

Qualité des fruits d'été : peut mieux faire !

Communiqué de presse

23 août 2010

Nous sommes tous invités à manger cinq fruits et légumes par jour pour notre santé, mais la qualité est-elle toujours au rendez-vous ? La CLCV a sollicité l'avis des consommateurs en organisant cet été des dégustations de fruits dans une dizaine de villes. Les fruits testés ont été achetés essentiellement en grandes surfaces.

Globalement, les taux de satisfaction sont corrects avec cependant d'importants écarts selon les fruits considérés. Les mieux perçus sont les melons : au sein de notre panel de dégustateurs, près de 8 personnes sur 10 les ont trouvés bons, voire très bons. Les pêches jaunes sont nettement moins appréciées avec 51 % d'avis favorables tandis que les abricots et les pêches blanches ont satisfait 2 consommateurs sur 3 environ.

Les notes attribuées à ces quatre fruits par les dégustateurs sont comprises entre 5,5 et 6,5 sur 10, ce qui nous amène à décerner un « peut mieux faire » aux professionnels. La teneur en sucre des fruits, liée à leur maturité, est manifestement un point faible : pour les abricots, elle est considérée comme insuffisante par 57 % des consommateurs et par 65 % d'entre eux pour les pêches jaunes.

Au cours des dégustations, nous avons souvent constaté qu'un même lot de fruits, acheté dans un magasin donné, pouvait recueillir des avis très différents. Bien sûr, nous n'avons pas tous la même perception du goût, mais c'est surtout la qualité des fruits à l'étal, qui varie beaucoup. Il suffit d'observer les consommateurs au supermarché, tâtant les fruits afin d'éviter les mauvaises surprises, pour s'en persuader.

Encourager la consommation de fruits suppose de réduire ces aléas sur la qualité et de revoir des pratiques encore largement répandues : récolte précoce, stockage à température trop basse, mise en rayon de fruits loin d'être mûrs. Sans une mobilisation de l'ensemble des professionnels, du producteur au distributeur, avec un objectif commun d'amélioration de la qualité, les fruits resteront longtemps encore pour les consommateurs des produits trop chers pour ce qu'ils sont.

Contact presse : Charles Pernin 01 56 54 32 34, 06 18 45 06 99

Notre méthode

L'étude que nous avons menée est une enquête qualitative basée sur des dégustations de fruits réalisées par des panels de consommateurs. Il ne s'agit donc pas d'un sondage.

Entre le 1^{er} et le 15 juillet, le réseau local de la CLCV a réuni des groupes d'une vingtaine de consommateurs dans neuf villes pour prendre part à des dégustations de melons, de pêches blanches et jaunes et d'abricots. En tout 200 consommateurs ont participé à ces dégustations.

1	Vendée	La Roche sur Yon
2	Finistère	Quimper
3	Hérault	Montpellier
4	Pas de Calais	Boulogne sur Mer
5	Bouches du Rhône	Arles
6	Seine Maritime	Elbeuf
7	Pyrénées orientales	Elne
8	Aveyron	Onet le Château
9	Haute Loire	Brioude

Les dégustations ont porté pour l'essentiel sur des produits achetés en grande distribution. Ce choix est cohérent avec les habitudes des consommateurs qui réalisent 68 % de leurs achats de fruits et légumes en GMS¹. Dans plusieurs villes, outre ces achats en GMS, les dégustations ont également porté sur des fruits achetés au marché, chez des primeurs, dans des magasins « bio » ou directement auprès du producteur.

