

LA FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE « De la terre à l'assiette »

CREATION DU COMITE REGIONAL INTERFEL EN CENTRE-VAL DE LOIRE

Le **comité régional d'Interfel en Centre-Val de Loire** a été créé le 6 juillet dernier, il avait officiellement annoncé son lancement lors du forum Open Agrifood en novembre 2021. Il s'agit du cinquième comité régional de l'interprofession des fruits et légumes frais – Interfel – après ceux d'Auvergne-Rhône-Alpes, d'Île-de-France, des Hauts-de-France et de Nouvelle-Aquitaine en 2019 et 2020.

Il est piloté par **15 administrateurs** représentant la diversité des métiers de la filière qui ont pour objectif de :

- Développer durablement la filière des fruits et légumes frais dans la région.
- Soutenir leur consommation dans un souci de santé publique.

Cela permettra *in fine* plus de proximité dans les actions, d'échanges entre professionnels, et de résonance dans les territoires.

Qu'est-ce qu'une interprofession ?

C'est le fait de répondre collectivement aux enjeux communs auxquels une filière doit faire face. Elle résulte de la volonté des différents acteurs d'une filière, tant en son amont qu'en son aval, de s'impliquer dans des problématiques collectives à tous les stades de la production et de la commercialisation. Les décisions prises par l'interprofession revêtent une importance d'autant plus grande qu'elles le sont à l'unanimité par l'ensemble des acteurs de la filière.

La filière fruits et légumes frais en région Centre-Val de Loire a plusieurs enjeux :

- Développer les interactions entre les entreprises de la filière des fruits et légumes frais sur le territoire
- Valoriser les compétences et les savoir-faire professionnels de l'ensemble des maillons de la filière des fruits et légumes frais
- Représenter la filière des fruits et légumes et porter les visions collectives définies en région
- Appuyer les actions de communication auprès des professionnels et du grand public pour soutenir la consommation de fruits et légumes frais sur le territoire

« Les trois piliers de notre feuille de route sont les suivants : représenter la filière, car nous souhaitons être au plus proche des décideurs économiques et politiques ; développer durablement notre filière avec comme objectif d'avoir 50% de notre production en HVE dans les cinq ans ; la loi Egalim pour la restauration collective connaîtra bientôt un virage majeur avec 50% de produits durables et 20% de produits bio ; enfin, nous souhaitons relayer les actions de communication de l'Interprofession dans notre région en faveur de la consommation des fruits et légumes frais. »

Benoît Gilles - Président d'Interfel Centre-Val de Loire

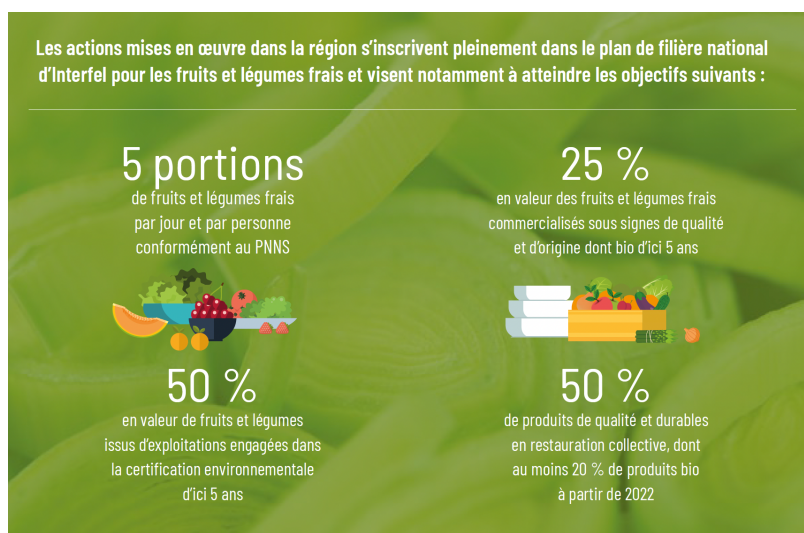
LES AMBITIONS DU COMITÉ RÉGIONAL CENTRE-VAL DE LOIRE

Les 3 ambitions pour Interfel Centre-Val de Loire à l'horizon 2024 :

1. Développer durablement la filière des fruits et légumes frais en région Centre-Val de Loire avec pour but de connaître, fédérer et engager les acteurs.

2. Communiquer, expliquer et éduquer avec la promotion des fruits et légumes frais en Centre-Val de Loire et des métiers de la filière.

3. Représenter et rencontrer les partenaires. Apporter un éclairage professionnel dans les instances stratégiques pour la filière fruits et légumes frais en Centre-Val de Loire.



LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE ET LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE

La région Centre-Val de Loire bénéficie d'une situation géographique privilégiée, du fait de sa proximité avec le bassin de consommation d'Île de France et avec un carrefour logistique européen.

