



antarès[®]
la pomme du jardin



Dossier de Presse

Septembre 2009

Le Verger de la Blottière
49120 ST GEORGES DES GARDES
Tél. : 02 41 29 22 22
Fax : 02 41 29 22 59
Contact presse : 02 41 70 92 72
E-mail : L.raffo@strategide.com



Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009



antarès®, le bon goût retrouvé

LA pomme du jardin du Val de Loire

La pomme Antarès® a vu le jour et grandit en Val de Loire. Elle s'est forgée un caractère à l'identique de ce terroir et de son environnement climatique.

Comme le dit si bien Joachim Du Bellay, « Et plus que l'air marin la douceur angevine ». Sans être nostalgique, mais plutôt terre à terre, la légendaire douceur angevine est toujours d'actualité. La qualité et la douceur de l'air sont dues aux influences combinées des climats océanique et continental. La pluviosité, l'ensoleillement et les températures y sont en toutes saisons raisonnables et équilibrées. Avec une douceur hivernale et des étés sans chaleur extrême, la pomme Antarès® bénéficie de cette harmonie entre la légèreté de son climat et la richesse de son terroir.

Sur ce territoire, 18 producteurs élèvent avec la plus grande attention cette pomme exigeante en soins mais si prometteuse en goût. Experts, c'est le mot qui convient pour définir ces hommes qui la produisent.

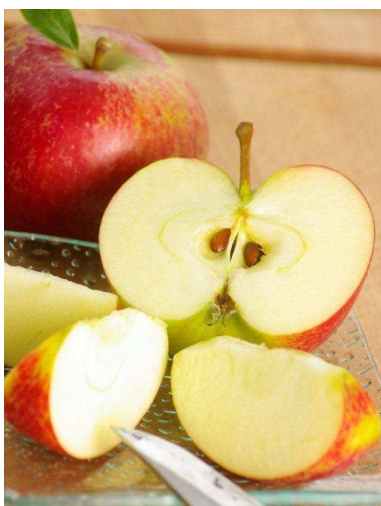
Extrêmement délicats, les pommiers Antarès® font éclore seulement 1 500 fleurs, les autres pommiers en comptent 2 000 en moyenne. De ces fleurs naîtront seulement 150 pommes (contre 200 en général), fruit unique de par sa culture et sa localisation.

Véritable friandise diététique, la pomme Antarès® est tonique, issue d'une culture naturelle.

La pomme Antarès® est une pomme savoureuse et authentique. Cette pomme unique, bicolore rouge orangée, se caractérise par ses marbrures et sa forme ronde, large et légèrement plate.

En la croquant, sa chair juteuse dégage un arôme et une saveur parfaitement équilibrés, entre le sucré et l'acidulé, avec un petit parfum reinetté. **Ses qualités gustatives** en font une réelle gourmandise, saine et naturelle. Bonne pour la santé, bonne pour la forme, la pomme Antarès ravive le souvenir de la pomme de notre enfance. C'est le goût retrouvé, à déguster au goûter pour les petits ou en encas pour les grands.

La pomme Antarès® est à croquer ou à cuisiner entre fin septembre et début-avril. Pour avoir le plaisir de la déguster mieux vaut ne pas rater la saison. Les 'Accros' prennent plaisir à la retrouver d'une année sur l'autre.



Le Verger de la Blottière
49120 ST GEORGES DES GARDES
Tél. : 02 41 29 22 22
Fax : 02 41 29 22 59
Contact presse : 02 41 70 92 72
E-mail : L.raffo@strategide.com



Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

Des souvenirs d'enfance, à fleur de peau



De par son aspect et sa saveur, la pomme Antarès® ravive les souvenirs d'enfance ; c'est la pomme plaisir, 'cueillie dans le jardin de son enfance'. Elle évoque, par son apparence, les joues rouges et parsemées de taches de roussure des enfants, sautant le bras tendu en quête du fruit gourmand, résolument accroché à sa branche.

Après une délicate préparation, elle recouvrira la pâte tendre d'une tarte, avant de l'accompagner dans le four. C'est avec beaucoup de tendresse qu'elle se laissera dorer, envahissant l'air ambiant d'une irrésistible odeur de pomme parfumée, spécifique à la pomme Antarès.

Cuisinier au Château Colbert à Maulévrier, dans le Maine et Loire, Sébastien CREMARD élabore de nouvelles recettes en s'inspirant du goût plaisant et naturel de ce fruit de saison.

