

RAPPORT
2010-2011
SUR L'ÉTAT
DES AGRUMES



FLORIDA

Citrus



BIENVENUE

Bienvenue au **Rapport 2010 – 2011 sur l'état des agrumes du Florida Department of Citrus (FDOC)**. Alors que la saison hivernale se pointe, plusieurs d'entre nous n'aspirent qu'au retour du soleil estival. Bien que vous ne puissiez pas faire grand chose quant à l'arrivée de l'hiver canadien, vous pouvez servir à vos clients une portion des doux rayons du soleil en commandant des agrumes de la Floride.

Le pamplemousse, jus de pamplemousse et jus d'orange de la Floride sont l'antidote nutritif idéal pour chasser la déprime de l'hiver. En ayant recours à du merchandising créatif pour ces produits, vous pourrez ajouter un peu de zeste à vos ventes hivernales en stimulant l'appétit de vos clients pour les agrumes et leurs produits, lesquels paraissent bien, goûtent bon et sont bons pour eux.

Dans ce rapport, vous trouverez des renseignements, des tendances, des faits et des statistiques qui, nous l'espérons, vous seront utiles pour mettre en valeur les agrumes de la Floride.

Nous vous invitons à nous communiquer vos commentaires quant à ce rapport sur l'état des agrumes – nous apprécierions beaucoup vous lire sur vos expériences et vos opinions à savoir comment nous pourrions rendre ce rapport aussi utile que possible pour vous.

Bonne lecture!

L'équipe FDOC

POURQUOI

LES CONSOMMATEURS CANADIENS CHOISSENT LES AGRUMES DE LA FLORIDE

Il existe plusieurs raisons pour lesquelles le pamplemousse, le jus de pamplemousse et le jus d'orange de la Floride sont le tout premier choix des consommateurs canadiens. Voici donc pourquoi le fait d'importer le soleil de la Floride dans les magasins canadiens pourrait stimuler vos ventes hivernales.

Goût

Bénéficiant, en moyenne, de plus de **3000 heures d'ensoleillement par année**, le pamplemousse de la Floride et le jus d'orange de la Floride offrent les variétés les plus juteuses et savoureuses qui soient. Depuis la toute première bouchée d'un pamplemousse de la Floride jusqu'à la première gorgée d'un jus de pamplemousse ou d'orange de la Floride, les consommateurs seront en mesure d'introduire dans leur maison une parcelle de la Sunshine State.

Apparence et toucher

Les couleurs vibrantes et la fraîcheur visible du pamplemousse de la Floride font de chaque variété un délice des plus attrayants pour les consommateurs. Depuis le **Flame**, d'un rouge prononcé, savoureux et généralement sans pépin, jusqu'aux populaires variétés jaunes **Marsh** et **Duncan** et, bien entendu, le préféré des Canadiens – le **Ruby Red**, rose et sucré, il existe véritablement une variété de pamplemousses pour tout un chacun.

Nutriments

Les nutriments naturels et le contenu vitaminique des agrumes et des produits frais d'agrumes, comme les jus d'orange et de pamplemousse frais, sont autant de valeur ajoutée à cette catégorie d'aliments. Les agrumes et leurs jus, riches en vitamine C, potassium et caroténoïdes de même qu'en fibre (trouvée dans le fruit), sont autant d'**agents multiplicateurs de santé**.



Saisonnalité

La Floride offre des conditions uniques dans un climat subtropical pour la culture des agrumes, ce qui fait que ses pamplemousses sont véritablement les plus goûteux et juteux qui soient. Parce que tellement de fruits sont hors saison en hiver, le pamplemousse de la Floride est le choix idéal pour ceux et celles qui cherchent à manger des produits en saison, sa récolte étant la plus abondante en plein hiver. Les jus de pamplemousse et d'orange de la Floride sont disponibles **tout au long de l'année** et sont une excellente façon de savourer hors saison le même goût des agrumes de la Floride.

