



Juin 2019

FORMAT EVENT ET CONTENU


Communiquer en période estivale sur une nouvelle signature de marque


Les objectifs de la marque :

 Communiquer sur la nouvelle signature St Mamet « nos fruits ont de l'idée »

 Mettre en avant des recettes facilement réalisables avec les fruits en conserve et générer l'achat

La réponse de 20 Minutes :

 Un dispositif **Contenu** avec une **double page d'articles** informatifs sur les fruits et les fruits de saisons

 Un **format pub** en double escalier pour promouvoir les **recettes de smoothie** à réaliser avec les produits St Mamet

20 MAGAZINE Lundi 9 juillet 2019

Vous en saurez tant sur les cerises

Portrait-robot Le fameux fruit rouge en forme de cœur n'a pas toujours été un hit des tables estivales

« Cerise, amère fruit, quel bœuf tu nous proposes ! - Cerise, ça me sonne pas, ça va de l'Espagne, grand amateur de cerises, au point de donner son nom à une variété... Et là, c'est ça, ça n'est pas la cerise. Mais ceux des variétés de France de Saint-Marcel, première école de médecine d'Europe... Tu feras notre goût, tu rends nos hommes fiers... pourquoi l'été à la cerise des médecins du Moyen-Âge, pendant de la période d'été de la cerise en Europe... La cerise se sépare par une forte teneur en fibres par rapport aux autres... »

Le grand gagnant La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première productrice de France, saison par excellence. « Sur cette période de trois mois c'est la maturité des différentes variétés », explique Alexandre Lacombe, directeur de l'ADP Cerises de France.

Les recettes Les fruits les plus sucrés « 20% des variétés de France, la cerise est - la plus juteuse, - plus acidulée... La Lacombe, lui succède à son frère de cœur Pica... »

ils disaient « C'est pas du classique ! La cerise est - une affaire de spécialistes - affirmé le producteur Jean-Christophe Nayron. La récolte n'est pas simple... Les fruits sont ramassés à la main, doivent être lavés et séchés délicatement sur la table de 15, puis souvent triés à la main, par calibre... Enfin, « la cerise ne se sèche pas au réfrigérateur, mais en conserve pas, et ne met pas une fois séchée... Et donc, nécessaire qu'elle soit lavée très rapidement... Et déglacée ! »

president de l'ADP Cerises de France, pour conclure par un bon conseil, celui-ci recommande : « la culture de cerises est préparée dans le Val de Vence en raison des sommages de géologie sur la vigne, puis du grand gel de 1956, qui a empêché qu'il ne soit... Les agriculteurs ne sont alors tombés vers le sud, qui a répondu la région, Pica est la première productrice. En particulier dans la Vallée, département de Jean-Christophe Nayron, producteur à Malmont-est-Comart et... »

Un bel à croquer Les verges sont juteuses, mais à l'abri des pesticides, depuis reçus par le ministre de l'Agriculture, qui par le biais de l'association indépendante, rappelle le principe que l'agriculture raisonnée, « le système agricole qui est en mesure de garantir l'autonomie, rappelle le principe que l'agriculture raisonnée, comme nous l'avons souligné, pour être plus de transparence, qui est devenue - une condition facile de marche... »

Au frigo, une idée de givros ? Si on les laisse sur une table, ils ne font pas de la chaleur. Mais si on les met dans le frigo, ils risquent de perdre du goût, par là. Une fois hors frigo, laissez-les se rafraîchir au réfrigérateur ? - La réponse est oui, tranche, Jean-Marie Bourne, membre de l'Académie de médecine, notamment spécialiste de neurophysiologie, Océane Jacobi. « Le froid limite les risques de contamination bactériologique et aide que les fruits perdent leur teneur en vitamines... »

Chaque fruit son style de vie « Chaque fruit son style de vie, professeur de nutrition à l'AgroParisTech, « la cerise est riche en fruits rouges à faible teneur en gras. Les fruits, sont sensibles à la température ambiante, je les mets au frigo. Les pommes, non. En fait, c'est au cas par cas... »

20 MAGAZINE Lundi 9 juillet 2019

Consommer des fruits de saison

Filière L'arboriculture fruitière raisonnée propose une voie médiane, qui ne bannit pas les produits phytosanitaires, mais en limite l'utilisation

Ni biologique, ni intensive. Mais où est-ce l'arboriculture raisonnée, à l'écologie raisonnée ? - Si vous en parlez à des producteurs, avec Benjamin Buis, responsable en chef de la filiale spécialisée Arboriculture fruitière, ils vous diront que cela veut tout et rien dire... « Il pour cause : alors que l'agriculture biologique est synonyme de label encadré, l'agriculture raisonnée est un concept encore flou, de l'ordre de la méthode pas vraiment définie... C'est une tendance vers une agriculture moins gourmande en intrants, en eau, en pesticides qui en arboriculture, a commencé avec les producteurs de pommes... »

