
POUR LES PROFESSIONNELS DE LA GRANDE DISTRIBUTION

DICTIONNAIRE ILLUSTRÉ

*des fruits
et légumes*

Le vocabulaire de A à Z

ÉDITION
2026

24 chapitres · plus de 2 000 définitions
· 900 photos et illustrations



Préface

"Choisir, toucher, goûter, sentir, découper, installer les produits, en parler, conseiller les clients, vendre, faire découvrir des produits peu connus, créer selon l'envie de chacun... Être Primeur pour moi, c'est tout cela".

Ce témoignage traduit parfaitement la nature de cette passion qui anime chacun des acteurs de ce rayon Fruits et Légumes que l'on peut décrire, sans aucun doute, comme un « Oasis de fraîcheur ».

Ce dictionnaire est un outil de référence pour les débutants comme pour les professionnels. Il recense indiscutablement, et de façon exhaustive, le vocabulaire usuel du métier de Primeurs et plus généralement, de la grande distribution.

Auteur : Florent Petit, originaire de Bordeaux, professionnel de la grande distribution et formateur spécialisé dans le métier des Fruits et Légumes depuis plus de 25 ans.

« Décrire les mots, c'est éclairer le passé, viser l'avenir et donner du sens à notre présent »

Alain Rey

Sommaire



CHAPITRE 1
ARBRES ET PLANTES
FRUITIERS

page **5**



CHAPITRE 14
MANAGEMENT

page **155**



CHAPITRE 2
BALISAGE ET
RÉGLEMENTATION

page **8**



CHAPITRE 15
MÉTIER DU
RESPONSABLE DE
RAYON F&L

page **165**



CHAPITRE 3
DÉFAUT DES FRUITS ET
LÉGUMES

page **15**



CHAPITRE 16
QUELLE EST LA
DIFFÉRENCE ENTRE...

page **187**



CHAPITRE 4
DYNAMIQUE
COMMERCIALE

page **19**



CHAPITRE 17
QUELQUES CHIFFRES

page **193**



CHAPITRE 5
EXPRESSIONS
POPULAIRES

page **28**



CHAPITRE 18
SOUS-FAMILLE FRUITS
ET LÉGUMES

page **196**



CHAPITRE 6
FAMILLE BOTANIQUE

page **30**



CHAPITRE 19
TERMES TECHNIQUES

page **198**



CHAPITRE 7
FILIERE FRUITS ET
LÉGUMES

page **35**



CHAPITRE 20
TRUCS ET ASTUCES

page **201**



CHAPITRE 8
FORMATION

page **47**



CHAPITRE 21
VIE DES FRUITS ET
LÉGUMES

page **204**



CHAPITRE 9
GESTION

page **51**



CHAPITRE 22
VIE EN MAGASIN

page **250**



CHAPITRE 10
HISTOIRE DES FRUITS
ET LÉGUMES

page **59**



CHAPITRE 23
LE SAVIEZ-VOUS ? LES
ANECDOTES

page **255**



CHAPITRE 11
HYGIÈNE, QUALITÉ ET
TRAÇABILITÉ

page **66**



CHAPITRE 24
MOMENT DE DÉTENTE

page **264**



CHAPITRE 12
ILS S'APPELLENT
AUSSI...

page **95**



EN FIN D'OUVRAGE
INDEX THÉMATIQUE

page **273**



CHAPITRE 13
LISTE DES FRUITS,
LÉGUMES, FLEURS ET
PLANTES COMESTIBLES

page **100**

Avant de commencer

Expression : porter ses fruits (être efficace, donner de bons résultats)

FRUIT : n.m. du latin *fructus* : produit végétal succédant à la fleur et contenant les graines, de saveur généralement sucrée

GRANDE DISTRIBUTION : locution : désigne l'ensemble des opérateurs pratiquant le commerce de détail de biens de consommation et éventuellement des services associés (livraison, SAV, financement...) à destination des consommateurs finaux

LEGUME : n.m. du latin *legumen* : plante cultivée dont on consomme, selon les espèces, les feuilles, les racines, les tubercules, les fruits, les graines ; partie consommée de cette plante

Expression : pousser comme un champignon (se développer, croître rapidement)

PRIMEUR : n.m. : marchand vendant exclusivement des fruits et légumes

CHAPITRE 1

ARBRES ET PLANTES FRUITIERS



1 CHAPITRE 1
ARBRES ET PLANTES FRUITIERS

A *comme...*

- ABRICOTIER** : arbre sur lequel pousse l'abricot
ACTINIDIA : liane sur laquelle pousse le kiwi
AIRELLE : arbrisseau sur lequel pousse l'airelle
AMANDIER : arbre sur lequel pousse l'amande
ANACARDIER : arbre sur lequel pousse la noix de cajou
ANANAS : plante sur laquelle pousse l'ananas
ANONE : arbre sur lequel pousse l'anone
ARACHIDE : plante sur laquelle pousse la cacahuète
ARBOUSIER : plante sur laquelle pousse l'arbrousse
ARBRE À PAIN : arbre sur lequel pousse le fruit à pain
AVOCATIER : arbre sur lequel pousse l'avocat

B *comme...*

- BANANIER** : plante sur lequel pousse la banane
BERGAMOTIER : arbre sur lequel pousse la bergamote
BIBACIER : arbre sur lequel pousse la nêfle du Japon
BIGARADIER : arbre sur lequel pousse l'orange amère
BIGARREAUTIER : arbre sur lequel pousse le bigarreau
BRUGNONIER : arbre sur lequel pousse le brugnon

C *comme...*

- CARAMBOLIER** : arbre sur lequel pousse la carambole
CASSISSIER : arbrisseau sur lequel pousse le cassis
CÉDRATIER : arbre sur lequel pousse le cédrat
CERISIER : arbre sur lequel pousse la cerise
CHÂTAIGNIER : arbre sur lequel pousse la châtaigne
CHÉRIMOLIER : arbre sur lequel pousse la pomme cannelle
CITRONNIER : arbre sur lequel pousse le citron
CLÉMENTINIER : arbre sur lequel pousse la clémentine
COCOTIER : palmier sur lequel pousse la noix de coco
COGNASSIER : arbre sur lequel pousse le coing
CORMIER : arbre sur lequel pousse la corne



CHAPITRE 2

BALISAGE ET RÉGLEMENTATION



3 CHAPITRE 2
BALISAGE ET RÉGLEMENTATION

B comme...

BALISAGE : pour chacun des fruits et légumes, un affichage clair doit faire apparaître les mentions obligatoires de marquage du fruit ou légumes sélectionné, selon son stade de commercialisation et la norme appliquée. Cela permet au client d'acheter son produit en toute connaissance de cause

POMME ELSTAR



 À CROQUER
  À CUISINER
  AU FOUR
  EN TARTE

La chair est blanche, sucrée et croquante, ce qui en fait une excellente pomme à couteau. Elle tient aussi très bien à la cuisson et fait de très bonnes compotes

FRANCE

ORIGINE : CAT I

LE KILO : **2,80 €**

POMME DE TERRE DE CONSOMMATION À CHAIR FERME



Astuce : pour enlever l'odeur d'un couteau de cuisine qui a servi à éplucher ou couper l'ail, le rincer à l'eau très froide

FRANCE

ORIGINE : CAT I
CALIBRE : 35/55mm

VARIÉTÉ : AMANDINE
TRAITEMENT : ANTIGERMINATIF

LE KILO : **2,80 €**

COURGETTE



Elle se consomme cuite de différentes manières à la vapeur, à l'eau, poêlée

Astuce : fariner les courgettes avant de les poêler : elles seront ainsi moins grasses et plus croquantes

FRANCE

ORIGINE : CAT I

LE KILO : **2,80 €**

FRAISE CHARLOTTE



 PEU SUCRÉE
  SUCRÉE
  TRÈS SUCRÉE

Ronde, sa chair est tendre et parée d'une robe rouge sang. Elle est très sucrée, extrêmement savoureuse et intensément parfumée

FRANCE

ORIGINE : CAT I

LA BARQUETTE DE 0,500 kg **2,80 €**

SOIT LE KILO : 5,60 €

CHAPITRE 3

DÉFAUT DES FRUITS ET LÉGUMES



CHAPITRE 3
DÉFAUT DES FRUITS ET LÉGUMES

A *comme...*

ABRASION : dommage superficiel sur les fruits et légumes produit par toute sorte de friction

ALTEMERIA : moisissure laineuse grise, brune ou vert olive qui affecte les pommes, les agrumes et certains légumes

ALTÉNARIOSE : taches noires bien délimitées de 1-2 cm sur les tomates

ALTÉRÉ : contamination d'un produit alimentaire

ANTHRACNOSE : maladie due à différents champignons affectant de nombreuses espèces de plantes cultivées : des arbres et arbustes fruitiers, cerisier, chêne, framboisier, groseillier, des plantes potagères : maïs, fraisier, haricot, pois, tomate...

