



# Jus de pomme à base de pommes à cidre projet « Jinnov »

Quelles opportunités pour la filière

Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFFROY,  
Sylvain HINGANT, Séverine OLLIVIER-BACONNAIS, Pascal POUPARD

- Le jus de pomme un des axes stratégiques de développement de la filière pour les années à venir (plan de filière cidricole, 2017)
- Un contexte favorable au jus de pomme (source : Panel Nielsen)
  - Marché des jus et nectars de fruits et légumes en baisse (-12% entre 2009 et 2016 en grande distribution)
  - Jus de pomme est l'un des seuls à avoir progressé
  - Une conquête de part de marché ( de env 9% à 12%)
  - Une progression très forte pour les « Pur Jus » face au concentré (32,5% à 54% de pur jus)
- Une attente d'accompagnement pour l'élaboration de jus de pomme plus diversifiés et qualitatifs.

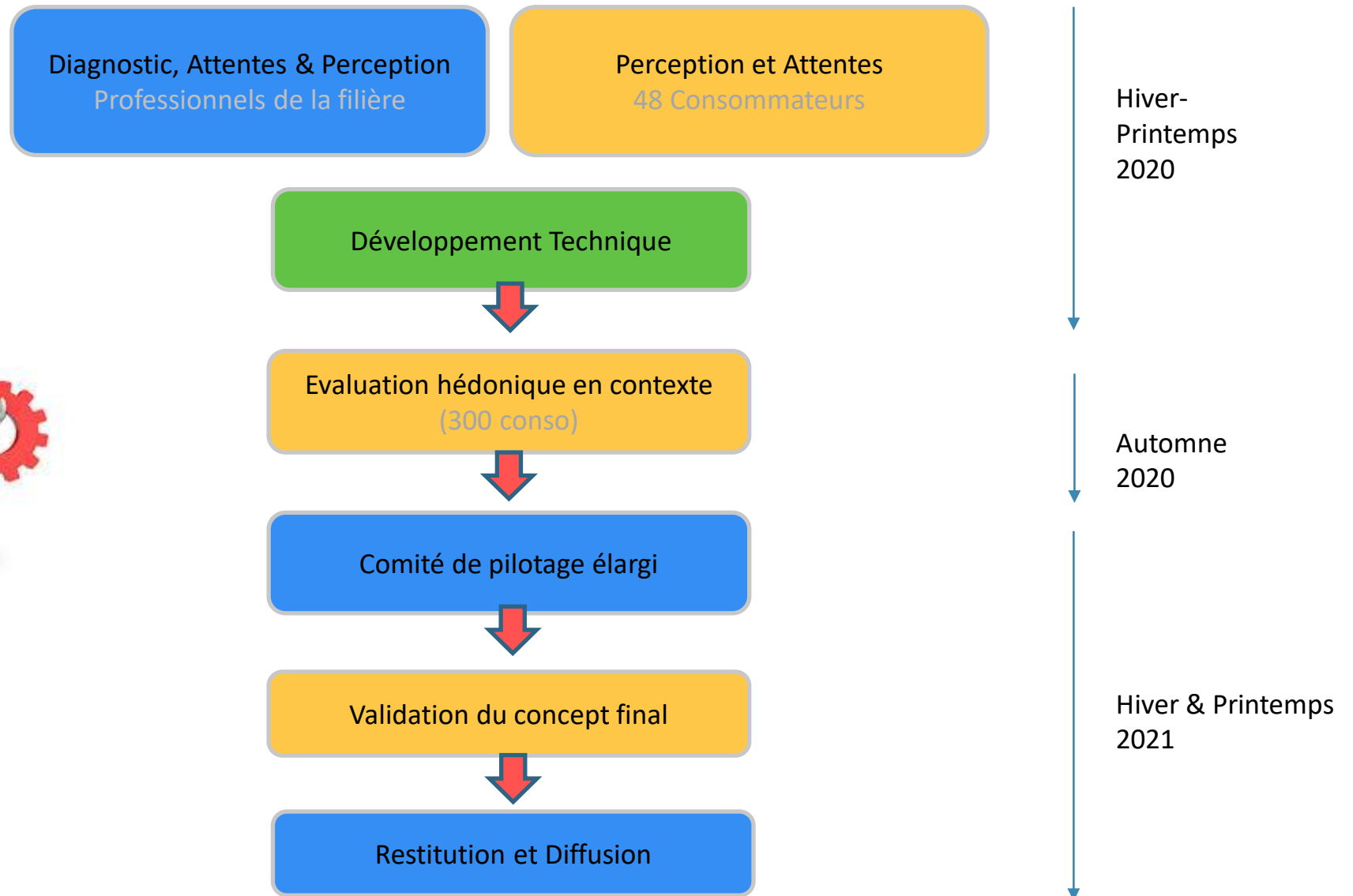
Source LSA, IRI

## Des attributs potentiellement valorisables

- Un verger de pommiers économe en intrants
- Un ancrage régional possible qui permet une valorisation de la tendance « local »
- Une diversité variétale offrant des perspectives organoleptiques

	Ventes valeur en M€	Évolution valeur vs A-1 en %	Ventes volume en millions de litres	Évolution volume vs A-1 en %
<b>JUS 100 % ORANGE</b>	<b>490</b>	<b>-1,4</b> ↓	<b>325</b>	<b>-3,9</b> ↓
Jus 100 % multifruits	218	+0,4 ↑	130	-3 ↓
Orange à base de concentré	156	-3,8 ↓	152	-7,9 ↓
Nectar multifruits	155	+0,5 ↑	124	-4 ↓
Jus 100 % pomme	110	+8,5 ↑	81	+7,7 ↑
Nectar monofruit	110	+8,8 ↑	64	+8,2 ↑
Multifruits à base de concentré	101	-0,1 ↓	82	-3,3 ↓
Pomme à base de concentré	55	+2,7 ↑	56	+1,6 ↑

- **Développer des Jus de pomme issus de la filière cidricole pour diversifier l'offre, et en adéquation avec la demande des consommateurs**
  - optimiser la valorisation des pommes à cidre sous la forme de jus de pomme,
  - fournir des outils permettant de développer, à partir des variétés à disposition, une gamme de jus élargie, présentant une diversité organoleptique qualitative maîtrisée.
