

## Charte de professionnalisme et référentiel FeL'Excellence LES GROSSISTES SUR MARCHÉ MISENT SUR L'AVENIR

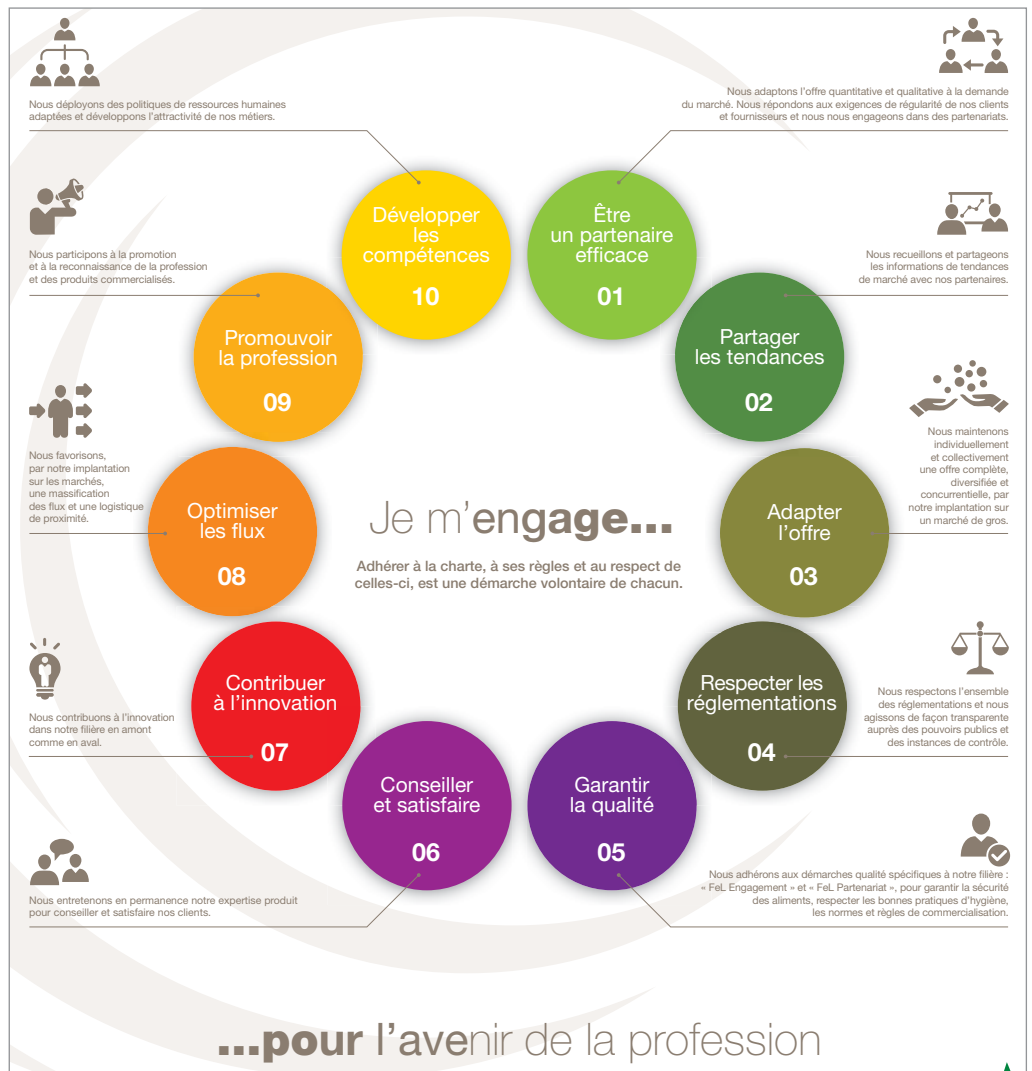
L'UNCGFL a souhaité préparer l'avenir des grossistes en fruits et légumes sur marché. Cofinancement européen, veille économique, enquêtes collectives et individuelles, soutien technique d'un comité de pilotage et tests en entreprises ont permis de faire naître la charte de professionnalisme et le référentiel FeL'Excellence<sup>1</sup>. Cette démarche englobe des bonnes pratiques pour maîtriser la relation client/fournisseur, les réglementations et les ressources humaines entre autres. Elle est déployée depuis octobre 2013 et se veut être une démarche évolutive forte et reconnue car audité par un tiers.

