

## Pour en finir avec les idées reçues

**Q**ui n'a pas entendu lors d'un contact avec les consommateurs sur son rayon quelques « vérités » bien senties du genre : on pique les oranges, les nectarines sont un hybride entre prunes et pêches, les melons mâles sont meilleurs que les melons femelles... Certaines de ces fausses idées sont tellement bien ancrées dans l'imaginaire collectif qu'il devient parfois difficile pour les professionnels de s'y opposer. DFL entend séparer le bon grain de l'ivraie et tordre le cou à un certain nombre de ces idées reçues.

### « On pique les oranges avec des produits chimiques »

Celle-là, nous l'avons entendue des centaines de fois. Certains nous ont même dit avoir vu les marques sur les fruits. Bien sûr, tout est faux. Ils sont lavés, souvent cirés avec une cire végétale et alimentaire, et, dans l'eau de rinçage, on incorpore un produit anticryptogamique (anti : contre et cryptogamique : champignon), donc contre les champignons qui développent des moisissures après la récolte. Il est de plus en plus pertinent de proposer des produits non traités après récolte et pour les autres, simplement conseiller de les laver de préférence à l'eau tiède. Par ailleurs, il n'est pas rare malgré tout de retrouver un fruit contaminé, parfois presque « momifié » au beau milieu d'un colis aux autres fruits parfaitement sains. Certains affirment qu'il aurait été volontairement contaminé et placé là pour « focaliser » les champignons à l'origine des moisissures. Et bien non ! C'est tout simplement un fruit légèrement meurtri ou piqué par un insecte sur lequel ont pu se développer des parasites malgré la protection.

### « Les melons mâles et femelles »

À celle-là, nous lui décernerons la palme tant elle est répandue ! Certes, il est vrai que le melon a sur le même pied, des

fleurs mâles et des fleurs femelles (on le dit monoïque). Comme il est de bon ton dans le règne des espèces sexuées, le mâle pollinise la femelle. Mais le fruit, lui n'a pas de sexe et au final, toujours issu de la fleur femelle !

Par ailleurs, la taille de l'attache pistillaire n'a aucun lien avec la qualité gustative du melon. Si vous voulez un bon melon, il est bien plus sage de revenir vers de vrais indices visuels : préférez les melons charentais jaunissants à maturité. Ils sont d'un potentiel aromatique très largement supérieur à celui des verts. Le pédoncule doit être frais et cerné, c'est-à-dire entouré d'une craquelure d'où peut s'échapper des arômes. Inutile d'essayer de percevoir les arômes au niveau de l'attache pistillaire. Le seul indice à cet endroit, c'est qu'il ne doit pas être trop mou. La robe du melon doit tourner légèrement au jaune. Attention aux couleurs trop marquées et aux odeurs très accentuées. Elles sont généralement le fait de melons en sur-maturité qui peuvent développer des arômes éthyliques déplaisants et une texture désagréable. La densité est aussi un signe de bonne maturité.

### « On utilise de plus en plus d'engrais et de produits de traitement »

En terme journalistique, on appelle ça un marronnier. Cela revient régulièrement dans la presse. Dans la production française de fruits et légumes, les efforts dans la maîtrise de l'utilisation des intrants ont été, et sont considérables, à la fois pour des raisons écologiques, de santé publique et écono-



La serre, un environnement optimal

miques. L'essentiel des professionnels de la filière fruits et légumes se tourne aujourd'hui vers une agriculture durable et utilisent des méthodes raisonnées basées sur l'observation, une bonne maîtrise des itinéraires techniques et l'utilisation de moyens de lutte respectueux. Les produits phytopharmaceutiques utilisés sont homologués, leur efficacité et leur innocuité sont reconnues. Ils ont d'ailleurs été utiles dans le développement d'une offre de qualité.

Pour les engrais, les connaissances et les techniques ont considérablement évolué également. Il est bien fini le temps où on s'imaginait que plus on en mettait, mieux ça poussait. On sait aujourd'hui que c'est totalement faux. On connaît maintenant, les besoins exacts des plantes, quand et sous quelle forme il convient d'apporter les éléments fertilisants. Inutile d'en apporter plus, la plante ne prendra les engrais que de façon équilibrée. On va même aujourd'hui, avant d'emblaver un champ, jusqu'à prélever un échantillon de terre pour la faire analyser. Avec cette analyse, on sait ce qu'il y a dans le sol et comme les besoins de la plante sont connus, il est possible d'ajuster les apports de façon très précise. Le prix des engrais a été multiplié par trois ces dernières années. C'est donc un poste suffisamment important dans la comptabilité des exploitations pour qu'on les utilise avec parcimonie.