	GMS	Autres lieux d'achat
La Roche sur Yon	Leclerc	Marché
Quimper	Leclerc	Magasin Bio
	Lidl	
Montpellier	Carrefour	Magasin Bio
Boulogne sur Mer	Leclerc	Primeur
Arles	Leclerc	Vente directe avec l'association Solid' Arles
Elbeuf	Carrefour	
Elne	Ed	Marché
Onet le Château	Casino	
	Leclerc	
Brioude	Casino	Primeur
TOTAL	11	7

Après chaque dégustation de fruit, les consommateurs ont répondu à des questions à choix multiples portant sur :

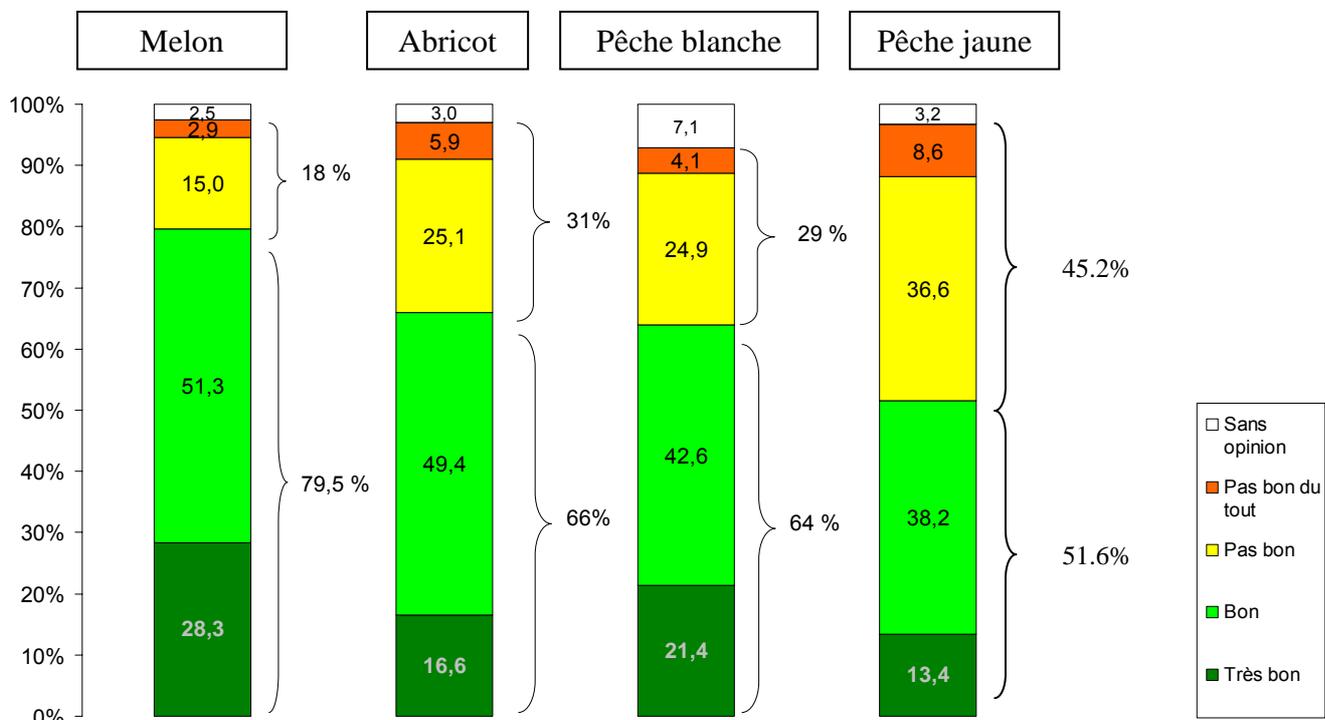
- **leur appréciation globale** (très bon, bon, pas bon, pas bon du tout, sans opinion) ;
- **la maturité** (mûr à point, pas assez mûr, trop mûr, sans opinion) ;
- **la note sucrée** du fruit (sucré à point, pas assez sucré, trop sucré, sans opinion) ;
- **le goût** (pas de goût ou fade, goût agréable, goût désagréable, sans opinion).

¹ D'après le centre technique interprofessionnel des fruits et légumes (CTIFL)

Ils étaient également invités à noter la qualité du fruit sur une échelle de 0 à 10.

