Dossier de presse
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2023

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS C'EST JAMAIS TROP

JAMAIS TROP D'AVENIRS

POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

RENDEZ-VOUS HALL 2.2 STAND B.017



Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais



Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

SOMMAIRE

- Édito de Laurent Grandin p.3
- Jamais trop **audacieux !** p.4
- Jamais trop **forts !** p.6
- Jamais trop **d'avenirs !** p.8
- Jamais trop **ambitieux !** p.11
- Jamais trop sur **le terrain !** p.12
- Jamais trop à **vos côtés !** p.14
- Jamais trop **d'infos !** p.16

ÉDITO

Alors qu'approche l'ouverture de la 59e édition du Salon International de l'Agriculture, Interfel se réjouit de prendre part, comme chaque année, à ce formidable évènement !

Après une année 2022 jalonnée d'obstacles, de nombreux aléas climatiques (gel, intempéries, chaleur et sécheresse estivales...) ayant un impact direct sur les récoltes, ou encore d'une hausse exceptionnelle du coût de l'énergie mettant en péril un certain nombre d'entreprises, nous sommes particulièrement ravis de retrouver le grand public en compagnie des professionnels de notre filière.

Interfel est fière de se tenir aux côtés de ces femmes et de ces hommes qui œuvrent au quotidien afin de nous approvisionner en fruits et légumes frais, produits unanimement reconnus pour leur diversité, leur goût et leur qualité. En cette période critique, nous prenons plus que jamais à cœur notre mission d'accompagnement et de soutien des professionnels de notre filière. Ainsi, face aux effets de la crise énergétique, nous avons rédigé à l'attention du Gouvernement une série de propositions concrètes visant à garantir une offre de fruits et légumes suffisante pour répondre aux besoins de nos concitoyens, tout en soutenant les métiers de la filière.

De même, à la demande initiale d'Interfel, un plan de souveraineté dédié aux fruits et légumes a été officiellement lancé le 27 septembre dernier en présence de Monsieur Marc Fesneau, ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, définissant les grands axes stratégiques pour la filière, d'aujourd'hui à l'horizon 2030.



Enfin, en écho à l'ambitieuse campagne de communication que nous avons lancée afin de sensibiliser tous les publics à la grande diversité des fruits et légumes frais intitulée «Les fruits et légumes frais, c'est jamais trop », et au nom de toutes les équipes d'Interfel, je souhaite rappeler à tous nos professionnels que nous ne serons :

JAMAIS TROP À VOS CÔTÉS !

LAURENT GRANDIN

Président de l'Interprofession
des fruits et légumes frais

JAMAIS TROP AUDACIEUX

INTERFEL A LANCÉ SA NOUVELLE CAMPAGNE DE COMMUNICATION

En 2022, Interfel a lancé une vaste campagne de communication visant à mettre en avant la grande diversité des fruits et légumes frais, mais aussi nos pratiques de consommation, en perpétuelle évolution :

« LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS… C'EST JAMAIS TROP ! »

Un ton décomplexé, une signature généreuse « Jamais trop », des fruits et légumes stars de la diversité et du plaisir illimité, c'est la nouvelle campagne d'Interfel. En étalant leur diversité unique en leur genre, les fruits et légumes frais s'affirment sans complexe comme le produit naturellement star de notre époque, le seul qui s'adresse à toutes et à tous, sans exception de goûts, de préférences ou de régimes alimentaires. Avec les fruits et légumes frais l'excès est autorisé, le plaisir illimité, jamais condamné. **Jamais trop.**



JAMAIS TROP LIBRE !

Afin de s'adresser à tous les publics, Interfel cherche sans cesse à se renouveler. Avec son ton résolument décalé, la campagne « Les fruits et légumes frais, c'est Jamais trop » n'hésite pas à bousculer les codes pour trouver un écho auprès des 25-34 ans, particulièrement concernés par les défis environnementaux contemporains et très sensibles à l'épanouissement de chacun, dans toute la richesse et la singularité de son identité.

JAMAIS TROP PRIMÉE !

Saluée par la critique, la campagne « Les fruits et légumes frais, c'est Jamais trop » s'est vu doublement récompensée pour son audace et sa créativité, saluant ainsi l'investissement et la collaboration fructueuse d'Interfel et de l'agence LGM&co.





