PROFESSIONNELS DES FRUITS ET LÉGUMES

PASSIONNÉS POUR LA VIE

les fruits et légumes frais
Interfel

DOSSIER DE PRESSE
NOVEMBRE 2021

SOMMAIRE

EDITO ..... PAGE 3

UN SECTEUR ÉCONOMIQUE DYNAMIQUE ..... PAGE 4

« PASSIONNÉS POUR LA VIE » : LA CAMPAGNE *INTERFEL* ..... PAGE 6

UNE FILIÈRE AU SERVICE DU VIVANT, DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS ..... PAGE 7

LES PRODUCTEURS ..... PAGE 8/10

DES EXPÉDITEURS ET EXPORTATEURS ..... PAGE 12

LES INTRODUCTEURS ET IMPORTATEURS ..... PAGE 14

LES GROSSISTES ..... PAGE 16

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS) ..... PAGE 18

LES PRIMEURS ..... PAGE 20

LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ..... PAGE 22

EDITO

Le consensus est universel :
les fruits et légumes frais sont la base d'une alimentation équilibrée !

Sains et goûteux,
ils réussissent le tour de force d'allier vertus nutritionnelles et saveurs remarquables.

Vivants et fragiles,
ils exigent une attention de chaque instant de la terre, jusqu'à l'assiette.

On a trop souvent tendance à l'oublier : ces produits d'exception sont le fruit du travail minutieux de femmes et d'hommes passionnés, aux métiers variés, qui œuvrent au quotidien pour apporter le meilleur au consommateur en lui proposant des produits frais, de qualité.

Mais de qui parle-t-on ? Ils sont producteurs, importateurs, introducteurs, exportateurs, expéditeurs, grossistes, distributeurs, primeurs et restaurateurs : reliés par cette passion du vivant, ils constituent ensemble une véritable chaîne de savoir-faire dont tous les maillons sont indispensables et complémentaires.
Tous apportent activité économique et lien social et jouent ainsi un rôle essentiel pour le dynamisme de nos territoires.

De la production à la distribution, le secteur des fruits et légumes frais comptabilise plus de 75 000 entreprises. Particulièrement dynamique, il est à l'origine de plus de 450 000 emplois directs, dont 250 000 emplois saisonniers[1].

Ce sont ces femmes et ces hommes engagés qu'Interfel souhaite mettre à l'honneur à travers sa campagne de communication :

« Passionnés pour la vie ».

Laurent GRANDIN
Président

[1] *Source : estimation Interfel, septembre 2015*

UN SECTEUR ÉCONOMIQUE DYNAMIQUE

LA PRODUCTION

400 000 SALARIÉS
travaillant dans les exploitations agricoles

La France est le
4E 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 reexportés

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)

LES PRIMEURS

(Source : Saveurs Commerce)

12 000 ENTREPRISES
1ère branche du commerce de détail alimentaire spécialisé*

13 579 SALARIÉS, 1ER EMPLOYEUR
de la branche*

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

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

*hors alimentation générale

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

LA RESTAURATION COLLECTIVE

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

5E 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

« PASSIONNÉS POUR LA VIE » : LA CAMPAGNE INTERFEL

On a trop souvent tendance à l'oublier : les fruits et légumes frais sont le fruit du travail minutieux de femmes et d'hommes qui œuvrent au quotidien pour apporter le meilleur au consommateur en lui proposant des produits frais, de qualité.

Des experts, des femmes et des hommes engagés, fiers de leur métier, qui en parlent avec ferveur… **Des passionnés pour la vie !**

Avec sa nouvelle campagne de communication, Interfel a souhaité mettre à l'honneur l'ensemble des métiers du secteur en interrogeant les femmes et les hommes de la filière sur leur passion et savoir-faire. De la production à la distribution, chaque métier garantit l'approvisionnement, la qualité, la diversité et la fraîcheur aux consommateurs.

A travers près de 10 clips, ces professionnels sont interrogés sur leur quotidien et la passion qui les anime :

- Un spot de présentation des métiers de la filière
- 8 vidéos interviews « Métiers » dans lesquelles des professionnels racontent leur parcours, leur métier au quotidien.

