

n°248  
MAI/JUIN 2025

# CAPS

LE MAGAZINE DES COMMERCE ALIMENTAIRES DE PROXIMITÉ

## LA CERISE FRANÇAISE REPREND DES COULEURS

### ACTUALITÉS

Rendez-vous à Nantes  
en septembre !

### DOSSIER

Le Club Le Fruitiier

### ÉPICERIE FINE

Les tendances  
actuelles

ABONNEZ-VOUS ! 50 € PAR AN

 Saveurs  
Commerce



L'assureur dédié aux  
professionnels de l'alimentaire



# MULTIRISQUE COMMERCE MAPA

depuis plus de 100 ans

## Offre spéciale Primeurs

Nous concevons des garanties pour vous faciliter la vie :

- Perte d'exploitation dès le 1<sup>er</sup> jour\*,
- Indemnisation du matériel, rééquipement à neuf\*,
- Bris de glace de vos vitrines et enseignes sans limitation\*,
- Indemnisation de la perte de marchandises en cas de panne ou de dysfonctionnement de vos groupes de froids.



Simulez  
votre tarif



mapa-assurances.fr

# SOMMAIRE

## 04 ACTUALITÉS

Rendez-vous à Nantes en septembre !



## 13 VOTRE ACTIVITÉ

Cybermalveillance : soyez vigilants



## 14 DOSSIER

Le Club Le Fruitière, des adhérents engagés dans la qualité



## 21 FRUITS ET LÉGUMES

Fruits à noyau : une production européenne limitée



## 22 ÉPICERIE FINE

Les tendances actuelles



## 26 CRÈMERIE

Le Pérail décroche l'IGP



## 27 SOLUTIONS

Plateaux multiformats

# ÉDITO

## Entre amour et désamour

Quel est l'homme politique qui ne vante pas les mérites du commerce de proximité : lien social, dynamisme urbain, emploi local, qualité de vie et j'en passe... En période électorale, il devient même le symbole d'une ville « humaine » « vivante » « durable ». Mais derrière les mots, la réalité est plus nuancée, parfois même cruelle. Entre soutien affiché et contraintes silencieuses, le commerce de proximité vit une relation complexe avec les politiques municipales : une histoire d'amour... et de désamour.

D'un côté, les municipalités mettent en place des politiques louables : opérations « cœur de ville », aides à l'installation, animations commerciales, exonérations ponctuelles de charges... De nombreuses villes prennent en effet conscience de l'importance stratégique de ces commerces qui donnent une âme aux quartiers et évitent la désertification des centres-villes. Mais de l'autre, ces mêmes villes prennent parfois des décisions qui contredisent leurs engagements : explosion des loyers commerciaux sous l'effet de la spéculation immobilière, multiplication des zones commerciales périphériques, suppression de marchés ou de places dans le but de végétaliser la ville, piétonisation ou encore politique de stationnement trop restrictive qui décourage la clientèle, complexification des démarches administratives, manque de concertation avec les commerçants.

Pour bon nombre d'entre nous, cette ambivalence est source de frustration. Les élections municipales arrivent à grand pas et nous allons prochainement revoir nos élus battre la campagne en venant échanger avec nous dans nos magasins ou sur nos marchés...

Cependant, il est temps de dépasser les effets d'annonce ! Nos commerces ne doivent pas être un décor de carte postale pour collectivités en quête d'image verte et conviviale. Ils doivent être un partenaire à part entière de la politique urbaine, impliqués dans les décisions d'aménagement, de mobilité et de fiscalité locale.

Le véritable engagement politique pour le commerce de proximité ne se déclare pas en slogans. Il se prouve chaque jour, par des actes concrets, durables et partagés.



**Christel Teyssèdre**

Présidente  
de Saveurs Commerce

## ACTUALITÉS

## RENDEZ-VOUS À NANTES EN SEPTEMBRE !

Saveurs Commerce en partenariat avec l'IFCAS, son organisme de formation, vous propose de nous retrouver **le deuxième week-end de septembre**, dans la région nantaise, pour un nouveau moment de découverte, d'échanges et de convivialité entre commerçants. Karine Bondu, Primeur sous les halles de Talensac à Nantes, Présidente adjointe déléguée de Saveurs Commerce et Animatrice du Club Le Fruiter, nous accueillera dans sa région, pour nous présenter les producteurs et artisans locaux.



Ainsi, les adhérents de Saveurs Commerce Entreprise ont rendez-vous le dimanche 14 septembre en début d'après-midi pour une découverte des célèbres Machines de l'île à Nantes avant de partir à la rencontre de Jacques et Jean-Louis Lechat, producteurs de variétés anciennes de pommes et de poires.

Rejoints par les adhérents du SIMAL, nous partirons le lundi 15 septembre au matin visiter la chocolaterie de Vincent Guerlais, artisan-chocolatier qui partagera son savoir-faire de la torréfaction des fèves de cacao jusqu'à la création de bouchées chocolatées. L'après-midi, ce sont Philippe et Pascal Méchinaud, qui nous accueilleront sur leur site de production d'herbes aromatiques, fleurs comestibles, jeunes pousses, mini-légumes et autres produits d'exception.

Les adhérents du SIMAL prolongeront leur séjour d'une journée pour se rendre à Pornic et découvrir le processus de fabrication du Curé Nantais, fromage emblématique de la région avant de se rendre dans les marais salants à la rencontre d'un paludier.

**À savoir :** votre séjour peut être pris en charge dans le cadre de la formation professionnelle si vous êtes chef d'entreprise ou salarié. L'IFCAS vous contactera pour monter votre dossier de prise en charge. ■

Programme détaillé du séjour, informations pratiques et tarif, sur [saveurs-commerce-entreprise.fr](http://saveurs-commerce-entreprise.fr)

**Attention places limitées.  
Ne tardez pas à vous inscrire !**



Vous pouvez aussi contacter  
Saveurs Commerce au 01 55 43 31 90  
ou par mail [entreprise@saveurs-commerce.fr](mailto:entreprise@saveurs-commerce.fr)



## SAVEURS COMMERCE AUX ASSISES NATIONALES DU CENTRE-VILLE

Saveurs Commerce était présente aux Assises Nationales du Centre-Ville qui se sont tenues à Montpellier les 21 et 22 mai derniers ; l'occasion d'échanger avec les élus et acteurs du centre-ville sur le devenir des centres-villes et les enjeux de leur attractivité.

Le « Baromètre du Centre-ville et des Commerces » présenté comme chaque année, a permis de dresser un état des lieux des attentes des habitants et de l'évolution des centres-villes. Si l'attachement des Français au centre-ville reste très fort, notamment chez les jeunes générations, les signaux d'alertes s'accumulent : fragilisation du commerce, hausse des loyers commerciaux, concurrence d'Internet et des centres commerciaux en périphérie...

Il est toutefois important de souligner que la priorité numéro 1 des Français est désormais la dynamisation des commerces de proximité en centre-ville, priorité qui progresse de 7 points par rapport à l'an dernier et prend la place de la sécurité.

Concernant les marchés, 53 % des Français déclarent s'y rendre au moins

## « NOS CENTRES-VILLES SONT EN DANGER »

Tribune de Philippe Laurent, maire de Sceaux et président de Centre-Ville en Mouvement, publiée le 19 mai 2025.

« Chaque jour, des commerces ferment étranglés par des loyers exorbitants, des propriétaires peu scrupuleux et des charges insoutenables. Derrière ces rideaux baissés, c'est bien plus que des entreprises qui disparaissent : ce sont des lieux de vie, des emplois, un tissu économique et social qui s'effiloche. Face à cette réalité alarmante, les pouvoirs publics doivent agir, et vite.

Avec l'augmentation du commerce en ligne et les changements accélérés par la crise du COVID, les Français ont profondément modifié leur manière de consommer. L'achat en ligne s'est généralisé notamment dans le textile et les consommateurs recherchent désormais bien plus que l'achat d'un simple produit : ils attendent une expérience, un partage, un service personnalisé et une proximité que seules les boutiques physiques peuvent offrir.

Notre association Centre-Ville en Mouvement composée de maires, d'élus locaux et de partenaires, livre un constat implacable : la spéculation immobilière qui fait fi de ces considérations, pèse de plus en plus lourdement sur nos commerces de proximité. Trop souvent les petits commerces sont obligés de fermer faute de pouvoir assumer des loyers en augmentation, au fur et à mesure que les maires aménagent l'espace public. Pendant ce temps, les grandes enseignes et les investisseurs financiers, bénéficiant de moyens plus importants, prétendent redessiner nos centres-villes au détriment de l'intérêt général et de la diversité et de la vitalité commerciale. Avec les représentants des commerçants et artisans de proximité, nous



@ nousautresateliers

Samira Lemaire et son équipe avaient réalisé pour l'occasion un buffet traiteur-primeur.

une fois par mois, recherchant principalement la fraîcheur des produits, leur provenance locale ainsi que l'ambiance qui y règne.

À l'issue de la présentation de ce baromètre, Samira Lemaire, administratrice de Saveurs Commerce et primeur dans le Gard, a participé à une table ronde intitulée : « Proximité alimentaire : des métiers au cœur de la ville, au cœur de la vie » réunissant Christian Béraud, Maire d'Arpajon et des représentants des fédérations adhérentes à la CGAD. Samira Lemaire est revenue sur l'importance de renforcer l'attractivité de nos métiers auprès des jeunes et de les faire connaître à travers le stage de découverte de 3<sup>ème</sup>. Elle a également abordé les problématiques de stationnement et de travaux en centre-ville, de transmission-reprise et la nécessité de développer le dialogue entre les municipalités et les organisations professionnelles. ■



@ nousautresateliers

maires, refusons cette fatalité. Les gouvernements successifs ont pris récemment conscience de l'ampleur du phénomène et ont mis en place des programmes utiles et opérationnels avec « Action cœur de ville et Petites villes de demain ». Nous appelons le gouvernement et le parlement, à intensifier l'action et prendre leurs responsabilités pour réguler plus fermement les loyers commerciaux. Il est inacceptable que des villes entières se vident de leurs commerces de proximité, faute d'une politique publique adaptée et durable. L'instauration d'un plafonnement des loyers commerciaux, sur le modèle de ce qui existe pour les logements, doit être étudiée avec sérieux. Il est également urgent de lutter contre la vacance commerciale, de mieux encadrer les pratiques spéculatives et de repenser l'accompagnement des communes dans la préservation de leurs centres... Enfin nous devons repenser l'urbanisme commercial pour redonner à nos communes leur rôle moteur dans l'attractivité des territoires... Les commerçants et artisans de France incarnent un savoir-faire, une identité locale, un service de proximité indispensable. Ils sont l'âme de nos villes, le cœur battant de nos quartiers... Ils ont besoin maintenant de nous... Nous demandons au gouvernement de prendre des décisions fortes, à la hauteur des enjeux. Nous, maires et élus locaux, sommes à disposition pour sauver nos commerces et nos centres-villes >>> ■

# LANCEMENT DES ASSISES DE LA RESTAURATION ET DES MÉTIERS DE BOUCHE

Le 13 mai dernier à Bercy, Madame Véronique Louwagie, ministre déléguée chargée du Commerce, de l'Artisanat, des PME et de l'Economie sociale et solidaire, a lancé les Assises de la restauration et des métiers de bouche. Saveurs Commerce était naturellement conviée à cette réunion.

À cette occasion, la ministre a mis en avant les deux objectifs de ces Assises : moderniser le secteur face aux nouvelles habitudes de consommation et préparer son avenir face à la pénurie de main-d'œuvre, tout en renforçant sa transition écologique. Ainsi, trois groupes de travail ont été mis en place pour traiter : de l'attractivité des métiers, du soutien au développement économique des entreprises et de la transformation du secteur.

Saveurs Commerce participera à ces groupes de travail et en profitera pour partager ses propositions :

- Groupe « Attractivité des métiers » : Saveurs Commerce présentera les actions réalisées par la branche 3237 sur l'attractivité des métiers



et portera plusieurs propositions, notamment : l'obtention du statut d'artisan pour les primeurs, l'accès des contrats d'apprentissage au plus de 30 ans ou encore l'inscription du métier de vendeur en produit alimentaire dans la liste des métiers en tension.

- Groupe « Développement économique » : la fédération proposera d'intégrer les métiers de Primeur et d'Epicier spécialisé dans la liste des commerçants pouvant employer leurs salariés volontaires le 1<sup>er</sup> mai, de rendre possible l'embauche de salariés le dimanche jusqu'à 14h (au lieu de 13h), de demander aux collectivités de prendre en charge la gestion des déchets sur les marchés et d'exclure les halles et les marchés des procédures d'appel d'offres. Enfin, Saveurs Commerce proposera de revenir à un système d'autorisation concernant la vente au déballage et de limiter, le droit de présentation d'un successeur, aux professionnels ayant au moins 3 ans d'activité sur le marché ou la halle concerné.
- Groupe « Transformation et modernisation » : la fédération alertera sur la complexité croissante des réglementations souvent inadaptées aux TPE et PME comme c'est le cas avec la Responsabilité Elargie du Producteur (REP).

