

le Point SUR

Les fruits et légumes préparés sur le point de vente

*Réflexions
pour le démarrage du projet*

Une offre de fruits et légumes préparés sur le point de vente génère tout à la fois :

- du bénéfice client en améliorant l'accessibilité du produit et rendre ainsi sa consommation plus pratique ;
- du bénéfice d'image magasin en élargissant les services apportés aux clients tout en affirmant un positionnement différencié.



« Chaque professionnel fera son choix en fonction de l'image qu'il souhaite donner de son point de vente »

Bien définir le périmètre de son projet

En ce qui concerne le mode de vente (libre-service ou vente servie) et le lieu d'installation (magasin ou arrière-boutique), il n'y a pas de

solution idéale. Chaque professionnel fera son choix en fonction de l'image qu'il souhaite donner de son point de vente, de l'espace disponible, de la configuration des locaux et des effectifs en personnel.

Mode de vente : libre-service ou vente servie ?



+	Libre service	-
<ul style="list-style-type: none"> • Meuble réfrigéré moins coûteux (environ -15 %) • Moins de main-d'œuvre : uniquement préparation et conditionnement • Peu de place occupée en magasin 	<ul style="list-style-type: none"> • Impulsion d'achat moins forte • Nécessité d'une gamme large et profonde pour animer la gondole • Pas de mélange particulier ou de grammage adapté à chaque consommateur • Mention obligatoire de la durée de vie sur l'emballage 	
+	Vente servie	-
<ul style="list-style-type: none"> • Présentation plus qualitative • Possibilité de travailler des produits plus spécifiques • Offre sur mesure pour le consommateur : choix du grammage et des mélanges • Possibilité de travailler des gammes complémentaires • Association éventuelle à un espace de consommation sur place • Pas de mention de durée de vie 	<ul style="list-style-type: none"> • Vitrine plus coûteuse que meuble réfrigéré • Frais de personnel plus élevés du fait du service • Nécessité d'un espace suffisant en magasin 	

Lieu de préparation : dans la surface de vente ou en arrière-boutique ?



+	Dans la surface de vente	-
<ul style="list-style-type: none"> • Développement de l'achat d'impulsion • Préparation à la demande face à la clientèle, facteur de confiance • Possibilité de vente assistée (conseils à la clientèle) • Limitation des frais de personnel (la préparation peut être assurée par une personne qui reste dans le point de vente) 	<ul style="list-style-type: none"> • Besoin d'espace important (minimum 6 à 10 m²) • Contraintes techniques d'installation (sol antidérapant facile à nettoyer, alimentation en eau, évacuation des eaux usées, etc.) • Coût d'installation de l'îlot de préparation 	
+	En arrière-boutique	-
<ul style="list-style-type: none"> • Coût d'installation minoré par rapport à une installation au sein de la surface de vente • Meilleure rationalisation des différentes étapes de préparation du produit 	<ul style="list-style-type: none"> • Moindre visibilité en ce qui concerne l'atout fraîcheur de la préparation sur place 	

rés sur le point de vente

Les produits

Les fruits et légumes concernés appartiennent à deux univers :

- **le cru** : ils seront lavés, épluchés, portionnés, râpés, découpés en cubes, en rondelles..., préparés en jus ou présentés en corbeilles,
- **le cuit** : ils seront lavés, épluchés, découpés, mixés

en compotes, purées, soupes ...

- les mélanges

Au-delà des « classiques » râpés (carotte, chou, céleri...), rondelles (concombre, courgette...) ou cubes (carotte, navet, céleri...), la gamme proposée sera d'autant plus attrayante que des mélanges (carotte/céleri, chou blanc/carotte...) seront offerts à la vente.