  - permettre le développement de ces produits en intégrant les contraintes des entreprises et en assurant une bonne acceptabilité par les consommateurs.





# Diagnostic, Attente & Perception de professionnels de la filière



Quatre conseillers cidricoles  
Huit producteurs artisanaux ou fermiers  
Quatre représentants de grandes structures cidricoles  
Directeur d'UNICID

- Un concept déjà expérimenté mais le plus souvent avec des variétés acidulées et généralement un seul type de produit pour les petits et moyens producteurs
- Quelques essais de diversification
  - À travers l'aromatisation
  - Ou l'ajout de CO2
  - Mais peu de déclinaison de gamme de jus de pomme
- Un intérêt marqué pour le projet
  - Une demande croissante du marché
  - Un souhait de valorisation des pommes amères, douces / amères
  - La pertinence de mettre en valeurs les attributs des pommes à cidre



## Petits et moyens producteurs

- Une sous-traitance via un prestataire ou une production sur site
- Quand équipé, une impression de maîtrise globale des procédés sauf peut être sur les barèmes de pasteurisation
- Quelques problèmes de stabilité, de reproductibilité dans le temps (pacto, variabilité...)



Vente directe  
Café, Hôtel, Restaurant  
Magasins spécialisés

## Grandes structures

- Des volumes d'un autre ordre, une maîtrise des procédés
  - Flash pasteurisation
  - Cuves stériles...
- Une relation particulière avec les embouteilleurs
- Peu de marge de manœuvre pour la diversification



GMS  
Magasins bios

Des réflexions à moyen terme



Replanter un intégrant la composante Jus de Pommes  
Investir dans du matériel plus performant, du stockage et internaliser la production  
Mettre plus de moyen marketing sur ces produits

## Freins possibles à la production



**Concurrence** avec les cidres, avec les autres jus de pommes



**Charges** supplémentaires à intégrer



**Immobilisme**, réticence à innover



Blocage chez les embouteilleurs (Industrie)