À l'issue de ces travaux, une stratégie nationale et globale pour la restauration et les métiers de bouche sera publiée, accompagnée de mesures pour l'avenir. Nous vous tiendrons informés de la suite. ■

## L'APPEL DE L'U2P À « REFONDER LA SOCIÉTÉ FRANÇAISE SUR LE TRAVAIL »

Le pouvoir d'achat a progressé annuellement de 4 à 6 % pendant les Trente Glorieuses, de 2 % les trente années suivantes et de 0,8 % depuis une quinzaine d'années. Retrouver le rythme des Trente Glorieuses est inatteignable, mais la progression de la génération précédente (1980-2010) ne semble pas hors de portée : pour rejoindre les 2 % annuels, il faudrait ajouter au rythme actuel de 0,8 % (qui a plutôt tendance à baisser) une baisse annuelle nette de prélèvement sur le travail de l'ordre de 1,2 %. Pour que la grande majorité des travailleurs voient leur pouvoir d'achat augmenter à nouveau de 2 % par an, au moins pendant 5 ans, il faut donc un big-bang populaire en faveur du travail, de plus de 100 milliards d'euros : tel est l'objet de la nouvelle proposition de l'U2P. Il n'y a que deux manières d'augmenter la rémunération du travail de plus de 100 milliards d'euros : baisser l'impôt sur les revenus du travail ou baisser les contributions sociales. La forme la plus juste et la plus efficace serait une baisse de cotisations salariales de 10 points, ou de CSG-CRDS de 9,7 points, soit 2 points par an pendant 5 ans. Pourquoi une baisse de cotisations salariales ou de CSG-CRDS plutôt qu'une baisse de l'impôt sur le revenu ? Pour une raison simple mais décisive : une baisse de l'impôt sur le revenu n'aiderait pas les 10 millions de foyers dans lesquels au moins une personne travaille, dont le revenu est égal ou légèrement supérieur au Smic (pour un célibataire sans enfant) et qui ne paient pas d'impôt sur le revenu. On laisserait donc 1 travailleur sur 3 sur le bord de la revalorisation du travail, qui plus est, les moins bien rémunérés !

La proposition de l'U2P est donc de supprimer totalement la CSG-CRDS sur tous les revenus d'activité, en 5 ans. Cela représente une revalorisation des revenus de tous les travailleurs-salariés, fonctionnaires, indépendants, libéraux, chefs d'entreprise - de 116 milliards d'euros par an. Combinée avec l'augmentation des revenus du travail au rythme (même faible) des 15 dernières années, cela représente une augmentation de salaire ou de rémunération nette de plus de 22 % en 5 ans, pour les 28 millions de travailleurs en France (et qui pourra monter jusqu'à 25 à 30 % en prenant en compte la participation, l'intéressement et les primes et selon les secteurs). C'est bien au contraire un nouveau choix de société en faveur du travail qui paie qui est proposé.

Pour financer cette proposition, l'U2P propose des solutions. À voir maintenant si le gouvernement retiendra cette mesure. ■



## UN LABORATOIRE MOBILE DE FRAÎCHE-DÉCOUPE

Le SIMAL (Syndicat Interprofessionnel des Marchés Lyonnais), à l'initiative de son Président, Reynald Vacher, a conçu en partenariat avec la société Euromag, un laboratoire mobile de fraîche-découpe.



Vous êtes de plus en plus nombreux à vous intéresser à la fraîche-découpe et à vouloir proposer des salades de fruits, des crudités râpées, des mélanges de légumes prêts à cuire ou encore des jus de fruits. Mais beaucoup ne peuvent le faire, faute de place. Grâce à ce laboratoire mobile, les commerçants sur marchés ou en magasin, pourront désormais expérimenter et mettre en place leur offre de fraîche-découpe, en réalisant des préparations directement devant leurs clients.

Le laboratoire mobile est équipé d'un point d'eau avec lavabo et jerrican, d'une vitrine réfrigérée, d'une poubelle intégrée, d'un égouttoir et de petit matériel (planche à découper, couteaux, découpe-ananas...), tout le nécessaire pour développer cette activité dans le respect des règles

d'hygiène. En parallèle, Saveurs Commerce a noué un partenariat avec la société Robot Coupe pour la mise à disposition d'un robot professionnel de découpe de légumes et a organisé, pour accompagner les adhérents intéressés, une formation découverte autour du laboratoire mobile, animée par une experte de la fraîche découpe.

Ce laboratoire mobile sera mis à disposition des adhérents du SIMAL pendant plusieurs mois afin de recueillir leurs retours d'expérience en conditions réelles. Ces avis permettront d'améliorer l'équipement et, à terme peut-être, d'envisager un déploiement de cette initiative au niveau national. ■

## DEVENEZ TALENTS DES FRUITS ET LÉGUMES !



**Les inscriptions sont prolongées jusqu'au 30 juillet 2025 !**

Chaque année, le concours "Les Talents des fruits & légumes" met en lumière des primeurs et leurs équipes travaillant avec passion les fruits et légumes, en magasin ou sur marché. **En 2025, 3 catégories de primeur seront récompensées** : Primeur en magasin de

- de 400 m<sup>2</sup>, Primeur en magasin de + de 400 m<sup>2</sup> et Primeur sur marché.

Plus qu'un simple concours, ce challenge est l'occasion de bénéficier des conseils d'un Jury d'expert, d'obtenir une reconnaissance de la filière et de développer votre visibilité et notoriété. Que vous soyez talent régional, national ou coup de cœur, cette récompense attirera l'attention des médias locaux sur votre commerce.

Pour participer, il vous suffit de compléter, **d'ici le 30 juillet prochain**, le formulaire en ligne sur [interfel.com](http://interfel.com) et de joindre des photos de votre point de vente et de votre équipe. **N'hésitez pas à contacter Saveurs Commerce pour vous accompagner dans la saisie de votre dossier.** ■



## METTEZ EN AVANT VOS INITIATIVES !



Les inscriptions au « Trophée Les Remarquables 2025 » sont également ouvertes. Ce concours, accessible à tous les professionnels de la filière, a pour objectif de mettre en avant les initiatives qui favorisent la consommation des fruits et légumes frais.

Face à la baisse de la consommation et des achats de fruits et légumes, Interfel mise sur l'innovation : Innover pour (re)donner envie, pour inspirer de nouveaux usages au quotidien, pour faire redécouvrir le plaisir et le goût des fruits et légumes frais. Comme Mickaël Tourgis, primeur à Rennes (Mon Bon Marché), récompensé l'an dernier dans la catégorie « Amélioration continue », candidatez et partagez votre initiative, qu'il s'agisse d'une innovation, d'une amélioration ou d'une révolution !

Vous pouvez vous inscrire dans l'une des catégories suivantes (2 catégories max.) : **Open innovation** ; **Amélioration continue** ; **Transversalité filière** ; **Nouvel usage.**

Remplissez votre dossier de candidature en ligne sur [interfel.com](http://interfel.com), **jusqu'au 31 août 2025**. La remise des prix aura lieu fin novembre 2025, au SITEVI à Montpellier.

Pour plus d'informations et consulter le règlement, rendez-vous sur [interfel.com](http://interfel.com) ou contactez : [lesremarquables@interfel.com](mailto:lesremarquables@interfel.com) ■



## ÉVOLUTION DU TAUX AT/MP



En raison de l'adoption tardive de la loi de financement de la Sécurité sociale (LFSS) 2025, les nouveaux taux de cotisation Accident du Travail Maladie Professionnelle (AT/MP), qui s'appliquent habituellement dès le début de l'année, s'appliquent à compter du 1<sup>er</sup> mai 2025.

Depuis le 1<sup>er</sup> mai 2025, ces majorations sont fixées à :

|                        | 2025   | 2024 (en vigueur jusqu'au 30 avril 2025) |
|------------------------|--------|--|
| M1 Accidents de trajet | 0,18 % | 0,17 %                                   |
| M2 Charges             | 56 %   | 58 %                                     |
| M3 Compensation        | 0,19 % | 0,16 %                                   |
| M4 Pénibilité          | 0,03 % | 0,03 %                                   |

## BARÈME MACRON POUR LES TPE : PRÉCISION DU JUGE

**Une jurisprudence récente de la Cour de cassation a apporté des précisions sur l'indemnisation du salarié en cas de licenciement injustifié dans les entreprises de moins de 11 salariés.**

Pour rappel, le barème Macron prévoit des montants minimaux et maximaux d'indemnités applicables aux salariés dont le licenciement est jugé sans cause réelle et sérieuse, en fonction de leur ancienneté et de la taille de l'entreprise. Le Code du travail prévoit toutefois des minima spécifiques applicables aux entreprises de moins de 11 salariés, mais seulement jusqu'à dix ans d'ancienneté.

L'arrêt vient préciser qu'à compter de la onzième année complète d'ancienneté, les montants minimaux à retenir sont ceux prévus pour les entreprises de plus de 11 salariés. Un salarié de petite entreprise ayant 11 ans d'ancienneté ou plus, devra donc bénéficier du même plancher qu'un salarié d'une entreprise de plus grande taille. (Cour de cassation, chambre sociale, 29 avr. 2025, n° 23-23.494 F-B). ■

## L'ÉPARGNE RETRAITE EN VOGUE CHEZ LES FRANÇAIS EN 2024

Avec 19,1% des ménages concernés, la détention d'épargne retraite a augmenté de 2,7 points entre 2021 et 2024, selon une étude publiée par l'INSEE, le 14 mai dernier. Ces produits permettent de se constituer une épargne en vue de la retraite, en complément de la pension versée par les régimes de retraite obligatoires. "Cette hausse est probablement

à relier à la création en octobre 2019, par la loi Pacte, des plans d'épargne retraite (PER) individuels (que chacun peut souscrire auprès d'un établissement financier), d'entreprise collectifs et d'entreprise obligatoires (proposés par les employeurs), qui remplacent les dispositifs existants précédemment."

En 2024, 15,6 % des ménages détenaient de l'épargne salariale (participation, intéressement et plan d'épargne salariale (PES)). ■



## FRANCHISE DE TVA : SUSPENSION DE LA RÉFORME

Dans un communiqué de presse du 30 avril dernier, le gouvernement a annoncé la suspension de la réforme de la franchise en base TVA jusqu'à la fin de l'année 2025. Le maintien temporaire jusqu'au 1<sup>er</sup> juin 2025, du seuil de la franchise en base TVA à 37 500 euros, est ainsi prolongé. Ce sujet fera l'objet d'un nouveau débat lors du projet de loi de finances pour 2026. ■

## L'ACTION EN CONTESTATION DU LICENCIEMENT

Dans un arrêt récent, la Cour de cassation est venue préciser que le **point de départ de l'action en contestation du licenciement, court à compter du lendemain de la réception de la lettre de notification du licenciement par le salarié**, et non à compter de la date de notification par l'employeur (soit au jour de l'envoi du courrier de licenciement). (Cour de cassation, 21 mai 2025, n° 24-10.009). ■

## FRANCE TRAVAIL LANCE L'APPLICATION

### « JE RECRUTE »

Pour permettre aux entreprises de trouver rapidement des candidats qui correspondent à leurs besoins en recrutement et de les contacter simplement, France Travail a créé l'application "Je recrute".



Une fois les différents critères de recherche renseignés (mots-clés, niveau de formation/qualification, langues, type de contrat, salaire, compétences recherchées, localisation...), vous pourrez trouver instantanément les profils de candidat correspondant à vos attentes et prendre connaissance de leur expérience professionnelle, leur formation et compétences à travers leur CV. Vous pourrez sélectionner les candidats qui vous intéressent et leur envoyer une proposition par email, téléphone ou via France Travail. Diffuser votre offre sur cette application représente un gain de temps et vous simplifie la tâche, elle vous permet d'entrer en relation avec des candidats connectés et réactifs, qui consultent les offres partout et tout le temps. Une mine de profils (près de 8 millions de CV) à portée de clics ! Téléchargez gratuitement l'application « Je recrute » sur votre smartphone ou tablette. ■

## DES STAGES À SAVOURER : UNE SEMAINE POUR SUSCITER DES VOCATIONS

Alors que les commerces alimentaires spécialisés font face à d'importants besoins en recrutement, une initiative a été menée du 31 mars au 4 avril derniers, pour faire connaître à des collégiens, les métiers de primeur, caviste, crémier-fromager et épicier spécialisé.

Initiée par la Branche des Métiers du commerce de détail alimentaire spécialisé en partenariat avec l'association Un Stage Et Après (USEA), cette semaine a permis à dix élèves de 3<sup>e</sup> prépa-métiers, du lycée Henri Matisse de Trappes, de vivre une expérience inédite pleine de saveurs. Une semaine rythmée par des visites, des dégustations, des mises en situation concrètes et la découverte de nouveaux horizons.

### UNE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS SUR LE TERRAIN

En une semaine, les élèves ont pu découvrir les 4 métiers, en magasins et sur marché. Ils ont été accueillis par des commerçants passionnés qui leur ont fait expérimenter leur quotidien et déguster leur sélection de produits, avec en complément, une visite du marché international de Rungis. La semaine s'est achevée par des ateliers pratiques (préparation de salades de fruits et plateaux de fromages) supervisés par des meilleurs apprentis de France au sein de leur centre de formation, le CIFCA, avant d'en apprendre plus sur les formations proposées pour exercer ces métiers.

Des moments d'échanges, sans tabou, ont permis d'aborder de nombreux sujets et de répondre aux questions des jeunes concernant les salaires, les horaires de travail ou encore les prérequis des métiers. Au fil de la semaine, plusieurs stéréotypes comme "le fromage, ça pue", "les produits de marché sont chers" ou encore "ce sont des métiers où on tourne en rond" ont été balayés. Les jeunes ont découvert à quel point ces métiers exigent de la précision, de la connaissance produits, et offrent des contacts humains, quotidiens et enrichissants.

