



SÉRIE SUR LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES



Série OCDE-COLEAD sur l'industrie des fruits et légumes

Session n°10

Aliments prêts à consommer : Comment ils redéfinissent le secteur des fruits et légumes

Jeudi 19 juin 2025

9h00-10h30 UTC/11h00-12h30 CET (heure de Paris/Bruxelles)

[En ligne \(Zoom\)](#)

Interprétation en direct en anglais et en français

1. Contexte

Les aliments prêts à consommer sont des produits préparés commercialement, conçus pour être faciles à consommer et pour nécessiter un minimum de préparation. Ces produits ne nécessitent généralement que peu ou pas d'ingrédients supplémentaires ou de cuisson, ce qui permet aux consommateurs de gagner un temps précieux dans la cuisine. Il existe également des repas prêts à cuire avec des ingrédients prédécoupés et des recettes faciles, ce qui simplifie la cuisine.

Les aliments prêts à consommer (APC) constituent une catégorie vaste et hétérogène qui regroupe tous les aliments (y compris les boissons) généralement consommés à l'état brut, ou ceux qui ont été manipulés, transformés, mélangés, cuits ou autrement préparés de manière à pouvoir être consommés sans traitement ultérieur.¹ Leur sécurité est essentielle en raison des risques potentiels de contamination et de la nécessité d'une manipulation et d'un stockage appropriés.

La croissance rapide du secteur des plats préparés est due à plusieurs tendances qui redessinent le comportement des consommateurs et le paysage alimentaire.²

L'urbanisation croissante et les modes de vie rapides ont entraîné des emplois du temps plus chargés, avec un plus grand nombre de personnes travaillant plus longtemps et disposant de moins de temps pour préparer les repas. Il en résulte une forte demande de solutions pratiques et rapides pour les repas, comme les plats préparés.

¹ FAO.OMS. Codex Alimentarius. <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/home>

² Innova Markets Insights. Tendances de la consommation : Global Convenience Eating. 9 avril 2024. <https://www.innovamarketinsights.com/trends/consumer-trends-global-convenience-eating/>

Depuis plusieurs années, nous assistons à une évolution de la dynamique des ménages et les plats préparés sont devenus une option de choix pour les professionnels occupés, les ménages à double revenus et les ménages composés d'une seule personne, offrant une solution pratique aux besoins quotidiens en matière de restauration.

Les consommateurs privilégient également des choix plus sains, ce qui a entraîné une augmentation de la demande de plats préparés. Il en résulte une demande croissante de repas prêts à l'emploi répondant à des exigences diététiques spécifiques, telles que les produits végétaliens, sans gluten, hypocaloriques ou biologiques.³

On observe également un intérêt croissant pour les saveurs internationales et les cuisines fusion, les consommateurs étant désireux de découvrir diverses expériences culinaires à la maison.

Le boom du commerce électronique, associé à l'essor du travail flexible à distance, a rendu les plateformes d'épicerie en ligne et les services de livraison de nourriture plus importants que jamais, augmentant ainsi considérablement l'accessibilité des produits prêts à consommer.

Au fur et à mesure que les attentes augmentent, les aliments prêts à l'emploi évoluent au-delà de l'utilité de base pour offrir une qualité supérieure, des profils de saveurs innovants et même des expériences similaires à celles d'un restaurant. La catégorie comprend désormais un large éventail de produits, allant des plats surgelés et des snacks aux salades prêtes à consommer, en passant par les fruits pré découpés et les légumes en portions.

L'évolution du secteur est également due aux progrès réalisés en matière de conservation des aliments, d'emballage durable et de commerce électronique, qui ont amélioré l'accessibilité et élargi l'attrait des aliments prêts à l'emploi pour un large éventail de consommateurs.

