la Fruzette

www.Fruitsnacks.be

SINCE 2019 · WIJER

2ème edition - été 2019

Bonjour

Le noyau

L'été approchant, il est temps de publier une nouvelle Fruzette. Vu le feedback positif des lecteurs, nous sommes prêts pour l'été. Les fleurs ont déjà cédé la place à de petits fruits. Espérons que cet été nous ne connaîtrons pas la sécheresse de l'an dernier. Une catastrophe pour nos poires Conférence. Nos arbres avaient même commencé à brûler.

Ce qui m'amène à un sujet brûlant : le climat. Nous, fruiticulteurs, sommes en effet totalement tributaires de ce que Dame Nature nous offre. Températures, intempéries, humidité atmosphérique : tant d'aspects primordiaux pour la fruiticulture. Voilà pourquoi chez Fruitsnacks, nous faisons de notre mieux pour préserver l'environnement.

Nous avons investi il y a très longtemps déjà dans des panneaux solaires pour alimenter nos frigos. Nous recueillons la chaleur produite par nos frigos et l'utilisons pour chauffer les logements de nos ouvriers saisonniers. Nous utilisons également systématiquement les eaux de pluie et du sol pour arroser nos cultures. Vous en saurez plus en lisant notre article en p. 3.

Nous encourageons aussi nos clients à opter pour la facturation électronique. Une façon d'épargner des tonnes d'arbres. Tant qu'on parle des arbres, saviez-vous que nos 67 hectares de plantations absorbent chaque année plus de 2000 tonnes de CO_2 ? Cela correspond aux émissions d'environ 600 voitures. (On peut donc dire que notre entreprise est climatiquement neutre).

Enfin, nous avons le plaisir de vous annoncer que nous recherchons assidument des alternatives pour nos raviers à raisins en plastique. Ce n'est d'ailleurs pas une sinécure, car nous devons tenir compte d'une série de facteurs tels que l'humidité, la fragilité et les contaminations croisées. Nous voulons naturellement éviter de vous livrer des raisins bons pour la poubelle.

À bon entendeur ...

WEEKEND
van de klant
5 EN 6 OKTOBER

Prêt pour surprendre vos clients ?
plus d'infos **p. 8 >>**

Nos poires pour la bonne cause
plus d'infos **p. 2 >>**

Qu'est-ce qui ce passe dans notre entreprise fruitière ?
plus d'infos **p. 4 >>**

Comment conserver les fruits par temps chaud ?
plus d'infos **p. 7 >>**

Nos poires pour la bonne cause

MAKE-A-WISH

Vous vous souvenez certainement de la canicule et la sécheresse de l'été dernier. Nous ne sommes pas près d'oublier, nous non plus. Nous subissons chaque jour les conséquences de cette sécheresse. Car pour nos fruits, en particulier nos poires Conférence, ces températures étaient loin d'être idéales.

La sécheresse et la canicule persistantes ont freiné la croissance de nos poires, et même brûlé nos poiriers. Nos poires sont donc restées plus chétives qu'habituellement. Car ce que nous ne savions pas encore lors de la récolte, c'est que la durée de conservation de nos poires en a souffert. Nos fruits sont conservés pendant l'année dans nos ULO. Il s'agit de frigos sans oxygène qui stoppent la maturation des fruits, qui se conservent donc très longtemps. Une fois les fruits extraits des ULO, leur maturation se poursuit et leur durée de conservation diminue.

Tout au long de l'année, nous soumettons les fruits conservés dans nos ULO à des tests. Nous testons leur qualité et leur durée de conservation. Lors des tests menés sur nos poires Conférence, nous avons constaté que leur durée de conservation avait nettement diminué. Ces poires ne peuvent donc plus subir le processus de tri et de production. Elles sont parfaites pour une consommation immédiate.

Normalement, la culture qui ne convient pas à la consommation est utilisée pour transformer notre jus de pomme. Pourtant, nous avons constaté que ces poires étaient encore trop bonnes pour être transformées. C'est pourquoi nous avons voulu les offrir directement aux consommateurs puisque nous aussi, nous sommes contre le gaspillage alimentaire.

