

La filière des fruits et légumes frais soutient le Fait maison dans la restauration

A l'occasion du Salon de l'Agriculture dont le thème est « Agriculture et alimentation citoyennes », le Comité Restauration Hors Domicile de l'Interprofession des fruits et légumes frais (Interfel) a rassemblé des acteurs de la restauration et de la filière des fruits et légumes frais, pour affirmer son soutien à la démarche du Fait maison.



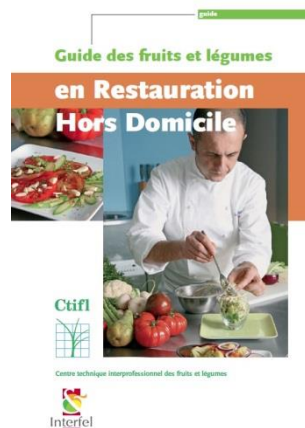
Le logo Fait maison est utilisé dans les restaurants et chez les traiteurs depuis le décret du 11 juillet 2014 (modifié le 7 mai 2015). Il indique des plats cuisinés sur place, à partir de produits crus et sans assemblage avec d'autres produits alimentaires. Cette mention répond au souci de mieux informer les consommateurs sur la manière dont ont été réalisés les plats proposés à la carte d'un restaurant ou dans les rayons d'un traiteur.

La Restauration Hors Domicile (RHD) représente environ **10 %** des volumes de fruits et légumes frais consommés en France. Le premier débouché des fruits et légumes frais en RHD est la restauration commerciale, avec plus de **60 %** de la valeur des achats (en 2011). Cela représente **350 000 tonnes** de fruits et légumes frais par an (dont les 2/3 des achats concernent les légumes frais). C'est pourquoi il est naturel que la filière, au travers du Comité RHD d'Interfel, soutienne la démarche qui valorise les fruits et légumes frais dans la restauration.

Les professionnels de la filière accompagnent la démarche, d'une part, en fournissant aux acteurs de la restauration des produits frais de qualité et de saison, et d'autre part, en mettant à disposition des outils d'information sur les produits : études de marché, veille des innovations, fiches techniques du guide des fruits et légumes en RHD, calendriers régionaux des disponibilités en fruits et légumes frais, etc. « *De plus en plus de restaurateurs sont dans des dynamiques d'offres de saison et le logo Fait maison garantit qu'un restaurateur a utilisé des fruits et légumes frais. En ce sens, Interfel ne peut que soutenir cette démarche.* » affirme **Laurent GRANDIN**, Président du Comité RHD d'Interfel.

Selon **Pierre NEGREVERGNE**, Représentant de l'Association Française des Maîtres Restaurateurs et Chef du restaurant La Terrasse Mirabeau (Paris 16^e), « *ce décret sur le Fait maison est complémentaire au Titre d'Etat de Maître-Restaurateur qui concerne aujourd'hui plus de 3 300 restaurateurs. Ces deux démarches sont une garantie d'authenticité pour les restaurateurs et de transparence pour les convives.* » Le titre de Maître-Restaurateur est un titre décerné par l'Etat qui permet aux convives d'identifier des établissements d'excellence, tandis que le Fait maison est un dispositif volontaire qui permet de distinguer un ou plusieurs plats sur une carte dans n'importe quel établissement. « *Eplucher, émincer et cuisiner soi-même les fruits et légumes frais contribue à perpétuer des savoir-faire qui sont à la base de notre métier. Le Fait maison est une excellente démarche qui permet aux cuisiniers, qui s'efforcent de bien faire, d'être valorisés. Le restaurateur est comme un artisan qui travaille un produit brut.* » complète **Charles SOUSSIN**, Chef cuisinier spécialiste des fruits et légumes et enseignant en lycée professionnel hôtelier.

« *Il y a un engouement certain pour ce repère adopté par de nombreux restaurateurs. Mais aussi une attente citoyenne de savoir qu'il y a un professionnel derrière les fourneaux qui utilise des produits frais dont on connaît l'origine. Le Fait maison c'est voir la main qui vous nourrit et savourer un fruit ou un légume que l'on peut suivre du champ à l'assiette.* » conclut **Laurent GRANDIN**.



Contacts presse :

Mélanie MILON – 01 49 49 15 21 – m.milon@interfel.com

Christelle GROUSSARD – 07 76 96 28 06 – c.groussard@interfel.com

A propos du Comité RHD :

Le Comité Restauration Hors Domicile d'Interfel met à la disposition des professionnels de la restauration différents outils, développés en étroite partenariat avec les représentants de la restauration (Association Française des Maîtres Restaurateurs, Restau'Co) et le CTIFL. Il a pour missions de permettre une meilleure connaissance de ce marché, de mettre en adéquation les besoins de la restauration avec les réalités du marché des fruits et légumes et de développer la consommation et la valorisation des fruits et légumes frais.

A propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution, y compris la restauration collective (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon dans les enseignes de la distribution). Organisme de droit et d'initiative privés, elle 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'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a notamment pour missions l'élaboration d'accords interprofessionnels, la mise en œuvre d'actions de communication informative et publi-promotionnelle ainsi que la définition des orientations stratégiques de la filière des fruits et légumes frais dans les domaines de la recherche, de l'expérimentation, de la communication technique ainsi que dans celle des études techniques et économiques et de la formation et animation technique.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com