



SÉRIE SUR LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES



FRUIT AND VEGETABLES SCHEME



Session n°10 Aliments prêts à consommer : Comment ils redéfinissent le secteur des fruits et légumes

Points forts

A propos de la série sur la filière fruits et légumes (F&L)

Dans le cadre de l'Année internationale des fruits et légumes 2021 des Nations Unies (ONU), le programme Fruits et Légumes de la Direction des échanges et de l'agriculture de l'OCDE, en collaboration avec COLEAD, a lancé une série de webinaires en ligne visant à mettre en lumière **l'importance du secteur des fruits et légumes (F&L) et ses multiples dimensions**. Les objectifs sont de partager les connaissances sur les marchés et les opérateurs intervenant dans les filières locales et d'exportation des F&L ; de mieux comprendre la contribution du secteur à une production et une consommation durable ; de promouvoir l'apport des F&L à une alimentation saine et nutritive ; et de valoriser les réussites et les innovations d'opérateurs du secteur privé à travers l'Union européenne et les pays du Sud, ainsi que les enseignements tirés.

La session 10 a exploré **comment les aliments prêts à consommer (RTE) transforment le secteur des fruits et légumes** en répondant à une demande croissante des consommateurs pour des solutions pratiques, saines et durables. Elle a réuni des experts en réglementation, des entrepreneurs européens et africains, ainsi que des acteurs de la durabilité pour discuter des tendances, des innovations et des défis dans l'univers des produits RTE.

Un total de **399 participants se sont inscrits** à la session pour bénéficier d'analyses approfondies, accéder à des ressources utiles, explorer des opportunités entrepreneuriales et échanger avec des voix influentes du secteur des fruits et légumes.

Programme : [Lien](#)

Biodata : [Lien](#)

Enregistrement de la session : [Lien](#)

Principaux points abordés

Demande des consommateurs et évolution du marché

L'urbanisation, les ménages à double revenu et les modes de vie de plus en plus rapides sont à l'origine de l'essor mondial des aliments prêts à l'emploi. Les produits prêts à l'emploi gagnent en popularité car ils correspondent aux préférences des consommateurs qui recherchent des solutions alimentaires rapides, nutritives et durables. Des salades aux snacks de fruits en passant par les kits de smoothie et les fruits secs, l'intégration de produits frais dans des formats pratiques modifie la perception des aliments prêts à l'emploi en tant qu'alternatives plus saines.

Développements réglementaires et défis en matière de sécurité alimentaire

Les intervenants de la Commission européenne et de Freshfel Europe ont mis en lumière les récents changements réglementaires ayant un impact sur le segment des aliments prêts à consommer. Les nouvelles règles de l'UE sur l'étiquetage de l'origine des fruits et légumes prédécoupés, qui entreront en vigueur en janvier 2025, visent à améliorer la transparence pour les consommateurs. Ces mesures posent également des défis logistiques et financiers aux entreprises. Les opérateurs doivent désormais indiquer le pays d'origine spécifique de chaque ingrédient, ce qui complique les opérations d'approvisionnement, de transformation et d'emballage. Une pression réglementaire supplémentaire découle des exigences à venir en matière de sécurité alimentaire, telles que les tests de provocation à la listériose obligatoires pour les installations de production de produits prêts à l'emploi. Ces mesures exigent des investissements substantiels dans les protocoles d'essai et la capacité des laboratoires. Ces règles sont essentielles pour préserver la santé des consommateurs, mais elles risquent de créer des obstacles à l'accès aux marchés pour les petits opérateurs.

Innovations en matière de transformation et d'emballage

Les progrès technologiques sont au cœur de la croissance du secteur des produits prêts à l'emploi. Du scellage sous vide et du traitement à haute pression aux plateaux biodégradables et aux emballages munis de codes QR, l'innovation améliore la durée de conservation, la traçabilité, la durabilité et l'engagement des consommateurs. Des opérateurs comme OP OASI et Blue Skies ont montré comment les investissements dans la qualité, la sécurité et les matériaux respectueux de l'environnement renforcent la compétitivité du marché tout en réduisant les déchets alimentaires.