Nous vous avons donc tous invités à venir chercher votre colis gratuit de poires Conférence chez Fruitsnacks le 2 juin. Ces poires étaient parfaites pour une consommation immédiate ou pour des préparations culinaires. Il aurait été dommage de les jeter.

Comme vous le savez sans doute déjà, nous soutenons chaque année l'association Make-A-Wish®. Nous récoltons ainsi de l'argent par le biais d'une tirelire Make-A-Wish®. Les visiteurs ont donc eu l'occasion de faire un don libre à cette association lorsqu'ils sont venus chercher leurs poires.

N'oubliez pas de consulter le reportage d'ambiance de cette journée sur notre page Facebook.

Fruitsnacks a participé aux 1000 Km

Kom op tegen Kanker

Chaque année, notre équipe Fruitsnacks participe aux 1000 km de KOTK. Comme vous avez déjà pu le lire dans notre précédente édition, nous offrons 2 centimes d'euro par pomme arborant le logo KOTK vendue. Nous récoltons ainsi pendant l'année l'argent qui nous permet de participer à ces 1000 km.

Du 30 mai au 2 juin, nous nous sommes rasé les jambes et avons enfourché nos bicyclettes. Vous trouverez plus de photos sur cet événement sur notre page Facebook. **Y a-t-il des clients qui souhaiteraient rejoindre l'équipe Fruitsnacks? Alors, appelez-nous!**

Nous tenons l'entrepreneuriat écologique et durable en haute estime. Nous essayons ainsi toujours plus de réduire notre empreinte écologique et de préserver notre environnement. Nous ne sommes donc pas peu fiers de vous annoncer que nous sommes pionniers en la matière dans notre secteur. Nous appliquons ce principe écologique de la culture du fruit à la livraison de vos corbeilles. Comment nous y prenons-nous?

Fruiticulture écologique

Les vergers sont en pleine floraison en avril et mai. Les arbres forment un ravissant décor blanc. La fertilisation des fleurs est primordiale pour une bonne récolte. Au printemps, nous installons des ruches spécialement destinées à cet effet dans les plantations. Fruitsnacks contribue elle aussi toujours à la préservation de l'environnement. Nous limitons autant que possible l'utilisation de produits phytopharmaceutiques. Si un contrôle visuel indique que c'est malgré tout nécessaire, nous procédons toujours de façon sélective afin d'épargner les insectes utiles. Ces derniers sont déployés pour lutter contre les nuisibles. La plantation de haies et de parterres fleuris dans les vergers attire ces insectes.

Nous invitons également des buses et des faucons dans nos vergers en y installant des perchoirs. Ces rapaces protègent nos vergers des insectes et muridés. Nous installons aussi des nichoirs afin que les gobe-mouches et mésanges se sentent comme à la maison. Les coccinelles nous débarrassent quant à elles des pucerons. Nous utilisons également une technique baptisée confusion sexuelle par phéromone. Il s'agit d'une méthode naturelle de lutte contre les carpocapses et tortricidés.

Cueillette et tri écologiques

La cueillette débute en août et se termine en octobre. Durant trois mois, nos collaborateurs permanents et ouvriers saisonniers œuvrent pour cueillir toutes les pommes et poires. Immédiatement après la récolte, elles sont placées dans de grandes « palox », ou caisses-palettes, et conduites dans les chambres froides. Elles y seront conservées jusqu'à leur livraison. Nous alimentons nos frigos à fruits et machines de tris en électricité au moyen de panneaux solaires. Nous réutilisons ensuite cette énergie. La chaleur produite par le refroidissement des fruits est convertie au moyen d'un échangeur thermique pour le chauffe-eau et le chauffage par le sol dans les logements de nos ouvriers saisonniers.

Lors du conditionnement, les fruits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux et bon nombre d'entre sont donc déclarés « pas assez bons ». Nous offrons la majorité des rebuts à la banque alimentaire locale, Sint-Vincentius. Le reste est régulièrement dispersé parmi les plantations. Pour le plus grand bonheur des animaux sauvages qui peuplent nos vergers.

