



Fruits et
Légumes...
Les mots
pour
le dire



les fruits et
légumes frais
Interfel



Les mots
pour le dire

Préambule

L'ambition des « mots pour le dire » est d'installer un discours audible capable de contribuer au développement d'une culture de l'esthétique et du goût des fruits et légumes frais.

Une culture au sens large du terme, ni élitiste, ni spécialisée.

Une culture accessible, à l'intersection des imaginaires des professionnels de la filière, des professionnels associés (chefs, journalistes...) et du grand public.

Sa vocation est d'encourager les ambassadeurs des fruits et légumes à exploiter la richesse des univers qui permettent de raconter le goût et l'esthétique, le plaisir et la beauté des fruits et légumes frais.

Les fruits et légumes promus par la profession sont beaux et bons !

Il s'agit maintenant de trouver les mots pour le dire haut et fort !

Parfois, on a juste besoin d'une source d'inspiration, des premiers mots pour raconter une nouvelle histoire.

C'est ce que nous vous proposons d'initier avec ce petit ouvrage.

« Les mots pour le dire » est issu du travail de « l'académie des mots », projet réalisé par la Commission Intelligence Economique & Etudes et le Comité Innov'Access d'Interfel.

Les mots pour le dire

Pas à pas



Ce guide recense une batterie de leviers autour du goût et de l'esthétique pour parler des fruits et légumes.

Tous ces leviers permettent d'organiser un discours, dans l'optique de créer ou renforcer la valeur des produits.

Les arguments qui ponctuent « Les mots pour le dire » incarnent sans ambiguïté les imaginaires liés au langage sur l'esthétique et le goût, le plaisir et la beauté des fruits et légumes frais.

Chaque mot pour le dire est exploré sous cinq angles complémentaires :

- Une définition générique, issue du *Trésor de la langue française*, accompagne le titre.
- Une définition appliquée à la filière des fruits et légumes, qui répond spécifiquement à vos besoins et problématiques.
- Une section qui met en exergue une série de termes, pour vous approprier ces « mots pour le dire ».
- Enfin, une stratégie de valorisation pour chaque terme afin de préciser ses opportunités d'utilisation, en particulier pour le consommateur.
- Des exemples parlants pour mixer ces mots sans modération, pour exprimer toute la polysensorialité des fruits et légumes frais.



Acheminer

[Mettre sur un chemin, conduire vers...
Amener progressivement à, vers...]



Version fruits et légumes

- > Amener un produit jusqu'au consommateur.
- > Coordonner un réseau de professionnels attentifs et passionnés qui font parvenir les fruits et légumes aux consommateurs en s'assurant que leur esthétique et leurs qualités intrinsèques sont préservées tout au long du chemin.



Les mots pour le dire

Flux
Rencontres
Faire parvenir
Fournir
Parcours



Comment bien acheminer un produit ?

- > *En travaillant avec une filière intégrée et unie : producteur, coopérative, expéditeur, grossiste, grande distribution, primeur, chef,...*
- > *En montrant le soin accordé au produit à chaque étape de son parcours.*
- > *En retraçant le chemin qu'il a parcouru jusqu'au panier du consommateur ou, mieux, jusqu'à son assiette, avec des conseils de préparation ou de présentation.*

- # *De sa récolte à sa vente, pour venir sublimer votre assiette, ce fruit ou ce légume, a été acheminé avec une grande délicatesse.*
- # *Ce fruit ou ce légume est la rencontre de différents métiers de la filière qui ont mobilisé toutes leurs expertises en commun pour garantir la qualité du produit.*

Bien mûr

[Qui a atteint son plein développement, son plein épanouissement, qui est parvenu à maturité. Qui est affiné.]

Version fruits et légumes

- > Un fruit ou un légume qui a atteint son plein épanouissement, à la fin de son processus de croissance, offre des qualités gustatives optimales et le maximum de son potentiel en termes de goût.