Un déploiement TV, presse et réseaux sociaux

Un temps fort de lancement en novembre avec la diffusion en TV du spot de présentation des métiers de la filière.

En complément, une stratégie de contenus et d'animation sur les réseaux sociaux en renforcement des actions médias, avec notamment deux hashtags clés :

#PassionnéPourLaVie ***#PassionDuVivant***

Retrouvez ces interviews vidéos sur le site de l'Interfel et ses réseaux sociaux :

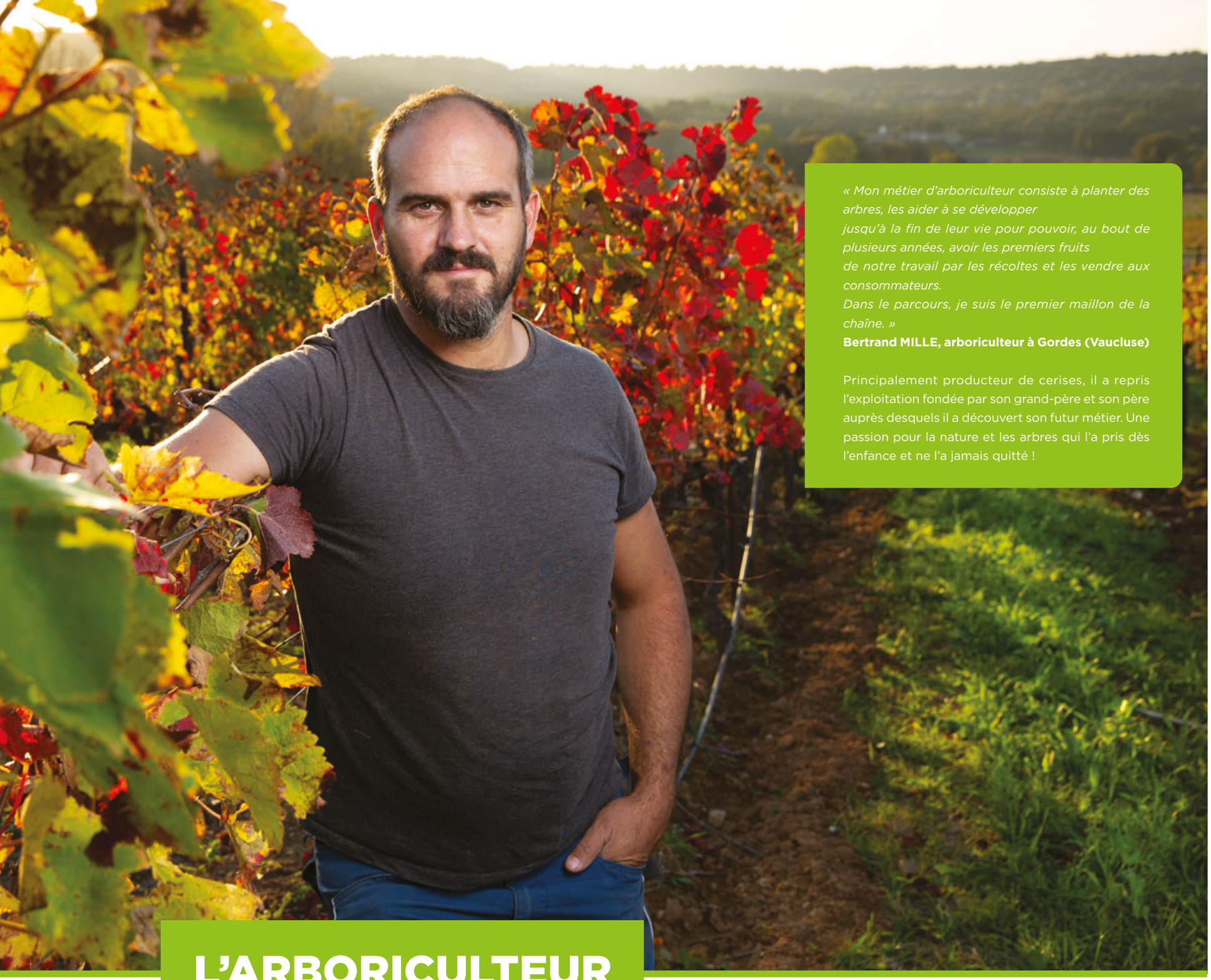
www.lesfruitsetlegumesfrais.com

www.interfel.com

UNE FILIÈRE AU SERVICE DU VIVANT, DES PROFESSIONNELS PASSIONNÉS

Les fruits et légumes que nous consommons sont le résultat de l'engagement des professionnels de la filière, des femmes et des hommes passionnés qui se sont donné pour mission de nous proposer au quotidien des produits de qualité, sains et savoureux. De la production à la distribution, en passant par la coopération, l'expédition, l'importation, l'exportation, le commerce de gros et la restauration, ensemble, ils constituent une véritable chaîne de savoir-faire dont tous les maillons sont indispensables et complémentaires.

Une chaîne humaine pour le fruit et le légume qui se trouve dans votre assiette !
Découvrez sur le site www.lesfruitsetlegumesfrais notre rubrique «De la Terre à l'assiette» dédiée aux métiers de la filière.



« 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 par les récoltes et les vendre aux consommateurs. Dans le parcours, je suis le premier maillon de la chaîne. »
Bertrand MILLE, arboriculteur à Gordes (Vaucluse)

Principalement producteur de cerises, il a repris l'exploitation fondée par son grand-père et son père auprès desquels il a découvert son futur métier. Une passion pour la nature et les arbres qui l'a pris dès l'enfance et ne l'a jamais quitté !

L'ARBORICULTEUR

Les producteurs sont les premiers maillons de la filière fruits et légumes. 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.

Des savoir-faire multiples

Les producteurs, arboriculteurs ou maraîchers, cultivent une grande diversité de fruits et légumes. Ils ont à cœur de sélectionner les variétés les mieux adaptées à leur terroir, mais aussi aux goûts des consommateurs et veillent à répondre à leurs attentes en termes de proximité, de qualité et de goût.
