



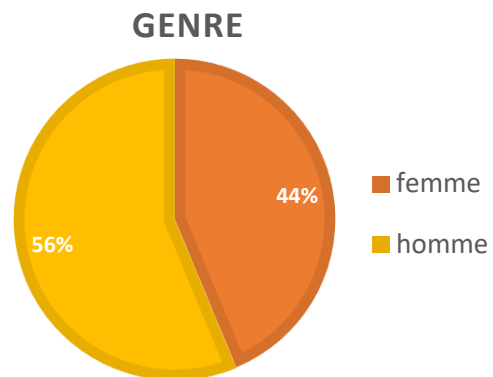
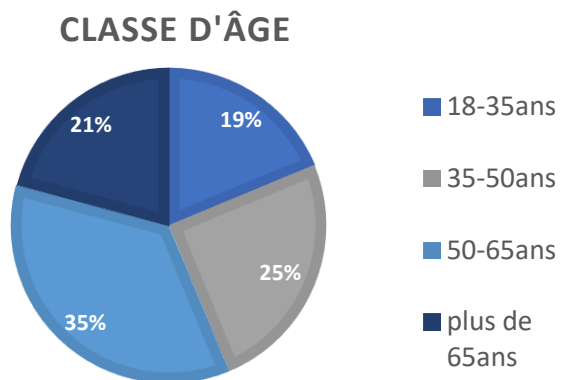
# Perception du concept de jus de pomme à cidre par les consommateurs

Céline BRASSE, Ronan SYMONEAUX, Flore LOURTIOUX



# Perception du concept par des consommateurs

5 focus groups avec 48 consommateurs



- **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 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 certains
  - 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

100% pur jus, sans concentré

Une production 100% française

Une production locale en Normandie, Bretagne et en Anjou

Une production fermière ou artisanale

Une production issue de vergers peu traités

Des fruits pressés dès la récolte

Un jus de pommes riche en goût

Un jus ayant une quantité de sucre plus faible

Un jus riche en polyphénol, en antioxydant

Une diversité de goût et de saveurs possible selon les variétés utilisées

Une utilisation de pommes rustiques

Une utilisation de pommes à cidre

Une production issue de vergers enherbés

Une pasteurisation chez le producteur de jus de pommes

Une utilisation de variétés cidricoles

- 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



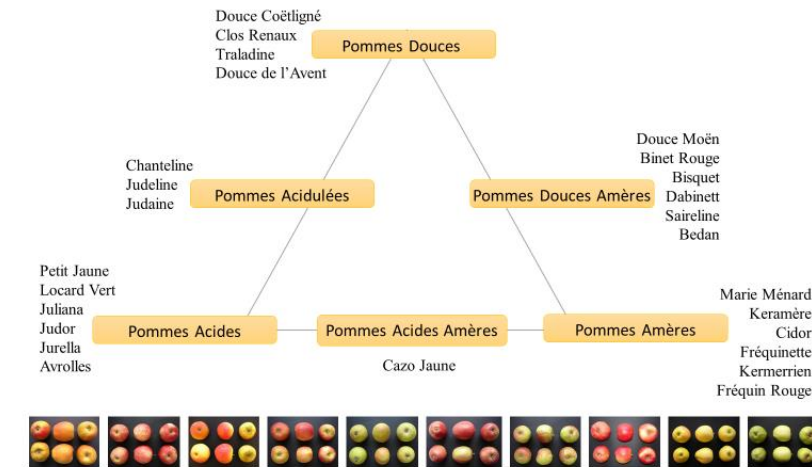
Jus de pommes issu de pommes à cidre



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
- 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
- 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...



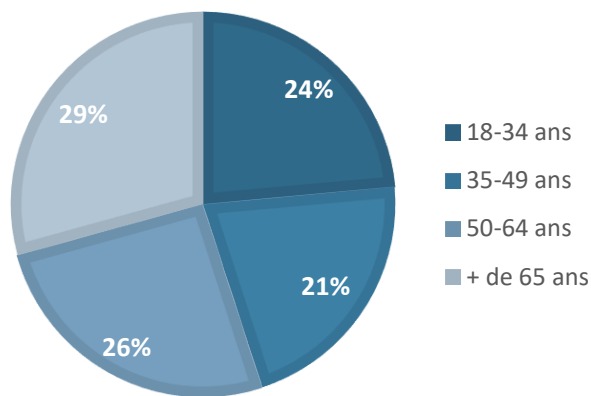




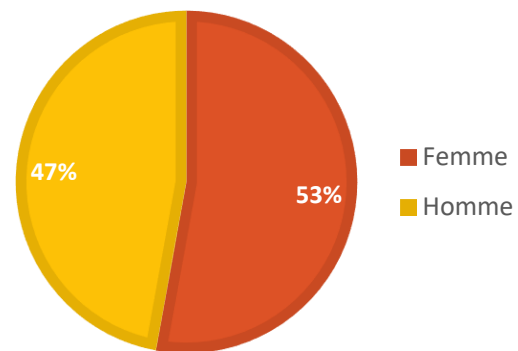
# Perception du concept par 140 consommateurs

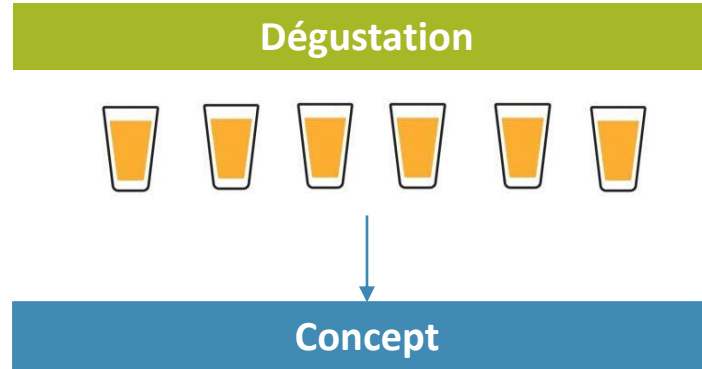
en lien avec la dégustation des produits

