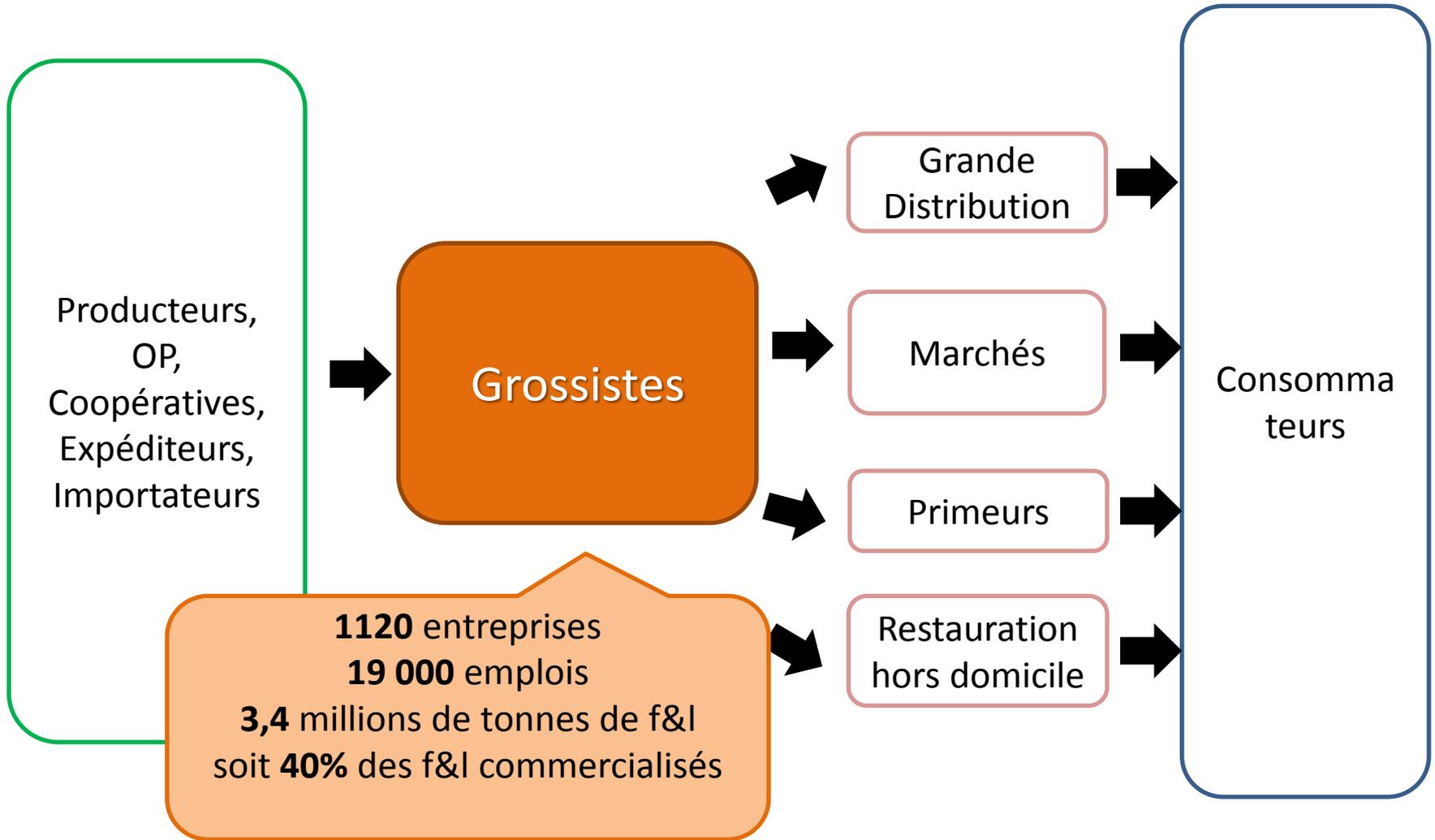




La qualité gustative des fruits et légumes au stade de gros

Comité Consommateurs du 7/11/12

Le stade de gros dans la filière fruits et légumes



Définition de la « qualité gustative » d'un fruit ou d'un légume...



- En fonction de l'usage (cuit, cru, en accompagnement)?
- En fonction du délai de consommation (jour J, J+2, J+4...)?
- En fonction du mode de distribution (libre service, vente assistée, restauration)?
- Difficulté d'homogénéité des fruits et légumes :
 - Au sein d'un même lot
 - Au sein d'une même variété



Définition de la « qualité gustative » d'un fruit ou d'un légume...

Perception du consommateur /

Quel consommateur ? A quel moment ?

- Rapport investissement/satisfaction (nombre de fruits achetés/nb de fruits consommés)
- Attente/espérance/promesse  
- Non rapport prix/qualité gustative (début, coeur et fin de saison)



A notre niveau comment reconnaissons-nous « la qualité gustative » des produits ?

Selon son itinéraire amont :

- 1/Connaissance du verger, et variétale
- 2/Gestion du stock (rotation, température et condition de stockage),
- 3/Politique commerciale...

A notre stade :

- Maturité* – mesurable avec un pénétromètre

Exemple d'un produit dont le critère « fermeté » est reconnu comme pertinent : kiwi

- Sucre* – mesurable avec un réfractomètre, spectrométrie proche infrarouge

Exemple d'un produit dont le critère « sucre » est reconnu comme pertinent dans la filière : Raisin, pêche

- Fraîcheur

- Arômes

- Acidité

- Coloration

* Critères mesurables à notre stade, exemple Observatoire Qualité



Quels sont les critères qui nous permettent de répondre aux exigences amont et de l'aval?

Le grossiste, de part sa position dans la filière, est naturellement :

- le porte-parole de l'amont
- et le sourceur des attentes de l'aval.

➤ Critères à définir avec l'amont et l'aval :

....



Critères à respecter tout le long de la chaîne pour préserver la qualité gustative :

- 1/ Connaissance et définition des exigences amont et aval**
 - Nécessité d'optimiser les relations clients/fournisseurs pour définir au mieux les attentes des clients et les critères à respecter à chaque maillon de la filière
 - Régularité des échanges entre les partenaires
- 2/ Choix variétal**
- 3/ Itinéraire verger** (date de récolte, nombre de cueilles)
 - Conditions de stockage (température, humidité, atmosphère modifiée...)
- 4/ Chaîne du froid** après conditionnement
- 5/ Manutention** des colis (palettisation, préparation de commande)
- 6/ Manipulation** des produits à la **mise en vente**
 - Gestion des produits abîmés



Conclusion

- Manque de repères consommateurs
- Fruits et légumes = produits naturels soumis aux aléas climatiques (à la différence des produits industriels élaborés).