

Les Fruits et Légumes Frais

c'est JAMAIS TROP

Interfel met les fruits et légumes frais en lumière
au Salon International de l'Agriculture

DU 21 FÉVRIER AU 1^{ER} MARS 2026



NOUVEAU HALL!

L'Interprofession des fruits et légumes frais
vous donne rendez-vous

HALL 4 - STAND C027



L'ESSENTIEL

POUR LA PRESSE

Sur le stand d'Interfel

HALL 4 - STAND C027

Lundi 23 février

8h30 - 10h



Conférence de Presse

Présentation du baromètre de confiance fruits et légumes 2025, une étude Interfel / CSA

17h - 18h



Concours Les Talents des Fruits et Légumes - Le Challenge des commerces : remise des prix aux talents nationaux

Mardi 24 février

9h - 10h



Conférence de Presse

Fruits et légumes frais : consommation, confiance, compétitivité, quels nouveaux défis pour la filière ?

Avec **Daniel Sauvaitre, Président d'Interfel** : présentation exclusive du bilan de consommation 2025

17h



Signature d'une convention entre l'IFV (Institut français du vin et de la vigne) et le CTIFL en présence de **Jean-Hugues Belland, président du CTIFL** et **Bernard Angelras, président de l'IFV**.
(hors stand - Hall 4 Stand C073)

Jeudi 26 février

Matinale Aprifel

(hors stand - Hall 7.2 Salle 725)

9h30 - 11h



Retour sur 10 éditions d'EGEA, une initiative des systèmes alimentaires co-construits avec le consommateur

11h15 - 12h15

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^e promotion du Trophée *Les Remarquables*.

SOMMAIRE

Édito du
Président

1

La filière fruits et
légumes
en chiffres

2

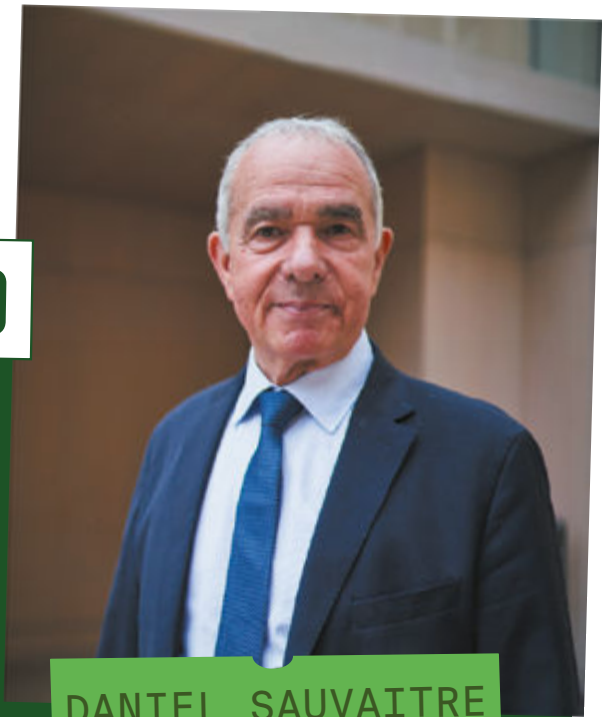
Les animations :
l'expérience
Interfel au SIA

3

Les portraits
de la filière

4

Interfel dans
les territoires



DANIEL SAUVAITRE
PRÉSIDENT D'INTERFEL

Le Salon International de l'Agriculture est un rendez-vous incontournable pour la filière des fruits et légumes frais. Il constitue un temps fort pour échanger, confronter les réalités du terrain et affirmer collectivement les priorités qui engagent l'avenir de notre filière.

À l'horizon 2026, une nouvelle étape s'ouvre. Cette année marquera un moment symbolique fort : **les 50 ans d'Interfel**, cinq décennies d'engagement collectif au service de la structuration, de la compétitivité et de la reconnaissance de la filière des fruits et légumes frais. Cet anniversaire nous invite à mesurer le chemin parcouru, mais surtout à nous projeter avec lucidité et ambition vers l'avenir.

