



Jérôme Tisserand
Ingénieur Formateur
Responsable valorisation

Anna DUVAL
Chargée de Communication
Ctifl - 22 Rue Bergère - 75009 PARIS
Tel : 01 47 70 45 31 / Fax : 01 42 46 21 13
e-mail : duval@ctifl.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 10 mars 2014

Le guide des fruits et légumes en Restauration Hors Domicile est désormais consultable gratuitement sur www.fruits-et-legumes.net

Fruit d'une collaboration étroite avec les professionnels au sein du comité RHD d'Interfel, le guide des fruits et légumes en Restauration Hors Domicile est désormais disponible gratuitement dans une édition en ligne sur le site www.fruits-et-legumes.net. Il constitue un véritable outil de travail destiné aux professionnels de la restauration publique ou privée, leur permettant de mieux maîtriser leur approvisionnement indispensable à une offre diversifiée et équilibrée. Cette nouvelle édition en ligne reprend les bases de la version papier du guide éditée en mars 2011. Elle s'adresse directement aux professionnels de ce secteur, dans un langage simple et clair, commun aux différents acteurs, des grossistes aux acheteurs. Elle permet la consultation de l'ensemble des fiches fruits et légumes, regroupant les informations techniques essentielles à une meilleure connaissance des principales espèces de fruits et de légumes pour leur utilisation en RHD.

- Cette édition en ligne est disponible sur le site www.fruits-et-legumes.net dans la rubrique **Economie/RHD**. L'accès à la consultation gratuite du guide nécessite l'obtention d'un identifiant et d'un mot de passe obtenu par l'envoi de ses coordonnées par mail à l'adresse : guiderhd@ctifl.fr.
- A partir du mois d'avril 2014, un abonnement de 120 euros par an permettra l'édition et l'impression de fiches PDF modulables de ces fiches produits.

41 fiches sont accessibles, 19 fiches fruits et 21 fiches légumes, proposant une structuration de l'information par thématique :

- Informations générales
- Valeur nutritive et composition
- Principales variétés et calendrier de commercialisation
- Normes obligatoires et volontaires
- Correspondance Calibre/Poids
- Critères d'achat Qualité/Goût
- Le produit en RHD
- Conservation et durée de vie

L'onglet Annexe de cette base propose par ailleurs des informations complémentaires sur l'univers des fruits et légumes : des informations réglementaires, les calendriers de disponibilité des différentes espèces par région, des informations complémentaires sur les conditions de conservation, des informations nutritionnelles, des données économiques sur le secteur de la Restauration Hors Domicile.

Le Ctifl est un acteur de progrès au service de tous les métiers de la filière fruits et légumes, de la graine au magasin. Par son expertise technique et économique, ses activités de recherche et d'innovation, ses actions de formation et d'animation, il contribue à l'amélioration des performances et de la compétitivité des entreprises de la filière. Retrouvez toute l'information technico-économique du Ctifl sur les sites www.ctifl.fr et www.fruits-et-legumes.net.