

La qualité gustative des fruits et légumes...vue par le primeur

Christel TEYSSÉDRE

Situés à Prayssac dans le Lot (46), Monsieur et Madame TEYSSÉDRE tiennent un magasin de fruits et légumes, ils sont également présents au marché de SARLAT ainsi qu'à la Halle de CAHORS.

Madame Christel TEYSSÉDRE est Présidente de l'UNION NATIONALE DES SYNDICATS DE DÉTAILLANTS EN FRUITS, LÉGUMES ET PRIMEURS

Sommaire :

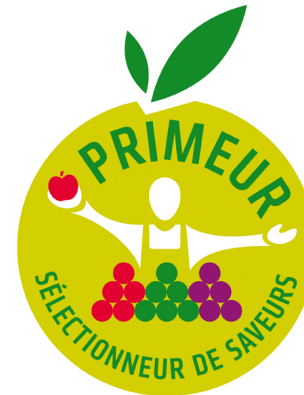
Critères de la qualité gustatives

Définition de la qualité gustative des produits

Reconnaître la qualité gustative

Critères pour répondre aux exigences amont/aval

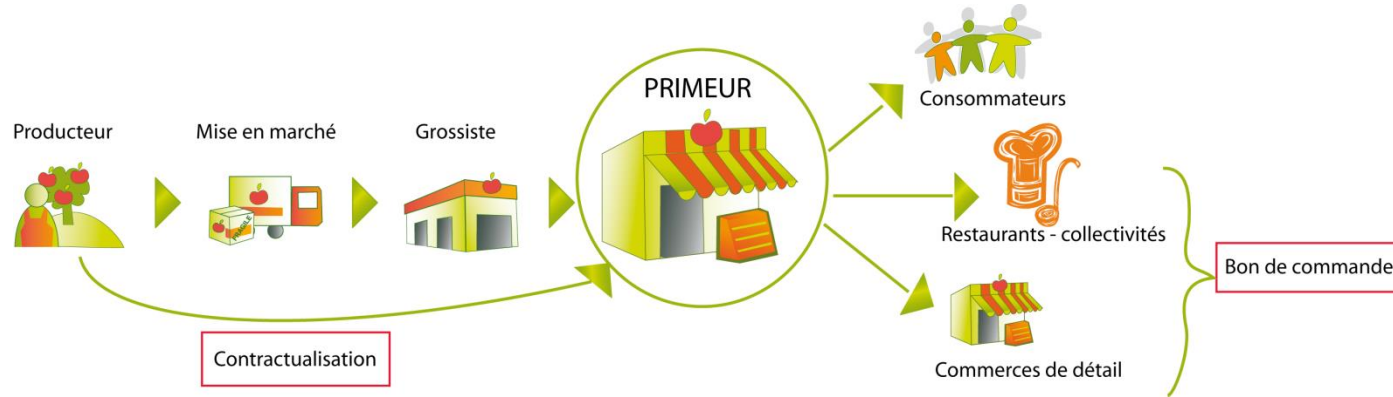
Critères à respecter lors de la chaîne pour préserver la qualité gustative



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Présentation



Chiffres clés

En France, on compte près de 15000 primeurs dont 10165 sur les marchés, cela représente près de 35000 actifs dont 16000 salariés.

La vente au détail représente à elle seule 30% de la distribution de fruits et légumes en France et un chiffre d'affaires de 4 milliards d'euros, cette part de marché est même plus conséquente pour certains fruits et légumes, abricot : 50% ; cerise : 60% ; fraise : 35% ; prune : 40%...

3 positionnements majeurs

Il existe aujourd'hui trois principaux types de points de vente : le marché, le magasin spécialisé et le multi-spécialiste. Les surfaces de vente peuvent varier de 40 à plus de 600m². Avec une diversification de son offre en produits frais (crèmerie, épicerie, boucherie), le multi-spécialiste répond aux besoins actuels des consommateurs.



