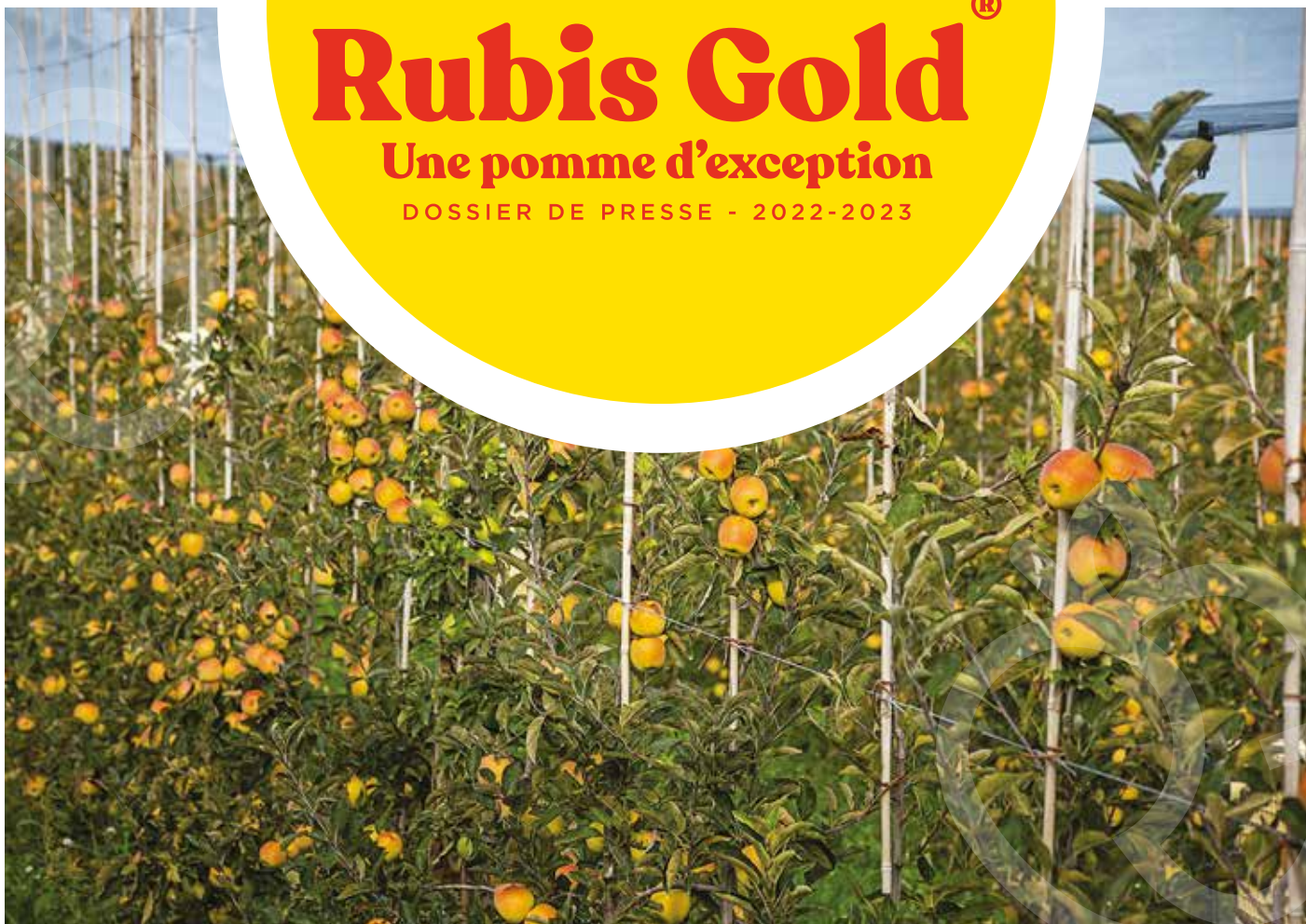




**Rubis Gold<sup>®</sup>**

**Une pomme d'exception**

DOSSIER DE PRESSE - 2022-2023



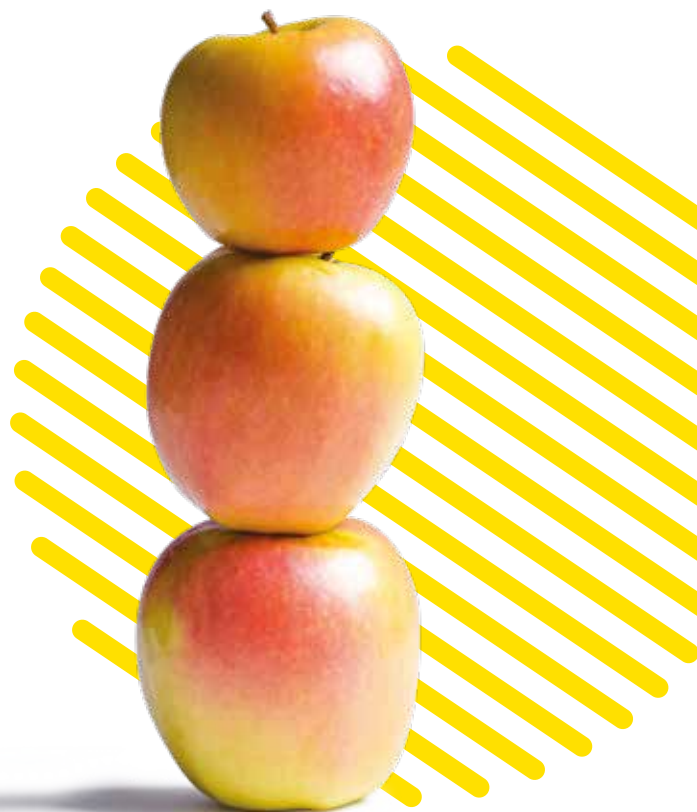
# Edito

## Un collectif de producteurs qui va vous faire croquer... LA pomme !

Nous vous présentons la Rubis Gold®, une pomme jaune qui sort de l'ordinaire, dont le goût et le croquant ont séduit unanimement les spécialistes de la pomme ainsi que les consommateurs !

Impulsée par l'éditeur variétal Earth Market, cette belle et inédite initiative regroupe de grandes exploitations de pomiculteurs, en France, puis en Belgique et bientôt en Espagne, autour d'une vision : offrir un plaisir résolument sain et gourmand aux consommateurs en proposant une version sublimée de leur fruit préféré : la pomme !

Suivez-nous à la découverte de ce petit bijou aux multiples facettes ...



02

ÉDITO

03

INITIATIVE

04

PRODUCTEURS

05

NAISSANCE

06

AROMATIQUE

07

INFOGRAPHIE



**Rubis Gold®**

# Une initiative remarquable et engagée

La révolution du bien manger a eu lieu.

On veut tous consommer :

- plus transparent
- plus responsable
- moins transformé
- plus local

Sans transiger sur la saveur et le plaisir ! Impossible ? Plus maintenant. Manger bien, manger sain, manger responsable ne doit pas s'opposer à l'ultra-gourmandise. Découvrez Rubis Gold®, un petit bijou de pomme !

## Un collectif de pomiculteurs

qui travaille avec passion afin de produire des fruits bons et sains, en recherchant de nouvelles variétés pour surprendre et répondre aux attentes des consommateurs.