Les mots pour le dire

Développement
Épanouissement
Les papilles s'illuminent
Affiné - Saveurs
Eveil des sens

Offrez du plaisir au consommateur

- > *Le consommateur est sensible au respect de la maturation du produit.*
- > *Développez les explications autour des qualités gustatives des fruits et légumes arrivés à maturité, surtout si le processus de mûrissement doit s'achever à la maison.*
- > *Le " bien mûr " est un levier émotionnel, un produit gorgé de soleil et de saveurs. Faites rêver le consommateur.*
- > *Faites le lien entre une consommation au cœur de la saison et l'argument de maturité.*

Un fruit mûr à point est dans son plein épanouissement.

Un fruit mûr à point est gorgé de soleil et prêt à être dégusté.

Bienveillance

[Qualité d'une volonté qui vise le bien et le bonheur d'autrui. Disposition particulièrement favorable à l'égard de quelqu'un.]



Version fruits et légumes

- > Qualité d'un professionnel qui porte à chaque instant une attention particulière à la satisfaction totale du consommateur.
- > Qualité d'un interlocuteur issu de la filière qui conseille au mieux les consommateurs dans leurs choix des produits, émet des suggestions ciblées, acquiert ainsi leur confiance et s'engage personnellement dans la relation.



Les mots pour le dire

*Être là - Disponible
Faire du bien
Écoute - Service
Suggestion*



Cultivez votre bienveillance

- > *Le consommateur attend d'être conseillé et souhaite pouvoir vous faire confiance. Votre bienveillance est le plus sûr moyen de gagner cette confiance. Elle suppose une véritable implication dans la relation, de l'intérêt pour le consommateur, voire de l'empathie.*
- > *Le conseil personnalisé est subjectif. Le professionnel s'engage et incarne son avis, par exemple : « Le conseil du primeur ».*

Le primeur ou le chef de rayon est à l'écoute du client et présent pour lui donner tous les conseils nécessaires.

C'est avec bienveillance que tout professionnel des fruits et légumes peut donner des suggestions de conservation, de préparation.

Charme

[Puissance magique. Le charme est synonyme d'enchantement, d'ensorcellement, d'envoûtement.]



Version fruits et légumes

- > Un produit qui provoque une sensation de plaisir, de bonheur.
- > Un produit qui joue de ses charmes, qui s'est fait beau spécialement pour sa rencontre avec le consommateur qu'il va enchanter.



Les mots pour le dire

*Sensualité
Conquérir
Envoûter
Subjuguer
Enchanter
Enivrer*



Donnez du charme à vos produits

- > *En accentuant l'effet de leur beauté naturelle grâce à une préparation soignée.*
- > *En insistant sur l'attraction ainsi provoquée. Faites des parallèles avec l'univers de la séduction en jouant sur l'aspect charnel du fruit ou du légume, ou sur la métaphore de la conquête et l'idée de « craquer ».*

- # *Tout le charme de nos produits passe par leurs saveurs.*
- # *Aller à la conquête du consommateur en enchantant le rayon des fruits et légumes frais.*

Chef-d'œuvre

[Œuvre d'art, littéraire ou non, qui touche à la perfection.]



Version fruits et légumes

> Produit qui atteint une qualité exceptionnelle grâce au dévouement et à la maîtrise technique de professionnels passionnés.



Les mots pour le dire

Prodigieux

Talent

Passion

Maestria

Dans les règles de l'art

Virtuosité



Comment réaliser votre chef-d'œuvre ?

- > *Les métiers des fruits et légumes, comme ceux de l'art, sont plus que de simples activités professionnelles. Ils reposent sur votre engagement passionné.*
- > *La technique n'est pas le but de l'artiste. Mais elle est un socle solide de connaissances pratiques et de savoir-faire qui permet d'approcher la perfection.*

Chaque professionnel détient un talent particulier pour obtenir le meilleur du fruit ou du légume.

Le chef sait cuisiner avec virtuosité les fruits et légumes pour enchanter ses convives.

Choyer

[Entourer de soins attentifs et constants, d'affection, de tendresse vive. Conserver avec soin, entretenir avec amour.]



Version fruits et légumes

- > Se dit d'un fruit ou d'un légume qui a fait l'objet d'un soin particulier, de la production à la distribution.
- > Le respect de l'espace et du temps nécessaires au développement du produit est garant de son goût et de sa qualité.