Nos corbeilles de fruits sont composées par de Wroeter, une ferme bio et entreprise de travail sur mesure, à Kortessem. Ces pratiques s'inscrivent d'ailleurs parfaitement dans notre vision d'achat local et d'engagement social.

Et jusqu'au transport...

Lors de la première livraison, nous vous apportons les fruits dans une corbeille que vous conservez. Nous évitons ainsi des trajets retour inutiles. Pour les livraisons suivantes, les fruits sont placés dans une boîte en carton 100 % recyclable. Pour éviter que les fruits s'abîment, nous les protégeons à l'aide de « petits matelas » (feuilles d'emballage). Les fruits sont toujours recouverts d'un papier violet/bleu. Vous pouvez le placer chaque semaine sous les fruits dans la corbeille, afin qu'elle reste propre.

Outre notre port d'attache de Nieuwerkerken, nous disposons de 5 dépôts (Aalter, Dilbeek, Lochristi, Sint-Laureins-Berchem et Haasdonk) auxquels les fruits sont livrés par camion. Cela permet de regrouper les commandes à livrer chez nos clients de la région et d'éviter du même coup les kilomètres inutiles depuis et vers la Hesbaye. Nous regroupons les livraisons le lundi et le mercredi afin de partager le transport de vos fruits avec ceux de vos voisins. Nous essayons de limiter autant que possible les frais de transport, tant pour vous que pour nous.

Comme nous sommes les initiateurs du concept des fruits au travail (en 2005) et en raison de notre service de choix, nous restons toujours le leader incontesté du marché. Avec 2700 clients et plus de 5500 corbeilles de fruits par semaine avec le regroupement de plus de 90 % des livraisons le lundi, nous avons considérablement réduit la distance qui nous sépare de nos clients. L'empreinte écologique de nos transports est donc limitée au strict minimum.

Confusion sexuelle par pheromone? Késako?

Chez Fruitsnacks, nous faisons de notre mieux depuis des années pour cultiver nos fruits de la manière la plus écologique possible. Pour le faire efficacement, nous utilisons plusieurs techniques de culture bio, dont fait partie la confusion sexuelle par phéromone.

Vous dites ?
Pour résumer : la confusion sexuelle par phéromone est une technique qui consiste à vaporiser une substance qui libère une odeur particulière sur les vergers. Le rituel de reproduction des insectes nuisibles est ainsi perturbé. Il s'agit d'un moyen de lutte naturel contre les carpocapses, de plus en plus utilisé pour remplacer les pesticides. Il ne tue d'ailleurs pas les insectes.

Comment ça fonctionne ?
Cette technique consiste à diffuser de la « phéromone » dans nos vergers au moyen d'évaporateurs. Cette substance odorante est diffusée par la femelle carpocapse lorsqu'elle est prête à s'accoupler. Elle attire ainsi ses congénères mâles. En créant un nuage de phéromone, on empêche le carpocapse mâle de trouver sa femelle. La reproduction n'a donc pas lieu ou est ralentie.

Pourquoi ?
La confusion sexuelle par phéromone est non seulement utilisée contre les carpocapses, mais aussi contre les tortricidés. Ces petites bêtes qui peuvent paraître inoffensives provoquent de nombreux dégâts à nos fruits. Les larves nichent dans les fruits et y percent de petits trous. On ne présente plus le dessin animé du ver qui sort de sa pomme en rampant. Lorsque ces « mauvaises » pommes tombent et que l'hiver approche, le ver hiberne sous l'écorce des arbres. Pour se transformer en carpocapse au mois de mai.

Relance fruitière des pommiers et poiriers

Vous avez certainement déjà remarqué ces petites pommes et poires que l'on trouve sous les arbres en été ? Une partie de ces petits fruits tombe bien entendu des arbres, mais pas tous. Nous les cueillons avant l'été et ce, pour une très bonne raison !

