

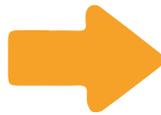
LA FRAÎCHE DÉCOUPE



Un marché toujours en construction avec
2 réalités différentes



1 foyer sur **5** séduit



3,5 achats/an



+ **600 000** acheteurs en 1 an

**Un profil d'acheteurs
proche des idées reçues**



436 €

dépensés sur la filière des
Fruits et Légumes Frais

VS **401€** en moyenne

Dont **13€**
sur la fraîche découpée

35-49 ans

Nous aimons nous
faire plaisir !



**Habite en
milieu urbain**



Mais des disparités de profils, de performances ainsi que des usages différents entre fruits et légumes découpés.



FRUITS COUPÉS

L'enjeu des fruits coupés :
se réinventer aux pauses et au petit-déjeuner

12,2 millions de points de contacts
consommateurs / an



Jeunes enfants
consommateurs



De **volumes additionnels**
pour la filière

**Le Dessert,
moment privilégié**

76% des occasions de consommation
pour les fruits préparés

VS

67% pour les fruits première gamme (bruts)

Raisons de consommation

Essentiellement consommé pour des raisons de santé

58% des raisons de
consommation
pour les fruits
préparés

VS

Uniquement 48%
pour les fruits 1ère
gamme (bruts)

Pas du tout pour des raisons de praticité

11% des raisons
de consommation
seulement

VS

13%
pour les fruits 1ère
gamme (bruts)

Car consommé plutôt à table, avec une cuillère.

LÉGUMES DÉCOUPÉS



L'enjeu des légumes découpés :
s'implanter dans les recettes du quotidien (pâtes, pizza, soupes) ou à l'apéritif

8,3 millions de points de
contacts consommateurs par an



Jeunes adultes
consommateurs



De **volumes additionnels**
pour la filière

Un service apporté pour réaliser des **recettes
plus élaborées**

Top recettes :
Ratatouille (9%)
Tajine (8%)
Mais aussi:
Moussaka
Lasagnes
Risotto

**Diversité des
modes de préparation**

26% 23% 20%



Raisons de consommation

L'envie de varier / pour changer 1ère raison de consommation

29% des raisons de
consommation
pour les légumes
préparés

VS

Seulement 26%
pour les légumes
(bruts)

Pas du tout pour des raisons de praticité

12% des raisons
de consommation
seulement

VS

15%
pour les légumes 1ère
gamme (bruts)

Car au final, les légumes préparés sont un moyen de réaliser des recettes différentes du quotidien (ratatouille, tajines, moussaka ...) qui nécessitent plus de préparation.