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Métier de Primeur

Primeur : un métier proche des consommateurs

Dernier maillon de la filière, le primeur est un chef d'entreprise aux multiples facettes : il doit être un bon acheteur, attentif à la qualité et au prix des produits, un bon gestionnaire, maîtrisant la rotation de ses stocks et un bon vendeur, sensible aux goûts et aux exigences de sa clientèle.

C'est parce qu'il étudie, sélectionne et goûte lui-même les fruits et légumes qu'il propose, que le primeur est à même de délivrer les meilleurs conseils.

Le primeur sait aussi répondre aux nouvelles tendances de consommation en proposant des produits frais préparés et prêts à consommer, des corbeilles de fruits et légumes pour les entreprises et les particuliers, en réalisant des buffets, des décorations de table, en acceptant les titres-restaurant...

Forte de son savoir-faire, la profession a accédé en 2011 à la plus haute distinction de la gastronomie française : Un des Meilleurs Ouvriers de France. Les MOF Primeurs témoignent ainsi du niveau d'expertise de la profession mais aussi de sa capacité d'innovation et d'adaptation.



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Critères qualités gustatives

Le Primeur lors de ses achats auprès des grossistes ou des producteurs sur les marchés de gros n'hésite pas à sélectionner les produits qu'il aura goûtés et appréciés en fonction de ses propres goûts et de la saison à laquelle le Primeur se trouve. (exemple : une pêche en début de saison peut être moins sucrée qu'une pêche en cœur de saison alors qu'une pêche en fin de saison peut être « cotonneuse »).



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Définition de la qualité gustative des produits

La perception de la qualité gustative est irrégulière et varie en fonction des individus. Il a plusieurs volets de la qualité gustative : physiologique, culturelle car chaque personne a un patrimoine différent. Exemple : une tomate ferme pour certains, bien plus mûre pour d'autres, une pomme acidulée pour les uns, plus sucrée pour d'autres.

Le goût c'est aussi le plaisir que cela apporte de façon primaire le goût est l'expression d'un de nos 5 sens et est développé différemment en fonction des personnes.



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Reconnaître la qualité gustative

La règle première de mes achats est l'origine France, étant dans un bassin de production, ce critère est facile à réaliser. Néanmoins, lorsque la production française n'est pas encore commercialisée et que la météo s'y prête nous nous approvisionnons de produits espagnols (pêche nectarine, poires d'été, melons etc...).

Un produit esthétique n'est pas forcément un produit gouteux, c'est pourquoi il convient de le goûter. Le goût permet de percevoir les différentes textures du fruit (le jus, le sucre, l'amertume, l'astringence).



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Critères permettant de répondre aux exigences amont/aval

Amont :

Un produit a plusieurs phases : primeur, cœur de saison et fin de saison, et à chaque fois un goût différent, sans oublier l'aspect météo qui peut influencer sur le goût (exemple de la cerise).

Etre attentif aux modes de production qui impactent sur le goût et la texture (exemple tomate pleine terre et hors sol).

Agriculture conventionnelle, raisonnée ou bio, n'influent pas sur le goût à variété égale comparée.

Certaines variétés sont des valeurs sûres qui ne nécessitent pas de goûter avant d'acheter (pêche Red Win).

Aval :

Prendre garde au déconditionnement qui peut altérer le produit car le lien qualitatif et le lien gustatif sont proches (exemple une pomme « choquée »).



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs



Critères à respecter lors de la chaîne pour préserver la qualité gustative

Mode de stockage : Chaîne du froid : respecter la chaîne du froid et le stockage adéquat à chaque produit (exemple une tomate ou une banane ne se garde pas en chambre froide).

Humide ou pas, attention aux chocs thermiques qui altèrent les produits.

Temps de stockage : La durée ne doit pas être trop longue car cela altère la qualité gustative du produit.

Le temps de transport et le temps de consommation



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