Les résultats

- Les taux de satisfaction recueillis pour les différents fruits varient de 51 à 79.5 %, le melon obtenant les meilleurs résultats.



Les préférences ainsi exprimées par les consommateurs se retrouvent dans les notes qu'ils attribuent aux 4 fruits : le melon arrive en tête suivi par l'abricot, la pêche blanche et la pêche jaune :

	Melon	Abricot	Pêche blanche	Pêche jaune
Moyenne des notes	6,4	6,0	5,8	5,4

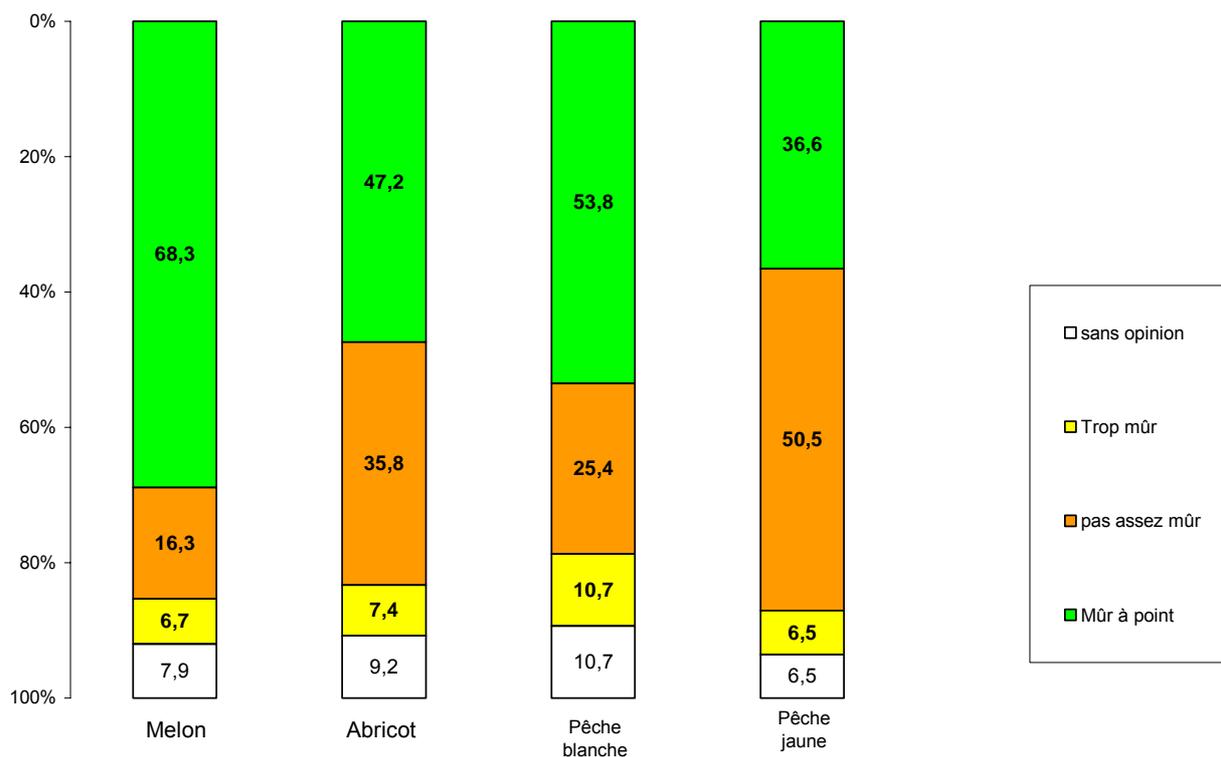
Ces moyennes masquent d'importants écarts d'un lieu de vente à l'autre. A titre d'exemple, s'agissant des abricots, les pourcentages de satisfaction peuvent descendre à 22 % et la note la plus basse attribuée est de 4 sur 10 (résultats obtenus par le Carrefour Market d'Elbeuf en Seine Maritime).