Cette pomme est toujours présente sur les tables des fêtes de fin d'année pour le plaisir des gourmets.

*Ci-joint les recettes Antarès®



antarès® Une pomme à l'image de l'entreprise

La culture de la pomme Antarès® correspond au développement durable mis en place au Verger de la Blottière. **Produire peu mais produire bien**, d'une manière plus saine, la pomme Antarès® est le reflet des engagements du Verger et de son adhésion à '**Demain la Terre**'. Elle possède une identité forte. Sa résistance naturelle à la tavelure allège, de l'ordre de 50% à 70%, les interventions de traitement en verger.

Ce fruit a également ses exigences. Les jardiniers du Verger bichonnent la pomme Antarès® et surveillent son cycle de la floraison à la maturité des fruits, dont l'attache au rameau reste fragile.

La cueillette manuelle se fait au fur et à mesure de la maturité de la pomme, en 4 à 5 passages, durant le mois de septembre. A ses pieds, les jardiniers la bercent d'une attention particulière. De ses sensibilités, la pomme Antarès® puise toute la puissance et la fermeté de sa chair et de ses senteurs.

La production de la pomme Antarès® représente un développement économique important, fédérant 18 entreprises productrices. Sa production, limitée au Val de Loire, a un rendement faible de 50 T. à l'hectare, en réponse à un souci de qualité. Le Verger de la Blottière assure seul la commercialisation des 1 500 T d'Antarès® en 2009.



Le Verger de la Blottière
49120 ST GEORGES DES GARDES
Tél. : 02 41 29 22 22
Fax : 02 41 29 22 59
Contact presse : 02 41 70 92 72
E-mail : L.raffo@strategide.com



Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

La commercialisation



Le Verger de la Blottière articule sa politique commerciale sur un positionnement de produits de qualité et un service clientèle optimal. Les conditionnements sont adaptés aux besoins des consommateurs : vrac, sachets, barquettes.

Les produits sont issus de l'agriculture raisonnée. La production repose sur le développement durable, le personnel est impliqué dans le processus qualité, le respect de l'environnement et est associé aux évolutions de l'entreprise.

L'entreprise de taille humaine est toujours à l'écoute des suggestions émanant de la clientèle. Une dizaine de personnes, commerciaux et réceptionnistes, constituent un groupe d'interlocuteurs, experts et compétents.

La pomme Antarès, fruit de saison, est commercialisée de fin septembre à fin mars/début avril. Durant cette période, elle est vendue en magasin aux environs de 2,50€ le kilo.



La pomme Antarès® au potager du Roi, à Versailles

antarès, plantée en février 2008

Tradition et reconnaissance

Le potager du roi : «*Tout en réintroduisant des variétés anciennes, notamment dans le carré de la collection, près de deux cents variétés de pommiers et de poiriers ont été rassemblées, représentant des variétés rares, intéressantes d'un point de vue historique ou gustatif. Les cultures légumières produisent aussi des variétés rares, soit d'origine étrangère soit d'anciennes variétés locales françaises...*»

Sources : Potager du Roi - Versailles.



Le Verger de la Blottière
49120 ST GEORGES DES GARDES
Tél. : 02 41 29 22 22
Fax : 02 41 29 22 59
Contact presse : 02 41 70 92 72
E-mail : L.raffo@strategie.com



Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

La communication 2009 / 2010

Parutions en PQR

Points de Vente

- PLV et mises en avant, animation en linéaire
- Grand Jeu-Concours « Ma Recette Antarès » sur www.mapommeantares.fr, relayé en magasin, avec de nombreuses dotations d'octobre 2009 à mars 2010.



A Paris

4 au 7 décembre 2009

- Salon des Saveurs, Espace Champerret

27 février au 7 mars 2010

- Salon de l'Agriculture, Porte de Versailles

A Angers

12 et 14 janvier 2010

- L'évènement Fruits et Légumes, Parc des Expositions d'Angers

A Berlin

3 au 5 février 2010

- Fruit Logistica, Messegelände Berlin



Le Verger de la Blottière
49120 ST GEORGES DES GARDES
Tél. : 02 41 29 22 22
Fax : 02 41 29 22 59
Contact presse : 02 41 70 92 72
E-mail : L.raffo@strategie.com

En relations Publiques

Tous médias

www.mapommeantares.fr