

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS C'EST JAMAIS TROP

Flash info

AVEC L'ARRIVÉE DU PRINTEMPS, CÉLÉBRONS LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

AVRIL 2024

Les journées rallongent, les températures remontent, le soleil est de retour, les arbres sont en fleurs... pas de doute : le printemps est bel et bien là ! Traditionnellement associée au renouveau, cette saison voit se multiplier les moments de sociabilisation et de convivialité : autant de prétextes pour se retrouver autour d'un afterwork « jamais trop mixtes » ! C'est également l'occasion rêvée de promouvoir les fruits et légumes frais auprès des plus jeunes : telle est l'ambition du programme européen « Fruits et Lait à l'école », auquel Interfel est fier de participer.



ACTUALITÉ

Programme européen « Fruits et Lait à l'école » : Interfel s'engage !

Financé par l'Union européenne, le programme « Fruits et Légumes à l'école », pour la part qui revient à notre filière, soutient la distribution de fruits et légumes frais aux élèves des établissements scolaires, de l'hexagone et des Outre-mer.

Dans le cadre du plan de souveraineté alimentaire fruits et légumes, Interfel a développé différents outils de communication pour présenter le programme à ses potentiels bénéficiaires. Ainsi, un spot publicitaire sera diffusé au mois d'avril à la télévision, au cinéma, en ligne et en replay. En parallèle, d'autres vidéos, des brochures et articles explicatifs seront également diffusés et mis à la disposition de tous.

Interfel se réjouit de contribuer ainsi concrètement à augmenter la consommation de fruits et légumes frais des élèves d'écoles élémentaires, de collèges et de lycées de France.

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

CONSO : EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS...

Qui dit nouvelle saison, dit nouveaux produits : on fait le point !

Avec le retour des beaux jours, les crudités vont venir supplanter soupes et potages chauds, si réconfortants durant la période hivernale. Saluons donc la montée en puissance **des tomates** et **concombres** sur nos étals ! Agrémentés de jeunes pousses, parfumés avec un **oignon botte**, vous ne sentez pas comme un avant-goût d'été ?

Toutefois, réjouissons-nous de cette saison printanière qui s'ouvre à nous et profitons des « stars » du moment au premier rang desquelles : **l'asperge verte** ou **blanche**, au goût si délicat et qui bénéficie de nouvelles appellations.

Enfin, pour les apéros entre amis, **radis** à croquer, tapas **d'artichauts**, dips de **carotte**, **céleri** ou **concombre**... sont des alternatives originales, savoureuses et fraîches aux traditionnels apéritifs de charcuterie/fromage et cacahuètes ! Et pour les plus gourmands, un bon guacamole (fait maison !) ravira vos papilles, ça tombe bien **les avocats** font leur retour en quantité.

Côté fruits, **fraises**, **mangues** et **ananas** apporteront cette touche sucrée et gourmande à tous vos desserts, qu'ils soient consommés frais en salade ou cuisinés dans de succulentes pâtisseries.

Pour les amateurs d'agrumes avec leurs notes acides et vivifiantes les **oranges**, **mandarines** et **citrons** ensoleilleront les assiettes.

Enfin, les palais les plus aventureux pourront trouver leur bonheur grâce aux saveurs acidulées du **kiwi** et de **la rhubarbe** (quoi... vous n'êtes pas encore allés en acheter ?) qui ne manqueront pas de les satisfaire !

INSOLITE

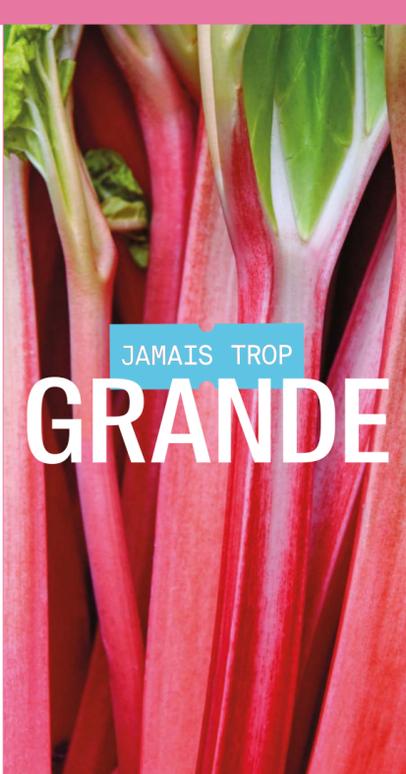
Une drôle de rhubarbe !

Seuls 4% des Français consomment de la rhubarbe . Et près de 70% des volumes achetés le sont par des 60 ans et plus. De là à dire qu'elle n'a pas le vent en poupe, il n'y a qu'un pas... et pourtant !

Celle dont le nom signifie « racine des barbares » (Grrr !) est arrivée en Europe dans les bagages de Marco Polo, au retour de son fabuleux voyage en Asie au XVIe siècle. Il faudra cependant attendre encore trois siècles pour qu'elle soit cultivée et consommée en France.

Son histoire teintée d'exotisme ne suffit pas à vous séduire ? Parlons de son goût unique dans ce cas. Sa chair acidulée reconnaissable entre toutes surprend et réveille les papilles ! Elle enchantera vos desserts les plus gourmands et apportera cette petite touche d'originalité qui fait toute la différence à vos plats salés. Vous voulez tenter ? Retrouvez toutes nos idées de recettes [ici](#).

Une dernière chose, la rhubarbe est présente sur vos étals en ce moment même. Alors qu'attendez-vous ?



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 déposer gratuitement des visuels HD de nos recettes, directement disponibles depuis notre [médiathèque](#).

TAJINE DE VEAU
À LA RHUBARBE



LA RECETTE

PLANCHE MIXTE
CONCOMBRE



LA RECETTE

SUCETTES DE FRAISE
AU CHOCOLAT



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.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 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 @connection
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