La récolte 2010-2011 d'agrumes de la Floride

La récolte de pamplemousses sera un peu plus tardive de quelques semaines vu l'hiver froid connu l'an dernier. Par ailleurs, le fruit affiche une bonne qualité externe et interne avec une mesure brix (sucrosité naturelle) supérieure à la normale pour la période de l'année. Par conséquent, on s'attend à ce que le fruit récolté soit très savoureux.



POURQUOI

LES CONSOMMATEURS CANADIENS AIMENT LES AGRUMES DE LA FLORIDE

Des comportements de consommation qui ne cessent d'évoluer, combinés avec un contexte économique plus difficile, entraînent le besoin de recourir à des stratégies et techniques innovatrices en matière de vente au détail. Comprendre et s'adapter à ces habitudes changeantes vous aidera grandement à stimuler vos ventes hivernales. Ci-après, les quatre premières tendances alimentaires identifiées par la FDOC comme déterminant les choix de consommation.

1. Nous mangeons pour nous faire **plaisir** – tout particulièrement par temps difficiles.

- Le **goût**, la couleur et l'**odorat** sont des vecteurs de plaisir des plus importants et se trouvent en abondance dans les produits d'agrumes de la Floride.
- Les Canadiens associent fortement les agrumes au soleil et au besoin qu'ils ont de se rafraîchir ; aussi, ils privilégient les agrumes qui ont **belle apparence** et qui sont **attrayants**.

Les imperfections trouvées sur la peau du pamplemousse proviennent des vents tropicaux qui caressent le fruit sur les arbres, mais n'affectent en rien sa qualité, vu la peau protectrice du pamplemousse.

- Manger pour le plaisir ne signifie pas pour autant se gaver d'aliments à forte valeur calorique. Un récent sondage démontrait que 83 % des Canadiens étaient d'avis que **manger santé « aidait à gérer le stress du quotidien »**, faisant en sorte que la vie soit d'autant plus agréable.

2. La **santé** demeure un des principaux facteurs décisionnels quant au choix d'aliments pour une majorité de Canadiens.

- Un récent sondage révélait que 93 % des Canadiens croyaient que manger sainement « pouvait diminuer les problèmes associés au vieillissement », **92 % opinant que cela pouvait ajouter des années à notre vie** et 90 % que cela « aidait à prévenir la maladie ».
- La biodisponibilité gagne en importance – il s'agit du niveau de nutriments absorbés par notre système par les fruits et légumes frais que nous consommons.

Une étude récente de la Boston University School of Medicine démontrait qu'un apport en vitamine D de jus d'orange et de jus de pamplemousse fortifiés était tout aussi efficace que son équivalent en capsule.

- Les aliments fonctionnels, chargés de nutriments aux propriétés qui favorisent la santé ou préviennent la maladie, sont devenus très populaires auprès des consommateurs sans cesse en mouvement et ces aliments seront de plus en plus utilisés à la maison et dans les restaurants. Les flavones, trouvés par exemple dans les agrumes, peuvent aider à **neutraliser les radicaux libres** et à réduire le risque du cancer.
- 3. **L'aspect pratique**, que ce soit en cuisine ou hors cuisine, prime toujours, mais pas au détriment du goût ou de la nutrition.
- Les Canadiens de nos jours ont plus d'argent mais **moins de temps pour vaquer à des tâches liées à l'alimentation**.
- Des recherches récentes indiquent que les Canadiens grignotent plus fréquemment que les Américains, mais également que **nos habitudes en matière de collations sont généralement plus saines**, de nombreux Canadiens optant pour des agrumes comme goûter entre les repas.

On consacre moins de temps à la préparation des repas – l'année dernière, plus de 75 % des repas et goûters canadiens ont été préparés en 15 minutes ou moins.

