



Agence Régionale Agroalimentaire Corse



De la terre au marché , à la croisée de deux cultures et d'une vision de marché

L'HISTOIRE D'UNE ORGANISATION DU GOÛT



Une intuition fondatrice

Début des années 2000

Dominique Santoni, identifie un enjeu marquant : les produits corses disposent d'une forte identité, mais manquent d'organisation pour accéder durablement aux circuits de distribution. Cette conviction pose un objectif : structurer l'offre agroalimentaire insulaire et la rendre accessible aux marchés. Une première semaine corse est organisée entre la Bretagne et la Corse.

Une méthode structurante

2000 – 2003

Inspirée par des modèles de valorisation collective, l'entreprise fédère les producteurs, harmonise les pratiques et construit une offre lisible. Les premières opérations en grande distribution viennent rapidement valider cette approche.

Premiers succès en distribution

2001 – 2003

Les produits corses trouvent leur place en rayon et révèlent leur potentiel de renommée et de goût. L'entreprise développe ses premières collaborations avec des centrales régionales, participe à des opérations nationales et construit un savoir-faire complet : structuration des gammes, maîtrise logistique et opérations commerciales.

Structuration des filières

2004 – 2006

L'activité s'intensifie avec les opérations en centrales, des produits innovants et l'ouverture à des partenariats européens. Dans cette dynamique, la création de **Fattu in Corsica** en 2005 viens fédérer les producteurs autour d'exigences communes de qualité et de traçabilité, renforçant ainsi la structuration de la filière agroalimentaire et les savoir-faire corse.

Une expertise terrain affirmée

2007 – 2010

L'entreprise déploie des dispositifs complets en magasin, associant valorisation des produits, mise en scène et animation qui renforcent l'attractivité des rayons et accompagnent la montée en puissance des collaborations avec les enseignes.

Un modèle consolidé

2011 – 2020

Santoni & Associés structure un modèle solide reposant sur trois piliers : un réseau de producteurs organisé, la maîtrise des exigences de la grande distribution, et la capacité à concevoir des dispositifs commerciaux efficaces, devenant ainsi un acteur reconnu dans la mise en marché des produits corses.

Une trajectoire maîtrisée

Depuis 2020

S'appuyant sur l'expérience acquise, consolidée par Dominique Santoni fils, l'entreprise renforce son organisation et poursuit son positionnement, en phase avec les évolutions du marché. Cette dynamique s'inscrit dans une continuité absolue : structurer, déployer, puis affiner l'offre pour répondre à des attentes de plus en plus ciblées. Fattu in Corsica atteint un niveau de maturité et structure son marketing.

2024 : une nouvelle étape

La création de **Casa Santoni** marque l'ouverture d'un nouveau chapitre. La marque adopte une approche plus sélective et une proposition plus élargie de l'offre, adaptée à des circuits de plus en plus exigeants. Elle vise une trajectoire construite dans la durée : valoriser la production corse avec précision, cohérence et ambition.

L'EXPRESSION DES SAVEURS ET DE L'ORIGINE

Au croisement de la tradition insulaire et des exigences contemporaines de distribution, Santoni & Associés déploie, à travers **Casa Santoni**, une approche unique de valorisation des produits corses. L'agence maîtrise toute la chaîne : du sourcing à la mise en scène commerciale.

Notre force repose sur plus de 42 producteurs insulaires sélectionnés pour garantir une offre stable et sécurisée.

CHARCUTERIE & SALAISONS

Coppa, lonzu, saucissons, prizuttu, figatelli...

FROMAGES & PRODUITS LAITIERS

Fromages de brebis et de chèvre, brocciu, glaces artisanales...

EPICERIE SALEE & SPECIALITES

Pâtés et terrines, plats cuisinés, condiments, pâtes fraîches...

EPICERIE SUCREE

Canistrelli, confitures, fruits confits, nougats, miels...

BOISSONS & UNIVERS LIQUIDE

Eaux plates et gazeuses, jus de fruits, vins, liqueurs, bières, café

PRODUITS AGRICOLES & TERROIR

Clémentines, agrumes, kiwis, fruits secs, huile d'olive AOC...



Une véritable mise en marché

CORSICA

scénarisée du terroir corse



Agence régionale spécialisée dans la valorisation des produits agroalimentaires corses

Opérateur expert des produits corses, nous concevons et déployons des opérations commerciales clés en main, en fédérant un réseau de producteurs insulaires pour offrir une expérience immersive du terroir corse en magasin.

Concept clé

"Une mosaïque corse de saveurs"
Positionnement multiproduits.

Notre cœur de métier, une expertise en distribution complète

- semaines corses en magasin clés en main
- opérations thématiques
- implantations de rayons

Une réponse opérationnelle aux attentes des enseignes pour :

- faciliter l'implantation en magasin
- optimiser la lisibilité de l'offre
- générer du trafic et de la rotation
- simplifier la gestion pour les équipes

Déploiement multiniveaux :

- magasins
- centrales régionales
- opérations nationales
- partenariats spécifiques
- réseaux spécialisés et Food service

Avec une capacité à adapter l'offre selon les formats et les zones de chalandise.

