

## Qualité, logo, sigles français ou européens

### CLARIFIER LES SIGNES DE VALORISATION DES PRODUITS

**A**OP, IGP, AB, CCP, HVE<sup>1</sup>..., le vocable du monde des produits de qualité s'avère à la fois riche et complexe. Dans le domaine des fruits et légumes, le terme « produits de qualité » recouvre divers aspects, d'ordre réglementaire, gustatif, sanitaire, environnemental... Le « Baromètre de confiance des fruits et légumes frais » publié en novembre 2014<sup>2</sup>, révèle que les « labels qualité », tels le Label Rouge, le « label » bio... concourent à donner davantage confiance envers les fruits et légumes frais. En cette année anniversaire des 80 ans de l'INAO<sup>3</sup>, tentons de cerner les modes de valorisation des fruits et légumes et en particulier les signes officiels de qualité, nommés Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO).



Logos de quelques modes officiels de valorisation de la qualité

#### L'avènement des signes de qualité en France et en Europe

Le marquage des emballages comprend de nombreuses mentions, notamment celles imposées par la réglementation (le pays d'origine pour les fruits et légumes frais par exemple). Par ailleurs, des logos et mentions peuvent apporter des garanties officielles, encadrées par les pouvoirs publics: garantie de qualité gustative, de terroir, de respect de l'environnement...

Dès le début du XX<sup>e</sup> siècle, la France a initié la mise en place de certaines démarches officielles, telle la création des Appellations d'Origine en 1905. En Europe, il faut attendre 1992 pour que l'AOP (Appellation d'Origine Protégée), équivalent européen de l'AOC, soit créée.

En France, l'INAO, créé initialement pour encadrer les appellations d'origine, a ensuite étendu ses compétences à tous les produits agricoles et alimentaires. Devenu depuis 2007 l'Institut National

de l'Origine et de la Qualité, cet établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture assure la reconnaissance, la gestion, le contrôle et la protection contre les usurpations (en France et au niveau international), des SIQO.

De son côté, l'Agence Bio, sous tutelle du Ministère également, se charge du développement et de la promotion de l'agriculture biologique. Cet organisme peut être votre interlocuteur pour toute démarche officielle, notamment lors de la commercialisation de produits bio.

L'acronyme SIQO, regroupe les signes d'identification de la qualité et de l'origine suivants: AOC/AOP, IGP, STG, Label Rouge et l'Agriculture biologique. Ce regroupement émane de la Loi d'Orientation Agricole de 2007, législation française qui a clarifié ce que l'on nomme « les modes officiels de valorisation des produits agricoles et alimentaires ». Ainsi, actuellement fait-on la distinction entre trois modes de valorisation des produits: les SIQO, les mentions valorisantes et les certifications de conformité, comme le précise le tableau 1.

#### Les Signes d'identification de la qualité et de l'origine

Le tableau 2 précise la portée des SIQO, les fruits et légumes concernés, ainsi que le logo apposé sur les emballages, qu'il soit français ou euro-

péen, apposé de façon obligatoire ou pas. À noter que l'engagement volontaire des professionnels dans ces démarches qualité officielles est, le plus souvent, collectif: c'est le cas pour toute demande de Label Rouge, d'AOC/AOP ou d'IGP, qui est du ressort d'un groupement (association, syndicat...) alors que l'engagement en agriculture bio se fait à titre individuel.

Les cahiers de charges validés par les pouvoirs publics, sont publiés au Journal Officiel, et leur contenu peut être consulté sur les sites de l'INAO notamment. Outre les éléments techniques (description du produit, lien avec l'origine géographique...), les cahiers des charges précisent également les éléments spécifiques d'étiquetage à respecter jusqu'au stade de détail. Ils font aussi l'objet de contrôles par des organismes certificateurs, dont le nom peut d'ailleurs apparaître sur les emballages. Par ailleurs, la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) effectue des contrôles jusqu'aux points de vente pour vérifier la conformité des produits aux cahiers des charges.

