

# Forum du Projet Alimentaire Territorial du Roannais



- Présentation d'INTERFEL
- La filière des fruits et légumes frais
- Point sur la consommation
- Programme *Lait et Fruits à l'école*
- Les outils destinés à la restauration hors domicile :
  - Guide RHD
  - Ressources en recettes
    - Recettes végétariennes
    - Recettes avec des légumineuses
  - Outils d'animation

*Créée en 1976, elle est reconnue comme seule interprofession nationale pour les fruits et légumes frais par les pouvoirs publics. Par ailleurs, Interfel est reconnue par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996. En 2019, création du 1<sup>er</sup> Comité régional en Auvergne-Rhône-Alpes. Il existe 5 Comités régionaux à ce jour.*

## Connaissance & intelligence économique

- En vue de la connaissance de l'offre et du décryptage des attentes des consommateurs
- Anticiper et défendre la place des fruits et légumes frais dans la consommation et dans la société

## Les accords interprofessionnels

- Pour assurer un niveau qualitatif garantissant la satisfaction du consommateur et améliorer la compétitivité de la filière,

## La communication

- Pour informer et promouvoir la consommation des fruits et des légumes frais en national et en régional

## La recherche et l'expérimentation

- Favoriser l'innovation et l'accessibilité par des programmes de recherche appliquée, d'expérimentation et de développement

## L'action interprofessionnelle à l'international

- Pour renforcer les parts de marchés à l'international.

## Collège amont (production)



**FNPF**

Fédération nationale des producteurs de fruits



**Légumes de France**

Fédération nationale des producteurs de légumes



**Felcoop**

Fédération française de la coopération fruitière, légumière et horticole



**GEFeL**

Gouvernance économique des fruits et légumes



**CR**

Coordination rurale



**CP**

Confédération paysanne

## Collège aval (distribution)



**ANEEFEL**

Association nationale des expéditeurs et exportateurs de fruits et légumes



**UNCGFL**

Union nationale du commerce de gros en fruits et légumes



**Saveurs Commerce**

Les spécialistes de l'alimentation de proximité



**FCD**

Fédération des entreprises du commerce et de la distribution



**Restau'Co**

Réseau de restauration collective en gestion directe



**SNRC**

Syndicat national de la restauration collective



**CSIF**

Chambre syndicale des importateurs français de fruits et légumes frais



**SNIFL**

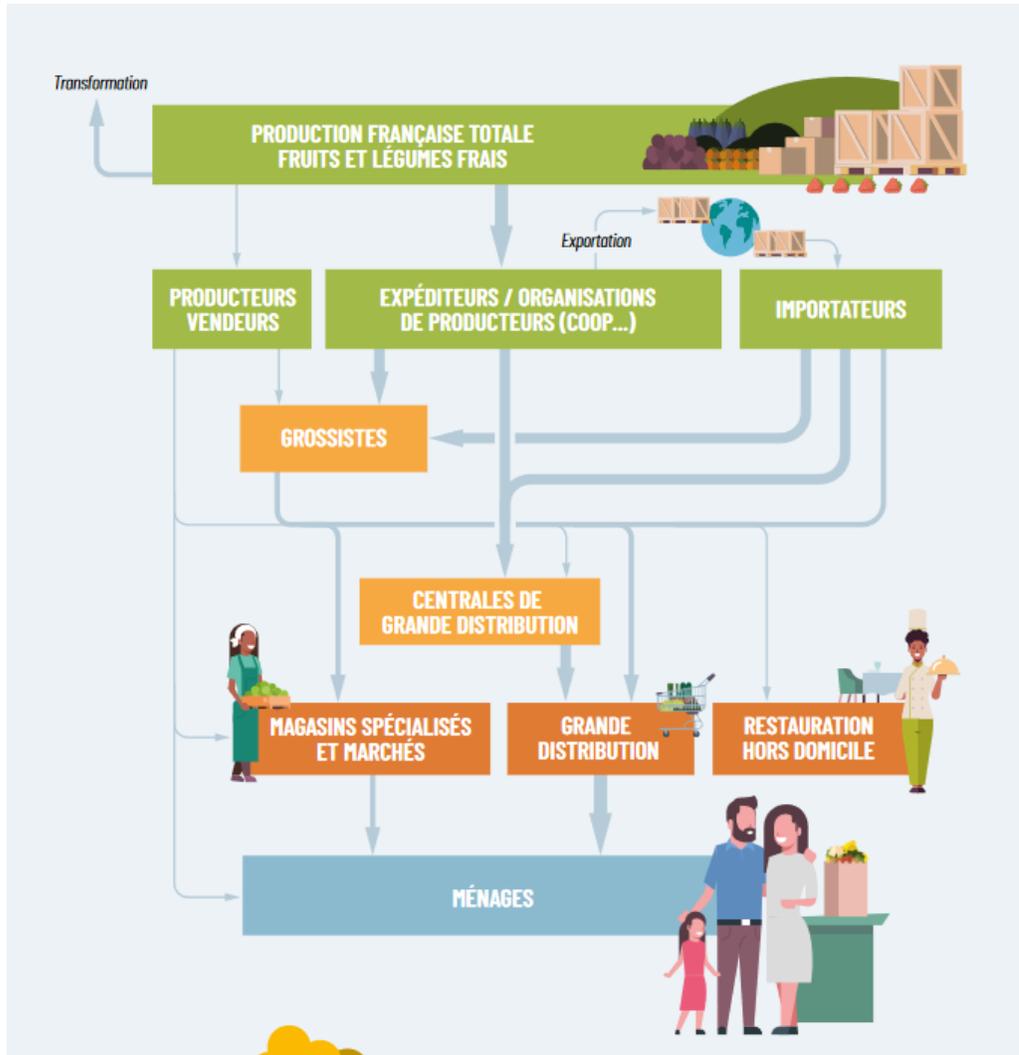
Syndicat national des importateurs / exportateurs de fruits et légumes