4. **Le Gourmet humble** est une nouvelle tendance identifiée en 2010 et personnifiée par un individu qui aspire à des recettes au goût du jour, dont la qualité n'a rien à envier à celle des restaurants et qui sont rapidement, économiquement et facilement préparées à la maison.
- Pour les résidents de l'Ontario, du Québec ou des provinces de l'Atlantique qui cherchent à diminuer leur empreinte écologique au moment d'importer des aliments, la Floride se trouve être le fournisseur de pamplemousses, de jus de pamplemousse et de jus d'orange **situé le plus près géographiquement** de leur marché, pour ce qui est de les approvisionner en agrumes et jus d'agrumes durant le froid hiver canadien.
 - Les adeptes du Gourmet humble ne veulent peut-être pas passer des heures dans leur cuisine, mais ils tiennent néanmoins à se préparer de bons plats créés à partir d'**ingrédients frais**.

Nos recettes d'agrumes présentées dans ce rapport sont toutes rapidement et facilement préparées et font appel à des ingrédients délicieux et nutritifs qui satisferont tout Gourmet humble!



RESSENTEZ LES BIENFAITS DES AGRUMES DE LA FLORIDE

Le pamplemousse, le jus de pamplemousse et le jus d'orange de la Floride regorgent de vitamines et de minéraux aux propriétés bénéfiques pour la santé. Voici quelques-unes des façons dont ces nutriments essentiels aident l'organisme humain.

Santé mentale : Retrouvé dans des aliments comme le jus d'orange, les épinards, les fèves et les céréales fortifiées, l'acide folique peut diminuer les niveaux d'homocystéine dans le sang. L'homocystéine peut contribuer à une inflammation qui serait liée à la maladie coronarienne et les troubles cognitifs associés avec la maladie d'Alzheimer.

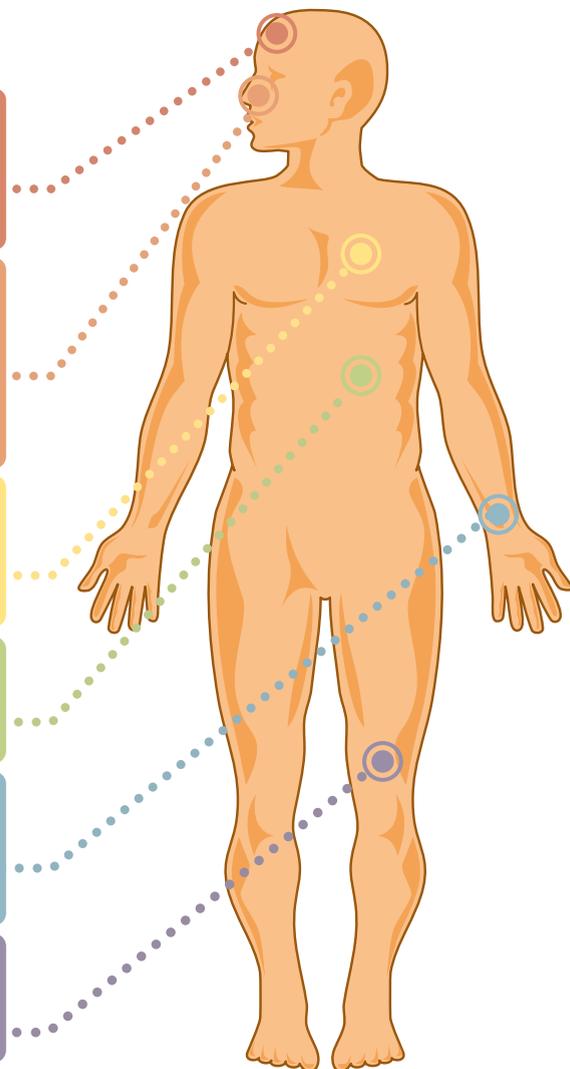
Rhume et grippe : L'un des antioxydants les plus puissants, la vitamine C est un nutriment essentiel pour ce qui est d'aider un système immunitaire à combattre le rhume et la grippe. La vitamine C peut contribuer à neutraliser les radicaux libres qui peuvent endommager les cellules et les tissus et entraîner diverses maladies. Une portion de pamplemousse de la Floride (un demi-pamplemousse) ou un verre de 8 onces de jus d'orange fournit à l'organisme l'apport quotidien recommandé en vitamine C.

