

Dossier de presse

Campagne 2011 - 2012



Angélys, une nouvelle robe, un même délice

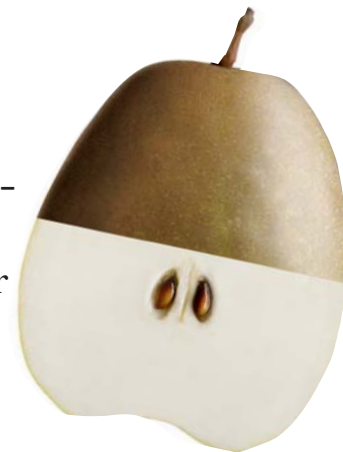


Angélys




Excellente... et pour longtemps !

L'association

Créée en 2003, l'association Angélyls regroupe les producteurs d'Angélyls, ses metteurs en marché, ses pépiniéristes (CEP INNOVATION), l'obteneur INRA et sa filiale Agri-Obtentions. Elle est représentée par son Président : Sylvain Brault, arboriculteur au sud d'Angers.



L'association a pour but :

-  De promouvoir et de faire connaître la variété,
-  D'accompagner la production d'Angélyls,
-  De garantir la qualité des fruits.

Les metteurs en marché sont en charge de la commercialisation de l'Angélyls. L'association en compte trois en France:

-  B.V.L., (haubron@bvl-angers.com / 02.41.31.15.58)
-  Valois Fruits, (corinne.fiard@valois-fruits.fr / 03.23.96.51.03)
-  Côteaux Nantais (Agriculture Biologique)
(Sabine.mevel@coteaux-nantais.com / 02.40.75.20.20)

Et deux à l'étranger:

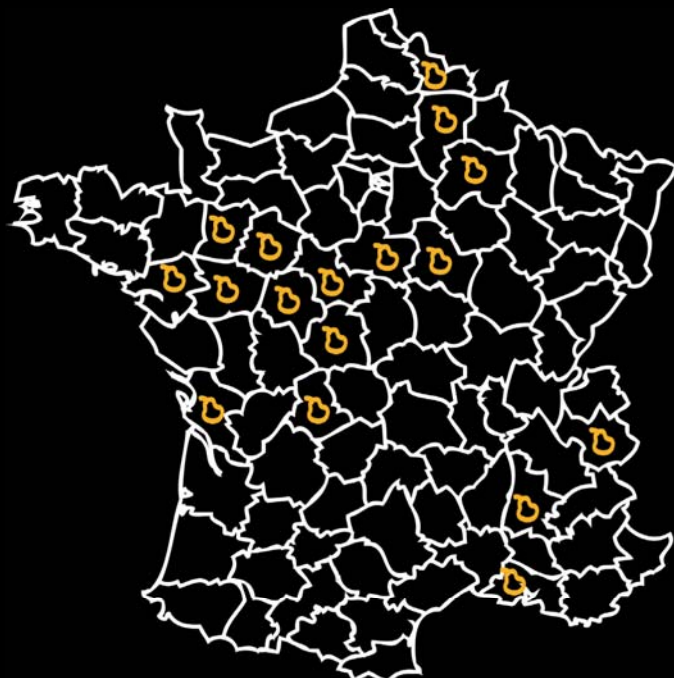
-  Italie: Spreafico
-  Espagne: Fri-Fruit



Une production française

Angélyls regroupe une centaine de producteurs représentant 130 ha de vergers pour une récolte annuelle d'environ 3 000 tonnes.

Angélyls est aussi produite en agriculture biologique.




Angélyls

Excellente... et pour longtemps !

🍏 L'origine d'Angélyls

La Poire française par excellence

Angélyls est née à l'INRA d'Angers. Elle est issue du croisement de deux variétés anciennes : la Doyenné du Comice et la Doyenné d'Hiver. Ces poires ont donné à Angélyls toutes ses qualités gustatives et de conservation.



«Angers-Lys»

Les deux premières syllabes évoquent son lieu de création, Angers, 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 : cela fait plusieurs décennies qu'aucune variété n'était venue enrichir la gamme de poires.

