



Michel Marion
Chef du département Formation
et Animation

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 25 octobre 2007

Deux nouveaux « Le Point sur » pour les professionnels :

- ⇒ ***La fraîcheur des fruits et légumes en rayon***
- ⇒ ***Les fruits et légumes préparés sur le point de vente***

Pour apporter toute l'information utile aux professionnels des points de vente, le Ctifl met à leur disposition deux nouveaux « Le Point sur », documents de synthèse sur des thématiques d'actualité : « La fraîcheur des fruits et légumes en rayon » et « Les fruits et légumes préparés sur le point de vente ». « Le Point sur » est un support d'information à la fois synthétique et pratique qui dresse un état des lieux des connaissances acquises sur un sujet. Ces nouveaux numéros sont en ligne sur le site www.fruits-et-legumes.net.

« La fraîcheur des fruits et légumes en rayon »

La fraîcheur est le premier critère de qualité demandé par les consommateurs. Elle doit être particulièrement maîtrisée sur le point de vente, le rayon étant le dernier maillon de la vie commerciale des produits.

Ce document de synthèse aborde l'ensemble des points clés liés au maintien de la fraîcheur : évolution des produits, gestion du climat autour des produits, utilisation d'équipements réfrigérants, de systèmes de brumisation ou de nébulisation.

« Les fruits et légumes préparés sur le point de vente »

Une offre de fruits et légumes préparés sur le point de vente génère à la fois un bénéficiaire client et un bénéfice d'image du magasin par les services apportés. Les premiers éléments de réflexion sur ce sujet sont réunis dans ce Point sur.

Il permettra d'aider les responsables de points de vente à définir le périmètre de leur projet et à se poser les bonnes questions : quels produits, quel matériel, quel délai de consommation, quel emballage, quelles mesures d'hygiène ? Des premiers éléments de réponses sont apportés, dans le cadre de l'environnement réglementaire actuel lié à la préparation des produits sur le point de vente.

Ces deux documents sont consultables en ligne sur le site www.fruits-et-legumes.net, sur la page « Revues en ligne », rubrique « Le Point sur ».

Ils sont également disponibles dans les centres de documentation des centres et antennes du Ctifl : coordonnées sur www.ctifl.fr.

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.