GMS: réticente à l'entrée d'une **gamme**



**Prix** non compétitif



Manque de **différenciation**

## Des forces supposées et/ou à démontrer



**Demande** des consommateurs



**Rentabilité** de la gamme



**Attrait** pour la différenciation  
Story Telling



**Une réflexion à avoir sur la communication entre initiatives individuelles et considération collective**



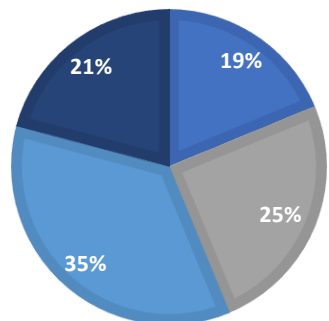
- Les pommes à cidre ont plus de complexité au niveau gustatif, intérêt de jouer sur des assemblages contrôlés
- La plupart mentionne la segmentation sur les saveurs avec Sucré vs Acidulé et Amertume
  - « Une gamme sucrée gourmande (produit plaisir), une gamme plus complexe un peu dégustation (gastronomie), pour accompagner desserts ou fromage. Ou des gammes plus rafraichissantes, plus acidulées. »
- Des doutes sur l'acceptabilité de l'amertume et de l'astringence et sur la gestion des variétés très amères
- La segmentation aromatique serait intéressante mais difficile à maîtriser
- Une segmentation par la couleur est envisageable
  - Mais difficulté à l'harmoniser collectivement et à la contrôler
  - Peut être cohérent de faire un nuancier associé avec les saveurs ?
  - Le trouble vs limpide ne fait pas consensus car des attentes différentes en fonction des consommateurs, des circuits de distributions



# Perception du Concept par des consommateurs

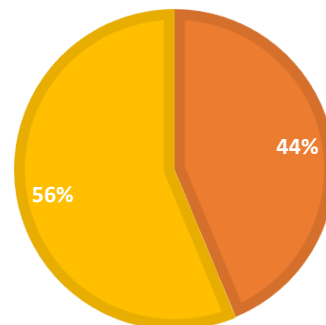
5 Focus Group avec 48 Consommateurs

CLASSE D'ÂGE



- 18-35ans
- 35-50ans
- 50-65ans
- plus de 65ans

GENRE



- femme
- homme



- **Les atouts du jus de pomme : naturel et proximité**

- Le jus de pomme est perçu comme plus qualitatif, plus naturel, plus sain (que les sodas)
- Une proximité géographique plus importante du jus de pomme

- **De multiples occasions de consommation du jus de pomme**

- Le petit déjeuner, : un moment de consommation est dominé par le jus d'orange, lié à la vitamine C et l'énergie fournie pour la journée mais le jus de pomme est apprécié pour sa douceur par certain
- Pour le goûter, probablement avec des enfants, Avec le dessert, à l'apéritif (en tant qu'alternative non alcoolisée ou en cocktail)
- Pour des événements conviviaux, festifs, à son domicile ou à l'extérieur
- Sans occasion particulière, pour se faire plaisir, pour se désaltérer

- **Une cible diversifiée**

- Les enfants sont souvent cités mais les ados aussi (malgré la compétition du soda)
- Les adultes, qui ne consomment pas d'alcool, sur des occasions particulières...
- Ceux qui cherchent un produit sain

- **Un produit concurrencé par le jus d'orange et les sodas**

- Le poids du marketing et des habitudes dans les alternatives au jus de pomme
- Un linéaire beaucoup plus court que sur d'autres références, donc on n'y pense pas...
- Le pétillant qui est recherché par certains

*« Pour moi c'est vraiment adapté à tout le monde. »*



## Les réactions, les évocations face au concept

- Des jus de pommes à cidre permettant de valoriser la richesse gustative de ces pommes issues de variétés cidricoles
- Ces jus de pommes sont pur jus et produits avec 100% de fruits directement pressés après récolte puis pasteurisé
- Ces pommes sont utilisées pour faire du cidre au sein de nos terroirs français en Bretagne, en Normandie et en Anjou
- Ces pommes sont rustiques et cultivées dans des vergers totalement enherbés nécessitant l'utilisation de peu de produits phytosanitaires

