

**DOSSIER
DE PRESSE
ANGÉLYS
2009 - 2010**

**Angélyls, la poire
qui vous fait fondre de plaisir !**

Moderne et innovante, Angélyls se distingue par ses remarquables qualités gustatives
et son étonnante capacité de conservation.

Dégustez-la de la mi-décembre à fin juin !




Excellente... et pour longtemps !

Sommaire



Angélyls, en présentation

- Retour sur les origines de la poire 4
- Angélyls, la naissance d'une poire unique : la poire royale 4
- Ses caractéristiques innovantes 5
- Laissez-vous tenter par la poire Angélyls 6

Angélyls, en chiffres

- Le marché de la poire en France 7
- Le marché d'Angélyls 8

L'association Angélyls

- L'association en présentation 9
- Ses missions 10



Sommaire



Angélyls, en cuisine

- La poire, excellente pour la santé 11
- L'art de cuisiner Angélyls 12
- Des idées à vous faire fondre de plaisir 13
- Les recettes 14 à 17

Angélyls, en communication

18 et 19

Contact Presse

20



Angélyls, en présentation



Retour sur les origines de la poire

Le poirier est né en Asie Mineure. Connue des Grecs, la poire fut surtout appréciée des Romains qui la consommaient crue, cuite ou séchée au soleil et qui en tiraient une boisson fermentée. Plus tard, Charlemagne donna à la poire une place importante dans ses jardins. Charles V en fit mettre dans les collections végétales du Palais des Tournelles. Au début du 17^{ème} siècle, on en citait 260 variétés et, il n'y a pas très longtemps, l'INRA en recensait 1500 variétés.

Angélyls, la naissance d'une poire unique : la poire royale

Introduite sur le marché dans les années 2000, Angélyls est le fruit du croisement du poirier Doyenné du Comice pour ses qualités gustatives et du poirier Doyenné d'Hiver pour sa rusticité. Trente cinq années de recherches à l'Inra d'Angers ont été nécessaires pour aboutir à sa sélection. Les deux premières syllabes évoquent son lieu de création et la troisième rappelle l'emblème des rois de France, le lys, sachant que, de tout temps, la poire a été considérée comme le «fruit du château».

Si ses semblables sont des variétés anciennes datant du début du siècle dernier, Angélyls apporte un renouveau dans l'univers de la poire !

En effet, cela fait plusieurs décennies qu'aucune variété n'était venue enrichir la gamme de poires.



Angélyls, en présentation



Ses caractéristiques innovantes

Angélyls se distingue par sa robe bronzée et sa forme ovoïde. Savoureuse et sucrée, elle séduit en bouche par sa chair fine et juteuse. Elle sublime les papilles et éveille les sens. Sa peau épaisse préserve ses arômes uniques et raffinés. Elle bénéficie à la fois de qualités gustatives remarquables et d'une capacité de conservation exceptionnelle. Ses qualités lui permettent de se conserver sans blettir une quinzaine de jours, à température ambiante.

De quoi donner l'envie à tous de déguster ce merveilleux fruit...

De plus, elle allonge l'offre commerciale de la poire puisqu'elle est commercialisée de décembre à juin !



Angélyls, en présentation



Laissez-vous tenter par la poire Angélyls

Comme toutes les poires d'hiver, Angélyls mûrit après sa cueillette. Ce type de poire a besoin d'un "passage en cave" dénommé affinage (comme pour le fromage) . Récoltée encore ferme, c'est en s'affinant à l'air ambiant qu'elle prend toutes ses saveurs. Les arômes se libèrent alors, la chair devient tendre et juteuse, l'épiderme se colore.

Pour apprécier Angélyls, il est important de savoir la choisir et de la déguster au bon moment.

Pour ce faire, les professionnels d'Angélyls ont renforcé leur message pédagogique, en apposant une petite étiquette «Astuce » sur chaque poire Angélyls.

L'astuce :

Exercez une pression à la base du pédoncule :

La peau est souple !

Vous pouvez déguster Angélyls.

