

CONFÉRENCE DE PRESSE DU MERCREDI 31 MARS 2021

# 2021, ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Avec

**Laurent Grandin**, *Président d'Interfel*

**Hélène Darroze**, *Cheffe cuisinière française multi-étoilée, ambassadrice*

**Et Guillaume GOMEZ**, *ancien Chef de l'Elysée et Représentant de la gastronomie française, parrain*



Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
**FRUITS ET DES LÉGUMES**

2021

# SOMMAIRE

- P.3 Hélène Darroze, ambassadrice de l'Année internationale des fruits et des légumes pour Interfel
- P.4 Guillaume Gomez, parrain de l'Année internationale des fruits et des légumes pour Interfel
- P. 5 Les défis de la filière
- P.6 Les grands temps forts
- P. 9 Contact

# HÉLÈNE DARROZE,

## AMBASSADRICE DE L'ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Malgré une année désastreuse pour le monde de la gastronomie, la cheffe française Hélène Darroze a réussi un exploit en février dernier : passer de trois à cinq étoiles Michelin, devenant la deuxième femme la plus récompensée par le Guide rouge, grâce à une cuisine d'auteur qui s'appuie sur une sélection minutieuse des produits et l'expression de ses émotions.

Une distinction qui vient couronner une énergie et une volonté indéfectibles, un itinéraire hors du commun comme en 2015 où elle est nommée « meilleure femme chef du monde » dans le classement annuel 50 Best. Mais Hélène Darroze, c'est aussi un visage et une voix bien connus du grand public, résultat de sa participation comme membre du jury de l'émission Top Chef sur M6, dont elle est l'un des piliers depuis 2015.

Sa cuisine est profondément ancrée dans ses origines, reconnaissable à ses influences issues de la cuisine du Sud-Ouest et du Pays basque, toujours dans le respect du savoir-faire de ses fidèles producteurs.

Maman avant tout, Hélène Darroze cuisine comme elle aime : avec passion, avec sincérité, avec authenticité. Ce qu'elle donne avec tant de cœur, elle le puise dans la force de ses racines.



### Son rôle d'ambassadrice de l'Année internationale des fruits et des légumes

*« Si je travaille avec instinct et émotion afin de proposer une cuisine fidèle à ma sensibilité, je suis particulièrement attachée aux fruits et légumes que j'utilise. Leur qualité, leur provenance et leur fraîcheur sont autant de critères incontournables auxquels je tiens. J'ai pour seul mot d'ordre, le respect : respect du produit, respect des saisons, respect du savoir-faire. C'est donc avec fierté qu'à l'occasion de l'Année internationale des fruits et des légumes, je souhaite apporter mon soutien à toute une filière qui se mobilise chaque jour. Des femmes et des hommes qui s'engagent afin de proposer une grande variété de produits de qualité, sains et savoureux pour le plaisir de tous. »*

# GUILLAUME GOMEZ,

## PARRAIN DE L'ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Entré au Palais de l'Élysée en 1997, lors de son service militaire, Guillaume Gomez est le plus jeune cuisinier de l'histoire à avoir remporté le titre de Meilleur Ouvrier de France.

Il est très vite happé par l'atmosphère particulière de cette brigade, qui sert plus de 95 000 repas par an, avec un niveau d'exigence à la hauteur de sa passion pour le métier. C'est dans ce cadre, qu'il prépare le Concours des **Meilleurs Ouvriers de France**, qu'il décroche avec brio à l'âge de 25 ans. Au fil des années, il gravit tous les échelons de la brigade, jusqu'au poste actuel de Chef des cuisines du Palais de l'Élysée, succédant à Bernard Vaussion en octobre 2013.

Mais son investissement ne s'arrête pas aux portes de l'Élysée, Guillaume Gomez investit tout son temps libre dans la promotion de la gastronomie française. Il se bat pour défendre les valeurs qui lui sont essentielles telles que le travail, le partage, la transmission et participe au rayonnement de toute une économie, tant sur le plan national qu'international : la défense et la promotion des savoirs, la transmission dans les écoles, la mise en avant de producteurs et le rayonnement des produits qui sont le fleuron de la gastronomie française.

Il participe ainsi à de nombreuses semaines gastronomiques à travers le monde pour valoriser le savoir-faire, les produits et la cuisine française. C'est d'ailleurs cet engagement pour la reconnaissance et la mise en valeur de la gastronomie française qui lui vaudra de recevoir, en 2012, « Le Prix du rayonnement français » pour la gastronomie, avant d'être le tout premier chef promu ambassadeur des « Geographical Indications » par les Nations Unies.



