

La pomme Vasconia il était une fois le pays vascon...



Septembre 2017

La pomme, une culture traditionnelle dans la région

- La tradition de la pomme est beaucoup plus ancienne dans notre région qu'on ne le croit. Les premiers pommiers sauvages trouveraient leurs racines au Pays Basque et dateraient de quelques siècles avant les Romains.
- Dès le X^{ème} siècle, l'abbaye de Sordes reçoit d'importantes redevances en cidre apportant la confirmation que la production dans la région excède déjà à cette époque la consommation familiale.



(Source ANPP)

La tendance: un consommateur qui cherche à être rassuré

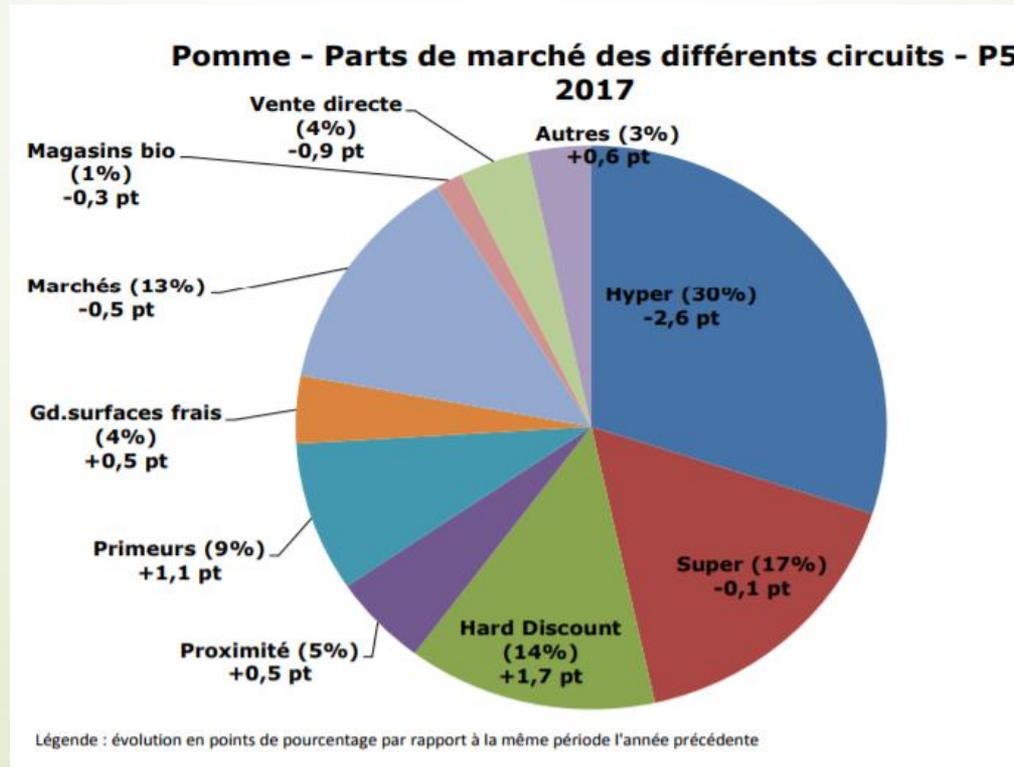
- Le comportement des consommateurs a évolué (pour 37%, « bien manger » renvoie à des notions d'équilibre et de santé, contre 12% en 1995).
- De plus en plus nombreux à rejeter ce qui est issu de l'agro-industrie, jugée responsable des crises alimentaires. La crise alimentaire est la 3ème crainte de crise chez les français, selon une étude réalisée avant celles du concombre espagnol et des steaks hachés au printemps 2011).
- L'imaginaire de proximité, d'exploitation à taille humaine, synonyme de tradition et de qualité, est plébiscité.



(Source Crédoc)

L'achat des ménages et les réseaux de distribution de la pomme

- Sur le marché français du 17 avril au 14 mai 2017, les quantités achetées sont en recul par rapport à la même période de 2016. Cependant la perte des volumes est compensée par la hausse des prix (+ 4% par rapport à la campagne 2016).
- Les « grandes surfaces frais » ont gagné **0,5 point de part de marché** par rapport à 2016.