Juin et juillet sont en effet les mois de relance fruitière des pommiers et poiriers. Mais de quoi s'agit-il et à quoi cela sert-il ? Fruitsnacks vous l'explique.

Qu'est-ce que la relance fruitière ?
Il s'agit tout simplement d'éclaircir les fruits des arbres fruitiers. Pour pouvoir récolter des fruits de meilleure qualité, il est nécessaire d'éliminer précocement une partie des fruits qui poussent sur l'arbre. L'arbre fruitier pourra alors consacrer toute sa vigueur aux fruits laissés en place, qui pousseront mieux.

À quoi ça sert ?
La relance fruitière permet d'obtenir davantage de fruits de bonne qualité et donc des pommes et poires plus v et plus charnues. Grâce à la relance, tant les fruits potentiellement abîmés (par la grêle, les malformations, les insectes...) que les fruits sous-dimensionnés sont éliminés. Comme nous retirons les fruits de moindre qualité à temps, cela nous évite de devoir les cueillir, les conserver et les trier. Ils ne sont pas intégrés dans le circuit commercial, qui privilégie les fruits de qualité.

Grâce à la relance fruitière, les arbres fruitiers seront également moins sujets à l'alternance des cultures. Cela signifie que lorsque l'arbre a été trop exploité une année, il n'a plus d'énergie l'année suivante pour donner des fruits. Il se peut donc que l'année d'après il ne donne que peu ou plus de fruits.

La relance fruitière permet de limiter les risques de propagation des champignons. Les branches ou qui touchent le sol sont plus facilement contaminées par des champignons. Les fruits ainsi infectés peuvent contaminer les fruits sains, ce qui n'est évidemment pas le but.

Comment procéder ?
Les pommes et poires sont éclaircies à la main. La relance fruitière est réalisée au moyen de petites cisailles spéciales ou simplement à la main. Il faut couper dans la tige pour retirer le fruit. En retirant le fruit de l'arbre avec sa tige, on risque en effet d'abîmer les autres fruits.

Pour les petites grappes de fruits, il vaut mieux éliminer le fruit du milieu. Ce fruit est souvent le plus gros mais il empêche aussi la croissance des autres. Ils augmentent également le risque d'exclusion d'autres fruits.

Qui est qui?

Ann De Meester, *account manager et livreuse de fruits*
Walter Conings, *sales & marketing manager*

Qui est qui ?

Ann est notre rayon de soleil. Elle travaille chez Fruitsnacks depuis le début. Outre sa longue expérience commerciale, elle préconise une alimentation saine. C'est la raison pour laquelle elle est venue travailler chez Fruisnacks. Ann

entretient des relations privilégiées avec nos clients. Elle suit toujours chaque nouveau client, les contacte régulièrement par téléphone et rend visite aux entreprises et aux points de vente de nos jus de pomme. Pour entretenir un lien solide avec les clients, elle livre en personne les corbeilles de fruits un jour par semaine dans la région de Lokeren-Gand.

Elle habite en Flandre orientale et travaille donc principalement de chez elle. Elle attend chaque mois avec impatience la réunion de vente à Wijer pour voir ses collègues. Parmi ses collègues limbourgeois, Ann fait figure d'étrangère et son accent de Flandre orientale crée parfois des situations comiques.

Walter, fier habitant de Bokrijk, a récemment découvert qu'il est le moins jeune de tous les Fruitsnackers. Tout comme Ann, il travaille depuis plusieurs années chez Fruitsnacks. Il dispose d'une tonne d'expérience de la vente et du marketing et Karel le désigne toujours comme bras droit lors des entretiens. Walter fait de son mieux pour le remplacer à la tête de Fruitsnacks lorsqu'il s'absente. Et comme Karel apparaît et disparaît, c'est toujours prenant.

Que faites-vous quand vous n'êtes pas parmi les fruits ?

