

**"LES CONSOMMATEURS ET LA QUALITE DANS LA FILIERE
DES FRUITS ET LEGUMES FRAIS"**

29 AVRIL 1993

Introduction

La consommation des fruits et légumes est unanimement conseillée par tous les médecins et diététiciens. Néanmoins la consommation stagne malgré des recommandations permanentes, malgré les nouvelles présentations qui en facilitent l'usage et une plus grande diversité de l'offre en toute saison.

D'énormes progrès ont été réalisés dans le domaine technologique et dans l'amélioration des plantes: meilleure conservation, hygiène renforcée, qualité visuelle évidente. **Mais les consommateurs se plaignent de l'uniformisation ou du manque de goût des produits et du peu d'informations qui leur sont données.**

Le présent avis du CNA a pour objet de proposer des mesures en vue d'améliorer la qualité des fruits et légumes et l'information sur ces produits, en analysant les différents maillons de la filière, de la sélection végétale à la distribution. L'objectif est également de valoriser la production française, en précisant les caractéristiques des différents produits et en organisant l'information permanente des consommateurs sur leur qualité.

La préparation des débats et du projet d'avis ont été confiés à M.Vincent PERROT de la Confédération Syndicale du Cadre de Vie.

I - Fruits et légumes et santé

La consommation des fruits et légumes frais ou transformés est recommandée par tous les organismes officiellement chargés de formuler un avis sur l'équilibre nutritionnel :

- la FDA aux Etats Unis ;
- le Ministère des approvisionnements et des services au Québec ;
- la National Food Alliance au Royaume Uni ;
- le programme européen "Europe contre le cancer" ;
- le CSHPF et le CNA en France (avis n°6 du 23 février 1989, contenant les recommandations "Bien Manger pour mieux se porter")

Les conseils alimentaires figurant dans cet avis recommandent une alimentation variée, et la consommation de légumes et de fruits. Il insiste particulièrement sur la nécessité de "manger chaque jour au moins un aliment de chacun des groupes suivants : (...) pommes de terre, petits pois, légumes verts (...) fruits crus...

Ces conseils méritent d'être rappelés et popularisés par des slogans simples et intelligibles tels que:

- ⇒ "légumes deux fois par jour", "fruits deux fois par jour" ou
- ⇒ "fruits et légumes pour tous deux fois par jour" ou encore
- ⇒ "chaque jour, mangez deux fois des légumes, deux fois des fruits"

L'information sur les qualités nutritionnelles des fruits et légumes devrait insister en particulier sur les points suivants:

- ils sont naturellement riches en fibres ;
- ils apportent des sels minéraux ;
- ils sont la principale source de vitamine C.

II - la consommation des fruits et des légumes est insuffisante

Il est regrettable que la consommation de fruits et légumes diminue chez les jeunes. Il est regrettable aussi que la restauration rapide et surtout les "fast food" ait abouti à réduire la proportion des fruits et légumes dans la composition des menus.

Les statistiques de consommation de fruits et légumes frais par les ménages français en 1991, extraites de la base de données de l'Observatoire des consommations alimentaires, indiquent que la consommation globale de fruits et légumes frais qui est de 400 grammes en moyenne par individu et par jour, va en réalité de 280 g pour les catégories de population de moins de 30 ans à 630 gr pour les 65 ans et plus.

On constate par ailleurs que la consommation des fruits et légumes frais est nettement plus faible dans les ménages avec enfants que chez les couples sans enfant ou les personnes seules (273 g contre 572 et 638 gr pour les deux autres catégories).

La consommation des produits transformés (appertisés, surgelés) corrige en partie ces chiffres : les jeunes ménages en sont des consommateurs habituels. La ration de ces derniers s'en trouverait augmentée d'environ 65 % pour les légumes, et d'environ 15 % pour les fruits.

Dans les collectivités et plus particulièrement les établissements de restauration scolaire ou universitaire, on remarque que les jeunes ne choisissent des fruits au dessert que dans un cas sur quatre.