Promesse	Utilité
100% pur jus, sans concentré	0,48
Une production 100% française	0,42
Une production locale en Normandie, Bretagne et en Anjou	0,31
Une production fermière ou artisanale	0,29
Une production issue de vergers peu traités	0,13
Des fruits pressés dès la récolte	0,10
Un jus de pommes riche en goût	0,06
Un jus ayant une quantité de sucre plus faible	0,04
Un jus riche en polyphénol, en antioxydant	-0,13
Une diversité de goût et de saveurs possible selon les variétés utilisées	-0,13
Une utilisation de pommes rustiques	-0,23
Une utilisation de pommes à cidre	-0,27
Une production issue de vergers enherbés	-0,29
Une pasteurisation chez le producteur de jus de pommes	-0,33
Une utilisation de variétés cidricoles	-0,46

- Une demande forte pour du 100% pur jus
- Le plébiscite du local, de l'artisanal
  - Régional à Angers et Rennes et Français à Paris
- Une quantité moindre de traitement qui a été plus souvent valorisée
- Des attentes sensorielles non prédominantes mais positives
- Peu d'importance accordée à la communication sur les variétés utilisées

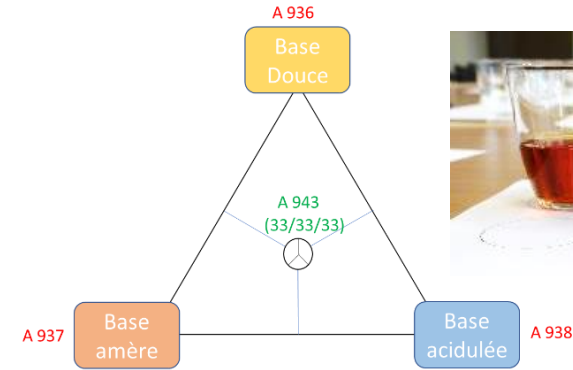
- Un produit de qualité avec un prix plutôt haut de gamme pour certains
- Des perceptions sensorielles positives liées aux variétés
- Une perception positive pour les vergers enherbés qui est relevée par quelques personnes, car cette pratique est globalement peu connue
- Les avis sont partagés sur le « peu » de traitements phytosanitaires
  - Terme « peu » qui peut être difficile à comprendre ou imprécis
  - Mais cela met l'accent sur le fait qu'il y ait malgré tout des traitements et donne lieu à des discours très marqués de certains consommateurs
  - C'est une notion positive pour d'autres

- **Trois dénominations ont été testées**
  - « Jus de pommes à cidre »
  - « Jus de pommes issu de pommes à cidre »
  - « Jus de pomme issu de variétés cidricoles »
- **L'évocation du cidre est ambivalente**
  - Des évocations sensorielles autour d'un goût différent, des représentations positives du cidre pour certains
  - Des évocations autour du verger, du terroir, de la tradition
  - Cette proximité forte avec le cidre peut amener de la confusion sur une attente de pétillant, et nécessite de préciser qu'il n'y a pas d'alcool dans le produit
- **Mais une méconnaissance des variétés utilisées pour faire du cidre et des jus de pommes, qui peut créer de l'incompréhension autour du concept**



- Des avis très partagés face aux produits

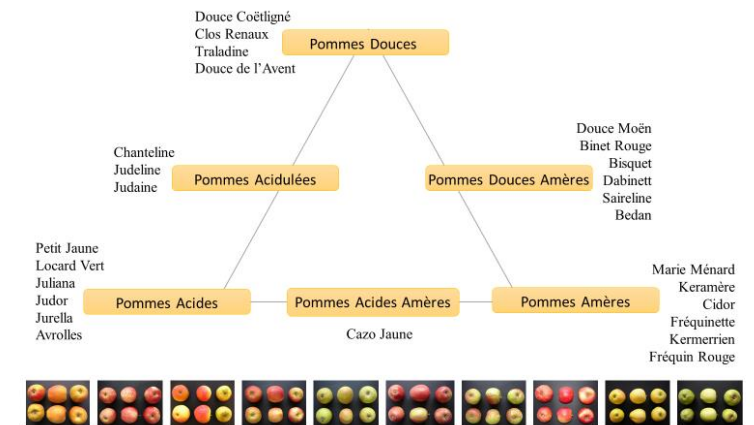
- « Très sucré », « Très acide » conduisent à des avis tranchés mais opposés
- Une recherche d'expression aromatique au-delà de la saveur
- L'amertume peut se faire écraser par la sucrosité

