

# LA 2<sup>ÈME</sup> Semaine Fraich'attitude

## Compte rendu 2011

5 Actions en Haute-Corse

8 Classes engagées

3 Evènements place publique

25 Partenaires locaux investis

2 Campagnes de pub (affichages 4\*3, pub radio)

10 Retombées médias

PROCHAINE  
EDITION

du 5 au  
9 juin 2012

## Organisée pour la 2<sup>ème</sup> fois en Corse du 9 au 11 juin par....

### L'Organisation des Maraîchers Corse



Reconnue en tant que filière maraîchage, l'association regroupe 85% des producteurs de légumes (courgette, tomate, melon, pastèque, aubergine, navet, radis, salades, chou vert, chou fleur...)

Ses missions

- ☞ Apporter un appui à la structuration de la filière tant du point de vue technique qu'économique en collaboration avec les institutions.
- ☞ Connaître le marché et son évolution, contribuer à réduire les coûts de production
- ☞ Appuyer les producteurs dans les démarches visant à fournir une production respectueuse de l'environnement.
- ☞ Affirmer les démarches de qualité pour l'ensemble des productions légumières et améliorer la mise en valeur commerciale des produits.

### L'Association des Producteurs de Fruits d'Été Corse



Reconnue en tant que filière Fruits d'Été auprès de l'ODARC, cette association loi 191 regroupe 90% de la production en fruits d'été (pêche, nectarine, abricot, cerise, prune de bouche, raisin de table, pomme et kiwi d'été).

Ses missions

- ☞ Apporter un appui technique aux producteurs : informations, assistance pour la mise en œuvre de techniques culturales respectueuse de l'environnement
- ☞ Apporter un appui à la structuration de la filière : plan de relance et plan de développement des fruits d'été, développement de collaborations avec tous les organismes susceptibles de soutenir la promotion de la filière « fruits d'Été » et de ses productions.

**L'organisation des Maraîchers Corses (OMC) et l'Association des Producteurs de Fruits d'Été Corses (APFEC)** ont travaillé ensemble pour mener à bien cette opération qui s'est déroulée sur la place du marché de Bastia du 9 au 11 juin 2011 avec la collaboration de professionnels de la filière :

- la Diététicienne d'INTERFEL (Interprofession des Fruits et Légumes) ;
- les Techniciens de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse ;
- les JA 2B ;
- le CIVAM BIO.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

# Sommaire

Introduction : .....	4
Partenaires de l'opération : .....	5
Programme : .....	7
Indicateurs chiffrés de réalisation de l'action : .....	8
Campagne publicitaire : .....	9
Déroulement des journées.....	11
Conclusion :.....	18
Annexes : .....	18



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Introduction :

Animés par des professionnels de la filière..., ateliers, concours gastronomiques, défis ou jeux pédagogiques sont autant d'occasions pour les parents de partager avec leurs enfants le plaisir de découvrir, de cuisiner et de déguster les fruits et légumes de notre terroir.



***La semaine Fraich'Attitude est labellisée « Bien manger c'est l'affaire de tous ! - programme national pour l'alimentation ».***

Cette opération est organisée dans le cadre du **Programme National pour l'Alimentation**. Porté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, ce programme interministériel a pour objectif de donner à chacun les moyens de connaître, accéder et apprécier la richesse de l'alimentation en France. Véritable pacte entre agriculteurs et consommateurs, il vise à garantir une alimentation suffisante et accessible à tous car « Bien manger, c'est l'affaire de tous ». > Pour garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement, tous les acteurs de l'alimentation, de la fourche à la fourchette, sont mobilisés pour relever ce défi social en mettant en place des actions concrètes.

La Fraich'Attitude est un état d'esprit qui consiste à retrouver sa vraie nature : **se faire plaisir** tout en respectant son corps **avec des produits sains et naturels**.

