

## Les fruits et légumes dans la langue française

**L**es fruits et les légumes ne font pas seulement partie de notre vie quotidienne, ils sont également présents dans nos chansons, dans les légendes et plus particulièrement dans nos expressions populaires. Mais pourquoi les Français utilisent-ils aussi souvent les fruits et légumes dans leurs expressions ? Notre imaginaire est-il tourné vers notre jardin potager et notre corbeille de fruits ?

### Expressions idiomatiques

Les fruits et légumes sont intimement liés à la religion, à la tradition, à la culture et par ricochet à la construction de la langue des hommes. Bien évidemment, tout le monde a à l'esprit la pomme d'Adam et Eve, mais savez-vous que le maïs, la courge et les haricots étaient des dieux chez les Aztèques, que « la courge primordiale » en Thaïlande renfermait toutes les espèces humaines et les textes sacrés ? Les contes et légendes sont aussi très imprégnés de fruits et légumes : Cendrillon et la citrouille-carrosse, Blanche-neige et la pomme empoisonnée, Popeye et les épinards... Les arts ne sont pas en reste, les œuvres singulières et amusantes du peintre Arcimboldo au XVI<sup>e</sup> siècle représentent des portraits structurés avec des fruits et légumes.

### Aspect extérieur, humeur, caractère... Une centaine d'expressions

Le langage familier fait appel à de nombreuses expressions imagées qui évoquent des légumes ou des fruits. Certaines expressions sont tombées en désuétude, mais nombreuses sont celles qui sont toujours utilisées, il y en a pour tous les goûts et toutes les situations... Certaines expressions sont utilisées pour qualifier une personne sur son aspect extérieur son physique : être haut comme trois pommes, avoir les



La langue française recense une centaine d'expressions populaires

cheveux poils de carotte, avoir une tête de chou, avoir les yeux en amande, être une grande asperge ! On utilise également les fruits et légumes pour décrire le caractère d'une personne, son intelligence ou encore son comportement : être bonne poire, avoir la pêche, avoir la banane, être bête comme chou, avoir un pois chiche dans la tête à la place du cerveau... Remarquons que la plupart de ces expressions ne sont pas vraiment flatteuses pour celui qu'elles qualifient. Le monde de l'habillement aussi fait appel aux fruits et aux légumes, on parle ainsi d'un chapeau melon à cause de sa forme bombée ou l'on dit être habillé comme un oignon lorsqu'on porte plusieurs couches de vêtements pour se protéger. Plus négatif, certaines expressions sont de « gentilles insultes » : espèce de patate ! cornichon ! Se disputer, s'énerver, se bagarrer... là encore, pour en parler, il y a des expressions où interviennent les fruits et les légumes : il me court sur le haricot, occupe-toi de tes oignons, prendre une prune, recevoir une châtaigne ou un marron...

Amusant, les légumes sont associés à l'argent (ou à son absence !) : avoir de l'oseille, ne plus avoir un radis ; ne pas valoir une cacahuète... Et puis, les fruits et légumes sont utilisées aussi des expressions toutes faites : tomber dans les pommes ; en rang d'oignons ; les carottes sont cuites ; raconter des salades, ramener sa fraise... Le tableau suivant en recense quelques-unes. ■

Catherine Glémot

### QUELQUES EXPRESSIONS DÉCORTIQUÉES

« Tomber dans les pommes » : pourquoi parler de pommes quand on s'évanouit, il y en a rarement au sol ! Aucune certitude, mais une hypothèse nous vient de la romancière George Sand. Dans une lettre elle utilise l'expression « être dans les pommes cuites » pour décrire sa fatigue et sa faiblesse physique. Ou bien, l'expression vient-elle du verbe se pâmer qui signifie s'évanouir. De se pâmer à la pomme, il n'y aurait qu'un pas ?

« Mettre du beurre dans les épinards » : la matière grasse a pendant longtemps été synonyme de richesse. Rajouter du beurre dans les épinards, c'est donc améliorer leur saveur mais surtout ses propres conditions de vie !

« Être une bonne poire » : la poire, lorsqu'elle est bien mûre, tombe de l'arbre et est facile à ramasser, plus besoin de prendre une échelle ! Une personne « bonne poire », c'est donc une personne facile à convaincre, voire à manipuler.

