

Le mémo indispensable de la pomme



***"Travailler avec
la nature, c'est
notre métier."***

Les producteurs de l'Association
Nationale Pommes Poires



Charte Qualité des Pomiculteurs

ÉDITO

Cueillir au verger une pomme mûre pour la croquer est un plaisir trop rare pour de nombreux amateurs du fruit préféré des Français. Une très large majorité des pommes consommées est achetée au supermarché tout au long de l'année. Le tour de force que producteurs et distributeurs doivent réussir ensemble, c'est de permettre au consommateur de pommes d'éprouver presque autant de plaisir en croquant les pommes qu'il prend sur les étals que s'il les avait cueillies sur l'arbre. Et ce n'est pas si simple.

Depuis la taille jusqu'à la récolte, en passant par l'éclaircissage, la protection contre le gel, la grêle, les ravageurs de tous types et l'ensemble des opérations d'entretien du verger, l'arboriculteur prend un soin infini de ses fruits. Mais c'est sans doute la cueillette à la main qui est la plus exigeante en manipulations douces afin ce ne pas « mâcher » l'épiderme de la pomme. Vient ensuite le transport vers les chambres froides où elles seront entreposées, puis les opérations de tri et d'emballage. La maîtrise de conditions parfaites de conservation et, une fois de plus, des manipulations d'une délicatesse infinie sont nécessaires pour que les pommes expédiées vers les centrales ou les magasins soient aussi belles et intègres que si elles venaient d'être cueillies sur le pommier qui les a produites.

Les arboriculteurs de l'Association Nationale Pommes Poires respectent la Charte de Qualité des Pomiculteurs. Ils s'imposent nombre d'obligations pour lesquelles ils sont contrôlés afin

de réussir la livraison d'un fruit parfait et tracé. L'apposition sur les emballages du logo « Vergers écoresponsables » authentifie cette démarche. Il faut l'exiger.

À ce stade, le parcours que la pomme doit encore faire avant d'être croquée est encore long et parsemé d'embûches. Les transports, stockages et manipulations diverses nécessitent les mêmes efforts que ceux qui ont été faits en amont par le producteur. La mise en rayon et la surveillance de l'étal jusqu'à l'achat par le consommateur sont les derniers instants les plus cruciaux et les plus risqués. Blessures, mâchures, flétrissements, souillures diverses doivent à tout prix être évités pour que le consommateur, qui achète d'abord avec les yeux, soit séduit et qu'il ait bien le plaisir attendu.

Ce guide, qui vous est destiné, vous donne les informations indispensables dont vous avez besoin pour mieux connaître la pomme et les recommandations nécessaires à observer pour conseiller et combler vos clients. C'est l'essentiel d'une Charte de Qualité pour la distribution, pour des magasins écoresponsables que les producteurs souhaitent ardemment voir adopter pour que le partenariat soit parfait et permette la plus grande satisfaction possible du consommateur.

Bonne lecture et tous mes vœux de réussite pour votre rayon pomme.

Daniel Sauvaitre
Président de l'Association Nationale Pommes Poires

SOMMAIRE



LA POMME DANS TOUS SES ÉTATS

- De l'arbre au fruit p.4-5
- Des stations fruitières équipées p.6-7
- Le nouveau logo de bonnes pratiques « vergers écoresponsables » p.8-9

COMPRENDRE LES POMMES PAR LES CHIFFRES

- Le tableau variétal des 19 variétés les plus consommées p.10-11
- La pomme, des atouts nutritionnels uniques p.12-13
- Une distribution en toute saison p.14-15
- Une consommation sans modération p.16

VENDRE DES POMMES C'EST TOUT UN ART

- Développez votre offre en fonction de la saison p.17
- Les principes d'un stockage efficace p.18-19
- Les règles d'or pour mettre en valeur votre rayon pomme p.20-21

