

INTERFEL, DES FEMMES, DES HOMMES, DES TALENTS



**LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
AU SALON INTERNATIONAL
DE L'AGRICULTURE !**

**DU 26 FÉVRIER AU 06 MARS 2022
HALL 2.2 STAND B.011**

SOMMAIRE

- **Édito de Laurent GRANDIN, Président** p.3
- **Chiffres clés 2022** p.4
- **Les fruits et légumes frais au Salon International de l'Agriculture !** p.6
- **Agenda** p.9
- ***Passionnés pour la vie : les professionnels à l'honneur !*** p.12
- **Des femmes et des hommes aux savoir-faire multiples** p.13
- **INTERFEL au cœur des territoires : les comités régionaux** p.16

ÉDITO

Quelle joie de se retrouver cette année à l'occasion du Salon International de l'Agriculture !

Cette nouvelle édition, la 58^e de ce rendez-vous devenu incontournable, est intitulée « L'agriculture : notre quotidien, votre avenir ! ». Elle s'inscrit pleinement dans les enjeux de notre époque.

Il en est ainsi du rôle essentiel que joue notre alimentation sur notre santé. Les Français se montrent de plus en plus attentifs à la qualité, à la provenance, à l'impact environnemental... et au goût des produits qu'ils consomment, notamment des fruits et légumes frais. Ils reconnaissent ainsi le rôle essentiel des professionnels de la filière et de leur travail au quotidien !

Cette préoccupation fait écho à l'engagement sans faille des femmes et des hommes qui font vivre la filière. Des producteurs à notre assiette, tous les acteurs de la chaîne sont mobilisés avec un seul objectif : offrir au consommateur une grande diversité de produits savoureux, sains et de bonne qualité.

Cet investissement se traduit notamment par la capacité de la filière à s'adapter aux conséquences du changement climatique pour toujours mieux répondre aux attentes et aux exigences des consommateurs. En témoigne l'attention toute particulière portée à ces produits frais, fragiles et météo-sensibles : leur approvisionnement quotidien est un véritable défi qui implique savoir-faire et innovation.



Les professionnels des fruits et légumes frais sont totalement engagés sur les questions de la préservation de la biodiversité et d'une alimentation durable qui en découle. Qu'il s'agisse d'agroécologie, de nouvelles solutions IT d'aide à la décision, ou encore des questions essentielles que sont l'emballage et l'acheminement des produits, ils investissent à tous les stades de la filière et se positionnent ainsi à la pointe des pratiques responsables de notre temps.

Alors faisons de cette édition 2022 un moment de retrouvailles apprécié par tous ! Et ensemble, traçons les lignes d'un avenir commun qui unira durablement professionnels de la filière et consommateurs.

LAURENT GRANDIN

Président de l'Interprofession
des fruits et légumes frais

CHIFFRES CLÉS 2022

LA PRODUCTION

400 000 SALARIÉS

travaillant dans les exploitations agricoles

La France est le **4^E PAYS**

producteur de fruits et légumes en Europe, après l'Espagne, l'Italie, et la Pologne (Source : Eurostat 2017)

La production s'élève à **7,8 MILLIONS DE TONNES**

en 2018 (hors banane et pomme de terre) avec 5,5 millions de tonnes à destination du marché frais (Source : Agreste, CTIFL)

La France produit **1/3 DE FRUITS ET 2/3 DE LÉGUMES**

(périmètre France métropolitaine) (Source Agreste 2019), avec

30 900

EXPLOITATIONS LÉGUMIÈRES dont 6 000 exploitations spécialisées en production de légumes dédiés à l'industrie et

27 600

EXPLOITATIONS FRUITIÈRES (Source : RA 2010)

LA COOPÉRATION

Plus de **200 COOPÉRATIVES** et SICA (Société d'Initiatives et de Coopération Agricole)

15 000 associés-coopérateurs

8 500

salariés dans les coopératives et SICA

3 MILLARDS d'euros de chiffre d'affaires

L'IMPORTATION - INTRODUCTION

160 ENTREPRISES

d'importation et d'introduction en France (Source : INSEE, CTIFL, 2019)

