

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS C'EST JAMAIS TROP

Flash info

CHANGEMENT CLIMATIQUE : FACE À LA SÉCHERESSE, LA FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES SE MOBILISE !

JUIN 2023

Face aux changements climatiques, notamment le risque accru de sécheresse, comment réagissent les professionnels de la filière des fruits et légumes frais ?

Comment adaptent-ils leur gestion de l'eau, cette ressource si précieuse ? Décryptage.

Le mois de juin est traditionnellement celui où on affiche fièrement notre formidable diversité de produits.

Quels fruits et légumes allez-vous retrouver sur vos étals ce mois-ci ? On vous dit tout.



ACTUALITÉ

Pour une gestion raisonnée de la ressource en eau

Selon les prévisions dévoilées par le ministre de la Transition écologique, Christophe Béchu, le 17 mai dernier, 28 départements présentent un risque de sécheresse très élevé d'ici à la fin de l'été 2023 ! Une situation préoccupante mais pas étonnante si l'on s'en réfère aux températures particulièrement élevées, relevées dans le bassin méditerranéen, notamment en Espagne et dans le sud de la France, ces derniers mois. Une situation qui interroge sur l'utilisation de l'eau dans l'agriculture.

En réalité, une grande partie de la surface agricole utilisée (SAU) est occupée par des cultures dites « pluviales », qui ne nécessitent pas d'irrigation. Seules 6,8 % des surfaces agricoles ont ainsi été irriguées en France en 2020, dont 15% sont consacrées à la culture des fruits et légumes¹. **Les surfaces agricoles de fruits et légumes qui ont recours à l'irrigation représentent donc moins d'1% des surfaces cultivées en France.**

Afin de faire face au changement climatique et à ses aléas (hausse des températures, perturbation des régimes de précipitations...), la filière des fruits et légumes frais s'équipe afin d'économiser la ressource en eau.

Les systèmes d'irrigation se modernisent : directement implantés dans le sol, sur et dans les plantes ou les arbres, les systèmes de surveillance qui mesurent la teneur en eau du sol et évaluent les besoins de la plante, permettent de gérer au plus près les besoins en eau (ressource disponible, stress hydrique et l'état végétatif des plantes et des arbres). Grâce à ces outils de pilotage intelligents et connectés, les professionnels de la filière se mobilisent pour préserver au maximum la ressource en eau !

¹Source : Agreste



EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS

Avec les « stars » de la saison, l'été s'impose progressivement

Les prévisions et potentiels s'annoncent encourageants pour les produits d'été (d'après les éléments présentés au salon du medFEL fin avril et fin mai), en l'absence d'épisodes majeurs d'aléas climatiques comme le gel ou la grêle contrairement aux 2 années précédentes ; la vigilance reste importante sur la sécheresse et ses impacts sur les productions (sur les calibres par exemple).

Ainsi, la **pêche** et la **nectarine**, « incontournables » de l'été, font leur grande entrée, fruits charnus et juteux par excellence, raviront nos papilles. À leurs côtés, on retrouve la **cerise** et l'**abricot** : les fruits d'été reviennent colorer nos étals ! Vous pouvez également compter sur la **rhubarbe**, à consommer crue ou cuite, en tartes ou en confiture, connue pour son acidité, qui débarque elle aussi ce mois-ci.

La **fraise**, elle, n'est pas en reste non plus : rassurez-vous, vous en trouverez encore en nombre, la saison bat son plein.

Côté légumes, les crudités prennent définitivement leurs quartiers d'été dans nos assiettes : **concombres**, **tomates** et **radis** demeurent en effet très présents. Les **melons** arrivent également en force pour rafraîchir vos repas. Parmi les nouveaux arrivants, les **haricots verts**, les **petits pois**, les **poireaux** et les **carottes** primeurs (depuis fin mai) vous offriront une large palette de recettes possibles, à commencer par la traditionnelle jardinière de légumes. Enfin, pour ceux qui attendent les vacances avec impatience, qui se languissent déjà du bruit des cigales... lancez-vous dans la confection du **tian provençal**, grâce aux **courgettes**, **poivrons** et **aubergines** : c'est le soleil assuré dans vos assiettes !

Attention toutefois, en ce qui concerne les légumes, le potentiel pourrait être un peu réduit si les restrictions d'eau, qui ne concernent actuellement que certaines zones de l'arc méditerranéen, devaient se poursuivre et s'étendre.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Mois des Fiertés : jamais trop de diversité avec les fruits et légumes frais !

Au mois de juin, grâce à la campagne « Jamais trop fiers » organisée par Interfel, les fruits et légumes frais clament haut et fort leur diversité en assumant leurs différences et la variété de leurs couleurs, de leurs goûts, de leurs cultures, de leurs origines. À l'occasion du mois des Fiertés, l'interprofession des fruits et légumes frais rend ainsi hommage à la diversité, véritable enjeu sociétal de notre époque.

EN VOIR PLUS



Pour vous repérer chaque semaine dans vos achats et bénéficier des meilleurs produits disponibles aux meilleurs prix, le panier malin concocté par nos spécialistes produit et accompagné des recettes validées par nos chefs et diététicien(ne)s est disponible sur les réseaux sociaux des fruits et légumes frais ([Instagram](#) et [Facebook](#)) et sur le site des fruitsetlegumesfrais.com !

Retrouvez les fruits et les légumes frais sur leur site et sur les réseaux sociaux



S'inscrire à la médiathèque

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, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Agence Øconnection
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

Interfel
Jeanne Laviersin - j.laviersin@interfel.com
06 15 85 73 73
Victoire Genest - v.genest@interfel.com
06 15 52 15 08