Résultats pour les abricots

Lieu		Prix (en euros)	Origine	% de sondés trouvant les abricots « très bons » ou « bons »	% de sondés trouvant les abricots « pas bons » ou « pas bons du tout »	Sans opinion	Note
La roche/Yon	Leclerc	3,2	France	93	7	0	8
La roche/Yon	Marché	3,5	France	93	7	0	6,4
Haute Loire	Primeur	1,95	France	43	57	0	5,4
Quimper	Netto	2,49	France	50	50	0	4,8
Quimper	Géant	4,8	France	88	0	13	6,6
Quimper	Carrefour	3,5	France	42	58	0	5
Quimper	Magasin Bio	6,2	France	92	0	8	7
Montpellier	Carrefour	2,99	France	75	25	0	6,3
Montpellier	Magasin Bio	4,6	France	50	44	6	6,3
Boulogne	Primeur	2	France	55	40	5	5,2
Boulogne	Leclerc	2,5	France	50	45	5	5,6
Pays d'Arles	Leclerc	2,63	France	71	29	0	5,5
Pays d'Arles	Solid'arles	3,06	France	86	14	0	7,2
Elbeuf	Carrefour Market	3	France	22	78	0	4,3
Elné	Marché	2,5	France	83	8	8	6,6
Onet le château	Casino	2,5	France	63	38	0	5,3
Onet le château	Leclerc	2,48	France	33	67	0	4,3
Prix moyen		3.17					

Sur la base de ces données, il n'apparaît pas de lien manifeste entre le prix et les avis exprimés sur la qualité.

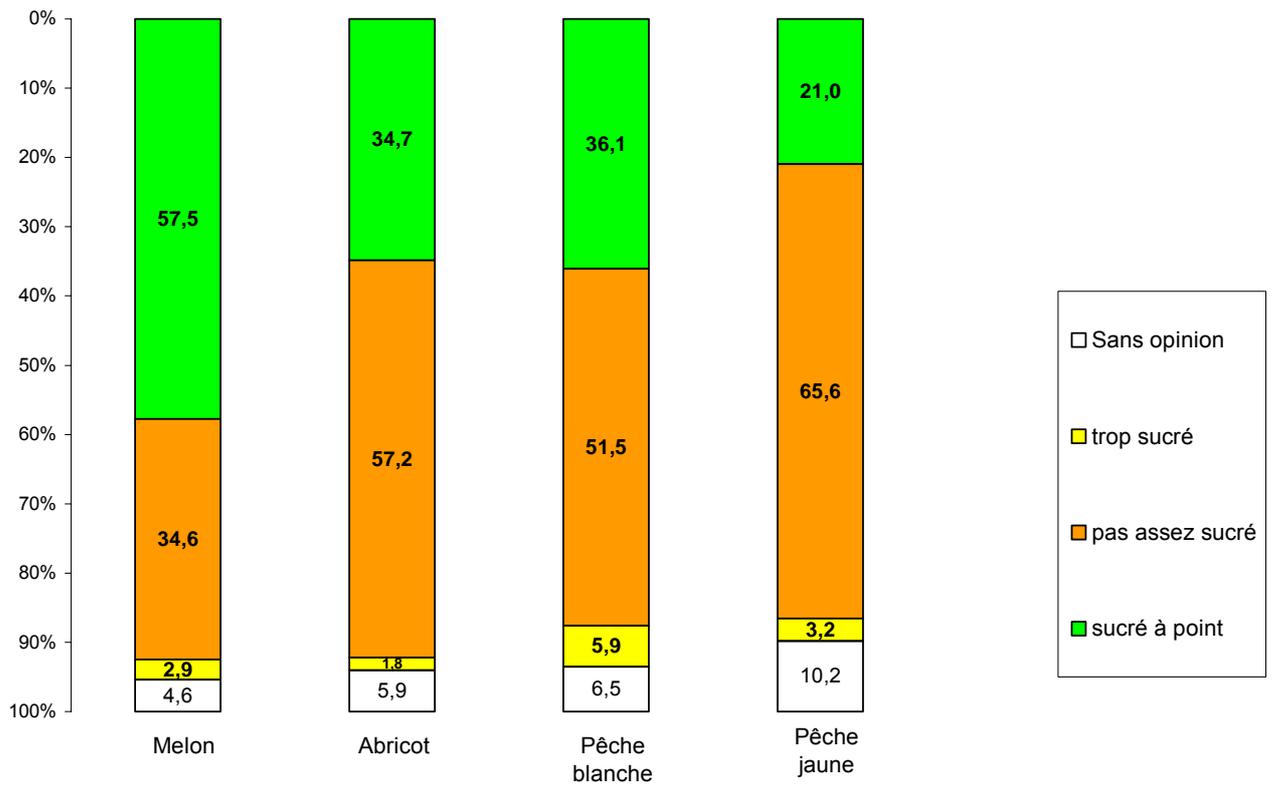
- **S'agissant de la maturité des fruits, seul un abricot et une pêche blanche sur deux sont considérés comme mûrs. Concernant les pêches jaunes, cette proportion tombe à un fruit sur trois.** Le melon fait exception avec une maturité jugée satisfaisante dans 7 cas sur 10.



