



Contact presse Ctifl :
Anne-Christine DUVAL
Ctifl - 22 Rue Bergère - 75009 PARIS
Tel : 01 47 70 45 31 – duval@ctifl.fr

COMMUNIQUE DE PRESSE

Paris, le 3 mars 2017

Une nouvelle journée Ctifl consacrée à la Fraîche Découpe des fruits et légumes : le lundi 3 avril 2017 à Rungis (94) de 9h à 16h30

Visite possible des Halles Fruits et légumes sur le MIN de Rungis dès 6h

Organisée en partenariat avec l'UNFD*, l'UNCGFL** et la FCD***, cette journée consacrée à la Fraîche Découpe des fruits et légumes s'adresse à tous les acteurs de la filière fruits et légumes et plus particulièrement aux détaillants et primeurs, aux grossistes, et distributeurs. Elle a pour objectif de donner aux professionnels les éléments clés pour l'implantation d'un atelier de Fraîche Découpe en magasin. Des conférences, témoignages et ateliers permettront d'échanger entre professionnels ainsi qu'avec les ingénieurs Ctifl experts sur les sujets abordés. Une visite des halles fruits et légumes du Marché d'Intérêt National de Rungis est proposée sur inscription, en partenariat avec la Semmaris, UNIGROS et SFL****.

La matinée sera consacrée à des interventions de spécialistes du Ctifl sur le contexte et la consommation, la gamme commerciale et les règles d'implantation, les investissements et les coûts de fonctionnement, les obligations réglementaires liées à la commercialisation. Une table ronde animée en fin de matinée fera témoigner des acteurs professionnels de la Fraîche Découpe.

L'après-midi proposera des ateliers thématiques animés par le Ctifl :

- ◆ **Sélection de la matière première et des process**
 - Incidence de la fraîcheur de la matière première et du choix de la variété sur la qualité du produit fini.
- ◆ **Process jus de fruits**
 - Démonstration comparative de matériel de préparation.
- ◆ **Utilisation des équipements de fabrication**
 - Démonstration de matériel.
- ◆ **Marche en avant / ordonnancement**
 - Principe élémentaire de la méthode HACCP.
- ◆ **Bonnes pratiques d'hygiène**
 - Adopter les bons gestes.
- ◆ **Réglementation : allergènes et étiquetage**
 - Allergènes : les connaître et les identifier en conformité avec la réglementation.
 - Etiquetage : les mentions obligatoires.
- ◆ **Construction et mise en valeur de l'offre**
 - Assortiment par segment et techniques d'implantation.

Informations pratiques : entrée payante sur inscription : guss@ctifl.fr - Tel : 01 56 70 11 30.

Journée incluant la visite du Marché d'Intérêt National de Rungis : de 6h à 16h30.

Conférences et ateliers : de 9h à 16h30, accueil dès 8h30.

Parc Icade – Espace Jean Monnet à Rungis (94).

Programme complet et inscription en ligne sur le site (visite du MIN limitée à 50 places) :

<http://www.ctifl.fr/Journee/fraiche-decoupe-rungis/>

UNFD* : Union nationale des syndicats de détaillants en fruits, légumes et primeurs.

UNCGFL** : Union Nationale du Commerce de Gros en Fruits et Légumes.

FCD*** : Fédération du Commerce et de la Distribution.

SFL**** : Syndicat du commerce de gros en fruits et légumes de Rungis.