

Dernière minute...

Le Consul de France en Chine, déguste nos jus de poires et de pommes. Un moment gourmand, apprécié par notre visiteur. Merci Monsieur le Consul !



n°7
Octobre
2016

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



2016, une récolte au beau fixe !

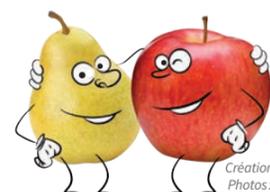
Si toutes les saisons sont cruciales en agriculture, dans les vergers, c'est sans doute l'automne qui est le plus attendu ! Le ciel est scruté avec encore plus d'attention que d'habitude : va-t-il faire trop chaud, trop froid, trop sec ou trop humide ? Faudra-t-il cueillir tôt, ou attendre encore ? Mais si la récolte a débuté cette année avec du retard chez T&B vergers, elle est, une fois de plus, magnifique.

« Un été anormalement frais et humide, puis tout à coup une vraie canicule à partir de la mi-août : les conditions n'étaient vraiment pas idéales pour les pommes et les poires », expliquent David et Mickaël Varras - rappelons que sans chaleur et sans soleil, les fruits ont beaucoup de mal à grossir et à se colorer. Alors que T&B vergers commence habituellement la cueillette début septembre, ils ont choisi cette année de la retarder au maximum, afin de laisser à leurs fruits le temps d'être parfaitement mûrs, parfaitement colorés, et d'atteindre le bon calibre. Mi-septembre, les pommes et les poires commençaient à être au top... mais il faisait paradoxalement trop beau pour les cueillir ! En effet, au-delà de 25°, le fruit, trop chaud sur l'arbre, va refroidir lentement et ses capacités de conservation vont se réduire d'autant. « Cette année la récolte a démarré la 3^e semaine de septembre et se poursuivra jusqu'à fin octobre. Nos pommes sont belles et bonnes... et nos poires sont carrément exceptionnelles ! », se réjouissent les dirigeants de T&B vergers. « Nos poires Conférence ont de beaux calibres, une couleur bronze homogène, une chair bien blanche, juteuse et sucrée ; avec des rendements incroyables ».

Et puis, si la récolte est exceptionnelle... c'est aussi parce qu'elle a démarré avec une météo splendide, avec pour la première fois des cueilleurs qui travaillaient sous le soleil (au lieu du crachin d'automne et des cirés jaunes habituels) !



CHAUD DEVANT !



Création et réalisation : Agence W « double v » • 03 20 78 18 71 • Photos : T&B vergers - Sam Bellet - iStock.com - 123rf®

Plus d'informations sur www.tbvergers.fr 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

Des pommes, des poires... et des scoops : la newsletter professionnelle de T&B vergers • n°7 • Octobre 2016

Tout savoir sur...

A Saulty, une station de conditionnement « bio »

C'est officiel ! Depuis le 3 octobre, la station de conditionnement T&B vergers de Saulty (62) est homologuée Agriculture Biologique. Un vrai plus, qui va permettre à l'entreprise d'emballer des pommes et des poires bio... même ne provenant pas de ses vergers.

L'audit qui s'est déroulé au début du mois à Saulty a permis à la station de conditionnement T&B vergers d'être « agréés » Agriculture Biologique. La quasi-totalité des exigences « bio » étaient déjà respectées, mais quelques nouveautés sont apparues. On vous emmène à la découverte de ces installations AB...

Une réglementation très stricte

Que faut-il pour qu'une station de conditionnement de fruits obtienne l'homologation AB ? D'abord, que toutes les chaînes de production soient très soigneusement nettoyées avant et après tout emballage en bio. Il faut aussi prévoir des linéaires spécifiques exclusivement réservés aux fruits AB dans les zones de stockage. C'est sur ces deux points que T&B vergers a dû travailler... car le reste des critères était déjà rempli ! En effet, chez T&B vergers, on n'a pas attendu un label Agriculture Biologique pour mettre en œuvre une charte de qualité particulièrement sévère : traçabilité et contrôles qualité sont assurés depuis plusieurs années déjà. Désormais, vous pouvez commander des pommes et des poires bio : T&B vergers saura vous les emballer (tous conditionnements) et expédier dans le respect des normes AB !