Plus de **4 200 COLLABORATEURS** (Sources professionnelles)

La profession réalise en France **5,9 MILLIARDS D'EUROS** (1,4 milliard d'euros à l'export)

5,5 MILLIONS de tonnes importés et introduits (hors pdt et bananes) dont 4,4 restent sur le marché intérieur et

1,1 MILLION de tonnes sont reexportées

En France, **48,4%** des fruits et légumes consommés en France (hors pommes de terre et bananes) proviennent de l'étranger (Source : CTIFL 2018)

L'EXPÉDITION - EXPORTATION

Près de **250 ENTREPRISES** d'expédition et d'exportation (source : INSEE, CTIFL, 2019)

10 000 contrats de travail (dont la moitié en contrats saisonniers) (Source : ANEEFEL)

LA POMME est le principal produit exporté hors d'Europe et représente à elle seule **UN QUART DES EXPORTATIONS** de fruits et légumes

1 050 000 tonnes de légumes ont été exportées en 2018, dont 87% dans l'Union européenne (Source : CTIFL / Douanes)

988 000 tonnes de fruits ont été exportées en 2018, dont 81% dans l'Union européenne (Source : CTIFL / Douanes)

3,2 MILLIARDS de chiffre d'affaires annuel pour une profession qui collecte, conditionne et expédie près de 45% de la production française de fruits et légumes (en valeur). (Source : CTIFL 2018)

LE COMMERCE DE GROS

907 GROSSISTES (source : AKTO, 2020)

40% des fruits et légumes commercialisés en France (Source : AKTO-CTIFL 2019)

22 214 EMPLOIS (source : AKTO, 2020)

6,6 MILLIARDS D'EUROS de chiffre d'affaires (Source : INSEE, CTIFL, 2019)

LA GRANDE DISTRIBUTION

Plus de **35 000** points de vente alimentaires généralistes répartis sur l'ensemble du territoire, dont

4 000 commerces alimentaires généralistes implantés dans des communes de moins de 1000 habitants

Près de **750 000** emplois

Plus de **10 MILLIONS** de clients par jour pour **225 MILLIARDS** d'euros de chiffre d'affaires (source : INSEE, 2018)

Part de marché de la GMS dans la vente de fruits et légumes : **67,8%** en 2020

LES PRIMEURS

(Source : Saveurs Commerce)

12 000 ENTREPRISES

1^{ère} branche du commerce de détail alimentaire spécialisé*

13 579 SALARIÉS, 1^{ER} EMPLOYEUR de la branche*

3,5 MILLIARDS d'euros de chiffre d'affaires en 2014, **1^{ER} EN VOLUME** de chiffre d'affaires de la branche*

28% du chiffre d'affaires du secteur des fruits et légumes et **2^E CIRCUIT** après la grande distribution

*hors alimentation générale

LA RESTAURATION COLLECTIVE

81 495 RESTAURANTS (directe et restauration collective concédée) - Source étude Gira

5^E SECTEUR d'emplois en France

3 MILLIARDS de repas par an ou **10 MILLIONS** de personnes par jour

300 000 SALARIÉS dont

75 000 CUISINIERS (source Restau'Co)

18 MILLIARDS D'EUROS de chiffre d'affaires

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE !

Le stand des fruits et légumes frais accueillera ses visiteurs au cœur de l'univers « Cultures et filières végétales » (Hall 2.2 Stand B.011). À travers un parcours dédié spécialement conçu à leur attention, ils partiront à la découverte des innovations de la filière visant à offrir aux consommateurs des produits de qualité : une exposition à la fois pédagogique et ludique !

Un parcours pédagogique et ludique

La filière innove sans cesse pour répondre **aux enjeux actuels**, qu'il s'agisse de la qualité nutritionnelle et gustative des produits ou de la préservation de l'environnement. Grâce à cette approche résolument durable, tant sur le plan humain, économique qu'environnemental, ces professionnels engagés œuvrent concrètement à l'avènement **d'une alimentation responsable**, en phase avec les attentes des consommateurs.