### De la naissance d'une idée au financement d'un projet

Les démarches de qualité sont des étapes importantes pour la vie d'une entreprise ou d'une filière. Le stade de gros avait connu une première expérience en 1999 avec l'avènement du référentiel QualiPom'Fel. Ce dernier était surtout basé sur des engagements de services destiné aux grossistes à service complet (c'est-à-dire effectuant eux-mêmes la livraison). Ce fut pour eux une première étape vers d'autres certifications type ISO désormais incontournables. Les grossistes sur marché se reconnaissaient moins dans ce référentiel et manquaient de démarches structurantes. Au sein de l'UNCGFL, les bénéfices de cette initiative ont convaincu le « Collège carreau » de se doter d'un outil comparable. Pour parvenir à ses fins, l'UNCGFL a mobilisé des soutiens: ceux du Fond social européen, de FranceAgriMer et d'Intergras<sup>2</sup>. L'Union européenne a

1 - « Charte de professionnalisme des grossistes en fruits et légumes sur marché » et « FeL'Excellence » sont des marques de l'UNCGFL déposées à l'INPI

2 - Organisme paritaire collecteur agréé du commerce de gros et international (agréé par les pouvoirs publics pour collecter les contributions des entreprises, simplifier la

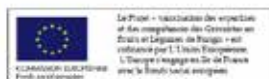


Charte de professionnalisme et référentiel de bonnes pratiques FeL'Excellence : les dix engagements de l'UNCGFL

cofinancé ce projet intitulé « valorisation des expertises et des compétences des Grossistes en Fruits et Légumes de Rungis », qui a fait l'objet d'une convention<sup>3</sup> du FSE par le biais de la région Île-de-France. Des étapes de présentation, de validation

formation professionnelle et faciliter l'emploi).

3 - Convention n°38629 – 2011 à 2013



et de contrôle avec la DIRECCTE Île-de-France sont venues jalonner l'ensemble du parcours. Le MIN de Rungis a donc été le laboratoire d'une démarche qui est étendue à l'ensemble du territoire.

### Les réponses apportées par un référentiel de bonnes pratiques

Un référentiel de bonnes pratiques est un outil de progrès interne, sur lequel on peut concrètement s'appuyer pour construire des actions collectives, qu'elles soient de communication ou même liées

- Charte de professionnalisme et référentiel FeL'Excellence : les grossistes sur marché misent sur l'avenir
- L'assortiment fruits et légumes en juillet-août
- Les légumes oubliés en quête de notoriété

à l'organisation des activités. Les grossistes se devaient de témoigner de leur capacité, à partir d'une demande de leurs clients et fournisseurs, de mettre en place des actions en s'appuyant sur des outils, notamment des outils collectifs existants (ex: FeL Engagement<sup>4</sup>, FeL Partenariat<sup>5</sup>...) ou des outils à développer, cela permettant de mesurer des résultats et de s'améliorer. Un référentiel de bonnes pratiques tient alors pleinement ce rôle et permet d'atteindre ces objectifs.

Le choix a été porté vers une certification professionnelle établie pour et par les professionnels concernés. Il a été construit en outre pour être une démarche de progrès.

### Les domaines d'application de la démarche

Deux niveaux de reconnaissance du professionnalisme des entreprises ont été distingués :

- la charte de professionnalisme des entreprises de commerce de fruits et légumes sur marché;
- le référentiel FeL'Excellence.

Ce sont au final 62 points de contrôles qui ont été retenus. Cette démarche a la volonté de s'afficher comme un guide de bonnes pratiques et un outil de progression pour les entreprises allant bien au-delà de la conformité des produits. Dix thèmes majeurs ont été retenus pour construire ces deux outils afin de mettre en avant les savoirs-faire des grossistes et de fournir aux entreprises des moyens

**4 - FeL Engagement est une procédure d'agrègement qualitatif à la réception des fruits et légumes au stade de gros.**

**5 - FeL Partenariat est une convention d'autocontrôle inter-fédérations détaillant les moyens et procédures à mettre en œuvre pour maîtriser 3 champs de responsabilité et d'expertise : Qualité (normalisation), Hygiène, Sécurité (pesticides et contaminants).**



« Macarons » distinctifs décernés aux entreprises certifiées conformes à la Charte de professionnalisme des grossistes en fruits et légumes sur marché et au référentiel FeL'Excellence

de maîtrise des difficultés qu'elles peuvent rencontrer dans leur activité et leur quotidien.