Bientôt des poires bio premium

Depuis cet été, T&B vergers a démarré la conversion d'une parcelle de 3 hectares de poires Conférence et Comice en « bio premium ». Et ce n'est pas une question de mode : c'est tout simplement parce que le marché présente un vrai déficit en poires labellisées Agriculture Biologique... et qu'entre la production actuelle de T&B vergers et le « bio », il n'y a pas une énorme différence ! Rendez-vous en 2019 pour la première récolte de poires AB T&B vergers...

C'est nouveau

Du nouveau pour la communication de T&B vergers



Toujours soucieux de vous informer au plus vite et de façon originale et sympathique, T&B vergers vient de créer trois nouveaux modes d'informations ciblées :

Tout d'abord, une carte postale « collector » tout en couleur et en saveur qui vous arrivera à chaque nouveauté à découvrir chez T&B vergers : la première a déjà été envoyée pour vous informer du site internet complémentaire sur la marque **Croc moi**.

À consommer sans modération.

Et très bientôt, le numéro 2 qui aura pour thème... Patience tout arrive à qui sait être attentif. À bientôt pour une consommation succulente.

Ensuite, la carte de liaison « dar dar » pour une information, rapide et à ne pas manquer, sur l'actualité de T&B vergers : participation à un salon, portes ouvertes, nouvelle machine... Tout, tout, tout, vous saurez tout sur ce qui se passe à Saulty ! Une nouvelle manière pour T&B vergers de rester connecté avec ses clients !



Le +TBV



Saveurs en Or, un label 100% Hauts de France

Les pommes et les poires T&B vergers cultivées dans le Nord Pas-de-Calais, ainsi que tous les jus de fruits « Vergers de Saulty », sont certifiés Saveurs en Or. Ce qu'il y a sous cette appellation ? Une production 100% régionale, une main d'œuvre 100% régionale... et une qualité qui mériterait d'être connue hors des frontières des Hauts-de-France !

Choisir des produits Saveur en Or, c'est soutenir le développement économique régional, mais aussi soutenir une économie responsable : respect et développement de l'emploi local, respect de l'environnement avec des circuits courts, et bien sûr respect du consommateur avec une garantie de produits 100% authentiques. Saveurs en Or, la marque des gens qui font le Nord !

Chez T&B vergers, toute la production de Saulty est certifiée Saveurs en Or :

- les pommes **Boskoop**¹, emblématiques du Nord (pommes à cuire, fermes et peu juteuses, croquantes et acidulées), **Jonagold**² (de beaux fruits à croquer ou à cuisiner, sucrés, acidulés et parfumés) ;

- côté poires, la **Conférence**³ bien sûr, typique de nos terroirs (une poire couleur bronze, allongée, à la chair fine et blanc-rosé, à la fois juteuse et sucrée, à croquer ou à cuisiner), et la **Doyenne de Comice**⁴ (une poire dodue, de couleur jaune à bronze, à la chair fine, fondante et juteuse, sucrée et très aromatique, à croquer ou à cuisiner) ;

- et, c'est nouveau, les **jus de pommes et de poires Vergers de Saulty**.



Enfin, en haut du podium, un film d'animation bientôt disponible, mêlant humour et information précise sur la vie de nos poires et pommes et sur leur traçabilité exemplaire...

« Comment sensibiliser nos clients, et les clients de nos clients, à l'agriculture raisonnée ? Comment faire connaître nos engagements de développement durable ? Comment valoriser notre garantie qualité ? » : à ces trois questions, David Varras, cogérant de T&B vergers et plus spécifiquement chargé (entre autres !) du marketing et de la communication, a choisi de répondre de manière simple, efficace et ludique, avec un... dessin animé ! En ligne d'ici peu sur le site www.tbvergers.fr et sur le tout nouveau www.crocmoi.fr (et prochainement aussi sur www.crocterroir.fr), ce film de 5 minutes permet de mieux comprendre les réalités de l'agriculture raisonnée, du développement durable et des garanties qualité « made in Saulty ». Allez vite le voir : non seulement vous apprendrez sans doute plein de choses, mais en plus vous y croiserez la sorcière de Blanche-Neige, un savant fou, une soucoupe volante distributrice de pommes... bref, un univers un peu décalé pour simplifier des enjeux très sérieux !

Trois nouveaux liens qui nous rendent encore plus proche de vous, pour une information (presque) intime et une découverte passionnante de notre métier.