### Les objectifs de la semaine Fraich'attitude :

Adopter la Fraich'Attitude, c'est :

- Accorder plus de place dans son alimentation aux végétaux, et en premier lieu aux Fruits & Légumes
- Pratiquer une activité sportive
- Chercher un équilibre de vie, une convivialité partagée

Les objectifs sont à **court terme** d'améliorer et faciliter l'accessibilité des fruits et légumes frais, à **moyen terme** d'augmenter la consommation des fruits et légumes chez les Français.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Partenaires de l'opération :



Collectivité  
Territoriale  
de Corse



Maison Verte  
15 avenue Jean Zuccarelli  
20200 BASTIA  
tél : 04 95 38 75 60 fax : 04 95 38 75 99  
E.mail : ja2b@wanadoo.fr



**CIVAM BIO CORSE**

Organisme régional de développement de l'Agriculture Biologique



santé  
famille  
retraite  
services



Valrose  
20290 BORGIO  
Tél. 04 95 58 82 10  
Fax 04 95 30 77 33  
dicomat@wanadoo.fr



Toujours là pour moi.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Partenaires financiers :

- la DRAAF
- La Collectivité Territoriales de Corse
- La Canico – GamVert
- La MSA
- La Mairie de Bastia
- La Mairie de Vescovato
- La Société Générale
- Le Crédit Agricole
- Le CER France
- DICOMAT
- Groupama

## Partenaires opérationnels :

- INTERFEL
- Chambre d'Agriculture de Haute-Corse
- Jeunes Agriculture de Haute-Corse
- CIVAM BIO CORSE
- AMAMA
- Mairie de BASTIA
- FranceBleu Frequenza mora
- ZILIA
- Les vins du Domaine Vico, Clos Culombu, Réserve du Président, ???
- Les Producteurs de Fruits et les Producteurs de Légumes

Nous tenons à remercier tous nos partenaires financiers et opérationnels qui nous ont permis de mener cette opération avec succès.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Programme :

### Le jeudi 9 juin de 18h30 à 22h30

#### Lancement de la manifestation par une Soirée de gala !

Une soirée de gala privée animée par des chants corses à laquelle sont conviés : élus, institutionnels de la filière, les partenaires opérationnels et financiers, Directeurs de la grande distribution et producteurs. Il sera servi un apéritif dinatoire autour des fruits et légumes de région. Le buffet sera préparé par **Yann LE SCAVAREC du restaurant « La Roya »** à ST Florent, distingué au guide MICHELIN par 1 étoile ; il fera aussi des démonstrations sur place.

### Le vendredi 10 juin de 8h30 à 16h30

#### Accueil des élèves de classes de 5ème toute la journée !

Tout au long de la journée **200 élèves de classes de 5<sup>ème</sup>** de plusieurs établissements de Bastia ont assisté activement à plusieurs ateliers autour des fruits et légumes : réalisation culinaire avec **Vincent TABARANI de Cucina Corsa**, bien manger (avec la présence de la diététicienne d'INTERFEL), démonstration de sculptures sur fruits et légumes par **Frédéric JAUNAUT**, rempotages, ateliers des senteurs, observation d'insectes, de la plantation à la récolte avec les techniciens de la chambre d'agriculture de Haute Corse, Civam Bio et JA2B.

### Le samedi 11 juin à partir de 8h00 à 19h00 heures

#### Animations grand public et vente de fruits et légumes de région !

-Tout au long de la journée divers ateliers seront proposés - Atelier diététique, la production locale avec les producteurs, rempotage, sculpture sur fruits et légumes avec **Frédéric JAUNAUT Champion de France et d'Europe de sculpture artistique sur fruits et légumes 2010 et 2011**, maquillage, exposition autour des Fruits et Légumes, vente directe du producteur au consommateur, seront offert des livrets recettes fait pour la manifestation par **Yann Le SCAVAREC** chef étoilé, et aussi bien d'autres animations et surprises...



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Indicateurs chiffrés de réalisation de l'action :

### ❖ Public touché directement :

- 80 personnes lors de la soirée d'inauguration ;
- 200 scolaires collégiens de classe de 5 et de 6ème : collège Giraud, collège Jeanne d'Arc, collège de Montesorio ;
- 50 scolaires primaire et maternelle : 1 classe de maternelle de Lupino et 2 classes de l'école primaire de Miomo le 10 juin ;
- 500 personnes le jour du marché de producteurs à Bastia le 11 juin ;
- 1 400 repas servis par jour durant l'opération dans les cantines scolaires primaires et maternelles de la ville de Bastia.
- Auditeurs radio lors des trois émissions dédiées à la semaine Fraich'attitude

### Récapitulatif du public touché directement par l'action :

250 scolaires ont participé aux divers ateliers  
+ 1 400 scolaires au travers de la restauration scolaire  
+ 80 à la soirée d'inauguration  
+ 500 personnes le jour du marché de producteurs  
**TOTAL = 2 230**  
+ auditeurs radio lors des 3 émissions (cible non quantifiée)

