

## Une belle offre automnale pour le plus grand plaisir des gourmands !

Au cœur de l'automne, le mois de novembre est synonyme de promenades en forêt, quand la nature se pare de ses plus beaux atours, de cueillette de champignons et de recettes gourmandes et réconfortantes. Potages, gratins et plats en sauce font leur grand retour dans nos assiettes pour le bonheur de tous ! L'occasion également de mettre en lumière les initiatives innovantes visant à encourager la consommation de fruits et légumes frais, à l'instar du Trophée Les Remarquables, dont les premiers lauréats viennent d'être désignés. Une démarche que ne renieront pas les producteurs engagés de la si savoureuse Clémentine de Corse IGP !



### ACTUALITÉ

#### Soutenir l'innovation au sein de la filière

À l'occasion du Salon International de l'Alimentation, Interfel a dévoilé le nom des lauréats de la **première édition du Trophée Les Remarquables**. Initié par le Club innovation d'Interfel et soutenu par le ministère de l'Agriculture, de la Souveraineté alimentaire et de la Forêt, il met en lumière les initiatives innovantes visant à stimuler la consommation de fruits et légumes frais.

Cinq acteurs se sont vus ainsi récompensés :

- Dans la catégorie Amélioration continue : **Tourgis Primeur** pour son initiative Santé au travail par l'alimentation ;
- Dans la catégorie Open innovation : **TerreAzur Île-de-France** pour son initiative TerreAzur Murissage ;
- Dans la catégorie Transversalité filière : **Cuisinons nos paysages** pour son initiative Cuisinons nos paysages ;
- Dans la catégorie Nouvel usage : **Priméale** pour son initiative Poireau Minute ;
- Et le Coup de cœur du jury : **Perle du Nord** pour son initiative Kit pédagogique Endives.

Bravo à eux ! Rendez-vous est pris l'an prochain pour la 2<sup>e</sup> édition du Trophée.



### LE SAVIEZ-VOUS ?



#### Parlons IGP avec la Clémentine de Corse

Véritable « star » du moment, la clémentine se fait une place de choix sur nos étals. Et l'une d'entre elles n'entend pas jouer les seconds rôles : la **Clémentine de Corse IGP** ! Gorgée de soleil et récoltée à la main, elle se distingue par son goût unique, sucré mais teinté de notes acidulées : un plaisir gourmand et subtil... tout simplement irrésistible.

Depuis 2007, elle bénéficie du **signe d'origine et de qualité IGP (Indication Géographique Protégée)**, qui identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP répond à un cahier des charges strict et transparent, allant bien au-delà de l'ancrage territorial. Il tient compte notamment : du calibre du fruit (entre 46 et 68 mm), de la couleur de son écorce (orangée-rouge), de sa teneur en jus (42% minimum)... le tout faisant l'objet de contrôles effectués par des organismes certifiés par l'État. Il atteste de l'engagement quotidien des 190 producteurs corses qui la cultivent en faveur d'une agriculture alliant excellence du goût, préservation des terroirs et respect des savoir-faire.

Notez que la première **Semaine de la qualité et de l'origine** aura lieu du 1<sup>er</sup> au 7 décembre prochain, à l'initiative de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).



### CONSO : EN CE MOMENT SUR VOS ÉTALS...

#### Un vaste choix de fruits et légumes frais pour mitonner de bons plats de saison

Il n'est pas rare de voir les promenades en forêt dominicales donner lieu à des parties de cueillette de champignons, et pour cause... la saison bat son plein ! Mais pour ceux qui préfèrent rester au chaud, rassurez-vous, les **champignons cultivés**, et notamment les très appréciées **cèpes**, sont présents dans de belles quantités sur nos étals.

Les campagnes de **courges** et de **patates douces** se poursuivent et laissent entrevoir de beaux stocks pour ces produits très plébiscités. Il en est de même pour l'endive qui affiche de meilleurs volumes que l'an passé. **Carottes, poireaux, navets, céleris et choux-fleurs** sont eux aussi bien présents : de quoi multiplier les recettes de soupes, laissez parler votre imagination !

Les légumes anciens, **panais, rutabagas et topinambours** en tête, s'installent sur nos étals : de quoi varier les plaisirs en osant de nouvelles saveurs.

Les **oignons** présentent en revanche des disponibilités un peu plus limitées que prévu en raison des intempéries du printemps et du début de l'automne. Ce qui n'est pas le cas de l'**ail**, dans les trois couleurs, et du **persil**.

Enfin, les inconsolables de l'été pourront retrouver le soleil dans leur assiette avec les **légumes ratatouille**, en provenance du bassin méditerranéen, toujours disponibles.

Côté fruits, de nouvelles variétés de **pommes** et de **poires** sont désormais disponibles sur nos étals. À noter que certaines variétés de poires d'automne-hiver seront présentes dans des quantités légèrement moindres. Les agrumes sont eux-aussi bien présents et dans de beaux volumes, **oranges** et **citrons** notamment, sans oublier le **pomelo**. L'offre de petits agrumes, **clémentines** et **mandarines**, se développe considérablement. Pour ce qui est des produits exotiques, l'**avocat** s'est confortablement installé sur nos étals. La **mangue** lui emboîte le pas malgré un approvisionnement perturbé pour des raisons logistiques. Le **kaki** et l'**anone**, deux fruits au goût doux et sucré, sont eux aussi de la partie ! La commercialisation du **raisin** se poursuit et devrait durer jusqu'aux fêtes de fin d'année, début d'année 2025 pour la production européenne. Les fruits à coque, **noix** et **châtaignes**, continuent d'égayé nos assiettes aux couleurs de l'automne. Enfin, la campagne de **kiwis** démarre en Europe sous les meilleurs auspices.



### AUX FOURNEAUX !



#### Des recettes savoureuses... et réconfortantes !

Voici quelques idées de bons petits plats de saison, pour faire face avec gourmandise aux premiers frimas de l'automne :

##### LE BOURGUIGNON VEGAN AUX CHAMPIGNONS



##### LA RATATOUILLE D'AUTOMNE



##### LA TARTE RUSTIQUE AUX QUATRE POMMES



Pour vous repérer chaque semaine dans vos achats et bénéficier des meilleurs produits disponibles aux meilleurs prix, vous trouverez sur [jamaistropheconome.fr](http://jamaistropheconome.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 diététicien(ne)s à retrouver également sur les réseaux sociaux des fruits et légumes frais ([Instagram](#) et [Facebook](#)) et sur le site des [fruitsetlegumesfrais](http://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'intérêt 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](http://www.interfel.com) / [www.lesfruitsetlegumesfrais.com](http://www.lesfruitsetlegumesfrais.com)