La peau reste ferme !

Patiencez encore quelques jours.



Angélyls, en chiffres



Le marché de la poire en France

Avec 5,4 % de parts de marché en volume en 2008, la consommation de poire est stable dans le panier des fruits, ce qui représente 5 kilos par ménage et par an, occupant ainsi la 4ème place des fruits (derrière la pomme, la pêche et le melon) et la 7ème place de tous les fruits confondus.

En terme de circuits de distribution, la poire est très largement commercialisée par la grande distribution, pour environ 70 % des volumes, soit 202 000 tonnes de poires en France en 2009.

Source élaborée par la Filière Poire en collaboration avec le Service Economie d'Interfel

Elle est en revanche, le 4ème fruit consommé l'hiver en France, derrière le trio pomme, orange, banane. Plus de 65 % des ménages français sont acheteurs de poire tout au long de l'année avec une consommation plus forte à l'automne, l'hiver et au printemps. Les gros consommateurs sont plutôt les plus de 50 ans, probablement car la poire n'est pas adaptée à la consommation de type "snacking".

Son principal handicap réside dans ses difficultés de conservation - un reproche à la fois récurrent et inhérent aux fruits frais - et à son évolution imprévisible. Trop mûre ou pas assez..., l'évaluation du bon moment de consommation s'avère souvent hasardeux. Malgré ce frein, l'image de la poire reste très positive. En effet, dans une étude menée en 2004 par le Ctifl sur les perceptions et les attentes des consommateurs, elle évoque pour la plupart un fruit sucré, juteux, à la chair parfumée et fondante.

Base 2000 enquêtés / Sources ISL - élaboration Ctifl 2004



Angélyls, en chiffres



Le marché d'Angélyls

5ème année de récolte pour Angélyls !

Avec 145 hectares plantés en France, Angélyls représente aujourd'hui 2% du verger français. Elle engage également une dynamique d'export : ses qualités intéressent la Grande-Bretagne et quelques essais ont été faits vers l'Allemagne, la Belgique et la Russie.

En 2009, 3 500 tonnes d' Angélyls ont été récoltées. La qualité est au rendez-vous pour ce millésime 2009 : les fruits présentent une belle qualité épidermique et gustative.

Des plantations ont également été effectuées en Espagne (20 ha) et en Italie (300 tonnes avec 32 ha) en 2009. Sur un marché où les innovations sont rares, l'arrivée d'Angélyls, qui allie des qualités gustatives et de conservation exceptionnelles, offre de véritables perspectives pour dynamiser la consommation et l'image de la poire.

35 années de recherches à l'Inra d'Angers ont été nécessaires pour aboutir à sa création, plus d'un siècle et demi après la plupart des variétés actuelles ! Conçue pour répondre aux attentes des professionnels et des consommateurs, ses atouts en font la poire la plus qualitative du marché.



L'association Angélyls



L'association en présentation

L'association Angélyls créée en 2003 réalise la promotion de la variété Angélyls, contrôle le respect des cahiers des charges de qualité établis et suit l'évolution de la production et de la commercialisation de cette nouvelle variété.

Elle regroupe :

- Les producteurs et leurs organisations de producteurs,
- L'obtenteur INRA et sa filiale Agri-Obtentions,
- Les pépiniéristes regroupés au sein de CEP INNOVATION, éditeur de la variété,
- Le Ctifl et les stations régionales d'expérimentation,

Les metteurs en marché sont :

- France : Dorléane, B.V.L., Valois Fruits et Coteaux Nantais pour l'Agriculture Biologique
- Italie : Spreafico
- Espagne : Fri-Fruit



L'association Angélyls



Ses missions

Angélyls, une poire pour les hivers à venir...

Tous ces membres se sont regroupés dans le but de gérer en commun :

- un même cahier des charges de production
- le suivi de la qualité du fruit
- une mise en marché gérée par 4 opérateurs (B.V.L., DORLEANE, VALOIS FRUITS et COTEAUX NANTAIS)
- un plan marketing de lancement et d'accompagnement
- le développement de cette variété parallèlement à l'élargissement de son marché.