En mettant à l'honneur nouvelles technologies et dernières connaissances en matière d'agroécologie, les deux piliers de **développement du secteur**, le stand des fruits et légumes frais se veut le reflet de cet engagement qui anime les femmes et les hommes qui la composent.

L'ESPACE NOUVELLES TECHNOLOGIES : la technologie au service des professionnels



Les systèmes intelligents sur les exploitations seront présentés au public :

- les robots (désherbeur, semeur, bineur...), une aide précieuse à la production ;
- la station météo, outil de collecte de données remarquable pour piloter l'exploitation et gérer les cultures (ressources en eau, soin à apporter aux plantes...) ;
- les nombreuses solutions de protection utilisées pour la gestion des aléas climatiques et des différents contextes de culture (relief et accessibilité du terrain, disponibilité en eau, stade de développement de la plante...)...

L'ESPACE AGROÉCOLOGIE : la biodiversité, alliée des cultures



L'agroécologie, **meilleure alliée de la biodiversité**, occupera elle-aussi une place de choix sur le stand des fruits et légumes. Le public pourra ainsi découvrir des pratiques agricoles de production qui respectent les écosystèmes naturels, tout en intégrant les dimensions économiques et sociétales. En somme, productivité, compétitivité, durabilité et respect de l'environnement !

Dans cet espace, les visiteurs auront ainsi l'opportunité d'observer plantes, rapaces, insectes et micromammifères à travers différentes animations soulignant leur rôle dans la préservation des cultures.

A cet effet, un film en motion design montrera aux visiteurs divers phénomènes météorologiques (nuages, pluies, grêles, orages, gelées...) et les solutions apportées pour protéger les cultures.



L'ESPACE MÉTIERS : des savoir-faire, une passion

Cet espace s'attachera à mettre particulièrement à l'honneur **les professionnels** des fruits et légumes frais. À travers une galerie de portraits vidéos, chacun pourra prendre conscience de la grande diversité des métiers qui composent la filière et du rôle essentiel joué par chacun d'entre eux.



SUR L'ESPACE SOIN-BEAUTÉ, les fruits et légumes frais vous livrent leurs secrets

La beauté des fruits et légumes frais qui ornent les étals ne doit rien au hasard !

Dans cet espace, le voile sera levé sur les secrets beauté des fruits et légumes frais grâce à une série de mini-séquences animées revenant sur les dernières innovations du secteur. Humidité de l'air, luminosité, température, chocs et manipulations... Les professionnels présenteront leurs astuces pour conserver et choisir des produits frais et de qualité.

L'ESPACE CUISINE ET DÉGUSTATION : le goût avant tout !



Au cœur de cet espace gourmand, un Chef animera, en compagnie de diététicien(ne)s, des ateliers culinaires participatifs autour de différents thèmes : les astuces anti-gaspi, le repas en télétravail... **De quoi inspirer et ravir les papilles des visiteurs !** Ces animations se feront en présence de producteurs qui mettront à l'honneur un produit par jour. Le lundi 28 février, les visiteurs pourront également profiter de la présence d'apprentis primeurs sur cet espace !

Le public aura le plaisir d'y retrouver la Grande Roue So Fraîch pour des animations variées : quand découverte et gourmandise vont de pair !

L'ESPACE DES ÉTALS CONNECTÉS



Parce que la vie des fruits et légumes frais ne se limite pas à leur production, cet espace sera dédié aux dernières innovations en termes d'emballage, d'affichage et de commercialisation sur les points de vente.

Enfin, tout au long de leur déambulation sur le stand des fruits et légumes frais, les visiteurs pourront participer à **deux jeux, « Parcours autonome » et « Savoir-faire & Innovations »**, avec à la clé de nombreux cadeaux à gagner !



LA « GRANDE DAME »... DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

Véritable porte-étendard de la filière au Salon International de l'Agriculture, la traditionnelle tour des fruits et légumes sera de nouveau présente cette année.

Les visiteurs pourront ainsi immortaliser leur passage sur le stand et le partager avec leurs proches, via le hashtag #TourFL.