Dans un contexte marqué par des enjeux climatiques, économiques et réglementaires de plus en plus complexes, notre capacité à peser dans les grands choix agricoles et alimentaires est déterminante. La souveraineté agricole et alimentaire ne peut se construire sans une filière des fruits et légumes forte, compétitive et capable d'investir durablement.

Dans la continuité de ses engagements, Interfel poursuit en 2026 une ambition claire : accompagner les professionnels de la filière dans leur adaptation aux marchés, soutenir l'innovation et l'investissement, renforcer la promotion collective, poursuivre l'amélioration des pratiques environnementales en tenant compte des réalités du terrain, améliorer l'information des consommateurs et contribuer à l'élaboration d'un cadre réglementaire plus cohérent et plus

juste. Ces chantiers structurants sont autant de leviers pour renforcer la compétitivité, la visibilité et l'attractivité de la filière.

La force de notre interprofession repose sur l'engagement, la complémentarité et la solidarité de l'ensemble des maillons, du champ à l'assiette. C'est collectivement, avec pragmatisme, lucidité et sens des responsabilités, que nous pourrons faire entendre notre voix et construire des réponses utiles et opérationnelles pour les professionnels.

Le Salon, c'est justement l'occasion de mettre en lumière les femmes et les hommes de la filière, leur savoir-faire, leur capacité d'innovation et leur engagement quotidien. Ils sont au cœur de notre réussite collective.

En 2026, année anniversaire des 50 ans d'Interfel, affirmons ensemble notre ambition : faire des fruits et légumes un pilier incontestable de la souveraineté alimentaire et un atout durable pour l'avenir de notre agriculture et de nos territoires.

1. LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

EN CHIFFRES

LA PRODUCTION

La France est le **3^{ÈME}** producteur européen de fruits et légumes frais

après l'Espagne et l'Italie

Source : Eurostat 2024



84 000 personnes

(ETP) travaillent dans les exploitations agricoles françaises en fruits et légumes frais

Source : Etude Filarmoni 2025 - données 2022

43 720 exploitations

produisent des fruits ou des légumes en France métropolitaine en 2020

Source : RA 2020

Environ

8,5 millions de tonnes de fruits et légumes

(hors pomme de terre)

produits en France, dont plus de 5,5 millions de tonnes à destination du marché frais.

Source : CTIFL / Diagramme de la filière F&L (moyenne 2021-2023)

Une production organisée économiquement

12 Associations d'Organisations de Producteurs Nationales

Sources professionnelles



Les coopératives

187 Organisations de Producteurs dont **70%** de coopératives

Sources professionnelles

4 MILLIARDS d'euros

de chiffre d'affaires

Sources professionnelles

200 coopératives / SIGA / UNIONS

Source : FELCOOP 2024

7 000 salariés

ETP

Source : Filarmoni

L'IMPORTATION ET L'INTRODUCTION

122 entreprises

d'importation et d'introduction de fruits et légumes en France

Source : Observatoire des entreprises de gros et d'expédition des F&L frais en France du CTIFL (2025)

4 200 collaborateurs

participent à ces activités

Sources professionnelles

5,3 MILLIONS

de tonnes de fruits et légumes importés et introduits



dont **58%** pour les fruits et **42%** pour les légumes

Source : diagramme des fruits et légumes frais - moyenne 2021-2023

9,3 €

MILLIARDS d'euros

de chiffre d'affaires générés par l'importation et introduction

Source : diagramme des fruits et légumes frais - moyenne 2021-2023

L'EXPÉDITION ET L'EXPORTATION

250 entreprises

d'expédition et d'exportation

Source : INSEE, CTIFL, 2022



40% de la mise en marché

assurée par ces acteurs

9 300

salariés ETP

Source : DARES 2023



3,3 €

MILLIARDS d'euros

de chiffre d'affaires annuel pour les expéditeurs-exportateurs

Source : ANEEFEL

LE COMMERCE DE GROS

881 entreprises

sur tout le territoire, hors centrales

Source : CTIFL 2024

24 000 emplois



40%



des fruits et légumes
commercialisés en France
transitent par ce circuit



8 MILLIARDS d'euros

de chiffre d'affaires

Source : AKTO-CTIFL 2025

LES PRIMEURS

5,5 MILLIARDS d'euros
de chiffre d'affaires en 2023

soit, **28%**
du chiffre d'affaires

du secteur des fruits et légumes

Source : Saveurs Commerce-CTIFL

2^{ÈME} circuit

après la grande
distribution

Source : Saveurs Commerce

1^{ER} employeur

du commerce
alimentaire spécialisé

12 000 entreprises

spécialisées dans la vente
de fruits et légumes frais
(dont la moitié sont sur
les marchés)