La définition réglementaire des gammes des végétaux crus (Note DGCCRF 2002-76)

Végétaux crus ayant subi une première préparation	Végétaux crus prêts à l'emploi
<p><u>Préparation sommaire</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Produits découpés grossièrement (portion)• Produits dont on a coupé une partie comestible pouvant entraîner une évolution accélérée (oxydation, déshydratation, repousse) <p>Exemples : tranche de pastèque, de potiron, blanc de poireau, oignon pelé, haricots verts éboutés...</p>	<p><u>Préparation élaborée</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Produits très découpés ou parés• Très sensibles aux dégradations microbiologiques <p>Exemples : salades découpées, légumes râpés, en rondelles, jus...</p>
Affichage de la durée de vie pour les produits préemballés	
DLUO (Date limite d'utilisation optimale) « À consommer de préférence avant... »	DLC (Date limite de consommation) « À consommer jusqu'au... »
Conservation	
Distribution : sur le rayon Une température inférieure à celle du rayon peut être fixée sous la responsabilité du conditionneur. Dans ce cas, nécessité d'un meuble réfrigéré.	Distribution : en meuble réfrigéré Conservation de 1 à 4 °C dans le circuit de distribution
Étiquetage particulier	
Mode d'emploi si confusion possible Ex : « À laver avant usage »	« Prêt à consommer »

Les préparations de végétaux cuits

Il faut noter que ces produits sont aussi sensibles aux dégradations microbiologiques que les végétaux crus prêts à l'emploi et qu'il faut respecter les mêmes obligations d'affichage de DLC et de conservation que pour ces derniers. Par ailleurs, les conditions de cuisson (durée et température) et le refroidissement rapide après cuisson sont essentiels pour prévenir les contaminations.

Avec quel matériel et quel niveau d'automatisation ?

Selon les quantités estimées à préparer, le choix du concept (préparation dans le magasin ou en arrière-boutique) et le degré d'automatisation souhaitée (épluchage manuel ou mécanique par exemple), le choix du matériel s'orientera vers telle ou telle solution.

Il faudra également tenir compte de la praticité d'utilisation, de la fragilité des différentes pièces constitutives de l'outil (lame de coupe par exemple), de sa facilité de nettoyage et de la sécurité lors de son utilisation.

À noter, par exemple, qu'une simple mandoline de type professionnel pour le râpage des crudités permet une qualité de résultat aussi satisfaisante qu'un matériel plus automatisé. A contrario, il faut remarquer que, malgré leurs prix parfois dissuasifs,

certains matériels électromécaniques permettent de travailler rapidement et d'obtenir un bon rendement sans pénibilité, avec un produit fini plus homogène.

Enfin, la qualité de la coupe avec des lames performantes est essentielle pour réduire les exsudats et oxydations.

Aussi, au-delà du prix, le choix doit donc s'appuyer sur l'ensemble des remarques précédentes.

Pour quel délai de consommation ?

L'indication de la durée de vie du produit (DLUO ou DLC) est sous la responsabilité du conditionneur.

Cette durée se définit en fonction de la vitesse d'évolution des produits selon les moyens de préparation, de distribution et de conservation mis en œuvre. Certaines préparations de fruits ou légumes per-

Réflexions pour le démarrage du projet

mettront une durée de vie de deux à trois jours (produits délicats ou niveau de découpe élevé). D'autres, tels que certains produits sommairement préparés par exemple, autoriseront une durée de vie de cinq à six jours. C'est à l'entreprise d'estimer cette durée de vie par des tests de vieillissement. Ceux-ci consistent à maintenir le produit fini préemballé à la température de mise en vente requise (4 °C pour les produits prêts à l'emploi, température ambiante pour les produits sommairement préparés) et à contrôler, après un séjour complémentaire à 8/12 °C (conditions de conservation estimées chez le consommateur), sa qualité :

- par des analyses microbiologiques (voir les laboratoires d'analyse de votre région) ;
- des observations visuelles de l'apparence ;
- des dégustations du produit à J, J+1, J+2, J+3... (cf Norme Afnor NF V016003). **Les équipes techniques du Ctifl pourront vous aider dans cette démarche.**

Un conseil : l'intérêt de cette offre repose sur les atouts fraîcheur et confiance apportés par les conditions locales de sa préparation.

Viser des durées de vie courtes pour éviter la mise en place d'un mode opératoire complexe.

Dans quel type d'emballage ?

Le conditionnement doit être adapté en terme de grammage (selon le profil de votre clientèle) et de type de barquette : privilégier les barquettes filmées ou mieux avec couvercle à charnière ou clipsé.

