

# 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<sup>ème</sup> 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

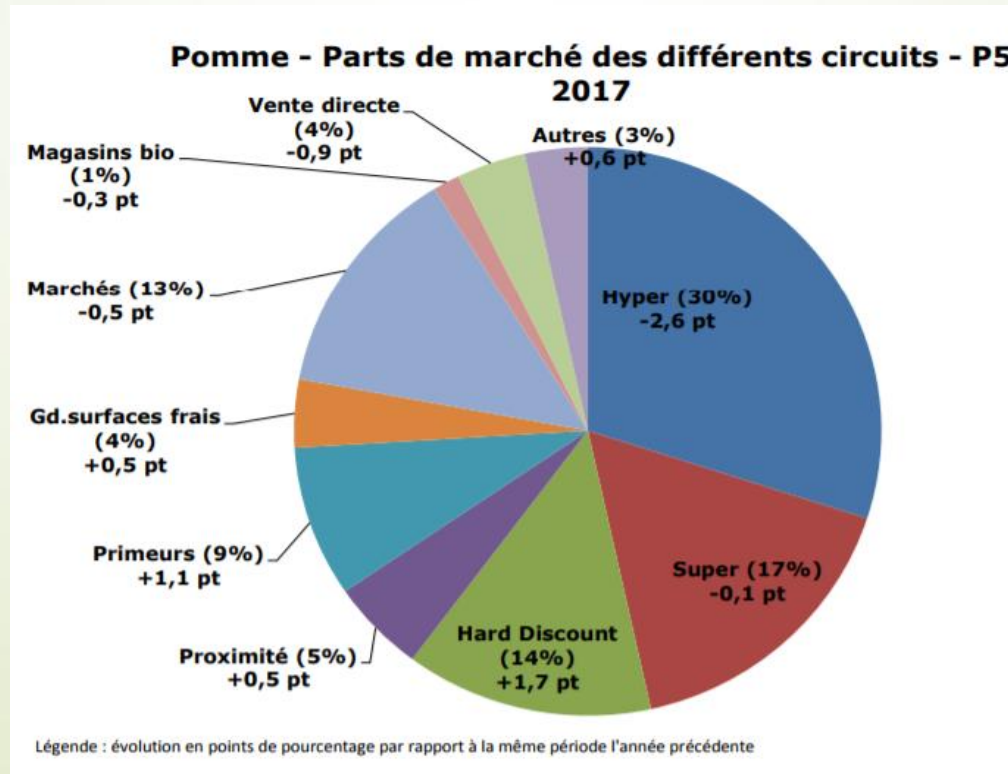
- Le comportement des consommateurs a évolué (pour 37%, « bien manger » renvoie à des notions d'équilibre et de santé, contre 12% en 1995).
- De plus en plus nombreux à rejeter ce qui est issu de l'agro-industrie, jugée responsable des crises alimentaires. La crise alimentaire est la 3ème crainte de 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).







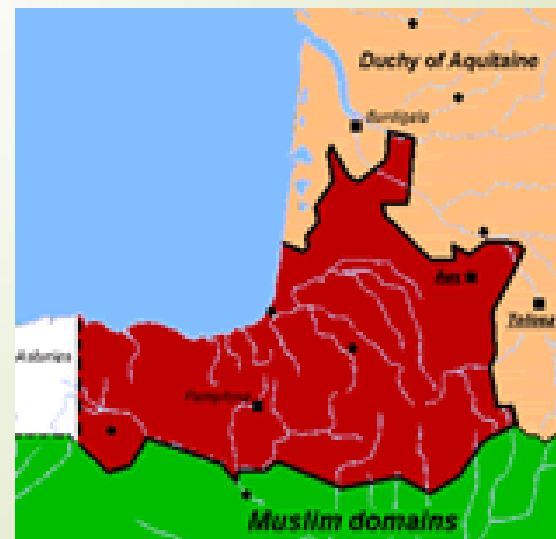


- **Une production de qualité**

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 sabrosas

Vasconia akzioak, gaitzen dituzte erdian arazoak dituzten alioak sagar bostak erdian sagar bostak dituztenak.

Las recetas producidos: Vasconia osan elaburri sagar de pommes de gaur e d'empañados diferentes entre nosotros a todas las horas embajadas.

### la Tourtière Vasconia





### LA GOURMANDE - GOZOZALEA - LA GOURMANDE

**Royale Gala** (🍏🍏🍏)

De septembre à février  
• Appareil de sucre et de farine

• Pommes croquantes  
• Appareil de sucre et de farine

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

### L'EQUILIBRÉE - OIREKATIA - LA FIOUMADE

**Fuji Bicolore** (🍏🍏)

De novembre à mai  
• Bonde, patate et de farine

• Appareil de sucre et de farine  
• Bonde, patate et de farine

• De novembre à mai  
• Bonde, patate et de farine

### LES RUSTIQUES - BASERRIKOA - LAS DE LA CAMPAGNE

**Reinette grise du Canada** (🍏🍏)

De novembre à avril  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

### Belchard Chantecler

Disponible à partir de septembre

• Nature et farine  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

### LA TONIQUE - BIZGARRIA - LA GOALHARDE

**Grenny Smith** (🍏🍏)

Disponible à partir de septembre

• Nature et farine  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

### LES PARFUMÉES - USAINTSIAK - LAS PERFUMADES

**Rubinettes** (🍏🍏)

Disponible à partir de septembre

• Nature et farine  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

### Goldrush Delicador®

Disponible à partir de septembre

• Nature et farine  
• Nature et farine

• Nature et farine  
• Nature et farine

### Confection de la pâte

Prenez 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.

### Cuisson

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

Recette de Mr Yacquer, pâtisseries la Tourtière  
12 rue St Yvoeur 63000 DAY

Association Vasconia - 64270 LAHONTIAN - France  
[www.vasconia.org](http://www.vasconia.org)








## 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