28 000 salariés ETP



Source : Etude Filaroni 2025

LA GRANDE DISTRIBUTION

9%



Part des Fruits
& Légumes
au sein du rayon
alimentation

Sources professionnelles

62 000

emplois salariés



pour le rayon fruits
et légumes frais

source : Etude Filaroni 2025

73% des ventes

de fruits et légumes en 2024

se sont faites via la grande distribution, soit



15,7 MILLIARDS d'euros



Sources : Worldpanel - diagramme des fruits
et légumes frais - moyenne 2021-2023

LA RESTAURATION COLLECTIVE

81 350 établissements

incluant restauration directe
et collective concédée

Source : Restau'Co

10 MILLIONS

de repas par jour



1,9 MILLIARD d'euros

d'achats de fruits et légumes frais
au stade de la restauration, dont
60% de repas servis
en restauration collective

Source : diagramme de la filière des fruits et
légumes frais du CTIFL moyenne 2021-2023
& GIRA 2023



57 000 emplois

salariés ETP
pour travailler
les fruits et
légumes frais



Source : Filaroni 2025

2. LES ANIMATIONS : L'EXPÉRIENCE INTERFEL AU SIA

JAMAIS TROP GOURMAND

Un espace culinaire sur le stand invite à découvrir des démonstrations pratiques et accessibles. Recettes créatives, astuces anti-gaspillage et conseils pratiques permettent de mettre chaque ingrédient à l'honneur tout en réduisant les déchets.



JAMAIS TROP CULTIVÉ

Plateau de quiz grandeur nature !

Animé par une diététicienne Interfel, ce quiz interactif et ludique permet de tester ses connaissances sur les fruits et légumes frais, seul-e ou à plusieurs. Avec 3 buzzers placés devant un écran, chaque participant peut tenter d'être le ou la plus rapide à répondre et remporter des fruits et légumes frais. De nouveaux quiz à découvrir toutes les demi-journées !

JAMAIS TROP VITAMINÉ

Jeu manger-bouger

Un jeu convivial et sportif pour valoriser la consommation de fruits et légumes dans l'esprit « manger-bouger », en solo ou en duo, inspiré du panier de basket. Chaque participant dispose de 2 paniers et doit marquer un maximum de points en lançant des ballons dans un temps imparti. À la clé : le plaisir de jouer... et une récompense gourmande à base de fruits et légumes !

ROUES SENSORIELLES



Un atelier ludique pour découvrir la diversité variétale des fruits et légumes à travers les sens. Les participants peuvent regarder les produits sous plexi, toucher des modèles (poire, tomate...), sentir leurs arômes et les goûter lors d'une dégustation.

LA TOUR FL



Symbole du stand, la Tour FL (Fruits et Légumes) est inspirée de la Tour Eiffel et entièrement composée de fruits et légumes frais.

Juste à côté, l'espace photocall permet aux visiteurs d'immortaliser leur passage devant la Tour FL et de partager leurs photos avec le hashtag #TourFL. À la fin du salon, tous les produits sont offerts aux banques alimentaires, soulignant l'engagement d'Interfel contre le gaspillage.

STUDIO RTL

Le studio radio RTL revient sur le stand des fruits et légumes frais pour faire vivre l'événement bien au-delà du Parc des Expositions. Entre portraits de professionnels et émissions en direct, il met en lumière l'engagement du secteur et ses initiatives innovantes.



