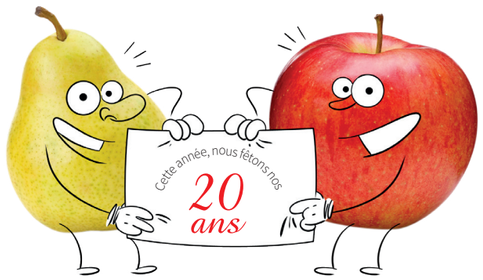
Mickaël et David Varras
et toute l'équipe de T & B Vergers

... sont très heureux de vous souhaiter une délicieuse

nouvelle année vitaminée,
colorée et à savourer
chaque jour de
2015



T&B vergers

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

T&B vergers

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

n°1
Janvier 2015

2015
…que nos fruits vous accompagnent toute l'année !

En ce début de millésime où T&B vergers va fêter ses 20 ans, Mickaël et David Varras, co-gérants, vous souhaitent une année 2015 pleine de succès, et lancent un nouveau support de communication.

Pour être encore plus proche de vous, pour vous donner ce petit plus qu'est une information personnalisée que vous ne trouverez nulle part ailleurs, T&B vergers lance cette newsletter professionnelle. Tous les deux mois, « Des pommes, des poires et des scoops » apportera à la fois l'actualité toute fraîche des vergers, et des idées pour dynamiser le rayon FL. Bonne lecture !

« Construire et renforcer ensemble des partenariats toujours plus fructueux : voilà nos vœux pour 2015 ! Que cette année soit vitaminée, colorée et savoureuse pour chacun d'entre vous, pour vos enseignes et pour vos clients… »

FRUITS & co

Une pomme logotée, il fallait y penser !

En guise de clin d'œil pour fêter 2015 et vous souhaiter une nouvelle année vitaminée et colorée, T&B vergers a créé une superbe pomme Jonagold logotée… 100% naturelle. Pourquoi ne pas reprendre cette idée originale pour étonner vos clients et dynamiser vos linéaires ? La méthode est 100% pur fruit, sans aucun additif artificiel – donc 100% qualité.

Un logo intégré à la peau de la pomme, obtenu sans encre ni sticker… avec T&B vergers, c'est possible ! Voici les petits secrets de ce tour de magie…

Le principe du pochoir

C'est mi-juin que le processus a démarré, au moment où les fruits n'ont que la taille correcte d'une noix. Chaque pomme (il y en a eu 600 au total !) a été délicatement recouverte de papier, en prenant soin de ne pas la décrocher de sa tige. Le papier n'empêchant pas la maturation, les fruits ont continué tranquillement à grossir et à mûrir. Mi-septembre, lorsque la taille idéale de cueillette a été atteinte, les emballages ont été retirés, un pochoir a été posé (avec une colle alimentaire ne laissant aucun résidu), et la pomme s'est ensuite colorée naturellement pendant un mois jusqu'à la cueillette.
La précision et la finesse du dessin obtenu montrent que tous les logos peuvent ainsi être « imprimés naturellement » : il suffit d'une bonne dose de méticulosité (pour préparer chaque fruit manuellement) et de patience…

Tout savoir sur…

Conférence, la perfection faite poire

Un fruit de gourmets comme de gourmands, bon à croquer comme à cuire, de conservation facile ; un fruit très français et fortement valorisé comme tel : décidément la Conférence a tout pour plaire !

Mickaël et David Varras, co-gérants de T&B vergers, expliquent pourquoi ils misent beaucoup sur cette variété…

Une poire typiquement ch'ti

« Les poiriers Conférence apprécient les terrains pas trop calcaires, riches et frais : ils se plaisent donc dans le Nord Pas-de-Calais, et particulièrement dans nos vergers de Saulty (62). Nous en plantons d'ailleurs chaque année davantage, et en totaliserons 15 hectares en 2016. »

Un marché porteur

« La demande est de plus en plus forte pour la Conférence, notamment chez les grossistes. T&B vergers est peut-être plus connu pour ses pommes chez certains de ses clients, mais au MIN de Rungis et distributeurs régionaux, ce sont nos poires Conférence qui remportent le plus de succès. On dit souvent que la poire est le fruit des gourmets de plus de 40 ans, mais la Conférence plaît à toute la famille. »

