

Votre Guide de prise de parole

L'article 277 de la Loi Climat et résilience (loi 2021/1104 du 22 août 2021) prévoit que tous les magasins de vente au détail de plus de 400 mètres carrés mettent à la disposition des consommateurs, tout au long de l'année, **une information claire et lisible relative à la saisonnalité des fruits et légumes frais qu'ils proposent à la vente**. Les modalités d'application de cette loi seront prochainement fixées par voie réglementaire, notamment pour les F&L produits sous serre en tenant compte de l'origine des produits.

MESSAGES CLÉS

- 1- Un calendrier de saisonnalité des fruits et légumes frais** permet de donner des repères et d'améliorer l'information auprès du consommateur à partir de sources officielles et ou reconnues.
- 2- La saisonnalité d'un fruit ou d'un légume peut s'étaler sur des intervalles plus ou moins longs** selon la diversité et l'enchaînement des variétés, les différentes zones de production, les modes de production et/ou de conservation qui permettent de sécuriser l'approvisionnement.
- 3- Les fruits et légumes sont des produits très sensibles aux variations météorologiques à chacune des étapes de leur développement.** La production sous serre permet de protéger les fruits et légumes produits des aléas climatiques tels que la pluie, le vent, la grêle, mais aussi de sécuriser la récolte contre la pression des ravageurs et des maladies ce qui permet de diminuer voire de supprimer l'utilisation de pesticides. Ce mode de production permet de diminuer les apports d'engrais et d'optimiser l'utilisation de l'eau.
- 4- 50% des fruits et légumes consommés en France sont produits sur le territoire national.** Le taux d'auto-approvisionnement est en baisse constante depuis 20 ans. La production française couvre 40% de la consommation de fruits et 60% de légumes. Les produits introduits en provenance de nos voisins européens ou importés des pays tiers permettent de sécuriser l'approvisionnement, de fournir une offre diversifiée et de répondre aux enjeux de santé publique en mettant à la disposition des consommateurs les volumes de produits nécessaires pour satisfaire les recommandations nutritionnelles (400 g de fruits et légumes /jour/ personne).
- 5- On dit qu'un produit est de contre saison quand, dans son pays d'origine, sa saison de production vient en opposition avec la production française.** Les produits de contre-saison sont à distinguer de l'allongement du calendrier qui est rendu possible grâce à l'enchaînement des variétés, les différentes zones de production ou l'évolution des modes de production et/ou de conservation.
- 6- Consommer des fruits et légumes en cœur de saison peut permettre de bénéficier de meilleurs prix.** Pour répondre à la demande des Français de pouvoir consommer des fruits et légumes frais avec un budget maîtrisé, Interfel propose une sélection de fruits et légumes frais et des menus associés chaque semaine.
- 7- Les fruits et légumes ont donc tous une ACV (Analyse du Cycle de Vie) très faible** comparée à celle des autres produits alimentaires.

1- Un calendrier de saisonnalité des fruits et légumes frais encadré par la loi permet de donner des repères et d'améliorer l'information auprès du consommateur à partir de sources officielles et ou reconnues.

- **De nombreux calendriers sont créés et édités** sur des critères qui peuvent parfois être subjectifs.

Le calendrier élaboré par Interfel a pour objectif de **donner des repères issus de sources officielles et / ou reconnues** qui soient conformes aux obligations juridiques, en termes d'origine, pour donner des repères **aux consommateurs pour les aider à choisir leurs produits conformément aux objectifs de la loi Climat et Résilience.**

- **Interfel propose un calendrier avec trois grandes périodes distinctes** pour que le consommateur puisse situer la saisonnalité des principaux fruits et légumes : **disponibilité, saison et cœur de saison.**

Ce calendrier a été élaboré à **partir de sources reconnues ou/et officielles**, en croisant :

- Le calendrier des achats des ménages – *source : panel consommateurs Kantar*
- Le calendrier des disponibilités des fruits et légumes métropolitains – *source Agreste / Service statistique ministériel de l'agriculture.*
- Et pour quelques produits non suivis par ces sources, *des données issues du RNM ou des Douanes françaises*

...afin d'utiliser une méthodologie robuste et reproductible pour l'ensemble des produits, en s'appuyant sur la saisonnalité des productions nationales pour définir la « saison » sur le marché français.