Ils œuvrent tout au long de l'année en respectant les normes très pointues d'une réglementation française particulièrement stricte, afin d'assurer une qualité sanitaire irréprochable. Ils sont reconnus à l'international pour l'excellence de leur savoir-faire. Véritables chefs d'entreprises, ils doivent également déployer des compétences de gestion des ressources humaines et de commercialisation.

Des démarches innovantes pour préserver l'environnement

La nature et le vivant sont au cœur du travail et de la vie des producteurs de fruits et légumes frais. Cela explique leur implication et leur engagement sans faille dans la préservation de l'environnement. Particulièrement sensibles à la question climatique, ils doivent utiliser de nombreuses techniques pour protéger les cultures des ravages provoqués par les aléas naturels, notamment météorologiques.

Innovants, ils sont les premiers utilisateurs de techniques de biocontrôle[2] en France et s'engagent concrètement pour la préservation et le développement de la biodiversité.

[2] Les produits de biocontrôle utilisent les mécanismes et interactions naturels contre les ennemis des cultures par le recours à des micro/macro organismes, des médiateurs chimiques (phéromones) et des substances naturelles

LE MARAICHER

« 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)

Dès l'enfance, il souhaite reprendre l'exploitation familiale créée par son grand-père et son père. Après une expérience professionnelle dans le machinisme agricole, il revient à son projet initial. Récemment rejoint par son frère, ils président ensemble aux destinées de l'exploitation. Relever les défis du métier et travailler en famille, voilà ce qui le motive chaque matin !

ET ENSUITE ?

Les fruits et légumes ne peuvent être mis sur le marché, commercialisés et consommés qu'après un certain nombre d'étapes et de contrôles réalisés par différents types d'opérateurs. Lavage, tri, calibrage selon des règles, traçabilité, avec une carte d'identité qui relie le producteur jusqu'au consommateur, contrôles sur la sécurité sanitaire.