### DES EXPLOITATIONS HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE !\*

La Haute Valeur Environnementale (HVE) garantit en France que les pratiques agricoles, des producteurs français, utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel et réduisent au minimum la pression sur l'environnement (sol, eau, air, paysage...).



### DES VERGERS FRANÇAIS ÉCORESPONSABLES !\*

Un label français qui identifie les pomiculteurs engagés dans une démarche de : produire des fruits sains, savoureux et de qualité avec des méthodes de production respectueuses de l'environnement et de la biodiversité dans les vergers, tout en assurant l'équilibre économique des exploitations.



**En 2022, Rubis Gold, c'est déjà  
400 000 arbres plantés en Europe  
(France et Belgique majoritairement),  
avec un rythme de 140 000 arbres/an,  
soit 45Ha, aligné à nos objectifs,  
et cela se poursuit...**

[WWW.RUBISGOLD.COM](http://WWW.RUBISGOLD.COM)

# Un collectif de producteurs passionnés de goût



« Un vrai coup de cœur pour cette pomme, dégustée chez Johan en 2011, et dont la promesse gustative et le croquant nous ont convaincus. »

**Matthieu Ternynck, Les Vergers de Séru**



Frédéric Champagne, pomiculteur à St Cyr-les-Champagnes (24)



« Spécialiste de la pomme du Limousin, AOP, Golden d'altitude, nous avons été séduits par son côté crunchy et son intensité aromatique, une complémentarité évidente avec notre production. »