Exemple pour le poireau

Poireau	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Calendrier des fruits et légumes frais (source Interfel)					P	P	P					

Disponibilité
 Saison
 Cœur de saison

Grille de lecture : En saison de septembre à avril et en cœur de saison d'octobre à mars, disponible* de septembre à juin, ^(P) Saison du poireau primeur : mai à juillet

* NB : le **produit est affiché « disponible »** seulement si les volumes du mois considéré représentent au moins 2% à 5% du volume total annuel commercialisé pour ce produit. Les produits exotiques et tropicaux et les produits sous serre sont identifiés à l'aide d'un indice (2 et 1).

- **La notion de « cœur de saison » s'apprécie globalement** et non à l'échelle de chaque bassin de production.

Exemple : Melon Charentais

"En France, au niveau des plantations, on dénombre plusieurs modes de production qui permettent d'étaler

les récoltes du mois de mai pour les plus précoces (bassin Sud-Est) au mois d'octobre pour les plus tardifs (bassin Centre-Ouest) sans oublier le Bassin Sud-Ouest, qui est le deuxième à rentrer en production". *Source Site AIM Melon*

2- La saisonnalité d'un fruit ou d'un légume peut s'étaler sur des intervalles plus ou moins longs selon la diversité et l'enchaînement des variétés, les différentes zones de production, les modes de production et/ou de conservation qui permettent de sécuriser l'approvisionnement.

- Certains produits peuvent être **cultivés toute l'année dans la même zone de production** comme la carotte.
- D'autres sont récoltés sur des périodes plus ou moins courtes mais **peuvent être conservés pour être consommés une bonne partie de l'année** comme la pomme.
 - Pour conserver les pommes, dans la phase de post-récolte, la technique la plus utilisée est l'utilisation de l'AMCP (Ametyl Cyclo propène) qui bloque la production d'éthylène, l'hormone naturelle de maturation du fruit, en complément de la conservation par le froid. Les durées de conservation varient de 0 à 12 mois en fonction des variétés. Ces techniques de conservation permettent un étalement de l'offre toute l'année. Ces techniques sont également utilisées pour d'autres produits comme l'oignon, le potimarron, le poireau, la carotte. L'atmosphère contrôlée (baisse de l'oxygène) est également utilisée en complément du froid.
 - Le développement des modes de conservation a entraîné une réduction des importations de pommes de contre-saison.

Conservation & impact environnemental (consommation d'énergie)

Depuis longtemps, les producteurs travaillent dans une logique de limitation des dépenses énergétiques à travers l'utilisation de matériels de conservation performants certifiés. (Certificat d'économie d'énergie délivré par l'ADEME).

Des expérimentations sont réalisées pour optimiser les températures de conservation dans un objectif d'optimisation énergétique.

- **La récolte de certains produits s'étale sur plusieurs mois, en fonction des bassins de production** (climat, météo) comme la fraise.
Comme de nombreuses variétés de fraise existent et qu'elles sont produites dans différentes zones géographiques, elles peuvent être disponibles toute l'année. A noter cependant que la fraise est un fruit fragile et provient de ce fait quasi exclusivement d'exploitation située en France ou dans les pays limitrophes de l'Hexagone. Elle est produite majoritairement sous serres froides.
- **Les productions sous abris**, en protégeant les cultures, permettent un étalement des calendriers de commercialisation.
- Enfin **certains produits qui ne poussent pas sous notre climat tempéré peuvent être présents sur nos étals toute l'année en provenance de différents pays**, permettant de compléter l'approvisionnement de notre marché et de diversifier notre alimentation.

3- Les fruits et légumes sont des produits très sensibles aux variations météorologiques à chacune des étapes de leur développement. La production sous serre permet de protéger les fruits et légumes produits des aléas climatiques tels que la pluie, le vent, la grêle, mais aussi de sécuriser la récolte contre la pression des ravageurs et des maladies ce qui permet de diminuer voire de supprimer l'utilisation de pesticides. Ce mode de production permet de diminuer les apports d'engrais et d'optimiser l'utilisation de l'eau.

- La production de plein champ (exemple tomate de plein champ : pic de production en région Sud-Est en juin-juillet et en moitié nord France en juillet-août) ne suffit pas à satisfaire la consommation. **La production sous tunnels chauffés pour obtenir des volumes suffisant sur la toute la période est nécessaire.**
- La production sous serres chauffées Tomates et concombres en France représente environ 1129 ha¹ sur un total de 139 000 ha² de légumes soit moins de **1% de la surface légumière hors transformation** (10% des serres hautes³ : serres froides et chauffées). **88% des surfaces en serre produisent des tomates.**

Et s'il est vrai que ce mode de production utilise actuellement à 80% le gaz naturel, **la majorité des outils est aujourd'hui en cogénération (70%)**. La cogénération est la production d'électricité à partir de gaz naturel. La chaleur issue du système de refroidissement du moteur est utilisée pour chauffer les serres.