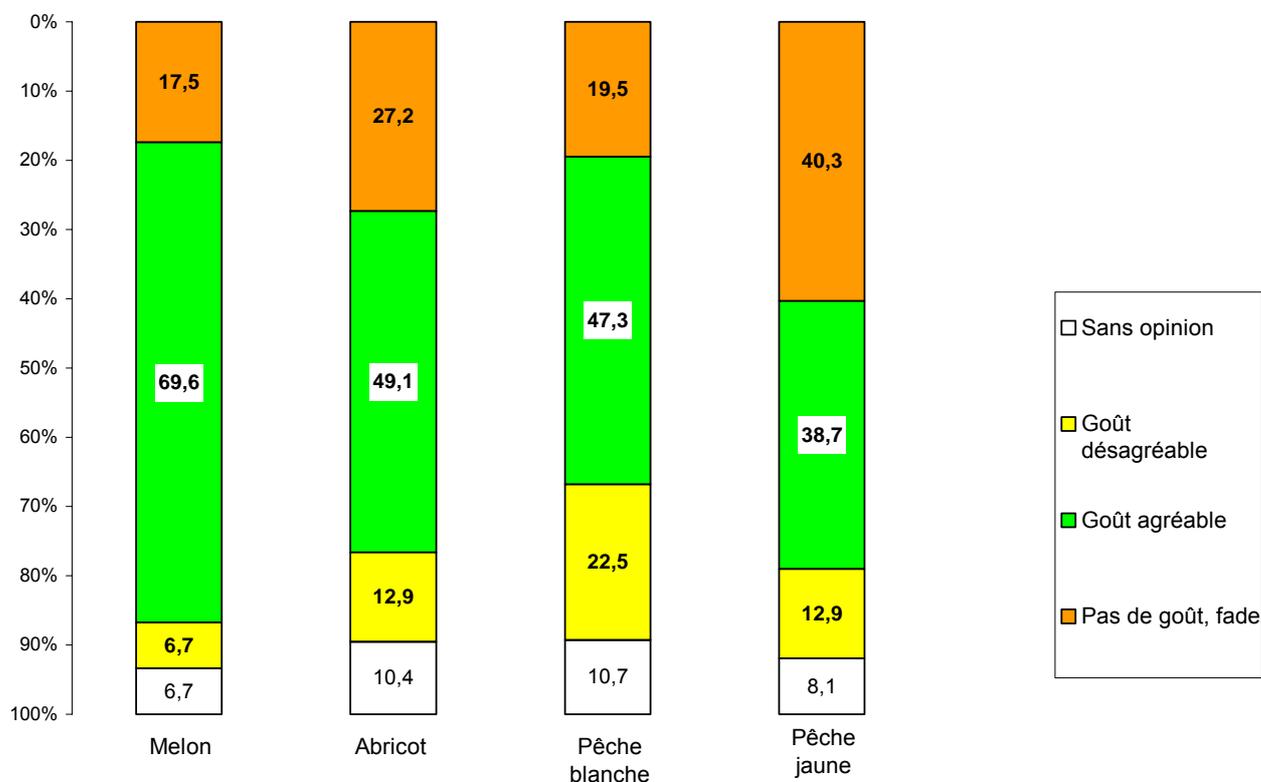
Le fait que l'on trouve sur les étals des fruits de maturité différente n'est pas choquant en soi. **Les consommateurs peuvent en effet souhaiter disposer de fruits un peu moins mûrs pour une consommation différée.** Mais lorsque les fruits peu ou pas mûrs prédominent ou que des fruits de maturités très différentes sont mélangés le choix des consommateurs devient très compliqué.