Les mots pour le dire

*Bien emballé - Barquettes
Comme si on l'avait cueilli
soi-même*

*Délicatesse - Soin
Protéger pour le transport*



Choyez vos produits... et le consommateur

- > *Le goût du fruit ou du légume résulte du soin porté à chaque détail lors de sa production, de son expédition et de sa mise en vente, avec une attention toute particulière apportée à son conditionnement.*
- > *Pour garantir les qualités gustatives d'un produit, les professionnels sont aux petits soins : donner au consommateur de multiples astuces et techniques.*

Les fruits et légumes sont choyés par les professionnels pour ravir vos papilles.

Le fruit est posé délicatement dans la barquette pour le préserver au mieux.

Convivialité

[Goût des réunions, de l'être-ensemble et des festins. Lié au plaisir de la table, avec une idée de joie.]



Version fruits et légumes

- > Atmosphère chaleureuse qui se dégage d'un repas partagé entre amis, en famille ou lors de rencontres autour des fruits et des légumes. La gourmandise, un des principaux liens de la société, génère de la convivialité.
- > Les fruits et légumes sont aisément associés à une ambiance festive, amicale ou familiale.



Les mots pour le dire

*Partage - Bonheur
Joie - Gaieté
Festif - Échange*



Les fruits et légumes créent la convivialité

- > *Le plaisir du goût et la joie d'être ensemble ne font qu'un. Les fruits et légumes ont le goût d'un festin partagé.*
- > *La simplicité des fruits et légumes amène la convivialité. Déguster une poire, une tomate-cerise ou une carotte en allumettes fait partie d'une culture commune. Donnez envie de partager cette simplicité à l'occasion d'un apéritif, d'un goûter ou d'une fête.*
- > *Ils permettent aussi la recherche de goûts plus complexes. Découvrir des associations sucrées-salées, s'aventurer à plusieurs dans de nouvelles expériences gustatives, c'est aussi de la convivialité.*

Réunir des amis autour d'un apéritif avec dips de légumes, c'est simple et convivial.

Offrir une expérience gustative en proposant un plat aux saveurs « sucrées-salées ».

Coup d'œil

[Avoir la faculté de voir vite et bien.]



Version fruits et légumes

- > Ensemble de savoir-faire essentiels acquis par l'apprentissage et l'expérience pour repérer, anticiper et administrer les soins nécessaires aux produits.
- > Caractérise l'œil du professionnel, capable de prendre les décisions au bon moment et d'interpréter les signes afin d'assurer aux produits une esthétique parfaite et de conserver leurs saveurs.



Les mots pour le dire

*Repérer - Détecter
Interpréter les signes
Qualifié - Expérimenté
Dévorer des yeux
L'œil du maître*



Sachez valoriser votre coup d'œil

- > *Les professionnels des fruits et légumes ont développé des gestes techniques et des connaissances spécialisées qu'il faut mettre en valeur !*
- > *Chaque professionnel, en fonction de son métier ou des produits avec lesquels il travaille, possède son coup d'œil.*
- > *Valorisez la formation, l'apprentissage comme un parcours long au cours duquel le professionnel évolue et devient expert dans son domaine..*

- # *À chaque stade du parcours du produit, le professionnel sait détecter la technicité à mettre en œuvre pour garder toute sa richesse et sa beauté.*
- # *En un seul coup d'œil, le vendeur du rayon fruits et légumes sait quel produit est à maturité pour le déguster le jour-même.*

Découpe

[Action de couper en morceaux généralement suivant certaines règles. Façonner, travailler une matière ou un objet à l'aide d'un instrument tranchant.]

Version fruits et légumes

- > Étape de préparation au cours de laquelle se façonne le goût : en fonction de la taille et de la forme des morceaux coupés, les fruits et légumes auront des saveurs différentes.
- > La découpe nécessite du temps et une attention particulière portée au choix des ustensiles et à la coupe à effectuer.
- > La découpe peut relever d'une réelle prouesse technique et artistique qui demande un apprentissage et peut susciter l'admiration.

Les mots pour le dire

*Préparer - Éplucher
Détailer - Gestuelle
Choisir les ustensiles
Performance artistique*

Mettez-vous en quatre !