**FCA**

Fédération du Commerce Coopératif et Associé

# La filière des fruits et légumes frais



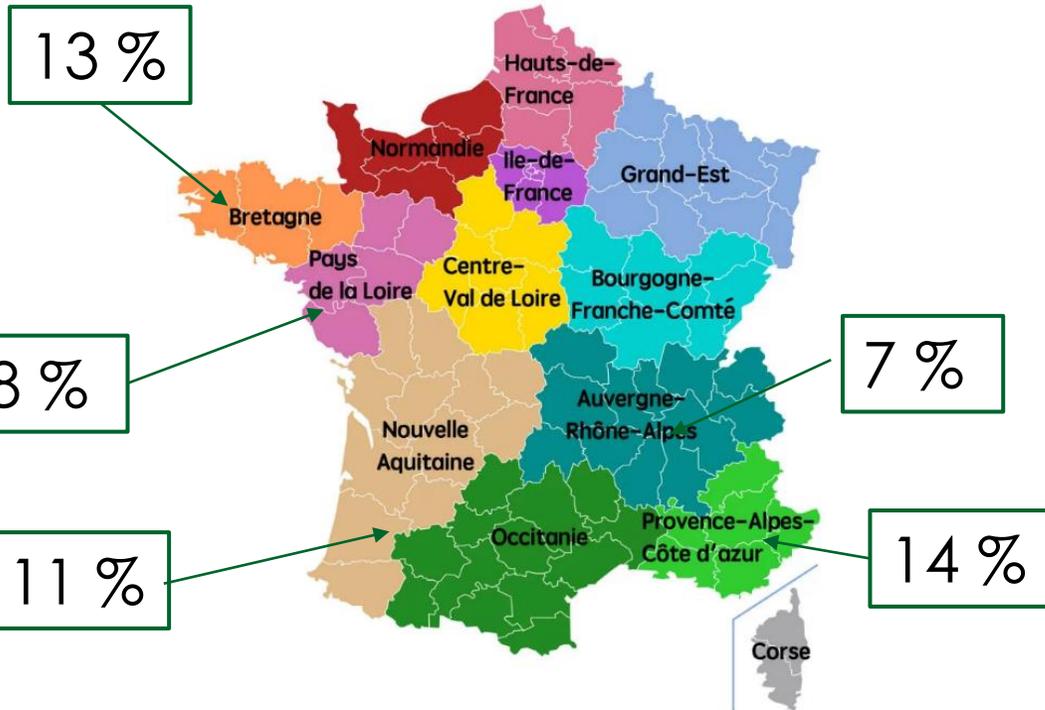
Les fruits et légumes frais sont des produits dont la gestion est délicate.

- Produits saisonniers et périssables
- Bassins de production assez spécialisés et parfois éloignés des grands bassins de consommation.
- Enjeux complexes : métiers diversifiés et complémentaires

# La filière des fruits et légumes frais

L'approvisionnement en fruits et légumes frais provient à 52 % de France et à 48 % d'introductions (Union Européenne) et d'importations.

7,8 millions de tonnes produites au niveau national en 2018 (hors banane et pomme de terre) dont 5,5 millions de tonnes à destination du marché frais.\*



La France est le 4ème pays producteur de fruits et légumes en Europe, après l'Espagne, l'Italie, et la Pologne.\*\*

La pomme et la tomate représentent à elles seules près de 1/3 des volumes de production.