**CLASSE D'ÂGE**



**GENRE**





- 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



*Les jus de pomme dégustés sont issus d'une gamme réalisée à base de variétés cidricoles, ce sont des pommes utilisées habituellement pour faire du cidre.*

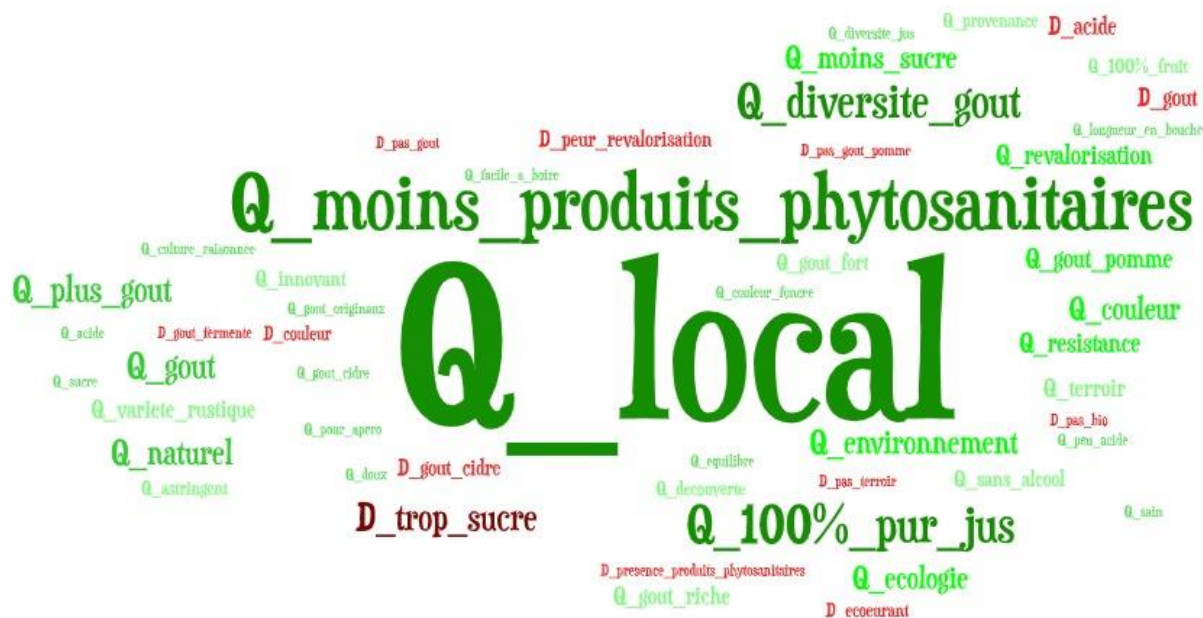
*Elles présentent **une grande richesse gustative** et elles ont aussi l'avantage d'être plus **résistantes**, leur culture nécessite donc **moins de produits phytosanitaires**.*

*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.*



Ce qui plait / déplaît / surprend



- Les éléments du concept qui plaisent le plus sont la dimension locale (local/proximité, sans mention spécifique de la région), les moindres produits phytosanitaires et un 100% pur jus
  - Le « moins de produits phytosanitaires » est apprécié par 51 personnes, à mettre en regard de 2 commentaires sur ce qui déplaît, notant la présence de produits phytosanitaires.
- Ce sont surtout des défauts de goût après dégustation plutôt que des éléments du concept qui sont sanctionnés
- La diversité des goûts et couleurs surprend positivement

- **La dimension sensorielle prend le plus de place**
  - La diversité goûts et couleurs est souvent citée de façon positive (23 citations)
    - Une grande gamme de couleurs et goûts, une différence de goût avec les jus classiques, surpris que les pommes à cidre donnent de si bon jus.
  - Pour d'autres il y a peu de différence (groupe infos), un peu trop sucré, manque de goût, pas filtré(13 citations)
- **Pourquoi ce concept n'a pas été fait avant (18 consos), concept innovant, naturel, belle prise de risque.**
- **L'utilisation des pommes cidricoles a surpris les consommateurs (11 consos).**
  - L'existence même de pommes pour le cidre.
  - Surpris de pouvoir utiliser des pommes à cidre pour faire du jus
- **Beaucoup de questions diverses**
  - La production est elle éco-responsable, plus longue ? Impact sur la production de jus classiques, disparitions de certaines variétés de pommes ? présence d'additifs ? Pourquoi toujours du produits phytosanitaires ?
- **Quelques informations sont manquantes dans le concept**
  - La provenance, quelle quantité de produits phytosanitaires, le rapport qualité/prix, la résistance à quels éléments ?

- Un concept qui est très positivement commenté et finalement avec peu de controverse
- Des attributs forts à mettre en valeur :
  - Pur jus
  - Local
  - Peu de produits phytosanitaires.
- Des images associées valorisables :
  - Environnement
  - Terroir
  - Naturel.
- Difficile de trancher sur la pertinence de la mise en valeur du « Cidre » ou des « Variétés cidricoles »



# Perception du concept de jus de pomme à cidre par les consommateurs

Céline BRASSE, Ronan SYMONEAUX, Flore LOURTIOUX