La conjugaison des talents et des compétences de ces intervenants de la filière garantit une qualité homogène des produits commercialisés.

Pour contacter l'association Angélyls:

c/o IDfel Val de Loire – MIN, 12 avenue Joxé – BP 30301 – 49103 ANGERS Cedex 2

Tel : 02 41 96 16 50 – Fax : 02 41 96 16 59 – E-mail : contact@angelyls.org

Site Internet : www.angelyls.org



Angélyls, en cuisine



La poire, excellente pour la santé

Rafraîchissante, savoureuse, délicieusement parfumée et faiblement calorique, Angélyls séduira tous ceux qui veulent faire attention à leur ligne, tout en se faisant plaisir.

Excellente source de fibres alimentaires, la poire est un fruit à ne pas négliger dans le cadre d'une alimentation saine. Elle contient des vitamines et des minéraux essentiels. Elle recèle aussi de précieux antioxydants, substances contribuant à prévenir les maladies cardiovasculaires et certains cancers.

Très riche en eau, la poire, comme tous les fruits, ne contient quasiment pas de protéines et aucun lipide. Contrairement aux idées reçues, elle apporte donc peu de calories, entre 60 et 85, pour une poire moyenne de 180 g.

Cette richesse en eau lui permet de renfermer des quantités intéressantes de minéraux et d'oligo-éléments. Elle contribue ainsi activement à couvrir les besoins quotidiens de l'organisme en potassium mais aussi en calcium, en magnésium et en phosphore.

La poire contient en moyenne 12 % de glucides, essentiellement du fructose. Lentement absorbé par l'organisme, c'est un sucre qui ne suscite pas de fringale et qui donne uniquement de l'énergie.

Riche en vitamines et en fibres, la poire est particulièrement conseillée aux femmes enceintes.

Pourvu en sorbitol, polyol au goût sucré qui favorise la digestion, et en fibres, la poire est à la fois rassasiante et excellente pour le transit intestinal.



Angélyls, en cuisine



L'art de cuisiner Angélyls

La poire se marie bien à plusieurs saveurs et même aux aliments salés, ce qui permet de l'apprêter de l'entrée au dessert, en passant par le fromage.

Avec Angélyls, on retrouve le plaisir des fruits frais au quotidien, en se régalant simplement de ses arômes parfumés, de sa chair fondante et de ses vitamines ! Elle se déguste mûre à point, fondante, ou encore un peu ferme, selon les goûts et selon son utilisation.

Côté cuisine, Angélyls joue la carte de la modernité et s'affiche aussi bien dans les tendances « snacking » déclinée en mini bouchées, que dans un esprit « slow food », un art de vivre qui privilégie la convivialité et le plaisir de la dégustation. Bien dans sa peau, adaptée à son temps, Angélyls la poire française d'hiver a tout pour plaire !

De l'entrée au dessert, elle se cuisine de toutes les manières :

Crue ou cuite, ses parfums accompagnent à merveille le fromage (cantal, cheddar, camembert, bleu, chèvre, gorgonzola...).

Poêlée dans du beurre ou pochée, elle devient fondante, idéale alors pour accompagner le canard, la viande blanche (volaille et agneau notamment) ou le gibier, mijoté ou en terrine.

Elle se marie aussi parfaitement avec des mets plus raffinés, comme les noix de St-Jacques ou encore le foie gras.

Pour aromatiser les poires, chaudes ou froides, pensez aux épices comme la cannelle, la vanille, le gingembre mais aussi le paprika ou encore la coriandre.

Dans sa version sucrée, déclinée en salades de fruits, tartes, compotes, confitures, coulis, glaces, elle séduit petits et grands.

Pochée dans du vin ou simplement dans du sirop, elle se parfume aussi de miel et de zestes d'agrumes.

Délicieuse simplement coupée en cubes, Angélyls se décline facilement en une multitude de variations sucrées ou salées...



Angélyls, en cuisine



Des idées à vous faire fondre de plaisir !