Les fruits et légumes qui la composent seront donnés aux Restos du Cœur.



LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS SUR LES ONDES !

Le studio radio RTL installera de nouveau ses micros sur le stand des fruits et légumes frais. Au programme : tout un panel d'émissions en direct du Salon International de l'Agriculture, des interviews de professionnels et de nombreux échanges.

AGENDA

Des RDV à ne pas manquer !

Conférence de presse sur le baromètre de confiance 2021 des fruits et légumes

Lundi 28 février, 8h30 - 9h30

(sur inscription - sur le stand)

Depuis 2014, FranceAgriMer et INTERFEL ont mis en place ce baromètre pour mesurer et suivre l'évolution de la confiance des Français vis-à-vis des fruits et légumes frais¹. Il a pour objectif de comprendre les facteurs de confiance et les craintes associées à la consommation de fruits et légumes frais, ainsi que de mesurer l'impact de l'actualité autour de la filière.

INTERVENANTES :

- Pauline CUENIN, chargée d'études économiques fruits et légumes, à la direction Marchés, Études et Prospective de FranceAgriMer
- Dragana MILADINOVIC, chargée d'études au sein de la direction Stratégies filières, International et Affaires juridiques d'INTERFEL
- Sandra MARIE de l'institut CSA

¹ Étude réalisée par l'institut CSA et cofinancée par FranceAgriMer et INTERFEL, menée auprès d'un échantillon de 1024 personnes représentatives de la population des 18-78 ans.

Remise des prix du Concours des Talents des fruits et légumes

Lundi 28 février, 17h

(sur le stand)

Parmi les 23 lauréats régionaux qui ont concouru dans l'une des 5 catégories (Hypermarché, Supermarché, Primeurs en magasin, Primeurs sur marché et Commerce de proximité), se cachent les lauréats nationaux.

Venez participer à la remise de prix de ce concours organisé par INTERFEL, avec l'appui du Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes (CTIFL), destiné à promouvoir l'expertise et les compétences des professionnels de la filière pour fournir des produits de qualité !



Conférence de presse de présentation des propositions portées par INTERFEL aux candidat(e)s à l'élection présidentielle

Mardi 1^{er} mars 8h30 - 9h30

(sur inscription - sur le stand)

La conférence commencera par la présentation des résultats de l'enquête exclusive menée par INTERFEL, en partenariat avec l'IFOP, intitulée « Le rapport des Français à la consommation des fruits et légumes ».

Depuis sa création, INTERFEL, s'engage au quotidien pour faire de l'alimentation un thème central des politiques publiques.

La relation que les Français entretiennent avec l'alimentation est très forte et l'élection présidentielle leur offre une occasion exceptionnelle d'exprimer leurs préoccupations. À ce titre, dans un contexte où le pouvoir d'achat demeure la priorité de nos concitoyens, ces derniers consomment-ils autant de fruits et légumes qu'ils le désireraient ? Quels critères priorisent-ils lors de leurs achats ? Dans la perspective du prochain quinquennat, quelles mesures estiment-ils pertinentes d'appliquer pour en consommer davantage ? Les résultats seront présentés par Jérôme FOURQUET, directeur du département Opinion à l'IFOP.

Cette présentation sera suivie de l'annonce officielle par Laurent GRANDIN, président d'INTERFEL, des 5 grands enjeux de la filière portés par l'interprofession auprès des candidates et des candidats à l'élection présidentielle.

Les rendez-vous Innovation !

Mardi 1er mars, 15h – 17h

(sur le stand de l'ACTA)

Ariane GRISEY, ingénieure, responsable d'unité au CTIFL, y effectuera une présentation du tunnel bioclimatique, une solution innovante pour augmenter la température nocturne d'un abri sans avoir recours à de l'énergie fossile. On récupère l'énergie captée par la serre et on la stocke dans des réserves d'eau, édifiant !