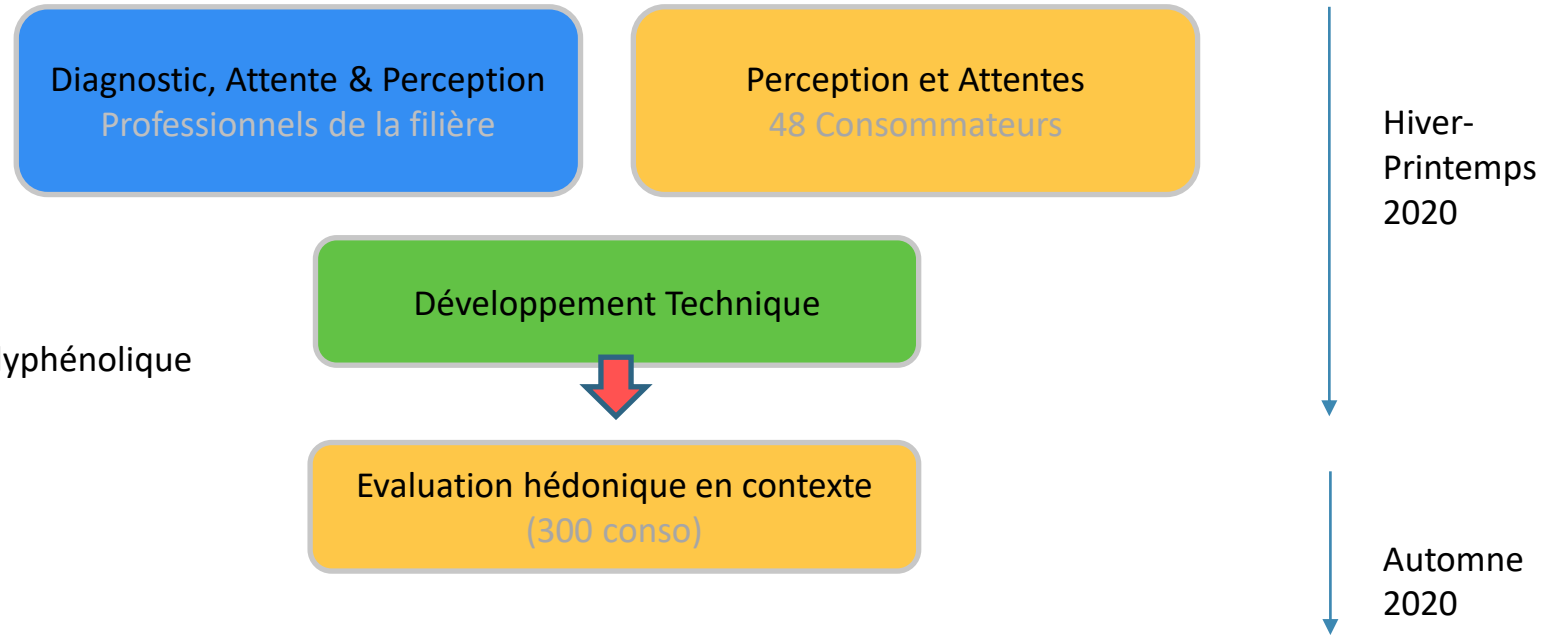


- Les teintes surprennent et certains font le lien avec la particularité des pomme à cidre et d'une gamme de produit aux goûts différents

- Un intérêt pour communiquer sur une gamme basée sur le sensoriel

- La mise en valeur des familles ou du nom des variétés n'est pas indispensable mais partage les avis...





Maitrise de la composante aromatique et polyphénolique  
des jus de pommes à cidre  
Impact variétal  
Impact du cuvage  
Impact de la pasteurisation





« Imaginez pendant la dégustation que vous vous prenez le petit déjeuner ou l'apéritif à l'extérieur »



