

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AVRIL 2026

LE PRINTEMPS S'INVITE À L'APÉRO AVEC LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

En avril, avec l'arrivée du printemps, les fruits et légumes frais s'invitent sur les planches apéritives pour la campagne Jamais Trop Mixte. Une tendance qui accompagne la place croissante de l'apéritif dans les moments de consommation des Français. À découvrir également : le radis, parfait pour composer des planches croquantes et colorées.



LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS S'INVITENT SUR LES PLANCHES APÉRO POUR PLUS DE DIVERSITÉ !

Du 1^{er} mars au 30 avril 2026, la campagne Jamais Trop Mixte revient pour une troisième édition, avec l'ambition d'ancrer les fruits et légumes frais dans tous les moments de partage.

À l'apéritif, les planches sont devenues incontournables. Et si elles mettaient à l'honneur les fruits et légumes frais ? Car la planche dite « mixte » porte souvent mal son nom : composée principalement de charcuterie et de fromage, elle manque cruellement de diversité et de couleurs. Avec les fruits et légumes frais, nous ramenons notre fraise, notre concombre, notre poire... pour des planches vraiment mixtes !

L'apéritif s'impose aujourd'hui comme un moment de consommation en développement. Il est désormais présent dans **6 à 7%** des repas des Français.*

Données relatives aux moments de consommation lors des repas principaux (avec entrée, plat, fromage, dessert), à domicile et hors domicile. Source : panel consommateurs Worldpanel by Numérateur, FoodUsage, 2021-2025.



Pour en savoir plus sur [Jamais Trop Mixte](#).

LE SAVIEZ-VOUS ?

Croquant et légèrement piquant, le radis est le petit légume qui réveille les papilles et apporte de la couleur dans les assiettes. Facile et rapide à préparer, il se déguste aussi bien à l'apéritif qu'en entrée : nature avec une pointe de sel ou de beurre, ou glissé dans des salades et des planches gourmandes.

Le saviez-vous ? Son goût varie selon sa culture : moins le radis est arrosé, plus il développe des notes piquantes.



Le radis se décline en plusieurs variétés :

- les petits radis, ronds ou allongés, rouges, roses ou bicolores, sont les plus courants
- le radis noir, de plus grande taille, à la saveur plus marquée et à la peau sombre
- le radis japonais, de forme allongée et plus volumineux que les autres variétés
- le radis red meat, reconnaissable à sa chair rose vif et à son goût légèrement relevé

Et bonne surprise : ses feuilles, appelées fanes, sont aussi comestibles ! Elles se prêtent parfaitement à des soupes ou des pestos, pour cuisiner malin et éviter le gaspillage.

Pour en savoir plus sur le [radis](#).



LE MOT DE LA DIÉT

Apéro ? Le moment convivial que tout le monde attend en fin de journée. On connaît les indispensables de la planche... et si les fruits et légumes y trouvaient aussi leur place ? Fraîcheur, croquant, couleurs, saveurs : ils ont tout pour varier les plaisirs. Radis, asperges, fraises, concombre, ananas, poire, noix... Il y en a pour tous les goûts ! Amusez-vous avec les variétés : asperge verte ou blanche ? Gariguettes ou Cléry ? Radis noir ou radis rose ? Et pourquoi ne pas les intégrer dans des préparations gourmandes comme un tzatziki ou un houmous de betterave ? À vous de composer votre planche : le mot d'ordre, se faire plaisir, sans prise de tête !



Maïlys Maitrot, Diététicienne

CONSO : EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS

CÔTÉ LÉGUMES, LE PRINTEMPS ARRIVE DANS LES ASSIETTES !

L'asperge est bien présente sur les étals, avec un pic de consommation qui se situe entre avril et mai. La tomate est également au rendez-vous, avec des volumes sans excès en ce début de printemps et qui pourront s'étoffer dans les semaines à venir. Les variétés côtelées, de plus en plus appréciées, devraient notamment séduire les amateurs de saveurs authentiques. Le concombre, frais et croquant, s'invite facilement sur les planches apéritives, avec un 1^{er} pic de production on attendu entre fin avril et début mai. Le radis, disponible toute l'année, reste une valeur sûre : avril fait partie de ses mois de consommation les plus importants. Enfin, l'endive est toujours au rendez-vous et poursuit sa dynamique.



CÔTÉ FRUITS, DE QUOI APPORTER COULEUR ET GOURMANDISE AUX MOMENTS DE PARTAGE !

Pommes et poires restent largement disponibles, avec une belle diversité de goûts et de couleurs pour satisfaire toutes les envies. Les événements survenus en mars dans la région du Golfe et au Moyen-Orient ont perturbé le transport maritime, rendant plus difficile la distribution de ces produits à l'international.

Les fraises, qu'elles soient rondes ou allongées, sucrées ou légèrement acidulées, sont bien présentes, avec de bons volumes attendus. Elles accompagneront notamment les moments festifs d'avril.

Enfin, la mangue apporte une touche d'exotisme, avec une offre assurée entre la fin des productions sud-américaines et l'arrivée des origines africaines et indiennes.

AUX FOURNEAUX



BURGER DE LÉGUMES CROQUANTS

AU FROMAGE FRAIS ET VEAU HACHÉ

À retrouver sur le [site](#)



RAMEN

AUX ÉPINARDS

À retrouver sur le [site](#)



PAIN PERDU

AUX ASPERGES, PARMESAN ET JAMBON CRU

À retrouver sur le [site](#)

Chaque semaine, [jamaistrop.economie.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 le site [lesfruitsetlegumesfrais.com](#).

[S'inscrire à la médiathèque](#)

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.

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