

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

C'EST JAMAIS TROP

Flash info

EN FÉVRIER, MISEZ SUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS... MÊME AVEC LA RACLETTE !

FÉVRIER 2024

Si l'hiver semble s'être résolument installé dans l'hexagone, en atteste la vague de froid qui vient de traverser notre pays, les fruits et légumes frais demeurent bel et bien présents sur nos étals pour stimuler nos papilles et faire le plein d'énergie. Audacieux, ils n'hésitent pas à taquiner la star de la saison : la raclette ! Ce début d'année est aussi le moment propice pour jeter un coup d'œil dans le rétroviseur et dresser un bilan de l'année écoulée.



DECRYPTAGE

Bilan – Les fruits et légumes en 2023 : conso & climat

L'année 2023 aura été marquée par une baisse des ventes de fruits et légumes frais au premier semestre. La raison ? Une offre limitée en légumes, à l'échelle de la France comme au niveau du bassin méditerranéen, conséquence directe des sécheresses historiques de l'été et de l'automne 2022.

Une baisse à relativiser toutefois, car malgré les difficultés économiques et l'épineuse question du pouvoir d'achat, la consommation en volume de fruits et légumes frais s'est maintenue au second semestre à un niveau équivalent à celui de l'année précédente sur la même période. Une bonne nouvelle que l'on doit notamment à la formidable résilience du secteur, dont le niveau d'inflation demeure inférieur au niveau global de l'inflation alimentaire sur 12 mois (+10,2% en moyenne VS +12,2%).

En 2023, la météo se sera montrée une fois encore pour le moins « capricieuse »... Le bilan climatique de l'année est particulièrement contrasté. En effet, avec 14,5 degrés en moyenne sur l'année, 2023 se hisse au rang de seconde année la plus chaude en France métropolitaine, juste derrière 2022.

L'automne, voyant se succéder tempêtes (Ciaran, Domingos et Frederico) et inondations (en raison d'une pluviométrie record : jamais de telles quantités de pluie n'avaient été mesurées en 30 jours consécutifs à l'échelle du pays, 240 mm (l/m2) !) s'est révélé particulièrement éprouvant.

Des conditions climatiques qui ont un impact direct sur les exploitations légumières à différents niveaux : pertes directes dans les champs, dégâts matériels sur les outils de production (serres, abris...), difficultés d'accès aux parcelles, rendements affectés... Pour plus d'information sur l'impact des conditions climatiques, [consultez notre communiqué de presse du mois de janvier](#).



EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS

Les fruits et légumes à portée de main pour vos petits plats !

Côté légumes, si les incontournables répondent bien présents : **carottes, choux, endives et poireaux**, leur récolte a été considérablement perturbée par le gel et les intempéries, provoquant notamment des difficultés d'arrachage.

Autres valeurs sûres du moment, les **champignons** et les **courges** sont également de la partie. **Fenouil, herbes aromatiques** (coriandre, laurier, thym...) et **oignons** viendront quant à eux apporter à tous vos plats mijotés ce supplément de saveur qui fait toute la différence.

Enfin, la **salade**, elle aussi présente en quantité, apporte à nos repas hivernaux souvent riches cette note de fraîcheur et de légèreté bienvenue... y compris avec la raclette !

Côté fruits, les **pommes** répondent à l'appel avec une large gamme de couleurs et de saveurs ! L'offre d'**avocat**, et sa chair si gourmande, se développe sur nos étals.

Enfin les **ananas**, les **kiwis** et les agrumes : **pomelos, mandarines** et **oranges** continueront de satisfaire les envies d'ailleurs des palais les plus friands d'exotisme, en manque éperdu de soleil. Patience...



INSOLITE

Vous aimez la raclette ? Les fruits et légumes frais aussi !

Réconfortante et gourmande, la raclette figure parmi les plats préférés des Français au cœur de l'hiver. Mais avez-vous déjà testé la raclette... avec des fruits et des légumes ? Si vous souhaitez revisiter ce classique incontournable de la saison froide... il suffit d'un peu d'imagination !

Que ce soit en accompagnement avec la traditionnelle salade, en optant pour davantage d'originalité avec une poêlée de légumes, ou encore en y ajoutant une touche de fraîcheur encore plus audacieuse avec des ingrédients inattendus (oignon, fenouil, champignon, poivron, pomme...) : le champ du possible est particulièrement vaste.

Pour avoir plus d'idées, rendez-vous sur le [site des fruits et légumes frais](#).

AGENDA

Un rendez-vous incontournable !

24 FÉVRIER > 03 MARS 2024

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Venez à la rencontre des professionnels de la filière des fruits et légumes frais à l'occasion de la 60^e édition du Salon International de l'Agriculture

Les équipes d'INTERFEL vous accueillent

Pavillon 2.2 Stand B017
Paris - Porte de Versailles



LE TRUC EN + !

Des recettes qui n'attendent que vous !

En panne d'inspiration ? En recherche de nouveaux visuels pour accompagner vos articles ?

INTERFEL pense à vous.

Retrouvez plus de 1 600 recettes à base de fruits et légumes frais sur le site lesfruitsetlegumesfrais.com. Vous pouvez également disposer gratuitement des visuels HD de nos recettes, directement disponibles depuis notre [médiathèque](#).

SALADE WRAP



LA RECETTE

RACLETTE DE SAINT NECTAIRE ET POÊLÉE DE LÉGUMES ÉPICÉS



LA RECETTE

VERRINE POMME-KIWI



LA RECETTE



Pour vous repérer chaque semaine dans vos achats et bénéficier des meilleurs produits disponibles aux meilleurs prix, vous trouverez sur jamaistropheconome.fr la liste des fruits et légumes frais du moment, accompagnée d'un menu concocté par nos spécialistes maison. Des recettes validées par nos chefs et diététicien(ne)s à retrouver également sur les réseaux sociaux des fruits et légumes frais ([Instagram](#) et [Facebook](#)) et sur le site des [fruitsetlegumesfrais](https://fruitsetlegumesfrais.fr) !

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 français, 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 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

Interfel
Victoire Genest - v.genest@interfel.com
06 15 52 15 08