La part des fruits et légumes (y compris les céréales) sous SIQO, hors agriculture biologique, est estimée à 2% de la production nationale, représentant 183 000 tonnes de fruits, et 16 000 t de légumes

1 - Haute Valeur Environnementale  
2 - Baromètre de confiance des F&L frais-  
FAM-Interfel-TNS 2014, novembre 2014  
3 - Institut National de l'Origine et de la Qualité

frais (source INAO - données 2012). Ces volumes peuvent, selon les années, fluctuer en fonction des conditions climatiques car ces dernières impactent la qualité des fruits et légumes et donc leur conformité aux cahiers des charges.

- Le Label Rouge, exclusivement français, atteste que les produits possèdent des caractéristiques spécifiques, prouvées par des tests gustatifs. Le consommateur reconnaît aisément les produits bénéficiant du label rouge grâce au logo présent sur l'emballage (97 % de notoriété selon une étude de 2010<sup>4</sup>) accompagné du numéro d'homologation, ainsi que des « caractéristiques certifiées communicantes »: par exemple, « texture croquante » pour l'endive de pleine terre Label Rouge, ou « taux de jus élevé 44 % minimum » pour la clémentine Label Rouge, produits homologués en 2014.

- L'AOP est l'équivalent européen de l'AOC, créé en France plusieurs décennies auparavant; l'origine (notion de terroir) et le savoir-faire reconnu caractérisent les fruits et légumes en bénéficiant. Les cahiers des charges détaillent les facteurs naturels et humains en lien avec l'aire géographique. À noter que la reconnaissance en AOC est un préalable à la demande d'enregistrement en AOP: une fois le produit enregistré comme AOP seul le symbole « AOP » doit être utilisé. À titre d'exemple le cahier des charges AOC « Abricots rouges du Roussillon » vient d'être homologué en mars 2015 et vise maintenant l'enregistrement sous AOP.

- L'IGP, un des plus récents SIQO, est un signe européen désignant un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation. En France, jusqu'en 2007, seuls les produits bénéficiant d'un label rouge ou d'un CCP pouvaient prétendre à l'IGP. Désormais l'IGP peut être demandée directement: par exemple, en mars dernier la demande de publication pour l'obtention de l'IGP « artichaut du Roussillon ».

Pour être mieux connu des consommateurs, ces signes officiels font l'objet de promotion par le biais d'animations, telles les opérations « Fête-moi Signes » ou encore, le Printemps Bio (première quinzaine de juin cette année); les professionnels de la distribution que vous êtes peuvent s'y associer afin de valoriser ces produits du patrimoine alimentaire français. ■

MARIE-HÉLÈNE HOCHEDÉZ

**Tableau 1 : Les trois modes officiels de valorisation des produits en France**

Les SIQO Signes d'identification de la qualité et de l'origine	Les « mentions valorisantes » Définitions encadrées par la réglementation nationale ou européenne. Qualificatif spécifique du produit sur l'étiquetage	La CCP Certification de conformité de produits
<ul style="list-style-type: none"> <li>• AOC-AOP</li> <li>• IGP</li> <li>• STG</li> <li>• Label Rouge</li> <li>• Agriculture biologique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• « montagne »...</li> <li>• « fermier »...</li> <li>• « produits pays » pour les DOM</li> <li>• « issus d'une exploitation de haute valeur environnementale »</li> </ul>  <p>logo (nov. 2014) apposé sur les produits</p>	<p>Le cahier des charges précise les caractéristiques certifiées indiquées sur l'emballage (au moins 2 : significatives, objectives et mesurables)</p>  <p>logo apposé sur les produits</p>

