



« Angélys, la poire
qui vous fait fondre
de plaisir ... »



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

Dégustez-la de fin novembre à fin juin !



La poire « Angers-Lys »

Une création 100% française

Née de trente-cinq années de recherche à l'INRA d'Angers, Angélys est le fruit du croisement des poiriers 'Doyenné du Comice' dont elle a hérité les **qualités gustatives** et 'Doyenné d'hiver' pour ses **qualités de rusticité**.

Son nom

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, Angélys apporte un renouveau : cela fait plusieurs décennies qu'aucune variété n'était venue enrichir la gamme de poires.

Ses caractéristiques

Caractérisée par sa robe bronzée et sa forme ovoïde, elle séduit le consommateur par sa chair fine et juteuse et sa capacité exceptionnelle de conservation à température ambiante. Par sa fermeté, la poire Angélys résiste bien aux manipulations, ce qui répond aux contraintes du commerce.

Laissez-vous tenter par la poire Angélys !

Comme toutes les poires d'hiver, Angélys mûrit après sa cueillette. Ce type de poire a besoin d'un "passage en cave" dénommé affinage. 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.

Alors que d'autres poires, une fois à pleine maturité blettissent vite, Angélys peut conserver la plénitude de ses qualités gustatives pendant encore une quinzaine de jours.

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



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

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



L'association Angélys

L'association Angélys créée en 2003 réalise la promotion de la variété Angélys, 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.

Les membres :

- Les producteurs
- L'obteneur INRA et sa filiale Agri-Obtentions,
- Les pépiniéristes regroupés au sein de CEP INNOVATION, éditeur de la variété,
- Les stockeurs-conditionneurs et metteurs en marché

Les metteurs en marché sont :

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

Les bienfaits de la poire

La poire, excellente pour la santé

Riche en eau, Angélys est une poire juteuse et rafraîchissante. Elle présente peu de calories (environ 70 Kcal / 100g) et contient du fructose, un sucre lentement absorbé par l'organisme, qui valorise le goût du fruit. Désaltérante, elle est également idéale pour combler les petits creux sans risque de prendre du poids.

5 fruits et légumes par jours

Le programme **National Nutrition Santé** recommande de manger au moins 5 fruits et légumes par jours. Comme de nombreux fruits, la poire Angélys est une grande source de **vitamines** (notamment vitamines C), mais aussi de **sels minéraux** et de **fer**. Elle présente une bonne quantité de fibres qui stimulent le transit intestinal. Ce fruit généreux est particulièrement conseillé aux femmes enceintes.

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



Le marché de la poire en France

Le verger poire

Le verger français de poirier couvre aujourd'hui plus de 7000 ha représentant ainsi plus de 200 000 tonnes, et 10% de la production fruitière.

Circuits de distribution

Williams, Conférence et Guyot, sont très largement commercialisées par la grande distribution, alors que l'on retrouve plus fréquemment Comice et Angélyls chez les primeurs.

Les achats de poire en France

Les quantités achetées en 2009-2010 ont augmenté de 18% par rapport à la campagne précédente. Angélyls, représente pour le moment 1% des ventes.

Environ 70% des ménages achètent des poires. Ils en achètent en moyenne huit fois par an près d'1kg. Les ménages de 65 ans et plus, achètent trois fois plus de poires que les moins de 35 ans.

Source : Infos Ctifl, « le marché de la poire », décembre 2010-n°267

Les attentes des consommateurs

Les consommateurs ont une bonne image de la poire, facile à manger, malgré une consommation hors domicile relativement rare. L'attente des consommateurs se porte sur un fruit sucré, juteux, à la chair parfumée et fondante.

Le principal handicap de la poire réside dans ses difficultés de conservation : trop mûre ou pas assez..., l'évaluation du bon moment de consommation s'avère souvent hasardeux.

Source : « la poire : perception et attentes des consommateurs »-Ctifl 2004

8ème année de récolte pour Angélyls !

Avec 140 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.

Plus de **3000 tonnes** ont été récoltées fin septembre en France puis stockées au froid durant près de deux mois nécessaires à son affinage. La poire Angélyls est disponible sur les étals de décembre à juin!

Des plantations ont également été effectuées en Espagne (20 ha), en Italie (32 ha), puis en Nouvelle-Zélande (24ha) en 2010. 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.

Conçue pour répondre aux attentes à la fois des professionnels et des consommateurs, ses atouts en font **la poire la plus qualitative du marché.**

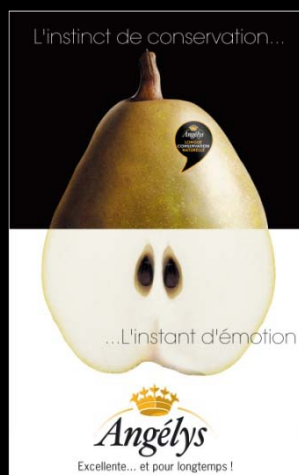


Le marketing d'Angélys

Pour affirmer son positionnement haut de gamme, la **charte graphique Angélys** a été 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.

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



Affiches



Leaflet



Guirlande



Mobile

En 2010-2011, l'association continue de renforcer le dispositif de communication pour développer la notoriété d'Angélys :

- **un atelier culinaire dans la cuisine Fraich' Attitude d'Interfel**
18 janvier 2011
- **une présence au Salon de l'Agriculture 2011**
du 19 au 27 février 2011
- **un challenge grossistes – détaillants**
du 24 janvier au 5 février 2011
- **une mise en place d'équipe de promoteurs des ventes**
février 2011
- **des insertions publicitaires dans la presse spécialisée**
décembre 2010 à février 2011



Contact presse

Association ANGELYS

MIN, 12 avenue Joxé
49109 ANGERS Cedex 2
Tel : 02 41 37 53 75 – Fax : 02 41 95 53 27
E-mail : contact@angelys.org
Site Internet : www.angelys.org

Rendez-vous sur www.angelys.org !

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 !

