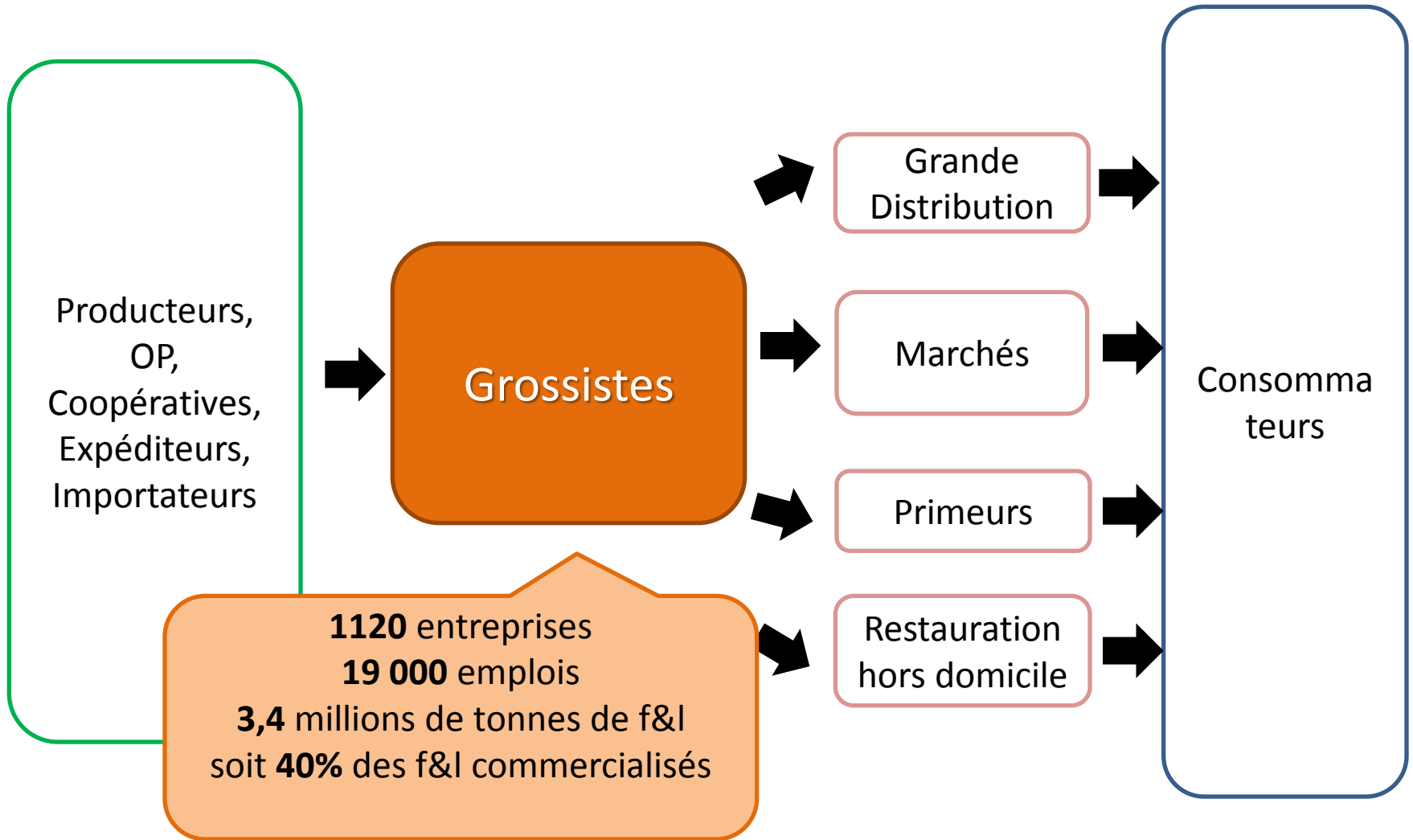




# La qualité gustative des fruits et légumes au stade de gros

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).