Bien qu'il y ait une diminution à long terme de la consommation de fruits et légumes, les produits fraîchement coupés, en raison de leur commodité, représentent une alternative valable pour contrecarrer cette tendance négative. En fait, le secteur des produits fraîchement coupés affiche des chiffres positifs et innove en matière de qualité et de sécurité des produits, ce qui est généralement apprécié par les consommateurs.⁴

2. Fruits et légumes dans les plats préparés : une évolution vers des options plus saines

Le paysage des aliments prêts à l'emploi évolue, les légumes et les fruits jouant un rôle de plus en plus important dans les repas rapides et faciles à préparer. Des salades prêtes à consommer aux kits de repas lyophilisés, ces ingrédients riches en nutriments transforment notre conception des aliments préparés et remettent en question l'idée selon laquelle les aliments prêts à consommer ne peuvent pas faire partie d'un régime alimentaire équilibré.

L'amélioration de la qualité des ingrédients a été un facteur clé de cette transformation. Les progrès des techniques de conservation des aliments, comme la lyophilisation et l'amélioration de la gestion de la chaîne du froid, ont permis aux fabricants d'incorporer une

³ [Repas prêts à consommer - Europe](#). Le marché des plats cuisinés en Europe. 2025.

⁴ Antonio Stasi, Giancarlo Colelli, Filippo Garini, Chapitre 5 - Fruits et légumes, Rédacteur(s) : Charis M. Galanakis, Innovations in Traditional Foods, Woodhead Publishing, 2019, Pages 101-126, ISBN 9780128148877, <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814887-7.00005-8>.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128148877000058>.

plus grande variété de fruits et de légumes dans les plats préparés sans sacrifier le goût ou la texture.

L'intégration des fruits et légumes dans les aliments prêts à l'emploi s'étend à diverses catégories de produits telles que : les **repas prêts à consommer** (kits de salades avec des légumes frais et des fruits secs, plats de pâtes riches en légumes à réchauffer au micro-ondes et soupes prêtes à l'emploi contenant une variété de légumes) ; les **produits à grignoter** (chips de légumes, pâtes de fruits, mélanges de fruits secs et de noix et légumes pré découpés avec du houmous ou d'autres trempettes saines) ; **produits surgelés** (mélanges de légumes, kits de smoothies avec des mélanges de fruits et légumes surgelés) ; **produits de longue conservation** (soupes instantanées avec des légumes déshydratés, barres de fruits et de noix, sauces pour pâtes à base de légumes) ; **options pour le petit-déjeuner** (flocons d'avoine instantanés avec des fruits secs, biscuits de petit-déjeuner avec des garnitures de fruits, et bouteilles de smoothies préfabriqués avec des fruits et des légumes).⁵

La personnalisation est une autre tendance qui fait des vagues dans le secteur des produits prêts à l'emploi. Les consommateurs recherchent de plus en plus des repas qui peuvent être adaptés à leurs préférences et besoins alimentaires spécifiques. Cela a conduit à l'essor des **kits de repas personnalisables**, dans lesquels les consommateurs peuvent choisir leurs ingrédients et leurs portions. La possibilité de personnaliser les repas ajoute un nouveau niveau d'attrait aux produits prêts à consommer, en particulier pour les personnes ayant des restrictions alimentaires ou des objectifs nutritionnels spécifiques.

3. Progrès dans les technologies de transformation et d'emballage des produits alimentaires

Les innovations dans le domaine de la transformation et de l'emballage des aliments ont considérablement transformé l'industrie des plats préparés, permettant aux fabricants de fournir des produits ayant une durée de conservation plus longue tout en maintenant des normes élevées en matière de qualité, de nutrition et de goût.⁶

Les techniques de conservation modernes, telles que la lyophilisation, le traitement à haute pression (HPP), le scellage sous vide et la surgélation, permettent de conserver la saveur, la texture et la valeur nutritionnelle des aliments prêts à consommer, tout en prolongeant leur durée de conservation et en garantissant la sécurité alimentaire. Ces technologies permettent aux consommateurs de déguster des repas frais et sains avec un minimum de préparation.

Parallèlement, les progrès réalisés dans le domaine de l'emballage⁷ ont rendu les aliments prêts à consommer plus durables et plus conviviaux. L'essor des **emballages résistants aux micro-ondes, biodégradables et recyclables** témoigne d'un engagement croissant en faveur de la commodité et de la responsabilité environnementale. Les consommateurs soucieux de l'environnement privilégié désormais les marques qui utilisent des **plateaux compostables, des matériaux d'origine végétale, de la pulpe de canne à sucre ou des**

⁵ Asie de l'alimentation et de l'hôtellerie (FHA). [L'avenir des plats préparés : 10 tendances clés pour 2025](#). 19 mars 2025.