Ann : Quand j'ai du temps libre, je fais souvent du sport avec ma famille. Je cours régulièrement et je joue au tennis avec mes copines. Nous faisons une heure de tennis et nous passons l'heure qui suit et les suivantes à bavarder et rire. Presque tous nos week-ends sont consacrés au sport, tant actif que passif. J'ai fait de l'athlétisme et mon fils et ma fille ont commencé à l'âge de 7 ans Mon beau-fils a également participé aux 1000 km de Kom op tegen Kanker cette année.

Walter : Je m'occupe énormément d'Ipsy, un super Golden Retriever (femelle), avec laquelle je participe à des concours de dressage. Elle est très douée. Si ces filles au bureau pouvaient m'écouter autant qu'elle... Je suis aussi le fier papa de 2 garçons. Tom est pilote de ligne pour Tui – certains clients ont sûrement déjà volé avec lui – et Sam a lancé sa propre société vidéo il y a dix-huit mois et il cartonne (www.hillview.be). Et ce n'est pas tout : je suis le seul chez Fruitsnacks à pouvoir me vanter d'être grand-père. Je suis fier de ma petite-fille Nore. Comme ses parents travaillent beaucoup, elle est souvent chez nous. Quelle nana ! Admirez la photo.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre fonction chez Fruitsnacks ?

Ann : J'y suis depuis le début, donc depuis 13 ans déjà, ce qui m'a permis de suivre sa croissance de près. J'adore le contact avec les clients et la variété dans ma fonction. Je suis un peu une « touche à tout », car je m'occupe tant des livraisons que de la vente.

Walter : Dois-je vraiment répondre à cette question ? Dans ce cas, vous allez devoir vous farcir 8 pages. Ce que je préfère, ce sont les demandes très spéciales que nous recevons. La plupart du temps avec des exigences dingues, mais si j'en parle pendant un quart d'heure avec Heidi et qu'elle y met son grain de sol, tout rentre dans l'ordre. Cette relation entre les ventes et la production qui règne chez nous est tout simplement géniale. Heidi trouve une solution pour répondre aux idées les plus folles des clients.

Quel moment en particulier retenez-vous des premières années de Fruitsnacks ?

Ann : Les super teambuildings. Karel et Heidi ont l'art de nous surprendre à chaque fois avec un concept très différent.

Walter : Encore une question très difficile. J'ai droit à combien de pages ? Il y a deux moments que je n'oublierai jamais : quand Karel nous a annoncé à tous qu'il avait un cancer et quand il nous a dit sur Facebook qu'il était guéri. Et en définitive surtout entre les deux moments : la façon dont il a géré. Chapeau bas ! Et à Heidi aussi, parce que ça n'a pas été facile.

Qu'est-ce qui distingue Fruitsnacks des autres ?

Ann : Le sur-mesure. Petit ou grand projet, chez nous tout est possible. Le concept et la communication sur les fruits, dont La Fruzette constitue un bel exemple. Et aussi le contact personnalisé avec nos clients.

Walter : C'est clair, non ? Nos propres vergers et la collaboration étroite avec d'autres cultivateurs pour proposer le plus de fruits limbourgeois possibles. Notre intérêt sociétal qui prime sur nos propres intérêts. Le soutien que nous apportons à des associations caritatives belges telles que Kom op tegen Kanker et Make-a-Wish.

Décrivez Fruitsnacks en 3 mots.

Ann : Teamwork - Ambitieux - Charité

Walter : Pionnier – Belge - Jeune (d'esprit)

Votre fruit préféré et pourquoi ?

Ann : les fraises parce qu'elles sont sucrées et juteuses et qu'on n'en trouve pas toute l'année, donc dès que c'est la saison j'en mange un ravier chaque jour ! Miam !

Walter : Pour moi des paraguayas, les pêches plates, c'est délicieux. Et Nore adore les bananes en tranches.

FRUIT DE SAISON

L'abricot

Malgré ses allures quelque peu tropicales, l'abricot n'est pas à proprement parler un fruit exotique. Ses origines sont plus proches de chez nous, à savoir le Sud de l'Europe. On le cultive principalement en Espagne et en Italie. Ici en Belgique, il est avant tout transformé. La saison des abricots débute à la fin du printemps. Ils garnissent donc vos corbeilles depuis plusieurs semaines déjà.