B *comme...*

BACTÉRIE : elle s'attaque aux aliments et les transforment ou provoquent des infections alimentaires

BACTÉRIOSE : maladie infectieuse causée par une bactérie que l'on peut rencontrer sur les endives et les champignons de couche par exemple

BOISAGE : il s'agit de la croute qui se forme sur la peau des fruits suite à un frottement continu ce qui rend les fruits inesthétique et inesthétique comme sur la prune

BORDURAGE : dessèchement du bord des feuilles, pour l'endive, dû à une exposition au froid

BOTRYTIS : c'est un champignon parasite qui contamine certains fruits et légumes

BRUNISSEMENT : processus naturel rendant brun certains organismes (avocat)

C *comme...*

CHANCRE : parasite occasionnel dont l'infection a lieu au verger

CHAPARDAGE : le fait de présenter à la vente un produit dans un colis d'un autre produit

CHILLING INJURY : symptôme des maladies dues au froid sur la banane, l'avocat, le poivron...

CHOC THERMIQUE : fruits et légumes soumis à des écarts de températures extrêmes

CICADELLE : petit insecte sauteur qui peut altérer la qualité d'un fruit

COCHENILLE : petite tâche que l'on peut trouver sur les agrumes, poires, ananas, banane, qui s'enlève avec les ongles

COMPRESSION : déformation des fruits et légumes causée sous l'effet d'entassement, d'une pression

CRACKING : éclatement de l'épiderme lors d'un grossissement trop rapide d'un fruit

CRIBLURE : c'est une maladie causée par un champignon virulent. Cette maladie peut entraîner une forte baisse de rendement, déprécier les fruits et affaiblir considérablement les arbres fruitiers en cas de fortes attaques

CRYPTOGAMIQUE : maladie qui attaque une plante par un champignon, attaque qui peut se révéler plus ou moins grave, à traiter biologiquement ou chimiquement pour sauver une récolte ou tout simplement profiter d'une végétation saine

CHAPITRE 4

DYNAMIQUE COMMERCIALE

4 CHAPITRE 4
DYNAMIQUE COMMERCIALE

A comme...

ACHAT D'IMPULSION : achat non prémédité avant l'entrée dans le magasin et souvent déclenché par une PLV, une promotion ou une présentation flatteuse du produit

AFFICHE : support qui met en valeur un produit promotionnel de votre rayon sur une période définie

AFFICHETTE : petite affiche utilisée sur le lieu de vente à des fins de PLV ou en affichage extérieur sous forme d'affichage lors d'une promotion

A.I.D.A : **A**ttention, **I**ntérêt, **D**ésir, **A**ction : méthode de vente qui consiste à amener le client à l'achat en développant le désir, en incitant l'intérêt et en attirant son attention

ALIGNEMENT CONCURRENCE : adapter ses prix de vente (à la hausse et à la baisse) suite au relevé de prix effectué chez les concurrents

ANIMATION : dynamiser la vente d'un produit à l'aide d'une personne vantant le mérite de ce dernier

LES THÈMES D'ANIMATION	
JANVIER	Foire aux agrumes ; L'endive ; Opération pot au feu ; Opération choux ; Foire à la pomme de terre
FÉVRIER	Les salades ; Foire aux pommes ; Foire à l'ail ; Foire aux agrumes ; La saint Valentin
MARS	Les primeurs ; Foire aux pommes de terre
AVRIL	Les pommes de terre nouvelles ; Foire aux fraises ; Animation fruits exotiques (Pâques) ; Foire aux champignons ; Les primeurs
MAI	Foire aux asperges ; Les fruits rouges ; La ratatouille ; Les crudités ; Foire à la tomate
JUIN	Les fruits à confiture, ; Les légumes pour barbecue ; Foire aux cerises ; Foire aux melons
JUILLET	Les mini plateaux de pêche, nectarine, melons, tomates ; Les fruits d'été ; La tomate ; Foire aux melons ; Les abricots
AOÛT	Les mini plateaux de pêche, nectarine, melons, tomates ; La ratatouille ; foire aux prunes ; Foire aux melons
SEPTEMBRE	Foire à l'ail ; Foire aux raisins ; La rentrée des bananes
OCTOBRE	Foire au courges ; Foire aux champignons ; Foire aux pommes de terre
NOVEMBRE	Foire au chou ; Foire aux agrumes ; Les endives ; Opération pot au feu
DÉCEMBRE	Foire aux agrumes ; Animation fruits exotiques ; Les fruits et légumes festifs

ARGUMENTATION : technique de vente qui permet de convaincre un client pour l'achat d'un produit en vantant les points forts de ce dernier

ARTICLE : autre nom d'un produit proposé à la vente

ATTRACTIVITÉ : caractéristiques ou attributs détenus par un produit et qui lui donne une certaine supériorité sur d'autres produits

AVANCÉE : installation destinée à mettre en valeur un produit par rapport aux autres, en le détachant de l'alignement habituel

CHAPITRE 5

EXPRESSIONS POPULAIRES



CHAPITRE 5
EXPRESSIONS POPULAIRES

POUR QUALIFIER UNE PERSONNE :

- ♦ Avoir la **banane** ♦ Avoir la **pêche** ♦ Avoir la **patate** ♦ Avoir la peau d'**orange**
- ♦ Avoir la tête comme une **citrouille** ♦ Avoir le **melon** ♦ Avoir les oreilles en **chou-fleur**
- ♦ Avoir les yeux en **amandes** ♦ Avoir un cœur d'**artichaut** ♦ Avoir un **pois chiche** dans la tête
- ♦ Avoir un teint de **pêche** ♦ Avoir une tête de **chou** ♦ Devenir rouge comme une **tomate**
- ♦ Être bête comme **chou** ♦ Être grand comme une **asperge** ♦ Être **marron** ♦ Être un **chou**
- ♦ Être une bonne **poire** ♦ Être une bonne **pomme** ♦ Être mou du **bulbe**
- ♦ Haut comme 3 **pommes** ♦ La poitrine en forme de **poires** ♦ La **prunelle** de mes yeux
- ♦ Ne rien avoir dans le **citron** ♦ Poil de **carotte** ♦ Pousser comme un **champignon**
- ♦ Presser comme un **citron** ♦ Se fendre la **poire** ♦ Une grosse **légume**

POUR PARLER D'ARGENT :

- ♦ Avoir du **blé** ♦ Avoir de l'**oseille** ♦ Se refaire la **cerise** ♦ Ne pas avoir un **radis**
- ♦ Ne pas avoir une **cacahuète**

POUR ÊTRE DÉSAGRÉABLE :

- ♦ Espèce de **cornichon** ♦ Espèce de **patate** ♦ Il me court sur le **haricot** ♦ Il sucre les **fraises**

POUR REMPLACER UN MOT PAR UN AUTRE :

- ♦ Avoir vu un **navet** (pour un mauvais film) ♦ La feuille de **chou** (pour le journal)
- ♦ Le panier à **salade** (pour le fourgon de la police) ♦ Se faire une **banane** (pour une coiffure)
- ♦ Un bœuf-**carotte** (pour un policier des R.G.) ♦ Une **prune** (pour un P.V.)

ET TANT D'AUTRES... :

- ♦ Appuyer sur le **champignon** ♦ Au temps des **cerises** ♦ Avoir mis une peau de **banane**
- ♦ C'est pour ta **poire** ♦ Ce n'est pas vos **oignons** ♦ Couper la **poire** en 2
- ♦ Entre la **poire** et le fromage ♦ En rang d'**oignons** ♦ Être aux petits **oignons**
- ♦ Faire le **poireau** ♦ Faire **chou blanc** ♦ Garder une **poire** pour la soif ♦ La **cerise** sur le gâteau
- ♦ La fin des **haricots** ♦ Les **carottes** sont cuites ♦ Manger les **pissenlits** par la racine
- ♦ Marcher à la **carotte** ♦ Ménager la chèvre et le **chou** ♦ Mettre du beurre dans les **épinards**
- ♦ Mi-**figue**, mi-**raisin** ♦ Porter ses **fruits** ♦ Presser comme un **citron** ♦ Raconter des **salades**
- ♦ Ramener sa **fraise** ♦ Se prendre le **chou** ♦ Se prendre une **châtaigne** ♦ Se prendre un **marron**
- ♦ Se prendre une **prune** ♦ Se prendre quelque chose en pleine **poire** ♦ Se refaire la **cerise**
- ♦ S'occuper de ses **oignons** ♦ Se prendre une **amande**
- ♦ Tirer les **marrons** du feu ♦ Tomber dans les **pommes** ♦ Un fil à la **noix** ♦ Un truc à la **noix**

...