Interfel lance son 1^{er} Concours Foodtech, en collaboration avec le CTIFL et Aprifel



Mardi 1^{er} mars, 17h – 18h

- Rendez-vous B to B : 9h – 16h (sur le stand d'INTERFEL – pour toute information : openlab@interfel.com)
- Webinaire : 17h – 18h (sur inscription - Relayé sur LinkedIn)

Vous vous intéressez à l'accessibilité des fruits et légumes frais ? Vous imaginez des expériences futures, en points de vente, à la maison, dans la rue ou au restaurant ? Vous êtes le porteur d'un projet ou d'une solution technologique ou servicielle à impact positif pour l'achat ou la consommation de fruits et légumes frais ? **Openlab des Fruits, des Légumes et des Idées !** vous est destiné.

La création de cet **accélérateur d'innovation sur le parcours d'achat et de consommation** vise à mieux répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, d'ordre sociétal notamment, et aux mutations des secteurs de la distribution et de la restauration afin d'atteindre la préconisation de l'OMS (400g/j).

Cocktail institutionnel de la filière des fruits et légumes frais

Mercredi 2 mars, 17h

(sur inscription – sur le stand)

DISCOURS D'INAUGURATION PAR :

- Laurent GRANDIN, président d'INTERFEL
- Jacques ROUCHAUSSE, président du CTIFL
- Christel TEYSSEDRE, présidente d'APRIFEL

Signature du manifeste « Pour une éducation à l'alimentation » – ACOFAL

Jeudi 3 mars, 17h30

(au restaurant des médaillés du CGA, Pavillon 4)

Avec Laurent GRANDIN, Président de l'ACOFAL.

ACOFAL, l'Association de Coordination du Frais Alimentaire, qui regroupe les filières interprofessionnelles des secteurs des fruits et légumes frais, INTERFEL, de la pêche, France Filière Pêche, de la viande, INTERBEV et de la pomme de terre, CNIPT, est co-signataire du Manifeste « Pour une éducation à l'alimentation », rédigé conjointement avec l'Open Agrifood, le Think tank agroalimentaire, Euro-toques et les Enfants cuisinent.

Petit-déjeuner sur la thématique « L'éducation alimentaire et les changements de comportements »

Jeudi 3 mars, 8h30 – 9h30

(sur inscription – sur le stand)

Présentation par APRIFEL et INTERFEL du double enjeu lié à la question de l'amélioration des comportements alimentaires : comment faciliter l'appropriation des fruits et légumes et l'éducation alimentaire dès le plus jeune âge ?

INTERVENANTS :

- Guillaume GOMEZ, Représentant personnel du Président de la République auprès des acteurs de la gastronomie et de l'alimentation
- Delphine CUNY, Directrice adjointe à la Direction de la Pédagogie, Réseau Canopé
- Julie VANHILLE, Responsable Alimentation ADEIC, Présidente de l'ULCC
- Damien FOINANT, Docteur en psychologie du développement à l'Université Bourgogne-Franche-Comté (Laboratoire LEAD – CNRS)
- Ce petit-déjeuner se poursuivra par un temps d'échanges autour du « passage de la théorie à la pratique » avec Christel TEYSSEDRE, présidente d'APRIFEL, et Laurent GRANDIN, président d'INTERFEL.
- Grand Témoin : Sarah EL HAIRY, Secrétaire d'Etat chargée de la Jeunesse et de l'Engagement.

PASSIONNÉS POUR LA VIE :

Les professionnels à l'honneur !

Quel meilleur moyen pour en apprendre davantage sur les fruits et légumes frais que d'interroger ceux qui en parlent le mieux ? Des experts, des femmes et des hommes engagés, fiers de leur métier, qui en parlent avec ferveur... Des passionnés pour la vie !

A travers sa campagne de communication « Passionnés pour la vie », INTERFEL a souhaité mettre à l'honneur ces hommes et ces femmes.

Les professionnels des fruits et légumes frais sur les écrans... et sur les ondes !



Pendant toute la durée du Salon International de l'Agriculture, le spot de la campagne sera diffusé sur plusieurs chaînes de télévision.