« J'ai adoré cette semaine de découverte : tout le monde a été vraiment gentil et accueillant ! J'ai trouvé que tous ces métiers, étaient très intéressants. Ce que je retiens surtout, c'est qu'il faut beaucoup de temps, de persévérance, et que la relation client est essentielle. J'ai aussi appris plein de choses sur les produits, notamment sur le fromage, le vin (même



si je n'en bois pas) et les fruits et légumes. » a conclu Myriam, 15 ans.

Du côté des professionnels, l'initiative a été vécue comme un moment de transmission précieux.

Emmeric Gonzalez-Delacour, crémier-fromager à la Fromagerie Delacour a ainsi déclaré « C'est une expérience très enrichissante, à double niveau : pour les jeunes, qui mettent un pied dans un univers qu'ils ne connaissent pas, et pour nous, professionnels, c'est une belle opportunité de transmission et de réflexion sur notre propre pratique. Ils ont été curieux, investis, et ont réellement pris conscience de la diversité de nos produits et des savoir-faire. C'est une initiative positive et formatrice que je serais ravi de renouveler ».

### FAIRE NAÎTRE DES VOCATIONS DURABLES

Au-delà de la découverte des métiers, cette semaine d'immersion a également joué un rôle social fort.

Pour certains, c'était la première visite à Paris ; pour tous, une expérience valorisante, avec le sentiment d'avoir été, intégrés et reconnus par les professionnels. L'accompagnement attentif de l'association USEA a largement contribué à créer un cadre bienveillant et formateur.

L'objectif de cette initiative était avant tout de donner envie aux jeunes d'effectuer leur stage dans un commerce alimentaire spécialisé, en éveillant leur curiosité gustative, en valorisant des métiers de la gastronomie, riches de sens et de relations humaines.

Cette immersion leur a également permis de se familiariser avec les attentes du monde du travail : ponctualité, tenue, posture professionnelle, respect des règles d'hygiène et de sécurité, codes de conduite en magasin ou en place publique... autant de repères précieux pour mieux se projeter dans leur avenir professionnel. ■



# LES JEUNES ET LE TRAVAIL

Menée auprès de 6 000 jeunes de moins de 30 ans, une enquête de l'Institut Montaigne réfute le cliché selon lequel les jeunes générations délaisseraient le travail. Leurs attentes à l'égard du monde du travail paraissent assez professionnelles : la rémunération, l'équilibre travail et vie personnelle, les possibilités d'évolution, l'absence de stress, l'autonomie, etc.



Du 3 au 25 octobre dernier, à la demande de l'Institut Montaigne, le sondeur Toluna Harris Interactive a interrogé en ligne trois générations de jeunes, pour cerner leurs aspirations et désillusions au sujet du travail : 1 066 scolaires et étudiants de 16 à 22 ans, 1 951 actifs de 19 à 22 ans et 2 948 actifs de 25 à 30 ans, soit près de 6 000 personnes.

## UNE CERTAINE DÉSILLUSION APRÈS L'ENTRÉE DANS LA VIE ACTIVE

Premier point mis en évidence : contrairement aux idées reçues, les jeunes ne rejettent pas le travail. Lorsqu'on leur pose l'hypothèse de ne plus avoir besoin de travailler pour subvenir à leurs besoins, une écrasante majorité ne choisirait pas l'oisiveté : 38,5% déclarent qu'ils continueraient à exercer leur métier actuel, 40% qu'ils travailleraient toujours mais en changeant de voie et seuls 21,5% affirment qu'ils cesseraient toute activité professionnelle. En revanche les jeunes sont en quelque sorte désillusionnés par leur entrée dans la vie active lorsqu'ils découvrent le décalage existant entre leurs aspirations et la réalité de l'emploi qui leur ai proposé. C'est toutefois moins vrai pour les jeunes issus des filières professionnelles (CAP, Bac Pro, BTS ou DUT). Ceux-là avaient sans doute une représentation du travail plus proche des réalités, mais ils n'en n'éprouvent pas moins une forme de résignation.

Dans l'ensemble les 2/3 des jeunes interrogés sur le bilan de leur dernier emploi, ont un jugement majoritairement négatif sur leur expérience, une frustration nourrie par un salaire jugé insuffisant, un déséquilibre entre vie professionnelle et vie personnelle et un stress ressenti trop important.

## DES IDÉES PRÉCONÇUES

On pense que les jeunes seraient des « papillons » passant d'une entreprise à l'autre sans état d'âme afin de multiplier leur expérience. Si 60 % des jeunes salariés envisagent de quitter leur emploi dans les cinq ans, 62% préféreraient progresser dans leur carrière via un poste stable au sein d'une même entreprise contre seulement 38 % qui privilégient la mobilité. Autre perception : les jeunes seraient particulièrement sensibles à la responsabilité sociale et environnementale (RSE). Or ce critère n'arrive dans l'enquête d'opinion qu'en avant dernière position dans la hiérarchie de leurs priorités. En revanche le désir d'ascenseur social

semble rester un moteur puissant. La rémunération arrive en tête (31,6%) et serait le principal déclencheur d'un souhait de changer d'entreprise. Viendraient ensuite l'équilibre vie privée/vie professionnelle (20,5%), les possibilités d'évolution (22,6%), l'absence de stress (22,5%), les rapports entre collègues (22,2%), la reconnaissance (20,9%), l'autonomie des horaires (19,9%) comme de l'organisation (19,2%), l'intérêt du travail (19%), la sûreté de l'emploi (19,2%), la possibilité de télétravail (17,3%). Autre enseignement : la peur de la fatigue physique n'est guère partagée par les jeunes. Sans doute les jeunes comme l'analysent les auteurs sont-ils davantage sensibilisés au stress et aux risques psychosociaux.

## LE MANAGEMENT

Le management serait perçu plutôt positivement par les jeunes. Néanmoins l'étude souligne la déconnexion entre les attentes des jeunes et les pratiques managériales. Un tiers des jeunes estiment que leur entreprise ne déploie pas les efforts nécessaires pour améliorer leurs conditions de travail. Le manque de reconnaissance semble central dans cette insatisfaction surtout lorsque ces jeunes travaillent dans des grandes entreprises. Les auteurs en déduisent que les jeunes attendent une « véritable transformation du management » non pas sur le principe d'autorité lui-même, mais sur les pratiques de reconnaissance, d'écoute et d'accompagnement.

En conclusion, les auteurs qui préfèrent parler des jeunes plutôt que d'une seule jeunesse, n'échappent pas à la tentation de vouloir dégager une typologie des attitudes des jeunes au travail :

**Les frustrés** partagent une forte insatisfaction au travail liée au décalage entre leurs attentes et la réalité de l'emploi occupé mais réagissant différemment à leur frustration, les uns étant démotivés, les autres contestataires. Cette catégorie regrouperait davantage de femmes employées dans le commerce ou l'hôtellerie-restauration.

Plus souvent d'origine étrangère, ayant davantage suivi des filières professionnelles courtes dans la production, **les fatalistes**, bien qu'insatisfaits au travail ont peu d'attentes vis-à-vis du monde du travail. Plutôt satisfaits dans leur emploi et à l'aise financièrement, souvent cadres, **les rebelles** se distinguent par leur très haut niveau de réticence à l'égard de l'autorité hiérarchique. Les auteurs estiment que cette catégorie a un désir très fort de quitter leur entreprise et de devenir indépendant.

Enfin **les satisfaits** sont décrits comme ayant un rapport positif et apaisé au travail : peur de frustrations ressenties et un sentiment de confiance à l'égard du monde du travail. ■



## LA CLAUSE DE DESTINATION DANS UN BAIL COMMERCIAL

**Plusieurs d'entre vous, nous ont fait part de leur souhait d'élargir leur activité, notamment en développant une offre de vente de plats à emporter. Attention, avant de vous lancer, il est important de vérifier que votre bail commercial vous y autorise.**

La clause de destination d'un bail commercial détermine l'usage autorisé des locaux loués. Par exemple si vous êtes primeur, vous trouverez la plupart du temps dans cette clause, la mention « commerce de détail de fruits et légumes » ou, une mention plus large comme « commerce de détail alimentaire ». La question se pose alors de savoir si une activité de snacking/vente à emporter, est bien intégrée dans cette destination.

En principe, pour pouvoir développer une nouvelle activité, vous devez en faire la demande à votre bailleur et obtenir son accord.

Il est toutefois admis qu'une activité accessoire ou complémentaire peut être exercée sans modifier la clause et sans demande préalable auprès du bailleur, si elle est étroitement liée à l'activité principale et si elle ne transforme pas la structure économique des locaux. Ainsi, si votre nouvelle activité nécessite l'installation d'équipements spécifiques (hotte, ventilation...), alors vous devrez obtenir une autorisation préalable du bailleur et demander une modification de la clause de destination dans le bail. En revanche, si vous êtes primeur et souhaitez vous lancer dans la fraîche découpe, vous n'avez pas à en informer votre bailleur, sauf si vous comptez aménager un laboratoire dédié.

Dans un arrêt du 27 mars dernier, la Cour de cassation a considéré que la mention « snack » dans un bail, ne faisait pas référence à une activité de restauration entraînant des besoins techniques et logistiques plus importants (cuisine, salle de restauration...). En l'espèce, le locataire avait développé une activité de restauration sans modifier la clause originale « snack » ni obtenir l'accord du bailleur. Cela a entraîné la résiliation judiciaire de son bail.

En cas d'élargissement de votre activité, il est recommandé d'en informer votre bailleur et lors de la signature du bail ou de son renouvellement, de négocier une clause de destination plus large pour ne pas être bloqué dans le futur. ■

## DÉMARCHAGE TÉLÉPHONIQUE : LA RÉGLEMENTATION

Les démarchages téléphoniques, réalisés de manière automatisée par des centres d'appels, sont de plus en plus nombreux. Pour encadrer et limiter ces pratiques, une réglementation s'applique à toutes les entreprises prospectant par téléphone. Vous êtes concerné par cette réglementation dès lors que vous effectuez du démarchage auprès de consommateurs ou professionnels.

Avant toute campagne d'appels, les entreprises ont l'obligation de consulter la liste d'opposition au démarchage téléphonique : Bloctel. Il est interdit de contacter pour une prospection, les personnes inscrites sur cette liste. Depuis 2023, les horaires autorisés pour le démarchage téléphonique ont été restreints du lundi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 20h. Il n'est pas autorisé le samedi, le dimanche et les jours fériés.

Par ailleurs, il est interdit de solliciter par téléphone, un même consommateur plus de quatre fois par mois, à des fins de prospection. Si le consommateur déclare refuser ce démarchage, il ne peut être recontacté avant l'expiration d'une période de 60 jours calendaires.

Le non-respect de ces obligations peut être sanctionné d'une amende administrative pouvant aller jusqu'à 75 000 € pour une personne physique et 375 000 € pour une personne morale.

**À savoir :** une proposition de loi déposée en mars dernier entend interdire le démarchage téléphonique dès lors que le consommateur n'a pas préalablement donné son accord. Nous vous tiendrons informés de son évolution. ■



© AdobeStock

## LE DROIT DE RÉTRACTATION DANS UN CONTRAT BTOB

**Comment résilier un contrat ou un abonnement conclu pour plusieurs années avec un autre professionnel ?**

Depuis la loi Hamon, à l'instar des consommateurs, certaines entreprises peuvent bénéficier du droit de rétractation après la signature d'un contrat commercial. Ce droit peut s'appliquer à un contrat BtoB si trois conditions sont remplies : le contrat a été conclu en dehors de votre point de vente, l'objet n'entre pas dans votre champ d'activité principale et vous avez moins de 5 salariés. Si vous remplissez ces conditions, vous pouvez faire valoir votre droit de rétractation dans un délai de 14 jours à compter de la conclusion du contrat ou de la réception du bien. Par ailleurs, le fournisseur est tenu d'informer clairement le professionnel de ce droit. Si cette information ne figure pas dans les CGV, le bon de commande ou tout autre document contractuel, le délai de rétractation est suspendu jusqu'à ce que l'acheteur soit informé.

Lorsque le délai est dépassé ou si vous ne remplissez pas les conditions pour bénéficier du droit de rétractation, sachez que d'autres modalités de résiliation peuvent être prévues dans les CGV. Cependant, la plupart du temps, les contrats BtoB sont conclus pour une durée ferme sans possibilité de résiliation anticipée. En outre, la résiliation anticipée non justifiée entraîne en principe, le paiement de l'intégralité des mensualités prévues jusqu'au terme du contrat, et ce, même si vous n'utilisez plus les services.

Pour éviter d'être lié à un contrat de longue durée, pensez à négocier des engagements courts ou avec des possibilités de résiliation régulières, comme à échéance annuelle. ■



© AdobeStock

## PRISE DES CONGÉS PAYÉS : RAPPEL DES RÈGLES

À l'approche des vacances d'été, certains adhérents s'interrogent sur l'organisation des congés. Voici les principales questions que vous vous posez.

### PUIS-JE REFUSER À MON SALARIÉ SA DEMANDE DE CONGÉS PAYÉS ?

L'employeur peut refuser une demande de départ en congé formulée par un salarié, mais ce refus ne doit pas être abusif. Il peut être justifié, par exemple, par :

- la continuité du service ;
- une forte activité ;
- ou des circonstances exceptionnelles.

### COMMENT EST FIXÉ L'ORDRE DES DÉPARTS EN CONGÉ ?

À défaut d'un accord collectif d'entreprise ou d'usages, les départs en congé sont établis par l'employeur (après avis du CSE s'il existe) et portés à la connaissance du personnel par affichage aussitôt que possible et, au plus tard, le 1<sup>er</sup> avril. Sont aussi précisés, soit la fermeture de l'entreprise, soit les congés par roulement.