### Son rôle de parrain de l'Année internationale des fruits et des légumes

*« L'ensemble des professionnels de la filière des fruits et légumes sont au cœur des savoir-faire de notre alimentation. Les chefs qui sont, comme les autres artisans des métiers de bouche, des transformateurs, ont besoin d'être au plus près d'eux pour échanger, construire et avancer ensemble vers une alimentation plus sociétale et environnementale.*

*Je suis très fier de parrainer l'année des fruits et légumes pour sensibiliser les consommateurs aux atouts gourmands et sains de nos terroirs et territoires. »*

# ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

## LES DÉFIS DE LA FILIÈRE

Avec une hausse en volume de **4,5%** de la consommation de fruits et légumes en 2020 au détail<sup>1</sup>, les Français n'ont jamais été aussi proches de répondre aux recommandations de santé publique<sup>2</sup>, « Manger au moins **5 portions de fruits et légumes par jour** ».

**92,5%** des Français citent les fruits et légumes comme étant leurs produits frais favoris<sup>3</sup> ! C'est le résultat du travail de toute une filière, qui œuvre chaque jour au quotidien pour fournir aux consommateurs des fruits et légumes de qualité...

**Et pourtant, les défis sont encore nombreux !**

### MIEUX SE NOURRIR

La communauté internationale se mobilise autour d'un même message : sensibiliser aux bienfaits nutritionnels des fruits et légumes et recommander une alimentation équilibrée et un mode de vie plus sain. Transmission de notre magnifique patrimoine culinaire entre les générations, envie de cuisine et de partage, plaisir de découvrir la diversité de variétés, de goûts, de couleurs de nos produits... Les habitudes alimentaires se forment dès l'enfance !

**Notre défi ? Augmenter encore la place des fruits et légumes frais dans l'alimentation en veillant à leur accessibilité POUR TOUS notamment par la mise en place d'un chèque « produits frais » et de cours de cuisine à l'école pour les plus jeunes.**

### MIEUX CONSOMMER

Les professionnels de la filière se mobilisent pour offrir aux consommateurs un large choix de produits et de variétés pour donner envie de cuisiner et de partager nos fruits et légumes. Mieux consommer des fruits et légumes frais, c'est aussi adopter un mode de vie durable, plus respectueux de l'environnement.

**Notre défi ? Répondre à la demande du consommateur, aux attentes sociétales, à l'impératif environnemental et valoriser les démarches de progrès de la filière par l'information et l'investissement dans l'innovation aux alternatives qui préservent la biodiversité.**

### SOUTENIR LES MÉTIERS DE LA FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Fournir au consommateur quotidiennement des produits frais, de qualité nécessite la mise en œuvre de savoir-faire spécifiques tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la terre à l'assiette. Vivants et fragiles, les produits frais exigent une attention de chaque instant de la part des professionnels de la filière aussi bien au niveau de la production, de la commercialisation que de la distribution en point de vente ou en restauration collective. Ces spécificités jouent par conséquent un rôle important dans l'économie et l'emploi. Totalelement tracés sur les territoires, les fruits et légumes contribuent à leur dynamisme.

**Notre défi ? Investir à tous les niveaux de la filière pour permettre à chaque métier de mieux répondre aux besoins des consommateurs et aux attentes sociétales.**

<sup>1</sup> Pour une consommation à domicile par ménage 2020 vs 2019

<sup>2</sup> Source : Programme National Nutrition Santé (PNNS)

<sup>3</sup> Indicateur de confiance envers les fruits et légumes frais 2020

# ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

## LES TEMPS FORTS

**Cette Année internationale des fruits et légumes est une reconnaissance par la communauté internationale du rôle fondamental joué par les fruits et légumes dans notre santé et notre alimentation.**

Les professionnels des fruits et légumes frais œuvrent pour la collectivité : ils s'engagent pour un avenir meilleur en réalisant des prouesses au quotidien. Malgré les obstacles de la crise sanitaire que nous traversons en ce moment et ses conséquences économiques et sociales, les acteurs de la filière sont parvenus, en s'adaptant, à approvisionner les Français en fruits et légumes en quantité et en qualité.