Fruit/légume	Expression	Signification
Amande	avoir les yeux en amande	avoir les yeux sont légèrement bridés
Artichaut	avoir un cœur d'artichaut	tomber facilement et souvent amoureux
Asperge	être une asperge	être grand et mince
Banane	- avoir la banane - mettre des peaux de bananes	- avoir le sourire - faire en sorte que la personne échoue, procédé déloyal
Carotte	- les carottes sont cuites - marcher à la carotte	- Il n'y a plus aucun espoir - agir dans le but de recevoir une récompense
Cerise	- la cerise sur le gâteau - le temps des cerises	- la touche finale (sens positif) ou le comble (sens ironique) - au printemps
Champignon	- appuyer sur le champignon - pousser comme un champignon	- accélérer - se développer, croître très rapidement
Châtaigne	recevoir une châtaigne	recevoir un coup de poing
Chou	- un bout de chou - être chou [invariable] - une feuille de chou - être bête comme chou - faire chou blanc - prendre le chou	- un enfant adorable - être chouette - un journal - être idiot - ne pas réussir - énerver
Citron	presser comme un citron	tirer de quelqu'un le maximum
Cornichon	graine de cornichon	niais, que l'on dupe facilement
Courge	quelle courge !	quelle gourde !
Épinard	mettre du beurre dans les épinards	améliorer les conditions de vie d'une personne
Figue	mi-figue, mi-raisin	ambigu, mitigé
Fraise	- sucrer les fraises - ramener sa fraise	- être agité de tremblement continu, être gâteux - intervenir de façon intempestive dans la conversation
Haricot	- des haricots ! - c'est la fin des haricots - courir, taper sur le haricot	- Rien ! - c'est la fin de tout - importuner une personne
Légume	- une grosse légume - vivre comme une grosse légume - devenir un légume	- quelqu'un d'important, d'influent - d'une vie végétative, inactive - ne plus bouger (au sens propre ou figuré)
Marron	tirer les marrons du feu	tirer avantage d'une situation pour soi-même ou autrui, parfois malhonnêtement
Melon	avoir le melon	être gonflé d'orgueil ou de prétention
Navet	c'est un navet	œuvre d'art sans valeur
Nèfle	des nèfles !	quelque chose de faible valeur
Noix	- une noix de beurre - une vieille noix! - à la noix - une coquille de noix	- de la grosseur d'une noix - un imbécile - sans valeur - un frêle esquif
Oignon	- aligné en rang d'oignons - être habillé comme un oignon - aux petits oignons - occupe-toi de tes oignons - avoir un oignon à peler	- en une file - porter plusieurs vêtements l'un au-dessus de l'autre - parfait, très bien - occupe-toi de tes affaires - avoir un compte à régler
Patate	- quelle patate ! - en avoir gros sur la patate	- quel niais ! - en avoir gros sur le cœur
Pêche	- peau ou teint de pêche - rembourré avec des noyaux de pêche - recevoir une pêche - avoir la pêche	- rose et velouté - très dur - recevoir une gifle - être en forme, avoir beaucoup d'énergie
Pignon	ne pas confondre avec pignon (couronnement triangulaire d'un mur) qui a donné l'expression « avoir pignon sur rue »	
Pissenlit	manger les pissenlits par la racine	être mort
Pomme	- tomber dans les pommes - haut comme trois pommes - le ver est dans la pomme (ou dans le fruit) - c'est pour ma pomme	- s'évanouir - tout petit - porte en lui le germe de sa propre destruction - c'est à moi d'assumer

Fruit/légume	Expression	Signification
Poire	<ul style="list-style-type: none"> <li>- se fendre la poire</li> <li>- être une bonne poire</li> <li>- Recevoir en pleine poire</li> <li>- couper la poire en deux</li> <li>- garder une poire pour la soif</li> <li>- entre la poire et le fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- rire ouvertement, bruyamment</li> <li>- être trop bon, un peu naïf, se laisser mener par le bout du nez</li> <li>- recevoir dans le visage</li> <li>- faire un compromis</li> <li>- être prévoyant</li> <li>- entre deux événements, à un moment perdu</li> </ul>
Poireau	rester planté comme un poireau	attendre
Pois	<ul style="list-style-type: none"> <li>- avoir un pois sur le nez</li> <li>- une purée de pois</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une verrue</li> <li>- du brouillard</li> </ul>
Pomme de terre	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nez en pomme de terre</li> <li>- c'est un sac de pommes de terre</li> <li>- être habillé comme un sac de pommes de terre</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- nez rond</li> <li>- une femme ronde et mal faite</li> <li>- être mal habillé</li> </ul>
Prune	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prendre une prune</li> <li>- compter pour des prunes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prendre une amende</li> <li>- ne pas être important, ne pas compter</li> </ul>
Radis	ne pas dépenser un radis	ne rien dépenser
Tomate	être rouge comme une tomate	rougir de honte ou de timidité
Salade	<ul style="list-style-type: none"> <li>- raconter des salades</li> <li>- monter dans le panier à salade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- raconter des mensonges</li> <li>- monter dans la fourgonnette de police</li> </ul>

EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF...

## Concours d'étalages de Grand-Lyon

Cette année le Ctifl a choisi le département du Rhône pour son concours d'étalage. Ce concours s'est déroulé du 11 au 21 juin 2013 sur 58 communes du Grand Lyon. Comme chaque année dans le cadre de son action transversale, le Ctifl associe l'ensemble des acteurs de la filière régionale. Cette opération d'animation présentait la particularité cette année d'être positionnée durant la campagne « Fraich'attitude » d'Interfel. Les élus et les collaborateurs de la chambre de commerce de Lyon, l'ASL Marché de Gros de Lyon-Corbas, les syndicats de détaillants primeurs Simal et Sicar, l'ADPM, la Mairie de Lyon, se sont impliqués à tous les niveaux pour la réussite de cet événement. Ils ont accompagné le Ctifl pour noter durant 15 jours les 182 points de ventes participants. Les membres du jury ont ainsi pu constater que les commerçants avaient rivalisés d'originalité pour réaliser de magnifiques étalages. Le 21 juin 2013 jour de la finale, le grand jury s'est employé à déterminer les lauréats des 5 catégories représentant toutes les composantes du commerce régional en fruits et légumes. Tous se sont retrouvés le jeudi 4 juillet dans la magnifique salle de « La Corbeille » de la CCI de Lyon afin de partager un moment de convivialité et assister à la remise des prix.



### Le palmarès

#### Marché

1 <sup>er</sup>	Campeggia Marjorie	Mions
2 <sup>e</sup>	Marray Pierre	Lyon - Tête d'Or
3 <sup>e</sup> ex æquo	Lardellier Primeurs	Neuville-sur-Saône
3 <sup>e</sup> ex æquo	Villard Nicole	Villeurbanne St-Exupéry

#### Détaillant spécialiste

1 <sup>er</sup>	Cerise et Potiron	Lyon
2 <sup>e</sup>	Les Halles des 3 Fontaines	Fontaines-sur-Saône
3 <sup>e</sup>	Cerise et Potiron	Neuville-sur-Saône

#### Superette, Alimentation générale

1 <sup>er</sup>	Franprix Teldis	Lyon
2 <sup>e</sup>	Franprix Focadis	Lyon
3 <sup>e</sup>	Casino Shop	Lyon

#### Supermarché, Grandes surfaces frais

1 <sup>er</sup>	Grand Frais - Mions Frais	Mions
2 <sup>e</sup>	Les Jardins de Rillieux	Rillieux-La-Pape
3 <sup>e</sup>	Grand Frais - Les Jardins de Ste Foy Les Lyon	Ste-Foy-Les-Lyon

#### Hypermarché

1 <sup>er</sup>	Auchan St-Genis	Saint-Genis
-----------------	-----------------	-------------

