

L'ÉTIQUETAGE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Pleins feux sur les règles de marquage

La mention du calibre s'impose-t-elle en magasin ? Dans quel cas doit-on indiquer le traitement post-récolte sur les colis ? Faut-il indiquer la catégorie des fruits sur un site marchand ? Qu'en est-il du numéro de lot sur les colis ? Voici quelques questions souvent posées par les professionnels, qu'ils soient expéditeurs, responsables de rayon, primeurs, chargés de la qualité pour une enseigne... DFL apporte un éclairage sur les règles de marquage des fruits et légumes frais ; quelques références réglementaires complètent l'information. De plus, la récente application « Étiquetage et pancartage des fruits et légumes » disponible sur le site du CTIFL apporte les précisions sur le marquage au cas par cas.

Quelques points de repère pour comprendre le marquage

Les fruits et légumes frais peuvent être commercialisés sous différentes formes, appelées parfois « gamme ». Le tableau ci-dessous schématise les trois cas de figure.

Seuls les fruits et légumes dits de 1^{re} gamme seront traités ci-après. À noter toutefois que les trois « gammes » ainsi définies sont exemptées de la déclaration nutritionnelle rendue obligatoire pour de nombreux produits alimentaires, depuis décembre 2016, par le



Toute information affichée doit être parfaitement lisible sans induire en erreur le consommateur

règlement « INCO ». Par ailleurs, seuls les produits de 1^{re} gamme ½ et de 4^e gamme disposent d'exigences réglementaires précisant la température de conservation et/ou la durée de vie.

Les fruits et légumes de 1^{re} gamme font en général l'objet de conditionnement en amont de la filière, avec, parfois, un reconditionnement par les importateurs, grossistes, voire par les opérateurs du stade de détail ; on distingue classiquement deux types d'emballage :

– les colis, avec des F&L présentés en vrac ou en couches litées (1 ou 2 rangs), les barquettes ou-

vertes (ex : barquette de framboises dépourvue de couvercle) ;

– les préemballages, avec des F&L présentés dans des emballages fermés, que l'utilisateur final ouvrira lui-même ; par exemple : filet d'agrumes, de pommes de terre, barquette de pommes filmée, barquette de fraises avec couvercle, sachet de citrons...

Les produits commercialisés préemballés, présentés en l'état au consommateur, doivent respecter quelques exigences : en France, la réglementation impose que toutes les mentions apparaissent en français (cf. Code de la consommation, article R.412-7). De plus l'indication d'un numéro de lot est imposée sur chacun des préemballés (cf. Code de la consommation, articles R.412-4 et suivants), alors que, sur les colis de fruits et légumes, le numéro de lot peut ne pas apparaître ; il sera alors précisé sur les documents commerciaux (article R.412-5). Enfin, le poids net, exprimé en g ou en kg, doit être indiqué sur les préemballés de fruits et légumes, comme d'ailleurs sur toute denrée alimentaire (cf. article 9 du règlement n° 1169/2011). Toutefois, il est possible de commercialiser les F&L à la pièce, sans mention du poids net. C'est le cas, par exemple, des barquettes de quatre pommes, des sachets de cinq endives...



F&L intacts, entiers, ... : appelés aussi « 1^{re} gamme »

Ex : pommes, carottes, fraises, tomates...

- en colis (vrac ou lités), en barquettes ouvertes...
- en préemballage: en barquettes fermées, filets, sachets flow pack...



F&L sommairement préparés (car une opération doit encore être réalisée par le consommateur) : appelés aussi « 1^{re} gamme ½ »

- En tranches, coupés en 2, en 4, ex : ½ chou, tranche de melon...
- Éboutés, en tronçons... ex : blancs de poireaux, haricots verts éboutés



F&L prêts à l'emploi : appelés aussi « de 4^e gamme »

- Prêts à consommer (mais non assaisonnés) ex : carottes râpées, salade épluchée, lavée, melon en cubes...
- Prêts à cuire, ex : mélange pour potage...