Maladie coronarienne : Une portion de 8 onces de jus de pamplemousse fournit 9 % de l'apport recommandé en potassium. Les régimes alimentaires qui contribuent du potassium et qui sont faibles en sodium peuvent réduire le risque d'hypertension et d'accident cérébrovasculaire.

Cancer : Les fruits et légumes, particulièrement les agrumes, sont d'importants contributeurs de vitamine C au régime alimentaire. Une diète riche en fruits et légumes peut diminuer le risque de divers types de cancers.

Pression artérielle : Selon l'état de la recherche, une diète riche en calcium, comme la diète DASH - Dietary Approaches to Stop Hypertension (Démarches alimentaires pour contrer l'hypertension), peut aider à améliorer la circulation sanguine. Certains jus sont fortifiés avec du calcium – vérifiez l'étiquette.

Ostéoporose : Le calcium et le magnésium trouvés dans le pamplemousse et le jus d'orange peuvent aider à stimuler le développement de la masse osseuse et réduire le risque d'ostéoporose.



LE COIN DE LA NUTRITIONNISTE

Lydia Knorr, MHS, une nutritionniste agréée avec le Florida Department of Citrus, reconnaît que la saison hivernale peut être difficile pour les Canadiens. De façon à prévenir l'épidémie usuelle de grippe, de toux et de rhumes, elle recommande le pamplemousse, jus de pamplemousse et jus d'orange de la Floride comme des moyens naturels et efficaces d'accroître l'immunité et de combattre les divers maux qu'entraîne la saison hivernale.

« Au Canada, la saison de la grippe court normalement de novembre à avril, et quelque 10 à 25 % des Canadiens pourraient souffrir de la grippe à tous les ans. Le pamplemousse, jus de pamplemousse et jus d'orange de la Floride contiennent certains des antioxydants naturels les plus puissants, lesquels sont en mesure d'accroître l'immunité. Qui plus est, les vitamines et minéraux contenus dans le fruit font en sorte de fortifier la santé de l'organisme et ce, tout au long de l'année. »

RAPIDE ET SAVOUREUX

Rôtir le pamplemousse

Rôtir au four un demi-pamplemousse, la chair tournée vers le haut, en cuisinant du poulet ou du poisson, attendrit la chair et, lorsque pressé au-dessus de tout plat, lui donne une délicieuse saveur caramélisée.



Gelé pour la postérité

Congeler du jus de pamplemousse dans un plateau de cubes à glace et les sortir le moment venu est une excellente façon d'ajouter un zeste de santé à toute boisson froide. Vous pouvez faire de même avec le jus d'orange frais!



Lydia Knorr, MHS, une nutritionniste agréée avec le Florida Department of Citrus

Pour chasser la froidure de l'hiver

Bouillir légèrement et laisser mijoter du jus d'orange, du jus de pomme et un bâton de cannelle ainsi qu'un clou de girofle dans une casserole vous donnera un délicieux cidre à l'orange – l'antidote parfait à une froide journée d'hiver. Sucrez au goût, si désiré.