\*Sources : Agreste, CTIFL

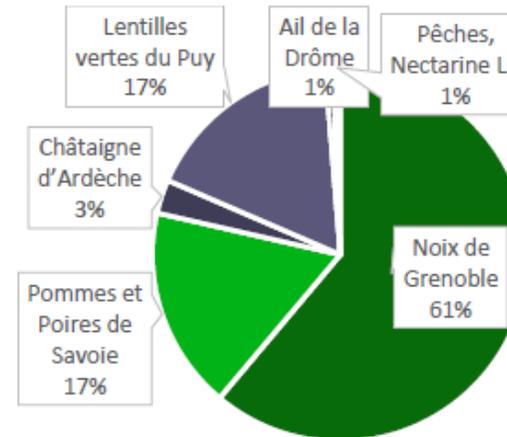
\*\*Sources : Eurostat

# La filière des fruits et légumes frais

## Les filières fruits & légumes sous SIQO

**8 produits** : Noix de Grenoble AOP (9018T), Pommes et Poire de Savoie IGP (2579T), Châtaigne d'Ardèche AOP (430T), Lentilles vertes du Puy AOP (2540T), Ail de la Drôme IGP (101T), Cerise LR (6T), Abricot LR (4T), pêches et nectarines LR (80T)

- ✓ **8 signes** : 3 AOP, 2 IGP, 3 LR
- ✓ 1909 producteurs
- ✓ 11 607 ha, soit 26,7% des surfaces cultivées en F&L dans la région
- ✓ 14 758 T, soit 2,84% du volume de production régional de la filière F&L
- ✓ 41 565 900 € de Chiffre d'Affaire au stade expédition



## Les acteurs économiques engagés

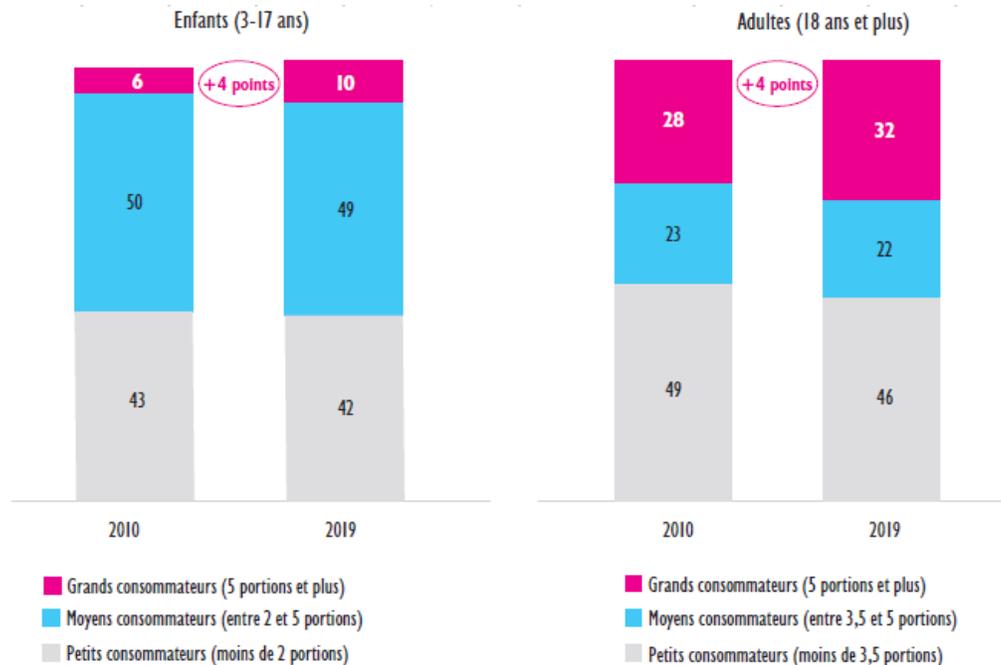
- ✓ **Coopératives** : Vivacoop (Châtaigne) Coopenoix (Noix) Alicop (Ail) Val'Fruits (Pommes, Poires), Rhoda-coop (à confirmer)
- ✓ **44 Ateliers de tri/calibrage/conditionnement habilités**
- ✓ **3 transformateurs habilités**



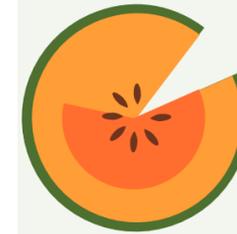
# Etat des lieux de la consommation

## HAUSSE DU SUIVI DE LA RECOMMANDATION SUR LES FRUITS ET LÉGUMES CHEZ LES ENFANTS COMME CHEZ LES ADULTES

Répartition des enfants et des adultes selon le nombre de portions de fruits et légumes consommées en moyenne par jour (en %)



Source : CRÉDOC, enquêtes CCAF 2010 et 2019.



