

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 18 décembre 2014

Fruits et légumes préparés : des fiches pratiques pour la Fraîche Découpe

Le Ctifl accompagne les professionnels dans la préparation de fruits et légumes préparés sur le point de vente. Développer une offre de produits préparés nécessite non seulement une technicité spécifique propre à chaque produit, mais également un respect des règles d'hygiène et d'organisation du travail pour garantir la sécurité du consommateur. Dans cet objectif, une application « Fraîche découpe » vient d'être mise en ligne sur le site www.ctifl.fr, elle propose des fiches pratiques « Produits » pour accompagner leur préparation ainsi que des fiches « Méthodes » rappelant les points réglementaires ou bonnes pratiques d'hygiène. Leur accès est gratuit.

Les fiches « produits » sont réparties en trois gammes en fonction de la classification de l'offre commerciale :

- Les Essentiels qui représentent les références courantes : légumes émincés, fruits découpés seuls ;
- Les Compléments qui représentent les références plus spécifiques : légumes découpés pour l'apéritif ;
- Les Gourmets qui représentent des offres de produits plus délicats à travailler mais présentant un réel atout marketing : pommes en tranche, mélange wok, etc.

Les Fiches « méthode » rappellent quelques points réglementaires et/ou de bonnes pratiques d'hygiène (principe de la marche en avant, comment réaliser des prélèvements, etc.) mais aussi précisent les règles de façonnage des produits.



Pour consulter et télécharger les fiches « Fraîche Découpe » :

Vous trouverez les fiches « Fraîche Découpe » sur le site www.ctifl.fr dans la rubrique « Espace professionnel/Détails Point de vente », une simple authentification sur le site permet d'y accéder.

Ces fiches sont consultables librement, elles sont disponibles en format PDF pour être imprimées, elles seront régulièrement enrichies de nouvelles fiches.

Pour toute question, contactez Aurore Méry :
mery@ctifl.fr

Le centre technique au service de la filière fruits et légumes

Le Ctifl améliore les techniques et développe l'innovation sur toute la filière fruits et légumes, assure le transfert technologique vers les professionnels ; soutient l'efficacité des entreprises par une offre de formations et de services adaptés à leurs besoins ; analyse la filière et les marchés, informe les professionnels, et réalise des publications techniques, économiques et réglementaires utiles ; mène des actions de partenariat avec la recherche, l'enseignement, les familles professionnelles et l'interprofession, en France et à l'étranger ; met en œuvre la certification de plants fruitiers au service de la filière.

Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes

22, rue Bergère 75009 PARIS

Tel : 01 47 70 16 93 – Fax : 01 42 46 21 13