**Tableau 2 : Les signes d'identification de la qualité et de l'origine**

SIQO	Dans la filière fruits et légumes	Logotype apposé sur les produits	Portée de la garantie
<p><b>AOC</b> : Appellation d'Origine Contrôlée ➤ signe français</p> <p><b>AOP</b> : Appellation d'Origine Protégée ➤ signe européen, équivalent de l'AOC</p>	<p>1971: 1<sup>er</sup> AOC, Chasselas de Moissac ➤ 13 F&amp;L en AOC/AOP (hors olives)</p>		<p><b>Origine</b></p> <p>AOC : protège le nom du produit en France</p>
<p><b>IGP</b> : Indication Géographique Protégée ➤ signe européen</p>	<p>➤ 24 F&amp;L en IGP IGP compatible avec le Label Rouge</p>		<p>AOP et IGP : protègent le nom du produit dans toute l'UE</p>
<p><b>STG</b> : Spécialité Traditionnelle Garantie ➤ signe européen</p>	<p>➤ aucun F&amp;L à ce jour</p>		<p><b>Recette traditionnelle</b></p>
<p><b>Label Rouge</b> ➤ signe français</p>	<p>1966: 1<sup>er</sup> LR, Ail rose de Lautrec ➤ 28 F&amp;L Label Rouge</p>		<p><b>Qualité supérieure</b> (à celle d'un produit courant similaire)</p>
<p><b>Agriculture biologique</b> ➤ règles européennes applicables à tous les produits (y compris d'importation)</p>	<p>Compatible avec le Label Rouge</p> <p>Marque française (propriété du Ministère de l'Agriculture)</p>	 <p>Eurofeuille (2010) obligatoire depuis 2012 pour les produits préemballés, origine UE</p>  <p>logo facultatif</p>	<p><b>Mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal</b></p>

**POUR EN SAVOIR PLUS**

Site du ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt : <http://alimentation.gouv.fr>

Site de la DGCCRF : <http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/Publications/Vie-pratique/Fiches-pratiques/Signe-de-qualite>

Site de l'INAO : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Site de l'Agence Bio : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org)

Site européen DOOR : <http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html>

# Assortiment Fruits et Légumes en JUILLET - AOÛT

Assortiments	FRUITS							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
Saisonniers								
Pêche et nectarine (D 12,6/14,1 % Q 12,0/12,7 %)								
Pêche blanche, jaune	2	3	6	8	2	3	6	8
Nectarine blanche, jaune	2	2	4	6	2	3	4	6
Melon (D 10,2/10,0 % Q 10,2/11,3 %)	3	3	4	5	2	3	4	5
Charentais jaune, vert, brodé, Canari, Piel de Sapo								
Pastèque	1	1	2	3	1	1	2	3
Abricot (D 6,6/4,3 % Q 5,5/3,2 %)	1	2	3	4	1	2	2	2
Cerise	1	1	1	2				
Fraise	1	1	2	2		1	2	2
Framboise, groseille, cassis		1	3	5		1	3	5
Prune	1	2	2	3	1	2	3	4
Poire (D 0,8/1,6 % Q 0,8/1,8 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Guyot								
Raisins (D 0,6/3,0 % Q 0,5/2,5 %)	1	1	2	2	2	2	4	4
Cardinal, Matilde, Prima, Danlas, Chasselas, Lavallée								
Pommes (D 3,6/3,8 % Q 3,9/3,8 %)								
- de fin de saison	1	2	2	3				
Golden, Bicolores								
- de début de saison					1	3	3	4
Delbarestivale, Golden précoce, Reine des Reinettes, Gala, Elstar								
- de contre-saison	1	2	2	3	1	2	2	2
Granny, Bicolores								
Bananes (D 3,5/3,5 % Q 5,1/4,8 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Vrac, poids-prix								
Agrumes (D 3,7/3,9 % Q 4,1/3,9 %)								
Orange	1	1	2	2	1	1	2	2
Navelate, Valencia late, Delta seedless								
Pomelo	1	1	2	2	1	1	2	2
Citron	1	1	2	2	1	1	2	2
Kiwi (D 0,7/0,7 % Q 1,1/1,2 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ananas		1	1	2		1	1	2
Cayenne, Victoria								
<b>GAMMES « SPÉCIFIQUES »</b>								
Avant-saison			1	2	1	2	3	4
Figue, amande, noisette fraîche								
Exotiques & rares		2	4	6		2	4	6
Mangue, lime, papaye, fruit de la passion, noix de coco...								
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>55</b>	<b>71</b>
Olives en vrac				15				15
Fruits secs et à coques	3	6	8	10	3	6	8	10