CHAPITRE 6

FAMILLE BOTANIQUE



6 CHAPITRE 6
FAMILLE BOTANIQUE

A *comme...*

ACTINIDIACÉES : famille d'arbres dans laquelle on trouve le kiwi

AIZOACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve la tétragone

ALLIACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve l'ail et l'oignon ainsi que l'échalote, le poireau, la ciboulette et la ciboule

AMARANTHACEAE : famille de plantes dans laquelle on trouve la betterave

AMARYLLIDACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve la ciboulette, l'oignon, le poireau, l'ail, l'échalote

AMPÉLIDACÉE : plante de la famille de la vigne ou du raisin

APIACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve la carotte, le céleri-rave, le fenouil, le panais, l'aneth, le cerfeuil, la coriandre, le fenouil, le persil

ASPARAGACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve l'asperge

ASTÉRACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve l'artichaut, le cardon, la chicorée, le cresson, l'endive, la laitue, le pissenlit, le salsifis, la scorsonère, le topinambour, le tournesol, l'estragon

B *comme...*

BASELLACÉE : famille de plantes dans laquelle on trouve la baselle

BRASSICACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve le brocoli, le chou, le chou de Bruxelles, le chou-fleur, le chou-rave, le chou kalé, le navet, le radis, le rapini, le rutabaga, la moutarde, le raifort, la roquette

C *comme...*

CHÉNOPODIACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve l'épinard, la blette, le quinoa

CHICORÉE : famille de salades dans laquelle on trouve la frisée, la scarole, l'endive, la trévisse

COMPOSÉE : famille de plantes dans laquelle on trouve l'artichaut, le cardon, la chicorée, le cresson, l'endive, la laitue, le pissenlit, le salsifis, la scorsonère, le topinambour, le tournesol, l'estragon

CONVOLVULACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve la patate douce

CRUCIFÈRE : famille de plantes dans laquelle on trouve le brocoli, le chou, le chou de Bruxelles, le chou-fleur, le chou-rave, le chou kalé, le navet, le radis, le rapini, le rutabaga, la moutarde, le raifort, la roquette, le cresson

CURCUBITACÉES : famille de plantes dans laquelle on trouve la chayotte, la citrouille, le concombre, la courge, la courgette, le pâtisson, le potimarron, le potiron, le cornichon, le melon, la pastèque et les coloquintes et calebasses (ces deux dernières variétés ne sont pas comestibles)

CHAPITRE 7

FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

7 CHAPITRE 7
FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES**A** comme...

A.B. : Agriculture Biologique : elle offre des garanties sur le mode de production

ACCORD INTERPROFESSIONNEL : il vise à fixer des règles pour adapter l'offre à la demande et particulièrement relever le niveau de qualité (Accords taux de sucre, taux de fermeté), à fixer des règles de présentation (Accords conditionnement), à homogénéiser la production (Accords calibrage) ou encore à informer le consommateur (Accords sur les étiquetages)

ACHETEUR : métier qui consiste à gérer les achats pour une enseigne au travers des producteurs

AFNOR : Association Française de NORmalisation : elle a pour but d'exercer une mission générale de recensement des besoins en normes nouvelles, de coordination des travaux de normalisation, de centralisation et d'examen des projets de normes, d'approbation des projets en vue de leur publication, de diffusion des normes, de promotion de la normalisation, de formation aux techniques de normalisation, ainsi qu'au contenu des normes, de représentation des intérêts français dans les instances régionales (européennes notamment) et internationales non gouvernementales de normalisation, - d'unifier les règles sur lesquelles la normalisation doit être basée, - d'élaborer des normes et développer des certifications, - de coordonner les mesures destinées à faciliter l'application de la normalisation et, d'une façon générale, d'encourager son développement en France

AGRÉATION : contrat de coopération commerciale entre un producteur et un distributeur

AGRÉEUR : personne qui examine la marchandise à la réception afin d'en évaluer la conformité par rapport au cahier des charges

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE : agriculture assurant la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes

AGRICULTURE BIOLOGIQUE : mode de production qui a recours à des pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Ainsi, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants

AGRICULTURE CONVENTIONNELLE : agriculture orientée vers l'obtention du rendement maximum dans le moins de temps possible

AGRICULTURE ÉCO-RESPONSABLE : type d'agriculture qui s'efforce de respecter la nature et l'environnement au maximum.

AGRICULTURE INTÉGRÉE : type d'agriculture qui réduit l'utilisation conventionnelle d'intrants chimiques et artificiels en les combinant à d'autres, plus respectueux comme les méthodes biologiques

AGRICULTURE INTENSIVE : système de production agricole caractérisé par l'usage important d'intrants, et cherchant à maximiser la production par rapport aux facteurs de production, qu'il s'agisse de la main d'œuvre, du sol ou des autres moyens de production

AGRICULTURE RAISONNÉE : démarche qui s'applique aux productions agricoles prenant en compte la protection de l'environnement, la santé et le bien-être animal

AGRICULTURE VIVRIÈRE : agriculture essentiellement tournée vers l'autoconsommation. La production n'est destinée ni à l'industrie agroalimentaire ni à l'exportation. Elle est en grande partie autoconsommée par les paysans et la population locale. Cette forme d'agriculture demeure d'une importante capitale dans le tiers monde

CHAPITRE 8

FORMATION

CHAPITRE 8
FORMATION**A** comme...

AUDIT : diagnostic approfondi de la situation économique, technique et commerciale du rayon suivi de recommandations, de conseils et d'aide aux prises de décisions.

L'audit et les actions de conseil sont précédés d'un entretien préalable avec la direction et/ou l'encadrement du magasin pour formaliser les objectifs de l'intervention.

B comme...

B.C. : Bilan de Compétences : ce dispositif de formation professionnelle vous permet de faire le point sur vos compétences pour définir votre projet professionnel et/ou personnel

C comme...

C.E.P. : Conseil en Évolution Professionnelle est un dispositif d'accompagnement gratuit et personnalisé, qui peut répondre à votre demande. Il permet, s'il y a lieu, d'établir un projet d'évolution professionnelle (reconversion, reprise ou création d'activité).

CONTRAT D'APPRENTISSAGE : l'apprenti doit être âgé au maximum de 29 ans révolus (30 ans moins 1 jour). L'apprenti peut être âgé au maximum de 35 ans révolus (36 ans moins 1 jour) dans les cas suivants : apprenti signant un nouveau contrat pour accéder à un niveau de diplôme supérieur à celui déjà obtenu.

CONTRAT DE PROFESSIONNALISATION : Le contrat de professionnalisation est un contrat de travail, assorti d'une formation en alternance, visant à intégrer des nouveaux collaborateurs et à les former aux métiers de l'entreprise. Il peut être conclu en CDD ou CDI et doit permettre à son bénéficiaire d'acquérir une qualification professionnelle reconnue à savoir : un diplôme ou un titre professionnel enregistré dans le Répertoire National des Certifications Professionnelles (RNCP) un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP) une qualification reconnue dans les classifications d'une convention collective nationale

Le parcours de formation doit respecter une alternance entre les périodes de formation et la mise en œuvre pratique, dans l'entreprise, d'activités en lien avec la qualification préparée.

La durée de la formation varie en fonction de la qualification préparée : entre 15% et 25% de la durée du contrat ou de l'action de professionnalisation pour les CDI, avec un minimum de 150 heures

Pour qui ? jeunes âgés de 16 à 25 ans révolus pour compléter leur formation initiale demandeurs d'emploi âgés de 26 ans et plus inscrits comme demandeurs d'emploi à Pôle Emploi les bénéficiaires du RSA, de l'allocation spécifique de solidarité (ASS), de l'allocation adultes handicapés (AAH) les bénéficiaires d'un contrat unique en insertion (CUI) en CDD ou CDI les bénéficiaires de l'allocation parent isolé dans les DOM et les collectivités de Saint-Barthélemy, Saint-Martin et Saint-Pierre-et-Miquelon

C.P.F. : Compte Personnel de Formation : il permet de bénéficier d'heures de formation tout au long de sa vie professionnelle

C.P.N.E. : Commissions Paritaires Nationales de l'Emploi : elles ont une attribution générale de promotion de la formation professionnelle dans leur champ de compétences en liaison avec l'évolution de l'emploi dans leur branche professionnelle. Elles suivent les évolutions des métiers et des emplois et assurent le

CHAPITRE 9

GESTION

**A** comme...

ACTION CORRECTIVE : processus qui consiste à résoudre des problèmes et éviter qu'ils ne réapparaissent

ACTION PRÉVENTIVE : action qui consiste intégrer l'évaluation et la prévention du risque dans le but d'améliorer les performances et d'éviter que les problèmes surviennent

ANALYSE ÉCONOMIQUE : bilan financier effectué sur une période donnée

ARCHIVE : document sur lequel l'on peut se référer d'une année sur l'autre afin d'aider le Responsable de Rayon à planifier des actions promotionnelles

AVOIR : document commercial émis par le chef de rayon à un fournisseur, reconnaissant une dette à ce dernier, suite à un défaut d'agrément

AUTOCONSOMMATION : pratique à bannir qui consiste à consommer des articles sur son lieu de travail sans les avoir payés

B comme...

BÉNÉFICE : profit réalisé à la suite de la vente d'un produit

BILAN : résultat économique du rayon

B.L. : Bon de Livraison

BRAQUY : tableau de gestion sur lequel est inscrit la correspondance entre un coefficient et sa marge

B.R.D. : Bon de Réduction Différée

B.R.I. : Bon de Réduction Immédiate

BUDGET D'ACHAT : c'est l'enveloppe financière calculée à partir du CA prévisionnel et du taux de marge, qui sert à commander les volumes justes pour garantir la rotation, limiter la casse et maintenir la rentabilité du rayon

C comme...