RECETTES INSPIRÉES PAR LES AGRUMES



BARRES DE CÉRÉALES AUX FRUITS

1/2 tasse (175 ml) jus de pamplemousse de la Floride

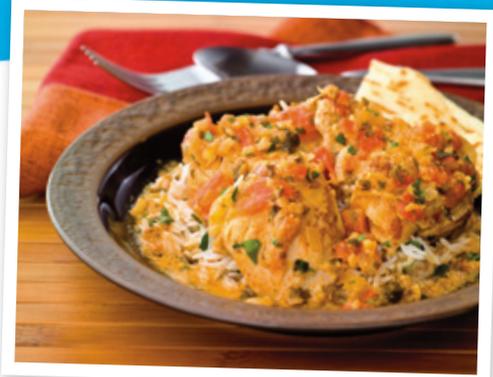
- 1/3 tasse (75 ml) canneberges séchées
- 2 tasses (500 ml) céréales granola achetées en magasin
- 1 tasse (250 ml) avoine à cuisson rapide
- 1/2 tasse (125 ml) farine tout usage
- 1/2 tasse (125 ml) raisins recouverts de chocolat
- 1/2 c. à thé (2 ml) cannelle moulue
- 1/2 tasse (125 ml) miel liquide
- 1 oeuf
- ¼ tasse (50 ml) huile de canola
- ¼ tasse (50 ml) cassonade tassée
- 1 c. à thé (5 ml) vanille

Préparation

1. Dans un petit bol, combiner le jus de pamplemousse et les canneberges et cuire au micro-ondes à forte puissance pendant environ 1 minute ou jusqu'à ébullition. Mettre de côté.
2. Dans un grand bol, combiner les céréales granola, l'avoine, la farine, les raisins recouverts de chocolat et la cannelle. Dans un autre bol, fouetter ensemble le miel, l'oeuf, l'huile, le sucre et la vanille. Verser sur le mélange de granola, ajouter le mélange de canneberge et remuer jusqu'à ce que le tout soit bien mouillé. Gratter et presser également sur une plaque à biscuits carrée de 9 po (2,5 l) recouverte d'un papier parchemin. Cuire au four à 325 OF (160 OC) quelque 35 minutes ou jusqu'à ce que légèrement doré sur les bords et ferme au centre. Laisser refroidir avant de couper en barres.

Donne 12 barres.

La cuisson avec les agrumes ne pourrait pas être plus facile ou plus amusante! Vous trouverez ci-après quelques recettes nouvelles et créatives inspirées par les agrumes et qui sauront certainement vous tenter et vous épater.



POULET À LA CORIANDRE, AU CARI ET À L'ORANGE

1/2 tasse (125 ml) yogourt nature

1/2 tasse (125 ml) jus d'orange de la Floride

Pincée de sel

1 1/2 lb (750 g) cuisses de poulet désossées et sans peau

Sauce à la coriandre, au cari et à l'orange :

- 3 c. à table (45 ml) beurre
- 5 clous de girofle entiers
- 3 cosses entières de cardamome verte
- 1 bâton de cannelle brisé en gros morceaux
- 1 oignon finement haché
- 3 gousses d'ail hachées fin
- 1 c. à table (15 ml) gingembre frais haché fin
- 1 c. à thé (5 ml) piment rouge de Cayenne épépiné et haché fin
- 1 c. à thé (5 ml) cari doux en pâte ou en poudre
- 1/2 c. à thé (2 ml) paprika ou piment rouge en poudre
- 1 tomate hachée
- 1/2 tasse (125 ml) jus d'orange de la Floride**
- 1/4 tasse (50 ml) coriandre fraîche hachée

Préparation

1. Dans un grand bol, fouetter ensemble le yogourt, le jus et le sel. Ajouter le poulet et retourner pour enrober également. Recouvrir et réfrigérer pendant un minimum de 1 heure mais pas plus de 4 heures.
2. Dans un grand poêlon ou une poêle à frire peu profonde, faire fondre le beurre à feu moyen et faire cuire le clou de girofle, la cardamome et le gingembre environ 2 minutes ou jusqu'à ce que le beurre soit en ébullition. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et le poivre, et cuire en remuant pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon commence à s'assécher dans la casserole. Ajouter les tomates et le piment rouge en poudre et cuire quelque 3 minutes ou jusqu'à ce que les tomates ramollissent.
3. Ajouter le mélange de poulet mariné et de yogourt. Bien brasser de façon à ce que le yogourt soit bien absorbé puis rajouter le jus d'orange et la coriandre et amener à ébullition. Laisser mijoter pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le poulet ne soit plus rosé à l'intérieur. Enlever du feu, recouvrir et mettre de côté pendant 10 minutes avant de servir.

