OUTILS NUMÉRIQUES ET D'AIDE À LA DÉCISION

CTIFL SCIENCES & INNOVATION

GUIDE DE L'AGRÉAGE
Critères d'agréage des fruits et légumes (défauts, maladies...)

PHOTOTHÈQUE
Banque d'images classées par espèces ou thématiques

PLATEFORME DOCUMENTAIRE
Fond et ressources documentaires

LEGIFEL
Plateforme collaborative de veille réglementaire

ÉTIQUETAGE PANCARTAGE
Mentions obligatoires de marquage produits / pancartage

ÉQUIPEMENT ET QUALITÉ APRÈS-RÉCOLTE
Optimisation de la qualité en post-récolte

STOCKAGE COURT FRUITS ET LÉGUMES
Compatibilité de stockage en conservation courte

CONSERVATION / ÉQUIPEMENT AGRÉAGE

VEILLE RÉGLEMENTAIRE & TECHNIQUE

ÉCONOMIE & DONNÉES DE LA FILIÈRE

BASE DE DONNÉES PRODUCTION / ÉCHANGES
Principaux chiffres de production, import / export

MEMENTO DES FRUITS ET LÉGUMES
Données économiques par produits (production, commercialisation, achats des ménages)

FICHES VARIÉTÉ PORTE-GREFFE
Descriptif variétal et porte-greffe

COVARFEL
Descriptif variétal pêche et nectarine

CALENDRIER DES BESOINS EN FROID
Cumul des heures de froid pour les fruits à noyau, à pépins et fraisier

MATÉRIEL VÉGÉTAL

INOKI
Outils d'aide à la décision pour la protection des cultures

SANTÉ DES PLANTES

FRAÎCHE DÉCOUPE

ATELIER FRAÎCHE DÉCOUPE
Pilotage d'un atelier, optimisation des prix

SIMULATEUR DE RENTABILITÉ FRAÎCHE DÉCOUPE
Informations économiques sur ateliers en point de vente

FRAÎCHE DÉCOUPE
Conseils pour la préparation de fruits et légumes frais découpés.

COMMERCE & RESTAURATION

DECILEG**
(site GECO - Ecophytopic)
Règles de décision pour les systèmes de culture légumiers à bas niveau d'intrants

DI@GNO-POM**
(site Ecophytopic)
Reconnaissance des maladies de conservations pommes / poires

GUIDE DU RAYON
Fiches de synthèse d'informations sur les F&L pour les points de vente

ATOUTS MERCHANDISING
Pilotage de l'offre mensuelle fruits et légumes

ARGUMENTAIRE DE VENTE
Conseil clients par produit ou thématique

GUIDE DES FRUITS ET LÉGUMES EN RHD
Fiches de synthèse d'informations sur les F&L pour la RHD

TOUTE LA FILIÈRE | PRODUCTION | EXPÉDITION / IMPORT / GROS | DISTRIBUTION/ RHD

Disponibles sur le site du CTIFL : www.ctifl.fr. Prestations et outils / Applications et OAD. ** Projets collectifs dans le cadre du plan Ecophyto

MATÉRIEL VÉGÉTAL

- **CALENDRIER DES BESOINS EN FROID :** Application mettant à disposition le cumul des heures de froid de chaque région de production des fruits à noyau, à pépin et fraisiers. Indiquées sous forme de tableaux ou de courbes, les valeurs correspondent à la somme des heures pour lesquelles la température est inférieure à 7,2°C dans le cas des vergers de fruits à noyau et à 7°C dans le cas des fraisiers.

- **FICHES VARIÉTÉ PORTE-GREFFE :** Pour connaître les principales caractéristiques techniques, commerciales et qualitatives ainsi que les plannings de maturité de différents fruits - abricot et porte-greffe, cerise et porte-greffe, fraise (FRANET), pêche et nectarine (Covarfel), noix. Consulter la page internet dédiée. Des fiches variétales (sous format pdf) sont aussi disponible dans l'espace publication/ Fiches variétales

CONSERVATION/ÉQUIPEMENT

- **STOCKAGE COURT DES FRUITS ET LÉGUMES :** Fiches sur les compatibilités de stockage des fruits et légumes pour le maintien de leur qualité optimale lors d'un stockage court (inférieur à 7 jours). Outil destiné aux opérateurs (grossistes, détaillants, centrales d'achat, distributeurs, producteurs) souhaitant stocker différentes espèces en mélange dans un nombre limité de zones de stockage.

- **ÉQUIPEMENTS ET QUALITÉ APRÈS RÉCOLTE :** Fiches pratiques sur les équipements et matériels employés au cours des circuits logistiques permettent d'optimiser la qualité des fruits et légumes aux stades d'expédition, de gros et en point de vente.

- **GUIDE DE L'AGRÉAGE :** Guide visuel et pratique pour faciliter les contrôles qualité / agréage des fruits et légumes. Il permet d'identifier rapidement les défauts d'aspect, les maladies, la morphologie des produits ainsi que leur évolution à court terme.

FRAÎCHE DÉCOUPE

- **ATELIER FRAÎCHE DÉCOUPE :** Outil conçu pour gérer les coûts des matières premières : produits bruts, emballages, étiquettes, optimiser les prix de vente, tester la rentabilité des recettes, suivre les fabrications quotidiennes et préparer les commandes de produits bruts.

