



## DOSSIER DE PRESSE

26 novembre 2019

### Des étals bientôt en fête :

**Premier concours d'étals de fruits et légumes  
du jeudi 28 novembre au samedi 7 décembre 2019**



Un outil de stimulation et d'émulation



Des étals de fruits et légumes attractifs récompensés



Une ambiance festive garantie

### Contact presse :

Marjolaine MITAUT - [marjolaine.mitaut@ifel.nc](mailto:marjolaine.mitaut@ifel.nc) - 70 45 33



# Sommaire

Le concours en quelques mots.....	3
Le concours en quelques dates .....	4
Plus en détails.....	5
L'organisation .....	5
Qui organise ce concours ?.....	5
Quels sont les objectifs de ce concours d'étals ? .....	6
Quels sont les intérêts pour les points de vente à participer au concours ? .....	7
Quel est le contenu de la formation « construire un rayon efficace et séduisant » ? .....	7
Tous les points de vente peuvent-ils concourir ?.....	8
Quels sont les critères de notation ?.....	8
Quels sont les membres du jury ? .....	9
Comment et quand seront annoncés les résultats ?.....	10
Quels sont les prix et lots à gagner ?.....	10
Quelques éléments clés d'un concours prometteur !.....	10
Impact attendu d'un tel concours et des retombées.....	11
Quels sont les bénéfices de cet évènement pour la filière fruits et légumes ? .....	11
Pourquoi est-il important de valoriser les fruits et légumes dans les étals ? .....	11
Pourquoi la maîtrise professionnelle des techniques marchandes est-elle essentielle ?.....	11
Quelles sont les bonnes pratiques d'un joli étal en quelques mots ?.....	11
Pourquoi développer un partenariat avec le CTIFL – Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes de métropole ?.....	12

## Le concours en quelques mots

Outil de stimulation et d'émulation, ce premier concours d'étals organisé par l'Interprofession Fruits et Légumes a pour objectif de valoriser les fruits et légumes par l'attractivité des étals. Tous types de points de vente y sont conviés (stalle sur marché ou en magasin, épicerie, supérettes, supermarchés, et hypermarchés). Les efforts des participants sont appréciés par des jurés composés de professionnels, de partenaires et d'élus sur toute la durée du concours. Parmi les prix discernés, un prix du public récompensera le participant pour qui le public aura le plus voté sur les réseaux sociaux.

Cet évènement est réalisé en collaboration avec l'Agence rurale et le Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et légumes de métropole.

Le principe est simple :




Sélection avant finale : des binômes de jurés se rendront de manière inopinée dans les commerces participants du **jeudi 28 novembre au jeudi 5 décembre** pour sélectionner les plus beaux étals. Ils les évalueront selon les critères de notation prédéfinis.



Finale : les finalistes de chaque catégorie concourront pour la **grande finale du vendredi 6 décembre**. Une finale spécifique pour les stalles de marché aura lieu le **samedi 7 décembre**. Solenne FIGUES, championne du monde de natation en 2005 et marraine de l'évènement ainsi que le Président de l'IFEL constitueront le jury.



A l'issue de la finale, 3 prix spéciaux seront discernés en plus du prix du plus bel étal. Les **résultats seront annoncés le mardi 10 décembre**, lors de la soirée de remise des récompenses.

Le FIAF (Fonds Interprofessionnel d'Assurance Formation)  **FIAF** accompagne ce concours en proposant dans sa programmation une formation « Construire un rayon fruits et légumes efficace et séduisant » financée à 100% à destination des salariés participants les 14, 18, 19 et 20 et 21 novembre. Elle est organisée par le CFPPA Sud et dispensée par un expert du Centre Technique Fruits et Légumes de métropole.

Renseignements auprès du CFPPA Sud : [cfppasud@canl.nc](mailto:cfppasud@canl.nc) ou 43 01 43.