La réglementation (Annexe IX du règlement cité) précise même que le nombre de pièces peut ne pas être indiqué sur l'étiquette du préemballé, si ce nombre est clairement vu et facilement compté de l'extérieur.

Attention, les fruits et légumes recouverts d'un film protecteur, à l'unité (concombre, pomelo chinois...) ne sont pas considérés comme des préemballages ; en revanche ce sont des UVC (Unité de vente consommateurs). Une UVC peut donc être un préemballé (un filet de citrons) ou simplement une unité de vente (une botte de radis, un concombre...).

Voyons maintenant comment connaître les autres mentions de marquage obligatoires sur les colis, sur les préemballés ou sur le pancartage en point de vente.

Le nom de l'espèce et sa réglementation applicable

La réglementation des fruits et légumes de 1^{re} gamme (dont les exigences de marquage) découle de la norme de commercialisation applicable au produit ; et pour connaître cette norme, il faut considérer l'espèce.

Actuellement, la réglementation européenne applicable en France répartit les fruits et légumes de la façon suivante :

- la grande majorité des espèces est soumise à l'Organisation commune des marchés (OCM) « fruits et légumes », avec dix F&L répondant à une « norme spécifique » européenne obligatoire (certains agrumes, fraises, kiwis, pêches et nectarines, pommes, poires, raisin de table, poivrons doux, certaines salades, tomates) ; les autres répondant à la « norme générale » européenne. Toutefois, certains F&L soumis à la norme générale disposent d'une norme internationale, que l'opérateur peut choisir d'utiliser, telles les normes CEE-ONU (cerise, courgette...), et les normes CODEX (litchi, papaye...);

- la banane verte non mûrie est soumise à l'OCM « banane » ;

- les autres fruits et légumes étant, selon leur nom d'espèce, soit soumis à l'OCM « autres produits », soit hors OCM. En France, ils répondent alors à des exigences de la réglementation française. La pomme de terre fait figure d'exception en disposant d'une norme française de commercialisation, d'application obligatoire.

De plus, pour certains F&L produits en France, d'autres exigences s'ajoutent dans le cadre de l'application des accords interprofessionnels d'Interfel ; un exemple connu est le calibrage des pommes au poids, imposant le respect d'échelles exprimées en gramme.

Les mentions de marquage des F&L résultent donc de l'application de l'ensemble de ces règles. Par ailleurs, les exigences dépendent du stade auquel se trouve l'opérateur de la filière : expédition, gros ou détail.

L'application « Étiquetage et pancartage des fruits et légumes », disponible sur le site du CTIFL, permet de connaître les mentions de marquage, par espèce, selon le stade de commercialisation et le conditionnement, en application de l'ensemble des règles. Seules les mentions obligatoires apparaissent. Cette application s'enrichit au fur et à mesure.



Aux exigences des normes s'ajoutent celles liées aux signes d'identification de la qualité et de l'origine (cas des AO, IGP, Label Rouge, agriculture biologique...) ; il faut alors se référer aux dispositions précisées, par produit, sur le site de l'INAO, ou aux informations du site de l'Agence Bio concernant le marquage des F&L issus de l'agriculture biologique ou en conversion. ■