L'ordre des départs en congé payé est établi en tenant compte, dans la mesure du possible, des désirs exprimés par les intéressés, et spécialement :

- De leur situation de famille, notamment des possibilités de congé, dans le secteur privé ou la fonction publique, du conjoint ou du partenaire lié par un PACS,
- De la présence au sein du foyer d'un enfant ou d'un adulte handicapé ou d'une personne âgée en perte d'autonomie ;
- De la durée de leur ancienneté chez l'employeur ;
- Le cas échéant, de leur activité chez un ou plusieurs autres employeurs.

Les congés du personnel ayant des enfants d'âge scolaire sont donnés, dans la mesure du possible, pendant les vacances scolaires.

Sauf circonstances exceptionnelles, l'employeur ne peut pas modifier l'ordre et les dates des départs moins d'un mois avant la date de départ prévue. ■



© Pixabay

## MA RETRAITE, POURQUOI Y PENSER MAINTENANT ?

Paul, Agriculteur.

**Justement**, plus tôt vous vous y intéressez, mieux vous pouvez compenser la baisse de revenus au moment de partir en retraite. Par exemple, avec le Plan d'Épargne Retraite de Médicis, vous épargnez à votre rythme, presque « sans y penser ». Le jour venu, vous percevrez, selon votre choix, une rente mensuelle versée à vie ou un capital, ou encore un mixte des deux solutions.



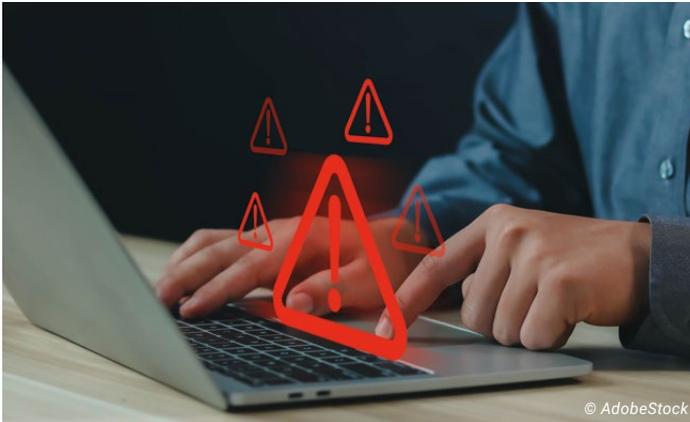
[www.mutuelle-medicis.com](http://www.mutuelle-medicis.com)

**RETRAITE DES INDÉPENDANTS :  
PARLONS-EN, JUSTEMENT !**

**médicis**  
Votre mutuelle retraite  
Groupe malakoff humanis

# CYBERMALVEILLANCE : SOYEZ VIGILANTS

Chaque année, le nombre d'attaques informatiques augmente, touchant désormais non seulement les grandes entreprises, mais aussi les TPE et les PME. L'hameçonnage par exemple, a augmenté de 22 % l'année dernière et le piratage de compte de 42 %. Pourtant, 65 % des TPE et PME ne sauraient pas détecter ces incidents et en évaluer les conséquences.



C'est pourquoi, le 11 mars dernier, la CGAD (Confédération générale de l'alimentation en détail), dont Saveurs Commerce est membre, a organisé un webinaire sur le sujet des menaces informatiques avec un représentant de [cybermalveillance.gouv.fr](https://cybermalveillance.gouv.fr). Ainsi, nous vous faisons un récapitulatif des menaces que vous pouvez rencontrer et des bonnes pratiques à adopter.

## L'HAMEÇONNAGE

Faux e-mails, sms ou appels usurpant l'identité d'un tiers de confiance (comme votre banque, un fournisseur...) pour vous tromper et vous inciter à communiquer des données, des mots de passe ou encore votre numéro de carte bancaire. Les informations seront alors utilisées par les escrocs ou revendues à d'autres pour mener diverses actions frauduleuses.

**Les conseils :** Méfiez-vous des messages alarmistes ou trop alléchants ; en cas de doute, ne cliquez pas sur les liens présents dans le mail ou le sms, vérifiez l'adresse e-mail ou le téléphone, gardez vos informations personnelles secrètes, signalez tout message frauduleux sur [33700.fr](https://33700.fr) ou par SMS au 33700.

## LE PIRATAGE DE COMPTE

Prise de contrôle par un individu malveillant, d'un de vos comptes (d'applications de messagerie, d'un réseau social, de sites administratifs...). Le piratage de compte est consécutif, la plupart du temps, à un hameçonnage ou un mot de passe « faible ». L'objectif est généralement de se faire passer par vous, afin de demander de l'argent auprès de vos contacts.

**En cas de piratage :** réinitialisez votre mot de passe ainsi que tous les autres sites ou applications bénéficiant du même mot de passe, prévenez vos proches de ce piratage ainsi que votre banque si vos coordonnées bancaires sont disponibles sur le compte piraté et surveillez vos comptes.

**Les conseils :** utilisez des mots de passe différents et complexes pour chaque site et application (possibilité d'utiliser des mots de passe générés par Google), activez la double authentification dès que possible, ne communiquez jamais d'informations sensibles, effectuez des mises à jour régulières, maintenez à jour l'antivirus et enfin ne cliquez jamais sur les liens de mails ou sms suspects.

## LES RANÇONGIELS

Virus ou logiciel malveillant qui bloque l'accès à votre ordinateur ou à des fichiers, en échange d'une rançon.

**En cas de rançongiciel :** il est conseillé de déconnecter l'appareil, d'Internet ou du réseau informatique, de ne pas payer la rançon (car vous n'êtes pas certain de récupérer vos données) et de recourir à des experts en cybersécurité via notamment [17cyber.gouv.fr](https://17cyber.gouv.fr) pour obtenir un accompagnement et pour qu'ils puissent analyser et traiter l'incident.

**Les conseils :** effectuez des mises à jour régulières, tenez à jour l'antivirus, n'ouvrez pas de courriels, de pièces jointes ou de liens d'un expéditeur inconnu, modifiez vos mots de passe régulièrement...

## LES FRAUDES AUX VIREMENTS

L'objectif est de tromper la victime en usurpant l'identité d'un créancier avec lequel elle est en relation, afin de lui faire effectuer un virement vers un compte bancaire détenu par un escroc. Ce type d'escroquerie est souvent consécutif à un piratage d'un compte mail.

**En cas de virement frauduleux :** alertez directement votre banque et déposez plainte.

**Les conseils :** sensibilisez vos salariés et contactez directement votre créancier pour toute demande de virement sur un nouveau RIB reçu par message.

Nous vous rappelons que depuis fin 2024, la Police nationale, la Gendarmerie nationale et [cybermalveillance.gouv.fr](https://cybermalveillance.gouv.fr) ont mis en place [17cyber.gouv.fr](https://17cyber.gouv.fr), une plateforme dédiée à la cybersécurité, accessible 7j/7 et 24h/24. Cet outil numérique équivalait au numéro d'appel 17. Il s'adresse à toutes les victimes d'infractions numériques pour leur offrir un accompagnement adapté.

Le meilleur rempart contre la cybermalveillance reste la connaissance des menaces et des bonnes pratiques. Ainsi pour protéger votre entreprise, nous vous invitons à consulter le site [cybermalveillance.gouv.fr](https://cybermalveillance.gouv.fr) qui propose de multiples services pour vous aider à réagir face aux menaces (modules, guide pour les dirigeants d'entreprise, vidéos...). ■



# LE CLUB LE FRUITIER : DES ADHÉRENTS ENGAGÉS DANS LA QUALITÉ

Le Club Le Fruitiier regroupe des primeurs désireux de partager leur passion des fruits et légumes pour proposer le meilleur et de souligner leur positionnement Premium aux yeux de leurs clients. Témoignages et explications.

## KARINE BONDU

*Un Amour de Fruits à Nantes, animatrice du Club Le Fruitiier*



Karine Bondu est Primeur sur le marché de Talensac à Nantes depuis 23 ans et membre du Fruitiier depuis 18 ans. Pendant toutes ces années, elle a tenu un stand de 14 m x 2,50 m à l'extérieur de la Halle, sous un auvent, travaillant trois jours par semaine avec trois salariés et faisant ses achats les deux jours précédents, sur le MIN de Nantes. Suite au départ rapproché de deux de ses salariés, Karine a fait une

demande à la mairie pour occuper un emplacement plus petit à l'intérieur de la halle.

### Comment s'est passé le changement ?

**K. Bondu :** Nous avons emménagé le 3 janvier 2025, après une rénovation complète de l'espace et un relooking du mobilier. Je suis très contente du changement car nous sommes très bien placées, entourées de tous les métiers de bouche et nous profitons d'une véritable ambiance marché. La clientèle n'est pas la même qu'à l'extérieur et a un bon pouvoir d'achat. Et surtout, les conditions de travail sont bien meilleures, nous faisons beaucoup moins de manutention, très peu de remballage. Nous apprécions aussi d'être à l'abri des intempéries et du vent en particulier, de travailler sur du plat et non plus, en pente, d'avoir de l'eau chaude, un petit vestiaire... Mon rythme de travail a changé, je gagne au moins quatre heures sur ma journée. Nous avons certes perdu 25 % de chiffre d'affaires mais nous avons gagné en confort de travail et de vie. Nous n'avons plus la clientèle de passage et les achats d'impulsion dont nous profitions à l'extérieur. Nous avons aussi un étal beaucoup plus petit de 5,50 m x 3 m mais, avec moins de surface, je paye le même loyer. Nous sommes ouverts

4 jours par semaine comme l'impose le règlement de marché et je n'ai plus qu'une salariée. Nous proposons la même largeur de gamme qu'avant soit 109 produits différents mais en beaucoup plus petite quantité.

### Parlez-nous du Club Le Fruitiier...

**K. Bondu :** Le Club Le Fruitiier est un gage de qualité que ce soit au niveau de la sélection des produits que de l'accueil. Nous avons une charte d'engagement qui nous oblige à avoir beaucoup de rigueur. À l'époque, l'enseigne Fruitiier était un repère pour les clients et une référence. Les consommateurs savaient qu'en allant chez un Fruitiier où qu'ils soient, ils ne seraient pas déçus. Sur les marchés où les Primeurs sont toujours très nombreux, c'est un moyen d'être identifié et reconnu grâce notamment à notre plaque accréditive. Au-delà de ce label, le Club Le Fruitiier est un réseau de commerçants qui partagent les mêmes valeurs, peuvent échanger et s'entraider. Pour moi c'est important, c'est pourquoi j'ai accepté pour qu'il perdure, d'en devenir l'animatrice il y a quelques années.

## MOHAMED IDIR

*Ma Citadelle des fruits à Massy*



Mohamed Idir a découvert le secteur des fruits et légumes très jeune, d'abord stagiaire au rayon F&L d'une grande surface puis acheteur-livreur pour le compte d'une entreprise basée sur Rungis. En 2007, il crée sa propre entreprise de livraison de fruits et légumes et fournit des magasins d'alimentation générale, des cours des Halles et collectivités. En 2014, il rachète le magasin de l'un de ses clients à Massy et devient Primeur.

### Comment se sont passés les débuts du magasin ?

**M. Idir :** Après une rénovation complète, j'ai contacté le réseau Le Fruitiier pour prendre l'enseigne et donner une image qualitative du magasin. J'ai aussi investi dans des tenues de travail pour la rigueur. Pour moi, c'est important et c'est de cette façon que mes clients m'identifient aujourd'hui. Le magasin a mis du temps à démarrer, presque 3 ans, mais j'étais convaincu de son potentiel. Nous nous sommes donnés les moyens de réussir, nous avons organisé des portes ouvertes et des dégustations pour faire venir les gens. Nous avons aussi participé à trois reprises au Concours des Papilles d'Or de la CCI ce qui nous a permis de nous faire connaître. Rempporter ce genre de distinction est très utile pour attirer les clients mais ce qui les fait revenir, c'est la qualité des produits et le service. J'ai commencé avec un salarié, aujourd'hui j'en ai trois. Dans notre métier, il faut avant tout avoir une bonne connaissance des fruits et légumes, savoir sélectionner la marchandise car le produit, c'est la base. Viennent ensuite l'accueil et le conseil et là, j'ai la chance d'avoir de très bons vendeurs ce qui nous rend complémentaires.



### Pouvez-vous nous en dire plus sur votre activité ?

**M. Idir** : La surface de vente est de 50 m<sup>2</sup> avec une arrière-boutique et une chambre froide. En complément de notre offre de fruits et légumes plutôt orientée haut de gamme, nous proposons des corbeilles, un peu de fraîche découpe et des produits d'épicerie fine, notamment des confitures artisanales sous la marque Le Fruitière fabriquées dans le Sud-Ouest mais aussi du miel, des soupes, des fruits secs, des olives, des jus de fruits... Nous faisons venir les artisans pour présenter et faire déguster leurs produits. Mettre l'artisan face aux clients est un bon moyen de développer les ventes mais aussi le relationnel client.

### Avez-vous d'autres projets ?

**M. Idir** : Plusieurs personnes m'ont proposé d'ouvrir une nouvelle affaire mais je n'y tiens pas. J'ai fait les efforts nécessaires pour réussir et aujourd'hui, j'ai atteint un rythme de croisière, l'activité est stabilisée. Je préfère continuer à bien faire les choses, être là pour mes clients et répondre aux besoins de ma ville. Le magasin participe à la vie locale, certaines écoles me sollicitent, la mairie est satisfaite du service de proximité que nous offrons aux habitants. Je veux pouvoir continuer à livrer mes clients qui ne peuvent plus se déplacer à Massy et aussi pouvoir me consacrer à ma famille.