### ❖ Public touché indirectement :

Public touché par le biais des campagnes de publicité, les passages dans les médias (non quantifié)

### ❖ Retombées presse/télé/radio :

- 3 émissions radio sur RCFM
  - Lundi 6 juin avec Joëlle ARABONA de 10 à 11 h
  - Mardi 7 juin avec Jean-Pierre ACQUAVIVA de 19 à 20 h

Thèmes développés lors des émissions : La production locale (saisonnalité et qualité) et la place des Fruits et Légumes dans l'alimentation, participation d'une diététicienne nutritionniste.

- 2 articles dans Corse Matin (en annexes)
- 1 passage au journal télévisé FR3 Corse du samedi 11 au soir, journal suivi par bon nombre de téléspectateurs.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Campagne publicitaire :

Les logos des partenaires financiers étaient présents sur tous les supports publicitaires. Lors des émissions radios et télé les partenaires ont été cités.

### ❖ Affichage 4 X 3

Campagne menée du 30 mai au 12 juin 2011

Soit 15 jours d'affichage sur 8 grands panneaux 4 X 3 à Bastia, Casatorra, Hypodrome de Furiani, Aéroport de Lucciana, Lucciana, Casamozza et Barchetta.



### ❖ Campagne Radio avec RCFM

- Jeux concours avec 10 lots « Panier Fraicheur » à gagner du 30 mai au 10 juin 2011
- Annonce de la manifestation sur les ondes 5 fois par jour durant les 10 jours précédents la manifestation.

Les lots des gagnants étaient à retirer sur place lors du marché de producteurs le samedi 10 juin.

### ❖ Action Mailing

200 mailing invitation pour une grande soirée d'inauguration afin de réunir les institutionnels de la filière, les partenaires financiers et opérationnels, les Directeurs de la Grande Distribution et les exploitants Fruitières et Maraichers.



## ❖ Divers

- Présence de l’affiche et du programme de la manifestation sur les sites Internet de :
  - La Ville de Bastia
  - L’office du tourisme de Bastia
  - France Bleu
  - L’ APFEC et L’OMC
- Panneau lumineux publicitaire de la ville de Bastia (une dizaine)
- T-shirt intervenant « Fraich’attitude ; les fruits et légumes corses j’adore ! »



## Déroulement des journées

### Jeudi 9 juin :

### Lancement de la manifestation par une Soirée de gala.

Une soirée de gala privée animée par des chants corses. Cette soirée était l'occasion de réunir producteurs/metteurs en marché/élus des filières et institutionnels.

Nous avons reçu 80 personnes dont des élus, des institutionnels de la filière, les partenaires opérationnels et financiers, Directeurs de la grande distribution et des producteurs Fruitiers et Maraichers.

Un apéritif dinatoire a été préparé par **Yann LE SCARAVEC** du restaurant « La Roya » à Saint Florent, distingué au guide Michelin par une étoile.

Le buffet froid et les gourmandises sucrées ont été préparées avec des fruits et légumes issus de la production locale.

Avec deux de ses collaborateurs, ils étaient présents tout au long de la soirée pour animer le buffet et faire des démonstrations.

Nous nous étions attachés pour la soirée les services de 4 serveurs et serveuses auprès d'AGIR INTERIM.



Ci-dessus : Yann Le Scaravec, Chef de La Roya et son équipe



Ci-dessous : Jean-Marc VENTURI, Président de la CDA 2B ; Philippe NEUVACHE, Préfet de Haute Corse ; Christian BENEDETTI, Directeur de l'Odarc, les Présidents Filières, Augustin PEPE et Jean-Jacques FIESCHI et les Animatrices Filière



### **Partenaires opérationnels de la soirée :**

Le décor mobilier (tables « mangé debout », bar, verres et accessoires) nous a été gracieusement prêté la SARL AMAMA, Les plantes fleuries nous ont été gracieusement prêtées par la pépinière de la Ruche Foncière, les grandes plantes vertes par la Mairie de Bastia. Pour la mise en place, nous avons eu le soutien de Techniciens de la Chambre d'Agriculture 2B et des JA 2B



