

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
FÉVRIER 2026

EN FÉVRIER, LES AGRUMES METTENT DE LA COULEUR AU CŒUR DE L'HIVER

En février, les agrumes s'imposent par leurs couleurs éclatantes et leurs saveurs acidulées, à déguster nature ou à détourner dans des recettes créatives. Le mois de l'amour met aussi en lumière leurs déclinaisons à chair rouge, aussi séduisantes pour les yeux que pour les papilles. Pour prolonger l'expérience et célébrer toute la richesse des fruits et légumes frais, rendez-vous au Salon International de l'Agriculture du 21 février au 1^{er} mars, sur le stand « Les fruits et légumes frais » (Hall 4 - C027) !

AGENDA

LE RENDEZ-VOUS À NE PAS MANQUER !

Salon International de l'Agriculture 21 février - 1^{er} mars 2026

Venez à la rencontre des professionnels de la filière des fruits et légumes frais lors du Salon International de l'Agriculture.

Stand Interfel Hall 4 - C027
Paris Expo - Porte de Versailles

Lundi 23 février

8h30 : Présentation du baromètre de confiance des fruits et légumes 2025. Une étude Interfel, avec l'institut CSA.
(sur le stand)

17h : Annonce et remise de prix des lauréats nationaux du Concours des Talents des Fruits et Légumes.
(sur le stand)

Mardi 24 février

9h : Conférence de presse de la filière fruits et légumes, avec la présentation exclusive du bilan de consommation fruits et légumes 2025.
(sur le stand)



Jeudi 26 février

Matinée d'information Aprifel
(hors stand - Hall 7.2 mezzanine salle 725).

9h30-11h : Retour sur 10 éditions d'EGEA, une initiative originale pour des systèmes alimentaires co-construits avec le consommateur, en partenariat avec l'Académie d'agriculture de France.

11h15 : Les enjeux de l'éducation à l'alimentation, en partenariat avec le Haut-commissariat à l'Enfance.

(sur le stand)

14h30 : présentation des réalisations du Club Innovation d'Interfel, en présence des lauréats de la 2^{ème} promotion du Trophée Les Remarquables.

LE SAVIEZ-VOUS ?



LES AGRUMES DE L'HIVER, COUP DE PROJECTEUR SUR L'ORANGE SANGUINE

Clémentines, mandarines, citrons, pomelos et oranges composent la grande famille des agrumes, incontournables de l'hiver. Apprécies pour leur fraîcheur, leur saveur acidulée ou légèrement sucrée et leur grande diversité d'usages, ils se consomment aussi bien nature qu'en cuisine, en jus, en desserts ou en plats salés. Riches en vitamine C, ils s'imposent comme des alliés précieux pour affronter l'hiver.

Parmi eux, l'orange sanguine se distingue par sa chair rouge et ses notes fruitées. Disponible seulement quelques mois par an, c'est le moment d'en profiter ! À l'approche de la Saint-Valentin, elle s'invite naturellement à table pour apporter couleur, fraîcheur et gourmandise.

Pour en savoir plus sur les agrumes : [cliquez ici](#)

“

LE MOT DE LA DIET

Les agrumes, ce petit plus qui réveille les assiettes ! De vrais rayons de soleil qui réveillent les plats et les papilles. Riches en vitamine C et contenant des antioxydants, ils peuvent être consommés crus, cuits, pressés ou zestés.

En plus, les agrumes sont des champions du zéro déchet. Souvent oublié, le zeste est un concentré de saveurs : un geste rapide et les recettes passent au niveau supérieur, avec du fromage blanc, des pâtes, des salades, des légumes rôtis, du poisson ou même des infusions.

”



Johanna, Diététicienne

CONSO : EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS

EN FÉVRIER,

les fruits et légumes frais d'hiver sont toujours au rendez-vous sur les étals.

CÔTÉ LÉGUMES

Des touches de couleur au milieu de l'hiver

La campagne d'endives se poursuit avec de bonnes disponibilités, et février est l'un des trois mois clés pour en profiter pleinement. Choux-fleurs et autres choux, carottes et oignons occupent les étals, offrant une belle diversité de couleurs. Les poireaux et les blettes sont de la partie et peuvent se cuisiner en fondue ou gratin pour se réchauffer au mois de février. Et n'oublions pas la betterave, idéale pour faire le plein de crudités colorées.



CÔTÉ FRUITS

Des fruits qui feront rougir le mois de février

Les pommes et poires restent toujours disponibles avec une large palette de goûts et de couleurs, à déguster aussi bien crues que cuites selon les envies. Les kiwis restent à l'honneur, avec l'un des mois les plus importants de consommation pour la production européenne.

Les pomelos et les oranges, riches en vitamine C, complètent l'offre hivernale. Les grenades sont également disponibles, avec des calibres petits à moyens ; un résultat dû à des conditions climatiques très douces en Europe. Sans oublier les fruits de la passion qui accompagneront les cœurs amoureux de la Saint-Valentin.

Pour la Saint-Valentin, ces fruits et légumes frais se parent aussi de rouge, offrant des déclinaisons aussi séduisantes à l'œil que gourmandes en bouche !

AUX FOURNEAUX



BARQUETTES D'ENDIVES CROUSTILLANTES

À retrouver sur le [site](#)



CRUMBLE EXPRESS DE KIWY

À retrouver sur le [site](#)



SALADE DE BETTERAVE AUX GRAINES DE SÉSAME ET ZESTES D'ORANGE

À retrouver sur le [site](#)

Chaque semaine, jamaistropheconome.fr publie la liste des fruits et légumes frais du moment, accompagnée d'un menu conçu par des spécialistes pour mettre en avant les meilleurs produits disponibles aux meilleurs prix. Des recettes, validées par les chefs et diététicien(ne)s d'Interfel, sont également à retrouver sur les réseaux sociaux des fruits et légumes frais ([Instagram](#) et [Facebook](#)) ainsi que sur le site lesfruitsetlegumesfrais.com.

[S'inscrire à la médiathèque](#)

À PROPOS

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière des 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

CONTACTS

Thomas Marko & Associés

Victoire Chatel – victoire.c@tmarkoagency.com
06 45 65 81 00

Margaux Le Foll – margaux.l@tmarkoagency.com
06 72 02 53 65

Interfel

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

Elina Kadem – e.kadem@interfel.com
06 58 63 22 86