Tendances des produits alimentaires prêts à consommer. Préférences émergentes des consommateurs et innovations qui façonnent le marché des aliments prêts à consommer. 2023-2030. <https://vocal.media/journal/trends-in-ready-to-eat-food-products>

⁶ Fadiji, Tobi, et Pankaj B. Pathare. 2023. "Progrès technologiques dans la transformation et l'emballage des aliments" *Processes* 11, no. 9 : 2571. <https://doi.org/10.3390/pr11092571>

⁷ Meti, S. C., Vyshnavi, A., Patil, P., Khayum, A., Siddiqua, A., Shekar, R. R., & Kaur, R. (2024). [Advancements in fruit packaging technology : A review](#). *Plant Archives*, 24(2), 139-152.

fibres de bambou plutôt que des emballages en plastique traditionnels. Ces innovations permettent non seulement de réduire l'impact sur l'environnement, mais aussi de soutenir des objectifs plus larges en matière de développement durable.

En réponse à la sensibilisation croissante des consommateurs aux questions environnementales, de nombreuses entreprises adoptent **des matériaux recyclables, biodégradables ou compostables**, réduisant ainsi activement leur empreinte carbone et leurs déchets d'emballage. Ce changement améliore également l'image de marque, la durabilité devenant un facteur de différenciation concurrentielle sur le marché de l'alimentation.

En outre, les innovations en matière d'emballage ne se limitent pas aux matériaux. **L'intégration de technologies**, telles que les **codes QR**, modifie la façon dont les consommateurs interagissent avec les produits.⁸ Un simple balayage permet d'accéder aux **informations nutritionnelles, à l'origine des ingrédients, aux conseils de préparation** et même aux certifications de durabilité, ce qui renforce la transparence et la confiance des consommateurs.

Enfin, l'essor des **plateformes d'épicerie en ligne et des services de livraison** a accru l'accessibilité des repas prêts à l'emploi. L'emballage est désormais optimisé pour le commerce électronique - des solutions légères, durables et résistantes à la température sont essentielles pour préserver la qualité de la distribution jusqu'au pas de la porte.

Ensemble, ces avancées technologiques rendent les aliments prêts à consommer plus durables, plus nutritifs et plus conformes aux attentes des consommateurs modernes, ce qui favorise un système alimentaire plus résilient et plus responsable.

- Défis à relever

Plusieurs obstacles pourraient freiner la croissance des aliments prêts à l'emploi, notamment l'augmentation du coût de la vie. Avec le resserrement des budgets, les consommateurs pourraient être moins enclins à dépenser pour des produits prêts à l'emploi, en particulier lorsque les produits frais et les repas préparés à la maison sont perçus comme des options plus économiques et plus saines.

Les préoccupations en matière de santé représentent également un défi important. De nombreux consommateurs associent les plats préparés à une valeur nutritionnelle médiocre, à la présence de conservateurs et à des niveaux élevés d'ingrédients indésirables tels que le sucre, le sel et les graisses malsaines. Ces préoccupations figurent parmi les principales raisons pour lesquelles certains consommateurs choisissent de ne pas acheter de produits prêts à l'emploi, ce qui souligne la nécessité de formulations plus saines et d'une plus grande transparence dans l'approvisionnement en ingrédients.

Les fruits et légumes prêts à l'emploi sont pratiques et bénéfiques pour la santé, mais ils soulèvent également d'importantes questions en matière de sécurité alimentaire :

⁸ Pengfei Li, Jingjie Yang, Ana M. Jiménez-Carvelo, Sara W. Erasmus, Applications of food packaging quick response codes in information transmission toward food supply chain integrity, Trends in Food Science & Technology, Volume 146, 2024, 104384, ISSN 0924-2244, <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2024.104384>.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224424000608>

Les codes QR établissent un lien entre la demande des consommateurs et la transparence des produits. 22 mars 2024. <https://www.gsluk.org/insights/news/QR-codes-forge-link-between-consumer-demand-and-product-transparency>

contamination microbienne, contamination croisée, manipulation inadéquate, stockage incorrect, résidus chimiques, risques liés à la prolongation de la durée de conservation.⁹