Sur chaque colis figurent la nature du produit, son origine, les coordonnées de l'emballeur expéditeur.
Les produits prêts à être expédiés sont ensuite acheminés dans les meilleures conditions environnementales pour assurer une qualité et une fraîcheur optimale, afin d'approvisionner en qualité et en quantité quotidiennement tous les points de vente.
Cette étape de la mise en marché de la production française s'effectue par des producteurs, des coopératives et des entreprises d'expédition (TPE /PME majoritairem ent familiales). Ces entreprises sont situées auprès des producteurs dans tous les bassins de production fruitiers et légumiers ; une partie des volumes est également expédiée et exportée hors France.
Pour les produits venant de pays étrangers et consommés en France, les étapes de mise en marché sont similaires ; les introducteurs (pour les marchés les marchandises venant des pays européens) et les importateurs (marchandises en provenance des pays tiers) réalisent contrôles, traçabilité et commercialisation auprès de l'ensemble des points de vente.

POUR EN SAVOIR PLUS SUR 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. Par leur ancrage territorial, les coopératives agricoles contribuent à l'économie locale, en créant activité économique et emplois.

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.

Avant la récolte : proposer un appui technique et humain aux producteurs

La coopérative joue un rôle primordial dans l'adaptation de la production à l'évolution de la réglementation, à la préservation de l'environnement, et aux attentes des consommateurs. Ainsi, des techniciens guident les producteurs dans leurs choix variétaux et les assistent dans la mise en œuvre du cahier des charges de la coopérative avec pour seul objectif d'offrir aux consommateurs des produits de qualité, répondant à des normes sanitaires strictes.

Après la récolte : assurer la valorisation et la commercialisation de la production des agriculteurs

Enfin, la coopérative garantit la mise sur le marché et l'acheminement des produits dans les meilleures conditions pour assurer une qualité et une fraîcheur optimales.

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.

Les missions des expéditeurs

Les expéditeurs doivent assurer l'approvisionnement quotidien des consommateurs en fruits et légumes, tant en quantité, en diversité, qu'en qualité. Collecte, lavage, tri, conditionnement, contrôles et logistique constituent leurs missions quotidiennes pour acheminer les produits dans les meilleures conditions auprès de tous les points de vente.

Pour être commercialisés auprès de la distribution de gros et de détail, en France et à l'étranger, les fruits et légumes doivent respecter des procédures d'hygiène et de contrôle de qualité strictes, qu'il s'agisse de la logistique ou du transport. Les expéditeurs doivent maîtriser les formalités douanières et de conseil technique en production, ainsi que les évolutions réglementaires et environnementales.

Les entreprises d'expédition, des sociétés à taille humaine, souvent familiale, participent au développement socio-économique des zones rurales dans lesquelles elles sont implantées. Elles constituent des partenaires de choix pour les producteurs, en leur faisant notamment remonter les attentes de leurs clients et les besoins du marché.

Les missions des exportateurs

Les exportateurs quant à eux centralisent les produits, les conditionnent pour les expédier ensuite à travers le monde.

S'agissant essentiellement de législations européennes, ils doivent composer avec les mêmes règles sanitaires strictes, qu'il s'agisse de la collecte, du stockage, du conditionnement et du transport des marchandises, que les opérateurs distribuant les fruits et légumes en France. Ils doivent également se tenir constamment informés des règles en vigueur dans les pays tiers, qui peuvent être très différentes d'un pays à l'autre.

« Nous sommes les partenaires des producteurs et des clients, que ce soit la grande distribution ou les grossistes. »
Léa GERIN, expéditrice à Carpentras (Vaucluse)

Elle dirige, avec son frère, l'entreprise familiale. Tous deux en sont la 5e génération ! Plus jeune, elle choisit une autre voie et passe un MBA en management international et industries du luxe à Paris. Elle est finalement rattrapée par la volonté de perpétuer cette belle aventure familiale et rejoint l'entreprise quelques années plus tard.

LES EXPÉDITEURS ET EXPORTATEURS

LES IMPORTATEURS ET INTRODUCTEURS

« 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)

Prédestiné à la pratique d'une activité marchande ? Il voit le jour dans les Halles de Paris ! Ses parents et grands-parents lui transmettent la passion du commerce. Après des études en commerce international, il crée sa propre société. Et comme il le dit lui-même : « Il n'y a pas un matin où je ne suis pas content d'arriver au bureau et ça fait 40 ans que ça dure ! ».