C.A. : Chiffre d'Affaires

CADENCIER : document de commande et de tenue des stocks

CADENCIER DE PRODUCTION : outil permettant d'établir la rentabilité de chaque produit pour le rayon fraîché/découpe

CAHIER DES CHARGES : document qui doit être respecté concernant les qualités visuelles et gustatives d'un produit

C.A.H.T. : Chiffre d'Affaires Hors Taxes

CALENDRIER DE COMMERCIALISATION : outil permettant de connaître la période d'arrivée sur le marché des fruits et des légumes

C.A.T.T.C. : Chiffre d'Affaires Toutes Taxes Comprises

C.A.V. : Coût d'Achat des Ventes

CHIFFRE D'AFFAIRES : montant total des ventes

CHAPITRE 10

HISTOIRE DES FRUITS ET LÉGUMES



10 CHAPITRE 10
HISTOIRE DES FRUITS ET LÉGUMES

ABRICOT : il semblerait qu'Alexandre le Grand fit introduire l'abricot en Occident, les Arabes en firent pousser et le répandirent. D'ailleurs, le mot abricot est dérivé du mot arabe « al barquq » qui signifie « précoce » car l'abricot fleurit très tôt au printemps

AIL : connu depuis la plus haute Antiquité, soit depuis plus de 5000 ans, l'ail est une l'une des plus anciennes plantes cultivées. Les Égyptiens en donnaient quotidiennement aux esclaves qui construisaient les pyramides en croyant que cela apportait force et endurance, ils lui attribuèrent même un pouvoir divin. Au cours des siècles suivants, on augmenta les valeurs thérapeutiques de l'ail, on pensait même que l'ail constituait une protection contre la peste. L'ail est chargé de symboles compte-tenu de ses nombreuses vertus. L'empereur Néron aurait inventé l'aïoli. L'ail était très utilisé en cuisine par les Byzantins

ANANAS : découvert par Christophe Colomb et ses compagnons lors de son deuxième voyage en 1493, il est considéré alors comme le roi des fruits. Les Espagnols le nommèrent « pina » parce qu'il ressemble à une pomme de pin. Louis XV fit cultiver l'ananas à grands frais dans les serres de Versailles.

Des motifs en ananas furent repris par les artistes européens, parfois déformés, sur des pommeaux et des poignées. En 1550, des ananas conservés dans du sucre étaient expédiés en Europe comme une friandise luxueuse, exotique et lucrative.

A la fin du XVIème siècle, l'ananas s'était répandu jusqu'en Chine, aux Philippines et acclimaté à Java. Il colonisa peu à peu la côte ouest de l'Afrique.

En 1686, un Hollandais du nom de Le Cour parvient à cultiver les ananas sous serre et, en 1690, il approvisionnait les horticulteurs anglais. En 1702, Louis XIV put goûter un ananas mûri dans les serres du château de Choisy-le-Roi !

ARTICHAUT : originaire d'Afrique du Nord où il pousse spontanément, l'artichaut était très apprécié des Grecs et des Romains. Au Moyen Age, on lui attribua la réputation d'être aphrodisiaque. Les jardiniers italiens ont commencé à cultiver l'artichaut au 15ème siècle. Catherine de Médicis l'importa en France lors de son mariage avec le roi, elle appréciait tout particulièrement l'artichaut

ASPERGE : originaire de la Méditerranée, l'asperge est consommée depuis plus de 2000 ans. On apprécia tout d'abord ses propriétés médicinales *Asparagus Officinalis*, puis après une période d'oubli, elle fut revalorisée au 18ème siècle par Louis XIV

AUBERGINE : elle est connue en Asie depuis plus de 2500 ans. D'abord cultivée en Chine, les Arabes et les Perses l'auraient introduite en Afrique avant le Moyen-Âge. Les Européens l'apprécièrent d'abord pour ses propriétés ornementales car son goût était très amer, et on lui donna la réputation de « fruit dangereux ».

Son utilisation en cuisine n'eut lieu que sous le Directoire. Le terme « aubergine », qui est apparu dans la langue en 1750, vient du catalan « albergina », qui l'a emprunté à l'arabe « al-bâdinjân ».

À noter que le mot français est employé dans de nombreuses langues, y compris chez les Anglo-Saxons. Bien que l'aubergine ait été domestiquée en Inde où l'on pense qu'elle est consommée depuis 2 500 ans à 4 000 ans, il se peut que son ancêtre sauvage vienne d'Afrique, où il existe de multitudes d'espèces de *Solanum* aux caractéristiques très proches de celles de l'aubergine cultivée.

Depuis l'Inde, elle s'est diffusée en Chine (autour de 700 ans avant notre ère) où l'on a produit des variétés à petits fruits de couleur verte, blanche, rouge et lavande. C'est d'ailleurs dans un traité chinois datant de 500 ans avant notre ère qu'elle est mentionnée pour la première fois.

Elle sera introduite dans le monde arabe dès le IXe siècle, migrant jusqu'en Égypte à l'ouest, et en Turquie au nord. Elle fera son apparition en Espagne entre le VIIIe et le XIe siècle.

Dans ce pays, on apprendra vite à l'apprécier, mais ailleurs en Europe, on s'en méfia longtemps, probablement à cause de sa ressemblance avec les plantes toxiques (mandragore, datura, belladone) de la famille des solanacées. Par corruption du nom italien melanzana, on l'appellera mala insana (littéralement « pomme malsaine ») et on l'accusera de rendre fous ceux qui la consomment

AVOCAT : il est originaire d'Amérique Centrale, et plus précisément du Mexique où il déjà était consommé par les Aztèques et les Mayas il y a de ça 8 000 ans. Importé en Europe par les Espagnols dès le 17ème siècle,

CHAPITRE 11

HYGIÈNE, QUALITÉ ET TRAÇABILITÉ



11 CHAPITRE 11
HYGIÈNE, QUALITÉ ET
TRAÇABILITÉ

A comme...

ACIDIMÈTRE : outil, manuel ou électronique, qui permet de mesurer le degré d'acidité d'un fruit

AC DYNAMIQUE : Atmosphère Contrôlée Dynamique : technique qui consiste à diminuer progressivement la teneur en oxygène dans l'atmosphère d'entreposage jusqu'à la teneur la plus basse permettant de garantir la qualité des fruits durant le stockage

A.J.R. : Apports Journaliers Recommandés : dose minimale d'un nutriment nécessaire à une bonne alimentation

ALLÉGATION NUTRITIONNELLE : c'est un message non-obligatoire qui affirme, suggère ou implique qu'une denrée alimentaire possède des propriétés nutritionnelles bénéfiques tel que « riche en vitamines C »

ALLERGÈNE : substance, comme les sulfites, capable de provoquer une réaction allergique chez un sujet préalablement sensibilisé

ANTIGERMINATIF : agent chimique qui empêche les pommes de terre de germer

ANTIOXYDANT : ce sont des composants des aliments utilisés par l'organisme pour se protéger du vieillissement tissulaire

APPORT ÉNERGÉTIQUE : calories présentes dans certains fruits et certains légumes

ATMOSPHÈRE CONTRÔLÉE : conservation à basse température et atmosphère modifiée (teneurs en oxygène et gaz carbonique régulées)

ATMOSPHÈRE MODIFIÉE : technique qui consiste à modifier la composition de l'atmosphère interne d'un emballage dans le but d'améliorer la durée de vie des légumes

AUDIT QUALITÉ : c'est un examen méthodique destiné à vérifier la conformité d'un produit et/ou d'un service aux objectifs préétablis, par un cahier des charges

A.U.T. : Aliments Ultra-Transformés : sont des produits issus d'un long processus de recombinaisons d'aliments et d'additifs, dont certains sont utilisés quasiment exclusivement par l'industrie agro-alimentaire. Ils sont ainsi peu coûteux et faciles à consommer. On peut citer, comme exemples d'AUT, les céréales du petit-déjeuner, les sodas, les biscuits...

B comme...

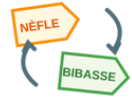
BIOCIDE : substance ou préparation destinée à détruire, repousser ou rendre inoffensif les organismes nuisibles, à en prévenir l'action ou à les combattre par une action chimique ou biologique

B.R.C. FOOD : British Retail Consortium (Consortium des Distributeurs Britanniques) : référentiels d'audit privé mis en place avec IFS Food par la grande distribution pour permettre la délégation de leurs audits fournisseurs à des organismes de certification. Leur but est de vérifier la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur et/ou de produits premier prix. Cette norme a été créée pour : évaluer le niveau des fournisseurs de produits alimentaires transformés garantir la sécurité des aliments aux distributeurs

BRIX : (échelle de) : sert à mesurer en degrés Brix (°B) le pourcentage de matière sèche soluble sur les fruits

CHAPITRE 12

ILS S'APPELLENT AUSSI...