## Vendredi 10 juin : Ateliers scolaires Fruits et Légumes

Nous avons reçu tout au long de la journée plus environ 250 élèves de niveau 5<sup>ème</sup>, 6<sup>ème</sup>, CE1/CE2, Moyenne et grande sections de maternelle :

- Collège de Montesoro
- Collège St-Joseph
- Collège Jeanne d'Arc
- Ecole primaire de Miomo
- Ecole maternelle de Lupino

Les élèves ont participé à **6 ateliers différents** durant une vingtaine de minutes chacun. Ces ateliers ont permis de sensibiliser les enfants à l'importance des fruits et légumes dans l'alimentation. A l'issue des ateliers des supports leurs ont été distribués, afin qu'ils partagent avec leurs parents les enseignements retirés lors de cette journée. La journée a été également l'occasion pour eux de goûter des fruits et légumes frais mais aussi des préparations culinaires.

**Atelier des Sens :** animé par Marie-Vincente Albertini et Frédéric Suberbielle, techniciens à la Chambre d'Agriculture

Les élèves ont pu découvrir les fruits et légumes au travers des 4 sens :

- **la vue** en image de la culture et les différentes parties d'un fruit, d'un légume,
- **l'odorat** en sentant à l'aveugle des fruits et légumes coupés,
- **le toucher** en découvrant à l'aveugle la texture extérieur d'un fruit, d'un légume
- **le goût** : en dégustant



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## **Les Insectes utiles au jardin** : animé par Emilie Claudet, Technicienne au CIVAM BIO

Reconnaissance des insectes de façon ludique avec une guirlande bois mobile et un tableau découverte associé.

Observation des insectes au microscope



## **Atelier Culinaire** : animé par Vincent TABARANI de Cucina Corsa

Démonstration et dégustation autour d'une façon simple et original d'utiliser un légume ou un fruit comme :

- soupe fraîche sucré-salé,
- feuilleté de légumes avec herbes fraîches et huile d'olive corse

Les enfants ont participé activement à la découpe et à l'élaboration des plats à déguster.



semaine  
**fraîch'**  
attitude

**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

**Atelier Vie des Fruits et légumes :** animé par Isabelle MILLELIRI, technicienne à la Chambre d'Agriculture

Découverte des fruits et légumes au travers des saisons par le jeu de puzzle.  
Quiz en fin d'atelier.



**Atelier Diététique « Bien manger » :** animé par Stéphanie MARIANI, Diététicienne d'INTERFEL

Réalisation d'un questionnaire permettant de faire comprendre aux enfants l'importance de bien manger, équilibré, varié, avec des produits de saisons.

Distribution de fiches techniques Fruits et Légumes ainsi qu'une dégustation de Smoothie : Préparation mixée à base de fruits frais, miel et lait de soja.



semaine  
**frâich'**  
attitude

**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

**Atelier pratique de la graine à la récolte :** animé par Guy CASTEL, technicien à la Chambre d'Agriculture

Découverte de la graine au plant avec différents stades d'évolution notamment sur des plants de plusieurs variétés de tomates, aubergine, concombre et basilic.

Atelier de repotage de basilic que les enfants ont pu rapporter chez eux.



**Et pour les plus petits :**

Atelier dégustation de fruits et légumes,

L'arbre magique avec des magnets à disposer sur un arbre grand format,

Atelier repotage de basilic,

Atelier coloriage et jeux.



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

## Samedi 11 juin : Animation grand public et Marché de Producteurs

L'objectif de cette journée, organisée autour d'un grand marché ludique et coloré de Fruits et Légumes frais était :

- de faire découvrir les fruits et légumes de notre région
- de l'importance de consommer des produits de saison produits localement,
- de sensibilisé les petits et les grands à l'importante d'une alimentation saine et variés comprenant des fruits et des légumes,
- de présenter la filière de Maraichers Corse et la filière des Fruits d'Eté Corses,
- de permettre la rencontre avec les professionnels des filières,
- de faire déguster nos produits,

Tout au long de la journée différents ateliers ont été proposés,

- Point fort de la journée : la venue de **Frédéric JAUNAUT Champion de France et d'Europe de sculpture artistique sur fruits et légumes 2010 et 2011 et Meilleur ouvrier de France 2011,**
- Atelier diététique,
- La production locale avec les producteurs, (Fiches techniques, imagerie des Fruits et Légumes)
- Dégustation des produits frais et cuisinés,
- Atelier repotage,
- Atelier culinaire pour les jeunes avec confection de recettes simples et originales,
- Exposition autour des Fruits et Légumes,
- vente directe du producteur aux consommateurs (livrets recettes offerts)
- Atelier maquillage,