(Source ANPP)

Vasconia, les pommes de mon pays

- La pomme Vasconia est considérée comme le « patrimoine » d'un territoire autour du Pays Basque et de la Gascogne.
- Quand je croque la Vasconia, c'est tout un terroir qui se révèle par ses **traditions agricoles** (cidre basque, gelée de pommes au goûter), d'élevage (le berger et son fromage) et ses **coutumes** (autrefois on avait l'habitude d'offrir 9 pommes aux jeunes mariés pour leur porter chance).



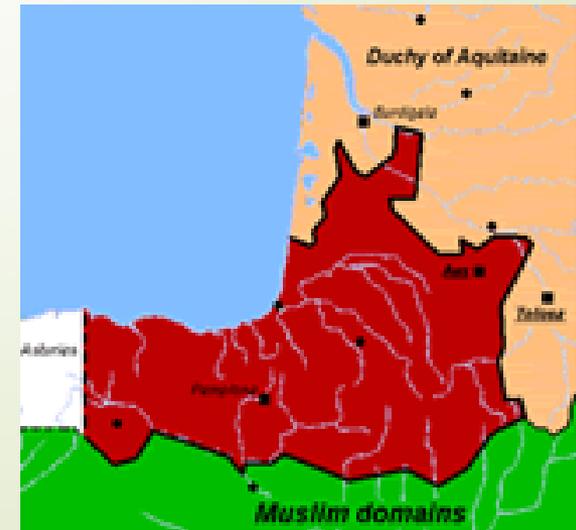


- **Une production de qualité**

100% de la culture de la pomme est conduite en **Production Fruitière Intégrée**, c'est-à-dire en privilégiant les méthodes écologiquement plus sûres qui minimisent les effets secondaires indésirables et l'utilisation de produits phytopharmaceutiques dans le but d'accroître la sécurité de l'environnement (naturel et humain) et la sécurité alimentaire.

- **Une promesse de proximité et de qualité**

- Cultivée et consommée localement, pour une démarche éco-responsable.
- Qualité et provenance garanties par le producteur au travers des certifications BRC , HACCP , GLOBAL GAP et vergers éco-responsables.



La gamme

Les producteurs Vasconia **s'adaptent à toutes les envies du consommateur** en sélectionnant des variétés de pommes aux goûts et usages différents.

LA GOURMANDE



Pomme
Royal Gala

L'EQUILIBREE



Pomme
Fuji

LES RUSTIQUES



Pomme
*Reinette gris du
Canada*



Pomme
Chantecler

LA TONIQUE



Pomme
Granny Smith

LES PARFUMÉES



Pomme
RubINETTE

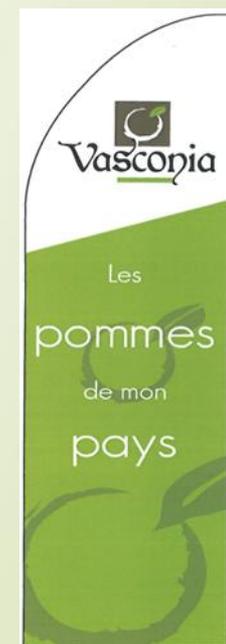


Pomme
DéLISDOR®

Calendriers de production

Vasconia produit 1000 tonnes réparties en 6 variétés de septembre à avril dont 1 conduite en BIO.

	août	septembre	octobre	novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai
Gala										
RubINETte										
Granny										
Canada										
Chanteclerc										
Fuji										
Délisidor BIO										



Les emballages

**FABRICATION
LOCALE**

- Pour le fond de rayon :
 - 1 rang 60*40 et 2 rangs 60*40 en carton recyclé
 - 1 rang 50*30 ou 2 rangs 50x30 en carton recyclé ou en bois
- Pour mises en avant massives : caisses vrac 13 kg ou bins 50 kg bois

Les pommes sont identifiées : toutes stickées aux couleurs VASCONIA



Mobile



Dépliant consommateur

Les Pommes de Caractère

lanaera handiko sagarrak - Pommes sabrouses

Vasconia akzioak, gaitzen eta erdierren arabera aukaratu dituzte sagarrak honetan (ezin dira ezarri).