La presse est conviée :

- **Selon les possibilités du CFPPA Sud : les 14, 18, 19, 20 et 21 novembre** : lors de la formation des responsables de rayons,
- **Du 28 novembre au 5 décembre et notamment lors de la grande finale, le vendredi 6 décembre et samedi 7 décembre** pour accompagner les membres du jury dans les points de vente participants,
- **Le mardi 10 décembre à 18h** : à la soirée de remise des récompenses à Nouméa.

## Le concours en quelques dates

Après-midi des 14 et 19 novembre et la journée du 18 novembre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Première session de formation "Construire un rayon fruits et légumes efficace et séduisant"</li></ul>
Mercredi 20 et jeudi 21 novembre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Deuxième session de formation "Construire un rayon fruits et légumes efficace et séduisant"</li></ul>
Vendredi 22 novembre	<ul style="list-style-type: none"><li>• Clôture des inscriptions au concours</li></ul>
Du jeudi 28 novembre au jeudi 5 décembre	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Concours avec passage des jurés au moins deux fois par point de vente</b></li></ul>
Vendredi 6 décembre et samedi 7 décembre	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Grande finale des étals</b></li></ul>
Mardi 10 décembre à 18h	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Soirée de remise de récompenses</b>, en présence de Solenne FIGUES, championne du monde de natation en 2005, marraine de l'évènement</li></ul>

## Plus en détails...

### L'organisation

Qui organise ce concours ?

**L'interprofession Fruits et Légumes et précisément le comité de pilotage du concours assurent l'organisation.**

→ L'interprofession

Créée en novembre 2015, l'Interprofession fruits et légumes de Nouvelle-Calédonie encourage la consommation des fruits et légumes, en priorité locaux. L'IFEL NC rassemble et représente les **professionnels de la filière** : de la **production**, de la **transformation**, de la **distribution**, de la **restauration** et de la **consommation**.

Sont membres actifs de l'IFEL :



Une **interprofession** a pour objectif de conduire des actions dans l'intérêt de **tous les maillons** qui compose **la filière** : production, mise en marché, transformation, commercialisation et restauration.

Sa mission est de répondre collectivement aux enjeux auxquels une filière est confrontée et de mettre en œuvre des stratégies à moyen et long terme pour créer un environnement favorable à l'activité économique des opérateurs.

Les six enjeux de l'IFEL sont :

- Adapter l'offre aux besoins des consommateurs,
- Rendre plus disponible les produits,
- Optimiser l'attractivité des points de vente,
- Faciliter la diversification de l'offre en fruits et légumes,
- Agir pour la stabilisation annuelle des prix,
- Promouvoir la consommation des fruits et légumes auprès du grand public.

➔ Le comité de pilotage du concours

Le comité de pilotage a pour rôle de piloter l'organisation, la gestion et le suivi du concours d'étals.

Il est composé de représentants de l'Agence rurale, l'Adec/Technopole, la Chambre d'agriculture, la Chambre de Commerce et d'Industrie, Repair, le Syndicat des Importateurs et des Distributeurs, le Syndicat des commerçants, l'UFC Que Choisir, Coop1, la Province Nord et la Province Sud.



*Réunion du comité de pilotage – 3 octobre 2019*

**Quels sont les objectifs de ce concours d'étals ?**

A travers l'organisation de ce concours d'étals, les objectifs de l'Interprofession sont de :

- Présenter aux responsables d'étals l'opportunité d'**approfondir les techniques marchandes** de manière conviviale et professionnelle,
- Dynamiser les ventes de fruits et légumes en valorisant la qualité de l'offre, la fraîcheur des produits et en communiquant auprès des consommateurs,
- Faciliter l'engouement des équipes pour optimiser l'attractivité des points de vente de fruits et légumes.