Les abricots ne font pas grossir !

L'abricot n'est absolument pas la bombe calorique que l'on prétend. Il contient très peu de calories et regorge de carotène et de sels minéraux. C'est donc un ingrédient particulièrement indiqué pour les préparations chaudes. Vous connaissez aussi sa version séchée. Elle est surtout produite en Turquie, qui assure 85 % de la production mondiale.

L'abricot est un fruit à noyau, dont la paroi intérieure est pierreuse. Ce fruit velouté de couleur orange vif trouve son origine dans le sud-est de la Chine. Les abricots sont meilleurs quand ils sont juteux et sucrés.

Pourquoi pas des abricots belges ?

Ce fruit est très précoce. En Belgique, la saison commence dès mars. Le risque de gel est donc très élevé pour les bourgeons, les fleurs et/ou les jeunes fruits. Le risque d'intempéries durant la floraison est également très présent, ce qui peut nuire à l'activité des insectes pollinisateurs et à la pollinisation.

A cause des conditions précitées, les abricotiers ne donnent de fruits que sporadiquement en Belgique. Le gel printanier et les maladies, auxquelles ils sont très sensibles, ne sont donc pas propices à la culture des abricotiers sur notre sol. En raison de cette incertitude quant à la récolte, la culture commerciale des abricots est inexistante chez nous. Ce qui ne signifie pas que nous devions vivre sans. La méthode de culture modernes et le transport nous permettent heureusement de vous en proposer dans nos corbeilles. Nous tenons néanmoins toujours compte de la saison.

Bon à savoir ...

... en 2014, un projet pilote de culture d'abricots belges a été initié à Zepperen, commune voisine de la nôtre. Il faudra attendre de nombreuses années pour savoir s'il est réellement indiqué de cultiver des abricots en Belgique.

Comparer des nectarines avec des pêches ...

Avouons-le, c'est notre dada. Parce que les nectarines et les pêches sont nos fruits d'été préférés. Dès mars, les kakis et mandarines leur cèdent volontiers la place.

Vous vous demandez peut-être ce qui distingue exactement ces deux variétés de fruits ? La différence n'est pas énorme, en fait. Ces fruits à noyau ont pratiquement les mêmes propriétés, mise à part leur peau. Le joli duvet de la pêche est comestible, même si certains n'en sont pas fans. Dame Nature a d'ailleurs trouvé la solution toute seule !

La nectarine est en effet une mutation de la pêche. Il n'est donc aucunement question de manipulation, mais bien de variété née spontanément. Et le résultat est brillant ! La nectarine présente une peau

bien lisse et est moins fragile que la pêche. Les nectarines mûres ont une saveur tout aussi sucrée que les pêches. Les consommateurs sont de plus en plus nombreux à préférer la peau lisse et la fragilité moindre de la nectarine, au détriment de la pêche. Mais pas nous ! Nous aimons aussi bien la pêche que la nectarine. Et elles sont tous aussi saines. Les pêches sont riches en fer et vitamine K, qui sont bénéfiques pour le cœur. Comme les nectarines, les pêches regorgent de vitamine C, un antioxydant pour l'organisme et un élément nécessaire à la formation du tissu conjonctif, l'assimilation de fer et le maintien de la résistance. Pêches et nectarines contiennent également beaucoup de potassium, qui procure une sensation apaisante et réduit le stress. Elles sont donc idéales comme en-cas au travail !

BBQ + Fruittap =

Le cocktail parfait pour votre barbecue d'été: **celui sans alcool avec du jus de pomme!** Vous pouvez trouver la recette sur notre page facebook @Fruitsnacks.be.

Recette Un smoothie!

L'été arrive et qui dit été dit... SMOOTHIES! Un smoothie est savoureux et délicieusement rafraîchissant lorsque le soleil estival tape. Il est également riche en vitamines, minéraux et fibres. Rien de tel comme coupe-faim pendant la journée.

