



NOTE RÉGLEMENTAIRE PRODUIT

JANVIER 2024



LES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉGLEMENTATION CONCOMBRE

LE CONCOMBRE

DÉFINITION ET CARACTÉRISTIQUES

UNE CULTURE MILLÉNAIRE

C'est en Inde, où il fait l'objet de nombreux récits légendaires, que serait apparu le concombre. Grand voyageur, il s'est ensuite répandu vers la Chine et le Moyen-Orient. Il est finalement cultivé sur les bords du Nil par les Égyptiens, qui en consomment beaucoup et le remettent en offrandes à leurs dieux. Les Hébreux l'importent également en Terre promise, où il devient l'un de leurs mets préférés. Durant l'Antiquité, Grecs et Romains l'apprécient beaucoup. En France, on trouve mention officielle de sa présence dès le 9^{ème} siècle, lorsque Charlemagne en ordonne la culture dans ses domaines. Au 17^{ème} siècle, Louis XIV en est également très friand. Pour le lui servir en « primeur », La Quintinie, le jardinier en chef de Versailles, développera alors la **production sous serre. Aujourd'hui, le concombre est principalement cultivé de cette manière.** (source : www.lesfruitsetlegumesfrais.com)

LA PRODUCTION DU CONCOMBRE

Cette plante, de la famille des Cucurbitacées, possède une curieuse particularité qui la rend singulièrement adaptée à la culture sous serre : tous les plants sont femelles et n'ont pas besoin d'être fécondés pour donner des fruits. Inutile, donc, de faire appel à un insecte pollinisateur (comme le bourdon pour la tomate).

LES VARIÉTÉS DE CONCOMBRE

Elles se distinguent essentiellement par la longueur du fruit et la période de production. Le dernier-né est le « mini concombre » qui se déguste comme un cornichon. On peut également citer le concombre Noa, variété facilement identifiable par sa petite taille et son épiderme épineux.

(source : AOP Tomates/Concombres)



LA FILIÈRE EN QUELQUES CHIFFRES

La France est le quatrième producteur de l'Union Européenne, avec 142 000 tonnes produites en moyenne. La production française se répartit sur une surface assez stable d'environ 570 ha. Les importations françaises restent en hausse par rapport à leur niveau d'il y a dix ans (+ 30 %). Elles constituent 37 % de l'approvisionnement sur le marché du frais, avec une présence plus importante en hiver.

La consommation en frais s'inscrit en légère progression

depuis dix ans, pour représenter 2,6 kg par personne et par an. Près de 70 % des ménages en achètent au moins une fois dans l'année. Aujourd'hui, plus d'un tiers des concombres français proviennent du Val de Loire ; les zones de production étant situées le long de la Loire, d'Orléans à Nantes. Le Sud (Bouches-du-Rhône et Pyrénées-Orientales) et l'Est (Lorraine, Champagne-Ardenne et Bourgogne) représentent également d'importants bassins de production.



LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR SUR LA COMMERCIALISATION DU CONCOMBRE

**Norme générale de
commercialisation
Règlement modifié UE
n° 543/2011**

- Obligatoire
- Définit la norme de commercialisation générale
- Pas de norme spécifique sur le concombre

Norme CEE-ONU FFV – 15

- Application volontaire
- Implique une mention obligatoire d'une catégorie de qualité :
Extra, cat. I et cat. II
- Définit la norme de commercialisation et le contrôle de la qualité commerciale du concombre



Une brochure d'aide à la compréhension de la norme CEE-ONU est téléchargeable sur :
www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures

**Accord interprofessionnel
Concombre – Calibrage**

- Obligatoire pour les concombres produits en France avec mention d'une catégorie de qualité Extra ou I
- Définit les modalités de calibrage par le poids



L'ACCORD INTERPROFESSIONNEL SUR LE CALIBRAGE DES CONCOMBRES DÉCRYPTÉ



ACCORD DU 10 JUIN 2021

ENTRÉE EN VIGUEUR DE L'ACCORD : le 1^{er} janvier 2021

VALIDITÉ : jusqu'au 31 décembre 2024 (cf avenant du 20 juin 2023)

OBJECTIF : Améliorer la qualité des concombres produits en France, commercialisés sur les marchés français ou étrangers.