DE L'ARBRE AU FRUIT

Des producteurs passionnés

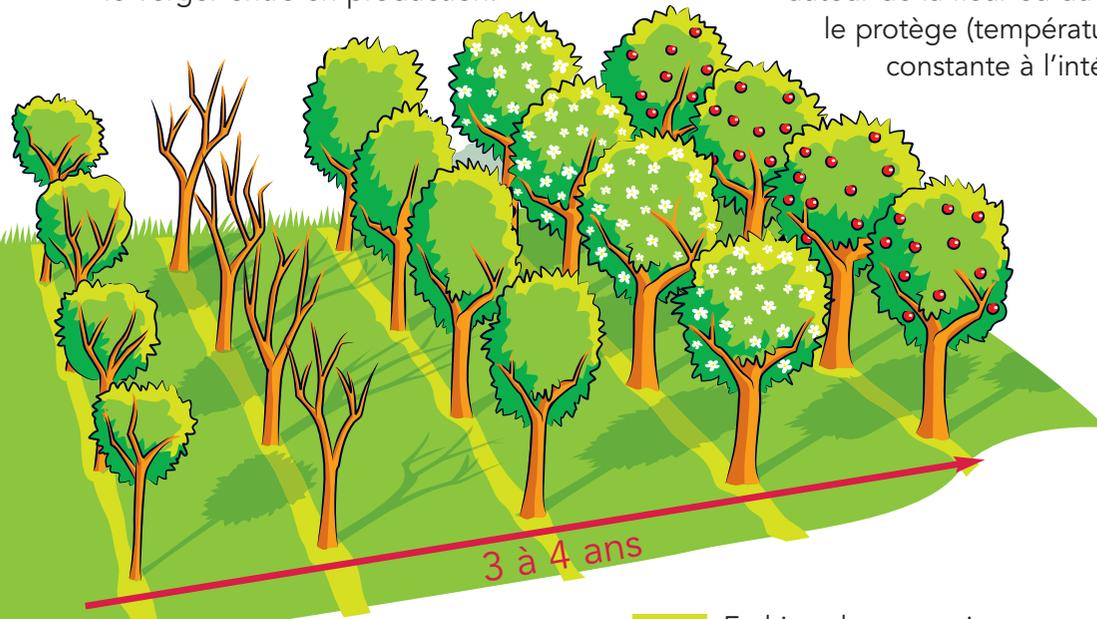
1

Avant la plantation, les variétés de pommes sélectionnées sont greffées sur des porte-greffes parfaitement adaptés aux conditions climatiques et aux types de sols.



2

Après plantation, l'arboriculteur doit attendre 3 à 4 ans pour que le verger entre en production.



3

Pour favoriser la bonne croissance du fruit, le producteur fertilise le sol (apporte une fumure organique et minérale) et observe régulièrement l'évolution de la croissance végétale.

4

Enfin, le pommier doit subir une période de froid hivernal pour stimuler sa fructification mais il craint les gelées printanières qui détruisent les fleurs ou "brûlent" les fruits en formation. Aussi, les producteurs alertés en cas de gel, mettent en route un système d'arrosage qui forme une pellicule de glace autour de la fleur ou du fruit et le protège (température constante à l'intérieur).



5

En hiver, les pommiers sont taillés pour sélectionner les rameaux porteurs de fruits.



6

Au printemps, le producteur surveille la floraison : ce sont les abeilles qui pollinisent les fleurs pour favoriser la fructification.



7

A ce stade, le producteur va effectuer un premier éclaircissage pour optimiser la quantité de fruits par branche.

8

Des méthodes de lutte intégrée permettent de combattre les attaques des ravageurs ou des maladies. Il s'agit d'intervenir non pas dès l'apparition des ravageurs ou des maladies, mais dès que ces attaques ont atteint un seuil de nuisibilité. L'arboriculteur utilise des pièges à insectes qui le renseignent sur la densité des insectes ravageurs et permettent d'apprécier la nécessité d'un soin.



9

Après la formation des fruits, le producteur procède à un éclaircissage qualitatif : il fait tomber certains fruits (petits et mal formés) pour favoriser la croissance homogène des autres.

10

Selon leur degré de maturité (on détermine leur teneur en amidon), les pommes sont cueillies à maturité "de consommation" pour une consommation immédiate, ou à maturité "de cueillette" pour un stockage et une consommation ultérieure.

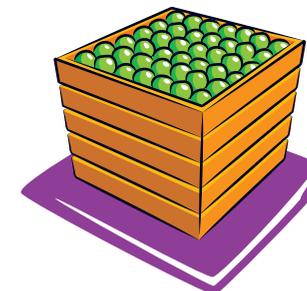


11

Le fruit est alors détaché de la branche avec son pédoncule, sans le tirer. Il est manipulé avec précaution et déposé dans des pallox.



Picking bag



Pallox

DES STATIONS FRUITIÈRES ÉQUIPÉES

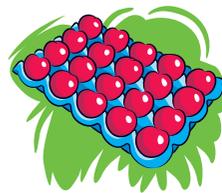
12 Le stockage

Les stations sont équipées de chambres froides ou de chambres à atmosphère contrôlée pour le maintien d'une qualité gustative et une conservation allant d'une semaine à plusieurs mois.



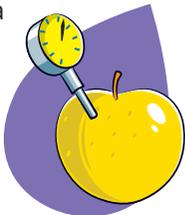
- en plateaux lités 1 rang
- en plateaux lités 2 rangs
- en caisses vrac
- en sachets ou en barquettes
- en bushels (environ 18 kg) surtout destinés à l'exportation.

Pour préserver les pommes de chocs éventuels, une plaque cartonnée nommée « alvéole » est disposée à l'intérieur des caisses litées et des bushels.



