



## DOSSIER DE PRESSE 2018

—  
**LE MINI KIWI  
SAIN & NATUREL  
POUR BOOSTER  
LA RENTRÉE.**



SONDAGE  
EXCLUSIF  
2018

**Les Français  
& les petits fruits**





## Informations pratiques

### Saison

mi-août à mi-novembre.

### Zones de production françaises

Drôme, Gers, Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Pyrénées-Orientales.



### Lieu de distribution

grande distribution (rayon petits fruits rouges et snacking), fruitiers et marchés.

### Prix de vente conseillé

entre 2 € et 3 € la barquette.

### Conservation

de 3 jours à température ambiante à 1 semaine dans le bac du réfrigérateur.

### Aspect

Peau lisse, légèrement souple. La peau verte peut présenter des petites taches noires qui n'altèrent pas le goût ni la qualité du fruit.



## Le mini kiwi français qui a tout compris

NERGI® est un mini kiwi récolté dans le Sud de la France, dès la mi-août. Sain, naturel et gorgé de vitamines C et E, il se croque directement avec sa peau lisse et fine, comme une tomate cerise.

Il est issu de sélections naturelles de plantes de la famille *Actinia Arguta*. Ce n'est pas un OGM et il n'a subi aucune transformation.

NERGI® s'inscrit pleinement dans les tendances de consommation actuelles :

- **83 % des consommateurs ont un intérêt pour des produits et ingrédients naturels** et 80% recherchent des produits simples et peu transformés.<sup>[1]</sup>
- **47 % des Français privilégient les pique-niques et goûters en extérieur** pour éviter la morosité de la rentrée.<sup>[2]</sup>

Commercialisé dès la mi-août, le mini kiwi NERGI® est idéal pour prolonger les bienfaits de l'été.

[1] Source : TNS Sofres 2016 - Food 360 - France

[2] **Sondage BVA « Les Français et les petits fruits » Pour Primland • 23 au 24 avril 2018**  
Échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.





## Un « superfruit » pour booster la rentrée

Pour 76 % des Français, manger des aliments qui font du bien constitue une solution pour éviter la morosité ! [2]

Véritable source de bienfaits pour la santé, NERGI® regorge de vitamines, de minéraux et de fibres, indispensables au bon fonctionnement de notre organisme et à notre bien-être.

### Gorgé de vitamines C et E

La vitamine C est une vitamine anti-oxydante qui intervient dans la lutte contre les radicaux libres, responsables notamment du vieillissement de la peau. Elle est également reconnue pour son rôle antifatigue. Grâce à sa concentration particulièrement riche en vitamines C, NERGI® entre dans la catégorie des « superfruits ».

NERGI® détient également une belle quantité de vitamine E (5,28 mg/100g, soit 44 % des AQR<sup>[1]</sup>). Cette vitamine est habituellement contenue dans les huiles végétales et fait partie des fameux anti-oxydants. Elle a également le bénéfice de lutter contre les radicaux libres, en cause dans le processus du vieillissement cellulaire.

### Vitamines

**C**  
52,5 mg  
pour 100 g de fruits entiers  
87,5 % des AQR<sup>[1]</sup>

**E**  
5,28 mg  
pour 100 g de fruits entiers  
44 % des AQR<sup>[1]</sup>

### Fibres

3,6 g  
pour 100 g de fruits entiers

### Valeurs Nutritionnelles

**Potassium** 268 mg  
**Calcium** 45,9 mg  
**Magnésium** 19,4 mg  
**Phosphore** 29,4 mg

### À noter

**84% des Français n'ont jamais entendu parler de « superfruits ».** [2]

Ce terme désigne un ensemble de fruits - souvent des baies - présentant une teneur particulièrement élevée en fibres et/ou possédant un pouvoir antioxydant très élevé par leur composition importante en caroténoïdes, flavonoïdes, polyphénols, vitamines C et E, etc.



### Riche en minéraux et fibres

Avec une forte teneur en potassium, il concurrence certains petits fruits sur ce terrain (fraises, framboises, mûres ou myrtilles). Il regorge aussi de calcium et phosphore.