Donne 6 portions.



MOUSSE D'AGRUMES AUX PACANES CONFITES

3/4 tasse (175 ml) jus d'orange de la Floride

1/2 tasse (125 ml) jus de pamplemousse de la Floride

2/3 tasse (150 ml) sucre cristallisé

3 jaunes d'oeuf

1 enveloppe (7 g) gélatine non aromatisée

1 tasse (250 ml) crème à fouetter 35 %

Pacanes confites :

1/3 tasse (50 ml) jus d'orange de la Floride

1/3 tasse (75 ml) sucre cristallisé

1 tasse (250 ml) moitiés de pacanes

Préparation

1. Pacanes confites : Dans une petite casserole, amener le jus d'orange et le sucre à ébullition. Bouillir pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le sucre soit dissous et commence à dorer. Enlever du feu et incorporer les pacanes en brassant jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. À l'aide d'une cuiller à fentes, enlever les pacanes du sirop de sucre et mettre le sirop de côté. Éparpiller les pacanes sur une plaque à biscuits recouverte d'un papier parchemin. Cuire au four à 350 OF (180 OC) pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les pacanes soient dorées et fragrances. Laisser refroidir complètement.
2. Dans une casserole, amener les jus d'orange et de pamplemousse ainsi que le sucre à ébullition. Ajouter le sirop de pacanes réservé et bouillir à feu moyen à élevé pendant 5 minutes. Incorporer en fouettant les jaunes d'oeuf jusqu'à ce que le tout soit bien combiné. Saupoudrer le mélange de gélatine et fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien distribué. Laisser refroidir en fouettant occasionnellement jusqu'à la température ambiante et la consistance de blancs d'oeufs pendant environ une minute.
3. Fouetter la crème et en incorporer la moitié dans le mélange de jus. Incorporer le reste de crème en fouettant légèrement. Verser et transférer à la cuiller dans des verres à parfait ou à vin. Recouvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir, pendant une heure mais sans excéder deux jours. Garnir de pacanes confites avant de servir.

Donne 6 à 8 portions.



CROQUETTES DE CRABE AVEC SAUCE AU PAMPLEMOUSSE

2 c. à table (25 ml) beurre

1 petit oignon finement haché

1 gousse d'ail finement hachée

Un demi-poivron coupé en dés

Une pincée de feuille d'estragon séchée et de poivre noir fraîchement moulu

2 c. à table (25 ml) farine tout usage

1/2 tasse (125 ml) lait

2 boîtes (7 onces chacune) chair congelée de crabe des neiges, décongelée et asséchée en la tapotant

2 c. à table (25 ml) persil frais haché

1 c. à thé (5 ml) pelure de pamplemousse finement râpée

1/2 tasse de (125 ml) chapelure assaisonnée

Mesclun

Sauce au pamplemousse :

