

L'IFEL nous rassemble, valorise notre filière, nos métiers et encourage la consommation de fruits et légumes !

Quel est le rôle de notre interprofession, créée fin 2015 ?

- **FÉDÉRER** les acteurs de la filière,
- **OPTIMISER** les services à disposition des professionnels dans l'intérêt des consommateurs,
- **FACILITER** les synergies entre les maillons de la production, de la mise en marché, de la transformation, de la commercialisation et de la restauration,
- **ÊTRE FORCE DE PROPOSITION** auprès des pouvoirs publics pour défendre les intérêts de la filière en encourageant sa compétitivité,
- **COMMUNIQUER** de manière positive pour valoriser les produits, en priorité locaux, les métiers et informer les consommateurs.

Les membres de l'IFEL

- **COLLÈGE AMONT - PROFESSIONNELS DE LA PRODUCTION :**
 - ARBOFRUITS
 - REPAIR
 - BIOCALÉDONIA
 - COOP 1
 - GROUPEMENT AGRICOLE PRODUCTEURS CÔTE-EST
 - WAKE CHAA
- **COLLÈGE AVAL - PROFESSIONNELS DE LA TRANSFORMATION / DISTRIBUTION / RESTAURATION :**
 - FÉDÉRATION DES INDUSTRIES DE NOUVELLE-CALÉDONIE
 - SYNDICAT DES IMPORTATEURS ET DISTRIBUTEURS NC
 - SYNDICATS DES COMMERÇANTS NC
 - RESTAURATEURS ET CHEFS DE RESTAURATION COLLECTIVE

Les 6 challenges de l'IFEL à l'horizon 2022

- **ADAPTER** l'offre aux besoins des consommateurs,
 - **AMÉLIORER** la disponibilité des produits,
 - **CONTRIBUER** à la diversification de l'offre en fruits et légumes,
 - **FACILITER** le lissage annuel des prix,
 - **OPTIMISER** l'attractivité des points de vente,
 - **PROMOUVOIR** la consommation des fruits et légumes auprès du grand public
- ... dans un intérêt de santé publique**

Les actions menées et en déploiement

- **QUALITÉ**
Distinguer les fruits et légumes par catégorie, auprès des professionnels pour faciliter les transactions et en rayon, pour les consommateurs pour des usages différenciés,
- **POST-RÉCOLTE**
Promouvoir et renforcer les bonnes pratiques, notamment en termes de conservation des fruits et légumes, pour accroître la période de consommation locale et œuvrer contre le gaspillage,
- **PRODUITS ET MARCHÉS**
Faciliter l'organisation de la production en fonction des attentes du marché, en organisant notamment la première édition de l'événement FRULEG ayant rassemblé 130 participants,
- **PROMOTION**
Informer les consommateurs de la saisonnalité des fruits et légumes et proposer des dégustations et recettes.



Les actions phares en 2020

| | Élaboration du dispositif de traçabilité | Révision de l'outil de collecte des données du marché | Concours d'achalandage | Évènements ludiques auprès du jeune public et soutien à la consommation de fruits et légumes à l'école | Propositions de la filière aux organismes d'expérimentation |
|-----------------------------------|--|---|--|--|--|
| Bénéfices pour les professionnels | Possibilité de vérification des produits | Visibilité et anticipation possible sur le marché | Des techniques connues pour valoriser les rayons et une pratique maîtrisée | Une demande plus importante et plus saisonnière | Des résultats d'expérimentation en réponse aux demandes des opérateurs de la filière |
| Bénéfices pour les consommateurs | L'assurance de retrouver rapidement l'origine du produit | Des approvisionnements plus réguliers et mieux répartis | Des rayons mieux agencés et plus attractifs | Une meilleure sensibilisation au plaisir et à l'importance de manger des fruits et légumes | Des fruits et légumes plus diversifiés et produits sur des périodes plus longues, grâce aux enseignements des expérimentations |

Ils en parlent...

La classification, une base pour tous !

« Pour les consommateurs, la classification permet de disposer de prix distincts selon la qualité. Pour les professionnels, caractériser les produits est la base indispensable pour être en mesure, par exemple, de comparer des prix ou d'effectuer des transactions par téléphone. »

Jean-Christophe NIAOUTO,
Producteur à Farino

Agréage et conservation des fruits et légumes : 35 producteurs, grossistes, chefs de rayons fruits et légumes et de futurs formateurs formés

« On voit que les attentes sont nombreuses : plus de 35 professionnels ont participé avec attention aux trois jours de formation et une liste d'attente a été constituée du fait de l'abondance de la demande. Nous allons désormais répliquer cette opération avec les formateurs formés localement. »

Patrick GARRIER,
Gérant de SWITI

« Le sujet est majeur pour la filière : il s'agit d'adopter les bonnes pratiques de manipulation et de conservation des fruits et légumes pour une offre de meilleure qualité, pour limiter le gaspillage et commercialiser plus longtemps les produits. »

David GUYENNE,
Gérant de La Printanière
à Korail Pont-des-Français

FRULEG : un franc succès pour une première !

« Producteurs, transformateurs, commerçants, restaurateurs ; tous étaient ravis et souhaitent qu'une prochaine édition soit organisée ! »

Dominique WING-KA,
Chef de cuisine en restauration scolaire