4. L'essor des aliments prêts à consommer : débloquer les opportunités entrepreneuriales

Autrefois considérés comme un marché de niche, les fruits et légumes prêts à consommer sont aujourd'hui à l'avant-garde d'une évolution mondiale vers des solutions de repas plus saines et plus pratiques. Cette transformation constitue un domaine dynamique et en pleine expansion pour les entrepreneurs, en particulier dans les pays du Sud, où les systèmes alimentaires évoluent rapidement et où la demande d'aliments accessibles et nutritifs est en hausse.¹⁰

Les entrepreneurs peuvent profiter de cet élan en développant des produits emballés, pré découpés et en portions contrôlées, adaptés aux besoins des employés de bureau, des étudiants et des ménages occupés. Qu'il s'agisse de mangues coupées en tranches ou de plateaux de légumes colorés, les possibilités d'innovation et de diversification des produits sont vastes. Les en-cas à base de fruits et de légumes emballés peuvent être commercialisés efficacement pour les collations à l'école ou au bureau à domicile, pour le grignotage tout au long de la journée ou même après le dîner, à une époque où l'alimentation à base de plantes est à la mode.¹¹

Les fruits et légumes prêts à l'emploi s'inscrivent naturellement dans les tendances du bien-être, offrant des alternatives riches en fibres, en calories et en nutriments aux en-cas transformés. Les entrepreneurs peuvent exploiter le marché soucieux de la santé en promouvant leurs produits dans le cadre d'un mode de vie équilibré, en incorporant des ingrédients biologiques et en affichant clairement les informations nutritionnelles sur l'emballage. Dans les régions confrontées à une augmentation des maladies non transmissibles, telles que l'Afrique subsaharienne et l'Asie du Sud, cette tendance s'aligne également sur les priorités de santé publique, ouvrant la voie à des partenariats avec les gouvernements et les ONG.¹²

La valeur ajoutée est un point d'entrée particulièrement intéressant pour les entrepreneurs. Grâce à des procédés simples mais efficaces tels que le lavage, la découpe et l'emballage, les produits bruts peuvent être transformés en produits à plus forte marge. D'autres possibilités existent, comme le séchage, la préparation de jus ou le marinage de produits imparfaits sur le plan cosmétique mais viables sur le plan nutritionnel, ce qui permet de

⁹Biomérieux. [Détection microbienne et contrôle de qualité des aliments prêts à consommer](#). 5 février 2024. La législation européenne en matière de sécurité alimentaire pour les aliments prêts à consommer se concentre sur la prévention de la contamination par la bactérie Listeria monocytogenes, avec des règles plus strictes désormais en place. Le règlement (UE) 2024/2895, qui modifie le règlement (CE) n° 2073/2005, introduit des critères microbiologiques plus stricts pour Listeria dans les aliments prêts à consommer qui peuvent favoriser la croissance de la bactérie. Ce règlement, qui entrera en vigueur le 1er juillet 2026, vise à garantir la sécurité des consommateurs tout en facilitant les contrôles officiels. [Règlement - EU - 2024/2895 - FR - EUR-Lex](#)

¹⁰ La Food Industry Association a publié [The Power of Produce 2025](#) <https://theshelbyreport.com/2025/03/07/fmi-report-social-media-e-commerce-boost-produce-consumption/#:~:text=FMI%20%20the%20Food%20Industry%20Association,an%20ripeness%20at%2015%20percent>.

¹¹ L'association de l'industrie alimentaire (Food Industry Association) a publié ["The Power of Produce "](#) 2025

¹² Thomas Reardon, David Tschirley, Lenis Saweda O. Liverpool-Tasie, Titus Awokuse, Jessica Fanzo, Bart Minten, Rob Vos, Michael Dolislager, Christine Sauer, Rahul Dhar, Carolina Vargas, Anna Lartey, Ahmed Raza, Barry M. Popkin, The processed food revolution in African food systems and the double burden of malnutrition, Global Food Security, Volume 28, 2021, 100466, ISSN 2211-9124, <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2020.100466> (<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2211912420301206>)

réduire les pertes post-récolte et de lutter contre le gaspillage alimentaire. De telles stratégies génèrent non seulement de nouvelles sources de revenus, mais contribuent également à des systèmes alimentaires plus durables et plus inclusifs. Les entreprises sociales, en particulier, peuvent amplifier leur impact en s'approvisionnant directement auprès des petits exploitants agricoles et en mettant en place des chaînes d'approvisionnement équitables.

