

DOSSIER DE PRESSE

FRUTTI

LA FÊTE DES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Vivez la Fraîch' attitude

VEGGI



DU 16 AU 25 JUIN 2017

WWW.LESFRUITSETLEGUMESFRAIS.COM

Frutti et Veggi ont été créés, à l'origine, dans le cadre d'un programme cofinancé par l'Union européenne.

 les fruits et légumes frais
Interfel

1

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EN QUELQUES MOTS

LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : QUESACO ?

Chaque année en juin, la Fête des fruits et légumes frais réveille les papilles de tous les gourmands à l'approche de l'été ! Interfel, qui rassemble et représente l'ensemble des métiers de la filière des fruits et légumes frais de la terre à l'assiette, propose à tous de venir (re)découvrir le plaisir du « bien manger » partout en France. Incarnée par Frutti et Veggi, la Fête est un moment convivial où petits et grands sont invités à venir apprendre en s'amusant et savourer les fruits et légumes frais !

Parce qu'il s'agit avant tout du rendez-vous annuel de la filière des fruits et légumes frais avec le public, tous les professionnels seront présents :

- producteurs de fruits et de légumes
- exportateurs
- expéditeurs
- grossistes
- importateurs
- primeurs
- chefs de rayon en grandes et moyennes surfaces,
- restaurateurs

Ils partageront la passion de leur métier et leurs savoir-faire avec les participants tout au long de la Fête.

Lors de l'édition 2016, des centaines d'animations ont eu lieu durant 10 jours avec toujours plus d'inventivité : chasses au trésor, ateliers culinaires, jeux autour des 5 sens, dégustations à l'aveugle, pique-niques.

Les collectivités territoriales ont été invitées à participer au concours du plus beau pique-nique de France pour se faire élire « *Ville Fraîch'attitude 2016* ». Narbonne (11), Angoulême (16) et Saint-Armel (35) sont respectivement arrivées sur les 3 premières marches du podium et ont remporté des animations réalisées par des diététiciens du réseau d'Interfel en présence de Frutti et Veggi. Dans la ville gagnante, Narbonne, c'est le chef Ruben Sarfati en personne qui a partagé son savoir-faire avec les cuisiniers en herbe.

LES NOUVEAUTÉS DE L'ÉDITION 2017



Moment de convivialité et de partage, le pique-nique est à l'image de la filière des fruits et légumes frais. Ce n'est donc pas un hasard s'il est devenu un des symboles de la Fête ! Interfel souhaite réunir le plus grand nombre autour de savoureux pique-niques faisant la part belle aux fruits et légumes, le tout dans une ambiance décontractée !



Cette année, le concours du plus beau pique-nique Fraîch'attitude de France fait coup double !

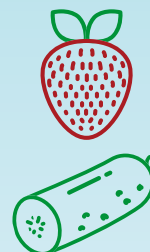
Après le succès de l'édition 2016, les collectivités sont à nouveau invitées à mobiliser leurs habitants pour tenter de remporter le titre de « *Ville Fraîch'attitude 2017* », les écoles seront conviées à réaliser le plus beau pique-nique dans le cadre du « *Challenge des écoles* ». A la clé : une journée d'animation culinaire à gagner !



Autre nouveauté, la **chorégraphie de Frutti et Veggi** qui va faire bouger tous les enfants au rythme de la Fête !



Des places de plusieurs villes de France se mettront aux couleurs de l'événement et des professionnels de la filière. Des diététiciens du réseau d'Interfel et des chefs y proposeront des animations pour donner envie à tous de cuisiner et savourer les fruits et légumes frais. Au menu : un parcours sensoriel intitulé le pique-nique « inSENSé » de Frutti et Veggi, des ateliers culinaires, et de nombreuses dégustations ! La Fête aura également lieu dans les écoles, les grandes et moyennes surfaces, les marchés, les restaurants scolaires, chez les primeurs et dans les associations de quartiers.