**Quelques secondes : c'est le temps accordé par les consommateurs pour décider d'un achat sur le rayon fruits et légumes. La performance du point de vente est donc primordiale pour la filière fruits et légumes.**

## Quels sont les intérêts pour les points de vente à participer au concours ?

- Participer à une formation financée à 100% par le FIAF « Construire un rayon fruits et légumes efficace et séduisant » organisée par le CFPPA Sud et animée par le CTIFL mi-novembre 2019,
- Bénéficier du récapitulatif des règles d'or d'un rayon ainsi que des supports aux bonnes pratiques de conservation et d'hygiène réalisés par l'Interprofession en collaboration avec le CTIFL,
- Obtenir un éclairage sur les forces et faiblesses de leur étal à améliorer au travers de la notation du jury,
- Participer à la soirée de remise des récompenses le mardi 10 décembre pour échanger de manière conviviale entre professionnels de la filière,
- Recevoir des calendriers de saison de fruits et légumes pour distribution auprès des consommateurs,
- Mettre en valeur leur étal en bénéficiant de la communication effectuée pour l'évènement.

## Quel est le contenu de la formation « construire un rayon efficace et séduisant » ?



« Construire un rayon fruits et légumes efficace et séduisant » est une formation de deux journées. Elle s'adresse aux gérants et salariés d'étals/rayon fruits et légumes.

Cette formation a pour objectif de transmettre des techniques marchandes essentielles pour optimiser un commerce de fruits et légumes.

Les thématiques suivantes seront abordées au cours de la formation :

- Mieux comprendre les attentes des consommateurs,
- Construire le bon assortiment adapté à son point de vente et sa clientèle,
- Mieux mettre en valeur les fruits et légumes de son rayon pour mieux les vendre,
- Mieux gérer la qualité sur le rayon pour mieux satisfaire les clients,
- Les techniques pour sublimer son rayon : la théâtralisation de l'offre.

Exercice pratique en magasin, ainsi qu'échange et discussion entre les participants et le formateur rythmeront les deux journées.

Ces formations sont entièrement financées par le FIAF au travers de sa programmation (Sélection des Offres de formation) qui met à disposition des salariés les places de formation. Elles sont mises en œuvre par le CFPPA Sud qui a établi un partenariat avec le CTIFL - **Centre Technique Interprofessionnel Fruits et Légumes de métropole qui a missionné son formateur expert en gestion de rayon fruits et légumes, Jérôme TISSERAND.**

Deux sessions de formation pouvant accueillir chacune 12 à 15 stagiaires maximum auront lieu :

- le jeudi 14 novembre après-midi, le lundi 18 novembre toute la journée et le mardi 19 novembre après-midi.
- les mercredi 20 et jeudi 21 novembre, toute la journée.

## Tous les points de vente peuvent-ils concourir ?

**Tous les points de vente de fruits et légumes de Nouvelle-Calédonie** peuvent s'inscrire.

Les étals de fruits et légumes concourent dans trois catégories différentes, à savoir :

- Stalles de marché,
- Supérettes, épicerie (<599 m<sup>2</sup>),
- Supermarchés et hypermarchés de plus de 600 m<sup>2</sup> de surface de vente.

## Quels sont les critères de notation ?

Les participants devront, tout en mettant en avant les produits locaux, exprimer tout leur professionnalisme et leur motivation au travers de présentations particulièrement attrayantes. Pour la notation, les critères suivants seront retenus, et donneront lieu à l'attribution d'une note allant de **1 à 5** pour chaque critère : **1** = très insuffisant ; **2**= insuffisant ; **3** = moyen sans plus ; **4** =satisfaisant ; **5** = très satisfaisant.

### A- Impression générale

Il s'agit, ici, d'apprécier l'harmonie d'ensemble du rayon ou du point de vente. Un certain nombre de facteurs concourent à cette première impression, en particulier :

- L'environnement du point de vente ou du rayon : accès et abords propres et dégagés facilitant les circulations et l'accès aux produits,
- La propreté et l'hygiène de l'ensemble.

### B- Soins apportés à la présentation

Harmonie des couleurs, homogénéité des masses, originalité.

Sont pris en compte :

- L'esthétique de la présentation, notamment, par l'harmonie des couleurs,
- La bonne lisibilité de l'offre par des masses ou des volumes de produits homogènes,
- La touche d'originalité spécifique apportée pour le concours, grâce à la théâtralisation.

### C- Assortiment

Importance et équilibre en fonction des produits locaux, du point de vente et de son positionnement.