Les investissements dans la transformation des aliments et les technologies d'emballage durable telles que le scellage sous vide, l'emballage sous atmosphère modifiée et les plateaux biodégradables peuvent considérablement prolonger la durée de conservation et permettre une distribution régionale, voire internationale. Les entrepreneurs qui adoptent ces innovations peuvent se démarquer en termes de qualité des produits, de sécurité et de responsabilité environnementale. Par ailleurs, les outils numériques tels que les codes QR offrent une valeur ajoutée grâce à la traçabilité, à la transparence nutritionnelle et aux suggestions de recettes, ce qui renforce la confiance et l'engagement des consommateurs.

La croissance du commerce électronique, des applications mobiles et des services de livraison de produits alimentaires a également transformé la manière dont les produits prêts à consommer atteignent les consommateurs. Les entrepreneurs peuvent tirer parti de ces tendances grâce à des plateformes d'épicerie en ligne, des applications mobiles axées sur la santé ou des modèles d'abonnement qui ciblent les clients urbains férus de technologie. Dans les contextes ruraux et périurbains, les canaux de distribution innovants du dernier kilomètre, tels que les kiosques locaux ou les réseaux de livraison communautaires, peuvent élargir la portée et l'impact. Les réseaux sociaux restent un outil rentable et puissant pour le marketing et l'engagement communautaire, en particulier parmi les jeunes démographes soucieux de leur santé.

Enfin, les initiatives d'intégration régionale telles que la zone de libre-échange continentale africaine (AfCFTA) ouvrent de nouvelles possibilités d'exportation. Les entrepreneurs du Sud peuvent explorer le commerce transfrontalier de produits prêts à consommer tels que les coupes de fruits tropicaux ou les frites de manioc emballées sous vide, qui offrent des options pratiques et culturellement adaptées aux acheteurs régionaux et aux communautés de la diaspora. Avec l'intérêt mondial croissant pour les aliments ethniques et exotiques prêts à consommer, ces produits présentent également un fort potentiel sur les marchés internationaux.

En résumé, le secteur des fruits et légumes prêts à l'emploi représente un terrain fertile pour l'entrepreneuriat, combinant la demande des consommateurs, les tendances en matière de santé, l'innovation technologique et les opportunités commerciales. En adoptant les bonnes stratégies, les entrepreneurs peuvent non seulement créer des entreprises prospères, mais aussi contribuer de manière significative à une alimentation plus saine et à des systèmes alimentaires plus résistants.

5. La voie à suivre

Le marché des produits alimentaires prêts à consommer connaît une transformation dynamique, motivée par la demande des consommateurs en matière de santé, de durabilité et de commodité. Alors que les fabricants innovent et répondent à ces préférences en constante évolution, le secteur des aliments prêts à consommer est prêt à poursuivre sa croissance en offrant une gamme variée de choix qui s'alignent sur les modes de vie modernes. Des formulations plus saines aux emballages écologiques en passant par les

saveurs d'inspiration mondiale, l'avenir des produits prêts à consommer est prometteur et reflète l'évolution des valeurs des consommateurs.

Grâce aux progrès constants de la technologie alimentaire et à l'attention accrue portée au bien-être et à l'impact sur l'environnement, les aliments prêts à consommer ne sont plus seulement une tendance, ils représentent un mouvement de transformation dans l'industrie alimentaire. La commodité continuant d'être un facteur clé, la révolution des aliments prêts à l'emploi devrait redéfinir la façon dont nous mangeons et vivons dans le monde d'aujourd'hui, où tout va très vite.