Assortiment	UNIVERS							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>Les biologiques</b>								
Fruits		4	7	15		4	7	15
Pomme, poire, pêche, kiwi, fraise, banane, ananas, mangue, citron, orange, pomelo...								
Légumes		6	12	25		6	12	25
Avocat, aubergine, betterave rouge, carotte, chou, concombre, courgette, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salades, tomates...								
<b>Les pratiques</b>								
IV <sup>e</sup> gamme (D 2,9/3,1 % Q 0,8/0,8 %)								
Fruits				2				2
Légumes		5	10	25	35	5	10	25
Salades, râpés, à soupe, à poêler								
V <sup>e</sup> gamme								
Fruits					5			5
Légumes		2	4	8	12	2	4	8
Betterave, pomme de terre, endive, flageolet, lentille...								
Soupes & purées réfrigérées				3				3
Jus de fruits réfrigérés		2	6	15		2	6	15
Autres F&L prêts à l'emploi					20			20
(préparés sur place, bar à salade)								

Assortiments	LÉGUMES							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
Salades (D 2,7/3,2 % Q 2,5/2,7 %)								
Laitue, batavia, feuille de chêne, frisée, scarole, romaine, iceberg, mâche	3	5	7	10	3	5	7	10
Crudités								
Avocat (D 1,6/1,7 % Q 1,1/1,0 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Betterave rouge	1	1	2	2	1	1	2	2
Chou blanc, rouge	1	2	2	2	1	2	2	2
Céleri-rave		1	1	1		1	1	1
Concombre (D 2,2/1,9 % Q 2,9/2,0 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Radis	1	1	2	3	1	1	2	3
Mixtes								
Tomate (D 13,4/11,1 % Q 13,1/10,9)	4	4	6	10	4	4	6	10
Carotte (D 2,0/1,9 % Q 3,3/3,2 %)	1	1	2	3	1	2	3	3
Artichaut	1	1	2	3	1	1	2	3
Céleri-branche		1	1	1		1	1	1
Champignon de Paris, pleurote	2	3	4	5	2	3	4	5
Chou-fleur	1	1	1	1	1	1	1	1
Endive		1	1	1		1	1	1
Fenouil		1	1	1		1	1	1
Oignon blanc en botte		1	1	1		1	1	1
Poivron (D 1,9/1,9 % Q 1,5/1,4 %)	1	2	4	5	1	2	4	5
À cuire								
Brocoli		1	1	1		1	1	1
Chou frisé		1	1	1		1	1	1
Épinard			1	1			1	1
Haricot à écosser		1	1	1		1	1	2
Haricot vert, beurre		1	2	4		1	2	4
Navet	1	1	2	2	1	1	2	2
Petit pois			1	2			1	2
Poireau	1	1	2	2	1	1	2	2
Aubergine	1	1	2	3	1	1	2	3
Courgette (D 2,2/1,9 % Q 3,3/2,8 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ratatouille	1	1	1	2	1	1	1	2
Les indispensables								
Ail (frais, sec) (D 0,9/1,1 % Q 0,3/0,3 %)	1	2	3	3	1	2	3	3
Échalote (frais, sec)	1	1	2	3	1	1	2	3
Oignon (frais, sec) (D 1,9/2,3 % Q 2,2/2,8 %)	1	2	3	4	1	2	3	4
Herbes aromatiques	4	4	7	12	4	4	7	12
Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge								
Thym, laurier, romain, bouquet garni	1	2	4	4	1	2	4	4
Gammes « spécifiques »								
Petites salades			3	6			3	6
Trévis, mesclun, sucrine, roquette...								
Mini légumes & fleurs comestibles				10				10
Aubergine, courgette, poivron, chou-fleur, artichaut, carotte, navet, pensée, capucine, fleur de courgette								
Exotiques & rares			2	4		2	4	6
Soja, gingembre, piment, chou chinois, chayotte...								
Champignons			3	5		2	3	5
Lentil, girolle, cèpe, pied bleu								
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>50</b>	<b>87</b>	<b>132</b>	<b>31</b>	<b>54</b>	<b>89</b>	<b>134</b>
Pommes de terre (D 5,2/5,6 % Q 9,7/11,0 %)								
Primeurs	1	1	2	3				
De consommation	2	3	3	4	3	4	5	9
type Bintje, type chair ferme								
Légumes secs	2	4	5	6	2	4	5	6
Haricot, lentille, fève, pois								