Sont évalués :

- Le choix des références proposées en fonction du format du point de vente, de son positionnement et de son environnement,
- La segmentation et l'identification des gammes (premier prix, cœur de marché, signes de qualité).

### D- Implantation des fruits et légumes sur l'étal

Regroupement par familles, produits complémentaires, produits de saison.

L'emplacement et le linéaire accordés à chaque référence résultent d'une réflexion qui prend en compte :

- Le respect des grands équilibres du linéaire : part des fruits par rapport aux légumes et répartition des familles de produits entre elles,
- La valorisation des produits de saison par l'importance et le choix de l'emplacement,
- Les clés de lecture du linéaire proposées à la clientèle : regroupement des références par famille, utilisation culinaire, univers de consommation, gamme de prix.



## E- Mise en valeur des produits de locaux

### Valorisation des produits locaux.

Sont appréciées la place et l'importance accordée aux produits locaux.

## F- Qualité et fraîcheur des produits présentés

### Homogénéité, entretien.

Sont jugés le niveau moyen de la qualité et son homogénéité. La qualité offerte résulte d'un entretien et d'un réassort permanents des linéaires et d'une bonne rotation des produits. Cette qualité d'ensemble est étroitement liée au positionnement du point de vente et à son environnement.

## G- Information du consommateur

### Marquage : clarté, étiquetage et conformité d'affichage des produits sous signes de qualité, dégustation.

Au stade du détail, le marquage des fruits et légumes est réglementé. Doivent être mentionnés :

- Le nom du produit ;
- La variété ;
- L'origine du produit « locale » ou « importée »
- Le prix au kilo ou de l'Unité de vente consommateur.

Les informations doivent être inscrites de manière claire, précise et aisément compréhensible par le consommateur.

La notation distingue non seulement l'aspect réglementaire, mais aussi l'esthétique, la lisibilité des informations, l'emplacement de la pancarte et l'information sur les actions promotionnelles.

### Informations complémentaires

Les informations complémentaires sur la nutrition, la conservation des produits et leur utilisation, leurs qualités nutritionnelles, leur mode de production (impact environnemental) et leur zone de production (proximité), leurs caractéristiques gustatives associées à de la dégustation sont également appréciées.

## H- Utilisation de matériel de promotion et d'information

### Guirlandes, affiches, calendrier de production ?

L'utilisation et la pertinence de matériel de promotion (calendrier de production notamment).

### Quels sont les membres du jury ?

Le jury est composé **d'une vingtaine d'élus et de représentants de la filière et du monde économique**. La liste sera disponible sur le site internet de l'IFEL : [www.ifel.nc](http://www.ifel.nc) dès le 28 novembre. Le **jury des finalistes** qui se tiendra le vendredi 6 décembre sera notamment composé de Solenne FIGUES, championne du monde de natation en 2005 et de Marc VIALON, Président de l'IFEL.

Dès le jeudi 28 novembre, **les internautes seront invités à « liker » leur photo de leur étal préféré sur Facebook**. A l'issue du concours, la photo de l'étal ayant remporté le plus de « like » gagnera le prix du public.

## Comment et quand seront annoncés les résultats ?

Le palmarès sera publié dans la presse professionnelle et annoncé lors de la **soirée de remise des récompenses le 10 décembre 2019**.

Cette soirée de remise des prix aura lieu en présence de la marraine Solenne Fignes, championne du monde de natation 2005 et des partenaires de l'opération : presse professionnelle et médias, représentants de la filière, des pouvoirs publics et des professionnels.

Un cocktail convivial sera organisé dès 18h à Nouméa.

## Quels sont les prix et lots à gagner ?

Plusieurs prix sont à gagner :

- Un prix du jury pour les lauréats de chaque catégorie.
- Trois prix spéciaux :
  - Prix de l'étal le plus original ;
  - Prix de l'étal valorisant le plus les produits locaux ;
  - Prix du public.

Chaque lauréat recevra son prix accompagné d'un diplôme d'honneur.

Tous les participants recevront un diplôme de participation.