🍏 Une poire excellente et distinguée

Une robe élégante

Sa forme ovoïde et sa robe de couleur bronze et verte lui donnent une élégance rustique qui la différencie des autres poires. Mais, c'est surtout sa chair fine, juteuse et parfumée qui séduit le consommateur.

Elle sait se faire attendre

Comme toutes les poires d'hiver, Angélyls mûrit après sa cueillette. Elle a besoin d'un passage au froid : l'affinage. Récoltée en septembre, ce n'est qu'à partir de novembre qu'elle s'offre à nous et libère ses arômes. Angélyls a une capacité de conservation inégalée. Elle est disponible dans les rayons fruits et légumes de novembre à juillet.

Cette qualité de conservation en fait la seule poire française encore présente après avril. Vous pouvez la conserver une quinzaine de jours dans votre coupe à fruits.

Atouts pour le consommateur : sa conservation et ses qualités gustatives une fois arrivée à maturité.

Atouts pour le distributeur : bonne conservation d'un produit souvent fragile, elle résiste bien aux manipulations.

TESTEZ

Souple : à déguster

Ferme : patientez quelques jours !




Angélyls

Excellente... et pour longtemps !

Le Marketing Angélys

Par sa **démarche associative**, Angélys est la première poire qui bénéficie d'un soutien promotionnel à la vente : logo, PLV, dépliants, recettes...



Pour affirmer son positionnement haut de gamme, la **charte graphique** d'Angélys est développée autour de deux idées fortes : la modernité et la tradition. Cette représentation se retrouve aussi bien dans le choix des couleurs (noir pour la modernité, or pour la richesse et la tradition), que dans le style graphique (la couronne et la typographie renforcent son aspect traditionnel tandis que le liseré et son dégradé expriment la modernité de la poire).

Le **slogan** « Excellente... et pour longtemps » met en valeur les qualités gustatives et la capacité de conservation à température ambiante.

Angélys en cuisine

De l'entrée au dessert, elle se cuisine de toutes les manières : crue ou cuite, ses parfums accompagnent à merveille le fromage. Poêlée dans du beurre ou pochée, elle devient fondante, idéale alors pour accompagner le canard, la viande blanche ou le gibier. Pour aromatiser les poires, chaudes ou froides, pensez aux épices comme la cannelle, la vanille, le gingembre mais aussi le paprika. Dans sa version sucrée, déclinée en salade de fruits, tartes, compotes, elle séduit petits et grands.

Retrouvez des idées recettes sur www.angelys.org



Affiche



Tablier



Leaflet



Guirlande



Une nouvelle campagne pour 2011 - 2012

Une récolte précoce

Débutée dès le début septembre, la récolte 2011 représente près de 3 000 tonnes d'Angélyys.

Stockée au froid durant 2 mois, elle est en rayon depuis début novembre.

Cette année, la poire Angélyys arrive plus précocement, son épiderme est plus clair que de coutume.

Cette couleur est due à un printemps 2011 exceptionnellement doux et sec. Et nous retrouvons toutes les qualités gustatives qui ont fait son charme ces dernières années.



La Poire Angélyys, une nouvelle robe, un même délice !



B.V.L - 02.41.31.15.58 / Côteaux Nantais (AB) - 02.40.75.20.20 / Valois Fruits - 03.23.96.51.03

Les dates à retenir

- Des insertions publicitaires dans la presse spécialisée de décembre 2011 à février 2012
- Un atelier culinaire dans la cuisine Fraîch' Attitude d'Interfel en janvier 2012
- Une présence au salon de l'agriculture 2012 du 25 février au 4 mars 2012
- Une mise en place d'équipe de promoteurs de ventes en GMS de février à avril 2012
- Un jeu concours internet en GMS de février à avril 2012





Excellente... et pour longtemps !

Contact presse

Association Angélys

MIN, 12 avenue Joxé
49109 ANGERS cedex 02

Tél : 02.41.37.53.75 - Fax : 02.41.95.53.27

Mail : contact@angelys.org

Rendez-vous sur www.angelys.org

B.V.L. : 02.41.31.15.58

Valois-Fruits : 03.23.96.51.03

Côteaux Nantais : 02.40.75.20.20

Relais indispensable avec les consommateurs, le site Internet Angélys 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 !

