L'ACTU T&B vergers

T&B vergers à la télé !

Mardi 22 septembre, France 3 a présenté une partie de son émission « Nord-Pas de Calais Matin » en direct de T&B vergers ! Pour voir (ou revoir) ce reportage passionnant, scannez le QR code ou rendez-vous sur notre page Facebook.

Les Vergers de Saulty

Croc'Moi

Croc terroir

À bientôt !

Création et réalisation : Agence W « double v » • 03 20 78 18 71 • Photographies : Sam Bellet© - iStock.com©

Plus d'informations sur **www.tbvergers.fr** T&B vergers **Tél. : 03 21 24 85 48** https://www.facebook.com/tbvergers

1 ZA de Saulty rue Faune • 62158 Saulty • Tél. : 03 21 24 85 48 - Fax : 03 21 24 82 43

n°4
Oct. - Nov. 2015

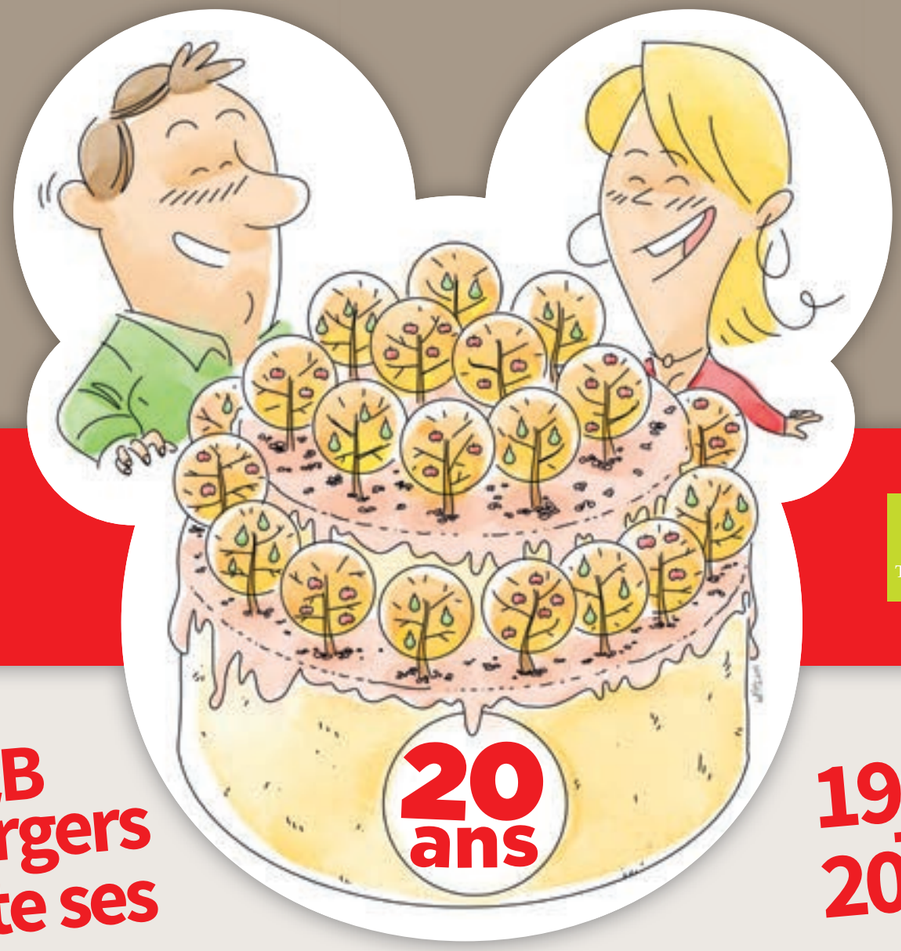
Des pommes, des poires… et des scoops :
la newsletter professionnelle de T&B vergers

T&B vergers

Récolte 2015 : tout vient à point…

Tout vient à point à qui sait attendre : cette morale de La Fontaine s'applique à merveille à la nouvelle récolte T&B vergers. Après un été mi-figue mi-raisin (le comble pour des pommes et des poires du Nord !), le millésime 2015 montre une fois encore qu'il est essentiel de savoir attendre, et qu'une cueillette au bon moment est souvent la clef du succès.