Opportunités entrepreneuriales et stratégies de résilience

Les entrepreneurs présents ont mis en avant des modèles d'entreprise évolutifs axés sur la durabilité et les chaînes de valeur inclusives. Blue Skies, qui possède des installations en Afrique et en Amérique latine, ajoute de la valeur à la source en transformant les fruits localement, ce qui génère plus de 8 000 emplois dans le monde. Son approche holistique de la résilience comprend le soutien aux agriculteurs, l'emploi local, l'aide à la certification et le développement mené par les communautés. Bertille Marcos, PDG de Les Fruits Tillou (Bénin), a souligné la façon dont les produits fruitiers prêts à l'emploi, tels que les ananas séchés et les jus en bouteille, ouvrent des marchés à l'exportation tout en augmentant les revenus de plus de 1 600 agriculteurs biologiques. Cependant, les défis liés à la logistique de la chaîne du froid, aux impacts climatiques et à la disponibilité des matières premières persistent. Salvatore Antonio, de l'OP OASI (Italie), a expliqué comment son organisation de producteurs fournit des salades prêtes à consommer de grande qualité dans toute l'Europe, mais doit également faire face à l'augmentation des coûts de l'énergie et de l'emballage, à des exigences strictes en matière de durabilité et à la nécessité constante d'éduquer les consommateurs.

Rapprocher les marchés du Sud et du Nord

La session a mis en lumière la manière dont les entrepreneurs du Sud peuvent tirer parti de la demande croissante d'aliments sains et pratiques. En adoptant des normes de sécurité alimentaire, des emballages durables et des outils numériques, les PME du Sud peuvent explorer le commerce régional dans des cadres tels que la zone de libre-échange continentale africaine (ZLECAF) et cibler la diaspora et les marchés soucieux de leur santé à l'étranger.

Priorités pour le secteur des fruits et légumes

Malgré les pressions inflationnistes et la sensibilité des consommateurs aux prix, le secteur des fruits et légumes prêts à l'emploi devrait continuer à se développer. Toutefois, une croissance inclusive nécessitera un soutien ciblé aux PME, un meilleur accès à la technologie

alimentaire et aux laboratoires, des réglementations harmonisées et un investissement continu dans l'éducation des consommateurs et la durabilité.

Rencontrez nos intervenants

Eglé Baecke-Eimontaite, directrice du plaidoyer et des affaires réglementaires, Freshfel Europe

Chez Freshfel Europe, Eglé représente les intérêts du secteur des fruits et légumes frais au niveau européen, en suivant de près la législation européenne sur la sécurité alimentaire, la qualité des produits et les normes d'étiquetage. Elle joue un rôle clé dans le développement et la mise en œuvre d'initiatives de plaidoyer proactives et est également le secrétaire général de l'European Sprouted Seeds Association (ESSA), qui coordonne les activités liées aux graines germées au sein de l'UE. Eglé a participé activement à des projets financés par l'UE, notamment le FreshProducePEFCR, qui vise à établir des règles de calcul de l'empreinte environnementale pour les produits frais. Elle a représenté Freshfel Europe lors de discussions avec la présidence tchèque du Conseil de l'UE, portant sur la sécurité alimentaire et la compétitivité du secteur des produits frais. Forte de son expertise en matière de politique alimentaire européenne et internationale, Eglé veille à ce que les réglementations soutiennent la durabilité, la sécurité et la compétitivité du secteur.

Eglé a donné un aperçu concis des tendances actuelles et des développements réglementaires dans le secteur des fruits et légumes prêts à consommer (F&L). Elle a noté que les différences majeures dans les gammes de produits entre les pays de l'UE, dues aux habitudes culturelles et culinaires, limitent l'harmonisation et la croissance du marché. Une expansion significative du segment des fruits et légumes prêts à consommer n'est pas attendue dans un avenir proche. Elle a souligné que l'environnement réglementaire et l'accès limité des consommateurs sont les principaux obstacles qui empêchent les opérateurs du secteur alimentaire de développer leurs activités dans le domaine des produits prêts à l'emploi. Mme Eglé a souligné la nécessité de renforcer les efforts publics et privés pour promouvoir des régimes alimentaires sains, en plaçant les produits intacts et prédécoupés au cœur de la politique alimentaire de l'UE - un domaine actuellement sous-priorisé par les décideurs.