C'est grâce aux importateurs et aux introducteurs que les consommateurs trouvent toute l'année une 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.

Une expertise multiple, sur un marché grand comme le monde !

La fonction d'importateur est en elle-même constituée de différents métiers : **commerce international, transport et logistique, hygiène et qualité, préparation des produits (conservation, affinage, conditionnement).**

Dans l'importation, une fonction fondamentale se distingue : le **« sourcing ».** En effet, un importateur doit être capable de jongler entre différentes origines pour un même type de produit, afin d'assurer un approvisionnement de qualité tout au long de l'année, avec des produits adaptés aux différents segments du marché, tout en parant aux éventuels aléas.

Une offre complémentaire à l'offre nationale

35 à 40 % des fruits et légumes frais importés ne peuvent pas être produits en France métropolitaine. L'importation permet notamment de compléter l'offre nationale afin d'offrir au consommateur le plus large choix possible tout au long de l'année. Ainsi, la France introduit environ 3,12 millions de tonnes de fruits et légumes frais sur son territoire et en importe 2 millions (hors banane et pomme de terre) : essentiellement, des fruits tropicaux et méditerranéens[3].

Des contrôles et des normes au service de la fraicheur et de la qualité des produits

Acheminés à 98 % par voie maritime et à 2 % par les airs, les fruits et légumes frais importés sont soumis à de nombreuses règles et à des contrôles stricts tout au long de leur parcours. Tous les fruits et légumes frais qui sont commercialisés sur le marché français sont soumis aux mêmes normes, qui sont celles de l'Union européenne : normes commerciales (taille, couleur, emballage, etc.), qualité sanitaire (pesticides, contaminants et additifs), traçabilité et hygiène. Dès lors, seuls les fruits et légumes importés sont soumis **aux contrôles des autorités publiques à leur débarquement.**

Aux contrôles réglementaires s'ajoutent ensuite les « auto-contrôles » réalisés volontairement par les entreprises d'import, engagées dans des démarches visant à garantir de bonnes pratiques sociales et environnementales : agréage, tri, calibrage, conditionnement, affinage éventuel puis expédition chez le client.

ET ENSUITE ?
Les fruits et légumes arrivent sur les plateformes de distribution, les marchés de gros, comme Rungis, ou les centrales d'achat. Les produits y sont sélectionnés, acheminés, vérifiés et organisés par les acheteurs et les grossistes. Ils vont ensuite les vendre aux détaillants, aux cantines et aux restaurateurs, dans le respect des procédures de traçabilité et de préservation des fruits et légumes et dans des conditions de conservation et d'hygiène optimales.

[3]*Source : CTIFL / douanes françaises 2019 : volume importation/introduction (hors réexportations)*

« 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 de fruits et légumes frais. »

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

Jeune diplômé après des études d'électrotechnicien, il vient en aide aux parents d'un ami grossiste. Une découverte qui bouleverse sa vie ! Il se réoriente et se forme à ce métier. Tombé amoureux des fruits et légumes, il ne les a plus jamais quittés !

LES GROSSISTES

Au cœur de la filière des fruits et légumes frais, le grossiste sélectionne, collecte, contrôle, affine, conseille et distribue les fruits et légumes frais pour approvisionner :

• Le commerce de détail (primeurs, marchés) : 42% de la clientèle ;
• Les grandes et moyennes surfaces (GMS) : 39% de la clientèle ;
• Les restaurateurs ou collectivités (Restauration Hors Domicile) : 19% de la clientèle.

Le grossiste valorise ainsi le travail du producteur, de la coopérative, de l'importateur et de l'expéditeur en proposant, en toute saison, un assortiment étendu de marchandises, d'origines diverses : **« le bon produit, au bon moment, au bon endroit ».** C'est grâce à lui que, partout en France, les consommateurs trouvent quotidiennement des fruits et légumes frais et savoureux.

Le grossiste est le lien indispensable entre la production et les clients !