Suite page 2 >



T&B vergers fête ses 20 ans

1995 - 2015

NewsletterBtoB N°4.indd 1-2 20/10/2015 11:08

Tout savoir sur…

> suite de la page 1

Les fruits T&B vergers sont toujours très attendus : les professionnels connaissent leurs qualités, tant sanitaires que gustatives, et chaque année la grande question de la fin de l'été est donc : comment sera la récolte ?

Un drôle d'été

L'été 2015 s'annonçait à la fois chaud et humide, des conditions idéales pour les producteurs de pommes et de poires. Hélas, une météo très irrégulière – 3 semaines de canicule en juillet sans une goutte de pluie, puis des averses trop fréquentes conjuguées à une température « limite frisquette » en août – a mis en péril bien des vergers du Nord-Pas de Calais. Mais pas à Saulty ! *« Mi-août, nous avions encore beaucoup de grappes, avec de petits fruits en retard de maturité »*, explique David Varras. *« Nous avons donc pris la décision d'éclaircir nos arbres, ce qui a permis aux fruits les plus solides de s'épanouir pleinement sous les rayons du soleil revenu fin août ».*

Une grande année

La cueillette des poires Conférence a commencé début septembre, et le millésime 2015 s'avère exceptionnel : les fruits sont de très beaux calibres, avec une belle coloration.

Côté pommes, la récolte a démarré vers le 20 septembre avec la Boskoop (soit avec 15 jours de retard par rapport à l'an dernier) et se terminera mi-octobre par la Jonagold.

Chez T &B vergers, la cueillette est totalement manuelle : le cueilleur vérifie chaque fruit, un travail méticuleux qui garantit des pommes et des poires « à point ».

L'ACTU T&B vergers

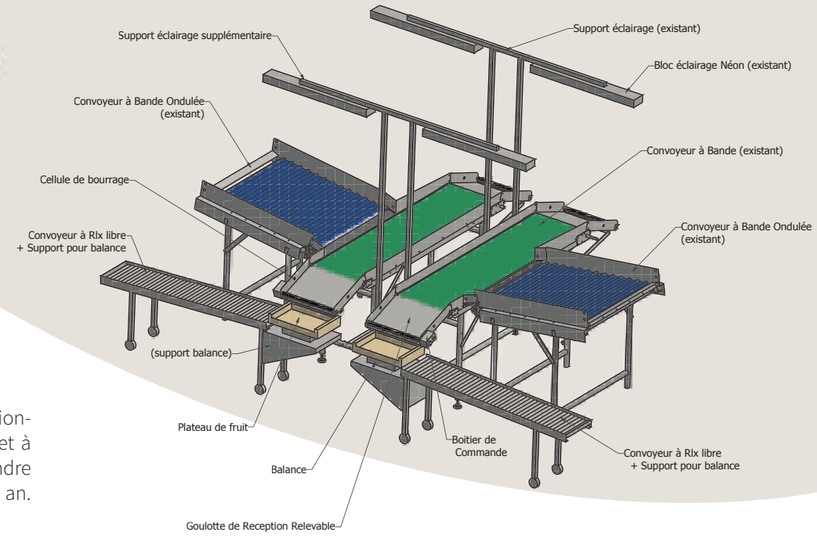
Salon Innovafood : des contacts fructueux

Le 18 septembre se tenait à Artois Expo (à Arras) le salon Innovafood, rassemblement des acteurs « primeurs » (producteurs, négociants, acheteurs GMS…) du Nord-Pas de Calais. T&B vergers y a été, une fois encore, très remarqué…

« Outre la présentation de notre nouvelle récolte, » expliquent Mickaël et David Varras, *« ce salon était l'occasion de rappeler notre savoir-faire en agriculture raisonnée et de valoriser nos pommes et nos poires Saveurs en Or, et bien sûr nos jus »*. Un salon qui s'est avéré particulièrement fructueux, puisqu'il a permis à T&B vergers de concrétiser le démarrage de nouveaux marchés avec des clients jusqu'ici simples prospects, et de nouer des contacts prometteurs avec d'autres – notamment au Canada et en Chine.