## UN CLUB PREMIUM

L'adhésion au Club Le Fruitière vous donne accès, à des services complémentaires à ceux du syndicat Saveurs Commerce Entreprise, en particulier des audits pour optimiser votre gestion et votre point de vente.

- Une consultation juridique personnalisable :
- 1 audit magasin par un expert métier
- 1 audit « Assurances point de vente » en partenariat avec la MAPA
- 1 audit retraite avec Médicis
- La réception systématique des kits d'animation négociés par Saveurs Commerce
- Des rencontres, voyages et formations entre membres...
- 1 plaque accréditive...

L'offre premium se construit avec vous, pour vous faire profiter aux mieux des avantages du collectif. La cotisation au Club Le Fruitière est de **490 €/an**. Les membres du Club Le Fruitière sont adhérents de Saveurs Commerce Entreprise.

### LA FORMATION, POUR ASSEoir SON IMAGE PREMIUM

**Karine Bondu** : « Il faut savoir se remettre en question et se former régulièrement pour être un bon professionnel et un bon Fruitière. À Nantes, nous nous sommes regroupés à deux reprises avec d'autres membres du club, pour faire venir un formateur de l'IFCAS et nous former. Il faut un minimum de 5 stagiaires pour qu'un formateur se déplace et dispense une formation sur site. D'où l'idée de se regrouper pour faciliter l'accès à la formation. Au-delà du sujet abordé, ces sessions favorisent le partage et les échanges au niveau du personnel et permettent aux équipes de se rencontrer. Récemment, avec le magasin Le Verger de Saint Do à Nantes, nous avons été formés sur le pancartage. Eric Fabre, MOF Primeur et formateur a passé une journée au Verger de Saint Do et le lendemain, sur mon point de vente. C'était vraiment intéressant, nous avons pu comprendre les nouvelles règles d'étiquetage et nous remettre à niveau pour corriger nos pratiques. »

**Guenael Guitton, Le Verger de Saint Do à Nantes** : « Ayant travaillé dans la grande distribution, le pancartage a toujours été dans ma culture. Mais il faut savoir rester à la page et faire des mises à jour. L'élément déclencheur de cette formation a été le changement de réglementation au 1<sup>er</sup> janvier. Je me suis dit que c'était l'occasion de former en bonne et due forme mes salariés qui font les étiquettes au quotidien, en leur donnant des bases solides et de se mettre à l'abri des erreurs et des contrôles. J'ai senti que les salariés étaient fiers et heureux de participer à cette formation qui plus est, dispensée par un Meilleur Ouvrier de France. Le pancartage nous a amenés à aborder beaucoup d'autres sujets et à parler produits. Former ses salariés, c'est une forme de récompense et de reconnaissance de leur travail. » ■



# La Fédération Commerces et Services de l'UNSA

## **Vous remercie d'avoir voté pour elle lors des élections TPE**

### **L'UNSA C'EST :**

- 1 Des solutions pour défendre vos droits** en cas de litige avec l'accès à une protection juridique dédiée ;
- 2 Des solutions pour vos relations** (rémunération, conditions de travail, qualité de vie au travail...), **avec votre employeur** grâce à nos conseils personnalisés et à notre hotline UNSA ;
- 3 Des solutions pour votre pouvoir d'achat** avec un CSE (CE) dédié aux 4,8 millions de salarié-es TPE.

### **L'UNSA et votre Fédération Commerces et Services (FCS) est à l'écoute de vos métiers de l'alimentaire de proximité pour :**

- 1 Vous informer sur vos droits** et les dispositions de votre convention collective ;
- 2 Défendre votre contrat de travail** (qualification, statut, horaires) ;
- 3 Vous accompagner au quotidien** dans vos démarches salariales ou face à d'éventuelles difficultés avec votre employeur ;
- 4 Prendre en compte les contraintes de votre métier** ayant un impact sur votre santé. Agir et défendre vos conditions de travail, notamment en termes de sécurité et pour le développement de la prévention des troubles musculo-squelettiques.

### **Par ailleurs, L'UNSA FCS s'engage à négocier pour vous :**

- 1 L'amélioration de la grille annuelle des salaires ;**
- 2 La revalorisation du système de rémunération des heures supplémentaires** (taux de majoration et paiement des heures supplémentaires, à la place de repos compensateur) ;
- 3 L'amélioration des conditions** et de la réglementation de la durée de travail des contrats de travail à temps partiel ou en CDD ;
- 4 Le maintien dans l'emploi** par le développement et la sécurisation de vos compétences par des parcours diplômants/certifiants (VAE/CQP) ;
- 5 Une meilleure prise en charge** par votre mutuelle de vos frais de santé en cas de maladie ou d'accidents.

[contact@unsa.org](mailto:contact@unsa.org)

**Le syndicalisme au service de la justice sociale !**



**FILIERE PRIMEURS**



**CONTACTEZ-NOUS...**



**Service juridique**

**01 48 18 88 20**

<https://commerces-services.unsa.org>

### **Témoignage**

**Jacqueline,**  
Vendeuse chez un primeur

*Au bout de quelques années, je souhaitais être plus au contact des produits. Un copain de l'UNSA m'a informé de son parcours de formation au métier de Primeur.*

*J'ai choisi une formation, dans l'alimentaire spécialisé, par un organisme de formation habilité de la branche. La création ainsi que le suivi de ces formations sont effectués par les partenaires sociaux tels que l'UNSA.*

*J'ai finalement opté pour le CAP Primeur.*

**L'UNSA c'est le bon choix !**

## LA NOUVELLE PÉPITE DU JARDIN DE RABELAIS



Le Jardin de Rabelais présente sa nouvelle tomate cerise jaune en grappe ; une tomate douce et sucrée offrant une belle rondeur en bouche. Sa saveur équilibrée, aux notes fruitées et légèrement acidulées, s'apprécie en salade, à l'apéritif ou en garniture. Cultivée sous serre dans un environnement maîtrisé, elle bénéficie durant tout son cycle de croissance, d'un suivi rigoureux et d'un savoir-faire permettant d'assurer une régularité des calibres, une homogénéité des grappes et une qualité constante toute l'année. Le Jardin de Rabelais garantit une gestion des intrants raisonnée, avec un pilotage attentif des besoins de la plante, favorisant une culture performante et respectueuse de l'environnement. Chaque grappe est cueillie à pleine maturité et conditionnée le jour-même pour garantir un maximum de saveurs et de fraîcheur. La tomate cerise jaune en grappe est un produit gourmand et frais, qui valorise toutes les préparations culinaires, des plus simples aux plus élaborées. Sa présentation soignée, sa qualité et son goût unique en font un produit de choix pour les primeurs comme pour leurs clients, amateurs de saveurs véritables.

### Le Jardin de Rabelais, partenaire de Saveurs Commerce

Pour renforcer ses liens avec les Primeurs adhérents de Saveurs Commerce, le Jardin de Rabelais a conçu un kit d'animation dédié ainsi qu'un fronton de colis portant un macaron « Édition spéciale Primeur ». De quoi différencier votre offre et valoriser les produits de la marque sur votre point de vente. Début septembre, vous recevrez une newsletter pour commander votre kit et le recevoir directement sur votre point de vente. ■

## DES PRÉVISIONS DE BON AUGURE EN PRUNES



Comme chaque année, L'AOPn Prune a dévoilé ses prévisions de récolte au Medfel, fin avril. La saison qui s'annonce en prunes est de meilleur augure que l'an passé avec des prévisions évaluées entre 90 et 100 % d'une récolte normale contre des prévisions de 70 à 80 % en 2024, qui se sont confirmées (et 120 % en 2023). Globalement, les vergers ont été épargnés par le gel. Le bassin du Sud-Ouest a connu une période de nouaison satisfaisante et évolue normalement aussi bien en variétés américano-japonaises qu'europpéennes. La floraison a été plus hétérogène dans le bassin du Grand-Est avec néanmoins des conditions de pollinisation idéales. Ainsi, en mirabelles, le potentiel est de 80 %. Enfin, le potentiel est plus mitigé dans le Sud-Est qui a connu par endroits une nouaison décevante, tout dépendra maintenant de la météo à venir.

## L'ARTICHAUT SE RENOUVELLE



Dans un contexte de baisse de consommation et de désaffection des jeunes, Prince de Bretagne innove pour promouvoir l'artichaut et répondre aux attentes des producteurs et des consommateurs. Après l'Articook qui facilite la cuisson de l'artichaut au micro-ondes, les maraîchers ont créé une nouvelle variété d'artichaut et investissent dans une ligne de production pour élaborer des fonds d'artichauts surgelés. Après la fermeture en 2022 de la seule usine de transformation en France de l'artichaut, le secteur a perdu un outil essentiel pour réguler le marché du frais et valoriser les petits calibres (soit 20 % de la production totale). Les maraîchers Prince de Bretagne ont donc décidé d'adapter leur atelier de surgélation du Coco de Paimpol pour traiter également l'artichaut selon un cahier des charges strict de la réception des artichauts en palox au conditionnement des fonds. Cet outil dédié à la production Prince de Bretagne peut traiter près de 1 200 tonnes de produits bruts par an, soit environ 120 tonnes de fonds d'artichauts surgelés. Il se concentrera dans un premier temps sur les petits calibres d'artichauts charnus mais des tests sont en cours sur le petit violet.

En parallèle, Prince de Bretagne développe en partenariat avec L'Organisation Bretonne de Sélection (OBS) de nouvelles variétés adaptées aux besoins du marché et du terroir. Ainsi, les producteurs cultivent une nouvelle variété d'artichaut vert type Camus répondant aux demandes d'un produit fermé, bien charnu et ayant une bonne tenue en rayon. Pour rappel, la coopérative bretonne est à l'origine des 2/3 de la production française représentant 2 200 ha dont 130 en bio, le long de la côte nord du Finistère et des Côtes d'Armor. La gamme comprend les variétés Camus de Bretagne, Castel, Cardinal et Petit violet. ■



© Prince de Bretagne

Au global, la récolte française de prunes devrait se situer entre 54 et 58 000 tonnes cette saison pour le marché frais (vs 48 000 t en 2024) soit 30 % supplémentaires par rapport à l'an dernier, positionnés sur la première partie de saison. On s'attend à un échelonnement variétal équilibré et fluide si la météo est au rendez-vous avec une arrivée des premiers fruits au 1<sup>er</sup> juillet. Le potentiel annoncé devrait ainsi combler la consommation nationale estimée à 55 000 t avec 42,5 % de ménages acheteurs et 5,7 kg de prunes achetées par ménage et par an.

À noter que l'AOPn Prune qui avait fait part en 2024 de sa volonté de faire évoluer sa charte de production (Production fruitière intégrée) et de rejoindre la démarche Vergers écoresponsables, poursuit cette transition. Son président Joël Boyer a ainsi annoncé la commercialisation des premières prunes Vergers écoresponsables en 2026. ■

## BASSE DES PLANTATIONS DE MELONS EN FRANCE



**Les prévisions de plantation pour la campagne melon, en France mais aussi en Espagne et au Maroc, ont été présentées fin avril par L'Association interprofessionnelle melon (AIM).**

Ainsi, le Maroc enregistre une réduction inédite des plantations liées aux incertitudes réglementaires et d'accès à l'eau mais aussi à des problématiques économiques. Les régions les plus touchées sont Marrakech et Dakhla. Le total des surfaces s'élève ainsi à 1 040 ha soit une diminution de 250 ha par rapport à 2024. Côté espagnol, l'érosion continue avec des surfaces en baisse pour la quatrième année consécutive et une perte de 50 % par rapport à 2021. Murcia-Alicante reste la zone la plus impactée avec une diminution de 80 % de ses surfaces en 4 ans en lien avec la pression sur le foncier et l'accès à l'eau, des normes environnementales qui se durcissent et des coûts de production en forte augmentation ; difficultés auxquelles se sont ajoutées des pluies abondantes début mars qui ont perturbé les plantations et le développement des plants. La campagne espagnole devrait être plus étalée qu'à l'accoutumée.

En France, la campagne 2024 extrêmement difficile, a laissé des traces. Dans le Sud-Est, les surfaces se maintiennent autour de 5 700 ha dont 480 ha sous serre. Le planning des plantations a été fortement perturbé par deux épisodes pluvieux mi-mars et mi-avril. Au total, la France enregistre 10 240 ha de surfaces plantées soit une diminution de 410 ha par rapport à 2024 ; le Sud-Ouest et le Centre Ouest enregistrant une baisse significative, respectivement de 230 ha et 180 ha. Dans ces deux zones, les plantations se sont déroulées dans de bonnes conditions et conformément aux plannings. Pour l'association, cette baisse de surfaces jamais atteinte est préoccupante. Si le melon est un produit météo-sensible, il demeure l'un des fruits les plus appréciés des Français. Il est donc essentiel de redonner confiance aux melonniers français. **À noter** que les surfaces bio restent stables et que le segment de la pastèque est en augmentation de 100 ha pour un total aux environs de 700 ha avec une très bonne mini-pastèque qui est en train de trouver sa place sur le marché.

En semaine 25, dans le Sud-Est, la production de melons de plein champ prenait le relais de celle sous abris, avec une montée progressive des volumes. Les calibres restaient hétérogènes mais plutôt orientés au gros : 12Q,11 et 9 et présentaient un niveau gustatif satisfaisant. Dans le Centre-Ouest, quelques opérateurs avaient amorcé la campagne sans atteindre encore, des volumes significatifs. Enfin, dans le Sud-Ouest, les premiers volumes étaient attendus pour début juillet.