L'ÉVÉNEMENT EN CHIFFRES

2005 Date de création de la **Semaine fraîch'attitude** (ancien nom de la Fête des fruits et légumes frais)

25 MILLIONS de personnes sensibilisées depuis 2005

+ 110 000 actions menées partout en France depuis 2005

≈ 100 collectivités associées en 2016

2

DES VILLES EN FÊTE - TÉMOIGNAGES

Pour les villes participantes, la Fête des fruits et légumes frais s'est imposée comme un événement phare invitant adultes et enfants à réfléchir sur leur alimentation de manière amusante. Plusieurs élus des villes lauréates en 2016 reviennent sur leurs expériences et nous expliquent pourquoi ils ont été conquis par la Fête.

Jean-Paul CÉSAR, adjoint au maire de Narbonne (11)

« Nous nous attachons toute l'année à répandre l'idée du bien manger. En partenariat avec Elios et Interfel, nous avons organisé l'année dernière un pique-nique à la plage pour les enfants. **C'était un plaisir de constater leurs visages épanouis et heureux ! La Fête, c'est également l'occasion de faire de la pédagogie. C'est important pour nous de transmettre aux enfants le goût pour les fruits et légumes car ce sont des aliments indispensables à une bonne santé.** »

Catherine Deschamps, 1^{ère} adjointe au maire de Saint-Armel (35)

« Saint-Armel est une petite commune et nous aimons faire participer nos 1820 habitants. Sur la place de l'église, nous avons mis à disposition des tables de pique-nique et proposé des animations ludiques et pédagogiques. **Une chasse au trésor a été organisée pour les enfants dans la commune et un chef cuisinier a fait redécouvrir à tous les différentes saveurs des fruits et légumes.** »

Elisabeth Schom, directrice du service Enfance de la ville d'Angoulême (16)

« L'idée du pique-nique nous a séduit d'emblée. **Pour les recettes, un concours a été organisé auprès des cuisiniers des écoles et des crèches. Les meilleures idées ont été retenues pour les menus servis pendant la Fête. Tous les enfants ont ainsi pu consommer un pique-nique original. Ce fut un moment convivial de partage !** La Ville d'Angoulême a reçu le 2^{ème} prix du concours national et la venue de la mascotte à cette occasion a beaucoup plu aux enfants ! »



LA FÊTE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : UN ÉVÉNEMENT INTERGÉNÉRATIONNEL !



Toutes les générations sont invitées à se réunir pendant la Fête ! Les enfants consommant moins de fruits et légumes frais que leurs aînés, il est primordial que les parents et les grands-parents les accompagnent dans la (re)découverte de ces aliments afin qu'ils apprennent à les aimer et à en consommer ensuite naturellement.



Depuis les années 1960, la consommation de fruits et légumes frais est en baisse, en particulier chez les jeunes. Cette évolution s'explique par ce que l'on appelle l'« effet intergénérationnel négatif » selon lequel chaque génération mange moins de fruits et légumes que la précédente. Face à ce phénomène, les enfants sont inégaux puisque leur consommation va dépendre directement du rapport qu'entretiennent leurs parents avec les fruits et légumes.

En effet, on remarque que les parents transmettent à leurs enfants des habitudes alimentaires acquises durant leur propre enfance. Les parents « consommateurs » transmettent plus facilement le goût des fruits et légumes à leurs enfants que les autres.



Fort de ce constat, il est nécessaire d'agir afin d'inculquer aux enfants de bonnes habitudes alimentaires. Heureusement, ces derniers peuvent aujourd'hui compter aussi bien sur leurs parents que sur leurs grands-parents. En effet, selon une étude menée par le cabinet ABC+ en 2014, les parents et la nouvelle génération de grands-parents, plus jeune et plus dynamique, partagent une même vision de l'éducation alimentaire fondée sur le dialogue avec l'enfant et l'incitation à la découverte.

L'alimentation doit rimer avec plaisir et équilibre pour que les repas restent des moments de convivialité.

Toutefois, même si les grands-parents et les parents ont des attentes similaires à l'égard de l'alimentation, on note une différence dans leurs rôles respectifs. Alors que les parents assument l'éducation de leurs enfants, les grands-parents, quant à eux, sont déchargés de cette responsabilité et ont un agenda plus flexible.