Respectant les procédures de traçabilité et de préservation des fruits et légumes, dans des conditions de conservation et d'hygiène optimales, les grossistes sont les experts du « sourcing » et de la logistique de proximité des produits frais.

On distingue deux familles de grossistes :

• **Les grossistes sur carreau (ou sur marché) réalisent la vente directement en face à face avec leurs clients.** Ils sont regroupés sur un marché dit « de gros », comme le Marché de Gros de Lyon-Corbas, et sur les Marchés d'Intérêt National (MIN), comme le MIN de Rungis, le MIN de Lille…
• **Les grossistes à service complet**, quant à eux, sont de véritables **plateformes multi-frais qui incluent dans leur service la livraison des produits chez leurs clients.**

La grande distribution alimentaire rassemble 4 acteurs principaux : les hypermarchés, les supermarchés, les « discounters »[4] 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.

Les métiers dans le secteur de la distribution

Outre les collaborateurs travaillant dans les magasins, le secteur regroupe un large éventail de professions :

• **Les métiers des achats et services qualité :** les acheteurs ont pour mission de sélectionner les fournisseurs des enseignes, de négocier les conditions d'achat (volumes, prix, promotions) et de suivre la mise en œuvre des accords négociés. Les services qualité viennent en support afin de garantir la qualité et la conformité des produits distribués.

• **Les métiers de la supply chain qui représentent 13% des effectifs de la branche :** soient les métiers de gestion des stocks, d'optimisation de la supply chain et de la préparation / expédition des commandes. Ils veillent au réapprovisionnement régulier des différentes références de l'enseigne.

• **Les métiers du marketing et de la communication :** ils analysent et anticipent les tendances de consommation, conçoivent les offres de produits et services des enseignes, en s'adaptant en permanence aux goûts et besoins des consommateurs. Leur rôle est de promouvoir l'entreprise et de ses produits, par le biais de diverses actions de communication.

• **Les métiers du développement commercial, de la vente et du service client** sont naturellement au cœur de l'activité et représentent 73% des effectifs de la branche. En lien avec le client final, ils le conseillent et lui proposent un service personnalisé, dans une logique de fidélisation. Les métiers de bouche (bouchers, charcutiers poissonniers et boulangers, et bien évidemment les professionnels de la vente de fruits et légumes) sont aujourd'hui particulièrement valorisés par les enseignes.

Valoriser le travail de la production
Sur la base d'une connaissance fine des consommateurs, le travail de la grande distribution passe par la construction de l'offre en collaboration avec la production et les professionnels de la mise en marché, détenant l'expertise technique en matière de fruits et légumes. Cela peut se traduire par la mise en place de partenariats dont l'objectif est double : initier des relations commerciales de confiance avec les fournisseurs et satisfaire les attentes des consommateurs (le prix, la qualité, la transparence, l'authenticité, la proximité).

Promouvoir une meilleure alimentation
Pour cela, la grande distribution s'emploie à permettre à tout citoyen d'accéder facilement à des produits bons et sains, tels que les fruits et légumes frais, puis lui offrir les clés pour bien les choisir et les savourer à travers des supports d'informations (conseils, idées de préparation, recettes...). En somme, mieux informer les consommateurs pour donner envie à tous de manger des fruits et légumes frais !

« S'approvisionner et acheter des fruits et légumes, cela demande une bonne connaissance du produit. »
Fréderic FEDOROWSKY,
Chef de plateforme grande distribution
à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)

Amoureux du produit, de son terroir et de son histoire, il débute sa carrière à l'âge de 16 ans comme apprenti au Marché des Grands Hommes de Bordeaux. En 1991, il intègre le Groupe Casino. En 30 ans, il gravit un à un les échelons et passe d'employé libre-service à responsable de plateforme régionale fruits et légumes. La nécessité de s'adapter, voire d'anticiper les évolutions de la consommation fait de ce métier, à ses yeux, un défi perpétuel, une passion.