# ASSORTIMENT FRUITS ET LÉGUMES EN JANVIER-FÉVRIER

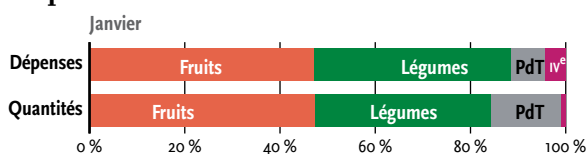
## Fruits

Nombre de références	Janvier				Février			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>ASSORTIMENTS</b>								
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
Saisonniers								
Clémentine (D 11,0/8,0 % Q 10,9/7,1 %)	1	2	3	4	1	1	2	2
Clémenville	1	1	2	2				
Minneola, Temple, Fortuna, Afourer	1	1	1	1	1	2	3	
Orange (D 6,3/7,4 % Q 8,6/10,1 %)	2	3	4	7	2	3	4	7
Navel, Naveline, Salustiana, Maltaise, Sanguine								
Pommes (D 9,2/10,0 % Q 9,8/10,9 %)	4	6	8	12	4	6	8	12
Golden, Granny, Rouges, Bicolores								
Poires (D 3,3/3,4 % Q 2,7/2,7 %)	1	2	3	4	1	2	3	4
Conférence, Comice, Abate, Angelys, Rocha								
Bananes (D 5,5/6,0 % Q 6,5/6,8 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Vrac, poids-prix								
Agrumes								
Pomelo (D 1,8/1,8 % Q 1,9/2,0 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Citron	1	2	2	3	1	2	2	3
Kiwi (D 2,6/2,7 % Q 2,0/2,1 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ananas	1	1	2	2	1	1	2	2
Cayenne, Victoria								
<b>GAMMES « SPECIFIQUES »</b>								
Avant-saison								
Fraise			1	1	1	1	2	
Fruits à coque	1	2	3	5	1	2	2	3
Noix, noisette, amande...								
Contre-saison		4	4	1	2	4	6	
Abricot, pêche et nectarine, prune, raisin, melon...								
Exotiques & rares	1	3	5	6	1	3	5	6
Mangue, lime, fruit de la passion, litchi, grenade, banane rose, banane figue sucrée, noix de coco...								
<b>TOTAL</b>	<b>16</b>	<b>26</b>	<b>44</b>	<b>59</b>	<b>17</b>	<b>27</b>	<b>41</b>	<b>58</b>
Olives en vrac			8	15			8	15
Fruits secs	4	6	10	15	4	6	10	15
Pruneau, raisin, abricot, datte, figue...								

## Univers

Nombre de références	Janvier				Février			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>ASSORTIMENT</b>								
<b>LES BIOLOGIQUES</b>								
Fruits	4	7	15		4	7	15	
Pomme, poire, kiwi, noix, châtaigne, banane, ananas, mangue, clémentine, orange, citron, pomelo...								
Légumes	6	12	25		6	12	25	
Avocat, aubergine, betterave rouge, carotte, chou, courgette, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salades, tomates...								
<b>LES PRATIQUES</b>								
IV <sup>e</sup> gamme								
Fruits			2	5			2	5
Légumes	5	10	30	40	5	10	30	40
salades, râpés, à soupe, à poêler								
V <sup>e</sup> gamme								
Fruits				5				5
Légumes	2	4	8	12	2	4	8	12
Betterave, pomme de terre, endive, flageolet, lentille								
Soupes & purées réfrigérées			3	5			3	5
Jus de fruits réfrigérés	2	6	15		2	6	15	
Autres F&L prêts à l'emploi (préparés sur place, bar à salade)				20				20