3. LES PORTRAITS DE LA FILIÈRE

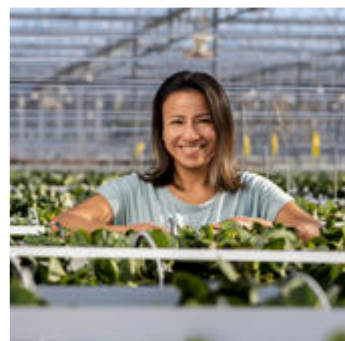
LES PRODUCTEURS

LE MARAÎCHER

« Mon métier consiste à mettre en place et entretenir les cultures, de la plantation jusqu'à la récolte. Je m'occupe également du conditionnement des produits pour leur distribution. Chaque jour, je veille à la qualité et à la fraîcheur des fruits que nous proposons, avec soin et passion. »

Ana L'EOST

Maraîchère à Loperhet,
(Finistère)



L'ARBORICULTEUR

« J'aime produire des fruits de qualité, dans le respect de ma terre, avec l'envie de faire partager des saveurs authentiques aux consommateurs. Ce qui me passionne le plus, c'est d'accompagner l'évolution des fruits tout au long de l'année, jusqu'à atteindre une qualité optimale. »

Guillaume GRETER
Arboriculteur à Caromb
(Vaucluse)



LES ORGANISATIONS ÉCONOMIQUES DE LA PRODUCTION

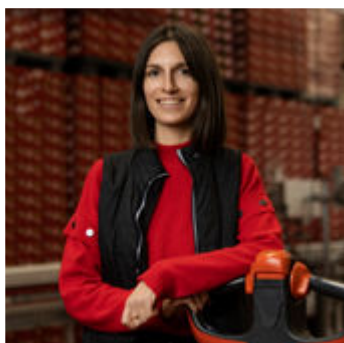
« La coopérative, organisation économique de la production, offre aux producteurs l'opportunité de se concentrer sur leur cœur de métier, la production. La coopérative appartient aux producteurs qui en maîtrisent la gouvernance. Ils en définissent la stratégie adaptée à ses productions, à son territoire et à ses marchés. Les adhérents décident ainsi des ressources et services à développer pour valoriser les productions et accompagner l'ensemble des producteurs (appui technique, logistique, stockage...). »

Françoise BESSE
Productrice de pommes
et présidente de la coopérative
Cooplim (Corrèze)



Les producteurs, premiers maillons de la filière, sélectionnent, cultivent et récoltent fruits et légumes. Ils peuvent se regrouper en Organisations de Producteurs (OP), structures détenues et gouvernées par les producteurs, afin d'organiser l'offre et de renforcer leur position dans la filière. Ces OP peuvent aussi se réunir en Associations d'Organisations de Producteurs.

En France, environ 60 % des producteurs de fruits et légumes ont rejoint une OP afin de concentrer leur production et d'équilibrer les relations commerciales avec l'aval de la filière. Parmi ces organisations, 70 % sont des coopératives agricoles. Ces dernières permettent aux producteurs de mutualiser des moyens techniques et humains et assurent des missions essentielles : collecte, préparation, traçabilité, commercialisation et valorisation des produits.



Mathilde CHAMBE
Directrice générale
chez Chambe Agri Fruits
à Bessenay (Rhône-Alpes)

LES EXPÉDITEURS ET LES EXPORTATEURS

« Le métier d'expéditeur consiste à développer de véritables partenariats avec nos producteurs, nos clients (grande distribution, grossistes et marchés étrangers) et nos équipes pour garantir des produits de qualité en adéquation avec chaque demande. »

Expéditeurs et exportateurs assurent la mise en 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 PRIMEURS



Aurélié DECORDIER
Primeur sur marché
« Au rythme des saisons »
à Boulogne Billancourt
(Hauts-de-Seine)

« Être primeur, c'est travailler avec le vivant. C'est sentir, goûter, choisir chaque fruit, chaque légume avec exigence et respect. Mon métier, c'est transmettre ce que la terre nous offre de meilleur. »

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, choisit 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.

