



Yannick Chevray, Bejo France

Innovation : la famille des condiments s'agrandit avec Orion, l'oignon qui ne fait pas pleurer

« 0 % larmes 100 % douceur » c'est la promesse d'Orion, le petit nouveau dans la gamme des condiments. Un nom donné en référence à l'or car selon ses développeurs, Orion est la « Pépite des oignons ». Une nouveauté bienvenue car comme le souligne Yannick Chevray, Responsable Marketing chez Bejo France, le marché des condiments est plutôt calme d'un point de vue innovation. « Et l'avantage de ce produit c'est qu'il obtient ses caractéristiques dès la récolte. Il peut donc être commercialisé en l'état ».

Développée par Bejo France en partenariat avec cinq producteurs français du Val de Loire et de Champagne, les premiers volumes ont été commercialisés il y a deux semaines. Si les premiers retours consommateurs ne sont pas attendus avant un mois, du côté des acheteurs de la distribution, Orion plait déjà.



Un produit différenciant pour capter de nouveaux consommateurs

Selon Yannick Chevray « L'objectif est vraiment d'atteindre une clientèle qui n'est pas consommatrice, de convaincre ceux qui ne veulent pas ou plus acheter d'oignons car ils font pleurer ou en raison de leur goût âcre et de l'odeur qu'ils peuvent laisser sur les doigts après préparation. L'absence d'acide pyruvique est l'élément différenciant qui amène cette douceur et confère à Orion cette saveur totalement différente. »

Une variété qui possède bien d'autres qualités puisque Orion peut se consommer cru comme cuit, avec une caramélisation à la cuisson lui apportant un goût légèrement sucré, et se distingue aussi par ses capacités de conservation supérieures pouvant atteindre jusqu'à 8 mois.



Un groupe de 5 producteurs réunis sous le signe de l'innovation

Ferme des Arches, Ferme de la Motte, Val Légumes – Ferme de Fontenay, Beauce Champagne Oignons et Allium Beauce Company : Bejo France a réuni cinq producteurs avec la volonté d'innover dans le segment des oignons « dans un cadre qualitatif avec des partenaires pour lesquels nous sommes sûrs de la mise en place de bonnes pratiques et avec l'ambition de créer une valeur juste au niveau production. Nous leur avons présenté le projet en 2021 en expliquant la direction que nous souhaitons prendre. Notre objectif étant d'établir un partenariat sur le long terme ».

Une exclusivité française, obtenue par des méthodes traditionnelles de sélection, encore en phase pilote avec 5 parcelles d'1 hectare. « Pour le moment nous cherchons à mesurer la satisfaction consommateur pour ensuite décider d'une augmentation de la production l'année suivante. »



La variété commercialisée sous le nom Orion pourrait à terme être labellisée HVE, des productions sont actuellement en cours. Le collectif vise une distribution multicanale ainsi que la RHD et dans un futur proche un développement à l'export en misant sur l'origine France, reconnue comme gage de qualité dans de nombreux pays.

Pour plus d'informations :

Yannick Chevray

Bejo France

Tél. : 02 41 57 64 75

Cell. : 06 07 95 44 95

y.chevray@bejo.fr

Date de publication: mer. 2 nov. 2022

Auteur: [Marine Inghirami Benaroch](#)

© [FreshPlaza.fr](#)