- > *Valorisez la créativité et le côté ludique que permettent les légumes. Proposez aux consommateurs différentes techniques de découpe pour chaque fruit et légume.*
- > *Proposez des légumes prédécoupés de façon originale, pratique et inspirante pour mettre en valeur toutes leurs qualités !*

- # *La découpe est un art culinaire pour mettre en valeur les fruits et légumes, cuisinés ou crus.*
- # *La préparation, la découpe du fruit ou du légume est la première étape vers la conquête du plaisir simple de la dégustation.*

Équilibre

[Juste rapport, proportion harmonieuse entre des éléments opposés. Convenable pondération des parties d'un ensemble, état de stabilité qui en résulte.]

Version fruits et légumes

- > Les jeux de saveurs, de textures, d'arômes et de températures sont les paramètres d'un équilibre dans le goût.
- > Le goût résulte de la juxtaposition de contrastes, de forces opposées qui, ensemble, parviennent à un état d'équilibre.

Les mots pour le dire

Harmonie - Contraste
Proportion - Accords
Justesse - Balance

Gardez l'équilibre !

- > *Montrer que les fruits et légumes sont les composants d'un équilibre gustatif élaboré.*
- > *Démystifiez et rendez accessibles à tout type de public des exemples d'associations pour valoriser le goût des fruits et des légumes.*
- > *Pour les produits plus « difficiles », amers par exemple, insistez sur le fait qu'ils jouent un rôle dans l'équilibre des saveurs d'un plat. Si le goût est trop marqué, rappelez qu'un produit ne peut pas se résumer à une seule sensation.*

- # *Chaque fruit ou légume, aux saveurs différentes, est une composante culinaire dans l'équilibre du plat.*
- # *L'harmonie des couleurs d'une salade de fruits évoque, par exemple, une palette de saveurs.*

Explosion de saveurs

[Qualité qui est perçue par l'organe du goût et se manifeste soudainement, de façon inattendue, produisant une sensation délicate, le plus souvent agréable. Elle est susceptible de séduire l'esprit, de stimuler l'attention, l'intérêt.]



Version fruits et légumes

- > Qualifie le goût des fruits et légumes lorsque les sensations ressenties en bouche sont étonnantes voire détonantes.
- > Comme lors d'un feu d'artifice, le consommateur est spectateur des parfums et des textures qui éclatent dans sa bouche et illuminent ses papilles.



Les mots pour le dire

*Apparition - Choc
Crépitation - Générosité
Surprise - Bouquet
Révélation*



Soyez les artisans du goût

- > *Invitez le consommateur à décrire les différentes sensations qu'il ressent en mangeant des fruits et légumes. Insistez sur leur nombre, leur force et leur aspect surprenant.*
- > *Faites le parallèle entre le goût des fruits et légumes, accommodés ou non, et un feu d'artifice : les apparitions étonnantes de saveurs, la surprise. On ne sait plus où donner des papilles.*

- # *Les fruits et légumes, par leur peau, leur chair, sont de nature généreuse.*
- # *Le bouquet des saveurs et, surtout, les différentes textures des fruits et légumes vous offrent une diversité de goûts.*

Faire ensemble

[Réaliser une activité les uns avec les autres, en formant une unité enveloppante.]



Version fruits et légumes

- > La préparation des fruits et légumes demande souvent une transformation : épluchage, découpe, cuisson. Ces activités, réparties entre les convives, procurent un sentiment d'appartenance qui décuple l'appétence.



Les mots pour le dire

*Partager - Solidarité
Moments de bonheur
Retrouvailles - Fédérateur
Mettre la main à la pâte
Convivialité*



À plusieurs, c'est meilleur !

- > *Sachez mettre en scène des fruits et légumes qui demandent du temps de préparation, comme les composants de la ratatouille. Par exemple, expliquez que le partage de cette préparation procure un bonheur qui se retrouvera dans le goût.*
- > *Il existe différents niveaux de difficulté pour les tâches de la préparation. Tout le monde peut participer : enfants, personnes peu expérimentées, experts... de façon à ce que chacun puisse se réaliser à travers sa mission.*

Préparer une salade de fruits à quatre mains apporte du bonheur et du plaisir par l'instant partagé.

