

Les Fruits et Légumes Frais

C'EST JAMAIS TROP

POUR LA 60^E ÉDITION
DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE !



RENDEZ-VOUS HALL 2.2 STAND B.017



SOMMAIRE

- **Édito de Laurent Grandin** p.3
- **Jamais trop audacieux !** p.4
- **Jamais trop forts !** p.6
- **Jamais trop fun !** p.8
- **Jamais trop engagés !** p.10
- **Jamais trop dynamiques !** p.11
- **Jamais trop généreux !** p.12
- **Jamais trop à vos côtés !** p.15
- **Jamais trop d'infos !** p.16

ÉDITO

À l'approche de l'ouverture de la 60^e édition du Salon International de l'Agriculture, Interfel se réjouit de participer, comme chaque année à ce rendez-vous incontournable pour la filière des fruits et légumes frais.

Une édition qui revêt toutefois un caractère particulier puisqu'elle coïncide avec une période critique, reflet d'un profond malaise au sein du monde agricole.

L'année 2023, jalonnée d'aléas climatiques récurrents, reste toutefois porteuse d'espoirs pour notre filière. Nous aurons notamment l'occasion de faire un premier bilan du plan de souveraineté dédié aux fruits et légumes annoncé il y a tout juste 1 an par le ministre de l'Agriculture ; un plan qui définit les grands axes stratégiques pour la filière d'aujourd'hui à l'horizon 2030, avec comme objectif d'adapter nos productions aux conditions du 21^{ème} siècle, d'assurer la sécurité alimentaire sur le territoire national, en soutenant l'innovation et la dynamisation de la consommation de fruits et légumes.

Des propositions concrètes et viables visant à garantir une offre de fruits et légumes diversifiée pour répondre aux besoins de nos concitoyens français et européens, tout en soutenant l'ensemble des métiers de la filière.

Il est important dans ce contexte de rendre un hommage particulier à ces femmes et ces hommes qui œuvrent au quotidien, dans la diversité de leurs fonctions, afin de nous approvisionner en fruits et légumes frais, produits unanimement reconnus pour leur diversité, leur goût et leur qualité.



En valorisant ces produits, dont le bénéfice santé n'est plus à démontrer, en s'inscrivant dans les enjeux durables et responsables, Interfel a à cœur de poursuivre sa mission d'accompagnement et de soutien des professionnels de cette belle filière, et de faire de ce rendez-vous emblématique un événement porteur d'échanges et de solutions.

Enfin, quand le plaisir nous envahit en croquant dans un fruit bien mûr, lorsque la gourmandise s'empare de nous devant notre plat préféré, qu'il s'agisse des réconfortantes recettes hivernales ou des assiettes estivales aux légumes gorgés de soleil, n'oublions pas ces femmes et ces hommes à qui nous pouvons dire : MERCI.

LAURENT GRANDIN

Président de l'Interprofession
des fruits et légumes frais

JAMAIS TROP AUDACIEUX

UNE CAMPAGNE DE COMMUNICATION À LA HAUTEUR DES AMBITIONS DE LA FILIÈRE

Interfel a lancé une vaste campagne de communication sur 3 ans visant à mettre en avant la grande diversité des fruits et légumes frais, ainsi que nos pratiques de consommation, en perpétuelle évolution :

« LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS... C'EST JAMAIS TROP ! »

Un ton décomplexé, une signature généreuse, des fruits et légumes stars de la diversité... c'est l'ambitieuse campagne d'Interfel : « Jamais trop ». En étalant leur extraordinaire diversité, les fruits et légumes frais s'affirment sans complexe comme le produit naturellement « star » de notre époque, le seul qui s'adresse à toutes et à tous, sans exception de goûts, de préférences ou de régimes alimentaires. Avec les fruits et légumes frais, l'excès est autorisé, le plaisir illimité, jamais condamné. **JAMAIS TROP.**



JAMAIS TROP LIBRE !

Avec un ton résolument décalé, la campagne n'hésite pas à bousculer les codes et trouve ici un plus large écho auprès des 25-34 ans. Effet miroir de la société, la consommation de fruits et légumes est libérée de toute injonction et les produits sont présentés dans toute leur diversité de goûts et de couleurs.