**Béatrice Chauffaille responsable marketing et communication, Alliance PERLIM MEYLIM**



« Les consommateurs souhaitent allier le goût et la qualité dans leur alimentation. La Rubis Gold® fait partie des pommes qui permettent de répondre à leur attentes et que nous avons plaisir à produire. »

**Baptiste Geoffray, Mylord**



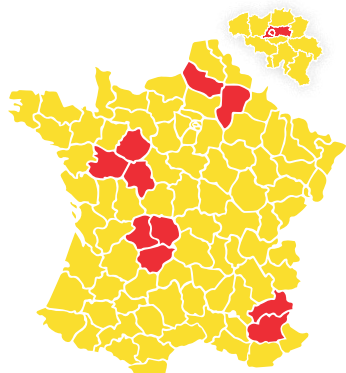
« Nous aimons produire des pommes qui sortent de l'ordinaire et apportent un goût original. La Rubis Gold® rassemble ces qualités. »

**Christelle Bertin, directrice marketing, Blue Whale**



« Toujours en recherche de variétés gustatives, les qualités de la Rubis Gold® nous ont convaincus et donnés envie de les faire découvrir au marché belge. »

**Louis de Cleene, Devos Group**



**Le développement européen atteindra une production de plus de 3000 tonnes à horizon 2024, avec notamment l'arrivée en 2023 sur le territoire espagnol !**



# La naissance d'une pomme

## Les origines

En 2011, un pépiniériste belge, Johan NICOLAI et ses enfants, se concentrent sur l'obtention d'une pomme jaune gustative. Ils ont alors hybridé sans cesse et isolé plus de 15.000 semis uniques, jusqu'à obtention d'une «pépité», par le croisement d'une pomme très aromatique mais complexe à produire, la Tentation® (Delblush), avec une pomme présentant de grandes qualités agronomiques, la Pirouette® (Rubinstep).

**Le mariage est explosif !**

**Le nom s'impose comme une évidence :**  
Rubis pour son goût qui en fait un petit bijou de pomme et Gold pour valoriser sa robe jaune.



Vergers de Séru - pommiers de Rubis Gold® en fleurs au printemps 2022

## un petit bijou de pomme



Vergers de Séru - Coucher de soleil

## Un producteur à l'origine de l'aventure : Les vergers de Séru

Milo Ternynck et son fils Matthieu ont craqué pour la Rubis Gold® en 2011, à l'occasion d'une visite chez le pépiniériste Johan Nicolai. Séduits par ses qualités gustatives et sa couleur si particulière, ils ont créé ces 5 dernières années un verger écoresponsable de près de 35 hectares pour développer la production de la Rubis Gold®, et sont rejoint désormais par le collectif de producteurs européens.

# Rubis Gold®, une pomme d'exception

La pomme jaune aromatique  
et crunchy qui fait déjà **“croquer”**  
petits et grands !



## Un concentré de goût et de fraîcheur !

Tout d'abord, c'est son croquant qui vient éveiller votre curiosité ! Dès la première bouchée, c'est une explosion en bouche ! Du croquant, du craquant, un jus de fraîcheur !

Et puis, vos papilles vont découvrir son goût unique, très parfumé, avec des arômes bien présents, pour une pomme qui fait POP en bouche.

Vous serez conquis par l'équilibre parfait entre le sucre et l'acidulé, elle sera la pomme idéale pour toutes les occasions.

Rubis Gold® vous offre du goût et de la gourmandise en toute légèreté.

## Et les consommateurs tombent (dans les pommes) pour elle !

**68% des consommateurs déclarent avoir l'intention de ré-acheter la Rubis Gold®, qui obtient une note d'appréciation globale de 7,1/10 !\*** Et tous sont convaincus qu'elle a sa place dans les étals, d'après l'enquête du principal distributeur en France.

## Chez Rubis Gold®, on adooooore revisiter les Classiques !

### Crumble Rubis Gold® et sa crème de marron

#### Les ingrédients

- 6 pommes
- 100g de crème de marron
- 150g de sucre en poudre
- 50g de beurre fondu
- 150g de farine

#### Préparation

1. Versez le beurre, le sucre, la farine et la crème de marron dans un saladier puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse à l'aspect sablé.
2. Lavez et épluchez les pommes puis coupez-les en petits morceaux.
3. Mettez-les au fond d'un plat et garnissez-les de la pâte que vous aurez émietlée.
4. Faites cuire le tout dans un four à 210°C pendant 30 minutes.
5. Ding ! Régalez-vous !





