



Qualité gustative des Fruits et Légumes au Stade de Gros

Direction Qualité CRENO

Qualité gustative des fruits et légumes
Comité consommateurs Avril du 08 Avril 2013

1

Définition de la « qualité gustative optimale » d'un fruit ou d'un légume

Optimale ?

Car la qualité gustative **attendue par le consommateur** peut être différente d'une personne à l'autre et également en fonction de l'utilisation du fruit / légume (cru, cuit...)

Exemple : les Pommes !

Extrait site anpp

les parfumées										les labellisées
Août à Octobre Ariane de miel Sucrée Légèrement acidulée	Août à Mars Parfumée Sucrée et acidulée Juteuse	Septembre à Mars Croquante, juteuse Parfumée Sucrée et rafraîchissante	Octobre à Avril Ariane fruité Sucrée Juteuse et croquante	Octobre à Mai Parfumée Sucrée et acidulée Ferme et croquante, juteuse Pétillante en bouche	Octobre à Mai Juteuse et croquante Sucrée Légèrement acidulée	Octobre à Juin Ariane fruité Sucrée Juteuse	Novembre à Avril Sucrée et acidulée Très croquante Juteuse	Novembre à Mai Ariane fruité Sucrée Très croquante	Novembre à Juillet Pomme d'été Très croquante et juteuse Équilibrée en sucre et acidité	
les gourmandes		les équilibrées		les toniques	les rustiques				 	
Août à Février Bonne fruité Sucrée Rafraîchissante	Août à Juin Doux et parfumée Sucrée Croquante	Octobre à Avril Détachement sucre Croquante	Janvier à Juin Sucrée Rafraîchissante Juteuse et croquante	Octobre à Avril Sucrée Forme, rafraîchissante Juteuse et croquante	Septembre à Avril Juteuse Croquante Très parfumée	Octobre à Mars Parfumée Acidulée	Octobre à Juin Très parfumée Sucrée Acidulée	Novembre à Mars Ariane juteuse Acidulée Croquante		

Mais aussi,
La qualité gustative doit être **compatible** avec les **circuits de commercialisation** et le **décalage de consommation**.

Attention :

La qualité gustative diffère pour un même fruit / légume en fonction de la variété et du moment de consommation (impact de la saisonnalité du produit).

Qualité gustative optimale attendue

- Pour Consommer ◀ acte d'achat

Fraîcheur



Goût

Visuel

(produit + étiquetage)



Sans oublier ! Le **Prix** et la **Tenue dans le temps**

avril 2013						
dim	lun	mar	mer	jeu	ven	dim
	1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Paramètres qui conditionnent le retour à l'achat !
grâce aux repères visuels – Produit / Emballage / Marque

Le rôle de CRENO

- Identifier les attentes de ses clients ← des consommateurs / convives et le « devenir » du fruit / légume chez le client
- Connaître les fruits / légumes : variétés – saisonnalité / origines – conditions de conservation – caractéristiques produits (*climactérique / non climactérique*)
- Garantir le lien entre la production et ses clients : comprendre l'itinéraire technique, les modes de production, définir le moment de récolte... : valoriser les savoir-faire de nos fournisseurs



Transmettre cette connaissance
(Formation de nos équipes – Outils de communication)

Vendre le bon produit au bon moment !



www.crenoexpert.fr

Actions réalisées par Creno

- **Marques Creno ciblées et Concept :**
 - Construire le repère visuel pour le client / consommateur
- **Agréage des produits à réception :**
 - Conformité réglementaire : aspect / calibre / marquage
 - + Mesure Taux de sucre réglementaire (kiwi, Melon, Pastèque, Pêche / Nectarine, Raisin, Pomme < 90g)
 - Conformité Cahiers des charges Creno : *exigences complémentaires à la réglementation, y compris en Taux de sucre et Fermeté*
- **Conditions de stockage maîtrisées :**
 - Températures de stockage adéquates (chambres frigo dédiées)
 - Gestion du mûr à temps
 - Suivi des lots (First Expired First Out ou Lots spécifiques)
- **Ventes « réfléchies » :**
 - Orientation des lots / exigences du client (respect cahier des charges clients)
 - Élaboration de gammes produits spécifiques
 - Promotion, Théâtralisation des produits, Animation : à la découverte des fruits / légumes...