Source: Eetspiratie www.eetspiratie.nl/zomerse-smoothie-met-nectarines

Ingrédients pour 4 verres:

- 1 banane
- 4 nectarines
- Le jus d'un citron vert
- Une pointe de couteau de vanille en poudre ou une cuillère à café d'extrait de vanille
- 500 ml de lait
- 1 cuillère à café de miel
- Quelques framboises ou fraises pour décorer
- Des glaçons à profusion

Préparation:

1. Coupez les fruits en petits morceaux et placez-les dans un robot mixeur avec le jus de citron vert, le lait, le miel et la vanille en poudre.
2. Mixez jusqu'à obtention d'un liquide crémeux.
3. Versez dans des verres à long drink, ajoutez des glaçons et garnissez de framboises ou fraises et d'une petite branche de menthe.

Pas de robot mixeur au travail?
Complétez les mots croisés et gagnez un robot mixeur!

CONSEILS COMMENT CONSERVER LES FRUITS PAR TEMPS CHAUD ?

Conseils de conservation

L'été, la plupart de vos collègues partent probablement en vacances. Et vous aussi, peut-être ? Il y a donc moins de collaborateurs au bureau et la consommation de fruits diminue. Que faire pour conserver vos fruits plus longtemps ?

Si vous souhaitez conserver vos fruits plus longtemps, mieux vaut les sortir de leur corbeille et les disposer en rang d'oignons sur un tissu qui absorbe l'humidité ou en les séparant avec du papier essuie-tout. Empiler les fruits retient l'humidité et abîme les fruits, ce qui accélère la pourriture et la croissance de moisissures. Si vous souhaitez conserver des fruits murs quelques jours de plus, placez-les dans le bac à légumes de votre frigo. Attention, ne placez les fruits dans le frigo que s'ils sont mûrs. Étant donné que le froid atténue le goût et l'odeur des fruits, il est conseillé de les sortir du frigo une heure avant de les consommer.

Attention !

Évitez le frigo (en dessous de 10 °C) pour les bananes, ananas, avocats, tomates et fruits de la passion. Les bananes ne muriraient plus et leur peau noircirait. Les éléments qui déterminent la conservation :

- **température** : plus la température est élevée, plus la maturation est rapide et plus la durée de conservation est courte. Ne mettez donc pas vos fruits en plein soleil.
- **lumière** : la lumière accélérant la maturation, il faudra parfois prévoir de l'obscurité.
- **humidité** : plus l'air est sec, plus l'humidité s'évapore, accélérant la formation de rides et la perte de poids. Le taux d'humidité idéal se situe aux alentours de 90 % d'humidité relative.
- **air** : les fruits en train de murir font murir. Il faut donc aérer de temps en temps, afin de permettre un apport d'air frais. Faites-le la nuit de préférence car l'air est alors plus frais et humide.

Bon à savoir...

... la substance qui accélère la maturation des fruits s'appelle l'éthylène. Cette substance est principalement produite par les bananes. Vous saviez peut-être déjà que les bananes font mûrir vos fruits plus vite, mais saviez-vous qu'une pomme a le même effet ? Si vous souhaitez conserver vos fruits plus longtemps, éloignez-les donc des pommes et des bananes.

... en été, les fruits murs ont un pouvoir d'attraction élevé sur les mouchettes. Dès qu'elles entrent en action, nous vous livrons un piège à placer à côté de votre corbeille de fruits. Il vous permettra de vous débarrasser d'un grand nombre de mouchettes de manière naturelle.

LogoFruit®

Week-end du client

Les 5 et 6 octobre aura lieu la nouvelle édition du **Week-end du Client**. Avez-vous déjà songé à une façon de choyer vos clients ? Vous voulez les remercier pour leur fidélité. Pourquoi ne pas le faire cette année d'une manière très originale qui les marquera certainement ? Nous avons le **cadeau idéal pour surprendre vos clients.**

Dans le cadre du Week-end du Client, Fruitsnacks a créé plusieurs **pommes à logo spéciales**. Voilà qui vous aidera à dire à vos clients que vous êtes très contents d'eux. Cette année, optez pour un gadget sain, original et écologique pour attirer l'attention de vos clients.