12 CHAPITRE 12
ILS S'APPELLENT AUSSI...

A *comme...***ALKÉKENGÉ** : autre donné au physalis**AMOUR EN CAGE** : autre donné au physalis**ATOCA** : autre donné à l'airelle**ATTE** : autre donné à la pomme cannelle**B** *comme...***BABA-FIGUE** : autre donné à la fleur de banane**BANANITO** : autre donné à la banane frécinette**BERLE** : autre donné au cresson**BOK CHOY** : autre donné au chou chinois**BRIMBELLE** : autre donné à la myrtille**BROQUICHOU** : autre donné au pied de mouton**C** *comme...***CAÏËUX** : autre donné à la gousse d'ail**CERISE DE CAYENNE** : autre donné au pitanga**CHARBONNIER** : autre donné au petit gris**CHÂTAIGNIER DU MALABAR** : autre donné au fruit à pain**CHICHOURLE** : autre donné au jujube**CHICON** : autre donné à l'endive**CHOU CANTONNAIS** : autre donné choy sum**CHOU CAVALIER** : autre donné au chou vert**CHOUCHOU** : autre donné à la chayotte**CHOU PLAT** : autre donné au choudou**CHRISTOPHINE** : autre donné à la chayotte**CIVETTE** : autre donné à la ciboulette**COINDER PIQUANTE** : autre donné au ngo gai**CONCOMBRE CORNU** : autre donné au kiwano**COQUERET DU PÉROU** : autre donné au physalis**COUILLE DU PAPE** : autre donné à la figue de Provence

CHAPITRE 13

LISTE DES FRUITS, LÉGUMES, FLEURS ET PLANTES COMESTIBLES



CHAPITRE 13
LISTE DES FRUITS, LÉGUMES,
FLEURS ET PLANTES COMESTIBLES

(liste non exhaustive)

A

LES FLEURS COMESTIBLES :

ACACIA : les pétales peuvent être cuits à la vapeur. On les consomme principalement en beignet

ANGÉLIQUE : saveur ressemblant à la réglisse, pour agrémenter ou aromatiser un plat sucré ou salé

AUBÉPINE : au goût de pomme, on fait de la gelée ou de la marmelade, de la liqueur

AUNÉE : on peut la grignoter nature, la faire cuire comme des légumes ou la manger confite



ACACIA



ANGÉLIQUE



AUBÉPINE



AUNÉE

LES FRUITS :

ABRICOT : une belle peau orangée, tachée de roux, un noyau unique renfermant une amande parfumée et une chair moelleuse et rafraîchissante ; famille des fruits à noyaux

AÇAÏ : baie violette très foncée, elle ressemble à la myrtille. Leur goût rappelle le chocolat et les fruits rouges ; famille des petits fruits rouges

AIRELLE : baie au goût acidulé et âpre, riche en vitamine A et C ; famille des petits fruits rouges

AMANDE : belle couleur laiteuse et exhale un parfum délicat. Sa saveur est douce et légèrement sucrée ; famille des fruits à coques

ARACHIDE : c'est une coque qui enveloppe la cacahuète ; famille des fruits à coques



ABRICOT



AÇAÏ



AIRELLE



AMANDE



ARACHIDE

CHAPITRE 14

MANAGEMENT

14 CHAPITRE 14
MANAGEMENT**A** comme...

ASSERTIVITÉ : cela désigne l'aptitude à exprimer des idées ou à défendre des droits sans agressivité envers autrui. Le comportement assertif se définit comme une attitude, une posture d'affirmation de soi tout en respectant l'autre

B comme...

BOITE À OUTILS : il s'agit d'encadrer des personnes, de les motiver, de les orienter pour atteindre des objectifs, animer son équipe, faire évoluer les collaborateurs, évaluer les performances, créer une dynamique de groupe utile aux personnes

1^{er} TIROIR = FRAICHEUR
TOLÉRANCE 0
OBJECTIF =
PRODUITS SAINS

CONTRÔLE RECEPTION RÉSERVE PROPRES ROTATION TRI CONTRÔLE DLC QUALITÉ GUSTATIVE SUIVI RÉGULIER DU RAYON 

2ème TIROIR = ACCUEIL
OBJECTIF =
ATTRACTIVITÉ DU RAYON

CONTACT CLIENT (SBAM) SERVICE PROPRETÉ ET VISUEL
DU RAYON BALISAGE PROPRE ET
INTELLIGIBLE PRODUCTEURS LOCAUX ANIMATION OFFRE DÉVELOPPÉE THÉÂTRALISATION 

CHAPITRE 15

MÉTIER DU RESPONSABLE DE RAYON FRUITS ET LÉGUMES



15 CHAPITRE 15
MÉTIER DU RESPONSABLE DE
RAYON F&L

**VOUS IMPULSEZ UNE DYNAMIQUE COLLECTIVE QUI ANIME ET FÉDÈRE VOTRE ÉQUIPE
AUTOUR DU PROJET MAGASIN. VOUS ÊTES LE CAPITAINE
D'UNE ÉQUIPE DE COLLABORATEURS**

VOUS DEVEZ :

**ÊTRE : AUTONOME, ORGANISER, DYNAMIQUE, UN LEADER,
DANS L'ANTICIPATION, POLYVALENT**

**SAVOIR : FÉDÉRER, VALORISER, SANCTIONNER et AVOIR UNE CAPACITÉ D'ANALYSE
ET TOUJOURS PENSER À : FORMER, DÉLÉGUER, CONTRÔLER**

A comme...

ACHEMINER : amener un fruit ou un légume jusqu'au consommateur

AGRÉAGE : examiner la marchandise pour laquelle le chef de rayon a passé commande afin de reconnaître si elle est ou non conforme par rapport à son cahier des charges et à sa commande. Lors de cette pratique, les contrôles se font sur la qualité, la quantité, le poids, le calibre, la température et la coloration des produits. L'agrèage permet d'établir les responsabilités qui ont pu être encourues soit par le fournisseur, soit par le transporteur



ABRICOT

- Ne surtout pas se fier à la coloration du fruit qui se produit avant que le fruit ne soit mûr ; elle ne constitue donc en rien une garantie de saveur
- Le fruit doit être charnu, souple au toucher et parfumé

AMANDE

- L'amande fraîche est vendue dans sa coque. Celle-ci doit être fermée et d'un vert tendre bien franc

ANANAS

- Soupez et sentez-le : il doit être lourd et parfumé.
- Les feuilles de sa couronne doivent être d'un vert bien franc et d'apparence vigoureuse. Pour juger de la maturité d'un ananas, vous pouvez tirer sur une de ces feuilles : si elle vient facilement, l'ananas est mûr à cœur
- Vérifiez donc que sa robe ne comporte aucune tache ou meurtrissure

ANONE

- Veillez à ne pas la choisir trop foncée, signe que la chair a déjà dépassé le stade de consommation
- Fiez-vous également à la texture du fruit. Il doit être souple, voire légèrement mou sous les doigts

CHAPITRE 16

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE...



CHAPITRE 16
QUELLE EST LA DIFFÉRENCE
ENTRE...

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE...

UN **FRUIT** ET UN **LÉGUME** ?

Le **FRUIT** est toujours le produit d'une fleur

Le **LÉGUME** provient d'une plante potagère

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE...

UN **ANANAS** ET UN **ANANAS VICTORIA** ?

Au-delà de la taille de l'**ANANAS VICTORIA** qui est plus petit que l'**ANANAS**, il est surtout plus sucré

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE...

UN FRUIT IMPORTÉ EN **AVION** ET UN FRUIT IMPORTÉ EN **BATEAU** ?

Le fruit est cueilli à maturité avant d'être transporté en **AVION**

Le fruit mûrit dans les cales du **BATEAU** quand il est transporté par ce dernier

Ceci concerne l'**ANANAS** et la **MANGUE**

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE ENTRE...

UNE **ASPERGE BLANCHE**, **VIOLETTE** ET **VERTE** ?

L'**ASPERGE BLANCHE** garde sa blancheur grâce au fait qu'elle pousse sous terre et ne voit pas la lumière du jour

L'**ASPERGE VIOLETTE** est très légèrement exposée à la lumière du soleil et est récoltée alors que la pointe (*turion*) sort de terre

L'**ASPERGE VERTE** est récoltée quand elle dépasse de 20 à 25 cm du sol. Le soleil lui donne son beau teint vert printanier