L'excellence T&B vergers

« Nous cultivons la Conférence en agriculture raisonnée, nos vergers sont labellisés Global Gap pour réduire au maximum l'utilisation des produits chimiques, et nous sommes certifiés IFS au niveau supérieur ; autant dire que nos fruits sont plus que sûrs pour les consommateurs ! Nos poires Conférence sont également certifiées Saveur en Or, un label qui compte dans notre région. »

11 mois sur 12

« La Conférence se cueille bien sûr en automne, mais nous savons la décliner 11 mois sur 12 grâce à nos conditions optimales de stockage : une station de conditionnement ultramoderne au pied de nos vergers, et un système de conservation Ultra Low Oxygen qui permet de bloquer la maturation des fruits stockés pour qu'ils restent aussi frais qu'au moment de leur cueillette. »

Une poire à tout faire

« A croquer ou à cuisiner, la Conférence est sans conteste la star de nos poires. Juteuse et sucrée, un peu acidulée, les gourmets croquent à pleines dents sa chair fine et rosée, les gourmands en font clafoutis, tartes et confitures… Enfin, c'est une variété qui se conserve très facilement, pour peu qu'on la choisisse encore verte et qu'on la fasse mûrir à la maison. Enfin, avec des minéraux et des oligo-éléments (potassium, phosphore et calcium), une bonne dose de vitamine C et des fibres qui stimulent efficacement le transit, c'est une poire 100% forme ! »

Bon à savoir…

La poire est un fruit à laisser mûrir chez soi… Sur vos étals, la Conférence doit avoir une couleur de fond verte, ce qui lui permet de tenir 4 à 5 jours en magasin avant de mûrir chez le consommateur. Parlez-en à vos clients : une poire qui s'achète verte, mûrira en deux-trois jours dans le panier de fruits à la maison. Une Conférence déjà bien jaune en rayon est trop mûre et s'abimera rapidement…

C'est nouveau

A deux c'est mieux !

Depuis fin septembre 2014, T&B vergers teste un nouveau conditionnement 2 fruits, idéal pour les enseignes de proximité. Une barquette kraft 2 fruits (2 pommes ou 1 poire + 1 pomme) vendue en rayon Fruits & Légumes ou snacking, pour une clientèle urbaine, célibataire ou couple sans enfant, qui achète son fruit goûter ou dessert pour le jour-même et ne veut ni perdre du temps à peser ses achats, ni s'encombrer d'un conditionnement 4 ou 6 fruits.

Le + TBV

Des fruits 100% traçabilité

Quels que soient le calibre, la variété et l'origine de ses fruits, T&B vergers garantit leur qualité et leur traçabilité depuis la production jusqu'à la livraison. Méthodes de culture, contrôles sanitaires, stockage, conditionnement, transport : toutes ces étapes respectent un cahier des charges extrêmement strict… pour n'offrir au consommateur que le meilleur des pommes et des poires.

Les fruits T&B vergers répondent tous à 100% de traçabilité : savoir où une pomme ou une poire a poussé, quand elle a été récoltée, comment elle a été stockée puis livrée est essentiel pour garantir 100% de sécurité alimentaire et une origine 100% certaine.

- **Cueillette manuelle :** chez nous, tous les fruits sont cueillis à la main, qu'ils soient cultivés dans le Nord Pas-de-Calais, en Hollande ou chez nos producteurs partenaires (qui s'engagent en signant à chaque saison un cahier des charges extrêmement strict). On connaît leur origine exacte, leur date précise de récolte… on pourrait presque vous dire sur quel arbre ils ont poussé !
- **Contrôle continu :** la maîtrise du stockage, du conditionnement et de la logistique nous permet de contrôler en permanence la qualité de nos fruits. Chaque jour, nous réalisons près de 400 points de contrôle, et tous les mois un laboratoire indépendant (accrédité par le COFRAC) effectue prélèvements et analyses pour vérifier le respect du cahier des charges de normes alimentaires et sanitaires (producteurs) et garantir la qualité de nos pommes et de nos poires (consommateurs).
- **IFS niveau supérieur :** T&B vergers est certifié IFS (International Featured Standard Food Defense) au niveau supérieur et IFS Food Broker, un gage de qualité et de sécurité alimentaire pour le consommateur.
- **Exigence maximale :** si un fruit n'est pas conforme à la totalité du cahier des charges T&B vergers (encore plus strict que les normes françaises et européennes en vigueur), il est immédiatement déclassé… un point c'est tout !

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*