L'équilibre nutritionnel des jeunes étant particulièrement important pour leur avenir, le CNA estime qu'un double effort d'information et de formation devrait être entrepris,

- d'une part, en réapprenant aux jeunes les bénéfices d'une alimentation équilibrée, conformément aux conclusions de la conférence internationale sur la nutrition (Rome décembre 1992), et à l'avis du CNA du 23 février 1989 ;
- d'autre part, à l'égard des gestionnaires, des acheteurs de collectivités et des chefs de cuisine sur les bénéfices de la consommation des fruits et légumes au plan santé, et sur la gestion de ces produits.

Les groupements professionnels apporteraient sans doute un soutien actif à cette sensibilisation, en présentant de nouvelles préparations commodes pour les gestionnaires et attractives pour les jeunes consommateurs.

III - Recherche agronomique et sélection

Le CNA enregistre avec satisfaction l'évolution de la recherche à l'INRA qui s'oriente vers la sélection d'espèces ayant de meilleures qualités organoleptiques : teneur en sucres, acidité, texture, etc... tout en continuant les efforts en vue d'introduire des gènes de résistance aux maladies, afin de diminuer les traitements insecticides et fongicides et en vue aussi de mieux connaître les mécanismes de la maturation.

Il regrette que la recherche, et notamment la sélection, ne se préoccupe pas suffisamment des qualités nutritionnelles et gustatives des fruits et légumes et de leur maintien.

Le CNA souhaiterait que le CEMAGREF et les autres organismes de recherche (CTIFL...) développent plus encore la recherche de moyens non destructifs de mesure des caractéristiques organoleptiques et de la maturité.

Ces démarches devraient être accompagnées d'un effort d'information sur les critères organoleptiques.

IV - La production

Le savoir-faire des agriculteurs, la diversité des variétés, des terroirs, des climats font de la France le pays idéal pour une production variée et de qualité à l'intérieur de la Communauté Européenne. La production devrait mieux s'adapter aux goûts variés des consommateurs (français ou étrangers) et réussir à produire des fruits et légumes de qualité tout en s'adaptant aux nécessités de la distribution.

Le CNA souhaite que la production s'oriente vers :

- une limitation des traitements post-récolte ;
- des modes de culture raisonnée.

La production maximale n'étant plus un impératif absolu, les Pouvoirs publics et les organismes professionnels doivent mieux informer les agriculteurs sur les méthodes de culture utilisant les engrais, l'eau, les pesticides de façon raisonnée. Moins d'intrants, au bon moment, devraient permettre une production de meilleure qualité (goût, résidus, teneur en nitrates), à moindre coût, tout en préservant au mieux l'équilibre avec l'environnement. De même, les relations entre le choix des variétés et des techniques culturales, et les facteurs naturels (sol, climat) devraient être davantage prises en compte.

Une offre diversifiée qui, à côté d'une production de masse permanente, mette en avant des productions saisonnières typiques, des variétés ou des espèces plus rares, recherchées par certaines catégories de consommateurs.

Des pratiques de récolte permettant d'offrir aux consommateurs des produits frais à un stade de maturité optimal. L'utilisation accrue des systèmes de mesure (teneur en sucre, acidité, tests gustatifs...etc) faciliterait l'appréciation de la maturité et de la qualité gustative des produits. L'homogénéité qualitative des lots pourrait être ainsi mieux assurée.

Cela suppose :

- le développement de cahiers des charges de production répondant à ces différentes exigences (ce système est déjà largement pratiqué pour les fruits et légumes destinés à la transformation) ;
- la mise en oeuvre de techniques de production appropriées ;
- une bonne maîtrise et un bon maintien de la qualité en aval de la filière ;
- des circuits de distribution adaptés et réactifs.

Le CNA encourage donc la mise en oeuvre d'une politique contractuelle pour la première mise en marché. Une concentration de l'offre par le regroupement des producteurs doit notamment permettre de présenter aux circuits de distribution des volumes plus importants et homogènes.