Le + TBV

La ligne pomme



Plateaux mode d'emploi

Cet automne, la station de conditionnement T&B vergers à Saulty se met à la mode « plateaux », pour répondre à une demande qui a triplé en un an. Explications par A + B…

A comme adaptation

Pour préparer plus de plateaux, T&B vergers modifie ses lignes de conditionnement : 2 des 3 chaînes dédiées aux barquettes passent en plateaux. Les machines ont donc été adaptées pour répondre plus efficacement à la demande des clients.

B comme barquettes

Les plateaux ne viennent pas remplacer les barquettes pré-emballées ! Aucun conditionnement ne cannibalise l'autre, et les barquettes (2,4 ou 6 fruits, ou 1 kg) continuent à être très appréciées. La demande accrue en plateaux augmente simplement les volumes vendus.

C comme consommateur

Les plateaux participent à une théâtralisation du rayon primeur en magasin. Le consommateur aime choisir ses fruits, et la présentation en plateaux (proche du vrac) lui donne l'impression d'être au marché. Le plateau valorise à la fois le produit et le choix du client, tout pour plaire !

E comme ergonomie

Les 30 personnes qui œuvrent chaque jour dans les deux stations de conditionnement de Saulty ont désormais un environnement de travail mieux adapté et surtout plus ergonomique. Des balances-peseuses et des convoyeurs spécifiques ont été installés pour les plateaux, afin de faciliter la manutention en évitant les gestes mauvais pour la santé.

I comme investissement

Adapter les machines a demandé un fort investissement à T&B vergers : investissement financier bien sûr, mais aussi investissement en temps pour penser et concevoir la meilleure organisation possible des lignes de conditionnement.

K comme kilos

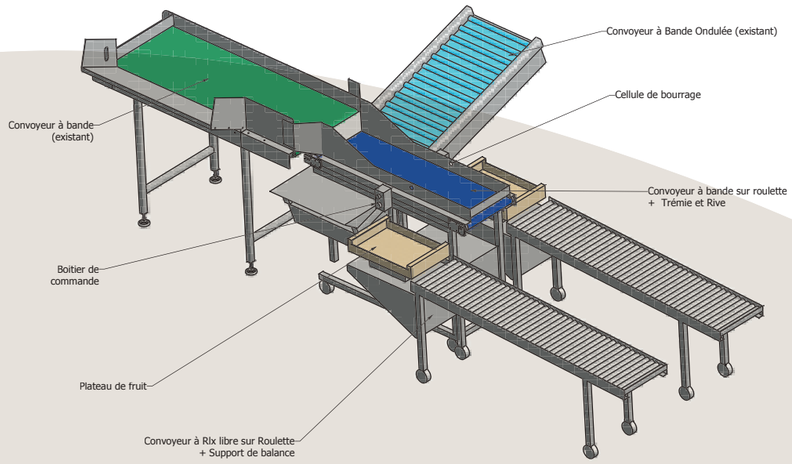
Les plateaux offrent 6 ou 7 kilos de fruits, qu'il s'agisse de pommes ou de poires.

M comme m²

Le bâtiment de conditionnement T&B vergers (inauguré en 2003 et régulièrement agrandi et modernisé depuis) offre 3.000 m² couverts, auxquels s'ajoutent les 1.500 m² des Vergers de Saulty.

S comme sachets

Sur les six chaînes installées dans les deux stations de conditionnement de Saulty, trois restent consacrées aux sachets (1,5 ou 2 ou 3 kilos).



La ligne poire

NewsletterBtoB-N4.indd 3-4 20/10/2015 11:08