La fragilité de la chaîne d'approvisionnement a également été abordée. La production de produits prêts à consommer dépend d'un approvisionnement stable, mais les événements climatiques et les perturbations logistiques ont souvent un impact sur la disponibilité. Le maintien d'une chaîne du froid continue est vital pour la sécurité et la durée de conservation des produits, mais il limite également la distribution. Les exigences strictes en matière d'hygiène et de tests de routine ajoutent à la complexité opérationnelle, en particulier pour les PME. Mme Eglé a souligné les implications du règlement (UE) 2024/2895 de la Commission, qui rend obligatoire les tests de résistance à la Listeria à partir de juillet 2026, ce qui pose des défis financiers et techniques, en particulier pour les petits acteurs. Elle a également souligné l'incertitude entourant les réglementations en matière d'emballage (Règlement 2025/40) et le manque actuel d'alternatives viables au plastique.

Le nouveau règlement sur l'étiquetage de l'origine (UE) 2023/2429, qui entrera en vigueur en janvier 2025, a été au cœur de son intervention. Ce règlement exige que les produits prêts à consommer déclarent une seule origine par ingrédient, ce qui complique l'approvisionnement, la logistique et l'emballage, en particulier pour les emballages de produits mixtes. Les produits surgelés sont exemptés, ce qui crée une incohérence réglementaire. Selon Mme Eglé, la règle n'améliore pas la traçabilité, augmente les coûts et réduit la flexibilité de l'approvisionnement, ce qui affecte de manière disproportionnée les petits fournisseurs et les fournisseurs locaux.

Elle a conclu que cette politique était motivée par des considérations politiques et qu'elle ne présentait pas d'avantages clairs en termes de durabilité ou de consommation. Des études

montrent que le prix et la commodité l'emportent sur l'origine dans les décisions des consommateurs, et que l'étiquetage obligatoire de l'origine pourrait entraver l'innovation et la compétitivité dans le secteur RTE s'il n'est pas soigneusement adapté aux réalités du marché.

Antoine Michotte Renier, Expert, Réglementation et normes F&L, Commission européenne (DGAGRI)

Antoine Michotte Renier joue un rôle central dans l'élaboration de normes visant à garantir la sécurité, la qualité et la durabilité des produits agricoles, en particulier des fruits et légumes. Il a contribué à des projets clés tels que la révision des normes de commercialisation dans le cadre du Green Deal européen et de la stratégie "De la ferme à la table". Antoine est également impliqué dans des initiatives de recherche appliquée, telles que la détection de substances indésirables dans les aliments, l'amélioration de la traçabilité et de la sécurité alimentaire à travers l'Europe.

La présentation d'Antoine Michotte s'est concentrée sur les implications du règlement délégué (UE) 2023/2429 de la Commission, notamment en ce qui concerne l'étiquetage de l'origine et les normes de commercialisation pour les fruits et légumes prêts à consommer (PAM) et prédécoupés, également appelés produits de "quatrième gamme".

Sur la base du règlement (UE) n° 1308/2013 (OCM), l'UE fixe des normes de commercialisation pour les fruits et légumes, exigeant que les produits vendus frais aux consommateurs soient de qualité marchande et indiquent leur pays d'origine (article 76).

Le nouveau règlement s'applique aux fruits et légumes frais, à certains fruits secs (figes, raisins, etc.) et aux bananes mûres. Les produits doivent indiquer leur origine même s'ils sont parés, coupés ou non intacts, comme dans les présentations de quatrième gamme.

Pour les mélanges de différents produits ou espèces, chaque produit doit répondre aux normes de commercialisation applicables. L'étiquetage de l'origine de ces mélanges doit être précis (par exemple, énumérer chaque pays), et les étiquettes génériques telles que "UE et non UE" ne sont pas autorisées. Les mentions d'origine simplifiées telles que "UE" ou "non-UE" ne sont autorisées que dans des conditions spécifiques. Les exemptions comprennent : les ingrédients cuits (par exemple, le maïs cuit) dans les emballages mixtes ne sont pas soumis aux règles d'étiquetage de l'origine, à moins que l'omission de l'origine n'induisse les consommateurs en erreur (en vertu du règlement FIC 1169/2011).

Antoine a indiqué que le règlement applique des règles uniformes d'étiquetage de l'origine aux produits intacts et prédécoupés. Il a souligné que les nouvelles règles sont conçues pour la transparence, mais a reconnu leur complexité pratique, en particulier pour le segment des produits prêts à consommer. Les opérateurs doivent adapter leurs pratiques d'étiquetage, d'approvisionnement et d'emballage pour se conformer aux règles strictes d'indication de l'origine.