Les téléspectateurs pourront le visionner du 21 février au 4 mars sur :

- TF1, TMC, TFX, TF1 Séries Film, LCI, BFMTV, RMC Découverte et RMC Story du 26 février au 4 mars,
- Ainsi que sur 6play du 21 février au 6 mars.

RTL diffusera également le film de la campagne sur son site www.rtl.fr

D'ailleurs, 5 professionnels participant à la campagne ont été interviewés par l'animateur Éric JEAN-JEAN. Le public pourra les retrouver à l'antenne, en amont du Salon International de l'Agriculture, du 21 au 25 février.

Enfin, de nombreux autres professionnels prendront la parole au micro de RTL, pendant toute la durée du Salon.

→ Retrouvez le manifeste : www.openagrifood-orleans.org/signez-le-manifeste/

DES FEMMES ET DES HOMMES AUX SAVOIR-FAIRE MULTIPLES



Les producteurs sont les premiers maillons de la filière. Ce sont eux qui vont sélectionner, semer, cultiver, protéger et récolter les fruits et les légumes. Arboriculture et maraîchage sont deux activités fortement créatrices d'emplois qui contribuent pleinement au dynamisme des territoires.

Les coopératives

Une coopérative agricole est une entreprise créée par des agriculteurs, qui leur appartient collectivement et qu'ils dirigent ensemble. Les producteurs mutualisent au sein de leur coopérative des moyens techniques et humains répondant ainsi à un double enjeu de solidarité et de compétitivité. Concrètement, la coopérative prend en charge la vente de la production après avoir notamment : collecté, stocké, trié, calibré, transformé le cas échéant, conditionné, étiqueté et assuré la traçabilité des fruits et légumes, voire réalisé des actions de promotion et marketing via sa propre marque.

Les expéditeurs et les exportateurs

Expéditeurs et exportateurs assurent la mise sur le marché et l'acheminement des fruits et légumes frais dans des conditions optimales : qualité, traçabilité et sécurité des produits, du producteur au consommateur, sont les maîtres-mots de leur métier.



« Nous sommes la partie que personne ne connaît : les partenaires des producteurs et des clients, que ce soit la grande distribution ou les grossistes. »

Léa GERIN, expéditrice à Carpentras (Vaucluse)

L'arboriculteur



« Mon métier d'arboriculteur consiste à planter des arbres, les aider à se développer jusqu'à la fin de leur vie pour pouvoir, au bout de plusieurs années, avoir les premiers fruits de notre travail pour les reconditionner et les vendre aux consommateurs. Dans le parcours, je suis le premier maillon de la chaîne. »

Bertrand MILLE, arboriculteur à Gordes (Vaucluse)

Le maraîcher



« Mon métier de maraîcher consiste à mettre en place des cultures, de la préparation du sol jusqu'à la récolte. Cela implique l'entretien de la culture et le conditionnement du produit pour la distribution. »

Valentin BONFILS, maraîcher à Villeneuve-en-Retz (Loire-Atlantique)



Les importateurs et les introducteurs

C'est grâce aux **importateurs et aux introducteurs** que les consommateurs trouvent toute l'année une grande diversité de fruits et légumes qui ne peuvent pas être cultivés en France.

L'importation de fruits et légumes frais consiste à sélectionner, acheminer et commercialiser sur le marché français des produits d'origine étrangère. Deux familles de métiers cohabitent : les introducteurs, lorsque les produits proviennent de l'Union européenne, et les importateurs lorsqu'il s'agit de marchandises issues de pays tiers.



« Ce qui est magique dans mon métier c'est que je vais chercher sur les cinq continents des produits que ma clientèle française, grande distribution ou grossistes traditionnels, me demande. »

Éric LAGACHE, importateur, conditionneur et distributeur de fruits tropicaux à Marseille (Bouches-du-Rhône)

Les grossistes

Le grossiste sélectionne ses produits avec le plus grand soin auprès des producteurs, coopératives, expéditeurs et importateurs. Chaque jour, il délivre des produits frais à une maturité optimale répondant aux exigences de chaque client, qu'ils soient des primeurs, des restaurateurs, ou encore la grande distribution...