Démonstration devant public de sculptures sur Fruits et Légumes par Frédéric Jaunault





Marché de Producteurs



Frédéric Jaunault, Champion de France et d'Europe de Sculptures sur Fruits et Légumes



Et enfants maquillés

## Conclusion :

Pour cette deuxième édition, ces journées d'animations ont rencontrées un vif succès tant auprès des scolaires que du grand public qui nous ont fait part nous ont fait part de leur souhait de trouver plus souvent des produits frais régionaux.

L'apprentissage du bien manger doit commencer tôt, en cela, cette manifestation a répondu à 2 objectifs auprès des scolaires :

- Les sensibiliser à l'importance des Fruits et Légumes dans l'alimentation au quotidien et plus globalement « Bien Manger ».
- Un complément éducatif animé par des techniciens agricole et adapté au programme SVT des élèves de 5<sup>ème</sup>. Une façon ludique de mettre en pratique les travaux scolaires.

## Contacts Animatrice filières:

**Sylvie QUELLEC**

06 01 20 39 69

**APFEC**- Bâtiment Intercommunal

20215 Vescovato

[apfecorse@yahoo.fr](mailto:apfecorse@yahoo.fr)

**Florence SEBA**

06 25 34 28 46

**OMC**- Bâtiment Intercommunal

20215 Vescovato

[omc@wanadoo.fr](mailto:omc@wanadoo.fr)

## Annexes :

Coupures de presses

Dossier de presse



**MIAM!**  
LES FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Publié le samedi 11 juin 2011

## Sur le marché, la belle farandole de goûts et de couleurs



Observation d'une coccinelle, atelier de rempotage, arbre magique pour les maternelles, les petits écoliers ont fait de belles découvertes hier, avec les maraîchers et les techniciens de la chambre d'agriculture. GERARD BALDOCCHI

Sous un chapiteau, les enfants suivent avec attention la recette de la soupe aux fruits et aux légumes de Vincent Tabarani. Sous un autre, ils étudient le cycle de la plante ou observent à la loupe une coccinelle. Sur l'atelier des sens, ils regardent, touchent et goûtent différents produits.

Les maternelles s'amuse sur un arbre magique et à la fin de la journée, tout le monde repart avec un petit pot de basilic ! Sur la place du marché depuis hier, les fruits et les légumes jouent les vedettes. Plus de 120 écoliers bastiais ont participé à la Fraîch'Attitude. L'initiative qui existe depuis sept ans au niveau national est organisée pour la deuxième année dans l'île et c'est Bastia qui en a la... primeur.

Avec cette opération, l'organisation des maraîchers corses et les producteurs de fruits d'été veulent promouvoir les récoltes locales et la fraîcheur. « Nous expliquons par exemple que de consommer des produits de proximité cela ne coûte pas plus cher quand nous sommes en pleine saison, souligne Florence Sebba, animatrice de la filière, au sein de l'OMC. Pour les enfants, c'est aussi l'occasion d'apprendre des recettes originales qui peuvent les inciter à manger des fruits et des légumes. On sait que ce n'est pas toujours facile ! La manifestation a

*débuté jeudi soir par une réception privée avec les officiels et les partenaires institutionnels comme la chambre d'agriculture. Les invités ont dégusté des mets raffinés élaborés autour de fruits et légumes par le chef cuisinier du restaurant La Roya ».*

2 400 repas servis dans les cantines scolaires

Durant ces deux journées, la Fraîch'Attitude s'est déplacée également dans les restaurants scolaires de Bastia où 2 400 repas concoctés à base de produits locaux ont été servis aux élèves. La manifestation se poursuit aujourd'hui et s'ouvre à tous les publics. Idées recettes, vente de produits, conseils diététiques, il y en aura pour tous les goûts.

Le spectacle sera aussi au rendez-vous avec la venue du champion d'Europe et meilleur ouvrier de France de sculpture sur fruits et légumes. Frédéric Jaunault proposera une belle démonstration de son talent. À partir de 10 h, toujours sur la place du marché.