Les professionnels de la filière se fédèrent pour offrir au consommateur le meilleur des fruits et légumes.

Galerie

[Salle où se trouvent réunies des collections (de tableaux, d'objets d'art), salle aménagée pour une exposition.]



Version fruits et légumes

- > Lieu dédié à l'exposition de fruits et légumes, mis à l'honneur et sublimé par un savant agencement.
- > Lieu d'échange où se croisent amateurs avertis et professionnels venus présenter leurs œuvres au public, et en retracer l'histoire.



Les mots pour le dire

Exposition
Présenter au public
Mettre en valeur
Mettre en scène
Agencer - Admirer
Théâtraliser



Recherchez l'harmonie

- > *Créer un étalage, c'est à la fois un métier et un talent, celui de metteur en scène : faire ressortir la beauté des produits dans tout leur éclat.*
- > *À la différence du musée, qui sacralise les œuvres exposées, vous donnez envie aux consommateurs d'acquérir des produits accessibles.*
- > *Devant un bel étalage, les clients admirent les formes, les couleurs, vous créez chez eux une émotion.*
- > *Comme pour un vernissage, présentez en avant-première certains produits.*

- # *Le rayon des fruits et légumes a le plaisir de vous faire partager son Exposition « Légumes d'automne ».*
- # *Les invités peuvent admirer le buffet des fruits et légumes tels des œuvres d'art de la Nature.*

Gourmandise

[Envie désordonnée de manger ou boire quelque chose que l'on aime sans en éprouver le besoin. Caractère de celui qui aime la bonne nourriture et qui sait l'apprécier.]



Version fruits et légumes

- > La gourmandise est une source de plaisir, une passion pour les produits savoureux.
- > La gourmandise, c'est l'attirance pour ce qui est bon.



Les mots pour le dire

*Passion
Amour
Avidité
Appétit
Envie
Voracité
Plaisir gustatif*



La gourmandise est une vraie qualité !

- > Jouez sur les deux sens associés à la gourmandise :
- > La gourmandise comme l'un des sept péchés capitaux. Les fruits et légumes comportent une dimension « diabolique » : le goût du produit est si plaisant qu'on ne peut plus s'arrêter d'en manger. C'est un pêché mignon.
- > La gourmandise relie le goût des fruits et légumes à une source de plaisir essentielle, sans basculer dans l'excès.

- # Oser la gourmandise avec les fruits et légumes frais.
- # Les fruits et légumes, c'est aussi un plaisir gourmand au quotidien.

Goûtu

[Qui a beaucoup de goût. Qui a une saveur agréable et prononcée.]



Version fruits et légumes

- > Un fruit ou un légume dont le caractère savoureux s'impose à soi, comme une évidence, quelque chose d'instinctif.
- > Employer le mot « goût », c'est parler avec le cœur, comme un cri qui vient de l'intérieur. Le terme « goûteux » est plus cérébral.



Les mots pour le dire

Agréable
Prononcé
Généreux - Savoureux
Plaisir immédiat
Sensation
Instinctif



Offrez du goût aux consommateurs

- > Montrez que les fruits et légumes procurent d'intenses sensations gustatives.
- > Les fruits et légumes goûtés induisent un plaisir immédiat, physique. On dépasse ainsi la notion de santé. On croque une pomme parce qu'elle est bonne, plus que pour ses bienfaits.
- > Travaillez le concept d'évidence du goût en proposant aux gens de se servir de leur instinct pour apprécier un produit : c'est goût, vous le ressentez !

- # Ce mélange de saveurs des fruits et légumes, vous ressentez comme c'est goût ?
- # En croquant un fruit ou un légume, vous accédez à un plaisir immédiat !

Harmonie

[Combinaison spécifique formant un ensemble dont les éléments divers et séparés se trouvent reliés dans un rapport de convenance, lequel apporte à la fois satisfaction et agrément.]



Version fruits et légumes

- > Ensemble de produits qui, sur le même principe que celui de l'harmonie musicale, atteint l'unité grâce à la diversité des instruments pour charmer le spectateur.