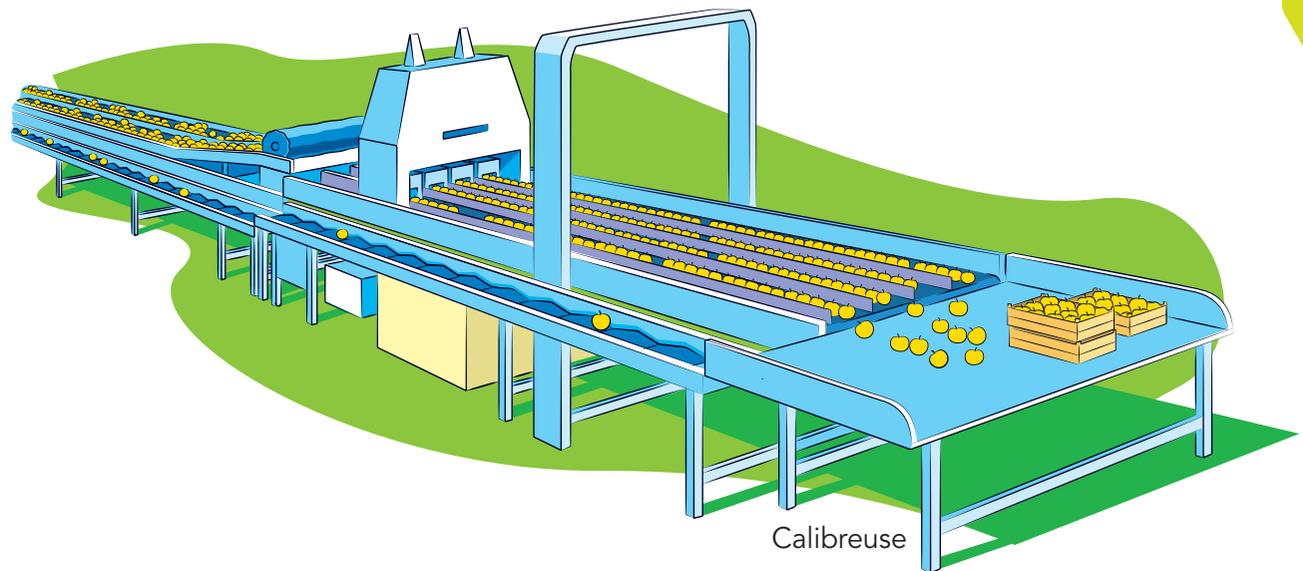
13 L'agrégage

Les fruits sont testés et agréés en fonction de la qualité visuelle et gustative (calibre, coloration, état sanitaire, taux de sucre et d'acidité, fermeté) à l'entrée et à la préparation des commandes. Pour réaliser ces étapes, les stations sont équipées de matériels spécialisés : trieuses/calibreuses, pénétromètres (pour tester la fermeté), réfractomètres (pour mesurer le taux de sucre), etc... En raison de leur fragilité, les pommes sont immergées dans un courant d'eau qui les entraîne vers les chaînes de conditionnement.



14 Le conditionnement

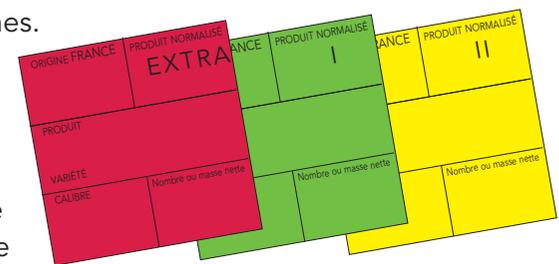
C'est la dernière étape avant expédition vers le lieu d'achat. En fonction des commandes, les produits sont conditionnés le plus souvent :



Calibreuse

15 L'étiquetage

C'est lors du conditionnement que l'on détermine la catégorie des pommes. Elle désigne l'aspect du produit. Les pommes sont classées en 3 catégories : EXTRA, I ou II répondant chacune à des critères qualitatifs précis. Lorsque la pomme est emballée, on repère sa catégorie grâce à une étiquette de normalisation de couleur : rouge pour la catégorie EXTRA, verte pour la catégorie I et jaune pour la catégorie II.



POUR VOUS : LE NOUVEAU LOGO DE BONNES PRATIQUES

« vergers écoresponsables »

C'est pour communiquer sur leurs bonnes pratiques arboricoles que les 1500 producteurs de pommes membres de l'Association Nationale Pommes Poires, l'ANPP, gestionnaires de la Charte Qualité des Pomiculteurs de France, ont décidé de lancer un nouveau logo qui traduit et donne de la visibilité à leurs engagements.

Un engagement clairement identifié

"Vergers écoresponsables" devient l'identité des fruits issus de vergers engagés dans la Charte Qualité des Pomiculteurs. Par ce nouveau logo, les arboriculteurs revendiquent leur appartenance à la Charte Qualité. Ainsi, vos clients peuvent prendre connaissance de

leurs engagements, reconnaître leur travail et consommer en toute confiance des fruits beaux, bons et sains.

Une ambition affirmée

La signature "Travailler avec la nature, c'est notre métier", vient renforcer la prise de parole des pomiculteurs et asseoir l'impact du nouveau logo dans la campagne de communication...

Une stratégie qui bénéficiera à coup sûr à vos objectifs commerciaux !

Un design facilement mémorable

Avec sa ligne graphique simple et son dégradé de couleurs, dans la même veine que le logo Association Nationale Pommes Poires, vos clients pourront reconnaître en un coup d'œil les pommes issues des Vergers écoresponsables... !



Charte Qualité des Pomiculteurs



L'appellation « vergers écoresponsables » repose sur trois piliers indissociables :

Environnemental

Les pomiculteurs sont tenus de suivre des pratiques encadrées, respectueuses de l'environnement et de la santé des arboriculteurs, de leurs salariés et des consommateurs.