JAMAIS TROP PRIMÉE !

Saluée par la critique, la campagne « Les fruits et légumes frais, c'est jamais trop » a été doublement récompensée pour son audace et sa créativité, voyant ainsi salués l'investissement et la collaboration fructueuse d'Interfel et de l'agence LGM&co.



LE PRIX TOPCOM

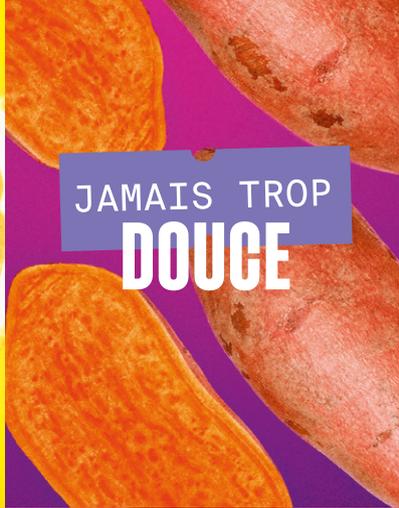
Le 9 novembre 2022, Interfel a remporté l'OR dans la section Stratégie de communication – Catégorie Marque.

LES TROPHÉES DE LA COMMUNICATION

Lors de leur 21^e édition, le 25 novembre 2022, Interfel a également remporté le prix de la Meilleure campagne de publicité.



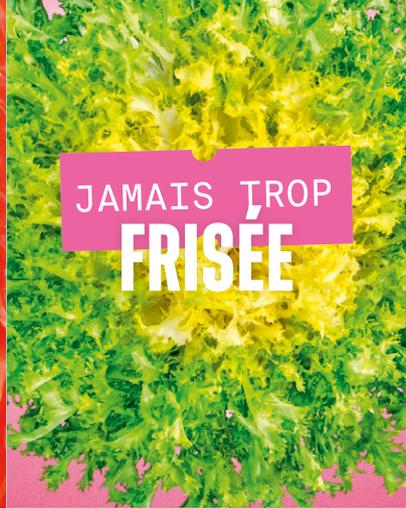
JAMAIS TROP
PUNCHY



JAMAIS TROP
DOUCE



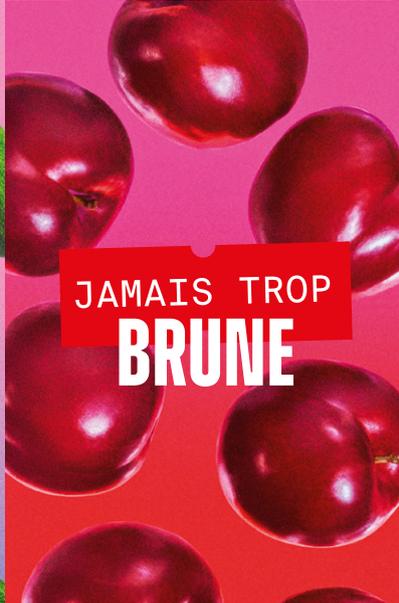
JAMAIS TROP
GONFLE



JAMAIS TROP
FRISÉE



JAMAIS TROP
GOQUETTE

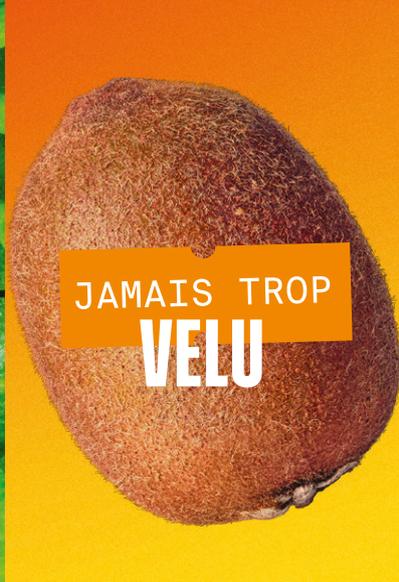


JAMAIS TROP
BRUNE

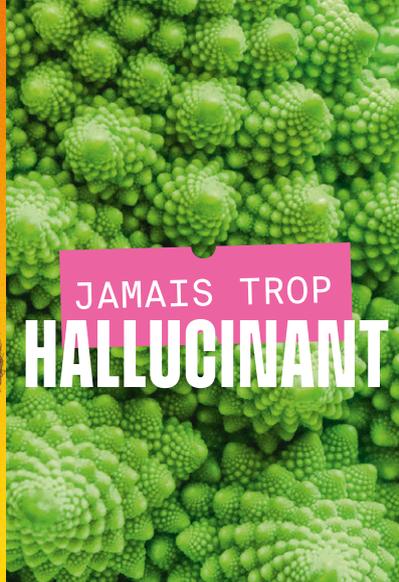
Les Fruits et
Légumes Frais
C'est JAMAIS TROP