Elle est la **6ème région** productrice de fruits et représente **8% de la production française de légumes**.

C'est une **région d'expédition** et de **logistique** avec un accès rapide et direct aux principales infrastructures aéroportuaires, ferroviaires et maritimes.

Interfel Centre-Val de Loire, rassemble l'intégralité des produits issus de la filière des fruits et légumes frais.

Tous les métiers de la filière sont représentés : de la production à la restauration collective, en passant par la distribution (expédition, commerces de gros, primeurs, détaillants, grande distribution et importation).

En effet, il convient de rappeler que les fruits et les légumes frais bénéficient, avant d'être consommés de l'expertise de toute une chaîne de professionnels engagés dans leur métier. Leur

rôle est d'assurer la qualité et le goût des produits. Ils aiment ce qu'ils font, sont fiers de leur métier et en parlent avec passion.

Le **producteur** représente le premier maillon de la chaîne : il assure la première étape de la traçabilité des produits. Il sélectionne, sème, cultive, protège et récolte les fruits et les légumes frais. Lavage, tri, et calibrage, effectués selon des règles strictes, assurent la traçabilité des produits, formant une carte d'identité qui relie le producteur jusqu'au consommateur. Cette dernière permet des contrôles sur la sécurité sanitaire.

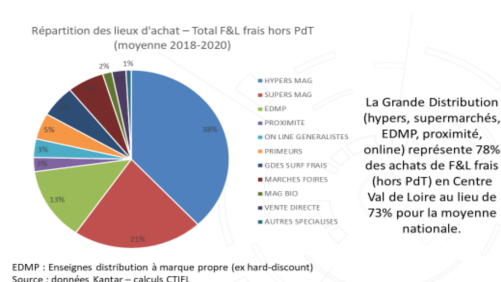
Ainsi, la première étape de la production française est effectuée par les producteurs et les **coopératives**. Les **expéditeurs-exportateurs** jouent aussi un rôle important en assurant la mise sur le marché et l'acheminement des fruits et légumes frais dans des conditions optimales. Qualité, traçabilité et sécurité des produits, du producteur au consommateur, sont les maîtres-mots de leur métier. Le but étant d'approvisionner en qualité et en quantité. Cette qualité passe par deux leviers majeurs que sont la fraîcheur des produits et leur qualité sanitaire ; deux aspects permettant de valoriser auprès des consommateurs le travail et l'investissement des producteurs. Pour garantir ces deux critères, chaque acteur de la chaîne logistique doit être mobilisé et réactif. Les bassins de consommation se situant parfois loin des aires de production, il est nécessaire que les acteurs de la logistique et du transport disposent des moyens les plus efficaces pour préserver les qualités déjà évoquées.

- Les **grossistes** ont la responsabilité de la collecte, du contrôle, de l'affinage, du conseil et de la distribution des fruits et légumes frais, pour approvisionner les commerces de détail, les grandes et moyennes surfaces, les restaurateurs ou collectivités. Ils valorisent ainsi le travail du producteur, de la coopérative, de l'importateur et de l'expéditeur.

Les fruits et légumes frais arrivent ensuite en point de vente – *marchés, supermarchés et primeurs* – où une sélection de produits est proposée pour essayer de répondre au mieux aux attentes des clients.

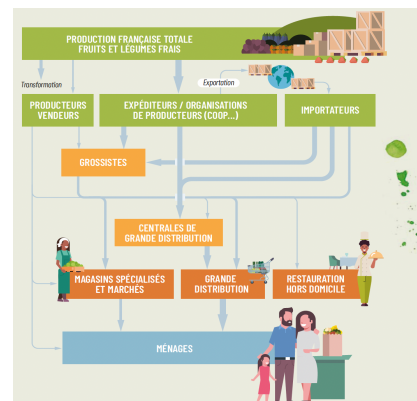
- **Les acteurs de la grande distribution** : offrent des produits frais, de qualité, en adéquation avec les besoins et à proximité des lieux de vie. Ils représentent **78%** des achats de fruits et légumes frais en Centre-Val de Loire, contre **73%** pour la moyenne nationale.
- **Les primeurs et les détaillants** : proposent une offre de fruits et légumes à taille humaine, au cœur des villes, en magasin ou sur les marchés.
- **Les cuisiniers en restauration collective** : nourrissent les publics scolaires et les étudiants, les personnels d'entreprises, d'administrations, ou encore les patients des hôpitaux et EHPAD.

Circuits d'achat en Centre Val de Loire



Tous les professionnels de la filière fruits et légumes frais partagent des **valeurs communes** :

- **La solidarité** : les femmes et les hommes de la filière des fruits et légumes frais ont conscience de l'interdépendance entre les métiers de la filière. Toutes et tous œuvrent dans le but commun de préserver et de transmettre la qualité, la variété et le goût des fruits et légumes frais.
- **La diversité** : les métiers et savoir-faire sont aussi variés que les fruits et légumes eux-mêmes. La filière est porteuse de perspectives d'emplois diversifiés.
- **L'utilité** : le rôle de la filière dépasse amplement la simple production.