Social

Les fruits issus des « vergers écoresponsables » sont cultivés dans le respect des hommes et des femmes qui les produisent, cueillis à la main par des salariés qualifiés.

Economique

Les pomiculteurs doivent pouvoir vivre de leur travail pour assurer la pérennité des vergers et préserver l'autonomie alimentaire du pays, en évitant les importations.

Concrètement, une pomme issue des « vergers écoresponsables », c'est :

- Une pomme de nos terroirs
- Une garantie de traçabilité des pommes, du verger jusqu'au consommateur
- Des fruits cueillis à la main
- Le maintien des équilibres naturels dans les vergers
- Des pratiques arboricoles respectueuses de l'environnement
- Un contrôle par un organisme externe et indépendant



Charte Qualité des Pomiculteurs

Ce logo a été testé auprès de 6 groupes de consommateurs qui ont unanimement approuvé le nouveau logo Vergers écoresponsables grâce à sa simplicité et sa compréhension immédiate.

"Il est facile à comprendre, même pour les enfants"

"Protège la nature"

"Une vraie responsabilité vis-à-vis de l'environnement et de la santé"



LE TABLEAU VARIÉTAL

des 19 variétés les plus consommées



les parfumées



Reine des Reinettes

Août à Octobre
Arôme de miel
Sucrée
Légèrement acidulée



Elstar

Août à Mars
Parfumée
Sucrée et acidulée
Juteuse



Honeycrunch®

Septembre à Mars
Croquante, juteuse
Parfumée
Sucrée et rafraîchissante



Tentation®

Octobre à Avril
Arôme fruité
Très parfumée, sucrée
Juteuse et croquante



Ariane

Octobre à Mai
Sucrée et acidulée
Ferme et croquante, juteuse
Pétillante en bouche



Jazz™

Octobre à Mai
Juteuse et croquante
Sucrée
Légèrement acidulée



Jonagold Jonagored

Octobre à Juin
Arôme fruité
Sucrée
Juteuse



Braeburn

Novembre à Avril
Sucrée et acidulée
Très croquante
Juteuse



Pink Lady®

Novembre à Mai
Arôme fruité
Sucrée
Très croquante

les labellisées



Pomme du Limousin AOP



Novembre à Juillet
Pomme d'altitude
Très croquante et juteuse
Équilibrée en sucre et acidité

les gourmandes



Gala



Août à Février
Arôme fruité
Sucrée
Rafraîchissante



Golden

Août à Juin
Douce et parfumée
Sucrée
Croquante

les équilibrées



Les Rouges

Octobre à Avril
Délicatement sucrée
Croquante



Fuji

Janvier à Juin
Sucrée
Rafraîchissante
Juteuse et croquante

les toniques



Granny Smith



Octobre à Avril
Très acidulée
Ferme, rafraîchissante
Juteuse et croquante

les rustiques



Antarès



Septembre à Avril
Juteuse
Croquante
Très parfumée



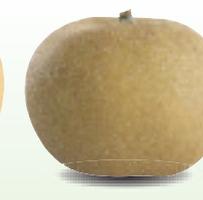
Belle de Boskoop

Octobre à Mars
Parfumée
Acidulée



Belchard® Chantecler

Octobre à Juin
Très parfumée
Sucrée
Acidulée



Reinette Grise du Canada

Novembre à Mars
Arôme terroir
Acidulée
Croquante



À croquer



En tarte



Au four



En salade



À cuisiner

LA POMME, DES ATOUTS NUTRITIONNELS UNIQUES

Croquante, acidulée, juteuse, vos clients l'adorent. Savez-vous que la pomme est un véritable **mini-réservoir de principes actifs pour la santé** ?

Depuis une vingtaine d'années de nombreux travaux scientifiques permettent de mieux comprendre pourquoi une consommation régulière de pommes contribue au maintien d'une bonne santé. Cela tient à l'originalité de sa composition et en particulier à :

- son faible apport calorique pour 100 g
- sa grande richesse en antioxydants
- sa teneur particulière en fibres

A la maison, pendant le sport, au bureau, à l'école, la pomme vous accompagne dans toutes vos activités et celles de vos enfants.

Un éventail de vitamines

C'est en vitamine C que la pomme est la mieux pourvue ; dans la partie externe de la pulpe et plus encore de la peau. **Mieux vaut donc croquer la pomme sans la peler**, en l'esuyant ou en la passant simplement sous l'eau par mesure d'hygiène.

Une bonne combinaison de fibres

Riche en fibres (2,5 g pour 100 g), la pomme joue un rôle important dans le fonctionnement du transit intestinal.



COMPOSITION MOYENNE DE LA POMME pour 100 g de fruit

GLUCIDES	12,6 %
PROTIDES	0,3 %
EAU	84,3 %
FIBRES	2,5 %
LIPIDES	0,3 %



La pomme, source de bonne énergie

- la présence de fructose, sucre assimilable lentement dans l'organisme, en fait le fruit préféré des sportifs.
- ses **85% d'eau** permettent de se réhydrater et de faciliter l'élimination des toxines.