Impression avec une pâte comestible

Les pommes de nos propres vergers sont pourvues d'un logo ou d'un message de votre choix. Récemment, on nous a demandé si c'était comestible. L'encre que nous imprimons sur les pommes est une pâte comestible à base de fécule de pomme de terre, qui ne contient pas d'allergènes et offre une sécurité alimentaire totale. Le procédé que nous utilisons est le même que pour les M&M's. La différence est que la pâte comestible des M&M's est légèrement sucrée, contrairement à la nôtre. Il est donc tout à fait inutile de peler la pomme, de retirer ou de laver le logo. Vous pouvez le consommer les yeux fermés ! Logofruit® est par conséquent zéro déchet.

WEEK-END
du client
5 ET 6 OCTOBRE

Prêt pour surprendre vos clients ?

Vous pouvez commander nos pommes à logo par 100 pièces minimum au prix avantageux de **0,98 euro par pièce** et de **0,65 euro par pièce à partir de 3000 pièces**. Simple comme bonjour ! Vous choisissez l'une de nos pommes d'exemple en rouge ou en vert, vous nous indiquez la quantité souhaitée et l'adresse de livraison et nous ferons en sorte de vous livrer vos pommes à logo à temps pour le Week-end du Client.

Vous préférez votre propre logo ou texte sur vos pommes ? C'est possible, bien entendu ! Faites-nous signe et nous créerons votre pomme personnalisée. Nous attirons votre attention que cela requiert des frais de flashage uniques de 100,00 euro. Vous pourrez bien entendu réutiliser votre flashage pour d'autres occasions.

Vous pouvez commander jusqu'au 13 septembre inclus. Les pommes seront livrées en centrale à partir du 30 septembre.

Consultez vite notre site web **www.logofruit.be**

Mots croisés

Horizontal:

1 > Grandes caisses en bois dans lesquelles sont stockées les récoltes

2 > 85 % de la production mondiale de la version séchée de ce fruit provient de Turquie

3 > Substance qui transporte une odeur diffusée par la femelle carpocapse lorsqu'elle est prête à s'accoupler

4 > Cette petite bête protège nos vergers des pucerons

Vertical:

5 > Le mois quand la cueillette débute

6 > Cette variété de fruit est une mutation de la pêche. La plupart des gens ne sont pas fans de sa peau veloutée

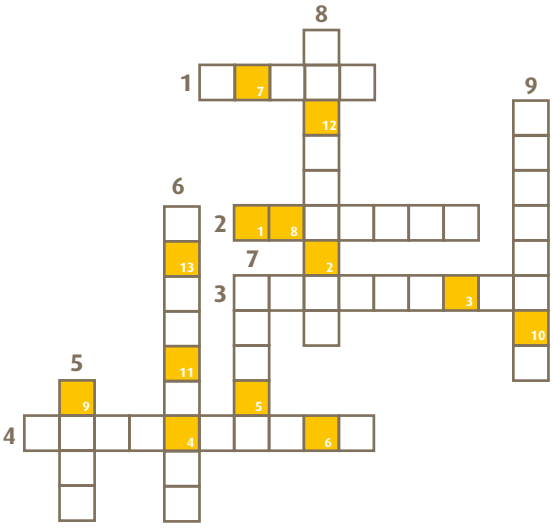
7 > La Conférence est une … (variété de fruit)

8 > Nos fruits sont …. pendant l'année dans nos ULO

9 > Substance qui accélère la maturation des fruits

La Solution :

1	2	3	4	5		6	7		8	9	10	11	12	13



Fruitsnacks
Fruit your work!

Mierhoopweg 34 • B-3850 Wijer • Nieuwerkerken
Tel. (+32) 011/69 52 80 • fruit@fruitsnacks.be

Ne pas jeter sur la voie publique - V.U.: Karel Paesmans - Mierhoopweg 34, B-3850 Wijer Nieuwerkerken