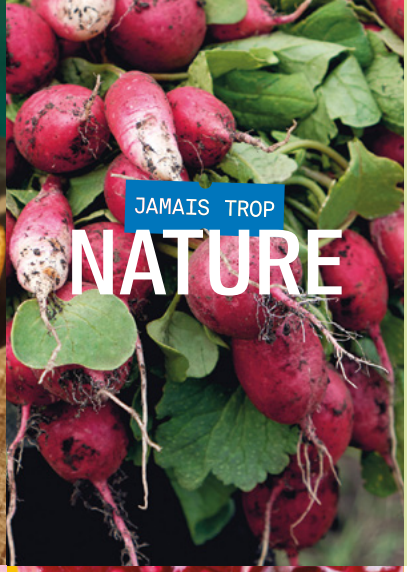
LE PRIX TOPCOM

Le 9 novembre 2022, Interfel a remporté l'OR dans la Section Stratégie de communication – Catégorie Marque.

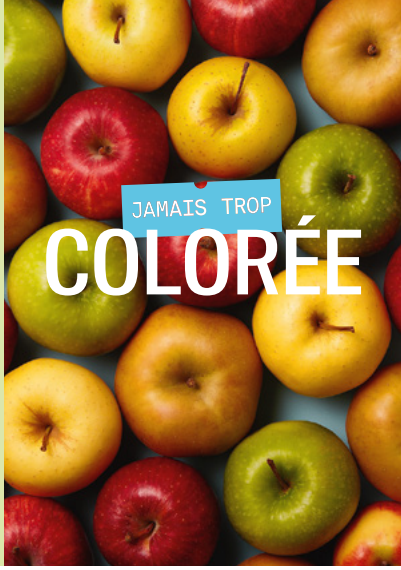
LES TROPHÉES DE LA COMMUNICATION

Lors de leur 21e édition, le 25 novembre dernier, Interfel a également remporté le prix de la Meilleure campagne de publicité.

