du pass agri plantation !*

**2021** Formation avec IRQUALIM et INAO pour envisager un cadre de protection français pour la production des jus de grenade Français

*Création de la marque collective*



# *AG Constitutive de la FPGSud !*



FPG sud  
Fédération des  
Producteurs  
de Grenade du sud





Plantation BIO

150 hectares plantés





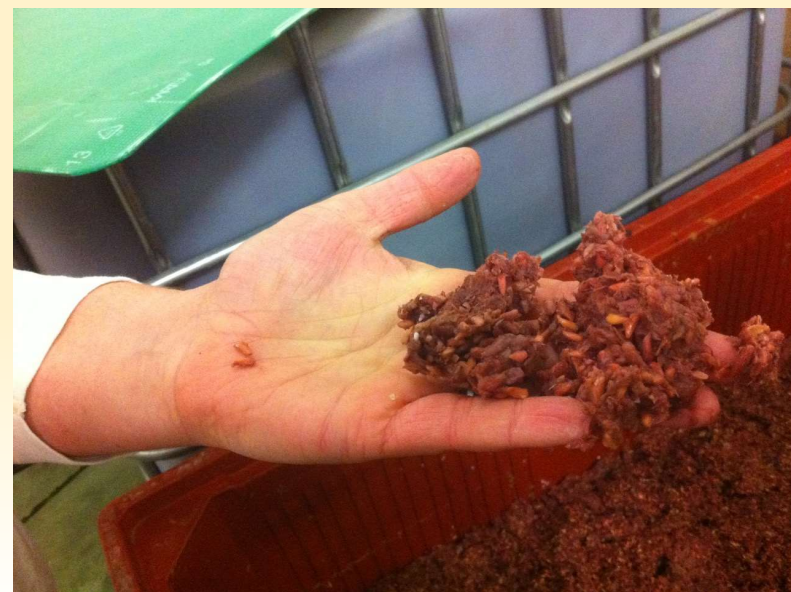


Variété : ACO 4<sup>ème</sup> feuille

La récolte se déroule juste après les vendanges



De nombreux produits dérivés : cosmétique, huile de grenade, cuir tannerie, thé de grenade, sans oublier vinaigre mélasse , confiserie...





La distribution est majoritairement en circuit court. Il y a aussi des boutiques de producteurs, certaines enseignes de grande distribution, certains métiers de bouche en consommation et enfin, l'export.