**À noter :** Vous trouverez dans ce magazine, l'affiche de l'AIM « Comment choisir un melon ? » pour apposer dans votre point de vente et rassurer vos clients dans leur acte d'achat. ■



## ASPERGES DES BOIS : VIGILANCE SUR LA CONSOMMATION

Nous attirons votre attention sur les récentes alertes émises par l'ANSES et par certains d'entre vous, concernant la consommation des asperges des bois, également appelées "aspergettes", un produit de saison. Des cas d'intoxication liés à la consommation de cette plante ont été recensés ces dernières années. Les symptômes (douleurs intenses du pharynx, gonflement de la bouche, gorge ou difficultés pour avaler) interviendraient en moyenne trois heures après la consommation. Il semblerait que ces réactions soient liées à une sensibilité individuelle et que chacun réagisse différemment.

Il est important de retenir que la cuisson de ces asperges des bois n'élimine pas les effets indésirables qu'elles peuvent engendrer. Nous vous recommandons de sensibiliser vos clients, notamment les plus fragiles. Une consultation médicale est par ailleurs fortement recommandée en cas de symptômes.

Pour plus d'informations, nous vous invitons à vous rendre sur le site de l'anses : [anses.fr](https://anses.fr) ■

## LES CHOUX D'ÉTÉ

Prince de Bretagne rappelle que les choux sont aussi des légumes d'été. En effet, le brocoli français produit à hauteur de 80 % (soit 8 000 t) par les maraîchers Prince de Bretagne, est récolté de mai à octobre, parfois novembre si la météo le permet. Il s'agit donc bien d'un chou de saison, idéal pour une cuisine estivale et du quotidien, pouvant se consommer cuit ou même cru. Le brocoli étant le chou consommé le plus souvent et le préféré des jeunes, c'est donc le moment de le mettre en avant sur vos étals. Autres choux d'été, les choux fleurs de couleur qui sont récoltés à la main de juillet à octobre ; de quoi mettre de la couleur dans les assiettes. N'hésitez pas à rappeler à vos clients que leur couleur est naturelle grâce à des antioxydants pigmentés synthétisés par la plante (orange = beta-carotène / violet = anthocyane / vert = chlorophylle). À l'achat, sélectionnez des brocolis d'une belle couleur verte (non jaunie), aux bouquets bien serrés avec une tige ferme à la coupe fraîche. Les bourgeons ne doivent pas commencer à éclore. Pour les choux fleurs de couleur, leur pomme doit être de couleur vive et uniforme, ferme avec des feuilles enveloppantes bien fraîches. ■





# LA PRIMEUR, À LA BONNE HEURE !

Le printemps est là et signe le retour  
de la pomme de terre primeur,  
avec un dispositif aux petits oignons...

## Nouvelle campagne radio

 **Du 15 mai au 8 juin**

 97M de contacts 15 ans et +  
(et 34M de 25-49 ans)

 Les Indés Radio  
(Alouette, Forum, Vibration...)

## Et du digital en prime

 **Facebook (25-49 ans) :**  
Focus sur les bassins de production

 **Instagram (18-34 ans) :**  
Collab' influenceuse et  
publications pédagogiques



RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES SUR :  
[lespommesdeterre.com](http://lespommesdeterre.com)

ET SUR LES RÉSEAUX



## UNE CAMPAGNE 2025 PROMETTEUSE POUR LA CERISE FRANÇAISE

Après plusieurs années déficitaires, la récolte 2025 de cerises françaises est estimée à 80 % du potentiel des vergers ; un niveau satisfaisant qui marque une nette amélioration par rapport aux années précédentes. Selon les dernières estimations publiées par Agreste, la production nationale serait de 33 000 tonnes, sur près de 6 700 ha cultivés, soit une hausse de 5 % par rapport à 2024 et un niveau supérieur de 12 % par rapport à la moyenne des récoltes entre 2020 et 2024. Cette année, la récolte a démarré avec une semaine de retard et a atteint son plus haut niveau à la mi-juin, avec des volumes bien présents dans l'ensemble des bassins. La campagne bénéficie jusqu'à présent de conditions climatiques favorables qui soutiennent la dynamique commerciale et sont propices à la consommation. La filière espère ainsi pouvoir proposer de la cerise française jusqu'à la fin juillet.

Comme d'autres productions agricoles, la cerise française est confrontée à la problématique du renouvellement des générations chez les producteurs. En effet les candidats à l'installation doivent être en capacité de se projeter sur le long terme (un arbre mettant 4 à 5 ans pour produire ses premiers fruits et les vergers ayant une durée de vie de 25 à 30 ans) et de se lancer sans visibilité sur l'évolution de la réglementation. L'autre défi majeur qui pèse sur la production est la *Drosopholia Suzukii*, la mouche originaire d'Asie qui provoque de gros dégâts dans les vergers. Ce ravageur au développement rapide et incontrôlable, a déjà déstabilisé les bassins historiques de production de cerises, compromettant l'avenir de certaines exploitations. Face à cette menace, la filière se mobilise pour trouver des solutions alternatives et met en œuvre dans l'immédiat, des pratiques phytosanitaires raisonnées, des protections physiques comme les filets anti-insectes et mène des expérimentations de terrain comme le piégeage de masse. ■



© AdobeStock

### LA FILIÈRE CERISES DE FRANCE

800 producteurs fédérés au sein de l'AOP

**Le Vaucluse :**  
1<sup>er</sup> département de production

4 régions de production : PACA, Auvergne-Rhône-Alpes, Occitanie, Centre Val-de-Loire

30 000 tonnes produites par an  
6 700 ha cultivés

Auvergne-Rhône-Alpes + PACA = 92 % du volume

JAMAIS TROP  
**FIERS**

## LA NOUVELLE CAMPAGNE DE COMMUNICATION ARRIVE SUR LA BOUTIQUE INTERFEL !

Pendant tout l'été, commandez les nouveaux supports pour habiller votre point de vente :  
affiches, guirlandes, livrets de recettes, ... \*



\*Dans la limite des stocks disponibles.

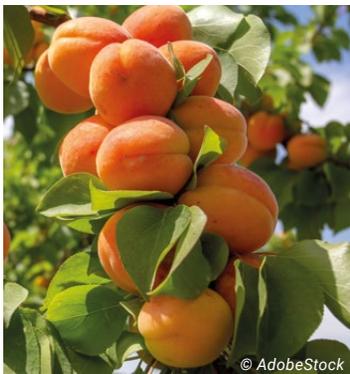
Cette année, les tartines arc-en-ciel sont à l'honneur pour des dégustations jamais trop colorées : Tartines fraîcheur, Tartines grecques, Tartines du soleil...

Pour toute commande, rendez-vous sur la Boutique Communication  
(accès depuis votre espace personnel [www.interfel.com](http://www.interfel.com));

Les frais de livraison sont toujours offerts par Interfel !

# FRUITS À NOYAU : UNE PRODUCTION EUROPÉENNE LIMITÉE

Le potentiel européen est en baisse structurelle en pêches-nectarines depuis 10 ans et en abricots, depuis 5 ans sous l'effet conjugué du changement climatique qui fragilise les plantations aux stades de la floraison et de la récolte, des résultats économiques aléatoires et des difficultés de recrutement de main d'œuvre. Dans ce contexte, la France ne fait pas exception et malgré des prévisions plutôt favorables pour cette campagne, risque de couvrir à peine les besoins du marché national si les conditions météo sont favorables.



## Abricots : un retour à la normale pour la production française

La récolte européenne d'abricots est estimée à 508 291 tonnes, en recul de 10 % par rapport à la production 2024 et 1 % supérieure à la moyenne 2019-2023. En Grèce, le gel et les pluies intervenus pendant la floraison, en particulier en Macédoine, ont provoqué une baisse importante des volumes, à hauteur de 34 % par rapport à l'an dernier. Ainsi, 67 750 t sont prévues cette saison contre 103 000 t en 2024. La production italienne, évaluée à 199 566 t, est également en baisse de 19 % par rapport à 2024, en raison des fortes variations de température et des précipitations fréquentes au printemps mais aussi d'une brusque chute des températures avec des gelées en mars. Côté espagnol, les prévisions sont stables autour de 136 000 tonnes. Enfin, il faut savoir que la Turquie, 1<sup>er</sup> producteur mondial d'abricots dont le potentiel de production est supérieur à celui de l'Europe entière, a été touchée par une vague de froid exceptionnelle au printemps qui a réduit de plus de 70 % la production.

Dans l'hexagone, après une récolte 2024 amputée de près de 40 %, la production devrait retrouver un niveau satisfaisant. Elle est estimée à 104 785 tonnes, en hausse de 31 % par rapport à 2024 et stable par rapport à la moyenne 2019-2023. Dans plusieurs secteurs, des pluies abondantes pendant la floraison ont provoqué une chute physiologique importante et limité le potentiel.

## Pêches-nectarines : une production française stable

Au niveau européen, la récolte de pêches-pêches plates-nectarines et pavies est estimée à près de 2,6 millions de tonnes contre 2,7 millions l'an dernier, soit une baisse de 6 % par rapport à 2024 mais une hausse de 7 % par rapport à la moyenne 2019-2023. La Grèce est le pays le plus touché par cette baisse. Si la production grecque était revenue à son potentiel normal en 2024 après trois campagnes déficitaires, la production 2025 sera nettement plus faible, en raison des gels tardifs de printemps. Elle est estimée à 338 000 t (vs 434 300 t en 2024), en baisse de 22 % avec une baisse plus importante en nectarines. L'Espagne, qui sort des trois années de sécheresse, notamment dans la vallée de l'Ebre et a subi plusieurs orages de grêle dans différents secteurs, prévoit quant à elle 1 139 460 t cette saison, en recul de 5 % par rapport à 2024. Côté italien, aucun sinistre majeur n'étant à déplorer sur l'ensemble des bassins, le volume attendu de 232 418 t de pêches-nectarines et pavies est stable par rapport à la campagne 2024.

La production française devrait se situer autour de 230 000 tonnes, dépassant légèrement celle de l'an dernier en volume et de 19 % la moyenne 2019/2023. La production française se stabilise depuis 4-5 ans grâce au niveau élevé des plantations dont le taux de renouvellement est proche de 8 %. La campagne s'est préparée dans de bonnes conditions, sans accidents climatiques majeure hormis des conditions très pluvieuses pendant la floraison. Dans le Roussillon, les pluies abondantes en fin d'année et au printemps ont permis d'écartier au moins provisoirement, les risques de sécheresse et les nouvelles variétés assurent un potentiel de bonne qualité.

### Un kit pêches-abricots pour les Primeurs

L'AOP pêches et abricots de France vous a proposé un kit aux couleurs de la campagne Vergers écoresponsables pour valoriser la nouvelle récolte de pêches-nectarines et abricots sur votre point de vente. **Pensez à nous envoyer des photos de votre étal pour tenter de gagner un coffret repas pour 4 personnes ! ■**

## → EN BREF

**Courgette** : La production française de courgettes est estimée à 129 800 t pour la campagne 2025, en baisse de 13 400 t (- 9 %) par rapport à 2024. Les conditions de production (pluie, froid, manque de luminosité) n'ont pas été favorables en début de campagne dans les régions Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur et laissent présager des rendements inférieurs aux campagnes précédentes. Ceci, alors que les surfaces plantées sont évaluées à 4 267 ha, en augmentation de 2 % sur un an (2 137 ha dans le Sud Est).

**Concombre** : La production nationale de concombres pour 2025 est estimée à 183 100 t, en hausse de 7 % sur 1 an et de 3 % sur la moyenne quinquennale. La hausse de la production sous serres serait particulièrement marquée dans les Pays de la Loire (+ 16% sur un an) et, dans une moindre mesure, dans le bassin Sud-Est (+ 4 % sur un an). Les surfaces nationales en concombre pour cette campagne, seraient de 1 028 hectares, en baisse de 2 % sur un an. ■

Source : Agreste - Infos rapides - Prévisions arrêtées au 1<sup>er</sup> juin 2025

# LES TENDANCES ACTUELLES

À un peu plus de deux mois du salon **Gourmet Sélection**, qui se tiendra les dimanche 21 et lundi 22 septembre à Paris Expo, Porte de Versailles, voici les tendances qui se dégagent des propositions des producteurs et fabricants, pour répondre aux attentes des consommateurs.



© AdobeStock

Alors que 70 % des Français déclarent réserver les produits d'épicerie à des occasions spéciales, il est essentiel d'installer votre offre dans un usage plus régulier et pour cela, de la faire vivre en proposant des nouveautés, des dégustations, des conseils... Il convient également de sélectionner des gammes de produits de qualité, accessibles à tous et d'intégrer le digital dans le parcours d'achat (vente en ligne, click and collect, communication sur les réseaux sociaux...) sans trahir la promesse d'une expérience sensorielle et à taille humaine en magasin.

## La nostalgie gustative

Portée par la quête d'authenticité et de réconfort, la cuisine traditionnelle et de terroir continue de régaler les Français et a encore de beaux jours devant elle. Cette gastronomie généreuse et conviviale rassemble toutes les générations autour de la table, à l'image des repas de famille du dimanche. Cette quête remet au goût du jour des produits d'autrefois comme la chicorée, le vinaigre de cidre ou le millet qui réinvestissent le quotidien des consommateurs. De nouveaux acteurs surfent sur cette tendance et revisitent les recettes traditionnelles avec les codes d'aujourd'hui ; des recettes qui répondent aux nouvelles attentes en matière de composition, de mode de fabrication et d'emballage, mises en avant à coup de marketing nostalgique.

