quette six fruits.

T & B Vergers satisfait de son offre duo pomme-poire

T & B Vergers tire un bilan positif du lancement de ses petits conditionnements l'an dernier. Commercialisées sous la marque Croc'moi, les barquettes de deux et quatre fruits ont séduit les distributeurs et les consommateurs, en particulier l'UVC mêlant une pomme et une poire. Paradoxalement, le producteur remarque un désintérêt des distributeurs pour le préemballé ordinaire, en faveur du retour au plateau. T & B Vergers fête cette année ses 20 ans et continue de planter : six hectares cette année.

Blue Whale officialise sa fuji primeur

Blue Whale adopte, l'espace de cinq semaines, la dénomination de « primeur » sur son clone de Fuji. Le groupement du sud-ouest atteint cette année des volumes suffisants pour développer une communication dédiée à cette pomme bicolore précoce. Récoltée dès fin août, cette fuji sucrée, juteuse est proposée en carton vrac qui se veut rafraîchissant, avec un stickage des fruits et un corner de plateau. La marque Fujissime prend ensuite le relais.

Tous au restaurant pour le lancement d'Ariane

Du 21 septembre au 4 octobre, la pomme Ariane était à l'honneur de l'opération Tous au restaurant. Près de 1 000 restaurants de l'Hexagone ont accueilli les clients en leur offrant un menu pour un acheté. Le fournisseur officiel a été mis en œuvre dans les assiettes et a accompagné les chefs lors de trois trajets en idTGV. Ariane fait valoir son caractère franco-français puisqu'elle a été développée par l'INRA, mais aussi son côté respectueux de l'environnement. Ventant sa résistance à la tavelure, la pomme met en avant un nombre de traitements limité.

est doté de voyages (D
Edimbourg), sacs de sp
et ballons ovales. Pour
Halloween, la marque s
sur son petit chinois et
pains au chocolat, dont
sachets sont décorés p
l'occasion. Le jeu perme
enfants de gagner un sé
dans des parcs d'attract

le chiffre

3,5 M€

C'est le montant investi p
Nataïs, leader européen d
pop-corn, pour monter la
capacité de stockage de s
site de Bézéril (32) à 12 00

lancemen

Georgelin cuisine la tomate

Implantée à Virazeil près de Marmande (47), la société Lucien Georgelin célèbre les fameuses tomates de la région en les cuisinant avec des morceaux de fruits pour
des sauces inédites : abri
ananas, citron, framboise
mangue. Elles s'utilisent
marinade, sauce, nappa
en bord d'assiette. Une
recette figure sur chaque
PVC : entre 1,90 et 2,30 €