Leza nagusiak: Vasconia onak, chassat, carola, de pommes de gou, e d'emplica, ciferans, arto, rosaron, o toutes les bielles embayes.

LA GOURMANDE - GOZOZALEA - LA GOURMANDE

Royale Gala (🍏🍏🍏)

De septembre à février
• Appareil de sucre et de farine

• Pommes croquantes
• Juteuses et suaves

• De septembre à février
• Appareil de sucre et de farine

L'EQUILIBREE - OIREKATIA - LA FIOUMADE

Fuji Bicolore (🍏🍏)

De novembre à mai

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

LES RUSTIQUES - BASERRIKOA - LAS DE LA CAMPAGNE

Reinette grise du Canada (🍏🍏)

De novembre à avril
• Nature et parfum de saison

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

Belchard Chantecler (🍏🍏)

Disponible à jeun
• Bonnes qualités et acidité

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

LA TONIQUE - BIZGARRIA - LA GOALHARDE

Grenny Smith (🍏🍏)

Disponible à jeun
• Appareil de sucre et de farine

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

LES PARFUMÉES - USAINTSIAK - LAS PERFUMADES

Rubinettes (🍏🍏🍏)

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

Goldrush Delicador (🍏🍏)

De décembre à mai
• Bonnes qualités et acidité et juteuse

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

• Appareil de sucre et de farine
• Bonnes qualités et acidité

la Tourtière Vasconia

La Recette Tourtière aux Pommes

Ingédients (pour 6 personnes)

- 250 g de farine
- 120 g de beurre
- 1/2 verre d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 kg de pommes "Vasconia Goldrush Delicador"
- 50 g de sucre en poudre
- 10 cl d'armagnac
- 1 pincée de sucre noir

Confection de la pâte

Mélanger une fontaine avec la farine, l'incorporer petit à petit à l'eau froide, former une boule, puis étaler la pâte au rouleau sur une table farinée. Elle doit être assez fine.

Étaler le beurre ramolli sur toute la surface, rabattre les quatre coins, laisser reposer 80 min.

Préparation :

Éplucher et couper les pommes en fines lamelles, les saupoudrer de sucre vanillé, les cuire avec l'armagnac. Bien remuer.

Étaler à nouveau la pâte et la plier en trois, recommencer 6 fois, en laissant reposer 10 min entre chaque tour. Badigeonner d'armagnac.

Beurrer le moule, étendre la moitié de la pâte, en tasser le moule à l'aide d'une fourchette trépanée.

Cuisson

Cuire 30 min à 180 °C.
Sucre au sortir du four.

Recette de Mr Yacquier, pâtisseries la Tourtière
12, rue St Yacquier, 63000 DAY.

Association Vasconia - 64270 LAHONTIAN - France
www.vasconia.org



Les pommes de mon pays



Des outils communication direct consommateurs

- Nouveau dépliant plus impactant pour le consommateur
- Une seule langue dans chaque dépliant pour plus de lisibilité
- NB : ces supports sont donnés en dépôt ou dans les caisses de fruits pour un contact direct avec le consommateur



- Action renforcée sur les réseaux sociaux (boîte de dialogue régulière)
- Budgets publicitaires mis en place pour recruter de nouveaux fans

Des outils communication direct consommateurs



- **Spots publicitaires sur TV Pays** durant 2 saisons (2015-2017): 140 spots de 20 secondes, 257 000 téléspectateurs sur les Landes et le Pays Basque
- **Plan radio sur 2 stations** qui couvrent notre zone de commercialisation (Landes et Pays Basque) avec des audiences leader sur les journaux régionaux
- Stations à faible encombrement publicitaire qui mettent en avant des **initiatives locales** et font régulièrement la promotion de produits gastronomiques
- Plus de **115 spots** diffusés sur 4 mois (novembre décembre 2017 et février 2018)



Des outils communication direct consommateurs

- Emission spéciale Vasconia en direct (Novembre) avec des producteurs invités
- Visibilité beaucoup large vis-à-vis des consommateurs



MERCI POUR VOTRE ATTENTION