C'est aux parents et aux grands-parents de transmettre aux enfants le goût et le plaisir du « bien manger ».

Sous le regard bienveillant de leurs grands-parents, les enfants peuvent prendre le temps de découvrir de nouvelles saveurs et se familiariser avec les fruits et légumes qu'ils ne connaissent pas. Pour ce faire, les grands-parents redoublent d'imagination pour vaincre la néophobie alimentaire en rendant appétissants fruits et légumes. Ils les incitent notamment à décrire leurs sensations, positives ou négatives, face un nouvel aliment, sans pour autant dramatiser la situation. Il est tout à fait normal de ne pas aimer dès la première bouchée le fenouil ou les épinards !

Il faut donc réitérer les tentatives en intégrant les remarques de l'enfant ou en mettant en œuvre certains conseils et astuces à la portée de tous. Pour les découvrir en intégralité, rendez-vous à la Fête des fruits et légumes frais !

Sources : Etude ABC+ pour Interfel sur le rôle des parents et des grands-parents dans la consommation de fruits et légumes frais, 2014.



4

QUELQUES ASTUCES POUR FAIRE AIMER LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS AUX ENFANTS

1- Impliquer les enfants dans l'achat des fruits et légumes

Lorsque vous faites vos courses avec vos enfants, prenez le temps de voir, sentir et toucher les fruits et légumes. Goûtez-les dès que possible avec eux : c'est un excellent moyen de leur donner envie ! Enfin, gardez un œil sur les produits qui ne sont pas sur la liste des courses qui pourraient stimuler la créativité culinaire de vos enfants.



2- Mettre les enfants aux fourneaux

Les enfants goûtent plus volontiers un plat qu'ils ont préparé et adorent mettre la main à la pâte ! Seul ou sous la surveillance d'un adulte, ils seront fiers de pouvoir contribuer à des étapes simples de la préparation du repas : couper des tomates en quartiers, détailler un concombre en bâtonnets, incorporer des herbes fraîches à une sauce au fromage blanc...



3- Privilégier la notion de plaisir

Afin d'inciter l'enfant à développer une certaine curiosité culinaire et une mémoire gustative, inventivité et créativité sont de rigueur dans l'assiette ! Par exemple, on peut associer des plats qu'ils apprécient, comme la purée, avec des légumes qu'ils ne connaissent pas forcément pour leur en faire manger plus facilement.

4- En cuisine : les astuces pour éveiller curiosité et appétit

• Jouez avec les formes et les couleurs

Un enfant se lasse facilement, variez les plats en cuisinant les légumes de différentes manières. Une assiette jolie et colorée, représentant par exemple un paysage, un visage ou un objet de la vie courante encouragera l'enfant à déguster les aliments de manière plus enjouée. Pensez ludique, jouez avec l'aspect visuel : courgettes et carottes peuvent par exemple se cuisiner sous forme de tagliatelles.



• Vive le cru !

Pas de temps de cuisson, moins de vaisselle, et la plupart du temps pas d'épluchage : c'est l'option pratique par excellence, notamment pour un pique-nique ! Sans cuisson, les couleurs et les textures des légumes restent intactes. Les enfants peuvent donc apprendre à les distinguer.

• Optez pour le libre-service

Des coupelles de dips de légumes (carotte, concombre, courgette...) et de tomates cerises accompagnées d'une sauce au fromage blanc et aux herbes fraîches, un bol composé de prunes, d'abricots ou de fraises... Multipliez les occasions de piocher librement !

5

LA CHORÉGRAPHIE DE FRUTTI ET VEGGI

Les deux mascottes Frutti & Veggi ont été créées par Interfel en 2012 dans le cadre d'un programme cofinancé par l'Union européenne. Leur objectif : devenir les porte-paroles des fruits et légumes auprès des enfants et les ambassadeurs de la Fête. Mission réussie puisque c'est avec plaisir que les enfants retrouvent Frutti et Veggi pendant la Fête et toute l'année sur Gulli dans de nombreux spots vitaminés.