### Une démarche audité régulièrement

Si une telle démarche reste fondée sur le volontariat des entreprises pour sa mise en place, il n'en reste pas moins que le sérieux et la crédibilité de l'entreprise seront garantis par un organisme externe lors du contrôle des engagements. Cet audit déterminera l'aptitude de l'entreprise à prétendre à l'obtention des certificats. Le premier niveau correspond à la « Charte de professionnalisme des grossistes en fruits et légumes sur marché » : socle commun de valeurs et de bonnes pratiques. Pour l'entreprise qui souhaite individuellement progresser et se démarquer, un second niveau d'exigences correspond au référentiel FeL'Excellence. L'entreprise recevra un bilan du contrôle ce qui lui permettra de connaître les exigences atteintes, celles à améliorer, et celles non atteintes. L'entreprise a donc la responsabilité de se mettre en conformité avec les exigences obligatoires si elle souhaite obtenir ou conserver son agrément et être reconnue dans la démarche.

Des certificats de conformité seront attribués par l'UNCGFL pour une période de deux ans. Des visuels ont également été développés afin de mieux identifier les entreprises certifiées conformes et pour créer une communauté. Le premier niveau est identifiable par un visuel « Charte de professionnalisme des grossistes en fruits et légumes

sur marché » qui correspond à une conformité à 100 % des exigences de la charte commune. Pour les entreprises répondant à ce critère et qui de plus respectent au moins 85 % des exigences FeL'Excellence, elles peuvent prétendre à l'obtention du certificat de conformité FeL'Excellence.

### Une phase de déploiement encourageante

Les présentations de cette démarche auprès des professionnels ont débutés en octobre 2013 en commençant par Rungis, suivi d'un tour de France des principaux marchés de gros (Bordeaux, Lille, Lyon, Marseille, Montpellier, Toulouse). Le lancement officiel s'est fait lors de la Convention annuelle de l'UNCGFL en mars 2014 à Athènes. À ce jour, 27 grossistes sur 7 marchés de gros s'engagent dans la démarche. ■

SULLIVAN LUC

Pour plus d'informations ou s'inscrire dans ces démarches : <http://www.uncgfl.fr/demarches-qualite-uncgfl/fel-excellence>



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

## Marchés de plein vent : les demandes de l'UNFD entendues

La demande concernant la présentation d'un successeur sur les marchés de plein vent et sous les halles a été entendue par les pouvoirs publics. Cette proposition de l'UNFD défendue par M. Brottes, président de la Commission des affaires économiques à l'Assemblée nationale, dans le cadre du projet de loi commerce a été adoptée en février dernier. Selon ce texte, le titulaire d'un droit de place qui souhaitera céder son entreprise, pourra, s'il a exercé son activité sur l'emplacement depuis au moins trois ans, présenter un successeur au Maire de la commune. Ce successeur pourra être un salarié de l'entreprise. Pour les cas particulier de décès, d'incapacité, de retraite du titulaire du droit de place, le droit de présentation du successeur sera transmis à ses ayants droits qui pourront l'utiliser pour eux. Le texte est actuellement examiné par le Sénat. L'Union souhaite que cette mesure puisse être définitivement adoptée prochainement.

Pour de plus amples renseignements contactez: UNFD – 5 rue des Reculettes – 75013 Paris  
Tél : 01 55 43 31 90



