



Si les vertus des fruits et légumes ne sont plus à démontrer, beaucoup de questions se posent autour de la gamme des "prêts à l'emploi". C'ZON, le spécialiste des fruits et légumes frais prêts à l'emploi, fait le point sur 5 idées reçues autour de ces nouveaux produits qui envahissent les rayons et facilitent le quotidien.

1 CE SONT DES PRODUITS DE MOINDRE QUALITÉ PAR RAPPORT AUX FRUITS ET LÉGUMES VENDUS EN VRAC.

FAUX



Il ne s'agit pas de fruits et légumes déclassés ou trop abîmés pour être mis en rayon. Pour qu'un fruit ou un légume frais préparé puisse se tenir quelques jours déjà épluché, coupé et emballé, c'est que justement au départ il est d'une **qualité exceptionnelle et d'une grande fraîcheur**.

De plus, contrairement aux produits en vrac, les fruits et légumes frais prêts à l'emploi ont un **emballage qui les protège des «agressions» extérieures** (manipulation, coups, déshydratation...). Ils restent donc **beaux et bons**.

2 LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI SONT TROP BEAUX POUR ÊTRE VRAIS ! ÇA CACHE QUELQUE CHOSE !

FAUX



Ce n'est pas parce qu'ils sont beaux qu'ils sont artificiels.

La **sélection** de variétés spécifiques et le travail avec des producteurs experts sur chaque catégorie permet d'avoir des **produits de qualité colorés et goûtus** toute l'année. Ils sont également **découpés et emballés rapidement** après leur récolte pour ne perdre aucun élément nutritif et ainsi rester beaux et bons.

Pour les produits qui contiennent des conservateurs ou des antioxydants, tous deux de la famille des « additifs », les marques ont pour devoir de les indiquer dans la liste des ingrédients ou sur l'emballage car c'est une mention obligatoire légalement.

3 CE SONT DES FRUITS ET LÉGUMES SANS GOÛT, SANS VITAMINES !

FAUX



Les fruits et légumes destinés au prêt à l'emploi sont **récoltés au stade optimal : jeune** pour les légumes, pour qu'ils soient **tendres**, et à **maturité** pour les fruits, pour des fruits **vraiment sucrés**. Ils ont donc le temps de mûrir naturellement au soleil, et de **s'enrichir en vitamines et minéraux** et ainsi développer des saveurs optimales.

**Le délai** entre la récolte et la préparation garantit aussi la conservation des qualités gustatives et nutritives : plus le temps entre la récolte et la découpe est court, moins le produit perd ses vitamines, saveurs et nutriments. Pour avoir un produit de qualité, il faut avant tout évaluer **la date de récolte**, véritable indicateur de fraîcheur d'un produit, et **non sa date limite de consommation**. Enfin, grâce aux **emballages spécifiquement choisis** pour préserver toutes ces qualités et avec un respect de la chaîne du froid du lieu de récolte au magasin, les produits restent savoureux jusqu'à leur dégustation.

4 LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS EMBALLÉS N'ONT PAS DE RÉELLE VALEUR AJOUTÉE.

FAUX



Les consommateurs actuels sont en attente de fruits et légumes frais **prêts à l'emploi** qui répondent à leur besoin de manger de **bons produits, frais, naturels**, avec **peu ou sans préparation, à tout moment** de la journée et toute l'année.

Les produits prêts à l'emploi sont lavés, préparés et conditionnés dans des emballages et formats qui facilitent leur consommation par tous au quotidien.

Un sachet cuisson vapeur par ici, un mélange de légumes pour le wok, un produit difficile à préparer comme la noix de coco et un shaker de fruits par là...

**Place à la variété et à l'originalité** pour des fruits et légumes frais prêts à l'emploi synonymes de **plaisir et de convivialité**.

5 ILS SONT TROP CHERS !

FAUX



Par définition, un fruit ou un légume frais prêt à l'emploi a été préparé pour faciliter sa consommation : il est souvent **épluché, dénoyauté, lavé, coupé en morceaux, mélangé...**

Dans une barquette ou un sachet, **tout se mange, il n'y a pas de déchets :**

on paye donc pour ce qu'on consomme.

La constance de leur qualité fait qu'on paye le juste prix à chaque fois, il n'y a pas de déception.

Et bien sûr, ces produits représentent un gain de temps non négligeable. Certes, le prix est un peu plus élevé, mais quel service ils apportent !

**Gagner du temps** sur la préparation des repas aujourd'hui pour faire autre chose de plus agréable, **ça n'a pas de prix !**