92%

des Français-es disent  
**avoir du plaisir à manger** des fruits et légumes,  
dont 60% « beaucoup »

79%

des Français-es considèrent que manger au moins **cinq portions de fruits et légumes** par jour est important



Enquête Ifop/Interfel janvier 2022

## UNE CONFIANCE RENOUVELÉE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

BAROMÈTRE 2021

Une confiance forte  
vis-à-vis des produits frais...



... avec les fruits et légumes en tête

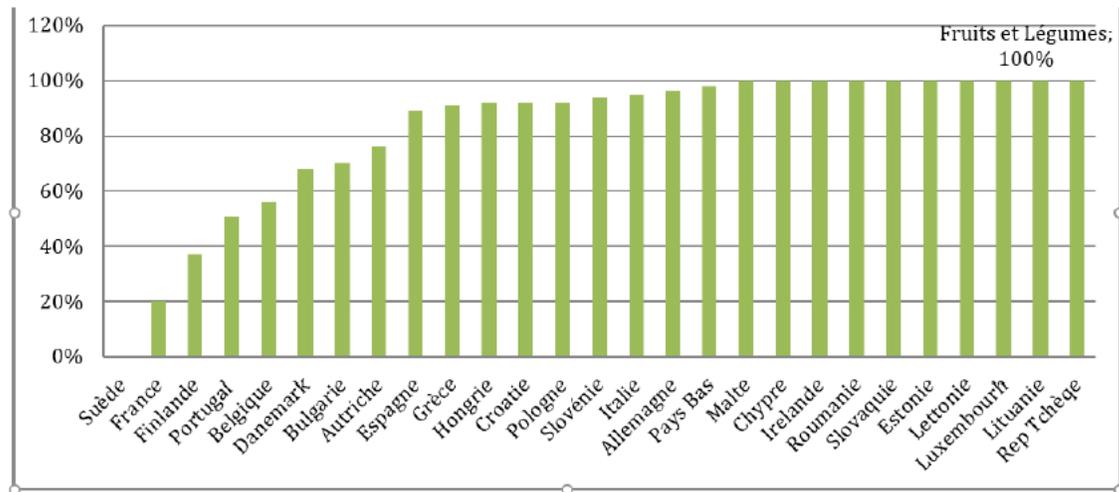
93% des Français ont confiance dans les LÉGUMES

et 91% dans les FRUITS

Enquête CSA/Interfel nov-déc 2021

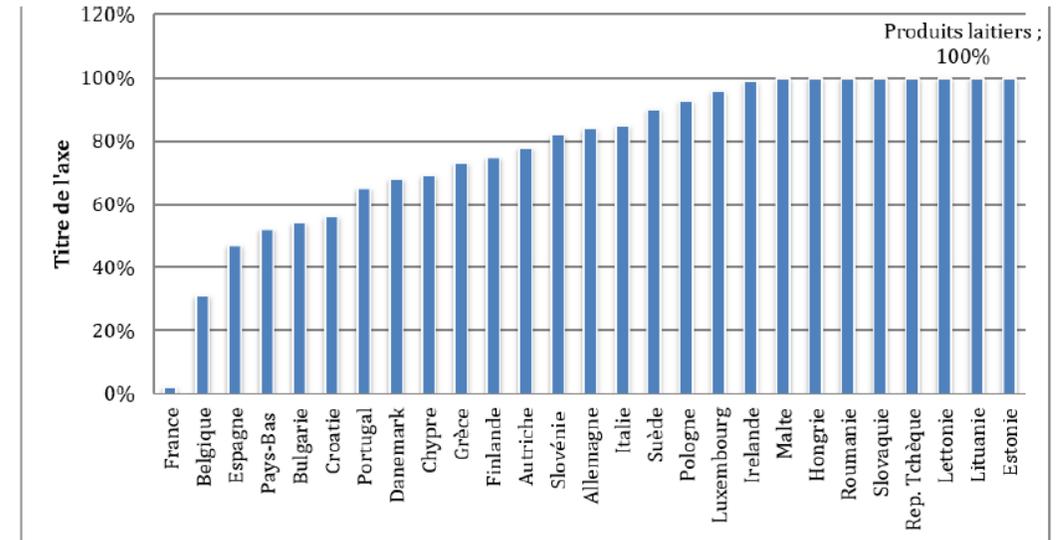
# Programme Lait et Fruits à l'école

Taux d'utilisation des crédits européens alloués pour les fruits et légumes en 2018-2019 par pays



Source : CGAAER d'après le tableau en annexe 12 fourni par la Commission européenne

Taux d'utilisation des crédits européens alloués pour le lait en 2018-2019



Source : CGAAER d'après le tableau en annexe 12 fourni par la Commission européenne

**35 millions d'€ alloués à la France chaque année**

(18 millions d'€ pour les fruits et légumes et 17 millions d'€ pour le lait, soit 14% de l'enveloppe européenne).