MARIE-HÉLÈNE HOCHEDÉZ

| Quelques règles à connaître pour les F&L de 1 ^{re} gamme | Références réglementaires |
|--|--|
| <p>Nom complet du pays d'origine obligatoire sur :</p> <ul style="list-style-type: none"> - étiquettes des emballages, - publicités hors lieu de vente, - pancartage en point de vente, - sites marchands. <p>FR -> FRANCE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Seule abréviation tolérée en France : USA • Mention IMPORT interdite. • Exception pour mélanges de F&L : nom complet des pays d'origine peut être remplacé par « mélange de F&L originaire de l'UE » | <ul style="list-style-type: none"> - Règlement (UE) n° 543/2011 modifié : norme générale et normes spécifiques, articles 5 et 6 - Normes CEE ONU (site de l'UNECE) https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html - Loi n° 2010-874 - Règlement (UE) n° 543/2011 modifié : norme générale et normes spécifiques, article 7 |
| <p>Mentions origine et prix en caractères d'une taille égale dans deux cas : pancartage en point de vente (y compris en tête de gondole) et publicité hors lieu de vente (tract...)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Décret n° 2010-109 art.2 - Code du commerce L441-2 |
| <p>Respect et mention d'une catégorie de qualité obligatoires pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> - F&L soumis à une « norme spécifique », - pommes de terre et bananes vertes <p>Catégorie mentionnée si choix de commercialiser le F&L selon sa norme CEE-ONU/norme CODEX.</p> <ul style="list-style-type: none"> > Certains F&L ne disposent pas de norme CEE-ONU/Codex (ex : persil, courge, ...) > La catégorie Extra n'existe pas pour tous les F&L (ex : pomme de terre, laitue...) | <ul style="list-style-type: none"> - Règlement (UE) n° 543/2011 modifié : norme générale et normes spécifiques (annexe I partie B) - Arrêté du 3 mars 1997 modifié, définissant la norme de commercialisation de la pomme de terre - Rgt (UE) n° 1333/2011 définissant la norme de commercialisation des bananes vertes - Normes CEE ONU (site de l'UNECE) https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html - Normes CODEX |
| <p>Nom variété imposé par :</p> <ul style="list-style-type: none"> - certaines normes spécifiques : pomme, poire, raisin, agrumes (oranges...) - la norme pomme de terre - certaines normes CEE-ONU (si appliquées) | <ul style="list-style-type: none"> - Règlement (UE) n° 543/2011 modifié : normes spécifiques (annexe I partie B) - Arrêté du 3/03/97 modifié, définissant la norme de commercialisation de la pomme de terre - Normes CEE ONU (site de l'UNECE) https://www.unece.org/trade/agr/standard/fresh/ffv-standardse.html |
| <p>Noms des substances utilisées en traitement après récolte imposés sur emballages (colis, filets...) et sites marchands (ex : imazalil, thia-bendazole...)</p> <p>Si utilisation des cires (additifs d'enrobage après récolte) : marquage du nom de la cire et/ou nom de code E (ex : E903 = cire de Carnauba)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Norme spécifique agrumes (selon l'annexe I, partie B, partie II du règlement n° 543/2011 modifié) et article 5.3. du règlement n° 543/2011 - Règlements (UE) N° 1333/2008 (art.15) n° 1129/2011 (annexe II) |
| <p>Mention du traitement post-récolte imposée pour la pomme de terre en point de vente : « traitement anti-germinatif » (ou équivalent)</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Arrêté du 3 mars 1997 modifié, définissant la norme de commercialisation de la pomme de terre - article 11 C |
| <p>Mention du calibre en point de vente (pancartage) : obligatoire pour les pommes de terre présentées en vrac ; facultative pour les autres F&L</p> | <ul style="list-style-type: none"> - Règlement (UE) n° 543/2011 modifié, article 6 - Arrêté du 3 mars 1997 modifié, définissant la norme de commercialisation de la pomme de terre, article 11 C |

POUR EN SAVOIR PLUS

- Règlement (UE) N° 543/2011 modifié par le n°594/2013 relatif à l'OCM du secteur F&L
- Règlement (UE) N° 1169/2011 (dit « règlement INCO », pour INformations COnsommateurs)
- Le Point Sur Agréage – Ctifl - novembre 2017
- Le Point Sur Fruits et légumes prêts à l'emploi – Ctifl -
- Les sites internet : Interfel, CNIPT, INAO, l'Agence Bio
- L'application étiquetage pancartage des F&L sur le site du Ctifl : <http://www.ctifl.fr/etiquetagepancartagefruitslegumes/>