Une pomme moyenne de 150 g apporte environ 18 à 20 g de glucides (soit **74 à 80 kcal**) qui sont absorbés par l'organisme lentement et progressivement entraînant ainsi un rassasiement important et durable. Cette propriété est liée à sa teneur en fibres diverses (environ 3 g) dont une fibre particulière, **la pectine**.

En dessert ou en dehors des repas, la consommation d'une pomme est idéale et permet de **limiter le grignotage** notamment d'aliments fortement sucrés qui contribuent à l'augmentation du poids des adultes comme des enfants. Des travaux ont montré que mâcher longuement les aliments diminuait le risque de prise de poids. La pomme, ferme et croquante doit être **soigneusement mâchée**. Cela accroît son effet coupe-faim grâce à des sécrétions digestives abondantes.

Le saviez-vous ?

La pectine est une fibre active qui participe à la régulation du transit intestinal, à la qualité de la flore bactérienne et à l'amélioration de la fonction digestive.

Des vitamines, minéraux et oligo-éléments pour la vitalité.

Des glucides dont le fructose pour l'énergie.

Des fibres pour favoriser le transit intestinal.

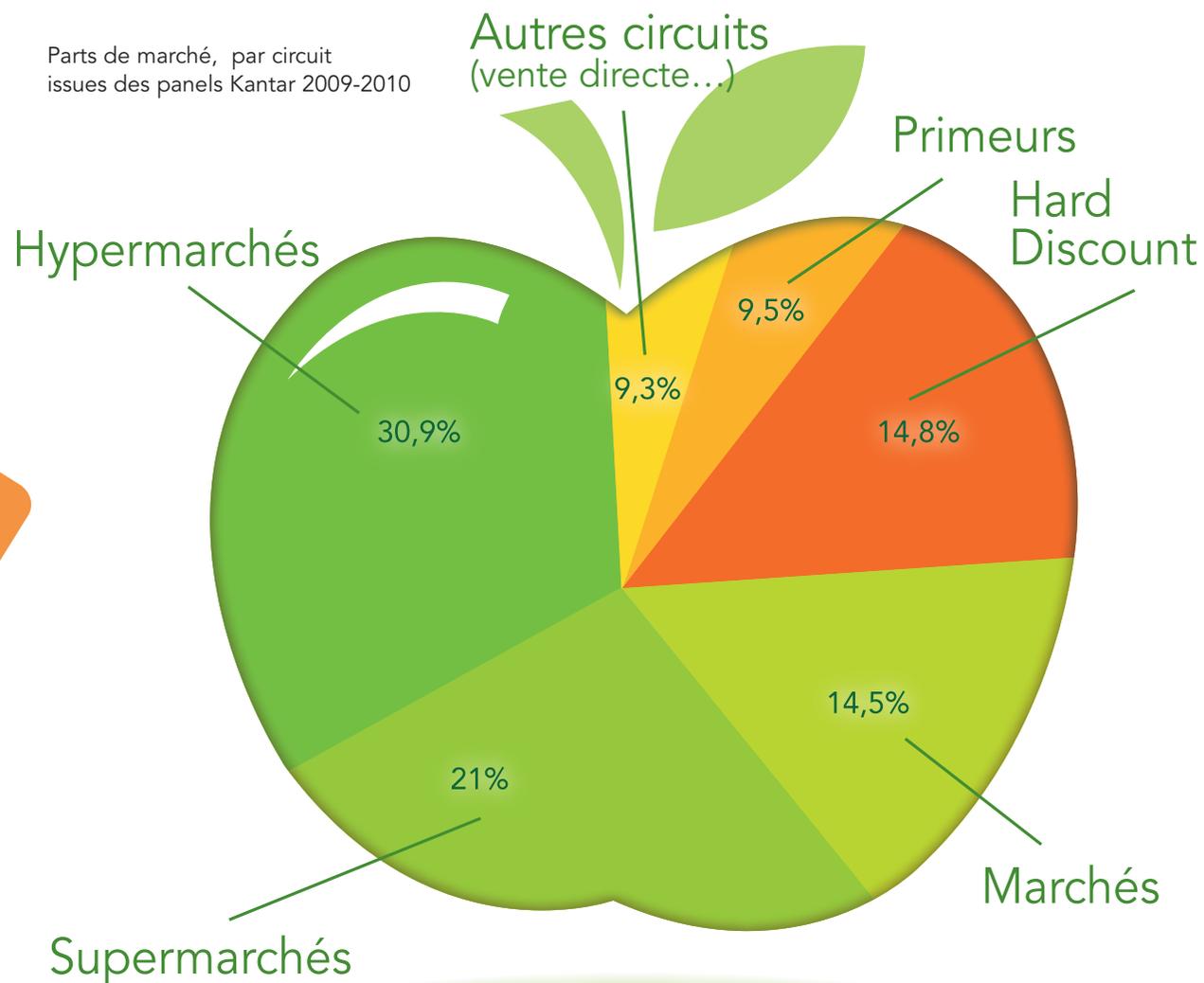


UNE DISTRIBUTION EN TOUTE SAISON



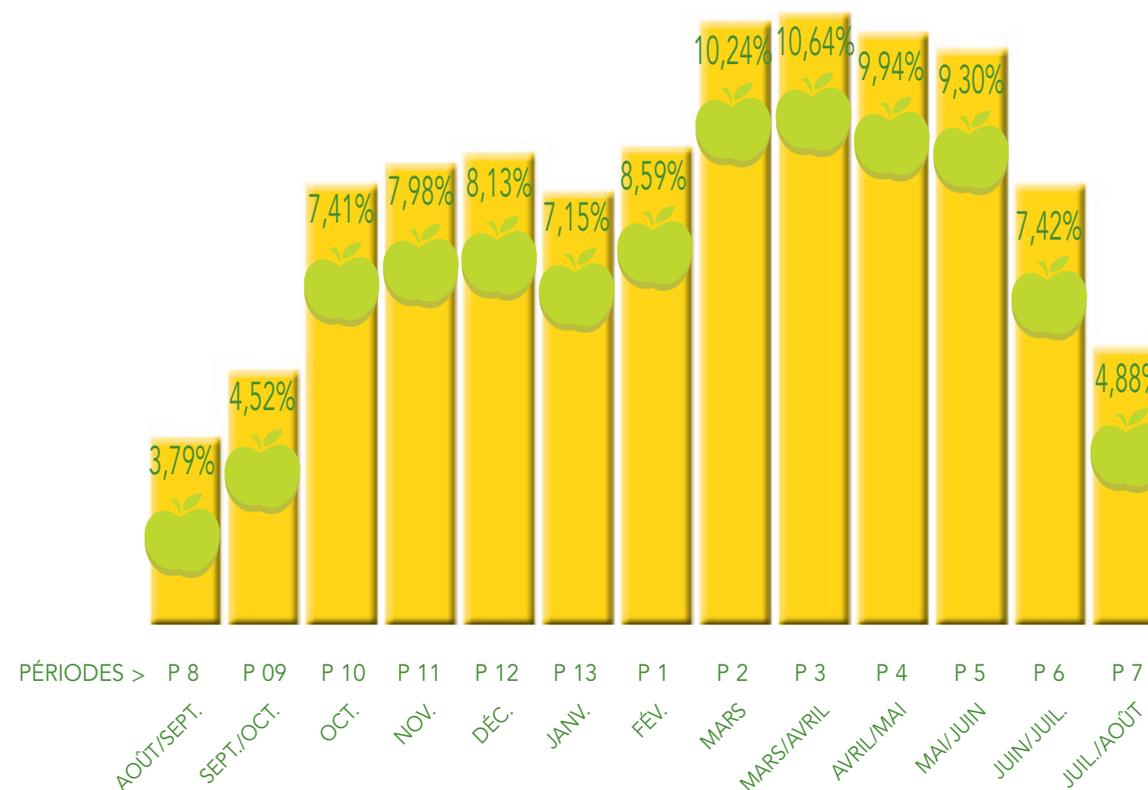
La pomme : un produit majoritairement vendu en GMS

Parts de marché, par circuit issues des panels Kantar 2009-2010



Un calendrier étalé grâce à une offre variétale large : la pomme, un fruit présent toute l'année

Parts de marchés par période, issues des panels Kantar 2009-2010



Plus de **50 %** des volumes de pommes sont achetés en GMS (hors Hard Discount)

70 % des volumes sont achetés entre septembre et avril.

UNE CONSOMMATION SANS MODÉRATION

Le premier fruit acheté :

- 20,4 % de part de marché en volume, loin devant les bananes (14,1 %) et les oranges (12,4 %)