## Légende :

L'assortiment est proposé selon le type de magasin :

- A** étroit : magasins de proximité, hard-discounters
- B** large & peu profond : spécialistes et supermarchés
- C** large & moyennement profond : spécialistes, hypers et supers
- D** large & profond : spécialistes, grands hypermarchés

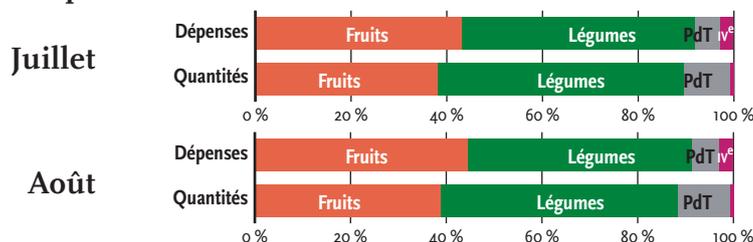
**D** = % dépenses

**Q** = % quantités

Les parts de marché sont exprimées en pourcentage (%) du total des quantités commercialisées et des dépenses des ménages en fruits, légumes et pommes de terre

(Source : Kantar Worldpanel, moyenne 2011/2012/2013)

## Les parts de marché



# REDÉCOUVRIR LES ARTICHAUX VERTS OU VIOLETS

**A** côté des traditionnels artichauts verts (Camus, Castel, Macau et des Petits Violets), un petit nouveau joue les trouble-fêtes et attire l'attention par sa jolie couleur: le Cardinal. Cette nouvelle variété produite en Bretagne se caractérise par une robe violette, un gros calibre et un fond aussi généreux que celui des variétés Camus ou Castel...

## Un peu d'histoire et de géographie

Originaire de l'ouest méditerranéen, l'artichaut est issu d'un chardon sauvage. Les différents croisements botaniques ont permis un développement des parties comestibles pour pouvoir le consommer et l'apprécier dans les assiettes. Les premières traces de ce légume ont été retrouvées en Italie pendant la période de la Renaissance. Ramené en France par Catherine de Médicis, l'artichaut est rapidement servi sur les tables des rois et en particulier de Louis XIV qui en raffole. En 1810, le « Camus de Bretagne » fait son apparition. Il est aujourd'hui le plus connu en France.

Le bassin méditerranéen reste le principal bassin de production en Europe. L'Italie produit 61 % des volumes européens, suivie par l'Espagne avec 27 % puis la France 6 % et la Grèce 5 %. Les artichauts commercialisés sur le sol national sont issus à 60 % de la production française. L'importation provient majoritairement de l'Espagne sur les mois de décembre à mai et dans une moindre mesure de l'Italie principalement de mars à mai (de façon plus anecdotique, on peut aussi retrouver des lots venant d'Égypte).