# Programme Lait et Fruits à l'école

## Programme Lait et Fruits à l'école



### ◆ Aide pour les distributions de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves

- Programme européen qui autorise l'octroi d'une aide sur des fonds de l'Union européenne pour la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires
- Un objectif de promouvoir les comportements alimentaires plus sains et faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles en particulier sous signe de qualité
- Une mesure éducative obligatoire à associer aux distributions
- Une enveloppe française de 35 M€ par an



## Les produits éligibles



- **Fruits et légumes** : toutes les variétés de fruits et légumes, achetés frais (entiers ou prédécoupés).  
Les pommes de terres ne sont pas éligibles ni les légumineuses.  
Les produits de 4e gamme sont éligibles (en forfait 1 et 2) mais pas ceux de 5e gamme.
- **Produits laitiers** : lait liquide nature, yaourts nature, fromages y compris fromages blancs et petits-suisses nature (à base de lait de vache, de chèvre ou de brebis).  
Les fromages avec des ajouts type ail et fines herbes ne sont pas éligibles  
Les vaches qui rit ne sont pas éligibles
- Les produits doivent être **distribués nature** : sans sucre, matière grasse, sel ou édulcorant ajoutés (qu'ils soient distribués frais et entiers, transformés sur place ou sous forme de produits emballés individuellement)



# Programme Lait et Fruits à l'école



## Distributions de fruits, légumes, lait et produits laitiers

### ◆ 3 moments de distributions au choix :

#### Matin (à l'arrivée le matin)

- Collèges REP/REP+ Métropole et Collèges et Lycées d'Outre Mer
- **Distributions de produits conventionnels ou SIQO\***

#### Midi

- Tous les élèves de maternelles à la terminale
- **Uniquement les produits SIQO\***

#### Goûter (à la fin du temps scolaire)

- Tous les élèves de maternelles à la terminale
- **Distributions de produits conventionnels ou SIQO\***

\*Les produits SIQO éligibles sont : BIO, AOP, AOC, IGP, LR  
Les produits RUP et HVE ne sont pas éligibles.



## Les acteurs impliqués et leurs missions



- Les **autorités responsables de la restauration scolaire** (collectivités...) bénéficiaires du programme sont chargées d'organiser les distributions dans les écoles et d'effectuer la demande d'aide
- Les **fournisseurs** sélectionnés conformément aux règles de la commande publique et référencés auprès de FAM sont **chargés de livrer les produits éligibles aux distributions et d'établir des récapitulatifs de livraison conformes**
- Les **écoles** accueillent les distributions sur le temps du périscolaire et mettent en œuvre la mesure éducative (si nécessaire)
- **FranceAgriMer** est l'organisme payeur du programme, c'est le guichet unique pour toutes les démarches administratives des bénéficiaires

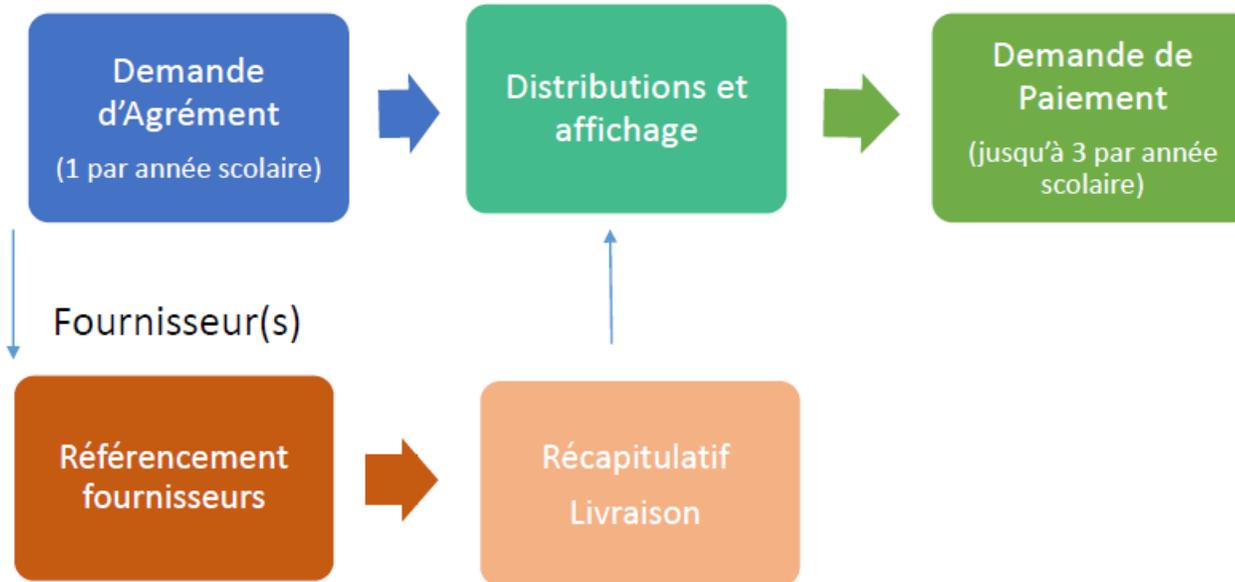


# Programme Lait et Fruits à l'école

## Démarches administratives

### ◆ Etapes du programme

Gestionnaire / Demandeur d'aide



## Demande d'agrément

Demande  
d'Agrément  
(1 par année scolaire)