Les fruits et légumes participent également à **notre richesse nationale** : ils font partie de notre patrimoine (plus d'une centaine de variétés de fruits et légumes), de notre culture, de notre économie (**75 000 entreprises<sup>4</sup>**), de nos emplois (**450 000 emplois directs**, dont 336 902 saisonniers<sup>5</sup>).

La filière des fruits et légumes c'est aussi une filière innovante, où le biocontrôle, la robotisation, la digitalisation, sont autant de clés de réussite pour l'avenir de nos métiers et l'adaptation de la filière aux évolutions environnementales et sociétales.

### **TOUTEFOIS LES FRUITS ET LÉGUMES ET LEURS MÉTIERS DOIVENT ÊTRE SOUTENUS ET RECONNUS.**

Il est nécessaire, aujourd'hui plus que jamais, de reconnaître leur place et leur statut : les fruits et légumes participent à notre sécurité alimentaire et à notre santé. Cette reconnaissance passe par la consommation, l'écoute, le financement de la recherche, la réglementation, l'éducation de nos enfants. Il est nécessaire d'agir aujourd'hui pour pouvoir faire face à l'avenir à de nouvelles crises et garantir à tous indistinctement un approvisionnement suffisant en fruits et légumes de qualité.

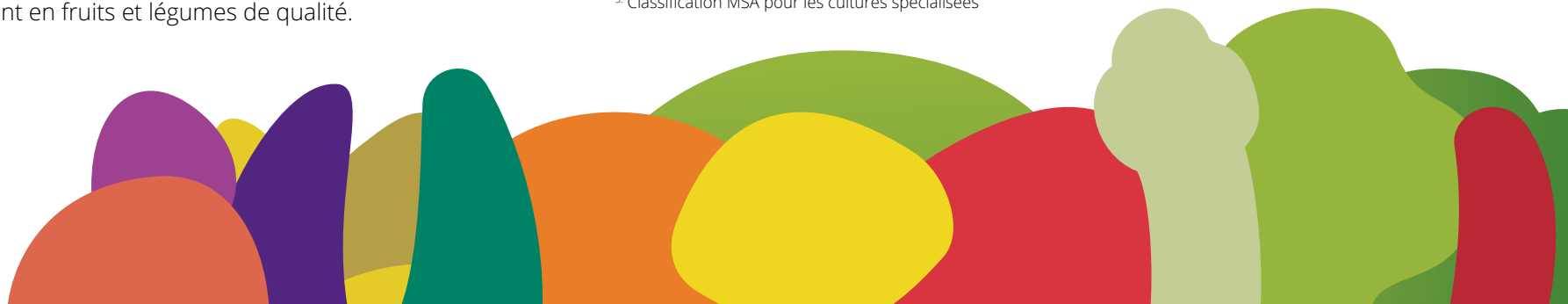
Il y a plus de 20 ans, **65 %** des fruits et légumes frais (hors pommes de terre) consommés en France étaient produits en France, aujourd'hui nous sommes à **49 %**. Si tous les produits que nous consommons ne peuvent toutefois pas être relocalisés sur notre territoire, que ce soit pour des questions de climat (pour les fruits et légumes tropicaux, tels que les mangues ou les litchis) ou de contraintes d'installations, il est primordial de maintenir cet équilibre, malheureusement fragile.

Également source de plaisir, les fruits et légumes sont les éléments essentiels d'une bonne alimentation.

**C'est pourquoi Interfel souhaite cette année interpeller les pouvoirs publics, mais aussi la société civile au travers d'une communication axée sur la solidarité et la réciprocité. Tout au long de l'année, Interfel sera présent au cœur des territoires !**

<sup>4</sup> Estimation Interfel septembre 2015

<sup>5</sup> Classification MSA pour les cultures spécialisées



# LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS 2021 DU 11 AU 20 JUIN 2021, PARTOUT EN FRANCE



*Avec la présence exceptionnelle d'Hélène Darroze, ambassadrice de l'Année internationale des fruits et légumes !*

**En juin, Interfel donne rendez-vous aux journalistes au cœur de Paris pour son grand événement de lancement, au sein d'un lieu d'exception à la symbolique forte.**

La Fête des fruits et légumes frais est un événement dédié aux fruits et légumes frais. Depuis maintenant 17 ans, cet événement a pour objectif de faire (re)-découvrir le plaisir de cuisiner, partager et consommer des fruits et légumes frais tout au long de l'année.