En France, plus de 80 % des artichauts sont cultivés en Bretagne, en particulier dans le nord du Finistère et dans la région de Paimpol car la plante apprécie les climats doux et humides. Les Pyrénées-Orientales représentent 9 % de la production nationale. Les deux régions françaises se complètent bien au niveau du calendrier de commercialisation: le Languedoc-Roussillon est présent de février à juin, la production bretonne commence en mai et se termine mi-novembre. À partir de la mi-septembre, le

Languedoc-Roussillon reprend sa production pour s'achever mi-décembre.

## Les principales variétés d'artichauts

Le Camus breton est aujourd'hui la variété traditionnelle dominante. Les artichauts sont de gros calibres, les têtes rondes et fermes. Elles présentent des feuilles mates d'un vert profond et cendré. Sa chair est fine et son cœur fondant. Le Blanc Hyeroix ou Macau est produit dans le Sud-Est de la France de mars à début août. Le capitule est gros et vert uni. Cette région produit aussi le Calico en globuleux vert et le Salenquet et Salambo en gros capitules violets.

Le Castel est plus récent que les précédents, il est apparu dans les années 90. Il se reconnaît par une tête en pointe et des feuilles relativement écartées de couleur vert vif. Il est apprécié pour son fond charnu et sa bonne conservation.

À côté des variétés vertes globuleuses, les Petits Violets ou Poivrade venant du Sud-Est de la France ou de Bretagne ravissent les connaisseurs. Le produit se caractérise par son petit calibre, une forme conique et une couleur violette comme son nom l'indique mais aussi par son absence de foin. Très tendre, il peut se consommer cru, relevé d'une pointe de sauce ou de vinaigrette, ou bien être cuit quelques minutes dans l'eau bouillante. Depuis l'année dernière, Prince de Bretagne commercialise une nouvelle variété: le Cardinal. Encore confidentiels en 2014, les volumes mis en marché vont largement augmenter cette année. Il se distingue par une belle robe violette mais un calibre proche de celui du Camus, Castel ou Macau. Le bord de ses feuilles (ou bractées) est arrondi. Il est aussi plus doux et plus sucré.

## Soin au produit en magasin

L'achat d'artichaut est souvent un achat d'impulsion, il est donc important qu'il soit attractif: la couleur doit être franche, le capitule compact, les bractées bien gorgées d'eau (le terme technique est « turgescentes »). L'artichaut a tendance à s'oxyder très vite, au moindre frottement. Même si la qualité gustative d'un produit



La nouvelle variété Cardinal : une belle robe violette

un peu défraîchi n'en est que meilleure, il est alors difficile de le vendre. Les températures de stockage idéales sont entre 5 et 7 °C avec une hygrométrie élevée. À 20 °C, sa durée de vie n'excède pas deux jours.

## Petit rappel des règles d'étiquetage

L'artichaut est soumis à la norme générale, c'est-à-dire que le produit doit être de qualité saine, loyale et marchande: intact, propre, pratiquement exempt de parasites ou d'attaque de parasites atteignant la chair... Une norme internationale mais facultative CEE-ONU (FFV-03) est souvent utilisée: les colis comporte alors la mention d'une catégorie. En magasin deux solutions s'offrent au chef de rayon: indiquer uniquement le pays d'origine (de la même taille que le prix) et la désignation du produit, soit « Artichaut », ou bien choisir de préciser une catégorie. Dans ce dernier cas, l'indication de la variété n'est obligatoire qu'en catégorie Extra. À ces mentions, s'ajoutera bien sûr l'indication du prix à la pièce ou au poids. ■