Le grossiste apporte beaucoup d'attention au choix de ses fournisseurs, et veille à préserver la qualité et la fraîcheur des fruits et légumes en assurant aux produits les meilleures conditions de stockage et de distribution. Il s'assure également de leur traçabilité et leur qualité sanitaire : « le bon produit, au bon moment, au bon endroit ».



« On travaille directement avec les producteurs. Ils font partir des palettes de marchandises qui arrivent chez nous par transport, après à nous de les dispatcher entre tous les détaillants de fruits et légumes, les collectivités ou les centrales d'achat qui ont besoin de nous pour compléter leurs gammes. »

Christophe DAVY, grossiste en fruits et légumes à Marseille (Bouches-du-Rhône)

Les grandes et moyennes surfaces (GMS)

La **grande distribution alimentaire** rassemble 4 acteurs principaux : les hypermarchés, les supermarchés, les « discounters » et les drives. A travers leurs différents métiers, leur connaissance du marché et leurs relations avec les fournisseurs, les professionnels de la grande distribution permettent d'offrir à l'ensemble des consommateurs des produits frais, de qualité, en adéquation avec leurs besoins, à proximité des lieux de vie.



« S'approvisionner et acheter des fruits et légumes, cela demande une bonne connaissance du produit. »

Frédéric FEDOROWSKY, chef de plateforme grande distribution à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)



Les primeurs

Au plus proche des consommateurs, **le primeur** propose une offre de fruits et légumes à taille humaine, accompagnée de conseils et de services, en magasin ou sur le marché. Il sélectionne et achète ses produits chez les grossistes, ou directement auprès des producteurs. C'est parce qu'il étudie, sélectionne et goûte lui-même les fruits et légumes que le primeur est à même de proposer des produits de qualité, mûrs à point et correspondant au goût de ses clients. Il existe aujourd'hui trois principaux types de points de vente :

- le marché
- le magasin spécialisé
- le multi-spécialiste



« Je propose à la vente différents types de produits, notamment des fruits et légumes anciens qui redeviennent à la mode. Ça change en fonction de la saison, ça change en fonction de la demande, ça change chaque année. »

Samira LEMAIRE, primeur à Uzès (Gard)



Les professionnels de la restauration collective

La **restauration collective**, grâce notamment à son système unique de prix social, maintenu volontairement bas, offre à tous ses bénéficiaires l'accès à un repas complet. Qu'ils soient en gestion directe ou concédés à des sociétés spécialisées, les restaurants collectifs servent plus de 10 millions de repas par jour : des crèches aux maisons de retraite, en passant par les écoles, les entreprises, les hôpitaux, les administrations ...

Le cuisinier en restauration collective a pour mission d'élaborer et de proposer des repas variés et équilibrés, adaptés aux différents publics, préparés et cuisinés sur place dans le respect des règles d'hygiène les plus strictes.



« Mes maîtres-mots : transmission, partage, plaisir (...) Je prépare les menus 5 semaines en amont. Tous mes menus sont faits en fonction de la saisonnalité. »

Franck JACQUIER, chef en restauration scolaire à Vedène (Vaucluse)

INTERFEL AU CŒUR DES TERRITOIRES :

les comités régionaux

Pour plus de proximité, plus d'échanges, plus de résonance des actions interprofessionnelles dans les territoires !

Souhaitée de longue date par les dirigeants d'INTERFEL, la création des comités régionaux est devenue indispensable par la mise en place de la nouvelle régionalisation des territoires en France (Loi NOTRe, août 2015), les nouvelles compétences données aux Régions ainsi que les obligations découlant des États Généraux de l'Alimentation (EGAlim).

C'est ainsi que depuis janvier 2019, 5 comités régionaux ont été installés en région Auvergne Rhône-Alpes, Ile-de-France, Hauts-de-France, Nouvelle Aquitaine et Centre Val-de-Loire.

La gouvernance de ces associations est fortement inspirée des statuts d'INTERFEL. Ainsi, les 15 organisations membres peuvent y être représentées, si elles le souhaitent, par 5 représentants du territoire. Les comités régionaux sont administrés par une Assemblée Générale Annuelle, un Conseil d'Administration et un Bureau, assurant l'équité entre l'amont et l'aval de la filière. Chaque comité dispose d'un(e) délégué(e) régional(e) pour faire fonctionner la structure au quotidien.