V - La distribution

Une production de meilleure qualité ne sera perceptible par le consommateur que si tous les opérateurs, notamment la distribution finale contribuent à la valorisation des fruits et des légumes par des exigences de qualité différenciées, une meilleure conservation, une plus grande information, et une meilleure "mise en avant".

Le CNA considère que des améliorations peuvent être apportées dans ce domaine :

au niveau de la vente des produits en magasin :

- la climatisation des zones de réception, de stockage et de vente des fruits et légumes, devrait être développée afin d'éviter les chocs thermiques (chaleur de jour, réfrigération la nuit) ;
- pour les produits prêts à l'emploi, dits de "IVè gamme", le respect des températures de conservation est indispensable. La meilleure discipline dans ce domaine doit être assurée à tous les niveaux de la filière ;
- sans entrer dans les techniques commerciales, le CNA souhaite que l'image de marque des fruits et légumes soit améliorée par l'installation dans les magasins d'une zone où serait recréée une image de convivialité et de qualité (style "marché dans un petit coin de Provence"). Les distributeurs pourraient proposer aux consommateurs, un service de lavage, épluchage et coupe de légumes, sous réserve des règles d'hygiène à fixer.
- Les distributeurs devraient s'efforcer de présenter des fruits à maturité convenable, ou tout au moins de maturité semblable, afin d'éviter les manipulations intempestives et parfois brutales du consommateur. Dans toute la mesure du possible, les fruits et légumes fragiles (cerises, pêches, fraises, abricots, poires, raisins chasselas et muscat, pommes...) devraient être protégés et maintenus dans leur emballage d'origine.

Au plan de l'information du consommateur :

Le CNA souhaite qu'une réflexion soit engagée dans ce domaine, afin de valoriser la diversité des produits et des variétés.

Cette réflexion pourrait être menée au sein d'un groupe de travail réunissant l'ensemble des partenaires concernés et pourrait notamment porter sur :

L'affichage qui, outre les mentions obligatoires (prix, catégorie de qualité, pays d'origine, espèce, variété selon le cas, pourrait être complété par :

- la région d'origine, y compris pour les autres pays de la communauté ;
- le mode de culture : hors sol ou plein champs, ces termes étant à définir ;
- l'indication "serre" ou "sous tunnel" lorsque cela est le cas.

L'information du consommateur sur les modes d'utilisation des différentes variétés, afin de valoriser tous les produits (pommes de terre à purée, frites...; pommes à couteau, à cuire...; tomate à salade, à coulis...);

Cette information pourrait être faite par de petites affichettes au-dessus des produits, par un panneau général, etc...

Les prospectus proposés par les producteurs, les distributeurs ou les organismes professionnels constituent une initiative à encourager, sous réserve qu'ils contribuent à une information réelle du consommateur.

Au plan de la formation des acheteurs et des vendeurs :

L'achat en gros par un revendeur de fruits et légumes ne peut être fait sans une connaissance certaine des produits. De même, le responsable ou le vendeur en fruits et légumes doit connaître ses produits : conservation, manipulation, maturité, goût, utilisation....

Le CNA a enregistré un besoin de la part des entreprises pour une amélioration de la formation de ces personnels. Il semble que si la formation des chefs de rayon est déjà correctement assurée, celle des vendeurs mérite d'être améliorée.

Des contrats liant les entreprises de distribution aux établissements de formation, devraient à la fois ouvrir des formations initiales (avec apprentissage) et des formations continues, pour améliorer la qualification de ces personnels étant entendu que cette formation comporte deux volets : générale et spécialisée (il est utile de bien former un vendeur de fruits et légumes, tout en satisfaisant aux impératifs de mobilité et d'évolution de sa carrière).

VI – Les opérateurs intermédiaires (courtiers, expéditeurs, grossistes...)