CHAPITRE 17

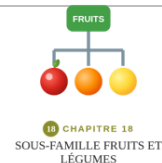
QUELQUES CHIFFRES

17 CHAPITRE 17
QUELQUES CHIFFRES

- 1898** : Geoffroy Guichard ouvre la 1^{ère} succursale Casino à Veauche (Loire)
- 1901** : 1^{er} produit à marque Casino
- 1931** : création du 1^{er} supermarché sous l'enseigne Prisunic
- 1948** : création du premier magasin en libre-service en France par Goulet-Turpin à Paris
- 1949** : Edouard Leclerc ouvre son premier magasin à prix discount à Landerneau
- 1959** : Casino 1^{er} distributeur à proposer une D.L.C. sur ses produits
- 1961** : Gérard Mulliez ouvre sous l'enseigne Auchan, dans le quartier Hauts-Champs à Roubaix
- 15 JUIN 1963** : date d'ouverture du 1^{er} hypermarché français sous l'enseigne Carrefour à Sainte-Geneviève des Bois, dans l'Essonne
- 1967** : Ouverture de la 1^{ère} cafétéria Casino à Saint-Etienne
- 1969** : Naissance du groupement qui deviendra Intermarché et Les Mousquetaires, fondé par des adhérents partis de Leclerc.
- 3 MARS 1969** : ouverture du Marché d'Intérêt National de Rungis
- 1973** : la loi Royer impose une autorisation administrative pour ouvrir les grandes surfaces, afin de protéger le petit commerce
- 1973** : Jean-Pierre Le Roch crée l'enseigne Intermarché
- 1973** : Carrefour ouvre son 1^{er} hypermarché à l'étranger à Barcelone
- 1975** : Création de l'enseigne Super U
- 1976** : Carrefour lance les « produits libres », premiers produits sans marque et ancêtres des marques de distributeur (MDD)
- 1977** : le code-barres est adopté en Europe. Il est inventé en 1970 aux États-Unis
- 1988-1989** : les discounteurs allemands arrivent en France, Aldi en 1988 puis Lidl en 1989.
- 9 MAI 1995** : arrêté qui régleme l'hygiène des aliments remis directement au consommateur. Les objectifs sont les suivants : d'éviter toute contamination ou détérioration des denrées susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine, ou dangereuses pour la santé. Il est précisé en particulier que toutes les précautions doivent être prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part de maîtriser la contamination croisée entre produits de nature différente ; les professionnels doivent trouver les moyens d'éviter le transfert de contamination entre un produit sain et un produit souillé il vise la conservation des denrées à des températures limitant les proliférations microbiennes. Pour ce faire, il impose la conservation des produits à des températures définies
- 1996** : la loi Galland interdit de revendre à perte
- 1999-2000** : Carrefour fusionne avec Promodès (Continent, Champion) et devient le n° 2 mondial.
- 2004** : apparition des premiers « drives », avec Chronodrive
- 2 AOÛT 2005** : mis en application de la loi Dutreil
- 2014** : la DLUO devient la DDM : la « date limite d'utilisation optimale » a été remplacée par la « date de durabilité minimale » : « à consommer de préférence avant... »
- 1^{er} JUILLET 2016** : les sacs plastiques à usage unique sont interdits aux caisses

CHAPITRE 18

SOUS-FAMILLE FRUITS ET LÉGUMES

**A** *comme...*

AGRUMES : sous-famille de la famille des fruits comprenant les citrons, clémentines, kumquats, limes, mandarine, oranges, pamplemousses, pomelos et les tangerines. Une des particularités des agrumes est de se détacher en quartier

B *comme...*

CONDIMENTS : sous-famille de la famille des légumes comprenant les aulx, échalote et oignons

C *comme...*

CRUDITÉS : sous-famille de la famille des légumes comprenant les asperges, avocats, betteraves, céleri rave, champignons, choux blancs, choux rouges, concombres et radis roses, etc...)

E *comme...*

ÉPICES : famille des légumes qui est une substance aromatique d'origine végétale utilisée pour assaisonner ou relever les aliments

F *comme...*

FRUITS À COQUES : sous-famille des fruits comprenant l'amande, châtaigne, marron et noix

FRUITS À NOYAUX : sous-famille des fruits comprenant les abricots, brugnons, cerises, nectarines, pêches et prunes

FRUITS À PÉPINS : sous-famille des fruits comprenant les coings, pommes et poires

FRUITS EXOTIQUES : sous-famille des fruits comprenant, entre autres, l'anone, banane plantain, carambole, fruit de la passion, goyave, kumquat, mangue, noix de coco, papaye, ramboutan...

FRUITS SECS : fruits à teneur en eau réduite, ce qui leur permet une longue conservation. On peut y distinguer les fruits naturellement secs, principalement des fruits à coque, et les fruits séchés qui sont des fruits frais ayant subi une déshydratation. Ils peuvent se consommer tels quels ou s'incorporer à des recettes de cuisine et spécialement de pâtisserie

H *comme...*

HERBES AROMATIQUES : sous-famille de la famille des légumes comprenant les basilics, cerfeuils, ciboulette, échalotes, estragon, laurier, menthe, persil et le thym

CHAPITRE 19

TERMES TECHNIQUES

19 CHAPITRE 19
TERMES TECHNIQUES**A** comme...

ALVÉOLE : pour protéger le fruit pendant son transport ou pour faciliter sa présentation dans les linéaires

A.N.M. : produits **À** Notre **M**arque

B comme...

BABY : petit conditionnement mesurant 30 x 20 cm pour les fruits et les légumes

BADGE : permet de s'identifier comme personnel du magasin aux yeux de la clientèle afin d'assurer le service et l'accueil de ces derniers

BERGERIE : rayon décalé avec vente assistée permettant de proposer des fruits et légumes haut de gamme

BIB : acronyme pour désigner le **Bag In Box**, c'est à dire un sac équipé d'un robinet dans une boîte en carton pour la vente de vin

BIN'S : réceptacle en bois qui est conçu pour y recevoir une quantité importante de fruits (kiwis)

BITTER PIT : présence dans la chair d'une pomme d'un amas liégeux, de saveur amère

BLANC : désigne le rayon du gros électroménager

BLISTER : coque en plastique transparente qui sert à emballer les produits et de les présenter en rayon

B.O.F. : acronyme qui désigne le rayon **B**eurre, **Œ**uf, **F**romage

BORNE-PRIX : outil disponible sur la surface du magasin, permettant aux clients d'obtenir le prix d'un produit par la lecture du GENCOD

BOTTE : se dit d'un légume vendu conditionné comme le poireau botte 1 kg

BOX : meuble de sol dont les dimensions sont de 120 x 120, avec des parois hautes de manière à recevoir des sachets de pommes par exemple

BROCHE : tige métallique pour suspendre les produits en rayon

BRUMISATION : vaporiser de l'eau en très fines gouttelettes sur les légumes à feuilles et à fanes

BRUN : désigne le rayon électronique multimédia

C comme...

CACHE PALETTE : habillage venant se poser sur une palette et qui peut servir en même temps de PLV

CADDIE : chariot mis à la disposition des clients

CARISTE : conducteur de chariot élévateur

CASQUETTE : désigne la dernière étagère en haut de la gondole qui permet de déposer les produits qui ne rentrent pas dans le linéaire

CHEVALET : support, sur pied, permettant d'y apposer un catalogue ou de la P.L.V. pour les clients

COMPACTEUR : machine servant à recevoir les cartons et cagettes vides

CHAPITRE 20

TRUCS ET ASTUCES

CHAPITRE 20
TRUCS ET ASTUCES

POUR UNE MEILLEURE CONSERVATION :

- *pour les **ANANAS*** : après avoir coupé la partie haute feuillue, placez votre ananas la tête en bas afin de redistribuer les sucres présents à l'intérieur du fruit. Cela vous permettra de conserver votre ananas frais plus longtemps
- *pour les **BANANES*** : pour éviter qu'elles ne brunissent, les laisser en grappe le plus longtemps possible.
- *pour les **BANANES** en tranches ou épluchées* : pour éviter qu'elles ne noircissent, il suffit de prendre un citron, de le couper en deux et d'arroser les bananes d'un léger filet de citron. Le citron va aider à la conservation et empêcher les bananes de noircir
- *pour une **CORBEILLE DE FRUITS*** : déposez un bouchon de liège coupé en 2 dans votre corbeille de fruits. Cela permet d'absorber l'humidité et va en plus éloigner les moucheron
- *pour les **FRUITS*** : à cause de l'éthylène, ne mettez pas vos pommes dans votre bol à fruits, mettez-les plutôt au frigo dans un sac plastique et vous découvrirez que vos autres achats se portent beaucoup mieux
- *pour les **FRUITS ROUGES*** : pour rallonger leur espérance de vie, baignez-les dans un mélange d'un verre de vinaigre et 3 verres d'eau avant de les mettre au frigo. Cela permet de tuer les spores de moisissure et les bactéries. Faites très attention à bien les sécher avant de les ranger
- *pour faire mûrir les **FRUITS*** : les enfermer avec une ou deux pommes dans un sac plastique. Les pommes libèrent de l'éthylène qui agit sur les autres fruits en activant leur maturation
- *pour les **RAISINS SECS*** : pour qu'ils restent gros et humides, les mettre dans un récipient étanche. S'ils se ratatinent, laissez-les tremper dans de l'eau chaude pendant une ou deux heures
- *pour les **AVOCATS*** : mettez-les dans le frigo pour arrêter le procédé de maturation. Une fois coupé, laissez le noyau sur la moitié restante de l'avocat et versez un peu de jus de citron dessus
- *pour le **CÉLERI*** : en le mettant dans un sac plastique, il durera maximum une ou deux semaines. Changez l'emballage et privilégiez le papier aluminium. Il laisse s'échapper le gaz qui rend le céleri moisi, contrairement au plastique qui le piège
- *pour les **CHAMPIGNONS*** : utiliser des sacs en papier car ils les gardent beaucoup mieux que les barquettes en plastique habituelles. L'humidité est source de mucosités pour les champignons, donc, en les rangeant de cette manière, vous les gardez au propre et au sec. Si vous les laissez trop longtemps et découvrez qu'ils sont trop secs, vous pouvez les rincer rapidement dans l'évier, ils retrouveront leur forme originale
- *pour les **HERBES FRAÎCHES*** : les mettre dans un verre d'eau au bord d'une fenêtre. Si elles commencent à pourrir, vous pouvez les hacher, les mettre dans un bac à glaçons vide et verser de l'huile d'olive dessus. Congelez le tout, elles dureront des mois. Pour cuisiner avec, mettez-les sur une casserole chaude jusqu'à ce que l'huile s'évapore
- *pour les **LÉGUMES*** : étaler quelques serviettes en papier dans votre bac à légumes absorbe la condensation que les légumes génèrent quand ils refroidissent. L'humidité peut faire pourrir plus rapidement les aliments frais. Les serviettes permettent de les conserver plus longtemps
- *pour les **LÉGUMES RACINES*** : les enfouir dans du sable légèrement humide, et vous les garderez frais pendant plusieurs mois de plus que la normale
- *pour les **OIGNONS*** : mettez-les un à la fois dans un collant, nouez-le entre chaque oignon et gardez-les dans un endroit sombre et sec jusqu'à ce que vous en ayez besoin

CHAPITRE 21

VIE DES FRUITS ET LÉGUMES



CHAPITRE 21
VIE DES FRUITS ET LÉGUMES

(Illustrations anatomie des fruits et légumes à la fin de ce chapitre)

A comme...