Production en Centre-Val de Loire :

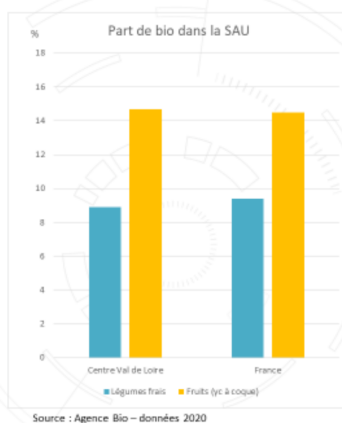
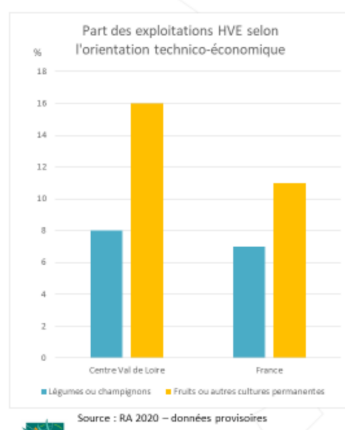
- **Production légumière** : 8,5% de la production française soit 482 000 T. (source : Agreste - élaboration CTIFL)
- **Production fruitière** : 4,2% de la production française, soit 96 000 T. (source: Agreste, hors variétés destinées à la transformation - élaboration CTIFL)

La consommation des fruits et légumes en Centre-Val de Loire :

- 157 kg de fruits et légumes frais sont achetés par ménage et par an en dans la région (soit 392€ dépensés par ménage et par an en F&L frais)

Aussi, la région s'engage globalement davantage que les autres régions françaises, dans des démarches de qualité:

Les démarches qualité



Source: RA 2020 et Agence Bio - calculs CTIFL

LES ÉVÈNEMENTS ET ACTUALITES EN RÉGION CENTRE-VAL DE LOIRE

17-18-19 juin : Journées Nationales de l'Agriculture à Orléans.

AU PROGRAMME:

- Un stand **d'animations et de dégustations** tenu par des diététiciennes d'Interfel.

Au programme : des animations pour valoriser les F&L, un atelier « découpe de fruits » par Ali Tuzen, des jeux, et d'autres surprises dans le cadre de la **Fête des Fruits et Légumes Frais 2022** (avec la nouvelle campagne en toile de fond : « *les fruits et légumes frais, c'est jamais trop !* ») ;

L'animation proposée sera un jeu sensoriel « **JAMAIS TROP CURIEUX** ».

Le principe est le suivant :

- Inviter le public à venir déguster et à tester ses connaissances avec des fruits et légumes mystérieux et des variétés diverses.
Après une phase de dégustation, le but du jeu est d'associer les produits goûtés aux fruits ou légumes bruts exposés.
- Des animations sur les « **métiers** » de la filière : jeu, récits de professionnels (Jérôme Brou, arboriculteur et maraîcher, viendra évoquer son métier pendant 10 minutes le dimanche 19 juin après-midi) ;
- La « **route de la cerise** » : *via* des circuits organisés en navettes, les orléanais iront rencontrer les professionnels de la filière agri/agro dans leurs exploitations et leurs entreprises autour d'Orléans : sucre, blé, spiritueux, ... et cerise ! A ce titre, une « route de la cerise » est organisée les 17 et 18 juin : les visiteurs iront à la rencontre d'un producteur de cerises (SARL Lanson) puis d'un expéditeur (GODEAU).

17 Juin Tours : La fête des fruits et légumes frais

Au programme:

- **Dégustation de fruits et de légumes** grâce aux professionnels de la filière des fruits et légumes frais.
- **Bar à smoothies** animé par la Ligue Contre le Cancer.
- **Animations « JAMAIS TROP » :**

« **Jamais trop gourmand** » : ateliers cuisine ou démonstrations culinaires avec un chef de Tours à Table entre 12h et 14h et une diététicienne l'après-midi.

« **Jamais trop curieux** » : découvrez les fruits et légumes à travers des ateliers sensoriels.

« **Jamais Trop créatif** » : personnalisez votre tote-bag.

« **Jamais Trop connecté** » : une expérience autour du rétrogaming

« **Photo call Jamais Trop Branché** » : à l'aide de votre pancarte « Jamais trop » préférée, repartez avec un souvenir original de vos moments passés avec les fruits et légumes frais

A 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 (grande surface, 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'Organisation commune de marché unique (OMC).

Contact Presse : Agence DIVINO Conseils – Simon Villega +33 6 79 82 95 17 - rp@divino-conseils.com - www.divino-conseils.com