Le segment des fruits et légumes prêts à consommer, en particulier, offre des opportunités intéressantes pour l'entrepreneuriat, surtout dans les régions en développement où l'agriculture joue un rôle économique central. Grâce à une bonne combinaison d'innovation, de technologie et de durabilité, les entrepreneurs peuvent créer des entreprises évolutives qui répondent à la demande des consommateurs, réduisent le gaspillage alimentaire et génèrent des opportunités économiques inclusives tout au long de la chaîne de valeur.

Pour réussir à pénétrer le marché des produits prêts à l'emploi et à s'y développer, les entrepreneurs doivent disposer d'un ensemble complet de capacités, notamment en matière d'études de marché, de développement de produits, d'approvisionnement durable, de logistique, d'investissement dans l'emballage et l'étiquetage, d'assurance qualité, de respect de la réglementation et de partenariats de développement solides.

5. Promouvoir une meilleure connaissance du secteur des fruits et légumes

Dans le cadre de l'Année internationale des fruits et légumes 2021, le COLEAD,¹³ à travers ses programmes FFM SPS et FFM Plus (financés par l'UE et l'OAEC) et le Programme de l'OCDE pour les fruits et légumes¹⁴ de la Direction des échanges et de l'agriculture, ont initié une série de sessions en ligne qui mettent en avant l'importance du secteur des fruits et légumes et ses différentes dimensions.

Les principaux objectifs de cette série sont les suivants :

- Partager la connaissance des marchés et des opérateurs travaillant sur les marchés locaux et d'exportation des fruits et légumes,
- Comprendre la contribution du secteur des fruits et légumes à la production et à la consommation durables,
- Promouvoir la contribution des fruits et légumes à une alimentation saine et nutritive,
- Présenter les réussites et les innovations des opérateurs du secteur privé dans l'Union européenne et les pays du Sud, ainsi que les leçons tirées de l'expérience.

¹³ En tant qu'organisation du secteur privé (à but non lucratif), le COLEAD a pour objectif de soutenir les activités visant à accroître la contribution du secteur agricole à la réalisation des objectifs de développement durable. <https://www.colead.link/>.

¹⁴ Le programme de l'OCDE pour les fruits et légumes promeut le commerce international par l'harmonisation de la mise en œuvre et de l'interprétation des normes de commercialisation. <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/>.

Série OCDE-COLEAD sur l'industrie des fruits et légumes

Session n°10

Aliments prêts à consommer : Comment ils redéfinissent le secteur des fruits et légumes

Jeudi 19 juin 2025

9h00-10h30 UTC/11h00-12h30 CET (heure de Paris/Bruxelles)

[En ligne \(Zoom\)](#)

Interprétation en direct en anglais et en français

Ordre du jour

Modérateur : *José Brambila-Macias, Directeur de programme, Direction des échanges et de l'agriculture, Codes et régimes agricoles, OCDE*

9:00-9:10 Bienvenue et introduction : *Isolina Boto, Responsable des Réseaux & Alliances, COLEAD ; José Brambila-Macias, OCDE*

9:10-9:30 L'essor des F&L prêts à consommer : Tendances du marché, politiques et législation

- *Antoine Michotte Renier, Expert Réglementation & Normes F&L, Commission européenne DG AGRI*
- *Egle Baecke-Eimontaita, Directrice du Plaidoyer & Affaires réglementaires, Freshfel Europe*

9:30-10:00 Points de vue des opérateurs

- *Fleur De Wit, Expert Développement durable, Blue Skies Holding Ltd, Royaume-Uni*
- *Bertille Marcos, PDG, Les Fruits Tillou, Bénin*
- *Salvatore Antonio, Président du Conseil d'administration, OP OASI, Italie*

10:00-10:20 Session de questions-réponses

10:20-10:30 Conclusion et perspectives d'avenir : *Isolina Boto, Responsable Réseaux & Alliances, COLEAD*



Cet évènement a été organisée dans le cadre du programme Fit For Market+ mis en œuvre par le COLEAD dans le cadre de la Coopération au Développement entre l'Organisation des États d'Afrique, des Caraïbes et du Pacifique (OEACP), et l'Union européenne (UE).

Cette publication a été produite avec le soutien financier de l'UE et de l'OEACP. Son contenu relève de la seule responsabilité du COLEAD et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'UE ou de l'OEACP.