# Assortiment Fruits et Légumes en JUILLET - AOÛT

Assortiments	FRUITS							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
<b>Saisonniers</b>								
Pêche et nectarine (D 12,9/14,2 % Q 12,2/13,0 %)								
Pêche blanche, jaune	2	3	6	8	2	3	6	8
Nectarine blanche, jaune	2	2	4	6	2	3	4	6
Melon (D 10,3/10,3 % Q 10,6/11,0 %)	3	3	4	5	2	3	4	5
Charentais jaune, vert, brodé, Canari, Piel de Sapo								
Pastèque	1	1	2	3	1	1	2	3
Abricot (D 6,9/4,2 % Q 5,5/3,0 %)	1	2	3	4	1	2	2	2
Cerise	1	1	1	2				
Fraise	1	1	2	2		1	2	2
Framboise, groseille, cassis		1	3	5		1	3	5
Prune	1	2	2	3	1	2	3	4
Poire (D 0,9/1,6 % Q 0,9/1,8 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Guyot								
Raisins (D 0,6/3,1 % Q 0,4/2,7 %)	1	1	2	2	2	2	4	4
Cardinal, Matilde, Prima, Danlas, Chasselas, Lavallée								
Pommes (D 3,8/3,8 % Q 4,0/3,9 %)								
- de fin de saison	1	2	2	3				
Golden, Bicolores								
- de début de saison					1	3	3	4
Delbarestivale, Golden précoce, Reine des Reinettes, Gala, Elstar								
- de contre-saison	1	2	2	3	1	2	2	2
Granny, Bicolores								
Bananes (D 3,4/3,3 % Q 5,1/4,7 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Vrac, poids-prix								
<b>Agrumes (D 3,8/4,2 % Q 4,2/4,0 %)</b>								
Orange	1	1	2	2	1	1	2	2
Navelate, Valencia late, Delta seedless								
Pomelo	1	1	2	2	1	1	2	2
Citron	1	1	2	2	1	1	2	2
Kiwi (D 1,1/1,2 % Q 0,8/0,7 %)	1	1	2	3	1	1	2	3
Ananas		1	1	2		1	1	2
Cayenne, Victoria								
<b>GAMMES « SPÉCIFIQUES »</b>								
Avant-saison			1	2	1	2	3	4
Figue, amande, noisette fraîche								
Exotiques & rares		2	4	6		2	4	6
Mangue, lime, papaye, fruit de la passion, noix de coco...								
<b>Total</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>52</b>	<b>70</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>55</b>	<b>71</b>
Olives en vrac				15				15
Fruits secs et à coques	3	6	8	10	3	6	8	10

Assortiment	UNIVERS							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>Les biologiques</b>								
Fruits		4	7	15		4	7	15
Pomme, poire, pêche, kiwi, fraise, banane, ananas, mangue, citron, orange, pomelo...								
Légumes		6	12	25		6	12	25
Avocat, aubergine, betterave rouge, carotte, chou, concombre, courgette, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salades, tomates...								
<b>Les pratiques</b>								
<b>IV<sup>e</sup> gamme (D 2,8/3,1 % Q 0,8/0,8 %)</b>								
Fruits				2				2
Légumes		5	10	25	35	5	10	25
Salades, râpés, à soupe, à poêler								
<b>V<sup>e</sup> gamme</b>								
Fruits					5			5
Légumes		2	4	8	12	2	4	8
Betterave, pomme de terre, endive, flageolet, lentille...								
Soupes & purées réfrigérées				3				3
Jus de fruits réfrigérés		2	6	15		2	6	15
Autres F&L prêts à l'emploi					20			20
(préparés sur place, bar à salade)								

Assortiments	LÉGUMES							
	Nombre de références							
	Juillet				Août			
	A	B	C	D	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>								
<b>Salades (D 2,7/3,2 % Q 2,5/2,8 %)</b>								
Laitue, batavia, feuille de chêne, frisée, scarole, romaine, iceberg, mâche	3	5	7	10	3	5	7	10
<b>Crudités</b>								
Avocat (D 1,5/1,6 % Q 1,0/0,9 %)	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
Concombre (D 2,1/1,9 % Q 3,2/2,9 %)	1	1	2	2	1	1	2	2
Radis	1	1	2	3	1	1	2	3
<b>Mixtes</b>								
Tomate (D 12,8/10,8 % Q 12,9/10,9)	4	4	6	10	4	4	6	10
Carotte (D 1,9/1,9 % Q 3,3/3,2 %)	1	1	2	3	1	2	3	3
Artichaut	1	1	2	3	1	1	2	3
Céleri-branche		1	1	1		1	1	1
Champignon de Paris, pleurote	2	3	4	5	2	3	4	5
Chou-fleur	1	1	1	1	1	1	1	1
Endive		1	1	1		1	1	1
Fenouil		1	1	1		1	1	1
Oignon blanc en botte		1	1	1		1	1	1
Poivron (D 1,9/1,8 % Q 1,5/1,4 %)	1	2	4	5	1	2	4	5
<b>À cuire</b>								
Brocoli		1	1	1		1	1	1
Chou frisé		1	1	1		1	1	1
Épinard			1	1			1	1
Haricot à écosser		1	1	1		1	1	2
Haricot vert, beurre		1	2	4		1	2	4
Navet		1	1	2		1	1	2
Petit pois				1			1	2
Poireau		1	1	2		1	1	2
Aubergine		1	1	2		1	1	2
Courgette (D 2,2/2,1 % Q 3,2/2,7 %)		1	1	2		1	1	2
Ratatouille		1	1	1		1	1	1
<b>Les indispensables</b>								
Ail (frais, sec) (D 1,0/1,2 % Q 0,3/0,3 %)		1	2	3		1	2	3
Échalote (frais, sec)		1	1	2		1	1	2
Oignon (frais, sec) (D 1,9/2,2 % Q 2,2/2,8 %)		1	2	3		1	2	3
Herbes aromatiques		4	4	7		4	4	7
Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge								
Thym, laurier, romain, bouquet garni		1	2	4		1	2	4
<b>Gammes « spécifiques »</b>								
Petites salades			3	6			3	6
Trévis, mesclun, sucrine, roquette...								
Mini légumes & fleurs comestibles				10				10
Aubergine, courgette, poivron, chou-fleur, artichaut, carotte, navet, pensée, capucine, fleur de courgette								
Exotiques & rares			2	4		2	4	6
Soja, gingembre, piment, chou chinois, chayotte...								
Champignons			3	5		2	3	5
Lentil, girolle, cèpe, pied bleu								
<b>Total</b>	<b>31</b>	<b>50</b>	<b>87</b>	<b>132</b>	<b>31</b>	<b>54</b>	<b>89</b>	<b>134</b>
<b>Pommes de terre (D 5,6/5,7 % Q 10,1/11,2 %)</b>								
Primeurs		1	1	2		3		
De consommation		2	3	3		4	3	4
type Bintje, type chair ferme								
Légumes secs		2	4	5		6	2	4
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