Dans la majorité des cas, de nombreux opérateurs interviennent entre la production agricole et la distribution finale. Ces intervenants ont une grande responsabilité dans le maintien et la mise en valeur de la qualité des produits frais, dépendant en partie des moyens logistiques utilisés.

Il appartient aux opérateurs intermédiaires de maîtriser la durée et les conditions de stockage compatibles avec le maintien de la qualité, ou son amélioration si la nature et la technique de stockage le permettent.

Par ailleurs, ces opérateurs ont une part importante de responsabilité dans l'établissement des prix sur le marché. Il importe que les efforts des producteurs en vue de favoriser la commercialisation de produits de qualité identifiée soient correctement rémunérés.

Enfin, il apparaît important que ces intermédiaires aient le souci de valoriser les productions locales ou régionales : le CNA s'étonne que dans des zones de production française, il soit difficile de trouver dans les magasins, en pleine saison, les fruits et légumes d'origine régionale.

VII – Pour une meilleure maîtrise de la qualité tout au long de la filière

La maîtrise de la qualité suppose un partenariat actif entre tous les acteurs de la filière.

La gestion de la fraîcheur et de la maturité :

Le CNA estime que tous les intervenants de la filière doivent accorder une priorité à la gestion de la maturité des fruits frais et à la fraîcheur des légumes afin de satisfaire les besoins exprimés par les consommateurs.

Une réflexion pourrait être engagée entre les partenaires de la filière pour que figure sur les colis une date optimale de dégustation.

Il rappelle notamment que la sélection et la production doivent s'orienter davantage vers l'amélioration des qualités organoleptiques des fruits et légumes.

Améliorer les règles européennes :

Le CNA regrette que les règles européennes de commercialisation (obligatoires) des fruits et légumes se préoccupent principalement de leur aspect extérieur (forme, couleur, calibre et état de maturité) alors que les qualités intrinsèques (saveur, qualité nutritionnelle) sont au moins aussi importantes.

Dans certains cas, ces règles de commercialisation devraient être revues lorsqu'elles sont en opposition avec les qualités organoleptiques des produits. Sans attendre la modification de ces règles obligatoires, le CNA, souhaite que des efforts soient entrepris pour une meilleure prise en compte de ces qualités.

Faciliter une politique de marque visant une image de qualité :

Le CNA est conscient des efforts importants entrepris par certains producteurs et certains opérateurs du commerce pour le développement de politiques de marques reposant sur une démarche de qualité.

Toutefois, il constate que ces efforts ne sont pas suffisamment valorisés et sont souvent amoindris par des négligences tout au long de la filière (le consommateur n'a souvent pas connaissance de la marque commerciale du produit ni de son origine régionale).

Il souhaite que soit mise en oeuvre une politique concertée pour valoriser cette démarche.

Développer la politique des contrats :

Le CNA considère que la qualité attendue par le consommateur sous entend le respect, par chaque opérateur de la filière, de cahiers des charges adaptés aux caractéristiques des espèces et aux réseaux de distribution.

Ce travail d'élaboration et de normalisation volontaire de cahiers des charges pourrait utilement être réalisé avec la participation de toutes les parties intéressées (producteurs, distributeurs, grossistes, transformateurs, consommateurs...).

Ces cahiers des charges devraient inclure:

- le choix des variétés et des pratiques culturales (éventuellement en fonction du terroir) les critères de qualités à respecter et les moyens de contrôle dont les méthodes d'analyse à employer pour les apprécier ;
- les modalités de transport et de stockage (durée, température, conditions de manutention...);
- les conditions de mise en vente (température, présentation, qualité des emballages, manipulations...), respectant la fraîcheur des légumes et la maturité des fruits.

Recourir à la certification :

Le CNA pense qu'à côté des marques commerciales, les certifications par tierce partie (label, certification de conformité) peu développées dans le secteur des fruits et légumes, pourraient apporter aux consommateurs des garanties sur des niveaux de qualité ou des caractéristiques particulières que ces produits seraient susceptibles de présenter.