Un réseau de producteurs structuré répondant à des critères précis :

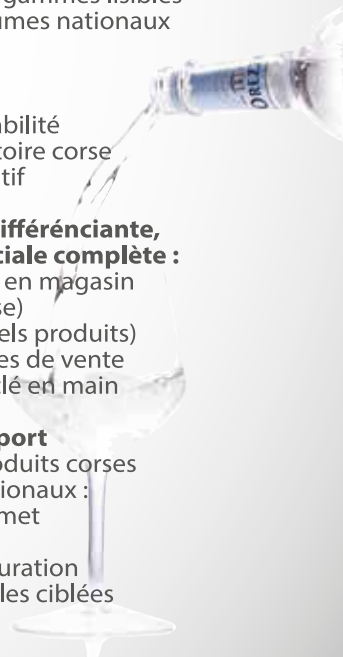
- composition de l'offre en gammes lisibles
- capacité à suivre des volumes nationaux
- conformité aux normes
- fiabilité logistique
- régularité de production
- qualité constante et traçabilité
- ancrage réel dans le territoire corse
- impact émotionnel gustatif

Une force commerciale différenciante, une expérience commerciale complète :

- mise en scène immersive en magasin (corners, îlots, univers Corse)
- PLV dédiée (affiches, visuels produits)
- théâtralisation des espaces de vente
- animation commerciale clé en main

Une offre prête pour l'export

- Casa Santoni inscrit les produits corses dans des marchés internationaux :
- circuits premium et gourmet
- distribution spécialisée
- réseaux hôteliers et restauration
- opérations événementielles ciblées



Une Mosaïque CORSE de Saveurs

« Le goût juste.
né d'une terre exigeante.
Des saveurs pleines.
qui se révèlent lentement.
Une intensité douce qui
s'installe... puis demeure . »

Dominique Santoni





Fattu in Corsica est une marque collective et une structure associative créée par Dominique Santoni pour fédérer les producteurs agroalimentaires corses, garantir l'origine des produits (« fabriqué en Corse »), structurer une offre identifiable et soutenir la commercialisation et la promotion. C'est à la fois un levier de structuration économique et un vecteur d'image territoriale. La Marque à été déposée à l'INPI en 2005.



UNE CONSTRUCTION COLLECTIVE POUR LE TERRITOIRE

Pendant plus de vingt ans, un travail patient et de fond a permis de transformer une production dispersée en une offre organisée, d'harmoniser les pratiques et de construire une offre cohérente. Avec Fattu in Corsica, le savoir-faire alimentaire a gagné en lisibilité, en organisation et en capacité de diffusion. Cette structuration constitue un socle essentiel qui permet de relier l'origine à la distribution, le territoire au marché, l'identité à la performance.

Une initiative née d'un besoin structurant : La vision territoriale

Au début des années 2000, la production agroalimentaire corse se distingue par sa qualité, son authenticité et son ancrage territorial. Pourtant, malgré cette richesse, elle peine à s'organiser collectivement. L'absence de cadre collectif limite son accès aux marchés structurés et freine sa visibilité. C'est dans ce contexte qu'émerge Fattu in Corsica, conçue pour donner une cohérence d'ensemble à la production insulaire et créer les conditions d'une présence durable dans les circuits de distribution.

Une démarche fondatrice au service de la production corse : de l'héritage à la stratégie

Fattu in Corsica fédère un ensemble de filières agroalimentaires représentatives de la richesse et de la diversité de la production corse. De l'élevage à la transformation, des produits bruts aux spécialités élaborées, l'association rassemble des producteurs engagés dans une démarche de qualité, d'origine et de cohérence. Cette organisation permet de proposer une offre complète et structurée, capable de répondre aux attentes des marchés tout en restant fidèle à son ancrage territorial.

Offrir une visibilité collective autour d'une identité commune

La démarche portée par Dominique Santoni repose sur une idée relativement

simple servant d'armature à la commercialisation au service de la production. Elle initie la création d'outils collectifs, l'accompagnement des producteurs, le travail sur l'image et la présentation et l'accès aux marchés nationaux et européens. Cette mise en réseau favorise l'élévation des standards et la capacité à répondre à des marchés plus attractifs tout en amplifiant la renommée.

Portée économique et territoriale Identité préservée et authenticité intacte

Fattu in Corsica dépasse le cadre d'une simple marque et s'inscrit dans une logique de développement économique territorial à forte valeur ajoutée. En soutenant la pérennité des entreprises locales, la création d'emplois, la valorisation des savoir-faire et le maintien d'une production ancrée dans son territoire, elle participe ainsi à renforcer l'identité agroéconomique de la Corse et donne à ses produits une visibilité cohérente et durable.

Un outil stratégique en réseau pour dynamiser les marchés

Aujourd'hui, Fattu in Corsica reste un repère d'action porteur d'ambition. Un point d'ancrage pour les producteurs. Un signe de reconnaissance pour les marchés. Un outil au service d'une ambition et identité partagées : faire exister, durablement, les produits corses dans toute leur légitimité. L'association fédère des producteurs engagés autour de critères communs : origine, qualité, transparence.



**FATTU IN
CORSICA**





PLV animation



COM Mentis Monica Calore - www.com-mentis.com

Depuis plus de 25 ans,
l'agence orchestre la
rencontre entre producteurs
engagés et réseaux de
distribution structurés,
en France comme
à l'international.

Santoni & Associés

produits corses de qualité

Agence Régionale Agro-Alimentaire Corse

Centre Commercial La Plaine

20167 SARROLA CARCOPINO

Tél. +33 (0)4 95 73 70 26

contact@santoni-corse.com



 casa-santoni.com