Fleur De Wit, directrice principale du développement durable, Blue Skies Holding Ltd, Royaume-Uni

Fleur De Wit est responsable principale du développement durable chez Blue Skies Holding Ltd, une entreprise pionnière basée au Royaume-Uni et spécialisée dans les fruits et les jus fraîchement coupés provenant directement d'exploitations agricoles d'Afrique, d'Amérique du Sud et d'autres régions. Forte d'une formation d'ingénieur et d'un engagement profond en faveur du développement durable, Fleur joue un rôle central dans l'élaboration et la mise en œuvre de la stratégie de durabilité de l'entreprise, depuis l'approvisionnement éthique et l'innovation en matière d'emballage jusqu'à la réduction des déchets et l'autonomisation des communautés. Elle collabore étroitement avec les agriculteurs, les fournisseurs et les équipes

internes pour s'assurer que Blue Skies fournit des produits de haute qualité, prêts à être consommés, qui respectent à la fois les personnes et la planète.

La présentation de Fleur de Wit s'est concentrée sur le modèle entrepreneurial de Blue Skies et sur son approche visant à renforcer la résilience tout au long de la chaîne d'approvisionnement en fruits frais, en particulier dans les pays producteurs. Fondé il y a 28 ans, Blue Skies fonctionne selon le principe fondamental de "l'ajout de valeur à la source", ce qui signifie que les fruits tels que l'ananas, la mangue, la grenade et le melon sont transformés et emballés dans le pays d'origine, plutôt que d'être exportés à l'état brut. Ce modèle vise à fournir des produits "frais de la récolte" tout en soutenant les économies locales. L'entreprise a développé un réseau d'installations proches des zones de production, ce qui lui permet de créer des emplois, de garantir la fraîcheur des produits et de redonner de la valeur aux communautés agricoles. Fleur a souligné que Blue Skies est guidé par un cadre éthique solide connu sous le nom de "Blue Skies Way", fondé sur le respect des personnes, des communautés et de l'environnement.

Les objectifs de Blue Skies en matière de développement durable sont ambitieux : zéro déforestation, zéro déchet mis en décharge et zéro émission nette d'ici à 2050, avec des objectifs intermédiaires comprenant 50 % d'utilisation d'énergie renouvelable et 150 000 arbres plantés d'ici à 2030. Ces objectifs sont liés à des stratégies opérationnelles telles que la réduction de la consommation d'eau, l'amélioration de la sélection des fournisseurs et le développement des employés.

Fleur a également souligné la manière dont Blue Skies renforce la résilience à plusieurs niveaux : (i) avec les agriculteurs par le biais d'un soutien agronomique, de prêts à taux réduit, de la R&D, de la formation et de la certification de groupe ; (ii) avec les communautés par le biais de la Fondation Blue Skies, qui réalise des projets dans les domaines de l'éducation, de la santé et de l'eau en partenariat avec des détaillants tels que Waitrose et Albert Heijn ; (iii) au sein de ses installations, en encourageant l'expertise locale, la prise de décision rapide et une forte culture du travail d'équipe et de l'attention portée aux employés.

Bien que le modèle apporte des avantages significatifs, Fleur a reconnu les défis permanents liés à la variabilité du climat, à la logistique et au maintien des engagements en matière de durabilité sur les marchés mondiaux. Néanmoins, Blue Skies reste attaché à une croissance inclusive et à un rendement positif pour les personnes, les communautés et la planète.

Bertille Marcos, PDG, Les Fruits Tillou, Bénin

Bertille Marcos Guèdègbé est une agronome et entrepreneuse béninoise, fondatrice et PDG de Les Fruits Tillou, une entreprise spécialisée dans la production et l'exportation d'ananas et de jus d'ananas biologiques. Depuis sa création en 2000, l'entreprise est devenue un acteur clé de la filière ananas au Bénin, travaillant avec plus de 1 600 producteurs certifiés biologiques, ce qui lui permet d'assurer une traçabilité et un contrôle complets de sa chaîne d'approvisionnement. En 2015, elle a lancé Les Jus Tillou, une unité de production industrielle de jus d'ananas. Bertille a également investi dans une unité de séchage de fruits pour produire des ananas bio séchés pour le marché européen. Son entreprise est certifiée Global GAP et HACCP, et ses produits sont principalement exportés vers l'Europe. L'entreprise transforme et commercialise des ananas frais, des fruits séchés et une grande variété de jus en bouteille (ananas, mangue, baobab, gingembre, orange, bissap). Tous les produits sont exempts d'additifs et de sucre, ce qui reflète la valeur fondamentale de l'entreprise : offrir des aliments nutritifs et naturels. Ses exportations touchent des consommateurs en France, en Allemagne, en Italie, au Canada et aux États-Unis, tout en maintenant une forte présence sur les marchés d'Afrique de l'Ouest. Outre sa contribution au développement économique local, Bertille soutient l'autonomisation des femmes et l'agriculture durable, avec environ 300 agriculteurs certifiés biologiques. L'entreprise a également bénéficié de plusieurs programmes de soutien, notamment ceux du COLEACP, pour former les agriculteurs aux meilleures pratiques agricoles.