Les missions des comités régionaux d'INTERFEL :

- Représenter et défendre les intérêts de la filière fruits et légumes frais impliquant l'ensemble des acteurs de l'interprofession,

- Améliorer les relations entre ses membres pour assurer l'efficacité économique de la filière,

- Défendre et promouvoir des actions interprofessionnelles du secteur des fruits et légumes frais de l'amont à l'aval de la filière,

- Promouvoir la consommation des fruits et légumes frais,

- Relayer en région les actions nationales inscrites dans la stratégie d'INTERFEL,

- Valoriser et faire la promotion générique des démarches collectives de qualité,

- Communiquer sur les accords interprofessionnels en vigueur.

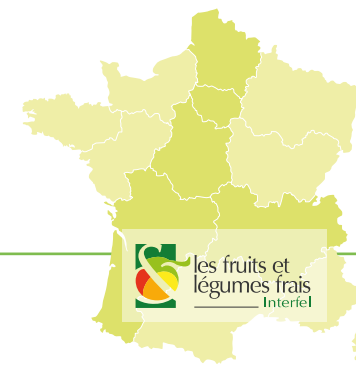
La conduite de projets régionaux reprend les 4 objectifs du plan de filière des fruits et légumes frais :

- Renforcer la compétitivité et l'attractivité des productions françaises au sein des marchés

- Soutenir la consommation des fruits et légumes en valorisant leurs atouts nutritionnels

- Renforcer la place des entreprises et des produits à l'international

- Favoriser et expliquer l'agroécologie



Comité régional d'Interfel Auvergne-Rhône-Alpes :
comiteregionalaura@interfel.com

Comité régional d'Interfel Hauts-de-France :
comiteregionalhdf@interfel.com

Comité régional d'Interfel Ile-de-France :
comiterregionalidf@interfel.com

Comité régional d'Interfel Nouvelle Aquitaine :
comiteregionalna@interfel.com

Comité régional d'Interfel Centre - Val de Loire :
comiteregionalcvdl@interfel.com

Pour cela, les comités régionaux d'INTERFEL sont encouragés à :

- Faire connaître et développer les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) pour atteindre 25% des fruits et légumes commercialisés sous SIQO (dont bio) et 50% des exploitations engagées dans le dispositif de certification environnementale des exploitations d'ici 5 ans.

- Accompagner et amplifier les actions du réseau des diététiciens d'INTERFEL pour mieux faire connaître les produits, leur utilisation, leur mode de production mais aussi les moyens de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaires depuis la production jusqu'à chez le consommateur.

- Mettre en place des événements et/ou des formations permettant de faire connaître la diversité des métiers de la filière, des entreprises et de leur importance pour optimiser la qualité des produits proposés aux consommateurs tout en ayant un impact minimal sur l'environnement.

- Accompagner les collectivités à atteindre les objectifs des États Généraux de l'Alimentation en termes d'approvisionnement de la restauration collective : 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques à partir de 2022 et de lutte contre le gaspillage.

- Communiquer auprès du grand public, dans des foires et salons, et auprès de la presse régionale concernant le goût, les atouts nutritionnels et la diversité des fruits et légumes frais.



À PROPOS D'INTERFEL

Créée en 1976, INTERFEL rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, INTERFEL est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation commune de marché) unique.

Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais

97-103, Boulevard Pereire
75017 Paris

Contacts presse

Victoire GENEST
01 49 49 15 20 - 06 15 52 15 08
v.genest@interfel.com

Jeanne LAVERSIN
01 49 49 15 21 - 06 15 85 73 73
j.laversin@interfel.com

POUR EN SAVOIR PLUS !

www.interfel.com
www.lesfruitsetlegumesfrais.com



@lesfruitsetlegumesfrais



@lesfruitsetlegumesfrais



@interfel
@lesfruitsetlegumesFR