### « On force la pousse des légumes dans les serres »

Voilà une idée bien répandue et bien implantée dans l'esprit du consommateur. La serre est plus simplement un milieu de vie dans lequel on s'efforce de reconstituer un environnement optimal, notamment au niveau de la température, de la lumière

et de l'alimentation, pour que la plante s'y développe le plus harmonieusement possible. Il diffère selon les espèces cultivées: salades, tomates, fraises... Mais on protège également la plante de tout ce qui pourrait l'agresser en plein champ comme le soleil direct, la sécheresse ou les excès d'eau, le froid, le vent... Voilà donc la plante placée dans un cocon où tout ou presque est sous contrôle. Reste le problème des maladies et des parasites, mais comme on se trouve dans un milieu fermé, la lutte y est plus facile. Souvent, on commence par s'affranchir du sol. Dans la terre, il y a des parasites et des pathogènes. Le meilleur moyen de ne pas avoir recours à des produits de traitement, c'est d'élever la plante dans un milieu neutre. Les substrats organiques, type fibres de coco, tendent à se développer à côté des substrats minéraux, type laine de roche. Dans ces

substrats, on apporte ce dont la plante a besoin pour son développement. Ce qui n'est pas utilisé, est récupéré et recyclé. Par différents systèmes de régulation gérés par informatique, il est également possible de maîtriser avec précision le climat de la serre. Tout cela est fait également avec une prophylaxie évitant des apports de contamination extérieure. Les plantes sont examinées régulièrement, très attentivement. En cas de problème, on utilise des insectes qui luttent contre certains parasites (les auxiliaires de culture).

### « Une pomme de terre à tout faire »

C'est une demande récurrente des consommateurs. En fait, c'est la teneur en matière sèche qui confère à telle ou telle pomme de terre une aptitude pour une utilisation. On a pris l'habi-

tude de communiquer sur la valeur d'usage par rapport à des variétés. Sachez néanmoins que la teneur en matière sèche évolue en cours de conservation, et que c'est l'analyse, au moment de la mise sur le marché, qui est déterminante.

### « Les tomates, les champignons à farcir, mais aussi... »

En fait, le qualificatif « à farcir » n'a rien de réel. Il peut suggérer une utilisation liée au calibre du produit, mais en fait on les mange comme on veut! Les tomates à farcir sont tout simplement des tomates côtelées et pour les champignons, il s'agit simplement de gros calibres. Et puis, non, les nectarines ou les brugnons ne sont pas des hybrides entre des pêches et des prunes, comme on l'entend à chaque saison. Il s'agit tout simplement de variétés de pêches à peau lisse, les nectarines ayant le noyau libre et les brugnons le noyau adhérent à la chair... Et puis les pêches jaunes ne sont pas des hybrides entre pêches blanches et abricots (la fameuse pêche-abricot), mais une variété de pêche à chair jaune. ■

Patrice Greff

EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF... EN BREF...

## Concours d'étalages de l'Aveyron



Le département de l'Aveyron n'avait pas bénéficié d'un concours d'étalage depuis plus de 12 ans. Demandé par les professionnels l'an passé, le concours a pu être organisé avec l'appui des chambres de commerce et d'industrie de Rodez et de Millau, au cours de ce mois de juin 2010. Il a permis de mobiliser plus de 175 points

de vente sur un total de 380 qui avaient été prospectés par courrier, soit une participation très satisfaisante qui marque tout l'intérêt que représente cette animation pour la distribution. Répartis sur l'ensemble du département, les participants ont joué le jeu en améliorant la présentation de leurs étals et rayons fruits et légumes. Le concours a favorisé la mise en avant de l'ensemble de la gamme des fruits et légumes avec un accent plus marqué sur les fruits à noyau dont c'était le tout début de campagne. Les premiers jurys techniques, composés d'ingénieurs du Ctifl et de représentants des CCI de Rodez et de Millau ainsi que de professionnels du secteur, ont effectué des visites inopinées sur les différents lieux de vente. Ils ont permis de procéder à une première sélection afin de retenir les étalages les plus attrayants pour la visite du grand jury qui a clôturé l'opération le vendredi 11 juin. Les finalistes ont été conviés à la cérémonie de la remise des prix qui a eu lieu le lundi 12 juillet à la CCI de Rodez.