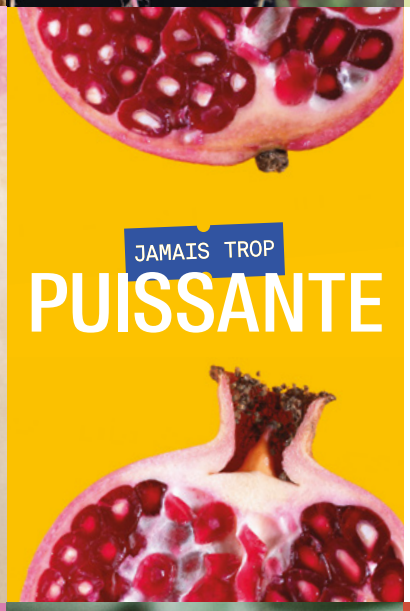






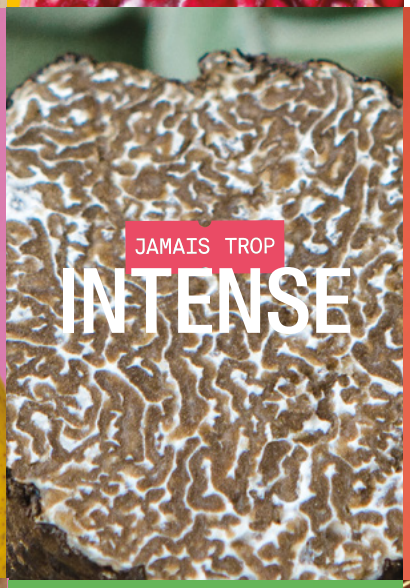




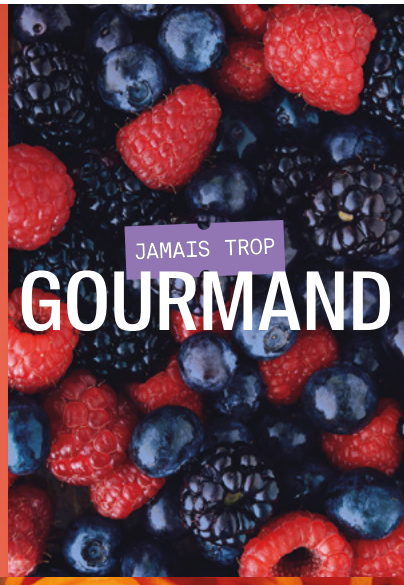


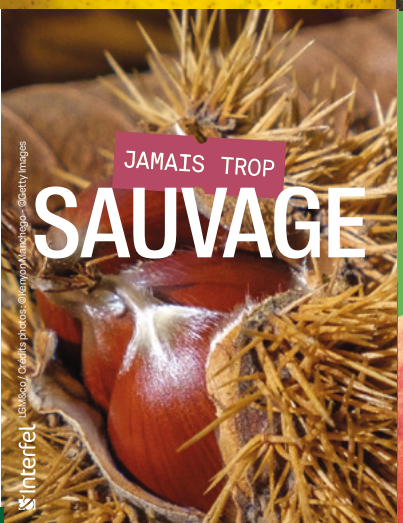
Les fruits et légumes frais c'est JAMAIS TROP

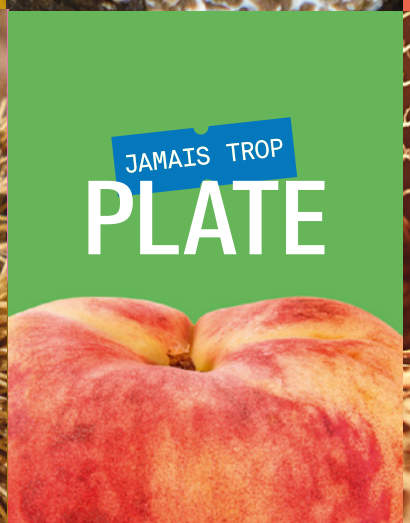


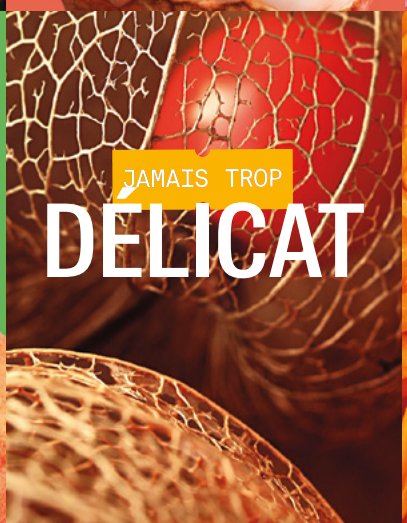


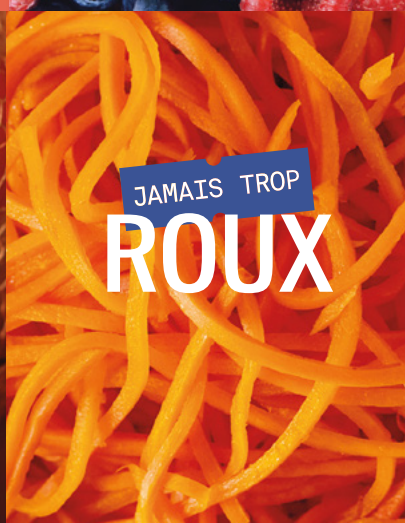












Interfel LCMoco/ Credits photos : © Kenyon Mancinga - ©Getty Images

JAMAIS TROP FORTS

LA PRODUCTION

40 000 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)

LES COOPÉRATIVES

15 000
associés-coopérateurs

3 MILLIARDS
d'euros de chiffre d'affaires

8 500
salariés dans les
coopératives et SICA

L'IMPORTATION

160 ENTREPRISES
d'importation et d' introduction en France
(Source : INSEE, CTIFL, 2019)

Plus de
4 200 COLLABORATEURS
(Sources professionnelles)

3,12 MILLIONS
millions de tonnes de fruits et légumes importés,
dont,
52% DE FRUITS ET 48% DE LÉGUMES
(Source : INSEE, CTIFL, 2019)

48,4%
des fruits et légumes consommés en France
(hors pommes de terre et bananes) proviennent
d'au-delà de nos frontières (Source : CTIFL 2018)

La profession réalise en France
5,9 MILLIARDS D'EUROS
de chiffre d'affaires
(Source : CTIFL 2018)

L'EXPÉDITION EXPORTATION

243 ENTREPRISES
d'expédition et d'exportation
(source : INSEE, CTIFL, 2019)

10 000
contrats de travail (dont la moitié
en contrats saisonniers)
(Source : ANEEFEL)

2 MILLIARDS
pour les expéditeurs-exportateurs
qui collectent, conditionnent
et expédient 1/3 des fruits
et légumes produits en France
(Source : ANEEFEL)