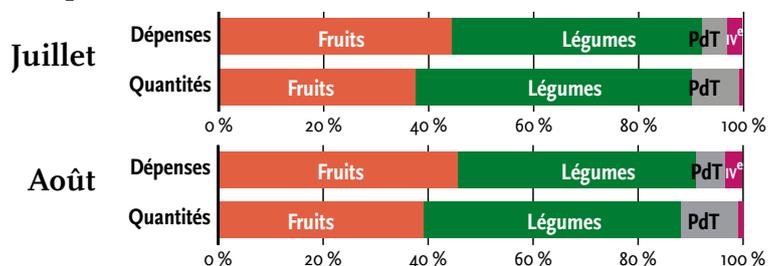
ASSORTIMENT FRUITS ET LÉGUMES EN JUILLET-AOÛT

| Assortiments | FRUITS | | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | Nombre de références | | | | | | | |
| | Juillet | | | | Août | | | |
| | A | B | C | D | A | B | C | D |
| GAMMES « BASIQUES » | | | | | | | | |
| Saisonniers | | | | | | | | |
| Pêche et nectarine (D 12,5/13,4 % Q 12,0/12,4 %) | | | | | | | | |
| Pêche blanche, jaune | 2 | 3 | 6 | 8 | 2 | 3 | 6 | 8 |
| Nectarine blanche, jaune | 2 | 2 | 4 | 6 | 2 | 3 | 4 | 6 |
| Melon (D 9,9/8,9 % Q 11,6/10,8 %) | 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 6,3/3,6 % Q 5,5/2,7 %) | 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 0,7/1,4 % Q 0,7/1,7 %) | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Guyot | | | | | | | | |
| Raisins (D 0,7/3,3 % Q 0,5/2,8 %) | 1 | 1 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 4 |
| Cardinal, Matilde, Prima, Danlas, Chasselas, Lavallée | | | | | | | | |
| Pommes (D 4,1/4,5 % Q 4,9/4,9 %) | | | | | | | | |
| - 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 3,1/3,4 % Q 3,4/3,8 %) | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Vrac, poids-prix | | | | | | | | |
| Agrumes (D 4,5/4,1 % Q 4,2/4,1 %) | | | | | | | | |
| 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 1,3/1,4 % Q 0,8/0,8 %) | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Ananas | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 2 |
| Cayenne, Victoria | | | | | | | | |
| GAMMES « SPÉCIFIQUES » | | | | | | | | |
| 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... | | | | | | | | |
| Total | 20 | 30 | 52 | 70 | 20 | 34 | 55 | 71 |
| Olives en vrac | | | | 15 | | | | 15 |
| Fruits secs et à coques | 3 | 6 | 8 | 10 | 3 | 6 | 8 | 10 |

| Assortiment | UNIVERS | | | | | | | |
|---|---------|---|----|----|---|---|----|----|
| | A | B | C | D | A | B | C | D |
| Les biologiques | | | | | | | | |
| 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... | | | | | | | | |
| Les pratiques | | | | | | | | |
| IV^e gamme (D 2,8/3,2 % Q 0,8/0,9 %) | | | | | | | | |
| Fruits | | | | 2 | | | | 2 |
| Légumes | | 5 | 10 | 25 | | 5 | 10 | 25 |
| Salades, râpés, à soupe, à poêler | | | | | | | | |
| V^e gamme | | | | | | | | |
| Fruits | | | | | | | | 5 |
| Légumes | | 2 | 4 | 8 | | 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 |
| (préparés sur place, bar à salade) | | | | | | | | |