JAMAIS TROP
FRAICHE



JAMAIS TROP
VELU



JAMAIS TROP
HALLUCINANT



JAMAIS TROP
SOLAIRE



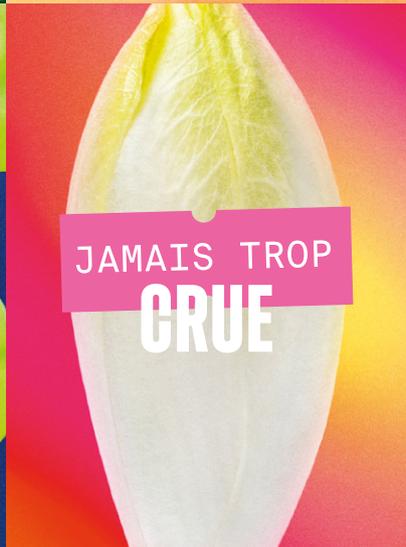
JAMAIS TROP
COLORÉE



JAMAIS TROP
ROMANTIQUE



JAMAIS TROP
ROYALE



JAMAIS TROP
GRUE

JAMAIS TROP

FORTS

LA PRODUCTION

40 000
SALARIÉS

dans les exploitations
agricoles

7,8 MILLIONS
DE TONNES

en 2020
(hors bananes et pommes de terre)
avec 5,6 millions de tonnes
à destination du marché frais
(Source : Agreste, CTIFL)

La France est le
4^E PAYS

producteur de fruits et légumes
en Europe, après l'Espagne,
l'Italie et la Pologne
(Source : Eurostat 2022)

LES COOPÉRATIVES

15 000

associés-coopérateurs

3 MILLIARDS

d'euros de chiffre d'affaires

8 500

salariés dans les
coopératives et SICA

L'IMPORTATION INTRODUCTION

160 ENTREPRISES

d'importation et d'introduction en France
(Source : INSEE, CTIFL, 2022)

Plus de
4 200 COLLABORATEURS

(Sources professionnelles)

3,12 MILLIONS

de tonnes de fruits et légumes importés, dont,

52% DE FRUITS ET 48% DE LÉGUMES

(Source : INSEE, CTIFL, 2019)

48,4%

des fruits et légumes consommés en France
(hors pommes de terre et bananes) proviennent
d'au-delà de nos frontières (Source : CTIFL 2018)

La profession réalise

5,9 MILLIARDS D'EUROS

de chiffre d'affaires
(Source : CTIFL 2018)

L'EXPÉDITION EXPORTATION

250 ENTREPRISES

d'expédition et d'exportation
(source : INSEE, CTIFL, 2022)

9 400

contrats de travail (dont la moitié
en contrats saisonniers)
(Source : ANEEFEL)

Poids

45%

de la mise en marché

3,5 MILLIARDS

de chiffre d'affaires annuel
pour les expéditeurs-exportateurs
qui collectent, conditionnent,
expédient 1/3 des fruits
et légumes produits en France
(Source : ANEEFEL)

LE COMMERCE DE GROS

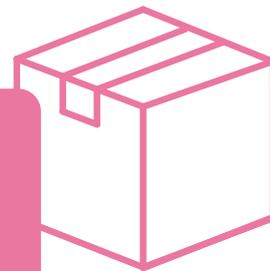
1 032
GROSSISTES

40%
des fruits et légumes
commercialisés en France

22 740
EMPLOIS

7,1 MILLIARDS D'EUROS
de chiffre d'affaires

(Source : AKTO-CTIFL 2021)



