Focus sur le prêt à déguster pour Tropical Millenium

L'entreprise espagnole Tropical Millenium se positionne à 100 % sur le prêt à déguster pour l'avocat, la mangue et la papaye. Les packaging sont très travaillés et des propositions innovantes sont faites à la fois aux grossistes et à la grande distribution qui bénéficiera bientôt d'une marque différente, Tropical Millenium restant dédiée aux grossistes. Pour l'avocat par exemple, un meuble réfrigéré entre 5 et 7 °C permet de stabiliser les fruits mûrs à point.
Déjà développé en Espagne, le projet sera proposé sous peu au marché français. Tropical Millenium essaie de travailler conjointement le volet production (appui technique aux partenaires), distribution et consommation (apport de service) pour fidéliser chacun des maillons de la chaîne.
L'avocat représente autour de 12 000 t, la mangue et la papaye 3 à 4 000 t.
La gamme papaye est alimentée par la production canarienne et complétée par des importations brésiliennes. Le marché français reste le plus important mais un développement sur d'autres marchés européens est en cours.

www.tropicalmillenium.net

Henriette Jolly existe en Bio

Pour la première année, la structure Pom'Evasion avait un stand au nom de sa marque Henriette Jolly au Fruit Attraction. Bien connue des secteurs GMS et grossistes, cette marque dédiée aux marchés français et espagnols vient en complément des MDD. 2 000 t sont désormais disponibles en bio avec 15 variétés de pomme (dont Ariane, Patte de Loup, Boskoop, Reinette d'Armorique, Opale, Goldrush, Canada grise...) et 3 variétés de poire (Comice, Conférence et Angélys), sur les 33 000 t commercialisées par la structure. Les caisses bois de 14 kg sont destinées aux spécialistes tandis que les GMS auront accès à des conditionnements flow-pack sans barquette, en film mono-matière et recyclable. La largeur et la profondeur de gamme sont intéressantes à la fois pour les spécialistes et la GMS. Pour le grand export, la gamme Sélect Fruit, aux allures très « luxe à la française » continue de bien fonctionner sur les marchés anglais, irlandais, d'Asie et du Moyen-Orient. « *Les pommes françaises sont synonymes de produit sécurisé, sain et gustatif* » se réjouit Olivier Maugeais, directeur commercial. Mais si l'année 2015 a bénéficié d'un export très actif, avec 60 % des ventes, la structure ambitionne de se repositionner sur du 50/50 France/export au niveau de ses ventes. « *Le marché européen est stable et c'est une qualité non négligeable* ».

www.henriette-jolly.fr

La Parmentine's Cup au rayon frais !

Après une année de tests et les ajustements nécessaires pour assurer le maintien de la chaîne du froid et caler les différents positionnements (rayon traiteur LS, snacking, 4e gamme), Parmentine a lancé son innovation en octobre en partenariat avec de nombreux distributeurs. Les tests magasins ont été complétés par des enquêtes consommateurs qui seront renouvelées fin décembre. Une cup de 250 grammes de petites pommes de terre, à cuire en 6 minutes dans un emballage ultra-pratique ! C'est la nouveauté snacking que Parmentine propose pour les consommateurs qui adorent la pomme de terre mais n'ont pas le temps de la cuisiner le midi, voire le soir. Pour une solution snacking complète, les pommes de terre sont accompagnées d'une sauce légère pauvre en matière grasse et en glucides : fromage blanc/ciboulette ou tomate basilic, sans oublier la petite fourchette pour la dégustation !
Alors que les pâtes et le riz ont développé des solutions express, la pomme de terre se devait de répondre à son principal frein à la consommation : le temps.
Les pommes de terre sont lavées et présentées avec leur peau, prêtes à être cuites au micro-ondes. Moins calorique que les pâtes (145 kcal/100 g) et le riz (140 kcal/100 g) et le pain (260 kcal/100 g), la pomme de terre avec seulement 80 kcal/100 g a plein d'atouts !
Spécialement pour ce produit, 400 ha ont été conduits en protocole babies pour avoir un calibre homogène et avec des variétés sélectionnées pour leur haute qualité gustative. 4 sites de conditionnement sont certifiés Globalgap, IFS et BRC pour ce produit qui devrait être proposé entre 2,80 et 3 € pièce

www.parmentine.fr

T&B Vergers : 20 ans en 2015 !

Créée en 1995 par les parents des actuels dirigeants David et Mickael Varras, T&B verger a su garder une dimension familiale tout en se développant de façon maîtrisée. Offrir les meilleurs fruits avec des critères de qualité sanitaire et gustatives toujours plus sévères et proposer des solution de packaging, de merchandising et de logistique répondant toujours mieux aux besoins de ses clients, tel est le crédo de cette entreprise qui de négociant de pommes et poires au départ est devenue un des leader du secteur, présent à toutes les étapes du fruit, de la production à la commercialisation. La première station est créée en 1998 pour répondre à la demande croissante de produits préemballés, cette même année « la Tourelle » participe au Sial pour la première fois. En 1999, la Tourelle s'associe avec Bliderveen's fruit, producteur de pommes et poires sur 90 ha aux Pays-Bas. Ainsi est née T&B vergers. La station française est déplacée à Saulty à proximité des 20 hectares de vergers partenaires.
IFS et Saveur en Or en 2006, IFS Broker en 2013, agrandissements réguliers de la structure... En 2016, T&B verger projette l'ouverture d'un bureau commercial en Chine et de développer les vergers de Saulty en 2018 (dont T&B vergers est devenue actionnaire en 2014), enfin, en 2020 un travail de regroupement des stations de Saulty est envisagé.. De nombreux projets... à suivre !

www.tbvergers.fr