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS)

[4] *Désormais appelés : « supermarchés à dominante marques propres » ou SDPM*

Un métier au plus proche des consommateurs

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, pour les magasins de détail spécialisés en fruits et légumes :
le marché
le magasin spécialisé
le multi-spécialiste
le multi-spécialiste

Au quotidien, il délivre de précieux conseils sur la cuisson, la préparation et la conservation des fruits et légumes. Pour satisfaire la quête de nouveauté de certains consommateurs, il peut dénicher des fruits et légumes exotiques ou des variétés rares et anciennes.

En prise avec son temps, le primeur évolue pour répondre aux nouvelles tendances et préoccupations des consommateurs. Il peut ainsi :

• **proposer** des fruits et légumes frais prêts à consommer, déjà épluchés, coupés, lavés ;

• **composer** des corbeilles de fruits ou de crudités pour les réceptions de ses clients ;

• **fournir** des restaurants, travailler avec des chefs et leur recommander les meilleurs produits...

• **accepter** les titres-restaurant pour l'ensemble des fruits et légumes frais ;

• **être connecté :** présenter ses créations sur les réseaux, prendre les commandes en ligne et livrer.

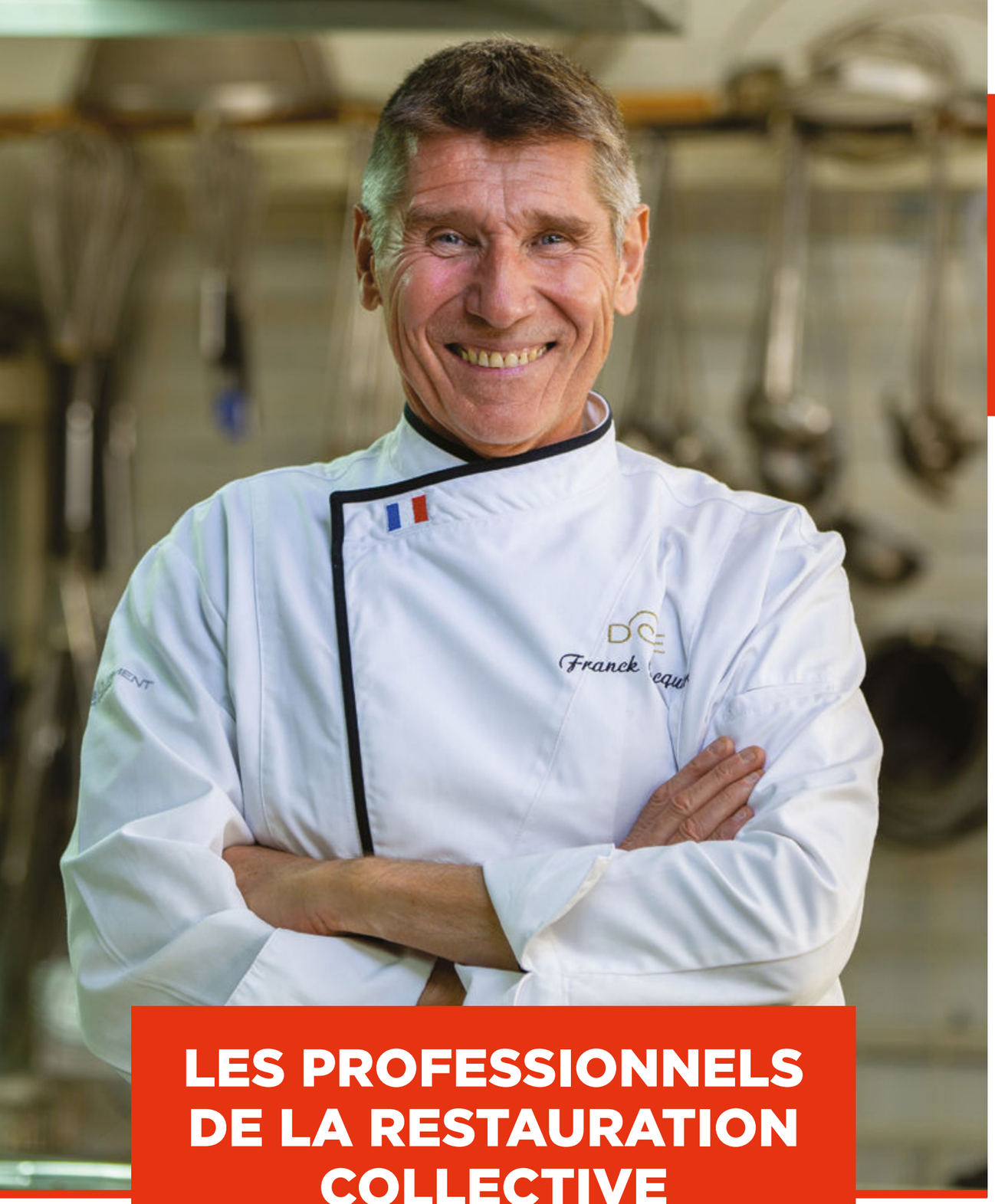
Devenir Primeur :
Le CAP primeur, qui a vu le jour en 2018, forme aux techniques et au savoir-faire du métier de Primeur. Ce nouveau diplôme offre de réelles perspectives d'embauche dans le secteur.