LE COMMERCE DE GROS

932 GROSSISTES

40%
des fruits et légumes commercialisés en France

22 200 EMPLOIS

7,1 MILLIARDS D'EUROS
de chiffre d'affaires

Source : AKTO-CTIFL 2021

LA GRANDE DISTRIBUTION

Près de
780 000
emplois

Plus de
35 000
points de vente alimentaires généralistes répartis sur l'ensemble du territoire, dont
4 000
commerces alimentaires généralistes dans des communes de moins de 10 000 habitants

Plus de
10 MILLIONS
de clients par jour pour
235 MILLIARDS
d'euros de chiffre d'affaires hors taxes (Source : INSEE 2020)

Part de marché GMS dans la vente de fruits et légumes :
67,4%
en 2021

LES PRIMEURS

12 000 ENTREPRISES
1ÈRE BRANCHE
du commerce de détail alimentaire

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
Source : Saveurs Commerce

LA RESTAURATION COLLECTIVE

81 495 RESTAURANTS
(directe et restauration collective concédée) – Sources : Restau'CO

5E SECTEUR
d'emplois en France

18 MILLIARDS D'EUROS
de chiffre d'affaires

3 MILLIARDS
de repas par an

10 MILLIONS
de personnes par jour

JAMAIS TROP D'AVENIRS

Pour l'avenir de la planète, des femmes et des hommes engagés au quotidien pour une alimentation durable* au service du consommateur. À l'occasion de l'édition 2023 du Salon International de l'Agriculture, Interfel aura le plaisir d'accueillir ses visiteurs sur son stand, paré des couleurs fraîches et acidulées de la campagne « Jamais trop », au cœur de l'univers « Cultures et filières végétales » - **Hall 2.2 Stand B.017**.

* Toutes les dimensions associées à la durabilité sont prises en compte qu'elle soit sociale, économique ou environnementale.

Interfel souhaite mettre l'accent sur la dimension durable de la consommation de fruits et légumes frais.



Une ambition qui repose sur trois piliers :

- Accompagner les consommateurs vers une assiette plus végétale
- Faire évoluer les modes de production vers une alimentation durable, en luttant contre le gaspillage alimentaire pour préserver l'avenir de la planète
- Innover pour répondre aux enjeux environnementaux

C'est aussi cela l'engagement d'Interfel, et à travers elle de tous les professionnels de la filière : offrir à chacun la possibilité de prendre la voie d'une consommation responsable !

DES FRUITS ET LÉGUMES JAMAIS TROP SAVOUREUX !

Sur le stand Interfel, la première place revient bien évidemment aux fruits et légumes frais. Ils représentent, par leur diversité et leur saveur inimitable, la plus grande fierté et la raison d'être des professionnels de la filière. Rappeler et saluer leur qualité, c'est rendre hommage à l'engagement sans faille de ces femmes et de ces hommes qui travaillent au quotidien pour nous approvisionner.

Éléments indispensables d'une alimentation saine et équilibrée, les fruits et légumes frais sont facteurs de bien-être. Tour à tour sucrés, amers ou acides, ils sont également une source de plaisir intarissable.

Cette année, les professionnels de la filière se sont fixés un objectif ambitieux : faire découvrir à tous les publics, l'incroyable diversité des fruits et légumes frais.

UN SEUL MOT D'ORDRE : GOÛTER !

A travers une riche programmation mêlant journées thématiques, dégustations et ateliers culinaires animés par des chefs talentueux et des diététiens(nes), le public aura l'occasion de les re-découvrir sous un jour nouveau. Des idées pour déguster les fruits et légumes frais à tout moment de la journée et n'importe où en télétravail, au goûter, au petit-déjeuner ! Des astuces antigaspillages et des conseils d'achats et de conservation pour déguster pleinement les fruits et légumes frais sans se ruiner aussi à retrouver sur le site des fruits et légumes frais !



JAMAIS TROP « INSTAGRAMMABLE » !

Véritable porte-étendard de la filière au Salon International de l'Agriculture, la traditionnelle Tour Eiffel des fruits et légumes sera de nouveau présente cette année.

Les visiteurs pourront ainsi immortaliser leur passage sur le stand et le partager avec leurs proches, via les hashtags #TourFL et #JamaisTrop.
Ce sera également l'occasion de participer au jeu concours sur le compte Instagram Les fruits et légumes frais et tenter de remporter un panier de fruits et légumes !