Grâce à sa richesse en fibres (3,6 mg/100 g), NERGI® relance efficacement le travail des intestins les plus paresseux. Ces fibres interviennent également dans la prévention des maladies cardiovasculaires, le diabète de type 2, les cancers digestifs ainsi que l'obésité.

### Sain et peu calorique

En plus de ses bénéfices santé, NERGI® a un atout de taille : il est peu calorique avec 52 Kcal pour 100 g de fruits entiers. C'est donc un véritable allié bien-être. Il est idéal à consommer par exemple avant une séance de sport ou pour redonner un coup de peps !

### Apprécié par les enfants

NERGI® s'inscrit pleinement dans le cadre de la campagne de communication lancée par Interfel au printemps 2018, dont l'objectif est d'augmenter la consommation de fruits et légumes frais de 3 à 4 % dans les ménages avec enfants.

[1] AQR : Apports Quotidiens de Référence. Mise à jour selon le nouveau règlement européen UE n°1169/2011 du 25/10/2011 entré en vigueur au 01/01/2017 en matière de protection et d'informations des consommateurs sur les denrées alimentaires. Par mesure préventive, nous déconseillons aux personnes sensibles au kiwi de consommer le petit fruit NERGI®.

[2] **Sondage BVA « Les Français et les petits fruits » Pour Primland • 23 au 24 avril 2018**  
Échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.





## Le mini kiwi prêt à croquer !

45 % des Français recherchent des fruits qu'on ne pèle pas et qui ne tachent pas pour déjeuner à l'extérieur. <sup>[1]</sup>

**On aime le mini kiwi pour son format « pocket » :** pas plus gros qu'une tomate cerise, on peut l'emporter facilement et n'en faire qu'une bouchée.

**On l'adopte pour sa praticité :** il se mange avec la peau, ne se pèle pas et ne tache pas.

**Il peut donc se consommer à tout moment de la journée :** au sport, au bureau, pour le goûter des enfants... Il se croque tout simplement, à l'instar des fraises, myrtilles et framboises.

### Bien choisir son NERGI®

Si la peau est toujours lisse, elle peut parfois être plus souple ou présenter des petites taches noires, ce qui n'altère en rien le goût et la qualité du fruit. Il reste un produit naturel et fragile.

[1] Sondage BVA « Les Français et les petits fruits » Pour Primland • 23 au 24 avril 2018 Échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus.





## Recettes simplissimes et goûteuses !

Par son aspect original et coloré, du fait de sa forte teneur en chlorophylle, NERGI® devient un ingrédient insolite à préparer et à croquer.

Consommé au petit-déjeuner, il apporte de l'énergie pour toute la famille. Coupé en deux, il devient un topping étonnant, un petit fruit très visuel et original au sein des bowls et autres salades ou tartines healthy et vegan.

Tout doux, naturellement sucré, les enfants en raffolent : on peut le présenter sous forme de brochettes colorées ou enrobé de chocolat !



Pour un petit-déjeuner healthy  
**Bowl NERGI®, yaourt & muesli**

🕒 5 min.

### Ingrédients pour 2 bowls

1 barquette de NERGI®  
2 poignées de muesli  
2 yaourts nature (ou fromage blanc)  
**facultatif**  
Graines  
*chia, sésame, lin, courge, tournesol...*  
Fruits à coques  
*noix, noisettes, amandes, pistaches...*  
1 cuillère à café de sucrant  
*miel, sirop d'érable, d'agave...*

### Recette

Laver et couper les NERGI®.  
Placer le yaourt/fromage blanc dans un bol et saupoudrer de muesli.  
Ajouter les NERGI®, twister selon ses envies (graines, fruits à coque, sirop d'érable...) et déguster !



Pour une lunch box pleine d'énergie  
**eNERGI®e balls**  
citron vert noix de coco

🕒 15 min.

### Ingrédients pour environ 20 pièces

1 barquette de NERGI®  
150 g de noix de cajou non salées  
170 g de dates dénoyautées  
50 g de noix de coco râpée (mettre 20 g de côté pour la fin)  
40 g de graines de chia  
le zeste d'un citron vert  
1 grosse cuillère à soupe de jus de citron vert

### Recette

Mixer les noix de cajou.  
Ajouter les dates, 30 g de noix de coco, les graines de chia, le zeste de citron et le jus de citron.  
Mixer jusqu'à ce que cela forme une boule. Former 20 petites boules de la taille d'une noix, les rouler dans la noix de coco. À conserver au réfrigérateur 1 semaine maximum (à congeler pour les conserver plus longtemps).  
À déguster avec des NERGI® pour une touche de fraîcheur !