« Je propose à la vente différents types de produits, notamment des fruits et légumes anciens qui reviennent 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)

Après s'être lancée dans des études pour devenir infirmière, elle revient à ses premières amours en reprenant à l'âge de 22 ans l'entreprise fondée par son père, plus de 30 ans auparavant. Pour elle, « primeur » c'est plus qu'un métier : une passion familiale !

CONCOURS D'EXCELLENCE :
Meilleur Apprenti de France Primeur
Depuis 2019, les apprentis Primeurs de moins de 21 ans peuvent concourir au titre de MAF, cette récompense de l'excellence est un réel atout pour l'emploi.
Un des Meilleurs Ouvriers de France Primeur
Forte de son savoir-faire, la profession a accédé en 2011 à la plus haute distinction de la gastronomie française. Depuis, 14 primeurs ont déjà obtenu le titre Un des Meilleurs Ouvriers de France.

LES PRIMEURS



LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

« 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)

Après des études de cuisine, mû par sa passion des bons produits et sa volonté de transmettre, il devient chef en restauration collective. Un choix dont il se félicite encore aujourd'hui. Son moteur ? « Voir repartir les enfants le sourire aux lèvres ! »

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, etc.

Service, logistique, achats, finance, gestion, ressources humaines, informatique ... La restauration collective offre de nombreuses opportunités professionnelles qui ne se limitent pas aux traditionnels métiers de bouche ! On identifie plus de 30 métiers différents pour produire, encadrer et distribuer les repas.

Le cuisinier, ambassadeur des produits et des terroirs

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.

Face à l'évolution des modes de consommation et à l'engagement durable des acteurs de la filière, les cuisiniers en restauration collective doivent relever aujourd'hui un défi essentiel : promouvoir une approche responsable de l'alimentation.

• En privilégiant l'approvisionnement en matières premières de proximité,
• En faisant la part belle aux produits de saison, notamment les fruits et légumes frais,
• En anticipant au plus juste les quantités nécessaires afin de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le challenge est d'autant plus élevé pour les cuisiniers en milieu scolaire et universitaire puisqu'il leur incombe de contribuer à l'éveil au goût et à l'éducation alimentaire des plus jeunes.

Connaissance de la saisonnalité, sélection des produits, création de recettes, chaque jour il met son expertise et son savoir-faire culinaires au service de ses convives.

A PROPOS D'INTERFEL

Créée en 1976, Interfel, l'Interprofession des fruits et légumes frais, rassemble l'ensemble des produits issus de la filière des fruits et légumes frais. Tous les stades représentants les métiers de la filière sont représentés : production, coopération, gouvernance économique, introduction / importation, expédition / 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'Organisation commune de marché (OCM) unique.
www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

CONTACTS PRESSE

OConnection
interfel@oconnection.fr

Anne-Marie BOYAULT / 06 89 28 42 29
Lucile LECLERCQ / 06 24 30 56 55
Julia PHILIPPE BRUTIN/ 06 03 63 06 03

Interfel

Jeanne LAVERSIN / j.laversin@interfel.com / 06 15 85 73 73
Victoire GENEST / v.genest@interfel.com / 06 15 52 15 08

les fruits et légumes frais
Interfel