LES PRIMEURS

12 000
ENTREPRISES

23 300
SALARIÉS

1^{ER} EMPLOYEUR

de la Branche des métiers
du commerce alimentaire spécialisé

4 MILLIARDS

d'euros de chiffre d'affaires en 2020,

28%

du chiffre d'affaires du secteur
des fruits et légumes et

2^E CIRCUIT

après la grande
distribution

(Source : Saveurs Commerce)

LA GRANDE DISTRIBUTION

767 689
emplois (2021)

Plus de
10 MILLIONS
de clients par jour

35 000
points de vente alimentaires
généralistes répartis
sur l'ensemble du territoire,
dont

241 MILLIARDS
d'euros de chiffre
d'affaires hors taxes
(Source : INSEE 2021)

3 500
commerces alimentaires
généralistes implantés
dans les communes
de moins de 1 000 habitants

Part de marché GMS
dans la vente de fruits
et légumes :
68,9%
en 2022

LA RESTAURATION COLLECTIVE

81 495
RESTAURANTS

(directe et restauration collective concédée) –
(Source : Restau'CO)

300 000
emplois en France

18 MILLIARDS
D'EUROS
de chiffre d'affaires

10 MILLIONS
de repas chaque jour

JAMAIS TROP

FUN

BIENVENUE AU CŒUR DE L'UNIVERS « JAMAIS TROP » !

Interfel vous accueille sur son stand, au cœur de l'espace « Cultures et filières végétales » (Hall 2.2 Stand B.017) pour déguster des produits jamais trop savoureux et rencontrer des professionnels jamais trop passionnés et impliqués.

JAMAIS TROP GOURMANDS

Profitez de notre espace culinaire et embarquez pour une escapade gustative en partant à la découverte de l'incroyable diversité des fruits et légumes frais !

Ils font la fierté des professionnels de notre filière et incarnent à eux-seuls tout leur savoir-faire, leur engagement et la passion qui les anime. Avec les fruits et légumes frais, il est possible de conjuguer plaisir et bien-être, gourmandise et alimentation saine et équilibrée.

Un chef animera, en compagnie de nos diététicien(ne)s, des ateliers culinaires. Venez faire le plein d'idées de repas, en famille ou entre amis, d'astuces antigaspi et de conseils pour acheter malin et conserver ses fruits et légumes comme un chef..

JAMAIS TROP ORIGINAL

Spot radio, réels et publications Insta, Masterclass sur le stand..

Danny Khezzar, candidat atypique et finaliste emblématique de l'édition 2023 du concours **Top Chef**, s'engage aux côtés des fruits et légumes frais.

Chef talentueux et artiste dans l'âme, il vit intensément ses deux passions : alternant entre cuisine et musique, entre fourneaux et concerts de rap... pour notre plus grand plaisir. Personnalité haute en couleur, il incarne à merveille les valeurs et la diversité de la campagne « Jamais trop ».

NE RATEZ PAS SON « COOKING SHOW » QUI PROMET D'ÊTRE MÉMORABLE !
AU MENU : CRÉATIVITÉ, TALENT ET GOURMANDISE... EN RYTHME !

Rendez-vous sur l'espace culinaire du stand

Samedi 24 février à partir de 14h30



JAMAIS TROP PROCHES

Venez à la rencontre des professionnels de la filière. Producteurs, maraîchers, arboriculteurs, restaurateurs, primeurs... présents sur le stand, ils se feront une joie de vous parler de leur passion pour leur métier, de leur quotidien, de leurs actions en faveur d'une agriculture plus durable... Ne soyez pas timides, la conversation promet d'être passionnante.



JAMAIS TROP ICONIQUE !

Si la « Dame de Fer » est devenue le symbole de Paris, et par extension de la France à travers le monde, la Tour FL des fruits et légumes s'est imposée au fil des ans comme celui de la filière des fruits et légumes frais. Elle siègera cette année encore au cœur de notre stand !

Selfie ou photo souvenir, chaque visiteur pourra ainsi immortaliser son passage et le partager sur les réseaux sociaux avec le hashtag **#jamaistrop** et en nommant **@lesfruitsetlégumesfrais** !

ET MAINTENANT À VOUS DE JOUER : **« 1, 2, 3... SOURIEZ ! »**

Comme de coutume, les fruits et légumes qui la composent seront donnés aux Banques alimentaires.