## Quelques éléments clés d'un concours prometteur !



**Plus de 30 points de vente** sont d'ores et déjà volontaires pour participer à ce concours.



Le concours est accueilli avec un réel enthousiasme par notre réseau de plus de **100 partenaires** représentant de la filière économique, dirigeants d'entreprises et élus.



Le comité de pilotage est très investi dans l'organisation de cette **première édition** du concours.



Une des forces de l'interprofession est son **réseau de professionnels** qui s'est engagé à promouvoir l'évènement.

## Impact attendu d'un tel concours et des retombées

### Quels sont les bénéfices de cet évènement pour la filière fruits et légumes ?

- Dynamiser les ventes de fruits et légumes en offrant une vitrine pour les consommateurs,
- Offrir l'opportunité aux responsables de points de vente de repenser leurs techniques de valorisation de l'offre et de l'information aux consommateurs en s'appuyant sur une expertise de haut niveau,
- Renforcer les compétences acquises lors des premières formations sur les techniques de conservation et de manipulations des fruits et légumes,
- Transmettre une image positive de la filière.

### Pourquoi est-il important de valoriser les fruits et légumes dans les étals ?

Produits naturels, d'achat quotidien et à rotation rapide, synonymes de fraîcheur et de diversité, de santé, de naturalité et de plaisir, les fruits et légumes sont la clé du succès en magasin, à une condition : celle d'être bien mis en valeur.

En facilitant l'achat d'impulsion des consommateurs, on encourage la consommation des fruits et légumes et le dynamisme de la filière.

### Pourquoi la maîtrise professionnelle des techniques marchandes est-elle essentielle ?

Dans le commerce et la distribution, le métier de chef de rayon ou du détaillant réclame aujourd'hui une véritable expertise professionnelle. Dans le domaine des fruits et légumes, cette exigence est renforcée par la diversité des produits, des attentes et des comportements des consommateurs. Adapter ces techniques à la spécificité d'un univers de produits vivants est à la fois une nécessité professionnelle et un élément de satisfaction des consommateurs.

### Quelles sont les bonnes pratiques d'un joli étal en quelques mots ?

Clairement, un « joli » rayon fruits et légumes c'est :

- Un **rayon propre**, joli d'un point de vu général et un personnel présent, à disposition des clients,
- Un **rayon avec un assortiment raisonné** : implantation des produits par famille (les fruits ensemble, les légumes ensemble par exemple ; les fruits de saison ensemble ou les produits pour une même recette de manière groupée...),
- Un **aménagement optimisé du point de vente**, où la circulation est facilitée, l'accès aux produits facile, l'effet de profondeur du mobilier, l'éclairage met en valeur les fruits et légumes,
- Des **informations à la clientèle** : sur les produits, les recettes possibles, les signes de qualité, le respect de la réglementation en terme d'affichage,

- Un **approvisionnement du rayon régulier** : pour enlever les produits abîmés, maintenir la fraîcheur des produits (système de réfrigération...), assurer un remplissage et effet de masse optimal.

*Source : CTIFL, Guide du rayon, Techniques marchandes, 2001.*

### Pourquoi développer un partenariat avec le [CTIFL](#) – Centre Technique Interprofessionnel de Fruits et Légumes de métropole ?

Le CTIFL est un centre technique au service de la filière fruits et légumes. Il est l'organisme de recherche appliquée référent de la filière fruits et légumes française. Il œuvre, par ses travaux et ses innovations, au développement et à la diversification des modes de production et de commercialisation de chacun des acteurs.

Fort de son expertise sur la filière fruits et légumes en métropole, le CTIFL organise depuis plus de 30 ans deux à trois concours d'étalage par an. Ce mode de stimulation présente de nombreux bénéfices pour la filière et le territoire. Il remporte un réel succès et engouement de la part des professionnels.

Le CTIFL a déjà accompagné l'Interprofession Fruits et Légumes de Nouvelle-Calédonie en mai 2019, pour dispenser des formations sur les techniques de post-récolte : normalisation, conditionnement, conservation courte et longue durée. Ces formations ont remporté un réel succès.

**Nous vous remercions pour votre lecture.**