

POUR EN SAVOIR
plus



www.interfel.com/fr (Interprofession des Fruits et Légumes Frais)
www.fmpfruits.com (Fédération Nationale des Producteurs de Fruits)
www.fmplegumes.org (Fédération Nationale des Producteurs de Légumes)
www.uncgfl.fr (Fédération des Commerces de Gros en Fruits et Légumes)
www.aneffel.com (Association Nationale des Expéditeurs et Exportateurs de Fruits et Légumes)
www.anifelt.com (Association Nationale Interprofessionnelle des Fruits et Légumes Transformés)
www.unilet.fr (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés)
www.cnipt.fr (Comité National Interprofessionnel de la Pomme de Terre)
www.gipt.net (Groupement Interprofessionnel pour la Valorisation de la Pomme de Terre)
www.fedepom.fr (Fédération Française des Syndicats de Négociants en Pommes de Terre, Fruits et Légumes)
www.adepale.org (Association Des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés)
www.avanttoutdufruit.com
(Association Française Interprofessionnelle des fruits et légumes à destinations multiples)
www.bananeguadeloupemartinique.com et www.ugpban.com
(Union des Groupements de producteurs de bananes de Guadeloupe et de Martinique)
www.legume-sec.com (Fédération Nationale du Légume Sec)
www.lapomme.org

www.franceagroalimentaire.com

by **sopexa**

www.alimentation.gouv.fr



Photos non contractuelles. Le papier est issu de forêts gérées durablement sur le territoire français grâce au Programme Européen des Forêts Certifiées
Conception et réalisation : Agence Heidi - Crédits photos : Thinkstock - Photothèque Sopexa



**Bon
appétit**

Les fruits
& légumes
français



by **sopexa**



Les fruits & légumes de France : Mille saveurs & couleurs à votre table

Au fil des saisons, les producteurs et distributeurs de fruits et légumes français vous ouvrent les portes d'un monde de fraîcheur et de goût...

Tout au long de l'année, grâce à la diversité des sols, des climats et des savoir-faire, la France vous propose une gamme de fruits et légumes d'une extraordinaire richesse. Les variétés au sein de chaque espèce (15 variétés de pommes) et la diversité des origines botaniques (fruits, tiges, racines, graines, feuilles, tubercules, fleurs...) répondent à toutes les envies, à la multiplicité des moments de consommation et des usages.



Panorama des produits :

Ail, artichaut, asperge, brocolis, carotte, champignon, chou, chou-fleur, courgette, endive, navet, oignon, pomme de terre, salade, tomate, haricot... légumes frais, congelés, séchés, secs ; préparations et conserves de légumes... ● Abricot, banane, cassis, cerise, fraise, framboise, kiwi, melon, mûre, nectarine, orange, pêche, poire, pomme, prune, pruneau... (sous forme de fruits frais, à coque, séchés, secs, de préparations et conserves de fruits... de compotes, confitures...).

La France,
leader européen
des fruits et
légumes
transformés

2^{ème}
fabricant
mondial de
légumes en
conserves

Les fruits et légumes transformés français, une valeur sûre !

Les matières premières sont sélectionnées au travers de cahiers des charges rigoureux. Les fruits et légumes sont ensuite cueillis à maturité idéale et acheminés aux usines en seulement quelques heures. Grâce aux technologies de pointe utilisées et aux contrôles rigoureux établis tout au long des différentes procédures, les qualités gustatives et nutritionnelles des fruits et légumes sont préservées.



Les fruits et légumes français en quelques chiffres

3^{ème} producteur européen
de fruits et légumes

5,4 millions de tonnes
de légumes frais produits

1^{er} exportateur mondial
de pommes de terre

3 millions de tonnes
de fruits frais produits

Plus de **2 millions de tonnes**
de fruits et légumes frais
exportés chaque année

24 000 hectares certifiés bio en 2010 (+45% par rapport à 2000)

200 coopératives
et plus de **600 entreprises**
d'expédition et d'exportation

Plus de **100 unités**
de transformation

Fruits et légumes français : Le goût de la qualité

Qualité, hygiène & traçabilité

■ **Les bonnes pratiques de production**, un enjeu majeur au cœur des préoccupations françaises. L'agriculture raisonnée ou biologique sont des démarches de production respectueuses de l'environnement initiées par les professionnels ou par les mesures communautaires agro-environnementales.

■ **Pour vous garantir des produits de qualité**, les métiers de la production, de la transformation et de la distribution des fruits et légumes en France ont développé des expertises uniques, qui contribuent à un bon approvisionnement et à la maîtrise de la qualité, tant gustative que sanitaire.

Les confitures, des gourmandises à tartiner à toute heure

Qu'il s'agisse de marmelade, de gelée, de confiture traditionnelle, de pâtes de fruits, de confit de fleurs ou encore de sirop, ces gourmandises riches en fruits accompagnent le petit-déjeuner, le goûter, les en-cas...



Les signes officiels de l'origine et de la qualité

Ces signes identifient des produits d'exception : parmi les IGP, citons les asperges des sables des Landes, les pruneaux d'Agen, le kiwi de l'Adour... parmi les AOP, les noix de Grenoble et du Périgord, les pommes du Limousin, les lentilles vertes du Puy, le Muscat du Ventoux... ou encore en Label Rouge, les haricots secs de la variété « Lingot du Nord »...