*Carpaccio de **poires Angélyls** aux airelles fraîches*



*Saumon fumé mariné aux **poires Angélyls***



*Mini cubes de **poires Angélyls** et foie gras au pain d'épices*



*Cailles et **poires Angélyls** rôties au lard fumé*

Des idées recettes sur www.angelyls.org

Angélyls, en cuisine



Mini cubes de poires Angélyls et foie gras au pain d'épices

A table : Pour 4 personnes
Temps de préparation : 10 minutes



Au marché :
1 poire Angélyls
250g de pain d'épices fermier non coupé
(demandez à votre boulanger ou à votre fromager)
250g de foie gras de canard mi-cuit
Sel de Guérande
Poivre du moulin

La recette:
Tranchez le pain d'épices et le foie gras en fines lamelles.
Salez et poivrez. Epluchez et émincez la poire Angélyls.
Disposez en alternant les 3 ingrédients.
Découpez le tout en petits cubes et maintenir avec un pic en bois.
Servir très frais à l'apéritif.



Saumon fumé mariné aux poires Angélyls

A table : Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes (Cuisson : 5 mn)

La recette :

Epluchez les poires, coupez-les en petits dés et faites-les cuire au beurre.

Egouttez-les.

Dorez les pignons de pin dans une poêle avec un peu de matière grasse, ajoutez-les aux poires, parsemez quelques feuilles de basilic finement hachées.

Étalez les 4 tranches de saumon sur une feuille de papier film, répartissez la préparation de poires, formez 4 rouleaux que vous couperez en 2, puis taillez en biseau les extrémités.

Fouettez la crème fraîche fermement, ajoutez l'aneth haché, assaisonnez avec un peu de sel et de poivre.

Réalisez une vinaigrette.

Tranchez le pain en longues lamelles étroites, dorez-les quelques minutes sur la plaque de votre four.

Dressage : disposez 2 rouleaux par assiette. Ajoutez entre eux quelques feuilles de salade assaisonnées et la tuile de pain.

Réalisez un trait de chaque côté des rouleaux avec la crème à l'aneth.



Au marché :

4 belles tranches de saumon mariné à l'aneth

4 poires Angélyls

½ botte de basilic

70 g de pignons de pin

200 g de mizuna (variété de roquette)

4 c. à soupe d'huile de noix

1 c. à soupe de vinaigre balsamique

50 cl de crème fraîche liquide

½ botte d'aneth

2 citrons

2 tranches de pain aux noix très fines

25 g de beurre

Sel et poivre

Angélyls, en cuisine



Cailles et poires Angélyls rôties au lard fumé

A table : Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes (Cuisson : 8 mn)

La recette :

Epluchez la poire Angélyls, tranchez-la en 8 quartiers et citronnez-les. Réservez.

Salez et poivrez les filets de caille préparés par votre volailler. Disposez-les en les intercalant entre les quartiers de poire et enroulez la préparation d'une tranche de lard. Maintenez l'ensemble avec un pic en bois si nécessaire. Poêlez à feu doux sans matière grasse pendant 6 à 8 minutes. Réservez.

Déglacez la poêle au vinaigre de cidre, ajoutez les échalotes hachées et faites-les revenir puis versez le cidre et laissez réduire. Ajoutez le beurre coupé en dès, puis émulsionnez avec la crème fleurette. Maintenir la sauce au chaud. Salez et poivrez. Faites tomber les pousses d'épinards à la poêle dans une noix de beurre puis égouttez-les.

Salez et poivrez. Dressez en cercle sur chaque assiette puis posez la caille rôtie.

Dressez la sauce tout autour.

Servir très chaud.

Au marché :

1 poire Angélyls

8 filets de caille

4 tranches fines de poitrine fumée

2 échalotes

30 cl de cidre brut

2 cl de vinaigre de cidre

400g de pousses d'épinard

200g de beurre

5 cl de crème fleurette

Sel et poivre

1 citron



**Angélyls**

Excellente... et pour longtemps !