Bertille a décrit l'évolution de l'entreprise familiale "Les Fruits Tillou", qui est devenue un exportateur régional de produits à base de fruits biologiques prêts à l'emploi. Elle a détaillé leur gamme de produits comprenant des ananas et des mangues séchés, des jus biologiques et des mélanges pour cocktails, ainsi que leur stratégie de double marché desservant à la fois l'Afrique de l'Ouest et les marchés internationaux. Elle a souligné l'importance de la certification biologique et de la conformité en matière de sécurité alimentaire en tant qu'éléments facilitateurs du marché et a mis en évidence les goulets d'étranglement critiques dans l'infrastructure logistique et l'approvisionnement saisonnier qui limitent l'évolutivité de la production. Bertille a souligné que si la demande de produits à base de fruits naturels et prêts à consommer augmente, l'entreprise est confrontée à plusieurs défis tels que (i) l'accès limité aux conteneurs réfrigérés, qui affecte la logistique de la chaîne du froid ; (ii) la disponibilité irrégulière des matières premières, et (iii) la variabilité du climat et la concurrence d'acheteurs plus importants.

À l'avenir, Les Fruits Tillou prévoit d'industrialiser la production de fruits secs, d'investir dans l'approvisionnement en matières premières et d'achever la construction d'un entrepôt frigorifique pour améliorer la résilience de la chaîne d'approvisionnement.

Bertille a conclu en réaffirmant l'identité de l'entreprise : innovante, axée sur la qualité et ancrée dans le développement durable. Les Fruits Tillou s'engage à fournir des produits authentiques, respectueux de la santé, qui profitent à la fois aux consommateurs et à l'environnement.

Salvatore Antonio, Président du Conseil d'administration, OP OASI, Italie

Salvatore Antonio est une personnalité éminente du secteur italien des fruits et légumes, reconnu pour son expertise dans le domaine des plats cuisinés et des produits prêts à consommer. En tant que président du conseil d'administration d'OP OASI, une importante organisation de producteurs agricoles basée à Battipaglia, il dirige l'entreprise qui fournit des légumes fraîchement coupés et emballés aux marchés italiens et européens, ainsi qu'à des marques de premier plan comme Bonduelle, et qui traite plus de 110 millions de sacs de légumes par an. Fondée en 2005, l'organisation a été créée pour agréger et renforcer l'excellence agricole régionale grâce à des normes techniques, éthiques et de durabilité stricte. Depuis janvier 2024, elle est également reconnue en tant qu'organisation européenne de producteurs, tous ses membres étant certifiés dans le cadre de programmes de qualité rigoureux.

Salvatore est également président du comité IV Gamma au sein de Confagricoltura et vice-président d'UNAPROA, jouant un rôle clé dans l'élaboration des politiques et la promotion de l'innovation dans le secteur des produits frais en Italie. Il est un fervent défenseur des solutions d'emballage durables, en mettant l'accent sur les matériaux recyclables et en faisant progresser la traçabilité et la transparence.

Salvatore Antonio a présenté le modèle intégré de production-distribution d'OP OASI pour les salades RTE. Il a expliqué la complexité opérationnelle et environnementale de la livraison de salades portionnées, sûres et de haute qualité aux consommateurs européens. De la gestion des serres à l'emballage sous atmosphère modifiée, sa présentation a montré que la précision technologique et les cadres de certification sont essentiels et que le secteur doit apprendre à produire plus et mieux avec moins de ressources, en s'adaptant aux pressions environnementales et à l'augmentation de la demande. Il a appelé à une meilleure éducation des consommateurs sur la valeur des salades RTE et a expliqué comment l'organisation investit dans les économies d'énergie, les emballages recyclables et la rationalisation de la logistique. Il est essentiel d'adopter les principes de l'éco-conception et de l'économie circulaire, ce qui nécessite une collaboration entre les chaînes d'approvisionnement, les réseaux de vente au détail et les institutions publiques.