## Communiqué de presse

**Venez partager de nouvelles expériences culinaires lors de la semaine Fraîch'attitude !**

L'Association des Producteurs de Fruits d'Été Corses (**APFEC**) et l'Organisation des Maraîchers Corses (**OMC**) annoncent le lancement de la 2<sup>ème</sup> édition de la **semaine Fraîch'attitude en Corse du 9 au 11 juin 2011.**



Organisée sous le patronage du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, la 7<sup>ème</sup> édition de la semaine Fraîch'attitude sera **consacrée cette année aux enfants et à la découverte en famille.** Elle proposera une série d'animations à travers toute la France pour sensibiliser petits et grands aux plaisirs de consommer régulièrement des fruits et légumes frais.

Paris, le 29 mars 2011 : Si les Français sont tout à fait conscients de la nécessité de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour, les poncifs ont la vie dure ! Contrairement aux idées reçues, les fruits et légumes frais, c'est facile à cuisiner et il ne faut pas être « expert » pour savoir les choisir ou les acheter « malin » !

### **PROGRAMME DES MANIFESTATIONS EN CORSE, PLACE DU MARCHÉ A BASTIA :**

#### **Le jeudi 9 juin de 18h30 à 22h30**

##### **Lancement de la manifestation par une Soirée de gala !**

Une soirée de gala privée animée par des chants corses à laquelle sont conviés : élus, institutionnels de la filière, les partenaires opérationnels et financiers, Directeurs de la grande distribution et producteurs. Il sera servi un apéritif dinatoire autour des fruits et légumes de région. Le buffet sera préparé par **Yann LE SCAVAREC du restaurant « La Roya »** à ST Florent, distingué au guide MICHELIN par 1 étoile ; il fera aussi des démonstrations sur place.

#### **Le vendredi 10 juin à partir de 8h30 à 16h30**

##### **Accueil des élèves de classes de 5<sup>ème</sup> toute la journée !**

Tout au long de la journée **200 élèves de classes de 5<sup>ème</sup>** de plusieurs établissements de Bastia assisteront activement à plusieurs ateliers autour des fruits et légumes : réalisation culinaire avec **Vincent TABARANI de Cucina Corsa**, bien manger (avec la présence de la diététicienne d'INTERFEL), démonstration de sculptures sur fruits et légumes par **Frédéric JAUNAULT**, rempotages, ateliers des senteurs, observation d'insectes, de la plantation à la récolte avec les techniciens de la chambre d'agriculture de Haute Corse, Civam Bio et JA2B.

#### **Le samedi 11 juin à partir de 8h00 à 19h00 heures**

##### **Animations grand public et vente de fruits et légumes de région !**

-Tout au long de la journée divers ateliers seront proposés - Atelier diététique, la production locale avec les producteurs, rempotage, sculpture sur fruits et légumes avec **Frédéric JAUNAULT Champion de France et d'Europe de sculpture artistique sur fruits et légumes 2010 et 2011**, maquillage, exposition autour des Fruits et Légumes, vente directe du producteur au consommateur, seront offerts des livrets recettes fait pour la manifestation par **Yann Le SCAVAREC** chef étoilé, et aussi bien d'autres animations et surprises...

Animés par des professionnels de la filière..., ateliers, concours gastronomiques, défis ou jeux pédagogiques seront autant d'occasions pour les parents de partager avec leurs enfants le plaisir de découvrir, de cuisiner et de déguster les fruits et légumes de notre terroir.

##### **En 2010, la semaine fraîch'attitude c'était :**

- 25 000 actions
- 150 villes Fraîch'attitude
- 43 événements phares
- Plus de 800 retombées presse

Contacts presse :

Florence SEBA - Tél 06 25 34 28 46 / e-mail [omc@wanadoo.fr](mailto:omc@wanadoo.fr) / Fax 04 95 32 51 21  
Sylvie QUELEC - Tél 06 29 30 03 84 / e-mail: [apfecorse@yahoo.fr](mailto:apfecorse@yahoo.fr) / Fax 04 95 47 38 62

**Autres actions : un menu « Fraich'attitude » avec des fruits et légumes provenant de circuits courts sera servi dans les cantines scolaires maternelles et primaires de la ville de Bastia, soit 1400 repas/jours. Des supports pédagogiques seront remis aux enfants. Et sûrement des actions dans d'autres villes et villages...**