Angélyls, en cuisine



Carpaccio de poires Angélyls aux airelles fraîches

A table : Pour 4 personnes

Temps de préparation : 1 heure (Cuisson : 5 mn)

Au marché :

4 poires Angélyls

400 g d'airelles fraîches

400 g de sucre

40 cl d'eau

25 g de gingembre frais

2 citrons jaunes

20 feuilles de menthe

150 g de crème fraîche liquide

3 feuilles de gélatine



La recette :

Epluchez les poires et coupez-les en tranches horizontales d'1 cm d'épaisseur.

Retirez le cœur et placez les tranches dans de l'eau avec un jus de citron pour éviter qu'elles noircissent. Portez à ébullition 40 cl d'eau, 400g de sucre, le gingembre émincé et le citron coupé en rondelles, puis ajoutez les airelles et laissez infuser la préparation une nuit au réfrigérateur.

Egouttez les airelles et réservez-les.

Pour la réalisation de la gelée, portez à ébullition 30 cl de jus d'airelles, ajoutez les 3 feuilles de gélatine ramollies préalablement dans de l'eau froide, puis coulez dans un grand plat sur 1?2 cm d'épaisseur. Laissez au froid pour faire prendre la gelée. Détaillez 16 rondelles à l'emporte pièce. Réduisez de moitié le reste du jus d'airelles (10cl), laissez-le refroidir.

Fouettez la crème très ferme et ajoutez le jus. Ecrasez les airelles et réservez (gardez 20 pièces pour la décoration).

Dressage : reconstituez chaque poire en alternant une tranche de poire et une rondelle de gelée, tout en garnissant le cœur avec les airelles écrasées.

Disposez chaque poire dans une assiette creuse et coulez la crème d'airelles autour. Ajoutez des baies et des feuilles de

Angélyls

Excellente... et pour longtemps !

Angélyls, en communication



Engagée dans une démarche de club, Angélyls est la première poire qui bénéficie d'un soutien promotionnel à la vente : logo, PLV, dépliants, recettes..., le tout décliné à travers un code couleur noir et or, pour un positionnement haut de gamme.

Pour 2009-2010, les professionnels continuent de renforcer le dispositif de communication pour développer la notoriété d'Angélyls :

**-la mise en place d'un jeu radio sur différentes stations régionales
du 12 au 19 mars 2010**



**- des ateliers culinaires dans la cuisine Fraich' Attitude d'Interfel
le 3 décembre 2009 et le 11 février 2010**

**- une présence au Salon de l'Agriculture 2010
du 27 février au 7 mars 2010**

**- un jeu avec les détaillants de fruits et légumes
du 18 janvier au 14 février 2010**



Angélyls, en communication



nouveau

Angélyls

Excellente...
et pour longtemps !

Angélyls est une
poire unique,
100% naturelle,
100% nouvelle
elle conserve
longtemps
toute sa **savoir**
et toutes ses
qualités en
compotier.

Angélyls

Angélyls
Excellente... et pour longtemps !

*L'art a la manière
de la déguster...*

LEAFLET
MOBILE

Angélyls
Excellente...
et pour
longtemps !

MOBILE

STAND



AFFICHES

NOUVEAU

L'instinct de conservation...

...L'instant d'émotion

Angélyls
Excellente... et pour longtemps !

...L'instant d'émotion

Angélyls

...L'instant d'émotion

BOX
PALETTE



Excellente... et pour longtemps !

Contact presse



Association ANGELYS

c/o IDfel Val de Loire – MIN, 12 avenue Joxé

BP 30301 – 49103 ANGERS Cedex 2

Tel : 02 41 96 16 50 – Fax : 02 41 96 16 59

E-mail : contact@angelys.org

Site Internet : www.angelys.org

Rendez-vous sur www.angelys.org !

Relais indispensable avec les consommateurs, le site Internet Angélyls offre une information complète sur le produit, ses atouts nutritionnels, des astuces pour bien choisir et conserver ses poires, des idées recettes... Design et gourmand, un site à visiter sans hésiter !