Les fruits et légumes qui la composent seront donnés aux Banques alimentaires.



Les professionnels seront eux aussi sur le devant de la scène à travers la diffusion de spots et la réalisation d'interviews. À cette occasion, des représentants de l'ensemble des métiers de la filière parleront de leur passion pour leur métier, de leur quotidien, de leurs actions en faveur d'une agriculture plus durable.





JAMAIS TROP SUR LES ONDES... AVEC RTL !

Le studio radio RTL installera de nouveau ses micros sur le stand des fruits et légumes frais.
Au programme : tout un panel d'émissions en direct du Salon International de l'Agriculture, des interviews de professionnels et de nombreux échanges.

JAMAIS TROP RESPONSABLES

**Les acteurs de la filière sont constamment en recherche de solutions durables à la pointe de l'innovation : de plus en plus de producteurs se dotent de systèmes intelligents.
Venez découvrir ces innovations et d'autres animations sur notre stand !**

JAMAIS TROP À LA POINTE

Ou comment produire avec sobriété avec le Thermitube® qui réconcilie productivité et sobriété.
Ou comment s'adapter aux conditions climatiques : découvrez au travers d'un film comment, face à des épisodes météo parfois extrêmes, maraîchers et arboriculteurs font preuve d'ingéniosité pour protéger leurs récoltes.



ENTRE INNOVATION & TRADITION

Par ailleurs, de plus en plus de producteurs de fruits et légumes font le choix de l'agroécologie. Elle consiste à utiliser la connaissance du fonctionnement des écosystèmes naturels pour optimiser les écosystèmes agricoles en conciliant productivité, compétitivité, durabilité et respect de l'environnement. Elle s'appuie largement sur la biodiversité, à la fois aérienne et celle des micro-organismes du sol. Une pratique durable qui permet aux exploitations agricoles de mieux réagir aux aléas climatiques et économiques !

SUR L'ESPACE SOIN-BEAUTÉ

Les fruits et légumes frais vous livrent leurs secrets

La beauté des fruits et légumes frais qui ornent les étals ne doit rien au hasard ! Dans cet espace, le voile sera levé sur les secrets beauté des fruits et légumes frais grâce à une série de mini-séquences animées revenant sur les dernières innovations du secteur. Humidité de l'air, luminosité, température, chocs et manipulations... les professionnels présenteront leurs astuces pour conserver et choisir des produits frais et de qualité.





JAMAIS TROP AMBITIEUX



AGENDA 2023

SUR LE STAND INTERFEL

LUNDI 27 FÉVRIER, 8H30 :

Présentation du Baromètre de confiance des fruits et légumes,
par Sandra Marie, Directrice d'Études, Institut CSA

LUNDI 27 FÉVRIER, 17H :

Remise des prix du Concours des talents des fruits et légumes

JEUDI 2 MARS, 8H30 :

Présentation de l'enquête d'opinion IFOP « Les jeunes Français et leur consommation de fruits et légumes »
par Jérôme Fourquet, directeur du département Opinion Publique, IFOP

CONFÉRENCE APRIFEL, HALL 7.2, SALLE 725

JEUDI 2 MARS, 9H30 – 12H00 :

**Conférence « Alimentation durable : Où en sont les Français ?
Quelles sont les clés de la réussite ? »**

Destiné à réunir et à faire dialoguer l'ensemble des parties prenantes intéressées, cet évènement organisé par l'Agence pour la recherche et l'information en Fruits et Légumes (APRIFEL) donnera la parole à des scientifiques d'horizons variés et consacrera un large temps d'échange avec la salle.

Inscription gratuite, dans la limite des places disponibles

**ESPACE CULINAIRE : UNE PROGRAMMATION GOURMANDE !
SUR LE STAND INTERFEL**

SAMEDI 25 FÉVRIER
Journée sur thème « Jamais trop roux ! » A l'honneur, les carottes et les agrumes,
avec un atelier culinaire animé par un chef de restauration collective.

DIMANCHE 26 FÉVRIER
Journée sur le thème « Jamais trop crus ! » : les endives et fruits à coques seront à l'honneur.

LUNDI 27 FÉVRIER
« Jamais trop proches ! » : une journée 100% primeurs !

MARDI 28 FÉVRIER
- « Jamais trop intense ! » : une journée dédiée à l'ail et à la poire.

MERCREDI 1ER MARS
« Jamais trop généreux ! » : une journée consacrée au radis.