Attention aux barquettes operculées (le film de couverture est scellé à chaud sur le pourtour de la barquette) : l'operculation peut rendre étanche l'emballage à moins que le film utilisé n'ait été adapté au produit conditionné (**les équipes techniques du Ctifl pourront vous aider dans cette démarche**), sinon il risque d'entraîner des fermentations par manque d'oxygène.

L'emballage utilisé doit respecter les normes réglementaires quant au choix du matériau : Règlement (CE) 1935-2004.

Avec quelles mesures d'hygiène pour une préparation sans risque ?

La réglementation relative à l'hygiène (règlement CE n° 852/2004) exige peu de moyens mais une obligation de résultat : ne pas intoxiquer le consommateur. Il s'agit donc de mettre tout en œuvre pour prévenir les contaminations et les dégradations des aliments par des micro-organismes pathogènes, des corps étrangers ou des

Matériel de coupe plus ou moins automatisé



À RETENIR

- la qualité initiale de la matière première est essentielle
- les outils de coupe doivent être vérifiés et affûtés régulièrement
- plus la température de préparation, de conservation et de distribution est basse (hors température négative), moins le produit évolue

substances chimiques toxiques.

Les mesures visant à assurer la sécurité des aliments concernent en particulier :

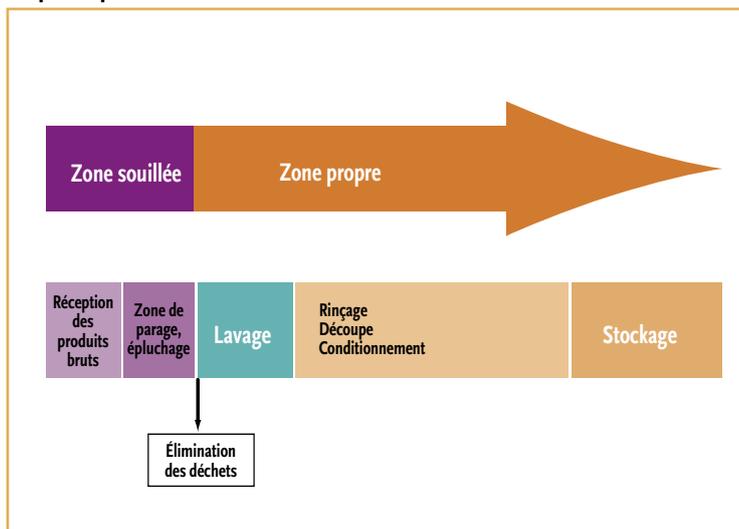
- La matière première : les fruits et légumes bruts, destinés à être transformés, doivent répondre aux critères de réception et d'agrément habituels, notamment aux « caractéristiques minimales » réglementaires : produits sains, propres, d'aspect frais, non tachés ;
- Les locaux et équipements : facilement nettoyables et réalisés en matériaux non absorbants ;
- La manipulation des produits : les denrées doivent être protégées contre toute manipulation susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine.

Il faut également éviter toute contamination des produits propres, sensibles (produits lavés et parfois épluchés) par les produits souillés (terreux, non lavés, dans leur emballage d'origine...) ; veiller à la séparation de ces deux types de produits, soit physique par des emplacements différents, soit temporelle en décalant dans le temps les opérations concernées (principe de la marche en avant) avec un nettoyage efficace des surfaces et des mains entre chaque opération ;

«Il s'agit donc de mettre tout en œuvre pour prévenir les contaminations des aliments»

- La manutention des déchets : déposés dans des contenants avec fermeture et évacués rapidement du local de préparation ;
- La lutte contre les nuisibles ;
- Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de préparation : prévoir un plan de nettoyage, avec tableau donnant pour chaque équipement ou zone (plan de travail, sol, mur, poubelle, étagère...) les fréquences d'intervention, le matériel et les produits utilisés, le personnel affecté et le contrôle de l'opération ;
- La qualité de l'eau utilisée lors des préparations : alimentation en eau potable ;
- La chaîne du froid ne doit pas être interrompue, sauf si courte durée et sans risque pour la santé ;
- Le personnel : santé et hygiène corporelle ;
- La formation des opérateurs sur l'hygiène alimentaire. ■

Le principe de la marche en avant



Environnement réglementaire lié à la préparation des produits

Textes généraux : Règlement (CE) n° 852/2004, (CE) n° 178/2002

Hygiène et sécurité des denrées alimentaires (HACCP, GBPH...).