Produits concernés :

- Concombres produits en France
- Concombres de type « long » ou « Hollandais »
- Variétés (cultivars) issues de *Cucumis sativus L.*
- Vendus en catégorie Extra et I

Produits exclus :

- Concombres pour la transformation industrielle
- Concombres cédés au consommateur final par le producteur sur le lieu de son exploitation et issus de sa production

Règles de calibrage à respecter :

- Poids minimal : 250 g
- Dans chaque emballage, exclusivement des produits de même calibre

• Echelle de calibrage suivante :

Calibre 250 g inclus à 300 g exclu

Calibre 300 g inclus à 400 g exclu

Calibre 400 g inclus à 500 g exclu

Calibre 500 g inclus à 600 g exclu

Calibre 600 g inclus à 750 g exclu

Calibre 750 g inclus à 900 g exclu

LE MARQUAGE DES COLIS DE CONCOMBRE

Concombre soumis à l'accord
interprofessionnel sur le calibrage :
Concombre de cat. Extra ou I
et d'origine France

Concombre non soumis à l'accord interprofessionnel :
concombre de cat. II et d'origine France
ou concombres d'autres origines,
avec ou non mention d'une catégorie

*Le professionnel a le choix entre l'application de la
norme CEE-ONU FFV - 15 (mention de catégorie
obligatoire) OU la norme générale de
commercialisation - Règlement modifié n°543/2011*

Marquage à faire figurer selon
l'accord interprofessionnel concombre
CALBRAGE

Nom et Adresse emb./exp. <i>ou</i> code d'identification de l'emb. ou l'exp.	Origine : France	Catégorie : EXTRA I
	Concombre Calibre*	

Marquage à faire figurer selon la norme
CEE-ONU FFV - 15

Nom et Adresse emb./exp. <i>ou</i> code d'identification de l'emb. ou l'exp.	Pays d'origine	Catégorie
	Nature du produit Calibre*	

* selon échelle de calibrage de l'accord interprofessionnel

* Obligatoire en cat. Extra et I et facultative en cat. II
(calibrage par le poids ou la longueur et le diamètre avec règles d'homogénéité)



Marquage à faire figurer selon la norme
générale de commercialisation
RÈGLEMENT MODIFIÉ N°543/2011

Nom et Adresse emb./exp. <i>ou</i> code d'identification de l'emb. ou l'exp.	Pays d'origine
	Nature du produit

L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LE CONCOMBRE

La mention du calibre est facultative au stade détail.

L’accord interprofessionnel concerne uniquement le marquage des colis.



Mentions obligatoires pour l’affichage en point de vente

- **Nature du produit** (ex : concombre)
- **Prix** : à la pièce ou au poids
- **Origine** : nom du pays de production indiqué en toutes lettres et de la même taille que la mention du prix¹
- **Catégorie (facultative)** : Extra, ou I, ou II, uniquement si mention d’une catégorie de qualité sur le marquage du colis

1. Décret n°2010-109 du 29 janvier 2010 modifiant le décret n°55-1126 du 19 août 1955 pris pour l’application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce des fruits et légumes

LE MARQUAGE DES COLIS ET L’AFFICHAGE EN POINT DE VENTE POUR LE CONCOMBRE

Nous vous invitons à consulter l’outil Etiquetage et pancartage des fruits et légumes du CTIFL.

Disponible sur internet ou sur smartphone (accessible via l’application InfoFL téléchargeable sur les plateformes).

Suivant votre produit et votre stade de commercialisation, vous y trouverez immédiatement les mentions obligatoires pour votre étiquetage ou pancartage.*

etiquetagepancartagefruitslegumes.ctifl.fr



*Attention : Nous mettons en garde sur le fait que ce site ne prétend nullement être exhaustif sur la réglementation. C’est un outil d’aide pour les professionnels. Le CTIF et Interfel ne pourront être tenus pour responsables de manquements ou d’erreurs concernant les informations données.

BIEN CONSEILLER

VALORISATION ET CONSERVATION DU CONCOMBRE

Le concombre est produit toute l'année. Mais sa pleine saison s'étend surtout du mois de mars au mois de septembre.

Véritable incontournable de la cuisine, il peut aussi être source de surprises ! N'hésitez pas à faire découvrir le mini-concombre, parfait pour l'apéritif ou les repas sur le pouce, ou encore le concombre Noa !

Trouver le bon produit

Le concombre doit afficher sa fraîcheur : il doit avoir les deux extrémités bien dures, la peau lisse, verte et ferme.

DÉGUSTATION

Eplucher le concombre peut être une fausse bonne idée. Sa peau est un concentré de vitamines et de fibres. Il est par ailleurs cultivé dans des conditions d'hygiène très strictes. Il suffit de le rincer avant de le déguster. Inutile de le faire égoutter : son eau regorge de vitamines et minéraux. Cru, cuit, en dés en rondelles ou mixé dans un smoothie, les choix sont nombreux.

Plus d'inspiration sur www.lesfruitsetlegumesfrais.com.

CONSERVATION

Possible jusqu'à une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur, .

S'il est entamé, il faudra le protéger.



QUESTIONS LES PLUS FRÉQUENTES



Quelles sont les mentions obligatoires à faire figurer dans un prospectus ou catalogue publicitaire concernant le concombre ?