JEUDI 2 MARS
- « Jamais trop délicieux ! » : une journée dédiée aux fruits et légumes d'Espagne et du Portugal.
- 16h- 19h : intervention d'un primeur

VENDREDI 3 MARS
« Jamais trop colorés ! » avec la tomate, le concombre et la pomme.

SAMEDI 4 MARS
« Jamais trop gourmand ! » avec le poireau et les fruits rouges.

DIMANCHE 5 MARS
« Jamais trop ouverts ! » : une journée dédiée aux fruits et légumes exotiques.

JAMAIS TROP
SUR LE TERRAIN



L'ARBORICULTEUR

« 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 pour les reconditionner et les vendre aux consommateurs. Dans le parcours, je suis le premier maillon de la chaîne. »

Bertrand MILLE, *arboriculteur à Gordes (Vaucluse)*

LE MARAÎCHER

« 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)*



Les producteurs sont les premiers maillons de la filière. 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.



LES EXPÉDITEURS ET LES EXPORTATEURS

« Nous sommes la partie que personne ne connaît : les partenaires des producteurs et des clients, que ce soit la grande distribution ou les grossistes. »

Léa GERIN*, expéditrice à Carpentras (Vaucluse)*

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 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. 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.



LES GROSSISTES

« 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. »

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

Le grossiste sélectionne ses produits avec le plus grand soin auprès des producteurs, coopératives, expéditeurs et importateurs. Chaque jour, il délivre des produits frais à une maturité optimale répondant aux exigences de chaque client, qu'ils soient des primeurs, des restaurateurs, ou encore la grande distribution...

Le grossiste apporte beaucoup d'attention au choix de ses fournisseurs, et veille à préserver la qualité et la fraîcheur des fruits et légumes en assurant aux produits les meilleures conditions de stockage et de distribution. Il s'assure également de leur traçabilité et leur qualité sanitaire : « le bon produit, au bon moment, au bon endroit ».

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS)

« 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)*



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

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



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 :

- le marché
- le magasin spécialisé
- le multi-spécialiste

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)*

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...

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.

JAMAIS TROP
À VOS CÔTÉS

LES COMITÉS RÉGIONAUX D'INTERFEL

Pour plus de proximité, plus d'échanges, plus de résonance des actions interprofessionnelles dans les territoires !

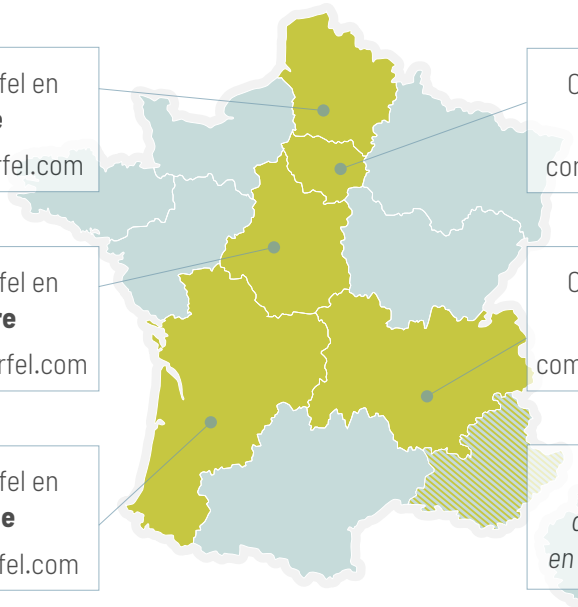
Souhaitée de longue date par les dirigeants d'Interfel, la création des comités régionaux est devenue indispensable par la mise en place de la nouvelle régionalisation des territoires en France (Loi NOTRe, août 2015), les nouvelles compétences données aux Régions ainsi que les obligations découlant des États Généraux de l'Alimentation (EGAlim).

C'est ainsi que depuis janvier 2019, 5 comités régionaux ont été installés en région Auvergne Rhône-Alpes, Ile-de-France, Hauts-de-France, Nouvelle Aquitaine et Centre-Val de Loire.

La gouvernance de ces associations est fortement inspirée des statuts d'Interfel. Ainsi, les 15 organisations membres peuvent y être représentées, si elles le souhaitent, par 3 représentants du territoire. Les Comités régionaux sont administrés par une Assemblée Générale Annuelle, un Conseil d'Administration et un Bureau, assurant l'équité entre l'amont et l'aval de la filière. Chaque comité dispose d'un(e) délégué(e) régional(e) pour faire fonctionner la structure au quotidien.