| Assortiments | LÉGUMES | | | | | | | |
|---|----------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|
| | Nombre de références | | | | | | | |
| | Juillet | | | | Août | | | |
| | A | B | C | D | A | B | C | D |
| GAMMES « BASIQUES » | | | | | | | | |
| Salades (D 2,8/3,2 % Q 2,5/2,8 %) | | | | | | | | |
| Laitue, batavia, feuille de chêne, frisée, scarole, romaine, iceberg, mâche | 3 | 5 | 7 | 10 | 3 | 5 | 7 | 10 |
| Crudités | | | | | | | | |
| Avocat (D 2,4/2,5 % Q 1,2/1,2 %) | 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 2,3/2,0 % Q 3,4/2,9 %) | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Radis | 1 | 1 | 2 | 3 | 1 | 1 | 2 | 3 |
| Mixtes | | | | | | | | |
| Tomate (D 13,3/11,1 % Q 12,3/10,3 %) | 4 | 4 | 6 | 10 | 4 | 4 | 6 | 10 |
| Carotte (D 1,7/1,8 % Q 3,0/3,3 %) | 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 2,0/1,9 % Q 1,4/1,4 %) | 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 | | 1 | 1 | 2 |
| Petit pois | | | | 1 | | | 1 | 2 |
| Poireau | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 2 |
| Aubergine | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 2 |
| Courgette (D 2,0/2,2 % Q 3,0/3,0 %) | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 2 |
| Ratatouille | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 |
| Les indispensables | | | | | | | | |
| Ail (frais, sec) (D 0,9/1,0 % Q 0,3/0,3 %) | | 1 | 2 | 3 | | 1 | 2 | 3 |
| Échalote (frais, sec) | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 2 |
| Oignon (frais, sec) (D 1,8/2,2 % Q 2,0/2,9 %) | | 1 | 2 | 3 | | 1 | 2 | 3 |
| Herbes aromatiques | | 4 | 4 | 7 | | 4 | 4 | 7 |
| Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge | | | | | | | | |
| Thym, laurier, romain, bouquet garni | | 1 | 2 | 4 | | 1 | 2 | 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 | | | 2 | 3 |
| Lentil, girolle, cèpe, pied bleu | | | | | | | | |
| Total | 31 | 50 | 87 | 132 | 31 | 54 | 89 | 134 |
| Pommes de terre (D 4,8/5,5 % Q 9,1/10,9 %) | | | | | | | | |
| Primeurs | | 1 | 1 | 2 | | 3 | | |
| De consommation | | 2 | 3 | 3 | | 4 | 3 | 4 |
| type Bintje, type chair ferme | | | | | | | | |
| Légumes secs | | 2 | 4 | 5 | | 6 | 2 | 4 |
| Haricot, lentille, fève, pois | | | | | | | | |

Les parts de marché



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

2015/2016/2017)

10 périodes d'assortiments sont proposées :

- Janvier-Février

- Mars

- Avril

- Mai

- Juin

- Juillet-Août

- Septembre

- Octobre

- Novembre

- Décembre

L'AUBERGINE, LA PLANTE MÉDITERRANÉENNE

L'aubergine est une plante potagère annuelle cultivée pour son fruit, consommé comme légume. La production française se situe principalement dans le sud de la France en période estivale, et est principalement concurrencée par la production ibérique et néerlandaise. Ce légume fruit est présent sur nos étals toute l'année. Associée généralement à la ratatouille à cause de son usage principal, l'aubergine se décline sous des formes, des couleurs et usages variés.

Le marché européen et français

La production d'aubergine de l'Union européenne (UE) est stable depuis plusieurs années. L'Italie et l'Espagne sont les leaders de la production avec respectivement près de 300 000 tonnes et 250 000 tonnes produites en 2016. Avec environ 80 000 tonnes respectives récoltées, la Grèce et la Roumanie dépassent la production des Pays-Bas (45 000 t) et de la France (25 000 t). Le commerce européen de l'aubergine est dynamique. L'Espagne fournit 60 % des volumes exportés par les pays de l'UE et les Pays-Bas 20 %. En ce qui concerne les importations, la France et l'Allemagne sont les principaux pays importateurs. La France ne représente que 3 % des volumes récoltés en Europe. L'aubergine est présente sur nos étals de fruits et légumes toute l'année avec une période de pointe de mai à septembre grâce à la production française, originaire principalement du Sud-Est et du Sud-Ouest. Le reste de l'année, ce sont l'Espagne principalement et les Pays-Bas qui assurent les importations françaises.

Des formes et des couleurs variées

La taille, la forme et la couleur de l'aubergine sont très différentes selon les variétés. C'est un légume de très belle apparence avec majoritairement un épiderme noir brillant. Mais il existe également des variétés à la peau blanche, jaune, pourpre ou encore zébrée pour lesquelles la production reste anecdotique. Elles peuvent être rondes, oviformes, globuleuses, oblongues, demi-longues, longues ou encore très longues. Les formes allongées traditionnellement cultivées en zone méditerranéenne ont disparu au profit des formes intermédiaires ou oblongues.