## Les terroirs du monde

Les cuisines du monde sont particulièrement plébiscitées par les jeunes générations qui se nourrissent des tendances émergentes sur les réseaux sociaux. Elles invitent au voyage, à la découverte de nouvelles saveurs et de produits issus de coutumes locales et souvent ancestrales. Les Français se familiarisent ainsi avec des produits de diverses origines comme le maté sud-américain, le sumac venu du Moyen-Orient (une épice utilisée notamment dans la composition du Zaatar) ou encore le kimchi coréen (une préparation fermentée à base de chou).

## Les plaisirs sans culpabilité

L'injonction aujourd'hui est bien à l'équilibre entre gourmandise, qualité, durabilité et santé. Ainsi les consommateurs se tournent de plus en plus vers des produits de pur plaisir à travers des expériences sensorielles riches et originales proposant des textures croquantes ou fondantes, des saveurs intenses, de nouveaux arômes... des arguments qui redéfinissent la perception de la gourmandise sans culpabilité. Ainsi, la moitié des nouveaux produits alimentaires misent sur le plaisir.

## Le manger moins mais mieux

La diffusion de messages de santé publique a permis aux consommateurs de faire le lien entre leur alimentation, leur santé et leur bien-être. Progressivement, les Français reviennent à des aliments plus simples, riches en nutriments, minéraux et vitamines, en résumé à des aliments peu transformés, dépourvus de conservateurs, additifs et autres colorants artificiels. Sensibles à la composition des produits et à leur qualité intrinsèque, ils plébiscitent la naturalité qui devient un argument de poids. La tendance est bien à consommer moins mais mieux ! 61 % des Français estiment que l'équilibre alimentaire et la qualité des produits sont essentiels à une bonne alimentation.

## Les alternatives végétales naturelles

Les fabricants des alternatives végétales repensent leurs recettes pour plus de naturalité et de transparence sur leur composition. Ils privilégient désormais des ingrédients bruts, naturels et facilement identifiables et s'émancipent des contraintes de l'imitation (de produits carnés). Les propositions montent en gamme grâce à l'utilisation de matières premières de qualité, à un approvisionnement local ou encore à un mode de fabrication artisanal. En misant ainsi sur un retour à l'essentiel, ces alternatives végétales pourraient devenir une offre culinaire à part entière, perçue autrement que comme une offre de substituts à des produits carnés.

### Le bien manger à domicile

L'envie de bien manger et de recevoir à la maison est toujours ancrée chez les Français. Si le « fait maison » participe à la joie de partager un repas en famille ou entre amis, les Français consacrent de moins en moins de temps à la cuisine ; l'enjeu est donc de leur proposer des formats pratiques, faciles et rapides à préparer. Les aides culinaires et kits à cuisiner qui facilitent la préparation de plats sont bien perçus tant que leur composition reste simple et naturelle. Les tartinables, les sauces et les pickels, souvent longs et compliqués à préparer soi-même, sont également recherchés pour les apéritifs dinatoires.

### Le non-alcoolisé

La tendance du « sans alcool » s'installe progressivement en France, en particulier auprès de la génération Z. De nombreuses marques et fabricants français de bières, vins et spiritueux sont entrés dans cette dynamique en proposant des boissons substitués respectant les mêmes codes que les versions alcoolisées. Pour autant, cette tendance s'oriente peu à peu vers des propositions originales qui s'inspirent de la mixologie. Les créations, riches en saveurs, dévoilent une complexité aromatique qui relève de l'expérience gustative. Ce nouveau marché est en train de se structurer ; son avenir dépendra de sa capacité à s'inscrire dans un art de vivre à la française avec des propositions qui devront être festives et singulières, loin des jus de fruit et sodas souvent perçus comme trop sucrés.

### La résilience des spiritueux

Majoritairement dégustés à l'apéritif et en digestif, les spiritueux se positionnent sur le créneau premium pour s'adapter au nouveau mode de consommation des Français qui privilégient la qualité à la quantité. Les amateurs de spiritueux, sensibles au savoir-faire des grandes maisons et à la durabilité de leur production, sont en quête de saveurs uniques et d'histoires de producteurs transmettant une véritable philosophie de la distillerie. Avec ses nombreuses références régionales (calvados, kirsh, armagnac, génépi...) la France s'inscrit naturellement dans cette tendance. En outre, l'influence des cuisines du monde introduit sur le marché de nouvelles propositions comme le mezcal, le saké ou encore la grappa, assouvissant la soif de découverte des consommateurs français.

### Les collaborations gourmandes

Les collaborations entre chefs cuisiniers et fabricants de produits gourmands se multiplient. Ces propositions « à quatre mains », combinant des savoir-faire complémentaires, rencontrent généralement un intérêt immédiat auprès des consommateurs. Elles ont souvent pour origine, la volonté de valoriser le terroir réunissant les deux artisans. ■



## UNE SEGMENTATION ACCRUE DE LA DISTRIBUTION

La France compte 9 800 épicerie fines sur son territoire. Si le secteur a connu une forte croissance entre 2019 et 2024 (+85% d'ouvertures de points de vente en 5 ans), l'année 2023 a marqué un tournant avec plus de fermetures que d'ouvertures en lien avec l'inflation. Outre, le circuit traditionnel et les métiers de bouche, les produits d'épicerie fine investissent les étagères de nouveaux acteurs de la distribution. Il faut désormais composer avec les spécialistes du surgelé, les enseignes de jardinerie, les circuits courts ou encore les concept stores qui intègrent des produits d'épicerie à leur offre initiale. À l'heure du digitale, il faut aussi faire avec les plateformes de livraison, les « pure players » et les marketplaces. Plus récemment, ce sont les acteurs de la restauration hors domicile, à l'instar des cafés, restaurants et autres « food courts », qui ont préempté le secteur à travers des expériences de dégustation immersives qui valorisent les produits. ■

## SAVEURS COMMERCE AU SALON



Saveurs Commerce vous donne rendez-vous au Salon Gourmet Sélection, les 21 et 22 septembre prochains ! Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, la fédération, partenaire du salon de l'épicerie, occupera un stand face à l'Agora des Experts et vous fait bénéficier d'entrées gratuites ; l'opportunité de rencontrer près de 300 exposants, de découvrir de nouveaux produits ou marques et de participer à des animations.

À retenir : Le lundi 22 septembre, Jean-Marc Brodbeck, Primeur au Touquet interviendra pour présenter sa production de soupes de légumes et de compotées de fruits ainsi que son offre de fraîche-découpe de fruits et légumes ; une offre artisanale à destination des clients de son magasin mais aussi des restaurateurs et épicerie fines de la région. Demandez votre badge d'accès gratuit par mail à [contact@saveurs-commerce.fr](mailto:contact@saveurs-commerce.fr) ou au 01 55 43 31 68 ■

# NOTRE SÉLECTION

**Marius** enrichit sa gamme des BoQuotidiens avec une nouvelle recette sucrée : les babas au rhum. Présentés dans une verrine, ces petits navarins, imbibés d'un sirop onctueux et parfumés au rhum, offrent un dessert moelleux et réconfortant. Inutile de les conserver au frais, ils se dégustent à même leur contenant et s'emportent facilement pour la pause déjeuner. Un quatrième dessert à la carte des BoQuotidiens pour varier les plaisirs et alterner moelleux au chocolat, pêches jaunes à la verveine, pommes-poires à la vanille et babas.

[atelier-marius.com](http://atelier-marius.com)



**La Chambre** nous invite à découvrir son nouveau Ketchup à la fraise, une recette inédite, mariant la douceur de la fraise à une acidité subtile et délicatement épicée. Ce ketchup, conçu pour surprendre à chaque bouchée, s'adapte aussi bien aux plats salés (burger, plateau de fromages...) qu'aux créations sucrées. Les amateurs de saveurs originales et audacieuses apprécieront aussi la sauce barbecue au miel de Bourdain ; une nouveauté veloutée au goût fumé, légèrement sucré. Cette sauce artisanale est le parfait allié des barbecues et pique-niques, pour accompagner grillades, légumes rôtis, burgers et sandwiches. [la-chambre.com](http://la-chambre.com)



**Necense**, la nouvelle génération de sodas bio à préparer à la maison, présente son parfum de l'été : le Pamplemousse Paradisu. Le Chef Damien et Charlotte Figarede, les fondateurs de cette marque de boissons bio peu sucrées, à base de plantes et de fruits, ont travaillé le pamplemousse corse pour valoriser son amertume et son caractère fruité et offrir toute sa fraîcheur, en une gorgée. 100 % naturelles et faciles à préparer, les boissons Necense se déclinent en 12 parfums, pour un plaisir durable, rafraichissant et 30 % moins sucré. En sachet kraft, elles se préparent pour une semaine, en 2 minutes et 1 heure d'infusion. [necense.fr](http://necense.fr)



Le pimenton fumé piquant, dernière trouvaille de **Terre Exotique** est un paprika originaire de la région de La Vera, au cœur du massif montagneux de Gredos, en Espagne, où il profite d'un microclimat tempéré et humide, idéal pour sa culture. Cette épice, incontournable de la cuisine traditionnelle espagnole, est obtenue à partir de piments rouges séchés et fumés au bois de chêne vert, ce qui lui confère une saveur intense et un goût fumé, très proche de celui du chorizo. Il est utilisé pour assaisonner la paëlla, les patatas bravas ou encore le gaspacho et pour aromatiser des viandes grillées, des ragoûts et des sauces. [terreexotique.fr](http://terreexotique.fr)

**Estoublon** présente son nouveau vinaigre balsamique bio en flacon spray. Obtenu à partir d'une sélection des meilleurs moûts de raisins cuits et de vinaigre de vin rouge biologique, il a été vieilli en fût de chêne pendant 60 jours minimum. Ce balsamique révèle au nez, des arômes aigre-doux et équilibrés et, en bouche, l'acidité typique de ce type de vinaigre avec une persistance de notes fruitées délicates. Il est idéal pour sublimer d'une touche acidulée une salade de tomates anciennes ou encore des noix de Saint-Jacques snackées. Un élixir raffiné à poser au centre de la table pour une touche gastronomique en un seul geste ! [estoublon.com](http://estoublon.com)



Chez **Nos Jardins Imparfais**, la collection de sodas botaniques se renouvelle pour les beaux jours avec le retour de Feuille de Figuiers et une nouvelle référence Passion. Ce soda botanique associe avec élégance le verjus et trois plantes cultivées dans les jardins jurassiens de la maison : la tagète de Lemmonii (également appelée tagète passion), la tagète citron et la menthe bergamote qui se marient pour créer une recette aux saveurs surprenantes de fruits de la passion. Cette boisson bio, sans arômes ajoutés et très peu sucrée, est finement pétillante et ultra-rafraichissante. [nosjardinsimparfaits.com](http://nosjardinsimparfaits.com)



## ÉPICERIE FINE

**Aix & Terra** présente sa nouvelle pâte à tartiner chocolat-café, élaborée avec un chocolat onctueux, une pâte de noisettes du Piémont IGP pour la douceur et un café justement dosé pour une note légèrement corsée et amère. Pour apporter une profondeur aromatique, la manufacture provençale a ajouté une pointe de vanille. Résultat : un mariage parfait entre le caractère du café et la douceur du chocolat, idéal pour préparer des éclairs ou une mousse au chocolat-café. Autre nouveauté : une sauce tartare élaborée avec de l'aneth frais et des cornichons français, pour accompagner viande et poisson. [aixetterra.com](http://aixetterra.com)



Le Poivre rouge de Phú Quốc sélectionné par **Max Daumin** est un grand cru provenant d'une petite ferme familiale située sur l'île vietnamienne. Récolté à pleine maturité, ce poivre se distingue par sa couleur rouge profond et ses saveurs rondes, chaudes et fruitées. Plus doux que le Poivre noir de Phú Quốc, mais tout aussi expressif, il offre une attaque subtile suivie d'une belle longueur en bouche. Ses arômes évoquent les fruits rouges, le miel et les sous-bois, ce qui en fait un allié pour sublimer tous les plats du quotidien ou gastronomiques. Comme tous les poivres, il s'utilise en touche finale sur les viandes, poissons et légumes. [maxdaumin.com](http://maxdaumin.com)



**L'Épicurien** célèbre l'arrivée des beaux jours avec quatre nouvelles confitures. La première Ananas Passion Menthe mêle saveurs exotiques et rafraîchissantes pour ensoleiller toutes les tartines et desserts. La seconde est une marmelade artisanale mariant les notes vives et acidulées des agrumes aux arômes chauds et subtilement mentholés de la cardamome. La confiture de Framboise au Yuzu et Baie de Timut est un mélange audacieux où la douceur acidulée des framboises rencontre l'intensité du yuzu et les notes épicées des baies de Timut. Enfin, L'Épicurien a associé la douceur des oranges mûres aux notes amères et pétillantes du Spritz dans une confiture Orange Spritz, originale et raffinée. [epicurien.com](http://epicurien.com)



**La Beau Geste**, la biscuiterie bio et solidaire basée dans le Vaucluse, propose deux nouvelles recettes : des navettes à la fleur d'oranger, à la texture presque sablée, légères et parfumées et des sablés enrobés de chocolat au lait 41 %, réalisés en collaboration avec la chocolaterie Castelain. Ces biscuits à base de beurre, de poudre d'amande et de différentes farines : de blé, de riz et surtout de pois chiche ou lentille verte .... sont façonnés à la dresseuse, cuits au four rotatif et conditionnés à la main. À noter que la biscuiterie, engagée pour le goût et pour l'insertion, a reçu le prix du meilleur produit Bio 2025 pour ses cookies chocolat & graines et un prix des Epicures d'Or pour ses sablés à la fleur d'oranger en 2024. [lebeaugeste.fr](http://lebeaugeste.fr)

**La Brasserie Parallèle**, spécialiste des kefirs de fruits, bières sans alcool et houblonades, dévoile son nouveau kéfir de fruits, un concentré de créativité aux saveurs inédites : Grenade & Vinaigre de cidre. La jeune brasserie bordelaise propose ici une boisson rafraîchissante idéale pour la saison estivale associant les notes exotiques et acidulées de la grenade avec l'acidité vive et fruitée du vinaigre de cidre. Les ingrédients de cette boisson bio, sans gluten et bien sûr sans alcool sont 100 % français : Les grenades sont originaires du Vaucluse et de Bourgogne, le vinaigre de cidre de pommes, de Normandie, le sucre de betterave, du Loiret.