Les mots pour le dire

Symphonie des saveurs

Accord parfait

Chœur

Diapason

Ballade - Apothéose

Composition harmonieuse



Recherchez l'harmonie !

- > *Cet univers se marie facilement à celui du soin et du travail. L'effort sans relâche et le travail méticuleux permettent d'atteindre pas à pas l'harmonie, l'accord entre des éléments singuliers.*
- > *Vous êtes les chefs d'orchestre, vous offrez l'accord des saveurs, des formes et des couleurs aux consommateurs-spectateurs.*

- # *L'harmonie entre la main de l'homme, la terre et le produit offre aux fruits et légumes toutes les saveurs que vous dégustez.*
- # *Ce plat de légumes mélangés est une vraie symphonie de saveurs.*

Histoire

[Ensemble d'événements, évolution concernant une personne ou une chose. Connaissance, étude, description des êtres et des corps qui se trouvent dans la nature.]

Version fruits et légumes

- > Désigne le récit de la genèse d'un produit ou d'une variété, depuis sa conception jusqu'à sa consommation.
- > Désigne un processus lié au terroir aux soins prodigués par les professionnels, qui ont permis l'accomplissement du produit et de son esthétique, mais aussi, au fil du temps, la conception d'une variété spécifique.

Les mots pour le dire

Terroir
Généalogie
Famille
Lignée
Origine
Filiation

Comment partager une histoire ?

- > *En racontant l'histoire de chaque variété : d'où vient-elle, est-elle liée à un terroir, une région ?*
- > *En informant sur les différences entre les variétés, leurs caractéristiques gustatives et visuelles, leurs saisonnalités et les meilleurs usages culinaires de chacune.*

Le produit que vous dégustez a une histoire...

Comme sur un arbre généalogique, on pourrait retracer ses origines.

Méticuleux

[Qui a le goût du petit détail. Qui est conduit avec minutie, qui demande de la minutie.]

Version fruits et légumes

- > Un professionnel méticuleux apporte un soin particulier à sa production. Il fait preuve d'une grande vigilance aux moindres détails à toutes les étapes de la production des fruits et légumes : sélection des semences, taille, arrosage, surveillance attentive des plants, cueille, transport, conditionnement, expédition...

Les mots pour le dire

Taille
Précaution
Cueilleurs
Pépinieristes
Arboriculteurs
Maraîchers

La méticulosité n'est pas un vilain défaut

- > *La main de l'homme est au cœur de la production des fruits et légumes : cueille, taille, éclaircissage...*
- > *Le professionnel est un expert qui maîtrise savoir-faire et techniques : choix, tri, sélection, soin des produits...*
- > *La beauté et la qualité des produits résultent de l'attention et de l'extrême précision apportées à chaque détail lors de la production, de l'expédition et de la mise en vente des fruits et légumes.*

- # *C'est avec des gestes particulièrement méticuleux que chaque professionnel prend soin des fruits et légumes.*
- # *La disposition des produits dans le rayon fruits et légumes est réalisée avec soin pour enchanter le client.*

Palette de couleurs

[Ensemble des couleurs, gamme, harmonie de tons dont un peintre se sert habituellement pour ses compositions.]



Version fruits et légumes

- > Ensemble de produits dans lequel chacun a une couleur unique, qui lui est propre et entre en harmonie avec les autres.



Les mots pour le dire

*Teinte
Composition
Association
Mariage de couleurs*



Pourquoi travailler sur les couleurs ?

- > *Le vocabulaire des couleurs permet de souligner la singularité de chaque produit (rouge vif, vert intense...) et donc la richesse et la diversité de l'offre.*
- > *Pour mettre les produits en valeur, en créant, à l'image du peintre, des assortiments dont les couleurs sont particulièrement séduisantes.*
- > *Pour cultiver votre identité en utilisant la couleur comme symbole, comme quelque chose qui vous distingue.*

Quoi de plus beau qu'un étal de fruits et légumes avec toutes ces associations de couleurs ?

J'utilise la palette de couleurs des légumes pour charmer mes convives.