ACIDITÉ : se dit d'un fruit qui a une saveur aigre, piquante

AFFINAGE : cette technique permet de poursuivre la maturité enclenchée sur l'arbre pour proposer les produits à leur optimum gustatif et mieux satisfaire le consommateur. Sa réalisation doit se dérouler dans des conditions maîtrisées de température (entre 15 et 25°C) et d'humidité (supérieure à 90%)

AKÈNE : ce sont les petits grains qui se trouvent sur la peau de la fraise

ALBÉDO : partie blanche et charnue située entre le zeste et les quartiers chez les agrumes

AMANDON : amande contenue dans le noyau des fruits à noyau

AMERTUME : fruit d'une saveur amer

AMIDON : glucide que l'on trouve dans certains fruits et légumes

ANNEAU : membrane qui entoure le pied sous le chapeau d'un champignon

APEX : sommet, extrémité pointue d'un fruit

APYRÈNE : se dit des fruits sans graines

ARILLE : c'est la chair que l'on déguste quand on mange du litchi et du fruit de la passion

ARÔME : sensation olfactive perçue lorsque l'on mange

ASPECT (d'un fruit ou d'un légume) : se caractérise par sa coloration et son calibre

ASTRINGENT : c'est un goût âpre, proche de l'amer

ATTACHE PISTILLAIRE : partie située à l'opposé du pédoncule du melon

B comme...

BACCIFORME : se dit d'un fruit en forme de baie

BAIE : fruit à péricarpe entièrement charnu, contenant des graines appelées pépins

BANANERAIE : nom de la plantation des bananes

BÊTA-CAROTÈNE : précurseur de vitamine A, elle se trouve en abondance dans les carottes

BIFÈRE : se dit d'un arbre qui produit des fruits deux fois par an

BLANCHIMENT : traitement thermique superficiel de quelques minutes à 70 °C à 100 °C destiné à détruire les enzymes susceptibles d'altérer les légumes ou les fruits avant leur traitement ultérieur (surgélation, séchage, etc.)

BLET : se dit d'un fruit trop mûr, dont la chair s'est ramollie

BLETTISSEMENT : excès de maturité d'un fruit

BOGUE : enveloppe épineuse de la châtaigne

BOISAGE : croûte qui se forme sur la peau d'un fruit à l'endroit où l'épiderme se trouve en frottement continu avec d'autres fruits ou une branche

CHAPITRE 22

VIE EN MAGASIN



CHAPITRE 22
VIE EN MAGASIN

A comme...

ACCUEIL : service que le personnel doit rendre aux clients

ACHALANDÉ : magasin qui bénéficie d'une bonne clientèle de passage grâce à son emplacement géographique

ADHÉRENT : se dit d'un membre d'un groupement propriétaire de son magasin

ALLÉE CENTRALE : allée par laquelle les clients entrent en magasin

ALLÉE PÉNÉTRANTE : allée par laquelle les clients entrent en magasin

ALLÉE PRINCIPALE : allée de circulation se situant au centre du magasin et qui est parallèle à la ligne de caisses

ALLÉE TRANSVERSALE : allée parallèle aux caisses, qui dessert chaque rayon

ALLOTISSEMENT : opération qui consiste à diviser une quantité importante de marchandises ou produits en unités de conditionnement plus petites destinées à la commercialisation

APPEL-PRIX : système d'identification, pour les caissières, des fruits et légumes frais vendus à l'unité

ARRIVAGE : livraison des marchandises commandées

ARTICLE : autre nom d'un produit proposé à la vente

ASSORTIMENT : liste de tous les produits proposés à la vente à un moment donné par un point de vente à sa clientèle avec pour objectif de répondre aux besoins d'achat des clients de la zone de chalandise et de constituer une offre pertinente vis-à-vis des produits/services offerts par les points de vente concurrents

B comme...

BANDE DE RAYON : signalétique placée sur les rayons, sous les produits, afin de délimiter une famille de produits, d'indiquer le prix et les caractéristiques du produit ; elles évitent de placer un stop-rayon par produit

BANDE DE RIVE : réglette posée sur un linéaire

BANQUE : nom donné au mobilier fruits et légumes

BAR À SOUPE : nouveau concept offrant aux clients des soupes fraîches élaborées traditionnellement

BARQUETTE : emballage qui sert dans lequel on met les fruits et légumes afin de les mettre en vente en libre-service

B.A.T. : Bon À Tirer : acceptation signée d'une épreuve imprimée (prospectus, catalogue) avant la réalisation du tirage en série

C comme...

CALICOT : bandeau sur lequel est inscrit une I.L.V.

C.D.A.C. : Sigle pour **C**ommission **D**épartementale d'**A**ménagement **C**ommercial (anciennement C.D.E.C.) : est chargée d'étudier les demandes d'autorisation d'ouverture de grandes surfaces

CHAPITRE 23

LE SAVIEZ-VOUS ?



Les anecdotes de la grande distribution : de petites histoires pour mieux comprendre nos magasins

Des anecdotes vraies (et quelques légendes, signalées comme telles) sur l'histoire des magasins, le comportement des clients, les fruits et légumes et les coulisses du métier. À lire, à raconter... et à utiliser en rayon. Les encadrés **EN RAYON** donnent le réflexe pratique à retenir au travail.

Histoire *comment sont nés nos magasins...*

De l'épicier derrière son comptoir à l'hypermarché, en passant par le chariot et le code-barres : les inventions qui ont façonné le commerce d'aujourd'hui.

LE BON MARCHÉ INVENTE LE GRAND MAGASIN (1852) : À Paris, Aristide Boucicaut transforme une petite boutique en « grand magasin ». Ses idées sont révolutionnaires pour l'époque : entrée libre sans obligation d'achat, prix fixes affichés sur chaque article (fini le marchandage), et possibilité de rapporter un produit. Émile Zola s'en inspirera pour son roman « Au Bonheur des Dames ».

LA CAISSE ENREGISTREUSE, CONTRE LES VOLS... DU PERSONNEL (1879) : James Ritty, patron d'un saloon dans l'Ohio, soupçonne ses employés de se servir dans le tiroir. Il invente une machine qui affiche et enregistre chaque vente, surnommée « le caissier incorruptible ». Son entreprise, rachetée, deviendra NCR, futur géant des caisses... et acteur clé de l'histoire de la grande distribution française (voir plus loin).

LE PREMIER LIBRE-SERVICE (1916) : Jusque-là, le client demandait chaque produit au vendeur derrière son comptoir. À Memphis (États-Unis), Clarence Saunders ouvre Piggly Wiggly : le client circule seul dans les rayons, prend lui-même les produits et paie à la sortie. Il dépose un brevet pour son « magasin en libre-service » l'année suivante.

LE CHARIOT DONT PERSONNE NE VOULAIT (1937) : Sylvan Goldman, patron des supermarchés Humpty Dumpty à Oklahoma City, s'inspire d'une chaise pliante pour créer le premier chariot de courses. Échec au début : les hommes le trouvent peu viril, les femmes y voient une poussette. Il engage alors des figurants, hommes et femmes, pour faire semblant de faire leurs courses avec. Le chariot devient vite indispensable.

UN NOM DE MARQUE DEVENU UN NOM COMMUN (Caddie) : En France, « Caddie » est une marque déposée, celle d'un fabricant alsacien de chariots. Comme Frigidaire, Scotch ou Sopalin, elle est passée dans le langage courant. Le mot générique, lui, est « chariot ».