Pour remédier à ce problème, les professionnels, et en particulier les distributeurs, doivent mieux séparer les fruits en fonction de leur degré de maturité. On pourrait alors expérimenter des étiquetages sur les cagettes ou les paniers de fruits fournissant une indication sur le degré de maturité, par exemple : « à consommer d'ici un jour ou deux » ou « mûr à point d'ici cinq jours ».

Très liée au degré de maturité des fruits, la note sucrée suit les mêmes tendances : elle est plutôt correctement notée pour les melons tandis que pour les autres fruits les taux de satisfaction sont inférieurs à 35 %.



- **En ce qui concerne le goût et le parfum des fruits**, là encore, le melon tire son épingle du jeu avec près de 7 consommateurs sur 10 qualifiant le goût d'agréable. Pour les autres fruits, moins d'un consommateur sur deux juge le goût satisfaisant, la principale critique formulée étant l'absence de saveur.



Marchés, primeurs : est-ce meilleur qu'en GMS ?

Notre échantillon essentiellement centré sur les grandes surfaces ne comportait qu'un petit nombre de marchés et de primeurs (voir p 2) ce qui rend difficile une comparaison systématique entre les différents circuits de commercialisation.

Cependant les quelques exemples recueillis suggèrent que les fruits sont de meilleure qualité sur les marchés et chez les primeurs.

	Melon		Abricot		Pêche blanche		Pêche jaune	
	% de sondés trouvant le fruit bon ou très bon	% de sondés trouvant le fruit mûr à point	% de sondés trouvant le fruit bon ou très bon	% de sondés trouvant le fruit mûr à point	% de sondés trouvant le fruit bon ou très bon	% de sondés trouvant le fruit mûr à point	% de sondés trouvant le fruit bon ou très bon	% de sondés trouvant le fruit mûr à point
Echantillon global	79,5	68	66	47	64	54	51,6	37
GMS seules	78	62	62	38	62	51	48	32
Marchés	86	71	86	64	70	65	53	73
Primeurs	92	84	43	57	67	57	63	50

Le prix des fruits

Parallèlement à ces dégustations nous avons mené une centaine de relevés de prix en juillet qui donnent les résultats suivants :

	Prix en euros (juillet 2010)
Pêches (au kg)	2.70
Abricot (au kg)	3.08
Melon « charentais » (à la pièce)	2.11

Pour les melons et les abricots, ces prix sont en augmentation par rapport à 2009, année marquée par une offre abondante.

De manière générale, les consommateurs considèrent que les fruits, comme les légumes, sont des produits trop chers. Ainsi dans un sondage de 2007 réalisé en partenariat avec MV2/SSI, nous avons constaté que 66 % des consommateurs invoquaient le prix comme principal frein à la consommation de fruits et légumes.

Alors que nous mangeons de plus en plus de produits élaborés et transformés dont le goût et la texture sont invariables, la qualité des fruits demeure elle aléatoire. Dès lors, sans une meilleure maîtrise de la maturation des fruits, les professionnels auront sans doute du mal à redorer l'image de leurs produits aux yeux des consommateurs.