Actions réalisées par Creno

- **Marques Creno ciblées :**
 - Construire le repère visuel pour le client / consommateur

Des producteurs sélectionnés pour leur savoir-faire, des fruits sélectionnés pour leur goût (variétés, Taux de sucre / Fermeté)

Des producteurs français sélectionnés pour leur savoir-faire, permettant de garantir des légumes frais.

Des fruits calibrés à l'appétit des enfants, sélectionnés pour être faciles à manger et proposant des variétés pour varier les plaisirs et faciliter l'éducation du goût. Taux de sucre / Fermeté garantis.



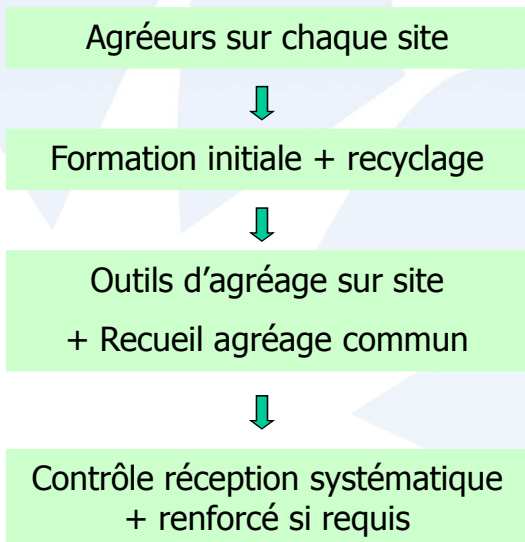
Actions réalisées par Creno

- **Concept Jardin d' Ici :** www.jardindici.fr et www.jardindici.tv
 - Des producteurs locaux partenaires sélectionnés pour leur savoir-faire
 - Faire redécouvrir le « goût local » : sélection de fruits / légumes frais de saison
 - Performance du circuit court
 - Valoriser la démarche par des outils de communication innovants



Actions réalisées par Creno

- **Agréage des produits à réception :**
 - Conformité réglementaire : aspect / calibre / marquage
 - + Mesure Taux de sucre réglementaire (kiwi, Melon, Pastèque, Pêche / Nectarine, Raisin, Pomme < 90g)
 - Conformité Cahiers des charges Creno : *exigences complémentaires à la réglementation, y compris en Taux de sucre et Fermeté*



Les sites Creno sont signataires de la convention tripartite (Grossiste / UNCGFL / DGCCRF)



Les sites Creno participent à l'Observatoire de la Qualité mis en place par l'UNCGFL = Surveillance Taux de sucre / Fermeté

- Conditions de stockage maîtrisées :
 - Températures de stockage adéquates (chambres frigo dédiées)
 - Gestion du mûr à temps
 - Suivi des lots (FIFO ou Lots spécifiques)

Instructions Qualité communes sur l'ensemble des sites Creno



depuis 2001

Tableau de compatibilité Fruits / Légumes

(Température, transferts d'odeur, dégagement éthylène – fruits climactériques)

Gestion du mûr à temps (Instruction CRENO) :

Existe pour certains fruits (*gestion de la maturité*)
tient compte de la date de consommation / date de livraison

- Ventes « réfléchies » :
 - Orientation des lots / exigences du client (respect cahier des charges / Typologie clients GMS-RHD)
 - Élaboration de gammes produits spécifiques
 - Promotions, Théâtralisation des produits, Animation : à la découverte des fruits / légumes...

Gammes de produits dédiés clients RHD / GMS

+ contrôles planifiés des commandes préparées / cahier des charges clients



Gammes produits spécifiques : « Qualités Gustatives + »

Prise en compte saisonnalité (cœur de saison) + Variétés + Terroirs + Labels

Donner l'envie de (re)consommer des Fruits et Légumes



Notre métier en quelques mots !

➤ Répondre aux exigences de tous nos clients en proposant des gammes adaptées

➤ Promouvoir la consommation des fruits et légumes :

« Le bon produit au bon moment! »

➤ Avoir des partenariats à l'amont



La qualité gustative est au cœur de la consommation.

Par rapport aux produits industriels, sucrés, salés, gras... la fraîcheur, le goût et la naturalité des fruits et légumes frais sont les promesses que nous devons garantir.

Nous sommes le lien direct entre le producteur et le consommateur / convive, nous sommes acteur au quotidien dans la promotion du goût.