Note DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) 2002-76

Définition des gammes réglementaires.

Règlement (CE) n° 2073/2005

Définition des critères microbiologiques des fruits et légumes crus prêts à l'emploi : Listeria, Salmonella, E. coli.

Arrêté du 19 octobre 2006

Emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires – végétaux crus prêts à l'emploi : hypochlorite de sodium autorisé.

Directive 95/2/CE modifiée par la D98/72

Emploi d'additifs alimentaires – végétaux crus prêts à l'emploi : anti-oxydants : acide ascorbique, acide citrique, ascorbate de sodium, ascorbate de calcium, citrate de sodium, citrate de potassium et citrate calcium.

Règlement (CE) 1934/2004

Relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Les équipements (liste non exhaustive)

Matériel de restauration collective ou traiteur pour épluchage, découpe, essorage...

Dito-Sama : Route de Limoges 23 200 Aubusson - Tél. : 05 55 83 23 23 - www.dito-sama.fr

Robot-coupe : 12 avenue du maréchal Leclerc- BP 134 - 71305 Montceau-les-Mines - Tél. : 03 85 69 50 00 - France@robot-coupe.fr

Tellier : ZI du Val d'Argent – 15-21 rue Guy Moquet 95100 Argenteuil - Tél. : 01 34 11 38 38 - www.tellier.fr

Brunner : société suisse www.brunner-anliker.com représentée en France par Politec : 7 rue du Donon 67640 Fegersheim - Tél : 03 88 64 37 13 - www.politec-france.com

Bron-Coucke S.A.
Z.A. Les Marquisats 74550 Orcier - Tél : 04 50 73 90 01 - Fax : 04 50 70 58 31 - www.bron-coucke.com

Machine à jus + découpe ananas + système compact pour râpage

Sempa (vente ou location) : 96 rue de Corporat- BP 55 - Centr'Alp-ZI Vorepp-Moirans - 38430 Moirans -
Tél. : 04 76 50 00 03 - e-mail : info@sempa.fr - www.sempa.fr

Matériel + espace clé en main

Kronen : société allemande représentée en France par : Pierre Michel Brenner
32 route de la forêt, 67530 Klingenthal - Tél : 03 88 48 13 00 - e-mail : pmbstrasbourg@wanadoo.fr

Fournitures générales pour les professionnels de l'alimentation

La Bovida : 36 rue Montmartre 75001 Paris - Tél. : 01 42 36 09 99 - www.labovida.com (plusieurs magasins en province)

Pour en savoir plus

Département Formation et animation

Danièle Scandella

Paris - siège

Tél. +33 (0)1 47 70 16 93
e-mail : scandella@ctifl.fr

Didier Bénac

Centre de Lanxade

Tél. +33 (0)5 53 58 00 05
e-mail : benac@ctifl.fr

Benoît Dufresne

Antenne de Rungis

Tél. +33 (0)1 56 70 11 30
e-mail : dufresne@ctifl.fr

Patrice Greff

Antenne de Nancy

Tél. +33 (0)3 83 56 79 78
e-mail : greff@ctifl.fr

Dominique Loiret

Centre de Carquefou

Tél. +33 (0)2 40 50 81 65
e-mail : loiret@ctifl.fr

Christian Ponsoda

Centre de Saint-Rémy-de-Provence

Tél. +33 (0)4 90 92 05 82
e-mail : ponsoda@ctifl.fr

Départements Fruits et technologie - Légumes et technologie Responsable programmes «fruits et légumes frais préparés»

Aurore Faure

Centre de Lanxade

Tél. +33 (0)5 53 58 00 05
e-mail : faure@ctifl.fr

Le Ctifl est présent sur Internet

e-mail : « votre contact au Ctifl » @ctifl.fr - Site Internet : www.ctifl.fr