### ◆ Comment s'inscrire au programme ?

Pour s'inscrire au programme il faut s'inscrire sur le portail de FranceAgriMer puis déposer une demande d'agrément :  
<https://portailweb.franceagrimer.fr/portail/>

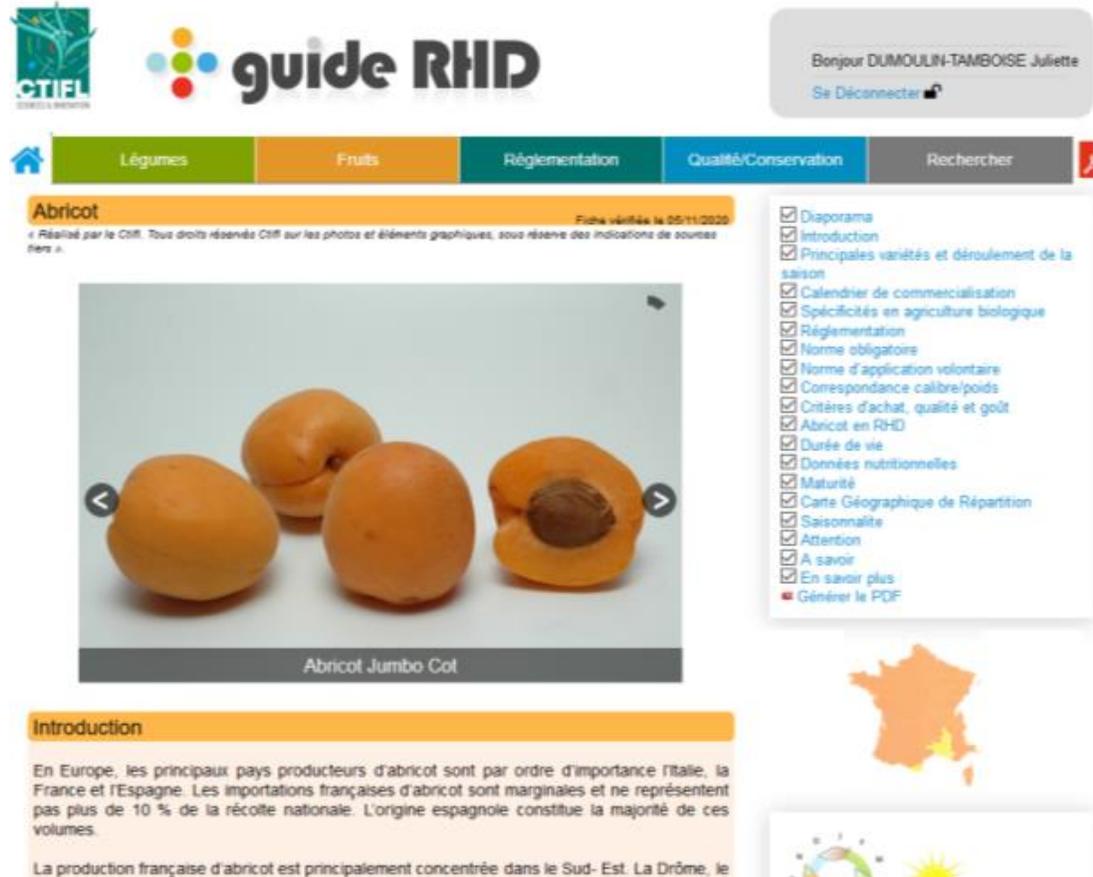
La demande d'agrément consiste en :

- Ajouter la liste de ses établissements scolaires
- Ajouter son RIB et ses statuts ou contrats de délégation de service selon les types d'organisme
- Indiquer brièvement son projet

L'agrément n'est pas un engagement à la participation au programme mais c'est une porte d'entrée