L'aubergine offre des formes, des couleurs et usages variés ▲

Ce sont des aubergines sensiblement identiques de goût et de couleur, sélectionnés en fonction de leur mode de culture ou de leur forme qui composent nos étals. La variété Tela, cultivée sous serres, est de type allongé ou $\frac{3}{4}$ long. Elle présente une belle coloration avec un calice peu épineux. Pour les cultures sous tunnel ou en pleine terre, les variétés Black Pearl, Monarca sont des produits de type intermédiaire ou oblong. La Black pearl est un fruit régulier, court et foncé avec un calice long et couvrant. La variété Monarca est plus claire que les autres avec un calice peu couvrant et sans épine. Enfin on trouve aussi des produits de forme ovoïde comme la variété Bonica. Cette variété précoce donne de beaux fruits ovoïdes à chair ferme. Sur le plan commercial, l'aubergine conditionnée est soumise à la norme générale issue du règlement (UE) n° 543/2011 et de manière facultative à la norme CEE-ONU FFV05. Le marquage doit présenter l'origine et le nom du produit. La catégorie et les mentions de la variété sont facultatives bien qu'elles puissent être utiles pour valoriser l'offre rayon. Le calibre est déterminé soit par le diamètre maximal, soit par le poids, soit par le nombre.

Critère de fraîcheur

Pour une aubergine de qualité, il faut qu'elle soit bien ferme et pleine. Elle doit être brillante, lisse, homogène en couleur et absente de taches marron, avec un calice vert et frais. Des déchirures cicatrisées entre les sépales au niveau du calice sont signe d'un développement suffisant du fruit. L'aubergine est un fruit récolté non mature et donc très fragile aux facteurs extérieurs. On fera attention à ne pas exposer l'aubergine à des températures trop basses lors du stockage, avec un idéal entre 8-12 °C. Riche en eau (83 % en moyenne), elle est très sensible à la déshydratation et donc aux courants d'air. Dans des conditions optimales, l'hygrométrie relative doit être de 95 %. On évitera aussi de la placer à côté de produits dégageant de l'éthylène (gaz naturel de mûrissement des fruits et légumes) entraînant l'apparition de taches marron et la dégénérescence accélérée du fruit. Elle peut se conserver 4 à 5 jours dans le bac à légumes. À 20 °C, la durée de vie de l'aubergine n'excède pas 2-3 jours. Conservée à 8 °C, cette dernière peut atteindre six jours.

Critère de vente

L'aubergine est généralement présentée avec la gamme ratatouille à côté des courgettes, des poivrons, de l'ail et des bouquets garnis. Ces produits symbolisent la cuisine estivale et doivent donc être présents dès le printemps. Les Français consomment environ 1 kg d'aubergine par ménage et par an. Marquée par ses origines méditerranéennes, un habitant du Sud-Est en achète deux fois plus. Pour développer les ventes d'aubergines, il faut donc axer sa stratégie sur l'ensemble des produits ratatouille en proposant des produits frais et attrayants, conseiller les clients au niveau de sa préparation et de son utilisation, et mettre l'accent sur ses bienfaits nutritionnels.

Intérêt nutritionnel et diététique

L'aubergine fait partie des produits très peu énergétiques avec seulement 18 kcalories pour 100 g. Légume-fruit typique de la « diète méditerranéenne », elle apporte de nombreux minéraux, différents oligo-éléments et des vitamines, microconstituants non énergétiques, indispensables dans de nombreux phénomènes de protection de l'organisme. Elle se consomme exclusivement cuite (mijotée, grillée, sautée, frite), sa chair devient fondante en bouche, et est très digeste. Malgré son image de produit ratatouille, il existe de nombreuses façons de préparer et d'utiliser l'aubergine. Elle peut être farcie, servie en caviar, en moussaka ou encore grillée au barbecue avec un filet d'huile d'olive. ■

ALEXIA DESSEMOND