Test organisé entre 7 et 10 AM



Test organisé entre 17 to 20 PM

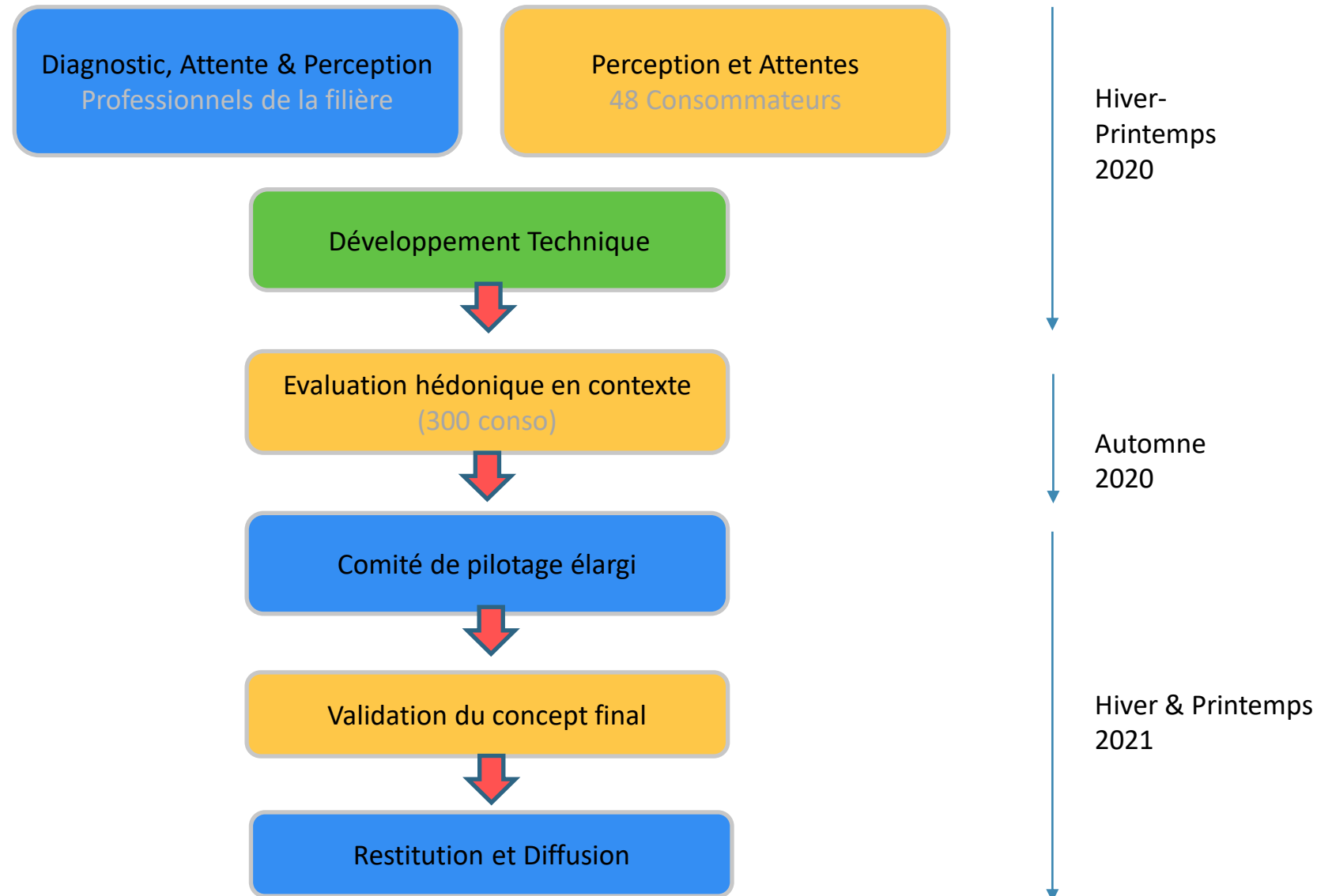
Test en labo pour un meilleur contrôle  
Mais avec une immersion multisensorielle

*Cette gamme de jus de pommes est réalisée à base de variétés cidricoles, ce sont des pommes utilisées habituellement pour faire du cidre.*

*Elles présentent une grande richesse gustative et elles ont aussi l'avantage d'être plus résistantes, leur culture nécessite donc moins de produits phytosanitaires.*

*Ce sont des pommes locales, de terroir, traditionnellement cultivées en Bretagne, Normandie et Pays de la Loire.*

*Ces jus sont 100% pur jus, sans concentré.*







# Jus de pomme à base de pommes à cidre projet « Jinnov »

Quelles opportunités pour la filière

Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFFROY,  
Sylvain HINGANT, Séverine OLLIVIER-BACONNAIS, Pascal POUPARD