LES MISSIONS DES COMITÉS RÉGIONAUX D'INTERFEL :

- Représenter et défendre les intérêts de la filière fruits et légumes frais impliquant l'ensemble des acteurs de l'interprofession,
- Améliorer les relations entre ses membres pour assurer l'efficacité économique de la filière,
- Défendre et promouvoir des actions interprofessionnelles du secteur des fruits et légumes frais de l'amont à l'aval de la filière,
- Relayer en région les actions nationales inscrites dans la stratégie d'Interfel,
- Valoriser et faire la promotion générique des démarches collectives de qualité,
- Communiquer sur les accords interprofessionnels en vigueur.



Comité régional d'Interfel en **Hauts-de-France**
comiteregionalhdf@interfel.com

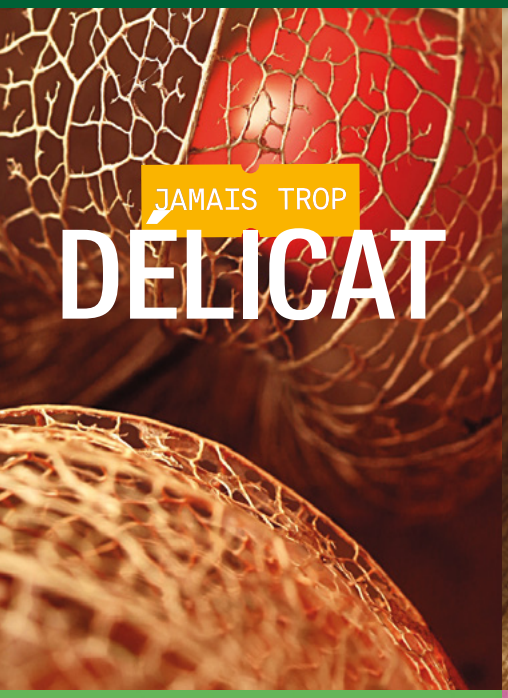
Comité régional d'Interfel en **Île-de-France**
comiteregionalidf@interfel.com

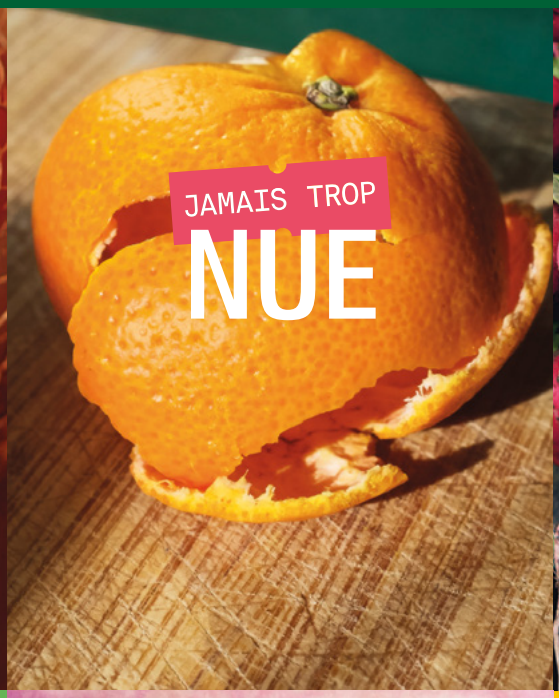
Comité régional d'Interfel en **Centre-Val de Loire**
comiteregionalcvdl@interfel.com

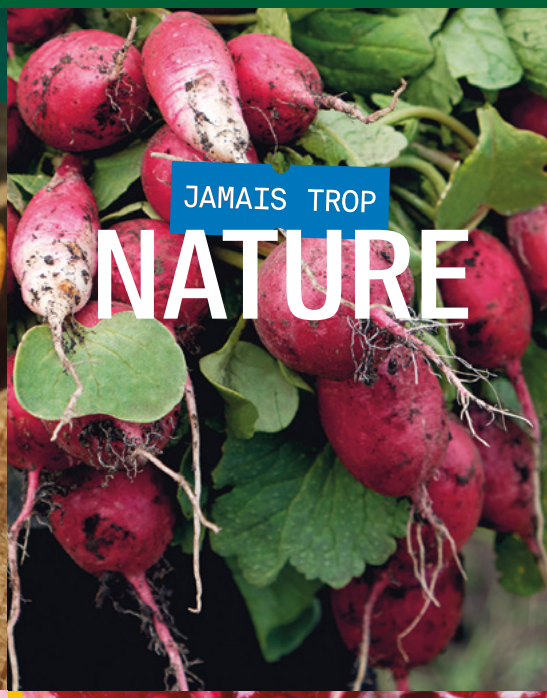
Comité régional d'Interfel en **Auvergne-Rhône-Alpes**
comiteregionalaura@interfel.com