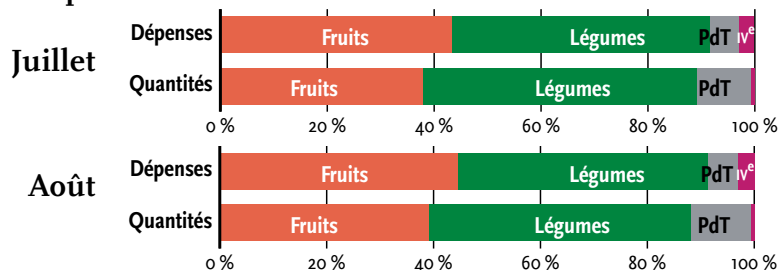
Les parts de marché sont exprimées en pourcentage (%) du total des quantités commercialisées et des dépenses des ménages en fruits, légumes et pommes de terre

(Source : Kantar Worldpanel, moyenne 2011/2012/2013)

10 périodes d'assortiments sont proposées :

- Janvier-Février
- Mars
- Avril
- Mai
- Juin
- Juillet-Août
- Septembre
- Octobre
- Novembre
- Décembre

## Les parts de marché



# LES LÉGUMES OUBLIÉS EN QUÊTE DE NOTORIÉTÉ

**C**ommercialisés entiers, parfois en produits plus élaborés, les légumes oubliés dits aussi légumes anciens s'accoutument de multiples façons et méritent d'être mieux connus. En pensant « aux plaisirs de la table », certains professionnels, qu'ils soient maraîchers spécialisés, grossistes, restaurateurs, cuisiniers, commerçants détaillants, ont un dénominateur commun : c'est de faire redécouvrir des produits oubliés et leurs usages culinaires.

## Aller vers le passé

Obliger tous ces passionnés à être créatifs, à s'offrir du temps pour la découverte de saveurs surprenantes, de mariages culinaires qui flattent nos papilles. Mais une chose les rassemblent lorsqu'ils parlent de légumes oubliés, c'est la recherche de la connaissance du vivant et de ses bienfaits. C'est en remettant au goût du jour, en les présentant à nouveau sur les marchés et en les préparant de manière moderne que l'on réactive la présence des légumes oubliés dans nos assiettes. L'exemple nous est donné par un groupement de producteurs qui ont lancé une gamme de légumes oubliés (crosne, capucine tubéreuse, betterave golden, chiagga, carotte violette blanche jaune, carotte caracas, panais, navet boule d'or, rutabaga, radis noir, ratte, vitelotte...). Pour sortir des légumes oubliés de leur anonymat, le travail professionnel reste sur des informations d'aide à la vente avec une description de ces modes de préparation, des caractéristiques gustatives. Certaines enseignes mettent à la disposition des fiches d'information consommateur. Sur beaucoup des marchés de gros, des grossistes se sont

spécialisés sur certains produits en défendant leur usage.

