



Communiqué de presse

Paris (75), le 24 février 2026

Au Concours Général Agricole, Cœur de Pom' confirme l'excellence d'un modèle fruitier responsable !

3 MÉDAILLES dont 2 ARGENT & 1 BRONZE

Une reconnaissance nationale qui vient saluer la qualité gustative des produits, mais aussi un modèle agricole vertueux, né dans les Deux-Sèvres.

À l'occasion des dégustations du Concours Général Agricole 2026, Cœur de Pom' a été distinguée à travers 3 références dans la catégorie jus de fruits et boissons sans alcool.

Ont été récompensés :

- Le Pur jus de pommes Pink Lady® - Médaille d'Argent
- Le Pur jus de pommes Naturelle - Médaille d'Argent
- Le Fines Bulles de Pomme - Médaille de Bronze

Chaque distinction résulte de dégustations à l'aveugle réalisées par un jury d'experts et de consommateurs.

Pour Cœur de Pom', ces médailles confirment la constance d'un travail

LA RECONNAISSANCE D'UN MODÈLE AGRICOLE RESPONSABLE

Derrière ces distinctions, c'est **un modèle de production agricole engagé qui est récompensé.**

L'entreprise Les Jardins de l'Orbrie, qui porte la marque Cœur de Pom', élabore ses jus à partir de variétés de pommes sélectionnées **provenant des écarts de tri** : fruits trop petits, trop gros ou simplement non conformes aux standards visuels de la grande distribution, mais qui conservent l'intégralité de leurs qualités gustatives.

Cette démarche permet ainsi de **lutter contre le gaspillage alimentaire tout en valorisant des fruits cueillis à maturité**, à la main et avec soin, afin d'en préserver toute la richesse aromatique.



Matthieu Roussel et Léa Soulard, des Jardins de l'Orbrie
au Salon de l'Agriculture

UNE MARQUE DYNAMIQUE SUR UN MARCHÉ DU JUS DE FRUITS EN BERNE

Dans un contexte de marché où **la consommation de jus et de nectars de fruits a diminué de près de 30 % en dix ans**, dont environ 8 % sur la dernière année, Cœur de Pom' se distingue par une dynamique inverse, **enregistrant une croissance de +17 % sur l'année écoulée**, portée notamment par la valorisation des variétés de pommes de table, la conquête de nouveaux territoires et la qualité reconnue de ses recettes.

« Être une nouvelle fois distingués au Concours Général Agricole, c'est une véritable reconnaissance du travail accompli par nos équipes et de notre engagement envers la qualité. Aux Jardins de l'Orbrie, nous défendons depuis toujours une approche vertueuse, respectueuse du fruit, de la terre et des hommes qui la cultivent. Cette récompense témoigne de la fidélité à nos valeurs : préserver le goût authentique des pommes et entretenir un lien de confiance durable avec les consommateurs. Les médailles ne sont pas une finalité, mais la preuve que notre exigence porte ses fruits. »

Alain Péridy, Directeur général Les Jardins de l'Orbrie et ancien arboriculteur



A propos des Jardins de l'Orbrie

Basée à Bressuire, l'entreprise Les Jardins de l'Orbrie créé en 2009 par Alain Périody, ancien arboriculteur, emploie plus de 90 collaborateurs.

Avec sa marque Cœur de Pom', elle 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.

L'entreprise vise un approvisionnement local de ses pommes, dans un rayon de 100 km autour de l'atelier de production de Bressuire.

Son engagement concret contre le gaspillage, en faveur de la biodiversité, qui s'inscrit dans une démarche durable, est 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 **37 médailles au Concours Général Agricole depuis 2010**.