[brasserie-parallele.com](http://brasserie-parallele.com)



**Aix & Terra** dévoile son nouveau vinaigre balsamique à la grenade. La manufacture provençale valorise ainsi les grenades bio récoltées sur son domaine. La pulpe charnue et juteuse des fruits est prélevée à la main et mise à macérer durant plusieurs mois dans un balsamique blanc IGP de Modène. Remuée plusieurs fois par semaine, la préparation révèle peu à peu le goût naturel et très parfumé de la grenade. Ce vinaigre à la texture douce et onctueuse, peut s'utiliser en marinade. Sa saveur délicate apporte une touche fruitée aux viandes blanches et aux poissons. Avec ses notes acidulées, il donne également du pep's aux salades d'été et aux taboulés. [aixetterra.com](http://aixetterra.com)



## LE PÉRAIL DÉCROCHE L'IGP



© V. Ribaut CNIEL

La dénomination Péraïl a été officiellement reconnue en IGP le 26 mai 2025, symbolisant une production ancrée dans son territoire, des pratiques respectueuses de l'environnement et du bien-être animal et d'un processus de fabrication traditionnelle.

Le Péraïl est issu d'une zone semi-montagneuse au sud-ouest du Massif Central, entre climats montagnard et méditerranéen, là où les brebis de race locale Lacaune trouvent une flore aromatique et diversifiée pour donner un lait riche en matière

grasse. Son aire géographique s'étend sur 5 départements : l'Aveyron, la Lozère, le Tarn, le Gard et l'Hérault. La production de Péraïl est respectueuse du bien-être animal (accès au pâturage, aire paillée en bergerie avec apport de foin dans la ration). Elle contribue à la préservation de la biodiversité et de l'environnement à travers le recours à une race locale, une alimentation sans OGM ni produits dérivés de palme, provenant à 70 % au moins de l'aire géographique de l'IGP. Elle privilégie le pâturage associé à une surface minimum par brebis, favorise la culture de légumineuses fourragères et la couverture des sols en hiver.

Fabriqué toute l'année, à la ferme ou en laiterie, le Péraïl est un fromage à pâte molle, doux et crémeux au lait entier de brebis.

Derrière sa peau fine légèrement feutrée, se cache une pâte fondante et onctueuse, fraîche et délicatement parfumée. Le Péraïl se caractérise par sa forme ronde et plate. Sa taille varie de 8 cm pour les petits Péraïl de 100 g à 10 cm pour les grands de 150 g. Affiné entre 1 et 3 semaines, il offre au regard, une promesse de douceur et au nez, des odeurs lactiques et de laine de brebis.

### LES CHIFFRES DU PÉRAÏL



13 ateliers de fabrication employant 200 personnes

958 exploitations laitières



964 tonnes commercialisées sous IGP

### ZOOM SUR UN PRODUCTEUR

La fromagerie des Cabasses, située sur le Causse de Sauveterre en Aveyron, fabrique depuis 40 ans des fromages de brebis au lait cru dont le célèbre Péraïl.

Cette fromagerie familiale créée en 1981 par Rosine et Jean-François Dombre - rejoints depuis, par leurs enfants - élève un troupeau de 450 brebis et collecte du lait chez une dizaine de producteurs à proximité. De la transformation de ce lait cru, résulte de nombreux fromages à pâte molle ou pâte pressée comme le Péraïl ou le Pastarou (fromage à racler) et toute une gamme de produits frais (faisselle et fromages frais).

Fabriqué comme il se doit avec du lait frais, cru et entier, le Péraïl des Cabasses est moulu manuellement à la louche, salé au sel sec et affiné dans les hâloirs de la fromagerie à 850 mètres d'altitude. Il se distingue par sa présentation dans une boîte en bois et son élégante étiquette noire.

La collection à pâte molle comprend également le Rocailleu, un fromage traditionnel à pâte serrée, moulu à la louche, salé au sel sec puis affiné, décliné à l'ail des ours, à la truffe d'été et au thym. Côté fromage à pâte pressée, citons l'Elûtcha, une tomme imaginée par la famille Dombre qui tire son nom de la contraction des trois prénoms des enfants. Riche en goût et en couleurs, c'est un fromage qui a du caractère, sans être fort, au goût intense et parfumé. ■



## DRÔLE DE FORME



Le Péton est un petit fromage fermier au lait cru de chèvre, à pâte molle et croûte naturelle, fabriqué par la fromagerie des Ballifays à Germolles-sur-Grosne dans le département de Saône-et-Loire. Il se

distingue par sa forme de petit pied et pèse environ 70 grammes. Le Péton se déguste frais ou affiné. Sa croûte, de couleur crème, est très fine et se recouvre progressivement d'un duvet blanc. Plus affinée, elle se tâche de zones bleutées. Sa pâte, bien blanche, est dense et lisse. Au nez, le Péton a un parfum de lait frais et de champignon. En bouche, c'est un fromage onctueux au goût lactique et caprin offrant une belle saveur de noisette. À noter que la fromagerie n'en est pas une curiosité près puisqu'elle a créé aussi le Maréchal, un fromage cendré et moelleux en forme de fer à cheval, la Pyramide ou encore La Buchette de Marius. ■

## LE GRISOU

Originaire de Bourgogne, Marie-Angèle Anglès s'est lancée dans la fabrication de fromages en Aveyron, en 2018 en créant Les Fromages d'Angèle. Elle transforme le lait cru de son troupeau composé de vaches de race Holstein, Jersiaises et Brunnes des Alpes et propose aujourd'hui des produits frais (crème fraîche, fromage blanc et faisselle) et des fromages affinés (les bouchons apéritifs, le Traçou, L'Espial, le Goutal...). Au lendemain de la crise sanitaire, la jeune fromagère crée le Grisou, un fromage différent qui raconte son histoire entre Bourgogne et Aveyron. Elle s'inspire de la tradition des fromages à croûte lavée de sa région d'origine et choisit le Marcillac, un vin rouge local, produit dans le Vallon, naturel et sans sulfites ajoutés. Ainsi, le Grisou est une pâte pressée semi-cuite, au lait cru de vache, affinée entre 2 et 3 mois. Pendant ce temps, sa croûte est frottée plusieurs fois par semaine avec le vin de Marcillac qui lui donne sa couleur rougeâtre et son goût légèrement fumé. Cette tome fermière dispose d'une pâte très aromatique et onctueuse, que l'on peut déguster simplement avec du pain ou en raclette. ■



## SOLUTIONS

### MANDOLINE

La nouvelle mandoline Compact-PRO Inox signée **Louis Tellier** est l'association parfaite entre la culture française et la culture japonaise. Efficace, elle offre une diversité des épaisseurs de coupe, allant de 0,5 à 10 mm et une largeur de coupe de 95 mm. Le système de réglage assure une précision optimale et le poussoir de protection manuel, une utilisation sans danger. Légère et maniable, elle est équipée d'une lame diagonale et alvéolée, fabriquée à Thiers, qui limite l'adhérence des légumes pendant la découpe. La qualité de la lame et des peignes assure une découpe précise et rapide. La mandoline Compact-PRO Inox est fournie avec un pied repliable, amovible et antidérapant et 2 peignes effileurs (4 et 10mm). [espacepro.louistellier.fr](http://espacepro.louistellier.fr) ■



### PLATEAUX MULTIFORMATS

Solia élargit sa gamme de plateaux Fénix pour s'adapter à de multiples usages. Initialement déclinée en formats traiteur ½ GN et ¼ GN, celle-ci propose désormais trois autres formats : Atlas 1/1 (380x275x14 cm), Atlas 1/2 (275x190x15 cm) et Atlas 1/3 (275x126x15 cm). Fabriqués en carton rigide, ces plateaux d'une hauteur de 5 cm valorisent vos créations et propositions tout en assurant leur protection pendant le transport. Chaque plateau est compatible avec deux types de couvercles : un modèle noir avec fenêtre pour une visibilité immédiate du contenu et un modèle réversible kraft/blanc pensé pour s'adapter au style de présentation. Les plateaux Fénix, disponibles en deux coloris (noir ou naturel) sont légers et empilables, faciles à stocker et manipuler. [solia.fr](http://solia.fr) ■



### RENDEZ-VOUS FROMAGER

La 7<sup>e</sup> édition du Mondial du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du 14 au 16 septembre 2025 au Parc Expo de Tours. Pendant ces trois jours, le savoir-faire fromager et laitier sera mis à l'honneur au travers de rencontres, ateliers, conférences, dégustations de produits du monde entier et découverte des nouveautés et innovations. Depuis sa création en 2013, le Mondial du Fromage et des Produits Laitiers est devenu un rendez-vous incontournable pour les acteurs de la filière : Affineurs, laitiers, distributeurs, fabricants de matériel, équipementiers, Chefs... Quelques 200 exposants venus de 48 pays différents sont attendus, sans oublier le célèbre Concours International Produits, révélateur de meilleures créations laitières et fromagères. [mondialdufromage.com](http://mondialdufromage.com) ■



### CONTENANTS

**Sabert** propose une large gamme d'emballages alimentaires, performants et durables, adaptés à la vente à emporter et à la livraison. Initialement conçues pour les makis et sushis, les barquettes Tray2Go sont idéales pour mettre en valeur vos brochettes de fruits ou de crudités. Au décor sobre et élégant, elles garantissent une présentation impeccable et se déclinent en 7 formats. Robustes, à double parois, durables et recyclables, elles disposent d'un couvercle à fermeture rapide et sécurisée. Pour vos salades composées et Poké bowls, retenez la gamme Snap2Go, au design épuré, résistante à l'humidité et aux graisses avec un couvercle à clipser ou encore les barquettes traiteur Deli2Go. [sabert.eu](http://sabert.eu) ■



### DÉSHYDRATEUR

Le déshydrateur LCD **Le Pratique** permet de sécher et conserver naturellement les fruits et légumes en préservant leurs saveurs et qualités nutritives. De quoi développer une nouvelle offre pour vos clients pour des encas et des apéritifs sains. L'appareil dispose de 7 plateaux amovibles, faciles à nettoyer. Pour l'utiliser, il suffit de régler le thermostat (par palier de 5°C entre 35°C et 75°C) ainsi que la durée de séchage, qui par défaut est de 10h, mais réglable de 30 min à 24h. Grâce à son écran LCD, vous pourrez programmer facilement votre déshydratation et contrôler le temps restant. Son système de ventilation assure une répartition uniforme de la chaleur sur tous les plateaux pour une déshydratation parfaite. [le-pratique.com](http://le-pratique.com) ■



### BIOCOLD PROCESS

FILTRES STABILISATEURS<sup>®</sup>  
RÉVOLUTIONNAIRES



BIOCOLD PROCESS  
RALENTIT LA DÉGRADATION  
ET PROLONGE LA  
CONSERVATION DES  
FRUITS ET LÉGUMES.

CONÇUS POUR LES CHAMBRES FROIDES, VITRINES  
& MEUBLES FROIDS DES PRIMEURS & DES ÉPICIERES

- Ralentissement de la sénescence des végétaux
- Meilleure conservation des fruits et légumes
- Régulation de l'humidité
- Optimisation de la qualité fraîcheur
- Diminution des pertes

INFOS & ESSAI GRATUIT  
[WWW.BIOCOLDPROCESS.FR](http://WWW.BIOCOLDPROCESS.FR)

PARTENAIRE OFFICIEL  Saveurs Commerce

 BIOCOLD PROCESS

# apgis

Votre nouveau  
partenaire labellisé  
santé et prévoyance

# ENGAGÉS À VOS CÔTÉS

- ✓ Un espace assuré pratique
- ✓ Des remboursements rapides
- ✓ Des interlocuteurs privilégiés :

Franck Mallet  
01 49 57 16 72  
f.mallet@apgis.com

Morgane Pichou  
01 49 57 16 07  
m.pichou@apgis.com

Retrouvez-nous sur  
[apgis.com](http://apgis.com)



**INFORMATIONS  
ET ADHÉSION**  
01 49 57 45 11  
[alimentaire-specialise@  
apgis.com](mailto:alimentaire-specialise@apgis.com)

apgis - Institution de prévoyance agréée par le Ministère chargé de la Sécurité sociale sous le n°930, régie par les articles L931-1 et suivants du Code de la Sécurité sociale.  
SIREN N°304 217 904  
Siège social : 12 rue Massue - 94684 VINCENNES Cedex.