Prendre le temps

[Faire les choses sans hâte, sans se presser, à loisir, en prenant tout le temps qui est nécessaire.]



Version fruits et légumes

- > Apprécier pleinement la richesse du goût d'un fruit ou d'un légume nécessite du temps. Il faut le sélectionner, éventuellement le préparer, et, surtout, calmement et paisiblement analyser les sensations en bouche.
- > Déguster lentement un fruit ou un légume, c'est lui laisser la possibilité d'exprimer toute la qualité de ses saveurs et se donner les moyens de les ressentir, les appréhender, les apprécier et les exprimer.



Les mots pour le dire

*Calmement - Doucement
Tranquillement - Sereinement
Paisiblement*



Ralentissez !

- > *Prendre le temps de cuisiner, de préparer les fruits et légumes, de les cuire à feu doux permet d'en retirer plus de satisfaction lorsque l'on goûte le résultat.*
- > *Prendre le temps de manger, pas uniquement pour des raisons de satiété et de diététique, mais aussi pour percevoir la complexité des arômes, les nuances des saveurs.*
- > *Prendre le temps de débattre, d'échanger sur les perceptions.*

Chaque professionnel, tout au long de la filière, a pris le temps de s'occuper du produit.

Comme dans toute dégustation, le fruit ou le légume se savoure sereinement.

Savoir-faire

[Habilité manuelle et/ou intellectuelle acquise par l'expérience, par l'apprentissage, dans un domaine donné.]



Version fruits et légumes

- > Ensemble de techniques transmises ou acquises par expérience qui donnent de la valeur au goût des fruits et légumes.
- > Dans le domaine du goût, le savoir-faire renvoie à une innovation et une évolution de la technique à chaque stade de la filière qui ont permis au goût de devenir ce que nous connaissons.



Les mots pour le dire

Expérience
Apprentissage
Qualité - Fraîcheur
Patrimoine
Expertise
Talent



Vous avez un savoir-faire, faites le savoir !

- > *Le savoir-faire est à la base de la confiance entre les professionnels et les consommateurs. En cultivant ce registre du savoir-faire, vous légitimez votre activité.*
- > *Les métiers et activités-clés de la filière sont représentatifs d'un savoir-faire au service de la qualité, de la fraîcheur et donc du goût des fruits et légumes.*

Expertise et talent sont la signature des professionnels de la filière des fruits et légumes frais.

Le savoir-faire assure la qualité du produit.

Surprise

[Fait d'être pris au dépourvu. Étonner quelqu'un, lui procurer une joie inattendue.]



Version fruits et légumes

- > La surprise peut être le fruit de la nouveauté : un nouveau produit, une nouvelle association, un nouveau mode de préparation...
- > Elle peut également résulter d'un décalage entre les attentes et le goût réellement ressenti.
- > Le goût d'un fruit ou d'un légume demeure inconnu jusqu'au moment crucial de la mise en bouche. Elle est précédée par une phase de tension, d'excitation et d'appréhension du goût. Le visuel, le toucher et l'odorat ne suggèrent alors que des indices.



Les mots pour le dire

Retrouver un souvenir
Excitation - Instinct primaire
Etonnement - Inattendu



Jouez l'effet de surprise !

- > *Les fruits et légumes savent nous surprendre : redécouvrez le plaisir de mordre dans un quartier d'orange pour en retrouver la saveur !*
- > *Montrez que la surprise est un plaisir en soi, indépendamment du jugement qui s'ensuit.*
- > *Faites le lien entre la surprise ressentie à travers un fruit ou un légume et l'excitation d'un enfant au moment de déchirer son papier cadeau. Comme le cadeau, le fruit ou le légume est logé dans un emballage naturel qui nous empêche de connaître sa réalité avant de l'avoir ouvert (épluché).*

Manger un fruit ou un légume, c'est aussi parfois se replonger dans des souvenirs d'enfance.

Chaque fruit ou légume est à lui seul un complexe de saveurs surprenantes.

Tendance

[Principe dynamique, puissance d'action innée ou acquise qui dirige (l'homme) vers une fin, un acte ou un comportement, dont l'obtention procure généralement du plaisir.]