ON AIR : JAMAIS TROP SUR LES ONDES...

Cette année encore, le studio radio RTL installera ses micros sur le stand des fruits et légumes frais. Nous nous réjouissons de les accueillir à nouveau !

À travers la diffusion de portraits et d'enregistrements en direct, ils font vivre le Salon International de l'Agriculture au-delà du Parc des expositions de la Porte de Versailles et offrent à notre secteur et à ses professionnels une visibilité méritée... et plus que bienvenue !

Enfin, nouveauté 2024, ils diffuseront quotidiennement le spot « **Jamais trop** » spécialement enregistré par Danny Khezzar pour l'occasion.



JAMAIS TROP ENGAGÉS

UNE FILIÈRE JAMAIS TROP DURABLE

Les acteurs de la filière fruits et légumes frais innovent et évoluent dans leurs pratiques pour répondre toujours mieux aux attentes des consommateurs, tout en prenant en compte les critères de productivité, de compétitivité, et d'adaptabilité au changement climatique.

Explorez notre espace **Jamais trop de Nature et d'Innovations** dédié à la recherche, à l'innovation et aux bonnes pratiques agricoles de la filière.

Laissez-vous surprendre par les dernières connaissances et les étonnantes avancées permises grâce aux nouvelles technologies, et en matière d'agroécologie. Cet espace proposera un parcours édifiant, à arpenter de manière autonome ou guidé par l'équipe d'animation, autour de la robotique, des aléas climatiques, ou encore de la prévention des maladies.

À chaque étape, le visiteur pourra prendre part à une animation interactive qui stimulera ses sens au-delà du goût (toucher / vue / ouïe / odorat), le tout dans une mise en scène végétalisée.

JAMAIS TROP À LA POINTE

Venez vous familiariser avec le Thermitube®, l'innovation qui concilie productivité ET sobriété. Grâce au gain de chaleur réalisé sous la serre, les légumes poussent plus vite et sur une durée plus longue à l'abri du froid. La garantie d'une plus grande disponibilité des produits sur les étals !

DÉCOUVREZ LE EN IMAGES AVEC UN FILM DES PLUS INSPIRANTS

S'adapter aux changements climatiques est une préoccupation majeure pour les acteurs de la filière, fortement impactés. Face à ces bouleversements, maraîchers et arboriculteurs font preuve d'une grande ingéniosité pour protéger leurs récoltes (prévention des ravageurs ou Technique de l'Insecte Stérile, solution alternative aux insecticides pour la gestion des insectes nuisibles...).



JAMAIS TROP CONNECTÉS

Improviser-vous pilote d'une station météo. Petit bijou de technologie, elle délivre en temps réel des informations précieuses permettant aux exploitants de planifier avec précision les périodes de récoltes ou d'irrigation, de prévenir l'arrivée du gel ou d'anticiper l'apparition de maladies sur les cultures.

JAMAIS TROP DE BIODIVERSITÉ

Avec l'agroécologie, partez à la découverte de pratiques agricoles profondément respectueuses des écosystèmes naturels, répondant aux enjeux économiques et sociétaux actuels. Au programme : observation de plantes, d'insectes et de micromammifères... Quand la biodiversité se fait la meilleure alliée des cultures.

Fort de toutes ces découvertes, chacune et chacun pourra participer au **jeu « savoir-faire et innovation »**, avec à la clé de nombreux cadeaux à gagner !

JAMAIS TROP DYNAMIQUES

AGENDA 2024

SUR LE STAND INTERFEL

LUNDI 26 FÉVRIER - 8H30

Présentation du **Baromètre de confiance des fruits et légumes**,
par Sandra Marie, *Directrice d'Études, Institut CSA*

LUNDI 26 FÉVRIER - 17H

Remise des prix du **Concours des talents des fruits et légumes**
par Laurent Grandin, *Président d'Interfel* et Jacques Rouchaussé, *Président du CTIFL*

MERCREDI 28 FÉVRIER - 8H30

Restitution de l'enquête d'opinion inédite sur la consommation de fruits et légumes en Europe
Comparaison entre 5 états membres (Institut Bonafidé)
par Samuel Jequier, *directeur général adjoint de l'institut Bona fide* et mise en perspective des
résultats par Laurent Grandin, *Président d'Interfel*