Comité régional d'Interfel en **Nouvelle Aquitaine**
comiteregionalna@interfel.com

Création en 2023
du Comité régional d'Interfel
en ***Provence-Alpes-Côte d'Azur***

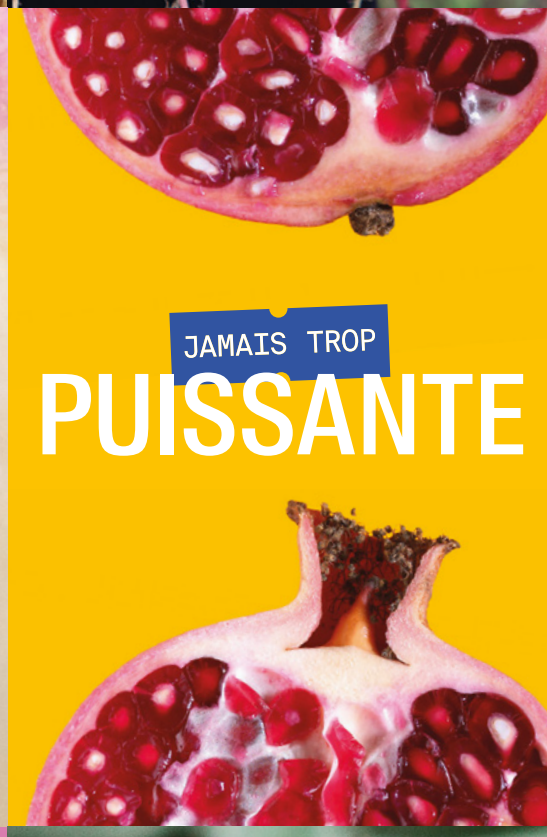


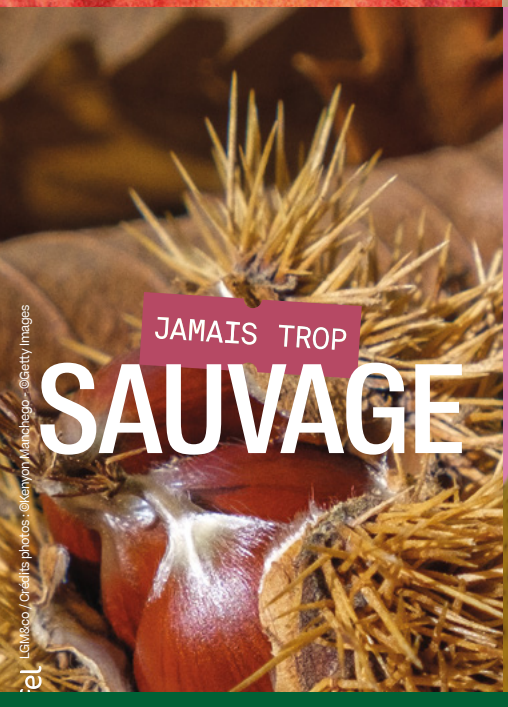
















el LGM&co / Crédits photos : ©KenyonManchego - ©Getty Images

JAMAIS TROP D'INFOS

À PROPOS D'INTERFEL

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (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'OCM (Organisation commune de marché) unique.

Interfel
Interprofession des fruits et légumes frais

Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais
97-103, Boulevard Pereire
75017 Paris

CONTACTS PRESSE

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

Agence Oconnection
interfel@oconnection.fr
Anne-Marie Boyault · 06 89 28 42 29
Julia Philippe-Brutin · 06 03 63 06 03
Maëlle Driencourt · 06 38 64 78 94
Victoire Chatel · 06 45 65 81 00

POUR EN SAVOIR PLUS !

www.interfel.com
www.lesfruitsetlegumesfrais.com

lesfruitsetlegumesfrais **lesfruitsetlegumesfrais** **interfel**