IMPORTATEURS ET INTRODUCTEURS



Olivier FAKHRI

Directeur général Georges Helfer,
Rungis (Ile-de-France)

« Depuis plus de 60 ans, nous assurons la disponibilité de fruits en complément de la production française. Spécialistes du kiwi, de l'avocat et des agrumes, nous développons des filières responsables, durables et fondées sur la confiance. »

C'est grâce aux importateurs et aux introducteurs que les consommateurs trouvent toute l'année une grande diversité de fruits et légumes. En effet, 40% des fruits et légumes frais consommés en France ne peuvent être produits sur le territoire (fruits et légumes tropicaux, exotiques, agrumes...). Tous les fruits et légumes en provenance de pays tiers commercialisés dans l'Union européenne sont soumis aux mêmes règles que les produits européens ; avant d'être mis en marché, ils font l'objet de contrôles systématiques portant sur le respect des normes de commercialisation, la traçabilité et la sécurité sanitaire. Deux familles de métiers cohabitent : les introducteurs, lorsque les produits proviennent de l'Union européenne, et les importateurs lorsqu'il s'agit de marchandises issues de pays tiers.

LES GROSSISTES



Samuel GAUCI

Dirigeant de l'entreprise
Bourguignon et Directeur
Plate-forme Multifrais
Réseau Le Saint à Trémuson
(Côtes-d'Armor)

« Chaque jour, nous achetons, réceptionnons et vendons des fruits et légumes pour les restaurants, les collectivités ou encore la grande distribution. Notre exigence nous conduit quotidiennement à livrer les meilleurs produits au meilleur prix. Nous ne sommes pas seulement un intermédiaire : nous facilitons le commerce, garantissons la qualité et la régularité des produits. Ce qui nous anime, c'est la satisfaction de nos clients au quotidien. »

Le grossiste sélectionne ses produits avec le plus grand soin auprès des producteurs, coopératives, expéditeurs, importateurs auprès desquels il s'approvisionne. Il rend accessible partout en France des fruits et légumes frais à une maturité optimale pour répondre aux exigences d'une clientèle professionnelle diversifiée : primeurs, restaurants, cantines scolaires, hôpitaux, grande distribution... Le grossiste apporte beaucoup d'attention au choix de ses fournisseurs et veille à préserver une qualité et une fraîcheur optimale de ses fruits et légumes. Il assure les meilleures conditions de stockage et de distribution tout en veillant à la traçabilité et à la qualité sanitaire de ses produits. Il propose donc en toute saison une gamme étendue de marchandises : le bon produit, au bon moment, au bon endroit.

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS)



Julie FAURE
Cheffe de groupe Scofel
pour Auchan Retail à
Athis-Mons (Essonne)

« Notre métier : proposer des fruits et légumes qui répondent aux attentes des clients, grâce à des partenariats solides avec les producteurs et une chaîne d'approvisionnement agile. Le tout au service d'une performance durable et équitable pour tous. »

La grande distribution alimentaire se compose de 5 principaux formats : les hypermarchés, les supermarchés, les « discounters » (le format est désormais rebaptisé « supermarchés à dominante marques propres » ou SDMP), les magasins de proximité et les drives, auxquels s'ajoute l'activité de e-commerce. À 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 PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE



Yohan LALY
Chef exécutif à l'ASPP
Paris et lauréat du
Gargantua 2025 (Paris)

« Le métier de cuisinier est une profession enrichissante, fondée sur des valeurs de partage, de passion et de gourmandise. Mon leitmotiv : nos connaissances, lorsqu'elles ne sont pas partagées, ne sont d'aucune utilité. »

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.