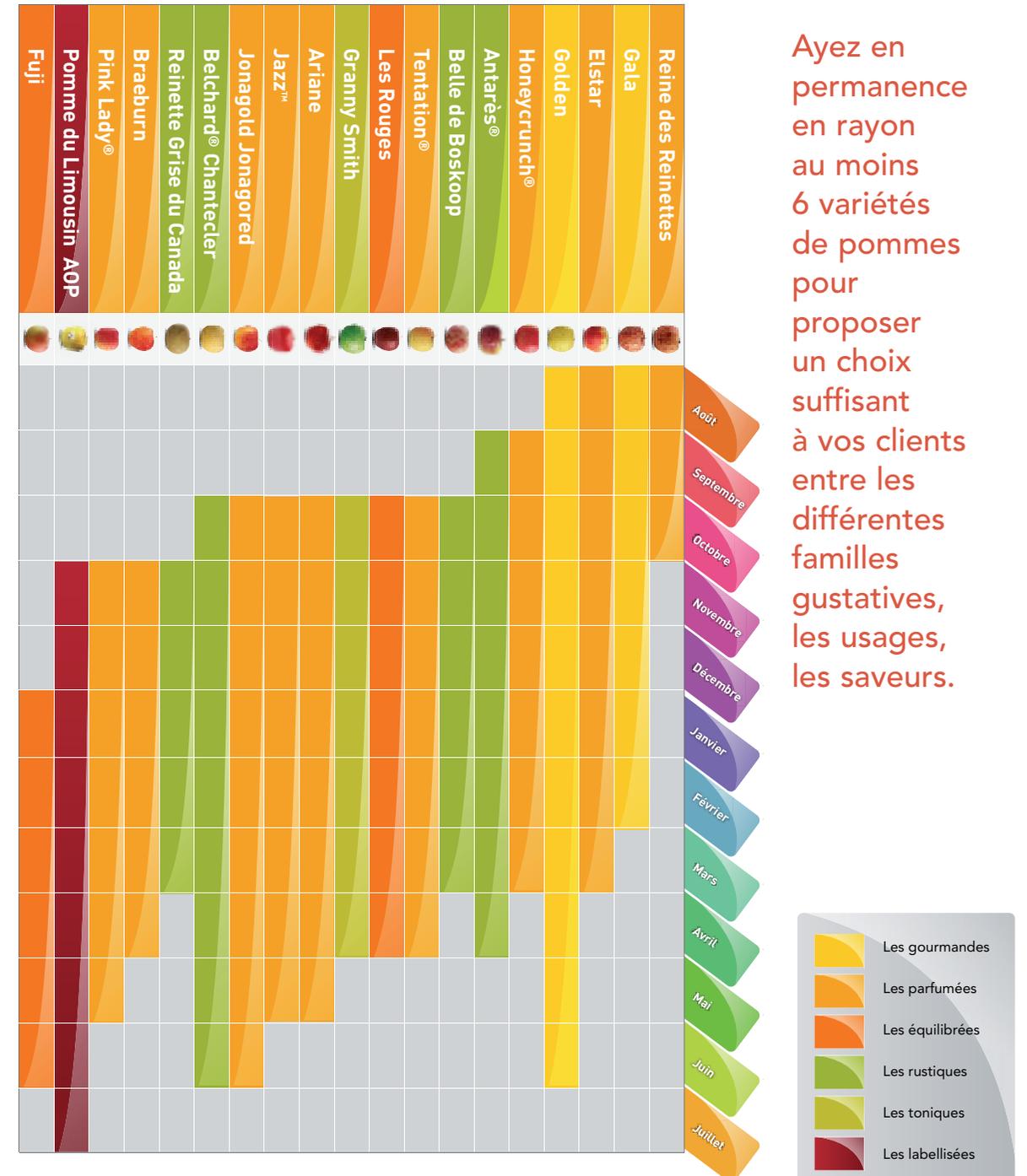
Un fruit apprécié de tous :

- Au cours de la campagne 2009/2010, près de 90% des ménages sont acheteurs de pommes (89,8% exactement).



- Un niveau de consommation en moyenne de 20 kg / an :
 - 20,7 kg en 2007/2008,
 - 19,7 kg en 2008/2009,
 - 19,7 kg en 2009/2010.

DÉVELOPPEZ VOTRE OFFRE EN FONCTION DE LA SAISON



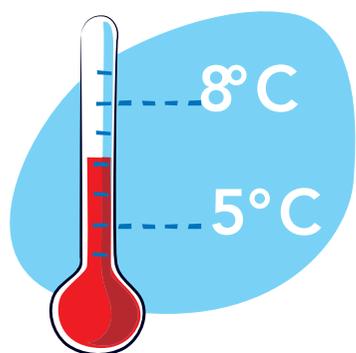
Ayez en permanence en rayon au moins 6 variétés de pommes pour proposer un choix suffisant à vos clients entre les différentes familles gustatives, les usages, les saveurs.



LES PRINCIPES D'UN STOCKAGE EFFICACE

Les conditions de stockage

Il convient de maintenir la température de la chambre froide entre 5°C et 8°C afin de permettre aux fruits de continuer lentement leur évolution avec une hygrométrie de 70% à 80% pour limiter le flétrissement.



Pour conserver aux pommes toutes leurs qualités, respectez la température de la chambre froide et les 4 principes de stockage.

Le rangement en chambre froide

Produit vivant, la pomme respire et poursuit son mûrissement même en chambre froide. Il est donc important de respecter quatre principes de stockage :

- 1 Suivre la règle du "premier entré / premier sorti" (FIFO)**
Disposez chaque variété de pommes nouvellement arrivée derrière celle déjà présente qui sera vendue en priorité.
- 2 Éviter tout transfert d'odeurs et/ou toute réaction**
Veillez à ne pas disposer les pommes à proximité de kiwis, d'agrumes, céleris, carottes, poireaux et navets.
- 3 Limiter le temps de séjour des pommes en chambre froide**
Adaptez le stock à votre cadence de vente.
- 4 Contrôler tous les jours la qualité des pommes**
Triez et jetez tous les produits altérés car ils sont impropres à la vente et risquent d'abîmer les autres pommes. Ils donnent une mauvaise image du rayon et provoquent une baisse de vos ventes.



Les conditionnements disponibles, les intérêts de vos clients

- **Le plateau lité : 1 rang, 2 rangs**
Le choix : qualité du produit
Les achats mesurés (petite quantité, poids précis)
- **La caisse vrac :**
Prix attractifs
- **Le préemballé 1 kg : sachets, barquettes**
La rapidité
La praticité : produit mieux protégé
Le calibre inférieur à 75 mm est idéal pour les enfants.
- **Les sachets de 2 kg, 2,5 kg et 3 kg :**
Achat familial simplifié
Offres de prix intéressantes

Pensez à avoir en permanence les bons produits, c'est-à-dire des pommes pour toutes les utilisations et tous les goûts, au bon moment et en bonne quantité.

