

Fruits et légumes frais : comprendre la formation et la variation des prix

Rythmés par les saisons et les conditions météorologiques, les fruits et légumes frais sont des produits fragiles. Leurs prix sont impactés par différents facteurs qu'il est bon de mettre en lumière pour comprendre les fluctuations affichées : une grande météo sensibilité impacte les productions mais aussi la demande. La consommation des fruits et légumes au-delà du plaisir est également un enjeu de santé publique. Les consommateurs, pour faciliter leurs actes d'achats, doivent être informés au mieux des spécificités de notre filière.

Les fruits et légumes frais : des produits frais et périssables soumis aux pressions de l'offre et de la demande

Les fruits et légumes frais sont des produits météo-sensibles. Leurs productions dépendent donc des conditions météorologiques dont les épisodes violents se multiplient : pluies, sécheresse, froid, grêle etc. Ce sont des produits agricoles, fragiles, périssables et généralement non-stockables. Les campagnes de récoltes peuvent être avancées ou décalées et faire varier le volume d'offre sur le marché. Le volume d'offre et la qualité de ces produits sont donc directement impactés par ces conditions qui influent sur la production et sur la consommation des fruits et légumes frais. Lors de périodes d'ensoleillement importantes et de températures élevées, les consommateurs vont être plus enclins à consommer des fruits et légumes d'été. La demande sera en augmentation. Les prix s'adapteront ainsi à l'offre (beaucoup de produits disponibles ou peu) et à la demande (forte demande ou peu de demande). Les prix peuvent varier ainsi de manière conséquente d'une année sur l'autre. **Il est essentiel de noter que sur une période longue, les fruits et légumes frais ne font que suivre l'inflation.**

Les fruits et légumes frais : l'humain au cœur de la filière

L'expertise de la filière des fruits et légumes frais est constituée d'acteurs qui assurent la production, la collecte, et la distribution des produits. Ils garantissent la qualité sanitaire et les quantités produites en fonction des conditions météorologiques.

La filière des fruits et légumes frais est celle qui emploie le plus de main d'œuvre. En effet, pour trouver des produits sur les étals tout au long de l'année, plusieurs étapes sont nécessaires, et pourtant peu connues : récoltes, tri, conditionnement, distribution, mise en rayon... Les différents métiers et savoir-faire de ces hommes et femmes sont peu mécanisables et la main d'œuvre humaine représente près de la moitié du coût final de production.

A travers les actions de l'interprofession des fruits et légumes frais, tous les acteurs de la filière s'engagent à optimiser leurs relations commerciales afin de garantir la meilleure accessibilité aux produits tout en assurant une juste rémunération de tous.

Prix des fruits et légumes frais : des prix en fonction de la saison

Les prix des fruits et légumes frais sont donc liés à différents facteurs. C'est pourquoi pour un même produit, il n'existe pas un prix, mais des prix qui varient en fonction de l'avancé de la saison : en début de saison, les produits seront généralement plus chers car l'offre ne sera pas abondante. A contrario, au cœur de la saison, leurs prix auront tendance à baisser car l'offre aura augmenté.

Compte tenu des facteurs précédemment évoqués, **les prix ne peuvent être comparés d'une année sur l'autre aux mêmes dates. Il est donc nécessaire de comparer les prix sur les périodes de cœur de campagne, où les volumes sont les plus disponibles.**

Les fruits et légumes frais : des produits qui restent légers dans votre budget

L'interprofession des fruits et légumes frais rappelle que les prix affichés des fruits et légumes frais sont des prix au kilogramme contrairement à la plupart des produits alimentaires qui sont souvent en portions. Le prix de revient d'une portion de fruits ou d'une crudité est de 7 à 10 fois moins cher que son prix apparent au kilo. Pour les légumes, il est important pour les consommateurs de remettre en perspective le prix dans leur panier moyen où le mixte produit permet de mieux maîtriser sa dépense en faisant varier sa composition. **Ainsi, consommer des fruits et légumes frais revient beaucoup moins cher que l'utilisation des produits ultra transformés et est meilleur pour la santé.**

Contact presse

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

A propos d'Interfel :

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