### Le palmarès

#### ■ Catégorie I : Spécialistes sur marché couvert et de plein vent

- 1<sup>er</sup> prix M. Gral Michel (marché d'Espalion) lieu-dit « Laborie » Rodelle
- 2<sup>e</sup> prix M<sup>me</sup> Gandanes-Pouget (marché de Rodez) Les vergers de Vallon Prunes
- 3<sup>e</sup> prix M. Rhaouie Mohamed (marché de St-Affrique), Millau

#### ■ Catégorie II : Spécialistes en magasin

- 1<sup>er</sup> prix Mas Primeurs 48, bd Émile Borel, St-Affrique
- 2<sup>e</sup> prix Le Potager des Causses 4, av. Jean Jaurès, Sévérac-le-Château
- 3<sup>e</sup> prix M<sup>me</sup> Alauzet Évelyne 21, rue de l'Hom, Rieupeyroux

#### ■ Catégorie III : Grands espaces frais

- 1<sup>er</sup> prix Veyre Primeurs lieu-dit St Marc, Onet-le-Château
- 2<sup>e</sup> prix Au Bourran Frais Au Bourran, Rodez
- 3<sup>e</sup> prix Hyper Frais - 12 Espace St-Marc, Onet-le-Château

#### ■ Catégorie IV : Petits magasins de proximité

- 1<sup>er</sup> prix Vival place Jean Jaurès, Cransac
- 2<sup>e</sup> prix Petit Casino 54 av. du Ségala, Rodez
- 3<sup>e</sup> prix Spar, Ste-Geneviève

#### ■ Catégorie V : Superettes et petits supermarchés

- 1<sup>er</sup> prix Simply Market centre commercial des Cayres, Laguiole
- 2<sup>e</sup> prix Spar à Bourran, Rodez
- 3<sup>e</sup> prix 8 à Huit 2 place de la Madeleine, Rodez

#### ■ Catégorie VI : Grandes et moyennes surfaces

- 1<sup>er</sup> prix Leclerc lieu-dit « L'Estreniol » route d'Espalion, Onet-le-Château
- 2<sup>e</sup> prix Intermarché La Borie de la Croix, Requista
- 3<sup>e</sup> prix Géant Casino bd des Balquières, Onet-le-Château

ERRATUM

ERRATUM

ERRATUM

### DFL 271 - Juin 2010

Une erreur s'est glissée dans la légende photo de l'article courgette du n° 271, juin 2010. Il ne s'agit pas du Camus de Bretagne mais de la courgette verte maraîchère.

# ASSORTIMENT FRUITS ET LÉGUMES EN SEPTEMBRE

## Fruits

Assortiment	Nombre de références			
	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>				
Saisonniers				
Raisin (D 9,0% Q 7,7%)	2	3	4	6
Chasselas, Muscat, Danlas, Lavallée, Italia, Red Globe				
Pêche et nectarine (D 7,8% Q 6,5%)				
Pêche blanche, jaune	1	2	2	4
Nectarine blanche, jaune	1	1	2	3
Melon (D 6,0% Q 5,2%)	2	2	3	4
Charentais jaune, vert, brodé, Canari, Piel de Sapo				
Pastèque	1	1	2	2
Prune (D 3,6% Q 2,8%)	1	2	4	5
Figue	1	1	1	2
Fraise		1	2	2
Framboise, groseille, mûre		1	2	5
Fruit à coque		1	3	3
Noix fraîche, noisette, amande				
Pommes (D 6,2% Q 7,8%)	3	5	7	9
Golden, Reine des Reinettes, Gala, Elstar, Bicolores				
Poires (D 2,9% Q 2,9%)	1	2	3	4
Williams, Beurré Hardy, Louise Bonne				
Bananes (D 4,2% Q 6,0%)	1	1	2	2
Vrac, poids-prix				
Agrumes				
Orange (D 2,1% Q 2,4%)	1	1	2	2
Navelate, Valencia late				
Pomelo (D 1,1% Q 1,3%)	1	1	2	2
Citron (D 1,5% Q 0,8%)	1	1	2	3
Kiwi (D 1,5% Q 1,0%)	1	1	2	3
Ananas	1	1	1	2
Cayenne, Victoria				
<b>GAMMES « SPECIFIQUES »</b>				
Contre-saison				
Ellendale (tangor)			1	1
Exotiques & rares	1	2	4	6
Mangue, lime, fruit de la passion, litchi, grenade, banane rose, banane figue sucrée, noix de coco...				
<b>TOTAL</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>51</b>	<b>70</b>
Olives en vrac				15
Fruits secs	3	6	8	10
Pruneau, raisin, abricot, datte, figue...				