Les mentions obligatoires à faire figurer sont la nature du produit « concombre », l'origine, la catégorie (si concerné), le calibre (selon les règles adéquates pour les concombres concernés par l'accord interprofessionnel ou vendus sous norme CEE-ONU) et la période pendant laquelle est maintenue l'offre proposée par l'annonceur.

Quels produits sont concernés par l'accord interprofessionnel sur le calibrage des concombres ?

Cet accord concerne tous les concombres produits en France, des variétés (cultivars) issues de *Cucumis sativus* L. et vendus en catégorie Extra et I, à l'exception des concombres de type court, des cornichons et des concombres pour la transformation industrielle, ainsi que les concombres cédés au consommateur final par le producteur sur le lieu de production et issus de son exploitation.

Quelle réglementation s'applique pour les concombres vendus en catégorie II et produits en France ?

Pour les concombres vendus en catégorie II et produits en France, le professionnel doit appliquer la norme CEE-ONU FFV - 15.

Quelle réglementation s'applique pour les concombres vendus sans catégorie et produits en France ?

Les concombres vendus sans catégorie et produits en France sont soumis à la norme générale de commercialisation - Règlement modifié n°543/2011.

Le concombre filmé est-t-il considéré comme un produit préemballé ?

Le concombre filmé (à l'unité) n'est pas considéré comme un produit préemballé. Il est donc soumis aux mêmes règles de commercialisation que le concombre vendu en vrac.

Qui contrôle l'application de cet accord interprofessionnel sur le calibrage des concombres ?

Les contrôles et prélèvements, en vue de s'assurer du respect de

l'accord, sont effectués par les Experts Produits du Groupement Interprofessionnel d'Expertise et de Contrôle et sont habilités par INTERFEL. Les contrôles sont effectués de manière inopinée, sur le territoire français, dès le stade de la production et à toutes les étapes de la commercialisation jusqu'au stade de la vente au détail.

Quelles tolérances sont prises en compte lors de contrôles portant sur l'accord interprofessionnel sur le calibrage des concombres ?

L'accord interprofessionnel prévoit une tolérance de 10 % en nombre de concombres ne répondant pas aux exigences de calibre, par colis. Toutefois, cette tolérance ne peut porter que sur des produits dont le poids s'écarte au maximum de 10 % des limites (poids minimal et maximal).

Par exemple pour un calibre de 400-500 g, il est possible d'avoir 10 % de concombres dont le poids est compris entre [360g et 400 g [et/ou] 500- 550 g].

En cas de non-conformité à l'accord interprofessionnel sur le calibrage des concombres, quelle est la procédure ?

En cas de non - conformité au présent accord, INTERFEL adresse par courrier une information relative au contrôle effectué aux opérateurs impliqués avec un rappel du texte de l'accord. Les opérateurs sont invités à présenter leurs observations dans un délai déterminé.

Je commercialise des « mini-concombres », à quels textes dois-je me référer ?

À date, il n'existe pas de définition officielle encadrant la dénomination de ce produit. Les concombres inférieurs à 250 g ne sont pas concernés par l'accord interprofessionnel Concombre - Calibrage. Cependant, la norme CEE-ONU FFV-15 précise, dans sa version 2021 :

- les concombres pesant moins de 180 g doivent être d'un calibre raisonnablement homogène.
- dans les cas où les concombres pèsent moins de 180 g, le marquage du colis devra comporter le nombre de pièces.



L'information contenue dans ce document est non exhaustive.
Vous pouvez retrouver toute la réglementation mentionnée dans ce document aux liens suivants :

Règlement 543/2011 modifié - Annexe 1 - partie A
<https://eur-lex.europa.eu/>

Norme CEE ONU FFV-15
<https://unece.org/trade/wp7/FFV-Standards>

Accord interprofessionnel Concombre - Calibrage
www.interfel.com

Brochure interprétative de l'OCDE
www.oecd.org/agriculture/fruit-vegetables/publications/brochures



Logotype CONCOMBRES DE FRANCE, conditions et téléchargement :
[www.interfel.com / Vos Services / Logo Fruits & Légumes de France](http://www.interfel.com/Vos_Services/Logo_Fruits_&_Légumes_de_France)

CONTACTS INTERFEL

Service Segmentation & Qualité Produit
Accords : accordqualite@interfel.com
Logo : fruitsetlegumesdefrance@interfel.com
Tél. : 01 49 49 15 15



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS
Organisme interprofessionnel reconnu par l'Etat. Loi du 10 janvier 1975. Arrêté du 5 juillet 1976
N°TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 82 308 647 395 00059 / APE 9499Z
97 boulevard Pereire 75017 Paris - France
www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com

LES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RÉGLEMENTATION **CONCOMBRE**