# Le petit bijou en quelques chiffres

**400 000 arbres plantés,**  
objectif de 140 000/an

**Reconnaissable**  
par ma robe jaune  
parfois légèrement orangée

**Croisement entre**  
**Tentation® (Delblush)**  
**et Pirouette® (Rubinstep)**

**Mes qualités**  
**organoleptiques**

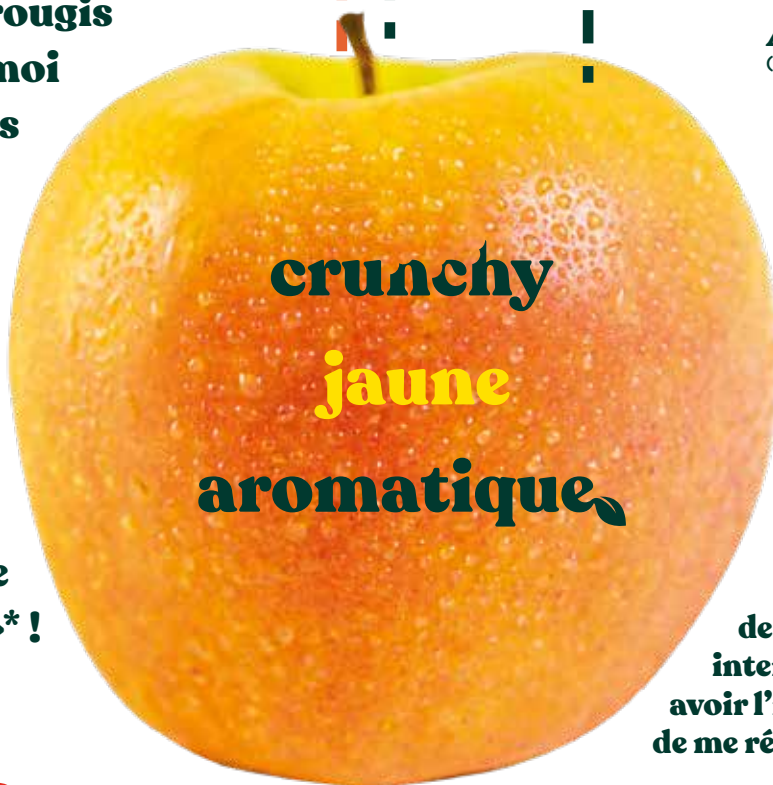
**Sucre** **14/16,5**  
(en degré Brix)

**Fermeté** **7,5/8,5**  
(en kg/cm²)

**Acide malique** **4**  
(en g/l)

**Je rougis**  
**quand on dit de moi**  
**que je suis**

**plus ferme,**  
**plus croquante,**  
**très juteuse,**  
**très sucrée**  
**et légèrement**  
**acidulée...**  
**avec de délicieux**  
**arômes de**  
**«fruits exotiques»\* !**



**crunchy**  
**jaune**  
**aromatique**

**7,1/10\***  
**Je suis**  
**à croquer pour**  
**les consommateurs**  
**qui me donnent**  
**7,1/10 en note**  
**d'appréciation**  
**globale !**

**68%\***  
**des consommateurs**  
**interrogés déclarent**  
**avoir l'intention**  
**de me ré-acheter.**

**Parfaite**  
**pour revisiter**  
**les Classiques en cuisine !**

**Tarte aux pommes**  
**Compote de pommes**

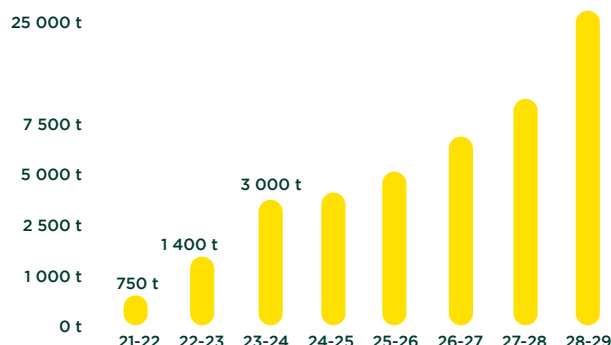
**Pomme d'amour**  
**Crumble de pommes**

**Vous me trouverez de**

Nov. Déc. Jan. Fév. Mar. Avr. ... Juil.



**Mon volume**  
**commercialisable est**





**Rubis Gold<sup>®</sup>**  
Une pomme d'exception

**Pépité  
gustative**



@rubis.gold



@RubisGoldunepommedexception



@RubisGold

WWW.RUBISGOLD.COM