



Jacques Remiller, Député-Maire de Vienne (Isère)
Président du groupe d'études sur les fruits et légumes

Invitation presse (et dégustation)

Réhabilitons les épluchures

Rendons leur intégrité aux fruits et légumes !

*Ecorces, carcasses, peaux, cosses et tiges révélées sous un autre jour.
Elles font partie intégrante des fruits et des légumes.*

Assemblée nationale

Mercredi 9 décembre 2009 de 12h à 13h

Salon du Premier Questeur, 4^e étage, 128, rue de l'université, 75007 Paris

Soutenir la production

⇒ **Jacques Remiller**, député maire de Vienne (Isère), président du groupe d'études sur les fruits et légumes à l'Assemblée nationale (79 députés membres)

Les enjeux et les démarches de qualité de la filière

- ⇒ **Daniel Sauvaître**, président de l'Association Nationale Pommes-Poires, arboriculteur en Charente.
- ⇒ **Bernard Géry**, Maraicher, porte-parole du Collectif Sauvons les Fruits et légumes de France.

Démonstration-dégustation : mille et une façons d'accommoder les fruits et légumes et leurs épluchures.

⇒ **Sonia Ezgulian**, curieuse et passionnée. De sa grand-mère arménienne, a hérité du plaisir de cuisiner. Les épluchures sont révélées sous un autre jour. Ce type de préparation requiert tout un savoir faire. Par jeu, par défi, par économie et avant tout par gourmandise. Autodidacte, elle a dirigé le restaurant Oxalis à Lyon. Elle est l'auteur de nombreux ouvrages qui témoignent de sa quête permanente de création pour l'art de cuisiner. « Les épluchures, dix façons de les accommoder » (éditions de l'Épure) ; « Carnet de Gourmandise » (éditions Gallimard) ; « Petits ricochets de cuisine » (éditions Tana)...

Contact presse :

phuong.collectif@gmail.com : Mlle Phuong Tél. 01 45 77 42 40

www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr - Merci de donner votre réponse avec le 7 décembre 2009



Communiqué de presse

Fruits et légumes de France : une qualité proche de 100%

Paris, le 1er décembre 2009 - Manger même les épluchures ? Non seulement c'est possible, mais c'est également très bon. A condition de les cuisiner avec gourmandise. Si **les bénéfiques des fruits et légumes sont connus**, il fallait, en revanche, le talent de **Sonia Ezgulian**, cuisinière curieuse, pour réhabiliter la peau des fruits et légumes. **Bio ou conventionnel**, l'essentiel est d'avoir des producteurs rigoureux et amoureux de leur métier. Ce qui permet d'avoir des produits bons, beaux et sains. Les professionnels ont mis en place, depuis des années, des méthodes culturales respectueuses de l'environnement. Les producteurs de pommes et de poires ont par exemple défini la Charte Nationale de Production Fruitière Intégrée qui garantit la santé des consommateurs dans le respect des équilibres naturels.

Recommandé par le PNSS (Programme National Nutrition Santé)

La qualité des fruits et légumes est très satisfaisante, même s'il est possible et souhaitable de toujours progresser. Sur la question des pesticides, 97% des fruits et légumes ne dépassent pas les LMR¹, (Limites Maximales de Résidus). Pour prendre une image, les LMR sont un peu comme les limites imposées à un randonneur. Le risque, c'est de marcher au bord du précipice. La LMR impose de marcher à un minimum de 100 mètres du précipice. C'est-à-dire en prenant beaucoup de marges. 97% des randonneurs marchent au-delà des 100 mètres. Ils sont en général à 110 m, voire plus. Même à 90 mètres, le randonneur n'est pas en danger. Cette analogie avec le randonneur traduit le fait que les fruits et légumes offrent des garanties optimales pour les consommateurs. D'autant plus que les dépassements sont rares (3% des cas) et de faible importance. Cela signifie que les produits de France sont sains. Le PNNS (Plan National Nutrition Santé) ne s'y est pas trompé puisqu'il recommande de manger 5 fruits et légumes par jour.

¹ Rapport DG SANCO sur les LMR (chiffres 2008)

Contact presse :

phuong.collectif@gmail.com : Mlle Phuong Tél. 01 45 77 42 40

www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr - Merci de donner votre réponse avec le 7 décembre 2009



Né en novembre 2007, le Collectif Sauvons les fruits et légumes de France constitue un mouvement de citoyens. Il vise à sortir les producteurs de l'impasse réglementaire dans laquelle ils se trouvent. Il rassemble des producteurs de la France entière, membres de toutes les filières et de toutes les sections professionnelles qui, confrontés aux mêmes problèmes, ont décidé de réunir leurs efforts pour sensibiliser l'opinion et les pouvoirs publics aux menaces qui pèsent sur la production hexagonale et aux moyens d'y remédier ; il ne se substitue pas plus qu'il ne concurrence l'organisation traditionnelle de la profession ; il n'a pour but que de la compléter avec le souci, partagé par tous, de l'efficacité. Toutes les cultures de fruits et légumes y sont représentées. Il obtient le soutien de scientifiques, de médecins, mais également des chefs cuisiniers... Il est soutenu par des élus (maires, conseillers généraux et régionaux, députés et sénateurs).

Les fruits et légumes en France, c'est :

**Pour la filière fruits : 305.500 emplois dont 210.500 saisonniers ;
42.451 exploitations**

Pour la filière légumes : 40.000 exploitations agricoles, 209.000 emplois.

L'Association Nationale Pommes-Poires : créée en 2008 sur la base du volontariat, l'Association Nationale Pommes Poires réunit plus de 1400 producteurs représentés à travers :

- 66 organisations de producteurs, 55 producteurs indépendants,
- 14 expéditeurs,
- 5 bureaux centralisateurs (pommes et poires destinées à la transformation)
- 4 centres d'expérimentations
- Pommes : ± 855 000 tonnes
- Poires : ± 35 000 tonnes

Près d'un fruit sur deux produit en France est une pomme. La récolte annuelle de pommes françaises avoisine 1.6 million de tonnes. Le verger de pommiers s'étend sur environ 43 500 hectares répartis sur tout le territoire. 3 régions, le Val de Loire, le Sud Est et le Sud Ouest se partagent équitablement la production d'1,4 million de tonnes, les 200.000 tonnes restantes sont récoltées dans le Nord, l'Est de la France et de façon plus diffuse sur tout le territoire. Sa valorisation, appelée VPC (Valeur de la Production Commercialisée) s'établit autour d'1,3 milliard d'euros par an.

Contact presse :

phuong.collectif@gmail.com : Mlle Phuong Tél. 01 45 77 42 40

www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr - Merci de donner votre réponse avec le 7 décembre 2009



Coupon-Réponse

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Téléphone :

Mail :

Support de presse :

- Assistera
 N'assistera pas

à la démonstration-dégustation du 9 décembre 2009 qui se déroulera à l'Assemblée nationale dans les Salons du Premier Questeur de 12h à 13h.

Merci de renvoyer ce formulaire à :

Fax : 01 45 77 59 48

Ou

contact@sauvonslesfruitsetlegumes.fr

Contact presse :

phuong.collectif@gmail.com : Mlle Phuong Tél. 01 45 77 42 40

www.sauvonslesfruitsetlegumes.fr - Merci de donner votre réponse avec le 7 décembre 2009