## Collectivités, entreprises, particuliers sont invités à se mobiliser !

**L'INTERFEL** propose à celles et ceux qui souhaitent de proposer des animations et faire participer leurs proches, leur entreprise, leur cantine, leur restaurant ou leur collectivité à la **semaine fraich'attitude**, de s'inscrire dès à présent sur le site [www.fraichattitude.com](http://www.fraichattitude.com)

*Interfel agit également auprès du grand public en favorisant la consommation régulière de fruits et légumes frais. Interfel participe ainsi activement à la lutte contre l'obésité et contre certaines maladies comme le cancer et les maladies cardio-vasculaires.*

**La semaine fraich'attitude! est labellisée « Bien manger c'est l'affaire de tous! programme national pour l'alimentation ».** Opération organisée dans le cadre du **Programme National pour l'Alimentation**. Porté par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire, ce programme interministériel a pour objectif de donner à chacun les moyens de connaître, accéder et apprécier la richesse de l'alimentation en France. Véritable pacte entre agriculteurs et consommateurs, il vise à garantir une alimentation suffisante et accessible à tous car « Bien manger, c'est l'affaire de tous ». > Pour garantir à tous une alimentation sûre, de qualité et respectueuse de l'environnement, tous les acteurs de l'alimentation, de la fourche à la fourchette, sont mobilisés pour relever ce défi social en mettant en place des actions concrètes.

## A l'initiative de cet événement....



### L'Association interprofessionnelle des Fruits et Légumes frais



Reconnue officiellement par les pouvoirs publics par la loi du 10 juillet 1975, elle représente tous les métiers de la filière : les producteurs de fruits (FNPF), les producteurs de légumes (Légumes de France), les anciens Comités de bassin (FEDECOM), les coopératives (FELCOOP), les expéditeurs et exportateurs (ANEFFEL), les grossistes (UNCGFL), les détaillants spécialisés (UNFD) et la grande distribution (FCD).

Ses missions

- ↻ Connaître les marchés et leur évolution ;
- ↻ Veiller aux conditions légales et réglementaires de l'action interprofessionnelle ;
- ↻ Promouvoir la consommation nationale des F et L par des programmes d'action et de communication ; et assurer le développement des parts de marchés à l'exportation.

## Organisé pour la 2<sup>ème</sup> fois en Corse du 9 au 11 juin par....



### L'Organisation des Maraichers Corses

Reconnue en tant que filière maraichage, l'association regroupe 85% des producteurs de légumes (courgette, tomate, melon, pastèque, aubergine, navet, radis, salade, chou vert, chou fleur...)

Ses missions

- ↻ Apporter un appui à la structuration de la filière tant du point de vue technique qu'économique en collaboration avec les institutions.
- ↻ Connaître le marché et son évolution, contribuer à réduire les coûts de production
- ↻ Appuyer les producteurs dans les démarches visant à fournir une production respectueuse de l'environnement.
- ↻ Affirmer les démarches de qualité pour l'ensemble des productions légumières et améliorer la mise en valeur commerciale des produits.

### L'Association des Producteurs de Fruits d'Été Corse

Reconnue en tant que filière Fruits d'Été auprès de l'ODARC, cette association loi 191 regroupe 90% de la production en fruits d'été (pêche, nectarine, abricot, cerise, prune de bouche, raisin de table, pomme et kiwi d'été).

Ses missions

- ↻ Apporter un appui technique aux producteurs : informations, assistance pour la mise en œuvre de techniques culturales respectueuses de l'environnement
- ↻ Apporter un appui à la structuration de la filière : plan de relance et plan de développement des fruits d'été, développement de collaborations avec tous les organismes susceptibles de soutenir la promotion de la filière « fruits d'Été » et de ses productions.



**Les partenaires locaux de la semaine Fraich'attitude :** Interfel ; Collectivité Territoriale de Corse ; Conseil Général de la Haute Corse ; Mairie de Bastia ; Chambre d'Agriculture de Haute Corse ; Direction Régionale de l'Agriculture/Pôle offre alimentaire ; JA2B ; Point info installation ; Civam Bio ; Gamm Vert/Canico ; MSA ; Crédit Agricole ; Société Générale ; Groupama ; CER France ; Corsica Emballage ; DICOMAT ; Restaurant La ROYA de St Florent ; RCFM ; et beaucoup d'autres partenaires !