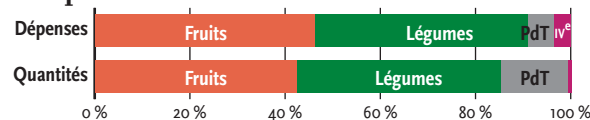
## Univers

Assortiment	Nombre de références			
	A	B	C	D
<b>LES BIOLOGIQUES</b>				
Fruits		4	7	15
Pomme, poire, kiwi, fraise, banane, ananas, mangue, orange, citron, pomelo...				
Légumes		6	12	25
Avocat, aubergine, betterave rouge, carotte, chou, courgette, navet, oignon, poireau, poivron, pomme de terre, salades, tomates...				
<b>LES PRATIQUES</b>				
<b>IV<sup>e</sup> gamme (D 3,7% Q 0,8%)</b>				
Fruits			2	5
Légumes	5	10	25	35
salades, râpés, à soupe, à poêler				
<b>V<sup>e</sup> gamme</b>				
Fruits				5
Légumes	2	4	8	12
Betterave, pomme de terre, endive, flageolet, lentille...				
Soupes & purées réfrigérées			3	5
Jus de fruits réfrigérés		2	6	15
Autres F&L prêts à l'emploi				20
(préparés sur place, bar à salade)				

## Légumes

Assortiment	Nombre de références			
	A	B	C	D
<b>GAMMES « BASIQUES »</b>				
Salades (D 3,9% Q 3,1%)				
Laitue, batavia, scarole, frisée, feuille de chêne, Iceberg, mâche	3	5	7	10
Crudités				
Avocat (D 1,8% Q 1,0%)	1	1	2	2
Betterave rouge	1	1	2	2
Chou blanc, rouge	2	2	2	2
Céleri-rave	1	1	1	1
Concombre (D 1,5% Q 1,9%)	1	1	2	3
Radis	1	1	2	2
Mixtes				
Tomate (D 8,0% Q 7,7%)	4	4	6	10
Carotte (D 2,4% Q 4,8%)	1	2	3	4
Artichaut	1	1	1	2
Céleri-branche		1	1	2
Champignon de Paris, pleurote (D 1,4% Q 0,6%)	2	3	4	5
Chou-fleur blanc, vert,	1	1	2	4
Romanesco (D 1,0% Q 1,3%)				
Endive (D 1,8% Q 1,9%)	1	1	1	2
Fenouil		1	1	1
Oignon blanc en botte		1	1	1
Poivron (D 1,4% Q 1,0%)	1	2	4	5
À cuire				
Brocoli		1	1	1
Chou frisé	1	1	1	1
Épinard			1	1
Haricot à écosser		1	2	2
Haricot vert, beurre		1	2	3
Navet	1	1	2	2
Poireau (D 1,2% Q 1,3%)	1	1	2	3
Aubergine	1	1	1	2
Courgette (D 2,2% Q 2,8%)	1	1	2	3
Ratatouille	1	1	1	2
Les indispensables				
Ail (D 1,1% Q 0,3%)	1	2	2	4
Échalote	1	1	2	4
Oignon (D 2,1% Q 3,1%)	1	2	2	4
Herbes aromatiques				
Persil, ciboulette, menthe, basilic, aneth, cerfeuil, coriandre, estragon, oseille, persil plat, sarriette, sauge				
Thym, laurier, romarin, bouquet garni	1	2	3	4
Gammes « spécifiques »				
Petites salades	1	2	3	5
Trévisé, sucrine, mesclun, cresson, roquette, cœur de laitue...				
Mini-légumes & fleurs comestibles				
Aubergine, courgette, poivron, chou-fleur, artichaut, carotte, navet, pensée, capucine				
Exotiques & rares		2	4	6
Gingembre, piment, gombo, chayotte, patate douce, rhubarbe...				
Champignons		2	4	6
Lentin, girole, cèpe, pied bleu, chanterelle, pied de mouton, trompette				
Autres légumes de saison	1	2	2	3
Cornichon, maïs doux, potiron et autres courges				
<b>TOTAL</b>	<b>35</b>	<b>57</b>	<b>87</b>	<b>139</b>
Pommes de terre (D 5,5% Q 14,1%)				
De consommation	3	4	6	9
Type Bintje, type chair ferme				
Légumes secs				
Haricot, lentille, fève, pois	2	4	5	8