VENDREDI 1^{ER} MARS - DE 9H À 10H

Matinée Innovation en fruits et légumes – « À la rencontre des startups » !
*Présentation de la nouvelle démarche Innovation d'Interfel, en présence des lauréats des éditions
précédentes, source d'inspiration pour la filière. À cette occasion : lancement des « Remarquables »,
le Trophée des initiatives de la filière qui donne goût aux fruits et légumes.*

ÉVÉNEMENT APRIFEL, HALL 7.2, SALLE 725

JEUDI 29 FÉVRIER - 9H30 À 12H

Conférence « **Sciences humaines et sociales : sources de leviers innovants pour augmenter
la consommation de fruits et légumes** ».

ESPACE CULINAIRE : UNE PROGRAMMATION GOURMANDE !

SUR LE STAND INTERFEL

SAMEDI 24 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP CHOU »
À l'honneur, le chou sous toutes ses formes !

DIMANCHE 25 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP CRUE »
Une journée consacrée à l'endive.

LUNDI 26 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP PROCHES »
Une journée 100% primeurs !

MARDI 27 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP INTENSES »
Une journée dédiée à l'ail, à la tomate et au concombre.

MERCREDI 28 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP GOURMANDS »
Les « stars » du jour : la fraise et le kiwi !

JEUDI 29 FÉVRIER • JOURNÉE « JAMAIS TROP DÉLICIEUX »
Une journée dédiée au kiwi et à la pomme.

VENDREDI 01 MARS • JOURNÉE « JAMAIS TROP POINTUES »
Une journée dédiée à la carotte et l'asperge.

SAMEDI 02 MARS • JOURNÉE « JAMAIS TROP CHARNUE »
Une journée dédiée à la poire.

DIMANCHE 03 MARS • JOURNÉE « JAMAIS TROP EXOTIQUES »
À l'honneur, les fruits exotiques !

JAMAIS TROP TROP GÉNÉREUX

La qualité et la diversité des fruits et légumes que nous consommons, nous le devons à **l'engagement sans faille des femmes et des hommes qui travaillent au quotidien**, à tous les échelons de la filière, pour nous approvisionner.

Leur implication, leur savoir-faire, l'amour qu'ils portent à leur métier, sont les meilleurs garants dont puissent bénéficier le consommateur. Pour cela, nous pouvons leur dire : **MERCI !**



LE MARAÎCHER

« Mon métier de maraîcher consiste à mettre en place des cultures, de la préparation du sol jusqu'à la récolte. Cela implique l'entretien de la culture et le conditionnement du produit pour la distribution. »

Valentin BONFILS, maraîcher à Villeneuve-en-Retz (Loire-Atlantique)

L'ARBORICULTEUR

« Mon métier d'arboriculteur consiste à planter des arbres, les aider à se développer jusqu'à la fin de leur vie pour pouvoir, au bout de plusieurs années, avoir les premiers fruits de notre travail pour les reconditionner et les vendre aux consommateurs. Dans le parcours, je suis le premier maillon de la chaîne. »

Bertrand MILLE, arboriculteur à Gordes (Vaucluse)



Les producteurs sont les premiers maillons de la filière. Ce sont eux qui vont sélectionner, semer, cultiver, protéger et récolter les fruits et les légumes. Arboriculture et maraîchage sont deux activités fortement créatrices d'emplois qui contribuent pleinement au dynamisme des territoires.



LES EXPÉDITEURS ET LES EXPORTATEURS

« Nous sommes la partie que personne ne connaît : les partenaires des producteurs et des clients, que ce soit la grande distribution ou les grossistes. »

Léa GERIN, expéditrice à Carpentras (Vaucluse)

Expéditeurs et exportateurs assurent la mise sur le 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 COOPÉRATIVES

Une coopérative agricole est une entreprise créée par des agriculteurs, qui leur appartient collectivement et qu'ils dirigent ensemble. Les producteurs mutualisent au sein de leur coopérative des moyens techniques et humains répondant ainsi à un double enjeu de solidarité et de compétitivité. Concrètement, la coopérative prend en charge la vente de la production après avoir notamment : collecté, stocké, trié, calibré, transformé le cas échéant, conditionné, étiqueté et assuré la traçabilité des fruits et légumes, voire réalisé des actions de promotion et marketing via sa propre marque.