### Les parts de marché



## Légumes

Nombre de références	Janvier				Février			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>ASSORTIMENTS</b>								
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
Salades (D 3,9/3,9 % Q 2,5/2,4 %)	4	5	7	9	4	5	7	9
Laitue, batavia, scarole, frisée, feuille de chêne, Iceberg, mâche								
Crudités								
Avocat (D 2,1/2,1 % Q 1,3/1,3 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Betterave rouge	1	1	2	2	1	1	2	2
Chou blanc, rouge	1	2	2	2	1	2	2	2
Céleri-rave	1	1	1	1	1	1	1	1
Concombre	1	1	1	1	1	1	1	1
Radis		1	1	2		1	2	2
Mixtes								
Endive (D 5,3/5,1 % Q 5,3/5,4 %)	1	2	3	4	1	2	3	4
Tomate (D 4,9/5,1 % Q 3,6/3,8 %)	3	3	4	6	3	3	4	6
Carotte (D 3,4/3,4 % Q 6,4/6,3 %)	1	2	3	5	1	2	3	5
Artichaut			1	1			1	1
Céleri-branche				1				1
Champignon de Paris	1	2	2	4	1	2	3	4
Chou-fleur (D 1,2/1,0 % Q 1,4/1,2 %)	1	1	1	2	1	1	1	2
Fenouil		1	1	1		1	1	1
Oignon blanc en botte				1			1	1
Poivron	1	2	2	3	1	2	2	3
À cuire								
Blette			1	1			1	1
Brocoli	1	1	2	2	1	1	2	2
Chou frisé	1	1	1	1	1	1	1	1
Chou de Bruxelles	1	1	1	1	1	1	1	1
Épinard		1	1	1		1	1	1
Navet	1	1	2	2	1	1	2	2
Poireau (D 2,7/2,5 % Q 2,7/2,4 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Aubergine	1	1	1	1	1	1	1	1
Courgette (D 2,5/2,5 % Q 2,1/2,2 %)	1	1	1	2	1	1	1	2
Pot-au-feu	1	1	1	2	1	1	1	2
Les indispensables								
Ail	1	2	2	4	1	2	2	4
Échalote	1	1	2	4	1	1	2	4
Oignon (D 1,8/1,8 % Q 2,5/2,7 %)	1	2	3	5	1	2	3	5
Herbes aromatiques								
Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge								
Thym, laurier, romain, bouquet. garni	1	2	3	4	1	2	3	4
<b>GAMMES « SPECIFIQUES »</b>								
Petites salades	1	2	3	4	1	2	3	4
Trévis, sucrose, mesclun, cresson, roquette, cœur de laitue, pissenlit, pourpier...								
Mini-légumes				10				10
Aubergine, courgette, poivron, chou-fleur, artichaut, carotte, navet, pensée, capucine...								
Avant-saison			2	2		1	3	5
P. de t. nouvelle, pois gourmand, asperge								
Contre-saison			2	3				
Haricot vert, plat								
Exotiques et rares		2	3	5		2	3	5
Gingembre, piment, gombo, chayotte, potiron, cardon, patate douce, salsifis, topinambour, crosne, raifort...								
Champignons		2	4			2	4	
Lentil, girofle, pied de mouton, truffe, pied bleu, chanterelle								
<b>TOTAL</b>	<b>32</b>	<b>49</b>	<b>77</b>	<b>120</b>	<b>32</b>	<b>51</b>	<b>78</b>	<b>120</b>
Pommes de terre (D 7,2/7,5 % Q 14,7/15,6 %)								
De consommation	3	4	6	10	3	3	5	7
Type Bintje, type chair ferme, Primeurs						1	1	2
Légumes secs	4	6	8	12	4	6	8	12
Haricot, lentille, fève, pois								

### Légende :

L'assortiment est proposé selon le type de magasin :

**A** étroit : magasins de proximité, hard-discounters

**B** large & peu profond : spécialistes et supermarchés

**C** large & moyennement profond : spécialistes, hypers et supers

**D** large & profond : spécialistes, grands hypermarchés

**D** = % dépenses

**Q** = % quantités

Les parts de marché

sont exprimées en

pourcentage (%) du

total des quantités

commercialisées et des

dépenses des ménages en

fruits, légumes et pommes

de terre

(Source : Kantar

Worldpanel, moyenne

2010/2011/2012)

10 périodes d'assortiments

sont proposées :

- Janvier-Février

- Mars

- Avril

- Mai

- Juin

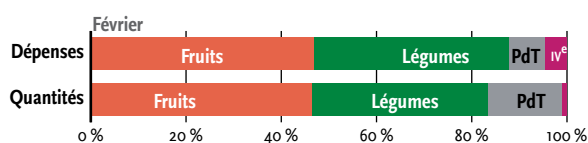
- Juillet-Août

- Septembre

- Octobre

- Novembre

- Décembre



# Les fruits mûrs à point : une offre complémentaire

**T**out le monde le sait, à part de rares exceptions, c'est quand le fruit atteint sa maturité sur pied et qu'il est rapidement consommé après récolte qu'il présente ses meilleures caractéristiques gustatives. Cette vérité simple pose toutefois de nombreuses questions aux intervenants de la filière. Comment proposer au consommateur final un produit à son optimum de maturité supportant dans un même temps une chaîne logistique d'acheminement très exigeante ? C'est pour répondre à cette problématique que s'est développée ces dernières années une offre de produits mûrs à point.