## Les parts de marché



## Légende :

L'assortiment est proposé selon le type de magasin :

- A** étroit : magasins de proximité, hard-discounters
- B** large & peu profond : spécialistes et super-marchés
- C** large & moyennement profond : spécialistes, hypers et supers
- D** large & profond : spécialistes, grands hypermarchés

**D** = % dépenses

**Q** = % quantités

Les parts de marché sont exprimées en pourcentage(%) du total des quantités commercialisées et des dépenses des ménages en fruits, légumes et pommes de terre

(Source : TNS panel 2009) 10 périodes d'assortiments sont proposées :

- Janvier-Février
- Mars
- Avril
- Mai
- Juin
- Juillet-Août
- Septembre
- Octobre
- Novembre
- Décembre

# L'ail

## La plante herbacée aux multiples talents

**L'**ail est une plante d'origine asiatique et arrive en Europe en passant par la Chine, l'Inde, le Moyen Orient. La plupart des aulx que nous consommons proviennent d'Europe du Sud, Italie, Espagne, Sud de la France. C'est une des plus anciennes plantes médicinales connues cultivées. L'ail est consommé depuis plus de 5 000 ans. Il fait partie de la même famille que l'oignon, le poireau, l'échalote, la ciboulette. En France, l'ail – *Allium* en latin – est une plante de genre monocotylédone vivace, sa culture remonterait aux temps des Gaulois cultivateurs et gros consommateurs. Louis le Pieu, fils de Charlemagne, en ordonne la culture dans les jardins royaux sur les conseils de son médecin.

### Produire de la qualité

Le rôle du producteur est capital pour garantir un produit de qualité. L'ail possède un lien très fort avec son terroir. Les identifications de qualité accompagnent la production française pour ses spécificités régionales : l'ail rose de Lautrec, l'ail blanc de Lomagne, l'ail rose d'Auvergne, l'ail violet de Cadours, l'ail de la Drôme... Planté au début de l'hiver, l'ail est récolté en été, puis séché traditionnellement sous des abris ventilés ou il affine sa couleur de robe. Pour le récolter, on se réfère à des critères visuels : début de jaunissement du feuillage, ramollissement du collet. Le rapport poids des bulbes par rapport au poids des feuilles est aussi un indicateur de maturité. Après le ramassage, le séchage traditionnel par ventilation appelé aussi « séchage à la barre » consiste à suspendre l'ail récolté en fane, par botte, dans un local abrité, suffisamment aéré. Certains producteurs ont développé une méthode de séchage par ventilation dynamique qui est surtout

pratiquée pour l'ail équeuté. Dernière étape le pelage ou blanchiment permet d'obtenir un niveau de blancheur satisfaisant des bulbes et de dévoiler ses couleurs. Les producteurs enlèvent manuellement une ou plusieurs pellicules externes qui sont souvent ternies, déchirées, décolorées. L'opération de pelage doit laisser intact les caïeux. Lors du pelage, les racines sont coupées au ras du plateau racinaire sans altération de celui-ci. Cela permet d'éviter des moisissures, une bonne conservation de l'ail contribue aussi à faciliter l'opération de pelage.