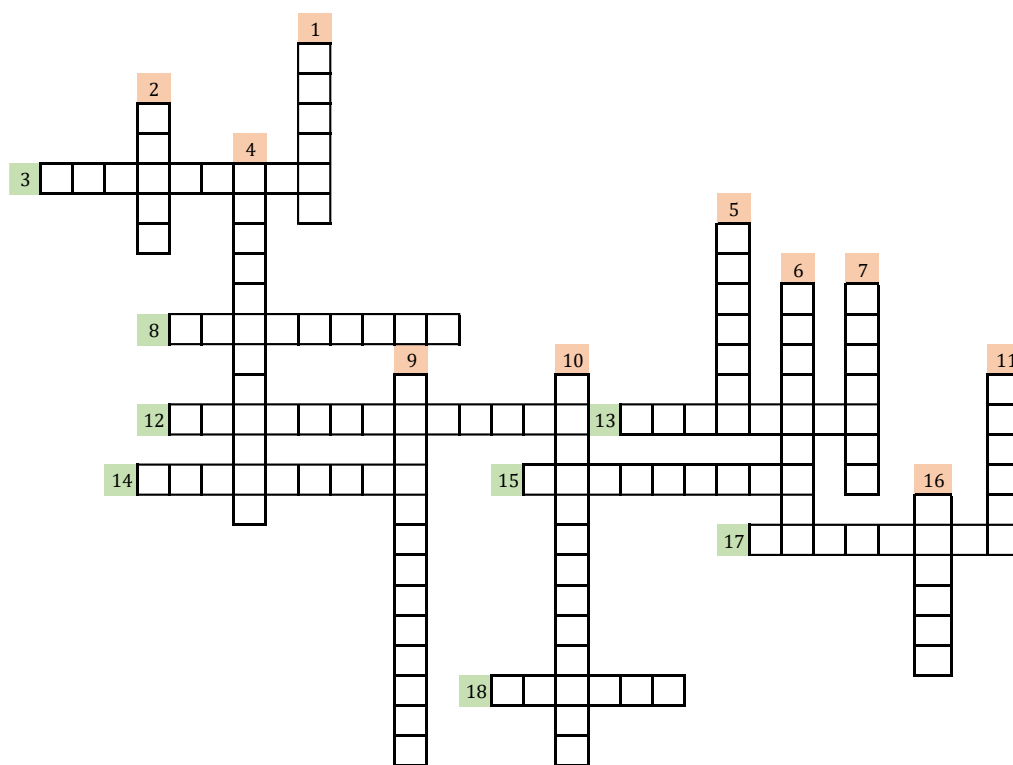
LE CODE-BARRES DESSINÉ DANS LE SABLE (1949) : Assis sur une plage de Miami, l'ingénieur Joseph Woodland cherche comment lire automatiquement le prix des produits. Il se souvient du morse appris chez les scouts, plante ses doigts dans le sable et tire des traits : des barres larges et fines remplaceront les points et les tirets. Le brevet est accordé en 1952... mais il faudra attendre les lecteurs laser pour l'utiliser.

LE PREMIER ARTICLE SCANNÉ : UN PAQUET DE CHEWING-GUMS (1974) : Le 26 juin 1974, peu après 8 heures, dans le supermarché Marsh de Troy (Ohio), la caissière scanne le tout premier code-barres : un paquet de chewing-gums Juicy Fruit. Il a été choisi exprès pour prouver qu'un code pouvait tenir sur un tout petit article.



MOMENT DE DÉTENTE

MOTS CROISÉS



HORIZONTAL

3. Coiffe qui doit être porté obligatoirement à la vente des produits traditionnels
8. Action de donner à quelqu'un les connaissances
12. Fruit ou légume qui continue à mûrir après sa récolte
13. Réunion préparatoire destinée à préparer une mission
14. Arbre sur lequel pousse le citron vert
15. Maladie apparaissant sur les pommes mises au froid
17. Gaz incolore et inodore qui agit sur la maturation des produits
18. Autre nom donné à l'endive

VERTICAL

1. Ensemble des feuilles sur le sommet de l'ananas
2. Somme d'argent que dégage la vente du produit
4. Mettre en scène l'offre commerciale d'un rayon
5. Examiner la marchandise lors de l'arrivée
6. Famille des légumes comprenant les aulx, échalote et oignons
7. Cadre de l'entreprise qui conduit une équipe vers un résultat attendu
9. Instrument permettant de mesurer la teneur en sucre d'un fruit
10. Techniques de présentation des marchandises visant à inciter le consommateur
11. Provient d'une plante potagère
16. Terrain dévolu à la culture d'arbres fruitiers

À propos de ce dictionnaire

Ce **Dictionnaire** est un ouvrage destiné à couvrir l'essentiel des besoins en matière de documentation sur les mots courants utilisés dans le secteur de la Grande Distribution et plus précisément sur le rayon **Fruits** et **Légumes**.

Il apporte, avec le souci de la rigueur et de la clarté, une information claire sur ce langage professionnel. Avec plus de 2000 définitions, 900 photos et illustrations et quelques quizz et jeux divers, ce **Dictionnaire** est sans nul doute le plus riche et le plus complet de sa catégorie.

A ce titre, il s'adresse à tous les usagers de ce langage professionnel qui souhaitent disposer d'un outil de référence à la fois maniable et complet.

Ce **Dictionnaire** a une fonction pédagogique précise correspondant aux besoins spécifiques des acteurs de la grande distribution et des stagiaires voulant évoluer dans ce secteur d'activité.

Etant immergé dans ce milieu au travers de multiples formations, j'ai détecté un besoin et à cet égard, j'ai voulu répondre aux vœux des dirigeants de ces entreprises : que leurs personnels puissent se reporter à un ouvrage ayant les qualités d'un véritable **Dictionnaire** de référence pour parfaire leurs connaissances.

C'est ainsi que j'ai soigneusement veillé à ce que ce **Dictionnaire** comprenne le vocabulaire nécessaire au décodage des discours auxquels chacun des acteurs du métier des **Fruits** et **Légumes** est confronté au quotidien au sein de son entreprise.

Les définitions ont été rédigées de façon qu'elles puissent, dans toute la mesure du possible, se suffirent à elles-mêmes et ne pas obliger le professionnel à devoir aller chercher des informations complémentaires.

Ce **Dictionnaire** pour les Professionnels des **Fruits** et **Légumes** de la Grande Distribution a vocation à servir un public qui a le désir d'évoluer.



9782956188902

ISBN : 978-2-9561889-0-2

18,90 €

**REPRODUCTION
INTERDITE**
(Code de la Propriété Intellectuelle,
article L112-1)

Index thématique

Les mots du dictionnaire classés par thème (chapitre), puis par ordre alphabétique. Le numéro renvoie à la page.

1. ARBRES ET PLANTES FRUITIERS

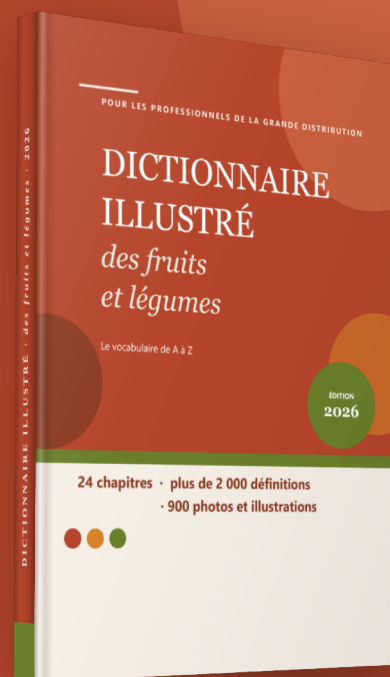
ABRICOTIER **Page 5**
 ACTINIDIA
 AIRELLE
 AMANDIER
 ANACARDIER
 ANANAS
 ANONE
 ARACHIDE
 ARBOUSIER
 ARBRE À PAIN
 AVOCATIER
 BANANIER
 BERGAMOTIER
 BIBACIER
 BIGARADIER
 BIGARREAUTIER
 BRUGNONIER
 CARAMBOLIER
 CASSISSIER
 CÉDRATIER
 CERISIER
 CHÂTAIGNIER
 CHÉRIMOLIER
 CITRONNIER
 CLÉMENTINIER
 COCOTIER
 COGNASSIER
 CORMIER
 DATTIER **Page 6**
 DURIAN
 FIGUIER
 FIGUIER DE BARBARIE
 FRAISIER
 FRAMBOISIER
 GOJI
 GOYAVIER
 GRENADIER

GROSEILLIER
 HYLOCEREUS UNDATUS
 IGNAME
 JAMBOSIER
 JUJUBIER
 KAKI
 LIMETTIER
 LITCHI
 LONGANIER
 MANDARINIER **Page 7**
 MANGOUSTANIER
 MANGUIER
 MARRONNIER
 MÛRIER
 MYRTILLIER
 NECTARINIER
 NÉFLIER
 NOISETIER
 NOYER
 NOYER DE QUEENSLAND
 OLIVIER
 ORANGER
 PACANIER
 PAMPLEMOUSSIER
 PAPAYER
 PÊCHER
 PISTACHIER
 PLAQUEMINIER
 POIRIER
 POMMIER
 PRUNELLIER
 PRUNIER
 RAMBOUTAN
 RONCE
 SAPOTILLIER
 TAMARINIER **Page 8**
 VIGNE

FIN DE L'APERÇU

Envie d'en voir plus ?

Retrouvez l'intégralité du dictionnaire.



294

pages

24

chapitres

2 000+

définitions

900

photos et illustrations

Au sommaire de l'édition complète

1. Arbres et plantes fruitiers
2. Balisage et réglementation
3. Défauts des fruits et légumes
4. Dynamique commerciale
5. Expressions populaires
6. Famille botanique
7. Filière fruits et légumes
8. Formation
9. Gestion
10. Histoire des fruits et légumes
11. Hygiène, qualité et traçabilité
12. Ils s'appellent aussi...
13. Liste des fruits, légumes, fleurs et plantes comestibles
14. Management
15. Métier du responsable de rayon F&L
16. Quelle est la différence entre...
17. Quelques chiffres
18. Sous-famille fruits et légumes
19. Termes techniques
20. Trucs et astuces
21. Vie des fruits et légumes
22. Vie en magasin
23. Le saviez-vous ? Les anecdotes
24. Moment de détente