Soyez vigilant !

Évitez la rupture

Elle déçoit vos clients, c'est un manque à gagner. En cas de rupture sur les pommes, l'achat est en général soit transféré sur un autre produit, soit reporté à une autre date.

Limitez le sur-stockage

C'est une source de démarque. Une pomme altérée doit être déclassée de sa catégorie d'origine ou retirée de la vente.



LES 6 RÈGLES D'OR

pour mettre en valeur votre rayon pomme



1 Les fruits d'une qualité irréprochable

- Présentez les pommes dans leur emballage d'origine pour éviter les manipulations et les chocs (pommes tombées au sol, écrasées, caisses empilées...).
- Triez et jetez les pommes altérées. Les pommes sont agressées en magasin par les manipulations des clients, la chaleur, la lumière.
- La pomme est très sensible aux chocs, il faut la manipuler avec précaution.
- Veillez à ne pas juxtaposer les pommes à certains produits (kiwis, agrumes...).

2 Un assortiment suffisamment large

- Proposez plusieurs variétés pour chaque utilisation (à croquer, à cuisiner...).
- Adaptez la largeur du linéaire pomme à la demande (rotation).

3 L'implantation pour un repérage facile du consommateur

- Regroupez l'offre pomme dans l'univers "fruits indispensables" à proximité des poires.
- Placez les promotions en tête de gondole ou en îlot avec un effet de masse important.

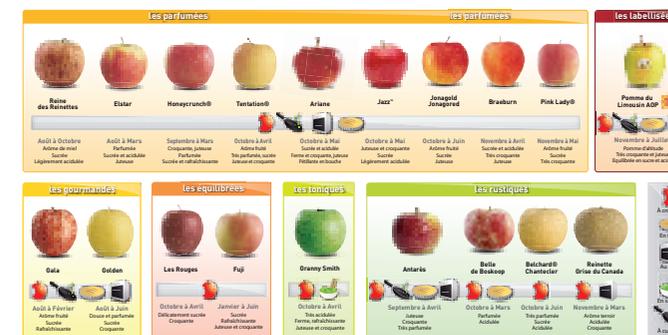
4 La présentation doit favoriser la visibilité

- Organisez votre linéaire en fonction des variétés ou du conditionnement.
- Alternez les couleurs afin de différencier les variétés.
- Positionnez les pommes en fonction des goûts et des modes de consommation.
- Réservez au moins un facing pour chaque référence.
- Surveillez que le taux de remplissage ne soit jamais inférieur à 60 % car un rayon à moitié vide n'incite pas à l'achat.

5 L'information

- Complétez les étiquettes réglementaires par des informations pratiques sur les saveurs des différentes variétés, leurs usages... Ces informations complémentaires ont un impact important sur les ventes.

Utilisez le matériel ILV mis à votre disposition



6 L'animation

Quelques conseils complémentaires pour animer votre rayon.

Mettre en avant :

- les variétés en fonction de leur saisonnalité,
- les variétés méconnues par le consommateur,
- la complémentarité gustative des différentes variétés.

Ne pas découper les pommes à l'avance car elles s'oxydent rapidement et perdent tout leur attrait.

Le consommateur

Soyez à l'écoute de vos clients, de leurs préférences, de leurs habitudes de

consommation. Vous pourrez ainsi mieux les conseiller.

Important : les plus gros consommateurs de pommes sont les foyers de plus de 50 ans.

Les moins de 35 ans sont sous-consommateurs : ils sont donc à privilégier pour faire évoluer leurs habitudes.

Il existe d'innombrables façons et moments de consommer la pomme : à la croque, en salade, cuite ou crue, en accompagnement de plats salés ou en desserts sucrés. Elle s'adapte aussi à tous les moments de consommation, à la maison, hors du domicile, au bureau, à l'école, pour le sport ; la pomme est l'amie de toute la famille.

La réglementation

- Depuis fin janvier 2010, la mention du pays d'origine doit être mentionnée avec la même hauteur de caractère que le prix.
- Le nom du pays d'origine est obligatoire et doit figurer en toutes lettres.
- Le nom de la variété est toujours obligatoire. En revanche, le nom de l'espèce (Pomme) est facultative.
- La catégorie (Extra, Cat.I, Cat.II) est obligatoire.
- Le prix doit être affiché au kg si le conditionnement est en vrac ou à l'unité pour les Unités de Vente Consommateurs.

Pour plus de chiffres, plus d'infos
sur les différentes variétés et la production,
les évènements à ne pas manquer,
la pomme vous donne rendez-vous sur :
www.lapomme.org



Association Nationale Pommes Paires
Service Communication
MIN – 146 avenue des Etats Unis – Boîte n° 19
31200 Toulouse
Tel : 05 62 72 44 44
E-mails : r.duclos@pommespoires.fr ou
s.gaborieau@pommespoires.fr

