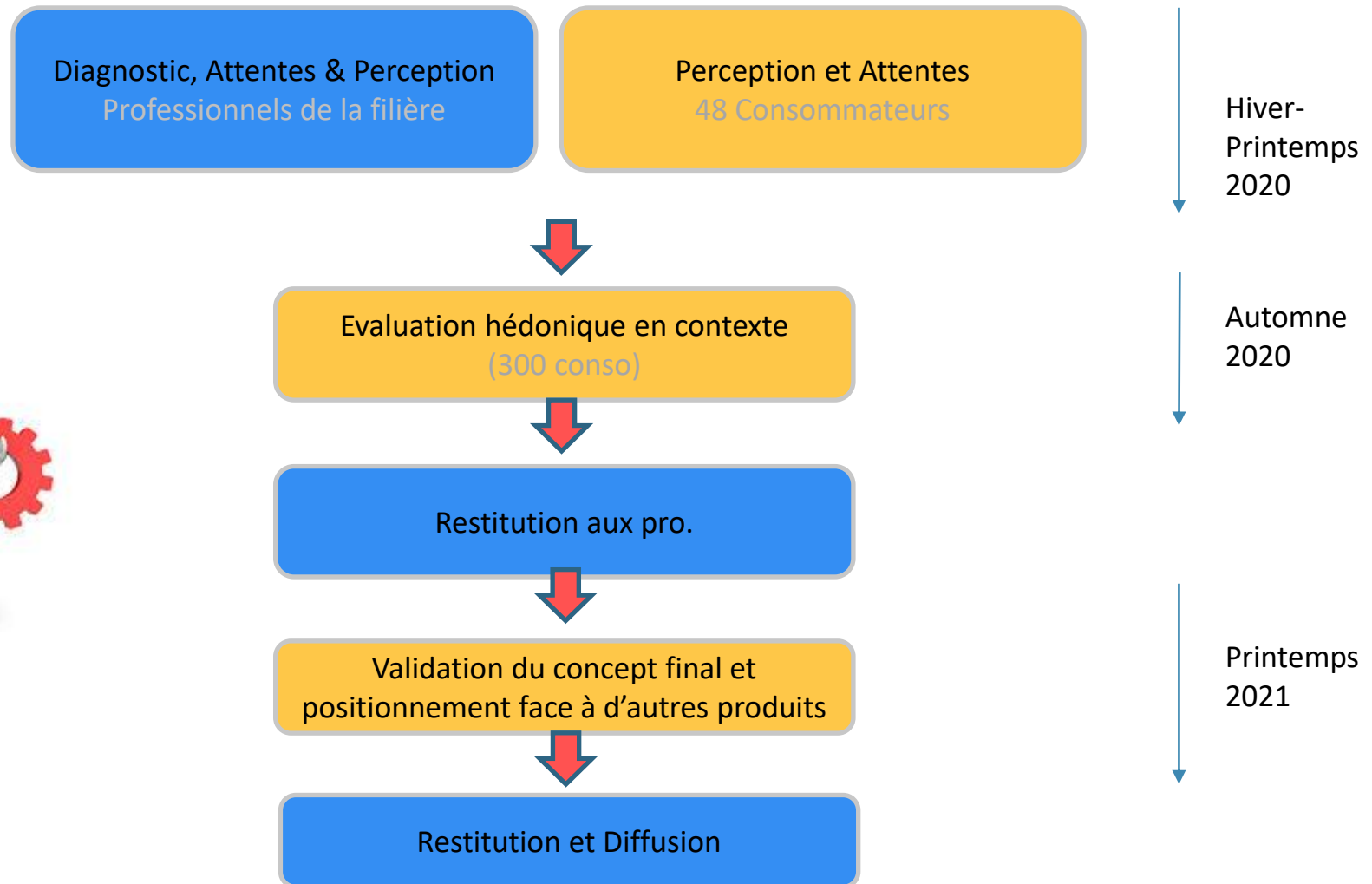




Jus de pomme à base de pommes à cidre

Entre avis des professionnels et des consommateurs

Ronan SYMONEAUX, Céline BRASSE, Sarah GEFROY,



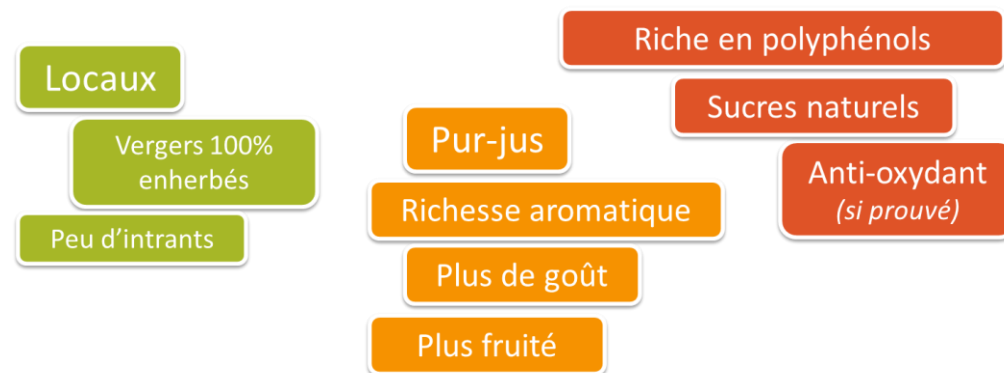


Diagnostic, Attentes & Perceptions de professionnels de la filière



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 valeur 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



Diagnostic, Attentes & Perceptions de professionnels de la filière



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