## Les attentes du client et du consommateur

Deux types de visiteurs côtoient le rayon fruits et légumes : le client et le consommateur. Chacun a ses propres attentes vis-à-vis des produits, mais les choses se compliquent car le client et le consommateur ne font qu'un. Le client est surtout réceptif à la qualité visuelle des produits sur les linéaires en termes de forme, de coloration ou d'aspect d'épiderme, caractéristiques qui correspondent le plus souvent à des produits fermes manquant parfois de maturité mais ayant l'avantage de bien se conserver. Le consommateur est, lui, plus sensible à la qualité gustative ce qui va de pair avec un état de maturité du fruit plus avancé. Le grand défi des rayons fruits et légumes est donc de proposer des produits à la fois fermes pour qu'ils puissent se conserver quelques temps mais également assez mûrs pour pouvoir être consommés rapidement.

## Le fruit : un produit vivant

La vie du fruit se résume en quatre périodes : la nouaison, la croissance, la maturation et la sénescence. La nouaison correspond au stade du cycle végétatif d'un arbre fruitier qui marque le début du développement du fruit après la fécondation. La croissance débute après la pollinisation de la fleur jusqu'à ce que le fruit atteigne sa taille maximale. Elle dépend d'abord de l'espèce, de la variété et des facteurs culturels et climatiques. La maturation commence dès le changement de couleur jusqu'à la complète maturité du fruit. C'est la



La maturation de la poire Guyot ▲

période où celui-ci acquiert ses qualités organoleptiques et gustatives en termes d'arômes, de parfums, de sucres, au cours de transformations physico-chimiques majeures. La sénescence marque l'arrêt des processus de synthèse et la mise en place de la dégradation du fruit. Cette opération se déroule la plupart du temps après récolte. Elle se traduit par une perte de qualité organoleptique et nutritionnelle comme la perte de jus, la modification de texture et de saveur ou par le brunissement interne. En fonction des espèces on distingue les fruits climactériques (pêche-nectarine, pomme, poire, kiwi...) et les non-climactériques (ananas, frais, agrumes...). Les premiers continuent de mûrir après récolte suite à un accroissement important de leur respiration et de la synthèse d'éthylène juste avant de mûrir, les seconds acquièrent quasiment la totalité de leur maturité sur pied et ne font que se dégrader après récolte. Ainsi la date de récolte constitue un élément déterminant pour la maturation et l'optimisation gustative du produit. Récolté trop tôt, un fruit ne pourra pas développer tous ses atouts organoleptiques. Récolté trop tard, il risque de s'altérer trop rapidement avant d'être consommé. En fonction de ces caractéristiques, différentes techniques sont utilisées pour amener et proposer au client et au consommateur des produits répondant à leurs besoins respectifs, dont celle de l'affinage.