CATHERINE GLÉMOT

## QUELQUES CONSEILS POUR LA CLIENTÈLE

- **Préparation:** juste avant la cuisson, cassez la tige à la main plutôt que de la couper, cela permet d'extraire les filaments qui se trouvent dans le fond.
- **Cuisson:** ajoutez deux cuillères à soupe de jus de citron dans l'eau de cuisson pour une cuisson plus digeste. L'inuline, une molécule présente dans l'artichaut provoque chez certains consommateurs des désagréments digestifs: flatulence, ballonnements. Le citron ajouté dans l'eau de cuisson réduit fortement la teneur en inuline et donc les désagréments.
- **Conservation:** avant cuisson, l'artichaut se conserve très bien. Il flétri certes mais pas d'inquiétude pour autant. Il n'en sera que meilleur, plus sucré et plus digeste (toujours cette fameuse inuline). En revanche, après cuisson, il est préférable de le consommer dans les 24 heures car il s'oxyde.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Bretagne												
Languedoc-Roussillon												

Calendrier de production des artichauts



# Gamme Les Essentiels

## Poivrons émincés

CTIFL



### Les étapes de préparation

#### 1 Lavage

A l'eau claire avec friction (main)  
Attention à la zone pédonculaire

#### 2 Séchage/Egouttage

Laisser le temps nécessaire pour un bon égouttage  
Eviter d'utiliser du papier

#### 3 Parage

Oter le pédoncule et épépiner les poivrons

#### 4 Tranchage

Recommandé avec machine automatique (coupe régulière, rapide)

#### 5 Conditionnement

Recommandé en barquettes de 200 g (750 mL)

#### 6 Etiquetage

Selon la réglementation en vigueur

#### 7 Stockage

T° comprise entre 1 et 4°C

Composition : Poivron rouge, jaune et/ou vert

Durée de vie technique\* : 4 jours

### Conseils techniques & informations légales

- Possibilité de mélanger les poivrons dans la barquette
- Epaisseur conseillée des tranches : 3 mm
- Matériel nécessaire :
  - Couteau d'office
  - Appareil de découpe avec disque éminceur 3mm
  - Balance / Operculeuse
  - Barquettes plastiques 750 mL à operculer ou à couvercle
- Travaux effectués sur poivrons rouges, jaunes et verts, catégorie 1
- Le nettoyage doit être minutieux (la zone pédonculaire est difficile à nettoyer)
- L'égouttage permet d'éliminer l'eau résiduelle
- Etiquetage :



#### Poivrons émincés

Ingrédients : poivrons rouges, poivrons jaunes, poivrons verts (à adapter en fonction du mélange)

Conservation : 1 à 4°C

A consommer jusqu'au : JJ/MM

Fabriqué par : nom et adresse du professionnel

Poids net : .... g



Mentions facultatives: « frais », « prêt à cuire », les ingrédients si il n'y en a qu'un seul.

### Les informations utiles

Produits	Portion (g)	Nombre de personnes	Quantité de matière première / 10 barquettes (kg)	Nombre de barquettes préparées / heure
Poivrons rouges	200	2-3	2,5	24 +/- 2
Poivrons jaunes	200	2-3	2,4	26 +/- 2
Poivrons verts	200	2-3	2,4	26 +/- 2

Temps nécessaire à l'installation du matériel et au nettoyage : 5 à 6 minutes

Pour plus d'information, merci de contacter le CTIFL.  
Responsable de programme Aurore MERY, adresse e-mail : [mery@ctifl.fr](mailto:mery@ctifl.fr) ou 05.53.58.00.05

\* Durée de vie estimée au plan organoleptique et microbiologique en conditions de laboratoire selon préparation décrite dans la fiche

Rencontrez les producteurs et  
grossistes de Nice Côte d'Azur

# JOURNÉE PROFESSIONNELLE DES MIN D'AZUR

Lundi 8 juin 2015 à Nice

**Inscrivez-vous :**

04 92 29 75 75

[rencontresmin@nicecotedazur.org](mailto:rencontresmin@nicecotedazur.org)

[www.mindazur.org](http://www.mindazur.org)