# Les outils à disposition



The screenshot shows the 'guide RHD' website interface. At the top left is the CTIFL logo. The main navigation bar includes 'Légumes', 'Fruits', 'Réglementation', 'Qualité/Conservation', and 'Rechercher'. The user is logged in as 'Bonjour DIMOULIN-TAMBOISE Juliette' with a 'Se Déconnecter' link. The main content area is for 'Abricot', with a sub-header 'Fiche vérifiée le 05/11/2022'. Below this is a large image of apricots, one of which is cut open to show the pit. The caption reads 'Abricot Jumbo Col'. To the right of the image is a list of interactive menu items, each with a checkmark icon: Diaporama, Introduction, Principales variétés et déroulement de la saison, Calendrier de commercialisation, Spécificités en agriculture biologique, Réglementation, Norme obligatoire, Norme d'application volontaire, Correspondance calibre/poids, Critères d'achat, qualité et goût, Abricot en RHD, Durée de vie, Données nutritionnelles, Maturité, Carte Géographique de Répartition, Saisonnalité, Attention, A savoir, En savoir plus, and Générer le PDF. Below the image is an 'Introduction' section with text about European apricot production and a map of France highlighting the production region in the south-east.

<https://guiderhd.ctifl.fr/>

21 fiches légumes, 19 fiches fruits

Principales variétés et déroulement de la saison  
Calendrier de commercialisation  
Spécificités en agriculture biologique  
Réglementation  
Norme obligatoire  
Correspondance calibre/poids  
Critères d'achat, qualité et goût  
Pomme en RHD  
Durée de vie  
Données nutritionnelles  
Carte Géographique de Répartition

<https://www.interfel.com/services/menus-vegetariens/>

## 18 menus végétariens pour chaque saison

Des entrées  
Des plats  
Des desserts

Menus printemps/été  
Menus automne  
Menus hiver

Base 100 convives pour les enfants en écoles primaires ou pour les adolescents



### Dessert - Automne Flan aux prunes

Enfant



#### Ingrédients pour 100 Enfants

Prune rouge	5,000	KG
Œuf entier liquide	2,000	LT
Sucre semoule	0,500	KG
Beurre doux	0,500	KG
Lait 1/2 écrémé UHT	5,000	LT
Sucre glace	0,050	KG



- Triier, laver, désinfecter, puis rincer les prunes à l'eau claire. Couper en deux, ôter les noyaux, détailler en morceaux. Répartir dans des ramequins, réserver.

- Mélanger au batteur-mélangeur l'œuf entier liquide et le sucre semoule, ajouter le beurre préalablement fondu, puis le lait. Répartir l'appareil sur les prunes.

- Cuire au four (160/170 °C) 20 minutes environ. Saupoudrer de sucre glace à la sortie du four, refroidir. Réserver en enceinte réfrigérée (0/+ 3 °C) jusqu'au moment du service.

Portion	128 g
Coût	3
Temps de préparation	1 1

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 G							
Apport calorique	Protéines	Lipides	dont AGS*	Glucides	dont sucres	Fibres	Calcium
103 kcal 431 kJ	3,3 g	5,5 g	3,0 g	9,5 g	9,4 g	0,5 g	49 mg

\*Acides Gras Saturés

Critères GEMRCN (Décret n°2011-2227 et arrêté du 30 septembre 2011)

• Aucun

Avantage recette

• Ce dessert contient moins de 20 g de sucres simples par portion et moins de 15 % de matières grasses

#### L'astuce

Ce dessert peut également être réalisé avec d'autres fruits tels que des poires, des figues, des raisins ou encore des bananes.



# Les outils à disposition

13 vidéos recettes pas à pas

13 fiches techniques

- Rappel des bases de préparation et de cuisson des légumineuses

Un Guide de 48 pages

- Téléchargeable sur [le site interfel.com](http://le.site.interfel.com)

## LAVAGE DES LENTILLES

Tous les légumes secs doivent subir une phase de trempage, qui assurera leur réhydratation partielle et permettra leur cuisson correcte, à l'exception des lentilles et des pois cassés, qu'il suffit de rincer. Le lavage de ces derniers est indispensable car, du fait de leur taille, on peut trouver des petits cailloux qui s'y seraient glissés, ou tout simplement des saletés.

### TECHNIQUE

- 1) **Mettre en place le poste de travail**  
Rouler les denrées et le matériel de rinçage.
- 2) **Verser les lentilles dans un bac et le remplir d'eau**  
Les lentilles doivent être immergées dans l'eau froide.
- 3) **Mouiller les lentilles**  
Le lavage des lentilles permet d'isoler puis d'éliminer les saletés qui peuvent s'y loger. Il s'agit seulement d'un rinçage, pas d'un trempage.
- 4) **Égoutter les lentilles**  
Évacuer l'eau en versant le premier bac dans un bac percé.
- 5) **Trier les lentilles**  
Être attentif au bruit des lentilles au contact du métal afin d'identifier d'éventuels petits cailloux qu'il faudra retirer.



Après avoir versé la quantité de lentilles souhaitée dans un bac, remplir celui-ci d'eau. Il est important que cette eau soit froide.  
Remuer les lentilles dans l'eau. De petites particules peuvent remonter à la surface et flotter, il faut les retirer.