LES IMPORTATEURS ET LES INTRODUCTEURS

« Ce qui est magique dans mon métier c'est que je vais chercher sur les cinq continents des produits que ma clientèle française, grande distribution ou grossistes traditionnels, me demande. »

Éric LAGACHE, importateur, conditionneur et distributeur de fruits tropicaux à Marseille (Bouches-du-Rhône)

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

« On travaille directement avec les producteurs. Ils font partir des palettes de marchandises qui arrivent chez nous par transport, après à nous de les dispatcher entre tous les détaillants de fruits et légumes, les collectivités ou les centrales d'achat qui ont besoin de nous pour compléter leurs gammes. »

Christophe DAVY, grossiste en fruits et légumes à Marseille (Bouches-du-Rhône)



Le grossiste sélectionne ses produits avec le plus grand soin auprès des producteurs, coopératives, exportateurs, importateurs et introducteurs. Chaque jour, il délivre des produits frais à une maturité optimale répondant aux exigences de chaque client, qu'ils soient des primeurs, des restaurateurs, ou encore la grande distribution...

Le grossiste apporte beaucoup d'attention au choix de ses fournisseurs, et veille à préserver la qualité et la fraîcheur des fruits et légumes en assurant aux produits les meilleures conditions de stockage et de distribution. Il s'assure également de leur traçabilité et leur qualité sanitaire : « le bon produit, au bon moment, au bon endroit ».

LES PRIMEURS

« Je propose à la vente différents types de produits, notamment des fruits et légumes anciens qui redeviennent à la mode. Ça change en fonction de la saison, ça change en fonction de la demande, ça change chaque année »

Samira LEMAIRE, primeur à Uzès (Gard)



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, sélectionne 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

LES GRANDES ET MOYENNES SURFACES (GMS)

« S'approvisionner et acheter des fruits et légumes, cela demande une bonne connaissance du produit. »

Frédéric FEDOROWSKY, chef de plateforme grande distribution à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône)



La grande distribution alimentaire se compose de 4 principaux formats : les hypermarchés, les supermarchés, les "discounters" (le format est désormais rebaptisé « supermarchés à dominante marques propres » ou SDPM) 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

« Mes maîtres-mots : transmission, partage, plaisir (...)
Je prépare les menus 5 semaines en amont.
Tous mes menus sont faits en fonction de la saisonnalité »

Franck JACQUIER, chef en restauration scolaire à Vedène (Vaucluse)

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.

JAMAIS TROP À VOS CÔTÉS

**POUR PLUS DE PROXIMITÉ, PLUS D'ÉCHANGES, PLUS DE RÉSONANCE
DES ACTIONS INTERPROFESSIONNELLES DANS LES TERRITOIRES !**

LES COMITÉS RÉGIONAUX D'INTERFEL

Souhaitée de longue date par les dirigeants d'Interfel et portée par les professionnels du territoire, la création des comités régionaux est devenue indispensable par la mise en place de la nouvelle régionalisation en France (Loi NOTRe, août 2015), les nouvelles compétences données aux Régions ainsi que les obligations découlant des États Généraux de l'Alimentation (EGAlim, octobre 2018).