## Les variétés présentes sur les étals

L'ail rocambole, la betterave rouge crapaudine, la capucine tubéreuse, le cardon, le céleri rave, le cerfeuil tubéreux, le chou rave, le crosne du japon, l'hélianthi, le panais, le persil tubéreux, la poirée à cardes rouges, les pommes de terre vitelotte, la ratte, le radis d'hiver, la rave d'auvergne, le rutabaga, le scorsonère, le topinambour, les tomates oubliées, le radis red meat, le raifort, la racine de persil, le navet boule d'or, le radis noir, l'oca du Pérou. Quelles que soient les origines de ces légumes anciens, le détaillant doit savoir que tous ces produits sont disponibles en culture sur le sol français.

## À chaque légume, des conseils appropriés

Une saveur originale, parfois des textures étonnantes, une richesse nutritionnelle, voire des vertus médicinales, tels sont les atouts de ces légumes à redécouvrir. Ils se préparent quasiment de la même manière que les légumes traditionnels que nous consommons tous les jours. Quelques rappels de bases culinaires peuvent être toutefois nécessaires. Le taillage doit s'effectuer dans un délai rapproché du moment de la transformation ou de la cuisson. Quelques exemples : l'ail on peut le concasser ou le hacher pour parfumer les mets, potages, soupes, sauces, persillades. Pour la betterave crapaudine, on taillera soit en dés, en petites rondelles ou en petits bâtonnets. Pour les



Betterave crapaudine

poirées, bettes, cardons, on ôtera le talon, dégagera les côtes une à une, séparera les côtes, parera l'extrémité des côtes, ôtera tous les filaments en cassant les côtes en tronçons que l'on taillera en bâtonnets ou en dés. Pour les racines (panais, navets longs, carottes...), tailler en tronçons, émincer en lamelles, superposer et tailler en bâtonnets, en dés (macédoine, brunoise, mirepoix). Pour les crosnes ne pas les éplucher mais les rouler énergiquement dans un torchon avec du gros sel et les rincer avant cuisson. Pour les épinards, les équeuter et tirer délicatement la nervure centrale. Pour les tubercules, les tailler en allumettes, en paysanne, en dés, en chips à la mandoline, en rondelles, en gaufrettes. Pour les scorsonères, parer les deux extrémités, les peler comme les asperges, les tronçonner en bâtonnets, tailler en biais. Le topinambour se pèle simplement à l'aide d'un couteau d'office. Concernant l'ensemble des usages culinaires de ces légumes racines et tubercules, il est vivement recommandé d'utiliser la coupe des légumes au rouet que l'on peut transformer en spaghetti et tailler en volutes. Au-delà de toutes ces spécificités, ce mode de coupe favorise avec finesse la consommation crue de ces légumes. ■

Didier Bénac

	Mode de préparation	Saveurs	Particularités
Cerfeuil tubéreux	En gratin ou en sauce	Chair farineuse goût de châtaigne	Feuilles toxiques
Persil tubéreux	Même recette que le panais en crudité et cuit	Goût de céleri rave, assez fort parfois acre	Excellent à combiner avec des carottes, du céleri rave et du chou rave pour une rémoulade
Vitelotte	En salade, en sauté, en frites et en chips	Chair noire et ferme. Petit goût de châtaigne assez farineuse	La chair reste violette après cuisson
Tétragone cornue	Cru ou cuite	Comme l'épinard	Remplace l'épinard en été et se prépare de la même façon (tiges rampantes et feuilles charnues)
Scorsonère	Sauté ou wok (en salade ou en gratin)	Chair fondante légèrement amère	Mettre des gants pour les éplucher car le suc laiteux qui se dégage tache les mains. Cuissez-les vite car ils ont tendance à se noircir. Les plonger dans de l'eau citronnée ou un blanc (eau plus une cuillère à soupe de farine)
Betterave crapaudine	Crue ou cuit	Chair rouge sombre, très sucrée et goûteuse.	L'éplucher dans un bac d'eau pour ne pas se tacher les mains.
Navet de Pardailhan	Cuit, cru, chaud au caramel, sauté dans la graisse	Peau noire, chair douce tendre blanche, goût noisette, pignon	Doit être taillé en long dans le sens des fibres