- **SIMULATEUR DE RENTABILITÉ FRAICHE DÉCOUPE :** Outil qui permet de visualiser la rentabilité d'une activité de fruits et légumes crus préparés, de faire une simulation à partir d'une hypothèse de CA ou de nombre d'unités à vendre ; simulation des dépenses, recettes, ratio de gestion de l'atelier...

- **FRAÎCHE DÉCOUPE :** Fiches techniques décrivant les principes et les étapes pour vos préparations de végétaux crus prêts à l'emploi : fruits découpés, légumes émincés, mélanges wok...

CTIFL
SCIENCES & INNOVATION

RETROUVEZ TOUS LES OUTILS NUMÉRIQUES ET D'AIDE À LA DÉCISION SUR

CTIFL.FR

VEILLE RÉGLEMENTAIRE ET TECHNIQUE

- **PHOTOTHÉQUE :** Base de données iconographique (images sur la conduite des espèces, la protection des cultures, le matériel végétal, la protection de l'environnement, les technologies de laboratoire, le post-récolte, la qualité, la commercialisation des produits...).

- **PLATEFORME DOCUMENTAIRE :** Actualité de la filière des fruits et légumes – recherche d'ouvrages, articles, travaux universitaires, actes de congrès... Possibilité de mettre des alertes ou s'abonner.

- **LEGIFEL :** Outil de veille réglementaire et technique destiné aux professionnels de la filière des fruits et légumes frais. Il propose plus de 1 000 textes réglementaires et leur résumé, classés par thématiques.

- **ÉTIQUETAGE ET PANCARTAGE :** Présentation des règles d'étiquetage (colis et/ou unité prébemballée) et de marquage des fruits et légumes selon le stade de commercialisation et la norme appliquée (norme générale, spécifique...). Outil permettant de déterminer pour chaque fruits et légumes les règles d'étiquetage ou de marquage à appliquer. Cette application peut être complétée par le tableau de synthèse des règles d'étiquetage et de marquage à télécharger (rubrique Publication/ veille réglementaire).

ÉCONOMIE ET DONNÉES DE LA FILIÈRE

- **BASE DE DONNÉES PRODUCTION / ÉCHANGES :** Base de données fournissant pour l'Union Européenne et la France les principaux chiffres de production : tonnes, hectares et les chiffres d'importation/d'exportation en volume et valeur.

- **MEMENTO DES FRUITS ET LÉGUMES :** 57 fiches produits synthétiques (23 fruits et 34 légumes) présentant les données économiques de la production et le commerce extérieur de l'Union européenne et de la France ; le calendrier de commercialisation et le taux d'autoapprovisionnement sur le marché français ; des chiffres sur l'achat des ménages par points de vente et profil d'acheteurs.

COMMERCE ET RESTAURATION

- **GUIDE DES FRUITS ET LÉGUMES EN RHD :** Outil destiné aux professionnels de la restauration publique ou privée, aux prescripteurs, aux responsables de cuisine et aux fournisseurs permettant de maîtriser les approvisionnements et d'accéder à des fiches détaillées sur les fruits et légumes (variétés, origines, périodes de disponibilité, réglementation, critères d'achat, de qualité et de goût...).

- **ARGUMENTAIRE DE VENTE :** Fiches pour trouver les arguments de vente pour conseiller les clients sur les différents fruits et légumes (critères de choix, maturité, choix variétal, calendrier de commercialisation, signes de qualité, consommation, nutrition et bienfaits...) ou sur des thématiques variées telles que les différentes techniques de production, de conservation, les labels et démarches qualité, la nutrition et la santé, la réglementation...

- **GUIDE DU RAYON :** Fiches de synthèse d'informations sur les FⅈL pour les points de vente: historique du produit, modes de production, calendrier variétal et de commercialisation, réglementation propre à chaque fruit et légume, conseils d'implantation, suivi de la qualité en magasin et éléments d'information à destination des consommateurs...

SANTÉ DES PLANTES

- **DIAGNO-POM :** Outil d'aide au diagnostic des maladies, des ravageurs et des désordres physiologiques de la pomme et du pommier. Cette application aide à identifier les problèmes rencontrés aussi bien au stade de la production des pommes à couteau et à cidre, que lors du stockage des fruits. Projet collectif porté par l'INRAE avec la participation du CTIFL. Application hébergée sur le site EphytiA/INRA.

- **DECILEG :** Règles de décision pour les systèmes de culture légumiers afin de renforcer la cohérence et la résistance des systèmes de cultures légumières économes en intrants. Mutualisation et diffusion des connaissances opérationnelles de lutte contre des bioagresseurs qui mobilisent des méthodes alternatives aux produits phytopharmaceutiques. Projet collectif porté par le CTIFL diffusé via l'outil numérique GECO/ Ecophytopic.

- **INOKI :** Plateforme regroupant des outils d'aide à la décision pour une agriculture de précision en fruits et légumes. Certains des outils proposés ont pour but d'aider les producteurs à cibler au plus juste l'emploi des traitements phytosanitaires. Cette plateforme comprend des outils de simulation «maladies» et «ravageurs», une base de données climatique forte de 300 stations météorologiques automatiquement consolidées et une base de données de «Parcelles» avec un profil spécifique à chaque utilisateur.

TOUTE LA FILIÈRE | PRODUCTION | EXPÉDITION / IMPORT / GROS | DISTRIBUTION/ RHD