Pour l'OP OASI, relever ces défis signifie investir dans l'innovation, la certification et l'engagement multipartite, et s'engager à rendre l'industrie des salades RTE plus durable, responsable et résiliente, à la fois en Italie et dans toute l'Europe.

Ressources

1. Rapport et études

Antonio Stasi, Giancarlo Colelli, Filippo Garini, Chapter 5 - Fruits and Vegetables, Editor(s) : Charis M. Galanakis, Innovations in Traditional Foods, Woodhead Publishing, 2019, Pages 101-126, ISBN

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9780128148877000058>

Biomérieux. [Détection microbienne et contrôle qualité des aliments prêts à consommer](#). 5 février 2024.

La législation de l'UE en matière de sécurité alimentaire pour les aliments prêts à consommer se concentre sur la prévention de la contamination par *Listeria monocytogenes*, avec des réglementations 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 - UE - 2024/2895 - FR - EUR-Lex](#)

Costlow et al. (2024), "[Global analysis reveals persistent shortfalls and regional differences in availability of foods needed for health](#)", UN healthy diet basket analysis.

Dataintelo (2025) - "[Fruit and Vegetable Processing Market Report](#)", se concentre sur la croissance du marché des produits prêts à consommer.

Fadiji, Tobi, et Pankaj B. Pathare. 2023. "Technological Advancements in Food Processing and Packaging" *Processes* 11, no. 9 : 2571. <https://doi.org/10.3390/pr11092571>

Food & Hospitality Asia (FHA). [L'avenir des plats préparés : 10 Key Trends Shaping 2025](#). 19 mars 2025.

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

La Food Industry Association a publié [The Power of Produce 2025. TheShelby report](#).

L'Association de l'industrie alimentaire a publié [The Power of Produce 2025](#).

Freire-Ferreira Finger et al. (2023) - "[Minimally Processed Vegetables : Consumer Profile, Consumption Habits, and Perceptions of Microbiological Risk](#)", habitudes des consommateurs brésiliens.

Innova Markets Insights. Consumer Trends : Global Convenience Eating. 9 avril 2024. <https://www.innovamarketinsights.com/trends/consumer-trends-global-convenience-eating/>

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.

OCDE. <https://www.oecd.org/en/topics/agriculture-and-fisheries.html>

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://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>
[Repas prêts à consommer - Europe](#). Le marché des plats cuisinés en Europe. 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>

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>

USDA-ERS (2024), "[Satisfying Fruit and Vegetable Recommendations Possible for Under \\$3 a Day](#)" par Stewart et al.

2. Formations et webinaires

[L'essor du snacking frais](#) : Révolutionner la commodité, par SPINS,

[Convenience Foods and Consumer Trends](#), par Innova Market Insights (en anglais)

[Programme d'immersion en matière de sécurité des produits](#), IFPA, programme de 6 mois spécifique aux produits qui renforce les compétences en matière de sécurité, de traçabilité et de conformité des produits prêts à consommer.

[Listeria Management for the Produce Industry Certificate Program](#) par l'IFPA, axé sur le contrôle de la Listeria dans les installations de produits frais, directement applicable à la sécurité des fruits et légumes prêts à consommer.

[ProduceEDU Courses](#) : The Packer par PMG/The Packer, contient plusieurs cours pertinents pour les fruits et légumes frais (par exemple, emballage durable, merchandising, empreinte carbone, CEA, empreinte carbone).

[COLEAD](#), <https://training.colead.link/>

OCDE, <https://www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/>

[Les détaillants de proximité](#) : Naviguer dans l'avenir de la main-d'œuvre

**Équipe de coordination pour ces séries :**

OCDE : Jose Brambila-Macias, Directeur de programme, Direction des échanges et de l'agriculture, Codes et régimes agricoles, Aurelia Nicault, Chargée de programme.

COLEAD : Isolina Boto, Responsable de Département, Ahoefa Soklou, Chargée de projet et Nina Desanlis-Perrin, Chargée de projet, Département Réseaux et Alliances.



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.