Quelques exemples de sources d'énergie complémentaires :

Les serristes développent des modèles alternatifs au gaz, si possible en décarbonant l'énergie via des systèmes qui privilégient l'utilisation d'énergie renouvelable ou de récupération (en valorisant une chaleur fatale perdue). Par ailleurs, le photovoltaïque et la géothermie semblent intéresser de plus en plus de producteurs, comme source d'électricité complémentaire.

4- 50% des fruits et légumes consommés en France sont produits sur le territoire national. Le taux d'auto-approvisionnement est en baisse constante depuis 20 ans. **La production française couvre 40% de la consommation de fruits et 60% de légumes.** Les produits introduits en provenance de nos voisins européens ou importés des pays tiers permettent de sécuriser l'approvisionnement, de fournir une **offre diversifiée et de répondre aux enjeux de santé publique** en mettant à la disposition des consommateurs les volumes de produits nécessaires pour satisfaire les recommandations nutritionnelles (400 g de fruits et légumes /jour/ personne).

- En volume, **les agrumes forment 14% des Fruits et Légumes frais consommés** (hors pomme de terre, 4^e gamme, Fraiche Découpe), **les exotiques moins de 5% du total FL frais hors banane** - source KANTAR 2022

La question de la souveraineté alimentaire est par ailleurs traitée par l'Interprofession qui œuvre pour

¹ Enquête parc de serres - CTIFL 2021

² Recensement Agricole 2020 – Elaboration CTIFL

³ Recensement Agricole 2020 – Elaboration CTIFL

4 CTIFL - 2016

que le taux d'auto-apvisionnement tende vers 60% à l'horizon 2030. Un plan de souveraineté pour les fruits et légumes travaillé avec les filières a été annoncé par le ministre de l'Agriculture. L'ambition du gouvernement et de la filière est d'inverser cette tendance afin d'assurer la sécurité alimentaire du pays pour atteindre +5 points de taux d'auto-apvisionnement dès 2030 et +10 points d'ici 2035. Demandé de longue date par Interfel, ce plan pluriannuel déployé à horizon 2030 est le fruit d'un travail collectif et de la mobilisation des professionnels et des services de l'Etat pour identifier les enjeux et les leviers, afin de stopper la dégradation du solde des échanges de notre filière.

5- On dit qu'un produit est de contre saison quand, dans son pays d'origine, sa saison de production vient en opposition avec la production française. Les produits de contre-saison sont à distinguer de l'allongement du calendrier qui est rendu possible grâce à l'enchaînement des variétés, les différentes zones de production ou l'évolution des modes de production et/ou de conservation.

6- Consommer des fruits et légumes en cœur de saison peut permettre de bénéficier de meilleurs prix. Pour répondre à la demande des Français de pouvoir consommer des fruits et légumes frais chaque jour avec un budget maîtrisé, Interfel propose une sélection de fruits et légumes frais et des menus associés chaque semaine.

- Si l'on considère la loi de l'offre et de la demande appliquée à un bien, **consommer des fruits et légumes au moment où ils sont le plus abondants permet théoriquement de bénéficier de niveaux de prix attractifs.** Par exemple, consommer une tomate française durant l'été peut permettre de bénéficier de prix plus attractifs qu'en début ou fin de saison.

Pour répondre à la demande des Français de pouvoir consommer des fruits et légumes frais chaque jour avec un budget maîtrisé, **Interfel propose chaque semaine, une sélection de fruits et légumes frais et des menus.**

En phase avec la disponibilité des produits, Interfel propose chaque semaine aux consommateurs une sélection de fruits et légumes frais et des menus équilibrés et diversifiés, conçus par des professionnels, dans le respect de la saisonnalité et des préconisations du Programme National Nutrition Santé (PNNS). Retrouvez-les sur **les réseaux sociaux des fruits et légumes frais (Instagram et Facebook)** et sur le site **des fruitsetlegumesfrais.com**

7- Les fruits et légumes ont donc tous une ACV (Analyse du Cycle de Vie) très faible comparée à celle des autres produits alimentaires.

- Au sein du monde agricole, **la filière fruits et légumes a un faible impact environnemental avec seulement 3% des émissions de GES de l'agriculture et elle participe déjà activement à l'atténuation du changement climatique, notamment en stockant du carbone.**