



Stéphane MOUCHARD
Responsable Grands Comptes

✉ +33 6 27 80 76 44
✉ stephane.mouchard@tropic-apero.fr

☎ +33 4 90 55 93 49
☎ +33 4 90 55 87 45
1161 RD 19 - Les Pellenches
13450 Grans-en-Provence
tropic-apero.fr



Quizz de l'apéro:
Qu'est-ce qui se découvre avec les yeux,
se partage entre amis,
Et qui est un vrai nectar de convivialité
à redécouvrir tout au long de l'année ...

L'olive bien sûr !

Depuis sa création en 1989, Tropic Apéro réinvente et dynamise le marché de l'Olive, tant au niveau gustatif du produit que de l'emballage, du marketing ou de la mise en valeur de ce dernier avec des théâtralisations remises en permanence au goût du jour.

L'olive reste un achat plaisir, un achat d'impulsion, d'où la nécessité de la mettre en avant, de la faire découvrir, afin que le consommateur la retrouve tout au long de l'année dans un rayon dédié au cœur des Fruits et légumes.

Même si nos olives peuvent être vendues en ambiant, elles restent fraîches, dans le sens où elles ne sont ni pasteurisées, ni stérilisées, elles gardent leur fermeté pour le plaisir du consommateur.

Implantée au cœur de la Provence, Tropic Apéro est une PME audacieuse.

Précurseur de l'olive au rayon frais en France, c'est en début 1990 qu'elle est en quête de nouveaux consommateurs, et décide de réinventer l'olive à l'apéritif !

Les olives vertes immangeables en raison de la présence d'un tanin, l'oleuropéine, sont rendues consommables par leurs préparations commerciales qui éliminent ce tanin : olives vertes confites en saumure (rinçage avec une lessive alcaline, puis saumurage qui produit une fermentation lactique bactérienne), olives vertes au naturel en saumure (traitées directement à la saumure, sans rinçage à la soude). Les olives tournantes sont obtenues à partir de fruits de teinte rose, rose vineux ou brune, récoltés à la véraison ou avant complète maturité. Les olives noires sont obtenues à partir de fruits récoltés au moment où ils ont atteint leur complète maturité, ou peu avant, leur coloration pouvant ainsi varier

Nous sélectionnons les olives dans les meilleures oliveraies de la Méditerranée (France, Maroc, Grèce, Espagne...). À la récolte, les olives sont triées et calibrées, pour un confisage en saumure (olives vertes et noires) ou un salage (olives noires à la grecque). Les olives sont ensuite conditionnées sous atmosphère protectrice ou en saumure (terrines), sans subir de traitement thermique et sans conservateur afin de préserver une olive traitée naturellement tout en conservant ses valeurs gustatives et nutritionnelles. Nos olives sont uniquement des récoltes N-1, ce qui assure à nos consommateurs une olive d'un craquant et d'une fermeté irréprochable unique sur le marché.

Nous bénéficions d'un savoir-faire reconnu qui sublime le fruit, de marinades goûteuses, d'un choix d'épices subtil, des alliances de différentes variétés d'olives, des associations avec des légumes, et il y en a pour tous les goûts.

Des recettes gourmandes : méditerranéenne, italienne, provençale, ail des ours, amande, poivron, orientale, thym citron, mais aussi des olives prêtes à l'emploi ou à cuisiner pour varier les plaisirs.

Tropic Apéro, c'est aussi:

- une PME qui respecte les bonnes pratiques de fabrication, adhérente au FICF (Fédération des Industries Condimentaires de France Olives de table), elle-même rattachée au pôle de regroupement de fédérations professionnelles de l'industrie alimentaire : FEDALIM
- Une PME qui sait s'entourer, adhérente à la FEEF, un réseau de savoir et d'échanges.
- Une PME soucieuse de l'environnement et qui s'engage avec ECOEMBALLAGE.
- Une PME certifiée par ECOCERT pour l'olive de l'agriculture biologique.
- Une équipe dynamique avec des collaborateurs, fournisseurs et partenaires motivés

De la Proxi à l'Hypermarché....

La formule gagnante et incontournable pour un rayon d'olives est: trois saveurs phares + une recette tendance en olive dénoyautée

- **Une olive à l'ail**
- **Une olive aux herbes**
- **Une olive au piment**
- **Une olive à l'Ail des Ours**

Il faut ensuite avoir une olive noire, façon grecque, avec son noyau, qui est une olive cueillie à maturité et conservée grâce à son salage adapté, elle reste par ce process authentique et naturelle.

Pour les amateurs, il faut avoir une olive avec noyau, cassée de préférence, pour que celle-ci s'imprègne des bouquets aromatiques.

**Le format de consommation se partage 4 catégories:
Trois formats en libre service et un format pour la vente en vrac**

- **Une coupelle petit format
(100g-180g)**
- **Une barquette cœur de marché
(200g-300g)**
- **Un pot maxi format
(350g-550g)**
- **Un conditionnement vrac
(2kg-10kg)**



Les coupelles
(petit format)



Les barquettes
(cœur de marché)



Les maxis
(gros format)



Le vrac
(petite terrine)

Le bon produit au bon endroit

**L'olive fraîche pouvant être travaillée en ambiant sur le rayon fruits et légumes
L'olive fraîche devant obligatoirement être conservée au frais au rayon traiteur LS
L'olive pasteurisée, avec plus de 6 mois de DLC, au rayon épicerie**

L'olive doit avoir un rayon dédié car elle se consomme toute l'année



Dén. à l'Ail
110 G
3382510032014

Dén. aux Herbes
110 G
3382510032021

Dén. à l'Orientale
110 G
3382510032007

Dén.Thym-Citron
110 G
3382510032373

Farcie Amandes
120 G
3382510032045

Dén.Ail-Basilic
110 G
3382510032380



Dén. à l'Ail des Ours
200 G
3382510019282

Dén. à la Méditerranéenne
200 G
3382510019084

Dén. à la Provençale
200 G
3382510019046

Dén. au Piment d'Espelette
200 G
3382510019138



Cassée à l'Ail
250 G
3382510019213

Noire à la Grecque aux Herbes
250 G
3382510019206

Duo aux Herbes
200 G
3382510019268

Olive violette Kalamata
220 G
3382510019305

Moitié à la Persillade
220 G
3382510019107

Dén. à la Sicilienne
220 G
3382510019152

Olive farcie
Amande-Poivron
250 G
3382510019022



Dén. à l'Italienne
400 G
3382510001577

Dén. à l'Orientale
400 G
3382510001584

Dén. à la Méditerranéenne
450 G
3382510001263

Cassée à l'Ail
500 G
3382510001393

Entière à la Persillade
500 G
3382510001379

L'olive se sort du rayon, elle adore être mise en avant pour attirer le consommateur !