Plus précisément, explique Daniel Savatier, président de l'Association nationale promoteurs JARAF, qui rassemble deux tiers des producteurs de pommes et un tiers des producteurs de cerises et un tiers des producteurs de poires français... « Il faut mentionner tout début des années 1990, quand l'Organisation internationale de normalisation a donné la définition de ce que l'on appelait alors l'agriculture raisonnée... L'agriculture raisonnée, à associer le concept de la nature, des pesticides, d'un sol vivant, de tous les éléments qui permettent de définir la définition de l'arboriculture raisonnée n'interdit pas l'utilisation des pesticides... »

Benjamin Buis, responsable de la production la plus nationale possible, et le recours à des intrants qui limitent le risque économique pour la culture est avéré... »

L'objectif est de tendre vers une production aussi naturelle que possible.

En fait, on ne bombarde pas son verger avec des pesticides à la moindre petite tache et on n'arrête pas à grande échelle que la température moyenne d'un verger... »

Mais il faut pas mentir aux grandes associations de producteurs de fruits de saison... L'arboriculture raisonnée n'interdit pas l'utilisation des pesticides. En recherche, elle recommande de ne les utiliser qu'en dernier recours... Pour cela, il a nécessaire - à leur contraire - son verger - grâce à des stations météo connectées, un matériel d'irrigation avec des sondes précises, etc... La question, c'est le proposer... »

Philo Dru

Ingredients 100g de fruits de saison, 100g de yaourt, 100g de lait, 100g de miel, 100g de sucre, 100g de jus de citron, 100g de jus de pomme.

Recette 1. Lavez les fruits et retirez les pépins. 2. Coupez les fruits en morceaux. 3. Mettez les fruits dans un blender. 4. Ajoutez le yaourt, le lait, le miel, le sucre et le jus de citron. 5. Mixez pendant 2 minutes. 6. Versez dans un verre et servez frais.

DES SMOOTHIES Nos fruits ont



CONTENU PRINT EDITO/PUB IMPACTANT

Double page d'articles : culture fruitière, astuces, idées reçues et zoom sur un fruit de saison, la cerise. Tout pour donner envie aux lecteurs!

Pour plus d'impact, rattaché au contenu édito : **Mise en avant** d'idées **recettes** de Smoothie à réaliser avec les produits St Mamet, ainsi qu'un bandeau de la **nouvelle signature** de marque « Nos fruits ont des idées »

20 MAGAZINE
10
Lundi 9 juillet 2019

Consommer des fruits de saison

Filière L'arboriculture fruitière raisonnée propose une voie médiane, qui ne bannit pas les produits phytosanitaires, mais en limite l'utilisation.

« Mais il ne faut pas mentir aux gens, insiste Bérengère Boss. L'arboriculture raisonnée n'interdit pas l'utilisation des pesticides. En revanche, elle recommande de ne les utiliser qu'en dernier recours. » Pour cela, il y a nécessité à « bien connaître son verger : grâce à des stations météo connectées, un matériel d'irrigation avec des sondes précises, etc. » Le savoir, c'est le pouvoir !

« L'arboriculture raisonnée n'interdit pas l'utilisation des pesticides. »
Bérengère Boss, présidente

de pommes et un tiers des producteurs de poires français. « Il faut revenir au tout début des années 1990, quand l'Organisation internationale de lutte biologique a donné la définition de ce que l'on appelait alors l'agriculture intégrée. L'agriculteur doit, en bon agronome, associer le concours de la nature, des prédateurs, d'un sol vivant, de tous les éléments qui par-

viennent d'aider la production la plus naturelle possible, et ne recourir à des produits que lorsque le risque écono-

miq

Un label à croquer
Les Vergers se compromettent, voilà le label créé par l'INRA et AgriFrance, qui garantit le respect d'une charte respectant les principes de l'arboriculture raisonnée. Un système contrôlé par un organisme extérieur indépendant, rappelle le président de l'INRA, Daniel Sussaux, comme nous l'avons vu précédemment.

Plus précisément, explique Daniel Sussaux, président de l'Association nationale producteurs poires France, qui

20 MAGAZINE
11
Lundi 9 juillet 2019

Vous en saurez tant sur les cerises

Portrait-robot Le fameux fruit rouge en forme de cœur n'a pas toujours été un hit des tables estivales.

