

Communiqué de presse
JUN 2026

Actualité !
Retail
Foodservice

Cœur
de pom'

STAND 5A T023

SIAL
INSPIRE FOOD BUSINESS

Cœur de Pom' met en avant son multi-fruits français au Sial Paris

Cœur de Pom', marque spécialiste du sans alcool élaboré à partir de pommes de table issues des écarts de tri, participera au SIAL 2026, du 17 au 21 octobre à Paris, sur le stand Les Jardins de L'Orbrie **[5A T023]**. La marque y présentera notamment son nouveau multi-fruits 100 % français, disponible en bouteille d'un litre et en BIB de trois litres, destinés aussi bien à la grande distribution qu'aux professionnels de la restauration.

Une recette naturellement française

Connue pour ses jus de pomme issus des écarts de tri, Cœur de Pom enrichit sa gamme avec **un pur jus composé de 5 fruits** : pommes, poires, pêches, abricots et groseilles. Cultivés en France et récoltés pour la plupart à la main, ces fruits offrent un goût rond, fruité et légèrement acidulé.

Fidèle à son savoir-faire, la marque élabore un multi-fruits 100% jus, **sans sucres ajoutés, sans conservateurs ni additifs**. Sans ces artifices, le jus dévoile la richesse aromatique de chaque fruit.

Un jus pensé pour les différentes attentes de consommation

Pour répondre aussi bien aux besoins des consommateurs qu'aux professionnels de la restauration, Cœur de Pom' décline son nouveau multi-fruits 100 % français en deux formats complémentaires :



● **La bouteille d'1 litre en verre recyclable**, adaptée aussi bien aux rayons jus de fruits qu'aux établissements souhaitant proposer un jus français de qualité à leur clientèle.

● **Le BIB de 3 litres en carton**, un format familial pratique qui répond aux attentes des foyers comme des professionnels grâce à sa facilité d'utilisation, son optimisation du stockage et sa réduction des déchets d'emballage.

Avec ces deux formats, Cœur de Pom' propose une offre adaptée aux différents usages de consommation, à domicile comme en restauration.



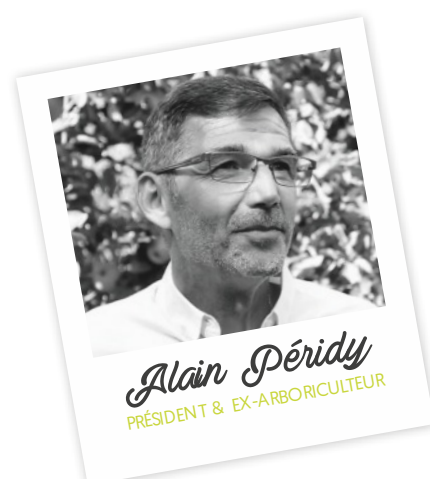
A propos de Cœur de Pom'

Cœur de Pom', c'est l'histoire **d'une marque engagée**, née au cœur des vergers du Poitou en 2009 à l'initiative d'Alain Périody, ancien arboriculteur passionné. Elle est portée par Jardins de l'Orbrie, une PME indépendante basée à Bressuire (Deux-Sèvres), qui emploie aujourd'hui 90 collaborateurs.

Dès sa création, Cœur de Pom' fait le choix **du bon sens** : valoriser des pommes de table cueillies à la main, issues des écarts de tri, puis pressées sur place, **sans colorants, sans conservateurs, sans sucres ajoutés**, pour créer **des jus et pétillants de fruits de qualité supérieure**. Cœur de Pom' vise un approvisionnement local de ses pommes, dans un rayon de 100 km autour de l'atelier de production de Bressuire.

Un engagement concret contre le gaspillage, en faveur de la biodiversité, qui s'inscrit dans une démarche durable saluée par **le label PME+**, obtenu en 2020.

Aujourd'hui, la marque bénéficie d'une notoriété et d'une distribution nationales, tout en conservant son ancrage local et ses valeurs fondatrices.



Qu'est-ce qui rend Cœur de Pom' unique ?

Toutes les recettes Cœur de Pom' sont élaborées exclusivement à partir de pommes de table. Ni pommes à cidre, ni pommes à jus : les variétés sélectionnées (Gala, Golden, Granny Smith, Honey Crunch...) sont habituellement destinées à la consommation en dessert. **Elles proviennent des écarts de tri** : trop petites, trop grosses ou simplement pas assez jolies pour les étals... mais pourtant parfaitement savoureuses. Grâce à cette approche anti-gaspillage, Cœur de Pom' valorise des fruits cueillis à maturité, à la main et avec soin, pour en extraire toute la richesse aromatique.

Une démarche à la fois responsable et gourmande pour des jus et pétillants d'une grande qualité gustative : Cœur de Pom' s'est vu décerner 40 médailles au Concours Général Agricole depuis 2010 .