4. INTERFEL

DANS LES TERRITOIRES

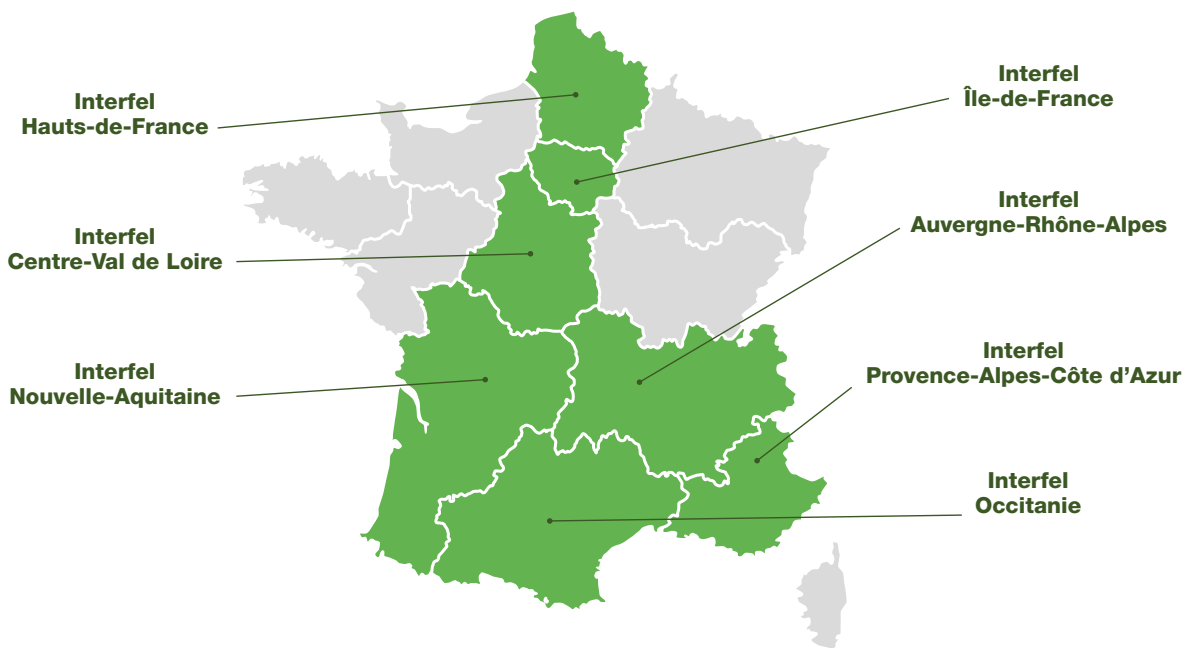
JAMAIS TROP
PROCHES

Déjà présente sur l'ensemble du territoire depuis plus de 20 ans grâce à son réseau de diététiciens, Interfel renforce son ancrage local avec la création de ses Comités régionaux. Deux leviers complémentaires qui traduisent la volonté de l'interprofession d'agir concrètement au plus près des réalités de terrain et des attentes des citoyens.

Créés à l'initiative des professionnels, les Comités régionaux d'Interfel ont pour mission de faire vivre l'interprofession dans les territoires et de porter la voix des fruits et légumes frais auprès des acteurs régionaux. Espaces de dialogue et de coopération entre les familles professionnelles, ils permettent de partager une lecture commune des enjeux territoriaux – comportements alimentaires, attractivité des métiers, souveraineté alimentaire, transition agroécologique – et d'y répondre collectivement.

Interlocuteurs des institutions régionales, des collectivités locales et des services de l'État, les Comités régionaux contribuent à la déclinaison territoriale des actions interprofessionnelles et à la valorisation des métiers et des produits de la filière. Leur action s'articule autour de trois priorités : renforcer la cohésion professionnelle, déployer des actions adaptées aux enjeux régionaux et assurer l'interface avec le niveau national.

En complément, piloté par la Direction Territoires, le réseau des diététiciens Interfel accompagne les professionnels, les collectivités et les associations à travers des actions de sensibilisation et de pédagogie : ateliers, animations culinaires, interventions en milieu scolaire, périscolaire, professionnel ou lors d'événements grand public. Ces actions visent à promouvoir les fruits et légumes frais et à sensibiliser tous les publics aux bénéfices d'une alimentation saine, équilibrée et durable.



INFORMATIONS PRATIQUES & CONTACTS

À PROPOS

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.



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

CONTACTS PRESSE

Interfel

Victoire Genest

v.genest@interfel.com - 06 15 52 15 08

Elina Kadem

e.kadem@interfel.com - 06 58 63 22 86

Agence Thomas Marko & Associés

interfel@tmarkoagency.com

Victoire Chatel

victoire.c@tmarkoagency.com - 06 45 65 81 00

Margaux Le Foll

margaux.l@tmarkoagency.com - 06 72 02 53 65

.....
Pour en savoir plus :

www.interfel.com

www.lesfruitsetlegumesfrais.com



lesfruitsetlegumesfrais



lesfruitsetlegumesfrais



interfel



interfel