« Cerise, amoureuse fruit, quels liens tu nous procures ! » Ces mots, ce ne sont pas ceux de Napoléon, grand amateur de cerises, au point de donner son nom à une variété, ni de Louis XV, qui en raffolait aussi. Mais ceux des savants de l'École de Salerne (Italie), premiers docteurs de médecine d'Europe. « Tu faites notre goût, tu rends nos humeurs purs », disait l'École à la cerise des médecins du Moyen-Âge, période de forte expansion de la cerise en Europe.

« La cerise se distingue par une forte teneur en fibres par rapport aux autres fruits, rappelle Jean-Marie Bourne, spécialiste de neuropharmacologie et apporte un peu de vitamine C, mais bien moins que les agrumes, avec que beaucoup d'eau. Et c'est à peu près tout. Mais elle a très bon goût, et c'est déjà pas mal, non ? », dit-il avec enthousiasme. De mai à juillet, la cerise est le fruit

La région Provence-Alpes-Côte d'Azur est la première productrice de France.

« C'est pas du charcuté !
La cerise est « une affaire de spécialistes », affirme le producteur Jean-Christophe Reynier. La récolte n'est pas simple. « Les fruits sont ramassés à la main, doivent être cueillis et dégrainés délicatement sur la table de tri, puis lavés très à la main, par catégories. » Enfin, « la cerise ne se conserve pas, et ne tient plus une fois cueillie. Il est donc nécessaire qu'elle soit livrée très rapidement. » Et dégrainée !

« C'est pas du charcuté !
La cerise est « une affaire de spécialistes », affirme le producteur Jean-Christophe Reynier. La récolte n'est pas simple. « Les fruits sont ramassés à la main, doivent être cueillis et dégrainés délicatement sur la table de tri, puis lavés très à la main, par catégories. » Enfin, « la cerise ne se conserve pas, et ne tient plus une fois cueillie. Il est donc nécessaire qu'elle soit livrée très rapidement. » Et dégrainée !

« C'est pas du charcuté !
La cerise est « une affaire de spécialistes », affirme le producteur Jean-Christophe Reynier. La récolte n'est pas simple. « Les fruits sont ramassés à la main, doivent être cueillis et dégrainés délicatement sur la table de tri, puis lavés très à la main, par catégories. » Enfin, « la cerise ne se conserve pas, et ne tient plus une fois cueillie. Il est donc nécessaire qu'elle soit livrée très rapidement. » Et dégrainée !

Au frigo, une idée de givros ?

Tips Si on les laisse sur une table, ils risquent de souffrir de la chaleur. Mais si on les met au frigo, ils risquent de perdre du goût, par là-même pour la santé que de les manger après, car les fruits absorbent les grandes substances aromatisantes. « Je pense que c'est un mythe, a répondu François Marlet, professeur de Nutrition à AgroParisTech. Peut-être que cela peut calmer un peu la fièvre, après tout, pourquoi pas. Mais d'un point de vue scientifique, c'est une légende urbaine. Pour ce qui est de la digestion, je ne vois pas par quel mécanisme le fait de manger des fruits avant le repas pourrait l'améliorer. » Chez Jean-Michel Bourne, médecin et auteur notamment de l'épisode Le Programme pour Jean Bourne avec

Le sucré, avant le repas qu'ils disaient

Légende urbaine « Parrait aussi que manger des fruits avant le repas serait bon médicamenteux pour la santé que de les manger après, car les fruits absorbent les grandes substances aromatisantes. « Je pense que c'est un mythe, a répondu François Marlet, professeur de Nutrition à AgroParisTech. Peut-être que cela peut calmer un peu la fièvre, après tout, pourquoi pas. Mais d'un point de vue scientifique, c'est une légende urbaine. Pour ce qui est de la digestion, je ne vois pas par quel mécanisme le fait de manger des fruits avant le repas pourrait l'améliorer. » Chez Jean-Michel Bourne, médecin et auteur notamment de l'épisode Le Programme pour Jean Bourne avec

Pêches Abricots

#SMOOTHIE BOWL

Ingredients 4 PERS. 1 MN

Recette

1. Une boîte de Pêches St Mamet 850g = 1/2 banane

2. Une boîte d'Abricots St Mamet 820g = Quelques glaçons

3. Dans un blender versez tous les ingrédients.

4. Réservez un orillon de pêche.

5. Mixez le tout. Servez bien frais dans un joli bol !

6. Coupez en tranches la pêche restante pour décorer le dessus de votre bol, rajoutez des fruits rouges frais tout autour.

Avanas Menthe

#SMOOTHIE

Ingredients 4 PERS. 1 MN

Recette

1. Dans un blender versez tous les ingrédients.

2. Mixez le tout.

3. Servez bien frais dans un joli verre !

DES SMOOTHIES "MAISON" TOUT L'ÉTÉ

Nos fruits ont des idées !

Format double escalier