## LA TOURNÉE DES RÉGIONS EN FOODTRUCK

De mai à décembre, dans le cadre de la campagne « Cuisinés Maison », le Foodtruck d'Interfel parcourra les régions à la rencontre des Français : au programme, dégustation de fruits et légumes, conseils pratiques, astuces anti-gaspi et démonstrations !

## LES ACTIONS DES COMITÉS RÉGIONAUX DE L'INTERPROFESSION

Et tout au long de l'année, grâce à son maillage territorial fort, Interfel se mobilise : au travers de son réseau de diététiciens, qui partagent leurs astuces pour mettre les fruits et légumes au cœur de l'alimentation de tous, mais aussi de ses comités régionaux qui relaient au niveau local les grandes campagnes de l'interprofession.

## APPEL À L'ENGAGEMENT DES POUVOIRS PUBLICS : DES TABLES RONDES INSTITUTIONNELLES

Interfel organisera en mai et juin deux tables rondes, en présence de parlementaires et de notre parrain, afin de leur présenter les enjeux auxquels les fruits et légumes et leurs acteurs sont confrontés au quotidien. Ces tables rondes seront également l'occasion de les sensibiliser aux enjeux de la filière et les inciter à l'action aujourd'hui pour permettre une adaptation des systèmes de production, le développement de solutions pérennes et durables, et garantir à l'avenir, un approvisionnement de tous en fruits et légumes frais de qualité, en quantité suffisante.



# ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES 2021

## UN MOT SUR LA FAO

L'Assemblée générale des Nations Unies a déclaré 2021 Année internationale des fruits et des légumes.

La FAO est l'organisme chef de file de cette manifestation, en collaboration avec d'autres organisations et organes compétents du système des Nations Unies.

Cette Année internationale des fruits et des légumes offre une occasion exceptionnelle de sensibiliser le public au rôle important des fruits et des légumes dans la nutrition, la sécurité alimentaire et la santé humaine, ainsi que dans la réalisation des objectifs de développement durable des Nations Unies.

La célébration de cette Année internationale des fruits et légumes par la communauté internationale en 2021 poursuit plusieurs objectifs :

- Une sensibilisation aux bienfaits de la consommation de fruits et légumes pour la santé et la nutrition ;
- La connaissance qu'une plus grande consommation de fruits et de légumes favorise une alimentation saine ;
- La promotion des efforts menés au niveau international pour accroître durablement la production de fruits et de légumes ;
- Les actions pour lutter contre les pertes et le gaspillage tout au long de la chaîne d'approvisionnement (de la production jusqu'à la consommation).

## INTERFEL ET L'ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

Lors d'une conférence de presse qui s'est tenue le 15 décembre 2020, la FAO (l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) a proclamé officiellement au nom de l'ONU « 2021 Année internationale des fruits et des légumes », invitant ainsi la communauté internationale à porter son regard sur le véritable enjeu de santé publique que constitue la consommation de fruits et légumes auprès des jeunes, mais aussi des moins jeunes.

Interfel (l'Interprofession des fruits et légumes frais) et Aprifel (l'Agence pour l'information en fruits et légumes), soutiennent avec enthousiasme cette initiative, et s'en font le porte-drapeau en engageant dès aujourd'hui leurs actions de communication autour de cet objectif simple : à l'échelle régionale, nationale, européenne et internationale, encourager la consommation de F&L en sensibilisant grand public et décideurs politiques au travers de propositions et d'initiatives fortes. [Lire le communiqué de presse.](#)



# POUR EN SAVOIR PLUS SUR L'ANNÉE INTERNATIONALE DES FRUITS ET DES LÉGUMES

**Site Interfel :** [www.interfel.com](http://www.interfel.com)

**Site web de l'Année internationale des fruits et légumes :** [www.fao.org/fruits-vegetables-2021/fr/](http://www.fao.org/fruits-vegetables-2021/fr/)

**Retrouvez-nous sur Twitter avec #IYFV2021 et #AnnéeFruitsLégumes**

- 🐦 Compte Twitter FAO : @FAO  
FAO France : @FAOenFrancais  
ONU : @ONU\_fr
- 🐦 Compte Twitter Interfel : @Interfel
- 🌐 Sur LinkedIn

## CONTACT INTERFEL

**Victoire GENEST**    [v.genest@interfel.com](mailto:v.genest@interfel.com)    06 15 52 15 08



Soutient



ANNÉE INTERNATIONALE DES  
**FRUITS ET DES LÉGUMES**

2021