Version fruits et légumes

- > La tendance marque les saisons comme la possibilité de renouveler une expérience qui élève la nouvelle récolte des fruits et légumes au rang de collection.
- > Se dit d'un produit qui raconte, qui marque sa différence, même subtile, par rapport aux saisons précédentes.



Les mots pour le dire

Collection été/hiver
Style
Saison
Nuances



Comment jouer avec les tendances ?

- > *En suscitant d'abord l'envie avant l'arrivée des nouveaux produits : « Bientôt les cerises ».*
- > *Puis en mettant en valeur ces produits de saison à leur arrivée, comme une collection été.*
- > *En soulignant le renouvellement incessant, la possibilité ainsi ouverte d'exprimer son propre style tout au long de l'année en utilisant des produits différents.*
- > *En racontant une histoire différente au fil des saisons pour souligner la spécificité d'une récolte, à la manière des vins ou du prêt-à-porter : « cette année, l'abricot est exceptionnel ».*

Soyez tendance, mangez des fruits et légumes de saison.

Le raisin est arrivé, dégustez-le sans limites !

Terroir

[Étendue de terre présentant une certaine homogénéité physique, originelle ou liée à des techniques culturelles (drainage, irrigation, terrasses), apte à fournir certains produits.]



Version fruits et légumes

- > Le goût du terroir, c'est l'expression subjective d'un mariage entre une terre identitaire (géographie, géologie, climat, histoire) et le travail d'hommes et de femmes qui y sont attachés et qui ont développé un savoir-faire spécifique.



Les mots pour le dire

*Sol - Territoire
Respect - Identité
Homme - Patrimoine*



Le terroir est important pour le consommateur

- > *La notion de terroir est porteuse de valeurs, comme la tradition, et garantit l'origine des produits.*
- > *Les labels existants, AOC, AOP et IGP rassurent le consommateur et renforcent l'identité du goût des fruits et légumes. Ils sont des signes de qualité utiles pour enrichir votre discours sur le terroir.*
- > *Insistez sur le lien entre terroir et goût. La France, par la qualité et la variété exceptionnelle de ses terroirs, offre des produits au goût unique.*
- > *Raconter l'histoire d'un terroir, c'est une manière forte et enrichissante de parler du goût de ses produits.*

Ce légume a une histoire, celle de son terroir.

Le professionnel est respectueux de l'identité du fruit ou du légume.

Travail de la terre

[Préparation du sol, que l'on décompacte et aère afin que les racines des végétaux puissent s'y installer facilement.]



Version fruits et légumes

- > Le travail de la terre symbolise le dévouement de l'agriculteur à sa production. Ce travail consciencieux et passionné se mesure dans le goût et la qualité du produit final.
- > Le travail de la terre s'inscrit de plus en plus dans l'idée d'une agriculture intelligente qui respecte la terre, les produits et l'environnement.



Les mots pour le dire

*Savoir-faire
Agriculteur - Cultiver
Savoir à qui on a affaire
Smart agriculture*



La terre est dans notre nature

- > *La terre permet de reconnecter les fruits et légumes à leur dimension naturelle.*
- > *La terre est porteuse de valeurs humaines fortes : le travail, l'engagement.*
- > *La « smart agriculture », ou agriculture intelligente, témoigne de notre respect de la terre. C'est une agriculture réaliste, cohérente, qui se distingue de l'agriculture intensive. En cultivant intelligemment la terre, l'agriculteur cultive le goût.*

Le savoir-faire et le travail de la terre sont les premières étapes du parcours du produit.

L'agriculteur préserve la richesse d'un produit pour la transmettre tout au long de la filière.

Les mots pour le dire

Acheminer
Bien mûr
Bienveillance
Charme
Chef-d'œuvre
Choyer
Convivialité
Coup d'œil
Découpe
Équilibre
Explosion de saveurs
Faire ensemble
Galerie
Gourmandise
Goût
Harmonie
Histoire
Méticuleux
Palette de couleurs
Prendre le temps
Savoir-faire
Surprise
Tendance
Terroir
Travail de la terre

www.interfel.com

www.lesfruitsetlegumesfrais.com



les fruits et
légumes frais
Interfel