Transvaser le bac de rinçage dans un bac percé et égoutter les lentilles.

À cette étape, s'il reste quelques petits cailloux, ils se feront entendre au contact du métal et il n'y aura plus qu'à les retirer. Cette opération demande de l'attention et de la minutie.



## DAHL DE LENTILLES CORAIL

Plat à base de légumineuses, comme des lentilles corail, par exemple, dans cette recette. En Inde, le mot « dahl » désigne plusieurs légumineuses et, par analogie, il est devenu le nom de plat qui en contient. Ici des lentilles corail.

DENRÉES POUR 100 CONVIVÉS	UNITES	QTE usuelle	QTE recommandée / adulte
<b>ÉLÉMENTS POUR LA BASE</b>			
- lentilles corail	kg	2	4
<b>ÉLÉMENTS DE LA GARNITURE AROMATISÉE</b>			
- oignons	kg	0,000	1,2
- huile d'olive	l	0,3	0,2
- courgettes	kg	0,335	0,250
- ailier française	kg	0,335	0,250
- riz	kg	0,335	0,3
- papayes frais	kg	0,335	0,250
- tomates	kg	0,335	0,250
- garnis moule	kg	0,335	0,250
- garnis moule	kg	0,335	0,250
- sel	l	1	2
- lait	kg	0,335	0,3
- avocat	kg	0,335	0,250
<b>ACCOMPAGNEMENTS</b>			
- riz basmati	kg	2,5	4,5
<b>ÉLÉMENTS DE DÉCORATION</b>			
- courgettes fraiches	botte	1/2	1/2
- ailier française	botte	1	1
- citron	pièce	1	1

VALEURS NUTRITIONNELLES			
	pour 100 g	par portion (100g)	par portion (200g)
Energie	335 kJ	335 kJ	670 kJ
Protéines	10,8 g	10,8 g	21,6 g
Glucides	10,8 g	10,8 g	21,6 g
Lipides	0,33 g	0,33 g	0,66 g
Fibres	2,5 g	2,5 g	5,0 g
Cholestérol	0 g	0 g	0 g

**COÛT MOYEN PAR PORTION**  
DE 0,60 € à 0,77 € HT

**COÛT MOYEN PAR PORTION**  
DE 0,96 € à 1,14 € HT

**COÛT MOYEN PAR PORTION**  
DE 0,96 € à 1,14 € HT

**MATÉRIEL**  
- SAUTOUSE  
- SASSIQUA  
- ACQUÉSEUR

### TECHNIQUE DE RÉALISATION

1. **Mettre en place le poste de travail**  
Vérifier les produits et les déchets, sélectionner le matériel, organiser le matériel et le poste de travail suivant les protocoles.
2. **Préparations préliminaires**  
Rincer et égoutter les lentilles.  
Préparer la garniture aromatisée: couler les oignons, couper en petit dés les courgettes, le ailier et le gingembre. Hacher l'ail.  
3. **Marquer la cuisson de la garniture et des lentilles**  
Dans une sautoise, faire dorer l'ail, les courgettes, le gingembre, le ailier, l'ail.  
Ajouter les lentilles, mouliner et ajouter les épices pour curma, garam masala, coriandre.  
Cuire 20 minutes.  
En fin de cuisson vérifier l'assaisonnement.
4. **Préparer le riz et les citrons**  
Dans une sautoise, porter à ébullition l'eau de cuisson du riz.  
Ajouter le riz basmati, cuire 10 minutes.  
Presser un citron, ajouter les segments d'orange.
5. **Servir et dresser**  
Dans des assiettes chaudes, déposer le riz au fond de l'assiette et déposer le dahl de lentilles dessus. Décorer avec les segments de citron et quelques feuilles de persil.

En suggestion: garnir de yaourt, accompagner de chou-fleur et de quartiers de lime.

Fiche technique digitale personnalisable  
https://interfel.com/



www.interfel.com

FICHE 4



© Christine Chevaleyre

30

UNE IDÉE LÉGUMINEUSE

31

# Les outils à disposition



**Cantines scolaires** : enfants entre 6 ans à 10 ans  
Animation prévue pour 100 enfants  
Clef en main  
Objectif : Inciter les enfants à **consommer plus souvent des fruits et légumes frais**  
De début octobre à début décembre 2022

Sur [www.materiel-interfel.com](http://www.materiel-interfel.com) , disponibilité dès maintenant :

- 200 affiches
- 100 guirlandes
- 100 lots de 200 leaflets



Merci pour votre  
attention

**Juliette DUMOULIN**  
Déléguee régionale  
[j.dumoulin@interfel.com](mailto:j.dumoulin@interfel.com)  
06 15 99 13 72



**Interfel**

AUVERGNE-RHÔNE-ALPES