### Variétés et types : un large éventail

Une offre riche permet de jouer sur les couleurs et les conditionnements. ■ L'ail blanc (*allium sativum*) : ail le plus commun qui possède généralement de gros bulbes, une saveur puissante. La période de commercialisation se situe entre le 15 juillet et 15 décembre. On l'achète en tresse, en plateau, en vrac, en panier, en filet, à l'unité. Vous pouvez choisir le bulbe blanc de l'ail de Lomagne qui a souvent plus de 10 caïeux. Deux cent quarante deux producteurs du Gers, Tarn-et-Garonne, sont fiers de détenir une IGP.

■ L'ail rose (*allium roseum*) : ail doux, d'excellente qualité qui doit son nom à ses gousses recouvertes d'une peau rose claire à rose foncé. L'ail rose de Lautrec est d'ailleurs réputé dans le Tarn depuis le Moyen Âge. En 1966 une démarche qualité l'accompagne, le Label Rouge qui touche une production de 400 à 800 tonnes suivant l'année. En 1996, cet ail a obtenu une IGP. Il se distingue par sa hampe florale rigide dite en « bâton », sa coupe qui s'appelle le « despouillage », et son conditionnement qui se fait en



grappes dites « emmanouillé ». Pelé à la dernière enveloppe, il laisse entrevoir la jolie couleur rose de ses gousses. Qu'il soit cru ou cuit, il est réputé pour sa longue conservation. Il est commercialisé de fin juillet à fin mars.

■ L'ail violet : ail de qualité à l'enveloppe extérieure recouverte de stries violettes et aux parfums très développés. Il est notamment produit dans la région de Cadours. ■ L'ail de la Drôme a une IGP. Il est présent sous la marque « Délice d'Ail ». ■ L'ail fumé d'Arleux au Nord de la France, est tressé et suspendu au-dessus d'un feu de tourbe recouvert de sciure et de paille durant une dizaine de jours. Il est utilisé pour la confection de la « soupe à l'ail fumé ». L'aillet « petit ail » : petite pousse d'ail qui sort de terre à la saison printanière, dont le bulbe n'a pas encore eu le temps de se former.

N'hésitez pas à animer votre rayon par des foires à l'ail, des informations sur les produits et les spécificités des différentes origines et par des mises en avant. Certains opérateurs proposent des emballages en fibres végétales, entièrement « compostables ». L'ail se garde au sec durant des mois dans un endroit entre 12 °C et 15 °C, aéré, à l'abri de la lumière mais jamais en chambre froide. N'achetez pas de l'ail en hors saison avec un germe qui sort.

### Utilisation et préparation culinaire

Un à deux mois après sa récolte l'ail atteint le sommet de son arôme. Il peut se préparer de plusieurs façons (coupé, pressé, haché, écrasé). Les possibilités culinaires de l'ail sont infinies en condiment, indispensable pour sa saveur et ses arômes. Il peut aussi être utilisé en assaisonnement des poissons grillés ou frits, pour relever le goût des soupes, des viandes (côtelettes, gigot, navarin d'agneau, escalope de porc, paupiettes, steak haché, toutes volailles, gibiers), des légumes (gratin d'aubergines, tomates, artichaut, poivron, choux, champignons farcis), ou des pâtes (spaghettis, macaronis, nouilles). En cross merchandising, on pourra vendre à proximité du rayon, l'éplucheur en tube caoutchouc strié dans lequel on roule les gousses pour ôter leur peau. Le presse ail où l'on glisse une gousse et dont la chair ressort par des petits trous. Le gratte ail, sorte de coupelle en terre striée sur laquelle on frotte la gousse pour en réduire la chair en purée. Enfin, le hacheur d'ail, boîtier à lames quadrillées pour hacher le condiment sans l'écraser. ■

Didier Bénac

### ASTUCES POUR NEUTRALISER L'ODEUR...

En Italie, on mâche quelques clous de girofle, en Russie on boit du lait ou du yaourt, en Turquie on mâche du persil avec des feuilles de menthe, en France des feuilles de cerfeuil, de persil ou l'on croque des grains de café.

### ... ET POUR ADOUCIR LES SAVEURS

Pour limiter la puissance de certains aulx crus, dans les crudités écraser une gousse d'ail, la laisser diffuser dans la salade puis ôter la au moment d'assaisonner les crudités. On peut également frotter les parois du saladier à l'ail avant d'y assaisonner les légumes. Pour la persillade déstructurée, plonger dans le bouillon de cuisson des légumes une gousse d'ail écrasée, parsemer les légumes une fois égouttés de persil plat haché.