

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS C'EST JAMAIS TROP

Flash info

JUILLET 2024

CET ÉTÉ, C'EST DÉCIDÉ : JE ME RÉGALE EN CONSOMMANT DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

Ça y est ! La saison estivale semble s'être (enfin !) installée. L'occasion de faire le point sur la production de fruits et légumes d'été, mais aussi sur leur consommation qui peine à décoller ! La bonne nouvelle, c'est que les étals se remplissent de couleurs et de saveurs prêtes à enchanter nos assiettes. Alors, n'attendez plus pour savourer ces trésors de l'été et faire le plein de fraîcheur !

ACTUALITÉ

Les fruits et légumes frais... on the road !



Dans le cadre de la campagne « Jamais Trop », le foodtruck des fruits et légumes frais sillonne les routes de l'hexagone de juin à septembre 2024. Il fera halte dans plus de 15 festivals au cours de la saison d'été. L'objectif : aller à la rencontre du grand public dans toute la France. À chaque étape, plusieurs animations gratuites seront proposées pour découvrir les secrets des fruits et légumes préférés des festivaliers.

Le petit plus des fruits et légumes frais : on peut les consommer sans modération ! Faites-vous plaisir !

[Retrouvez le planning de la tournée « Jamais Trop »](#)

DÉCRYPTAGE

Des conditions climatiques finalement favorables aux fruits et légumes...

Après un mois de juin marqué par de fortes précipitations, juillet s'annonce sous de meilleurs augures avec des températures au-dessus des normales de saison selon les dernières prévisions météorologiques, notamment sur la seconde partie du mois. Une excellente nouvelle, car les fruits et légumes frais sont météo-sensibles, tant en production qu'en consommation.

L'état des nappes phréatiques est très satisfaisant sur une grande partie du pays : 70% des niveaux sont au-dessus des normales¹. De quoi pouvoir faire face à d'éventuels épisodes de sécheresse.

Ainsi, les conditions météorologiques des dernières semaines ont favorisé un bon développement des calibres pour l'ensemble des fruits à noyau. L'offre de fruits d'été se développe avec l'arrivée attendue de volumes plus soutenus en melons. Ce sera également le moment des prunes, avec l'arrivée des différentes couleurs de la gamme (rouges, jaunes, vertes, bleues), et de fruits rouges, notamment la framboise et la myrtille.

En ce qui concerne les légumes, l'offre de concombres s'accroît après une baisse de production observée en juin (creux de production), et la campagne de tomates se poursuit. Les légumes « ratatouille » (courgette, aubergine, poivron) seront eux aussi très présents.



... et une consommation à soutenir tout au long de l'été !

La consommation de certains fruits et légumes doit pouvoir s'exprimer à son plein potentiel et sous toutes ses formes et couleurs. Jamais trop rond(e)s, les abricots, pêches-nectarines ou encore les tomates sont bien disponibles en juillet ! C'est le moment d'en profiter !

¹BRGM (Bureau de Recherches Géologiques et Minières)

EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS

Un été sous le signe de l'abondance et du « jamais trop »



Si les légumes « ratatouille » aux accents ensoleillés (**aubergine, courgette, poivron**) seront évidemment présents, ils ne seront pas seuls ! Autre « classique » de la saison, le triptyque **concombre, tomate** et **salade**, particulièrement prisé pour sa fraîcheur lorsque les températures augmentent, sera lui aussi de la partie. Quant aux **haricots verts**, qui se développent, ils se font progressivement une place sur nos étals.

Au rayon fruits, vous aurez l'embarras du choix ! Alors n'hésitez pas à varier les plaisirs... Des fruits rouges (**cerise, framboise, groseille, mûre, myrtille**) aux très désaltérants **melons** et **pastèques**, tant appréciés au cœur de l'été, tous sont présents sur les étals en belles quantités : profitez-en.

N'oublions pas la **prune**, qui démarre sa saison et est présente en quantité dans toute la richesse de ses différentes variétés. Enfin, associons plaisir et démarche de soutien à la filière en consommant des **abricots, pêches** et **nectarines**, rondes ou plates.

AUX FOURNEAUX !

Les abricots et les tomates à l'honneur

Apprécier la fraîcheur d'une tomate ou la douceur d'un abricot juteux est toujours un plaisir ! Si vous souhaitez les consommer autrement, voici quelques idées pour les sublimer : découvrez deux recettes gourmandes mettant en valeur ces fruits délicieux qui plairont à toute la famille. Laissez-vous tenter par ces créations originales où la tomate et l'abricot brillent sous toutes leurs formes.

TOMATES AU FOUR,
CRUMBLE PARMESAN



LA RECETTE

MINI BRIOCHES ROULÉES
À LA CONFITURE D'ABRICOT
ET ABRICOTS FRAIS



LA RECETTE

TIAN DE POMMES DE TERRE,
TOMATES, COURGETTES ET
OIGNONS ROUGES



LA RECETTE



Pour vous repérer chaque semaine dans vos achats et bénéficier des meilleurs produits disponibles aux meilleurs prix, vous trouverez sur jamaistrop.economie.fr la liste des fruits et légumes frais du moment, accompagnée d'un menu concocté par nos spécialistes maison. Des recettes validées par nos chefs et diététiciens à retrouver également sur les réseaux sociaux des fruits et légumes frais ([Instagram](#) et [Facebook](#)) et sur le site des fruitsetlegumesfrais.fr !

Retrouvez les fruits et les légumes frais sur leur site
et sur les réseaux sociaux



S'inscrire à la médiathèque

À propos d'Interfel :

Créée en 1976, Interfel rassemble l'ensemble des métiers de la filière fruits et légumes frais. Toutes les fonctions sont représentées : production, coopération, expédition, importation, exportation, commerce de gros, distribution (grandes surfaces, commerces spécialisés et restauration collective). Organisme de droit et d'initiative privés, Interfel est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'Organisation commune de marché (OCM) unique.

www.interfel.com / www.lesfruitsetlegumesfrais.com

Agence Øconnection
interfel@oconnection.fr

Anne-Marie Boyault – 06 89 28 42 29
Julia Philippe-Brutin – 06 03 63 06 03
Maëlle Driencourt – 06 38 64 78 94

Interfel

Victoire Genest - v.genest@interfel.com
06 15 52 15 08