## L'affinage ou le contrôle de la maturation

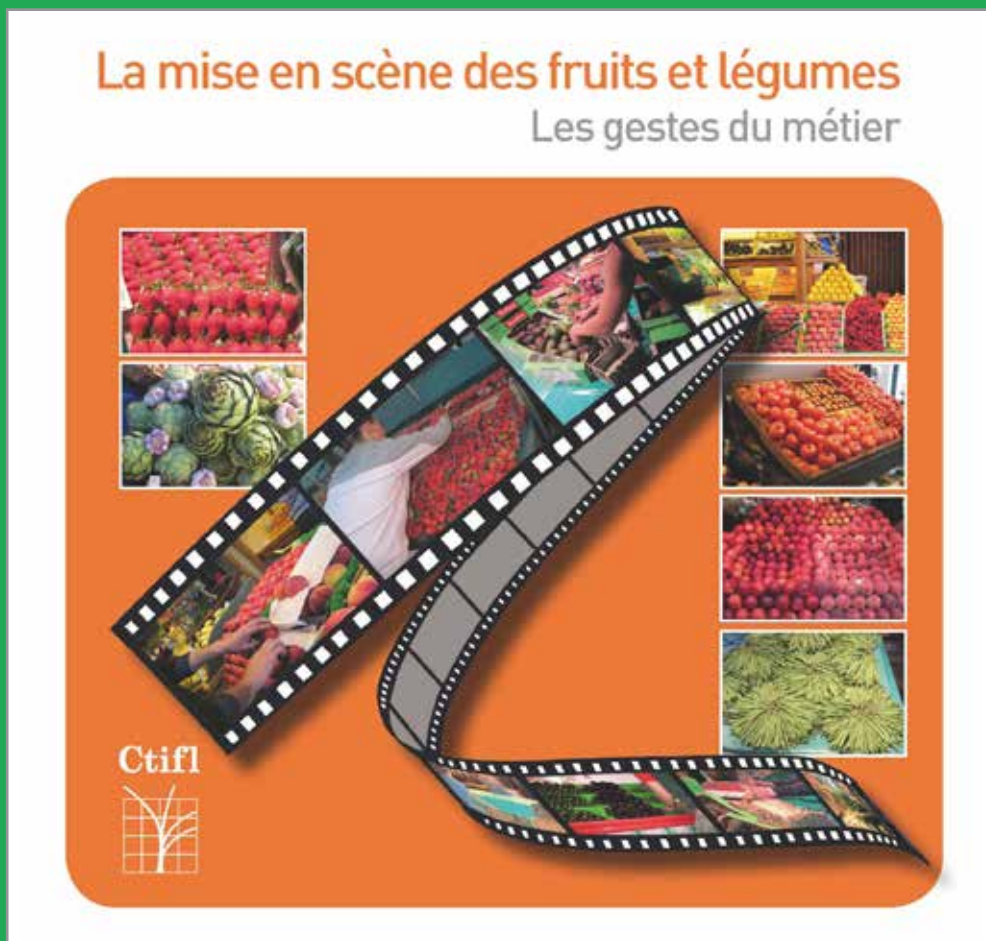
Afin de proposer des produits prêts à consommer, la technique la plus appropriée est l'affinage. Cette opération permet de contrôler la maturation des fruits après une période de stockage à basse température. L'affinage permet d'accélérer la maturation dans des conditions maîtrisées. Les fruits sont entreposés à une température régulée comprise entre 15 et 25 degrés avec une humidité relative supérieure à 90 % pour limiter les pertes en eau. Ils poursuivent ainsi naturellement leur maturation enclenchée sur l'arbre. Cette opération contribue surtout à faire évoluer la coloration et la fermeté du fruit, tandis que le taux de sucres, les arômes et l'acidité évoluent peu d'autant plus que les produits ont été récoltés très tôt. On distingue plusieurs stades dans l'affinage. Par exemple, pour la pêche-nectarine, on parle de fruits « à maturité décollée » ou « assouplis » lorsque leur taux de fermeté indiqué par le pénétromètre est compris entre 3 et 4 kg pour un embout de 0,5 cm<sup>2</sup>. À ce stade, les fruits commencent à mûrir mais sont encore suffisamment résistants pour supporter des manipulations modérées en plateau alvéolé. Le stade mûr à point est atteint lorsque le taux de fermeté oscille entre 2 et 3 kg / 0,5 cm<sup>2</sup>. Les produits doivent être vendus et consommés rapidement, ils sont particulièrement sensibles à la manipulation et se présentent souvent sous un préemballé pour les protéger. Enfin la fermeté des fruits prêts à consommer est comprise entre 1 et 2 kg / 0,5 cm<sup>2</sup>. À ce stade les fruits doivent être consommés le plus rapidement possible. Ces produits concernent principalement les circuits de restauration hors domicile mais ne sont pas appropriés à la vente en libre-service ; circuit de distribution ne supportant pas la manipulation. Une autre technique, plus rare, est également utilisée, celle des fruits mûrs sur l'arbre notamment en pêche et abricot. Les fruits les plus avancés sont sélectionnés et conditionnés puis rapidement commercialisés vers des points de vente qui servent leurs clients (spécialiste ou bergerie en vente service pour la grande distribution). ■

Alain Roger

# LES OUTILS DU CTIFL

NOUVEAUTÉ DVD :

« LA MISE EN SCÈNE DES FRUITS ET LÉGUMES »  
LES GESTES DU MÉTIER



Que vous soyez détaillants ou responsables de rayon, ces 40 minutes de film tournées en points de vente vous présentent les plus belles techniques de valorisation des fruits et légumes sur les étales, toujours dans le respect de la qualité

Réalisation :  
Didier Bénac, Benoît Dufresne, Ctifl

Édition 2012

Prix de vente TTC : 39 euros\*

\* plus frais de port: 6 € de 31 € à 60 €, 7 € de 61 € à 91 €, 10 € de 92 € à 120 €, gratuit au-delà

**Ctifl**

Pour tous renseignements, contactez :



Ctifl Lanxade  
28 route de Nébouts  
24130 Prignonieux  
Tél. : 05 53 58 00 05  
email : diffusion@ctifl.fr