————— L'évolution des mascotte depuis 2012 —————>

Cette année, Frutti et Veggi vont faire bouger la Fête au rythme de leur chorégraphie ! Sur toutes les places publiques où la Fête des fruits et légumes frais sera présente, ils inviteront les enfants et leur famille à venir pique-niquer et à suivre leurs pas de danse. **Pour commencer à apprendre la chorégraphie à la maison afin d'être prêt le jour J, suivez les différentes étapes !**
<https://youtu.be/seZbPpKuNNU>



La Fête s'invite dans les médias ! Pas de répit, pour les deux mascottes, Frutti et Veggi, présents à la fois sur Gulli et Youtube :

Pour les enfants

- **Deux spots seront diffusés sur Gulli, la chaîne préférée des enfants** : un premier spot « agenda » invitera les téléspectateurs à participer aux événements organisés dans les villes de France où des animations seront proposées au public. Le second spot, réalisé en partenariat avec l'émission 100% famille « Ruben et les p'tites toques », mettra en scène Frutti et Veggi en train de pique-niquer !
- **Sur la chaîne Youtube « Gu'live »**, les enfants pourront apprendre la chorégraphie de Frutti & Veggi avec Khriss, présentateur vitaminé et sportif de Gulli et retrouver de nombreux sketches et émissions sur les fruits et légumes de saison.



Pour les parents

Pour les parents, c'est sur les ondes d'Europe 1 que la Fête et les bienfaits des fruits et légumes seront évoqués :

- **Julie, la voix d'Europe 1** annoncera chaque jour les animations proposées dans les différentes villes de France
- **La social room d'Europe 1** proposera aux internautes de poser en direct leurs questions sur les fruits et légumes frais à un professionnel de la filière !
- **« Allo Europe 1 »** l'émission quotidienne de Thomas Touroude consacrera à l'occasion de la Fête un de ses numéros à l'alimentation et plus précisément à l'enjeu de santé publique que représente la consommation de fruits et légumes frais !



Europe 1

CRUMBLE DE RHUBARBE ET FRAISE

🕒 Préparation : 15 min 🍳 Cuisson: 25 min 👤 Pour 4 personnes



INGRÉDIENTS

6 tiges de rhubarbe
250 g de fraises
3 c à s de sucre
8 palets bretons



PRÉPARATION

- Laver les tiges de **rhubarbe** puis les éplucher (ôter les filaments les plus durs à l'économe tout au long de la tige). Les tailler en petits tronçons.
- Les déposer dans une casserole avec les trois cuillerées à soupe de sucre. Faire compoter à feu moyen environ 25 min en remuant de temps en temps.
- Laver les **fraises**, les équeuter puis les tailler en quartiers.
- Ecraser les biscuits dans un bol.
- Répartir la **compote de rhubarbe** dans des bocaux individuels. Laisser refroidir.
- Ajouter les **fraises** puis terminer par une couche de biscuit écrasé.
- Refermer les pots et les placer au frais jusqu'au pique-nique. Pour une dégustation à la maison, sortir les bocaux du réfrigérateur environ 20 min à l'avance ou servir juste après avoir fini la préparation.

En pique-nique : si vous utilisez des bocaux individuels, veillez à ne pas oublier le joint en caoutchouc qui assurera l'étanchéité du pot.

LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS : DE LA TERRE À L'ASSIETTE



MÉTIERS DE LA FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

- 1 Les fruits et légumes sont plantés et choyés par les producteurs, appelés aussi maraîchers et arboriculteurs.
- 2 Ils sont ensuite acheminés vers la station d'expédition, où ils sont lavés, triés et emballés par les expéditeurs.
- 3 Les fruits et légumes peuvent venir de différents pays au monde, les importateurs les acheminent jusqu'aux grossistes.
- 4 Les fruits et légumes vont partir chez les grossistes qui les vendront en grandes quantités aux primeurs, supermarchés ou restaurants.
- 5 Ils sont alors prêts à être achetés chez les primeurs, aux chefs de rayon ou à être consommés chez les cuisiniers.