2 pamplemousses de la Floride

2 c. à table (25 ml) persil frais haché

1 petite gousse d'ail finement hachée

Une pincée de sel et de sucre cristallisé

Préparation

1. Sauce au pamplemousse : À l'aide d'un couteau dentelé, enlever les deux extrémités du pamplemousse. Puis, en sciant, enlever et vous débarrasser de la pelure et de la moelle. Couper le pamplemousse en segments entre ses membranes et déposer dans un bol. Ajouter le persil, l'ail, le sel et le sucre. Mettre de côté.
2. Dans une poêle à frire, faire fondre le beurre et cuire l'oignon, l'ail, le piment rouge, l'estragon et le poivre pendant 3 minutes. Incorporer la farine et cuire pendant 30 secondes ou jusqu'à absorption. Ajouter le lait en remuant et cuire 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Enlever du feu et incorporer en brassant la chair de crabe, le persil et la peau de pamplemousse, jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé. Diviser le mélange en 8 boules et rouler chacune dans la chapelure. Aplatir chacune à une épaisseur d'environ 1/2 pouce (1 cm) et recouvrir d'autre chapelure.
3. Dans une poêle à frire antiadhésive, chauffer l'huile à feu moyen à élevé et cuire les croquettes de crabe, en les retournant une fois après environ 8 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Mettre de côté.
4. Placer un peu de mesclun dans chaque assiette et, à l'aide d'une cuiller, recouvrir de pamplemousse. Déposer ensuite une croquette de crabe par-dessus le tout.

Donne 8 portions d'hors d'oeuvre.

Variante : Vous pouvez hacher le pamplemousse plutôt que de le segmenter pour la sauce.

PLACE AUX AGRUMES

5 IDÉES INGÉNIEUSES POUR TENTER VOS CLIENTS

SEMER D'APPÂTS LE CHEMIN AUX ACHATS

S'assurer que son magasin de détail tient compte des plus récentes tendances en matière d'achat des consommateurs est un facteur important pour vendre les agrumes au détail. Les consommateurs ne magasinent que rarement pour des raisons strictement fonctionnelles et en adaptant votre marchandisage à ces tendances, les consommateurs d'agrumes risquent fort de ne pas pouvoir résister à la tentation! !

attrayants et inhabituels pour les agrumes, vous pourrez inciter vos clients à demeurer plus longtemps en magasin, à acheter davantage et à améliorer leur perception du produit.

4. Journées promotionnelles

Gardez un œil attentif sur le calendrier et développer des promotions saisonnières basées sur des **événements annuels canadiens** comme le Mois de la nutrition en mars et la Journée canadienne de la santé en mai.

5. C'est un signe

Utilisez des en-tête, des bannières et des bandes pour tablettes colorés et qui captent le regard pour attirer l'attention sur vos présentoirs d'agrumes. Aussi, pourquoi ne pas considérer le recours à une **signalisation numérique** pour communiquer les bienfaits des agrumes de façon attrayante.

1. Place au numérique

Avec Twitter qui compte maintenant 175 millions d'utilisateurs et l'application de géolocalisation Foursquare qui gagne en popularité, les détaillants peuvent grandement profiter de la situation en faisant appel aux **réseaux sociaux**. Pourquoi ne pas offrir en prime à vos clients qui ont recours à Foursquare quelques délicieuses recettes à télécharger ?

2. Sensation savoureuse

L'échantillonnage est une façon éprouvée d'inciter les clients à essayer (et adopter) un produit. Pourquoi ne pas faire un pas de plus et **embaucher un chef** pour montrer aux gens à quel point il est rapide et facile de concocter de délicieux plats à savourer avec des agrumes de la Floride ?

3. Présentoirs créatifs

Comme vous le savez si bien, l'agencement du magasin et la présentation des produits influencent grandement les décisions d'achats des consommateurs. En créant des **présentoirs**

COMMENT POUVONS-NOUS VOUS AIDER ?

Il nous fera plaisir de vous aider en vous faisant parvenir une variété d'outils promotionnels FDOC pour répondre à vos besoins. Veuillez nous appeler au **416 642-7891** ou nous transmettre un courriel à **FDOC@golinharris.com** pour nous faire part de vos besoins et comment nous pouvons vous aider à vendre des agrumes de la Floride. Nous apprécions votre rétroaction et nous sommes toujours heureux d'avoir de vos nouvelles.

Pour plus d'information à propos des agrumes de la Floride, veuillez visiter notre site Web, lequel contient des renseignements fort intéressants, tant pour les détaillants que pour les consommateurs, à l'adresse : www.floridacitrus.ca.

Merci et que votre saison d'agrumes de la Floride soit savoureuse à souhait!

L'équipe FDOC



www.floridacitrus.ca