

- FCD
- **Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution.**

Mathieu PECQUEUR

Directeur Agriculture et Qualité



PRESENTATION DE LA FCD

- Membres :

Entreprises spécialisées dans la distribution de produits à dominante alimentaire :

- Carrefour
- Auchan/Atac
- Casino/Monoprix
- Système U
- Cora/Supermarchés Match
- Métro....

Entreprises fournissant des produits spécialisés :

- Décathlon (sport)
- Conforama (ameublement)...

- Nombre de points de vente : 26 000
- Nombre de salariés : 750 000
- Chiffre d'affaires : 170 milliards d'euros

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

La qualité des fruits et légumes est mesurée objectivement à travers quelques critères:

- l'acidité,
- fermeté (critère de pénétrométrie),
- teneur en sucres (indice réfractométrique),

En fonction des produits on peut y ajouter un critère de coloration (pertinent pour l'abricot par exemple), ou de jutosité (par exemple pour les agrumes).

Ces critères sont valables pour les fruits, les légumes fruits (tomates, concombre, etc.) mais non pour la salade.

La qualité des fruits et légumes est donc appréciée comme une combinaison de ces différents critères.

On constate une bonne corrélation entre ces critères et la présence d'aromes.

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Pour les produits soumis à un cahier des charges (produits Marque De Distributeur, sous signes officiels de qualité) les critères de qualité organoleptique sont définis.

Ils sont mesurés à l'arrivée en plate forme au moment de l'agréage:

- Echantillonnage
- Analyse des critères
- Validation (ou non)

Certains cahiers des charges de MDD vont plus loin: définition du porte greffe, de l'utilisation des produits phytosanitaires, des moments de récolte, etc...

Suite à ces analyses, une dégustation peut avoir lieu en plate-forme. Elle peut être renouvelée à l'arrivée en magasin.

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Pour les produits qui ne sont pas soumis à un cahier des charges les critères de qualité sont les critères normatifs:

Catégorie

Calibre

Norme générale: sain, loyal et marchand

Homogénéité dans les colis

De plus en plus ces produits sont aussi soumis à des critères de qualité organoleptique:

Soit parce que cela figure dans la norme (ex: la norme agrumes définit une teneur minimum en jus et un ration sucre/acide minimum)

Soit parce que cela figure dans un accord interprofessionnel (ex : taux de sucre minimum pour le raisin)

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Pour éviter les refus, les producteurs sont très attentifs aux critères d'agrément.

- Mesures régulières pour définir la période de récolte optimale.

La difficulté tient au fait que ces critères peuvent évoluer très vite en fonction des produits (pommes évolution lente: 1-2 semaine de période de récolte optimale, pêches évolution rapide: 24H de de période de récolte optimale).

Nécessité de récolter en plusieurs passages.

Ces éléments aussi peuvent être imposés par cahier des charges.

Les aléas climatiques pèsent aussi sur la capacité à produire des fruits et légumes satisfaisant en terme de qualité gustative.

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Le transport, la logistique et le stockage sont un point sensible en terme de qualité gustative: la gestion de la température est primordiale.

- fruits et légumes résistants au froids
- fruits et légumes « méditerranéens »: entre 5°C et 15°C
- fruits et légumes exotiques : plus de 10°C

Transports séparés: 4^{ème} gamme avec les yaourts
 fruits et légumes température ambiante

Mise en place de camion à parois permettant d'avoir des espaces séparés.

Rolls isothermes.

La gestion de la qualité gustative aux différents stade de la filière:

 Dans les magasins qui bénéficient de zones de stockages suffisantes,
stockage séparés.

 Réfrigérateurs à 10°C

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

La qualité gustative des produits génèrent des surcouts.

- Acceptabilité du consommateur?
- Développement d'animation en magasin, de dégustation, etc...

Gestion de la qualité organoleptique des fruits et légumes dans les enseignes de distribution

Une voie d'amélioration de la qualité gustative réside dans la recherche variétale.

Des travaux sont engagés sur ce point au CTIFL.