Pour un goûter sain et rigolo  
**Brochettes NERGI®LLES**

🕒 10 min.

### Ingrédients pour 3 brochettes

2 barquettes de NERGI®  
3 tomates cerise  
3 piques à brochette  
Un peu de chocolat fondu pour le visage des chenilles

### Recette

Piquer les NERGI® sur les brochettes de façon à réaliser le corps de la chenille.  
Piquer ensuite la tomate cerise pour la tête, et dessiner le visage avec le chocolat fondu et une douille fine.  
Déguster frais.



Pour une tartine express et originale à l'apéro  
**Tartines gourmandes NERGI®**

🕒 10 min

### Ingrédients pour 4 tartines

1 barquette de NERGI®  
4 tranches de pain complet  
Beurre de cacahuètes (ou pâte à tartiner, beurre d'amandes)...  
Des fruits de saison  
Un peu de noix de coco râpée

### Recette

Tartiner votre pain de beurre de cacahuètes, découper vos fruits et les disposer sur la tartine.  
Saupoudrer de noix de coco.  
À déguster avec des NERGI® pour une touche de fraîcheur !



## Le fruit d'une production minutieuse et responsable

### Une histoire millénaire

NERGI® appartient à l'espèce *Actinidia arguta*, également appelé kiwi de Sibérie ou mini kiwi. La culture de l'*Actinidia arguta* est longtemps restée sauvage et confidentielle parce que les plantes disponibles produisaient des fruits fragiles et qui ne se conservaient pas.

Dans les années 90, des botanistes néo-zélandais ont eu la bonne idée de croiser des plantes entre elles afin d'en améliorer globalement leurs qualités. Des variétés nouvelles ont ainsi vu le jour. Ces nouvelles variétés bénéficient des qualités gustatives et nutritionnelles des variétés originelles et se différencient en plus par une meilleure tenue et une plus longue conservation des fruits. NERGI® appartient à cette nouvelle génération de variétés.

Ces variétés obtenues par pollinisation naturelle ne sont pas des Organismes Génétiquement Modifiés. La plante a pour origine les campagnes de la Chine Septentrionale.

### Taille

**En verger, la plante se présente sous la forme d'une liane qui peut atteindre 6 mètres.**

### Rendement

**La plante produit entre 10 et 50 kg de fruits par an.**



### Dans les vergers du Sud de la France



Les mini kiwis NERGI® sont cultivés et récoltés dans le Sud de la France. Ils sont officiellement reconnus par le label « Fruits et Légumes de France » depuis 2017.

La cueillette est réalisée à la main, grain par grain. Les NERGI®culteurs conduisent leur verger selon le principe de l'agriculture raisonnée. L'eau, les éléments fertilisants sont apportés avec parcimonie selon les besoins de la plante. Jusqu'à ce jour, la plante présente une très bonne rusticité vis-à-vis des maladies et de ce fait ne nécessite aucune intervention chimique pendant le cycle de production du fruit.

Les NERGI®culteurs sont des producteurs plutôt jeunes qui privilégient la main d'œuvre familiale. Ils sont de plus en plus nombreux, chaque année, à rejoindre l'aventure. Un verger de NERGI® occupe généralement des parcelles de taille limitée, inférieure à 1 ha en moyenne.



**François Lafitte**  
**Producteur de NERGI®**  
Peyrehorade  
(Nouvelle-Aquitaine)

« C'est à l'occasion d'un voyage en Chine et en Nouvelle-Zélande en 2005 que nous avons été séduits par ce mini kiwi de très bonne qualité gustative. Curieux par nature, nous avons rapidement mis en place sa production dans le Sud de la France. »



## Contact presse

Pour toute demande  
d'informations complémentaires,  
d'interviews ou visuels

**Caroline@chadal-rp.fr**  
**06 78 34 98 53**

---

**nergi.info**

---