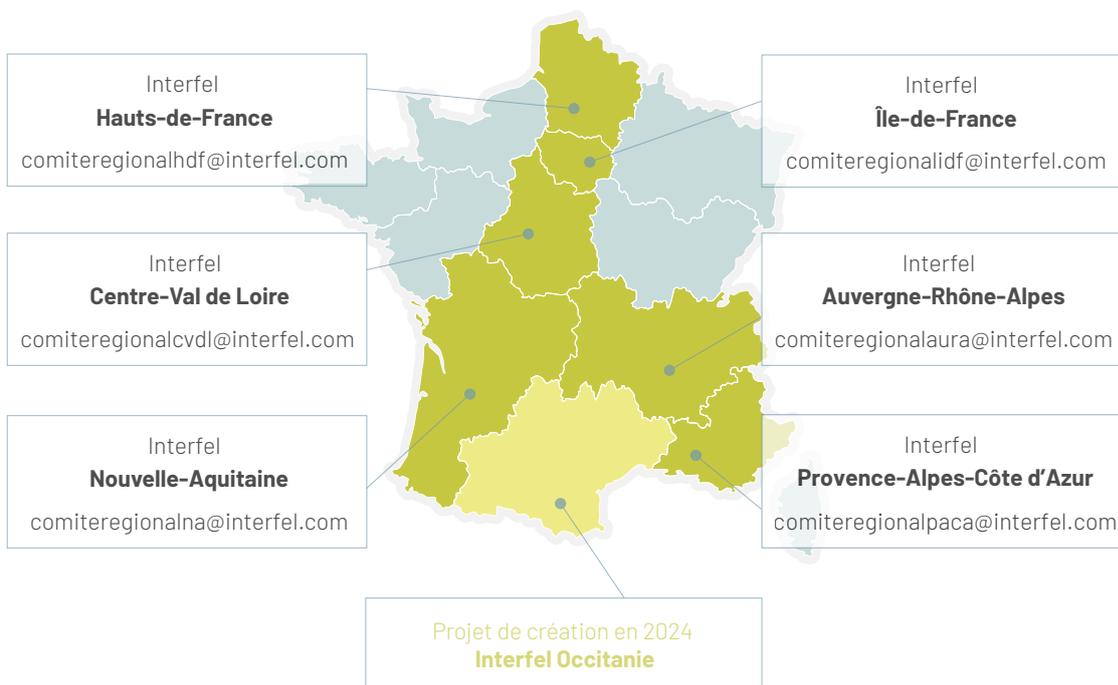
C'est ainsi que depuis janvier 2019, six comités régionaux ont été installés en région Auvergne-Rhône-Alpes, Île-de-France, Hauts-de-France, Nouvelle-Aquitaine, Centre-Val de Loire et Provence-Alpes-Côte d'Azur.

Les comités sont des associations dont les statuts sont fortement inspirés de ceux d'Interfel. Ainsi, les 15 organisations membres de l'interprofession peuvent y être représentées par 3 représentants du territoire.

Comme toute association, leur gouvernance repose sur une Assemblée Générale annuelle, un Conseil d'Administration et un Bureau, assurant l'équité entre l'amont et l'aval de la filière. Chaque comité dispose d'un(e) délégué(e) régional(e) pour faire fonctionner la structure au quotidien.

LES MISSIONS DES COMITÉS RÉGIONAUX D'INTERFEL

- Représenter et défendre les intérêts de la filière fruits et légumes frais impliquant l'ensemble des acteurs de l'interprofession ;
- Construire le lien nécessaire et adéquat entre ses membres pour mieux répondre aux attentes des consommateurs ;
- Mener des actions sur les territoires de promotion de la filière des fruits et légumes frais, de ses composantes auprès des pouvoirs publics territoriaux et des citoyens ;
- Défendre et promouvoir des actions interprofessionnelles du secteur des fruits et légumes frais de l'amont à l'aval de la filière ;
- Relayer en région les actions nationales inscrites dans la stratégie d'Interfel ;
- Valoriser et faire la promotion générique des démarches collectives de qualité.



JAMAIS TROP D'INFOS

À 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'OCM (Organisation commune de marché) unique.



Association Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Frais

97-103, Boulevard Pereire
75017 Paris

CONTACTS PRESSE

INTERFEL

Victoire Genest
06 15 52 15 08
v.genest@interfel.com
Jeanne Laversin
06 15 85 73 73
j.laversin@interfel.com

AGENCE ØCONNECTION

interfel@oconnection.fr
Anne-Marie Boyault • 06 89 28 42 29
Julia Philippe-Brutin • 06 03 63 06 03
Maëlle Driencourt • 06 38 64 78 94
Victoire Chatel • 06 45 65 81 00

POUR EN SAVOIR PLUS !

www.interfel.com
www.lesfruitsetlegumesfrais.com



[lesfruitsetlegumesfrais](https://www.facebook.com/lesfruitsetlegumesfrais)



[lesfruitsetlegumesfrais](https://www.instagram.com/lesfruitsetlegumesfrais)



[interfel](https://twitter.com/interfel)



[interfel](https://www.linkedin.com/company/interfel)