



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

Communiqué de presse

Retour sur le 52^{ème} Congrès de l'UNFD L'innovation au cœur des préoccupations

Les 25 et 26 mars dernier, l'UNFD a tenu son 52^{ème} Congrès National à la médiathèque de Toulouse, en partenariat avec Le Fruitier. Plus de 200 détaillants sont venus s'informer, échanger leurs idées et débattre sur les enjeux du métier.



« Nous avons pu mesurer, au travers des interventions de ces deux journées de travail, combien le thème de ce congrès « **l'innovation : un défi pour nos commerces, un enjeu pour notre filière** » est au cœur des préoccupations et représente un véritable enjeu pour l'avenir de notre Profession », a souligné Gilles Vignaud, président de l'UNFD, lors de ce Congrès.

Avec des ateliers au cœur du sujet, des stands professionnels regorgeant d'idées novatrices ainsi que des interventions de spécialistes, les congressistes se sont enrichis de perspectives innovantes pour se démarquer de la concurrence et s'adapter aux nouveaux comportements des consommateurs.

Trois ateliers avec des échanges constructifs pour l'avenir

Innover à travers une meilleure accessibilité culinaire des fruits et légumes

Frédéric Jaunault, spécialiste culinaire, a apporté des recettes simples et originales à base de fruits et de légumes frais pouvant être reproduites par le détaillant en fruits et



légumes au sein de son commerce : antipasti, soupes, salades... L'objectif est de **séduire une clientèle adepte des plats préparés souhaitant à tout prix gagner du temps dans la préparation des repas.**

Et comme ce type d'opération ne se fait pas sans un respect des normes d'hygiène, que ce soit dans l'équipement des locaux ou bien encore dans la conservation des produits, Anaïs Guiraud, juriste de l'UNFD, a rappelé aux congressistes la réglementation en vigueur.



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

L'Innovation par la différenciation : une arme concurrentielle

Didier Benac et Michel Marion du Ctifl (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), ont encouragé les détaillants à communiquer sur leurs qualités professionnelles.

L'atout du commerçant de proximité est l'accessibilité du point de vente, l'écoute et avant tout le conseil d'un professionnel.

Multiplier les services (livraisons, dégustations...), créer une ambiance dans le point de vente, personnaliser son accueil et son attention, sont autant d'actions à mener pour se différencier de la concurrence.



Mieux appréhender les nouvelles technologies pour dynamiser mon point de vente

Plusieurs options s'offrent aux commerçants qui veulent se lancer sur Internet suivant leur disponibilité, leur budget et la clientèle qu'ils souhaitent atteindre.



Webcentric, une entreprise spécialisée dans la création et la gestion de sites, est venue apporter son expertise aux commerçants afin qu'ils tirent partie des dernières innovations technologiques.

Du e-mailing au e-commerce, le commerçant a un panel d'atouts pour séduire le consommateur (commande en ligne, avec livraison à domicile aux horaires choisis du client...). Webcentric avait pour

l'occasion, créé un modèle de site de vente en ligne adapté aux commerces de fruits et légumes.

Cet atelier a également permis de faire découvrir en exclusivité le projet d'un **site collaboratif mis en place par l'UNFD**, « monprimeur.com », qui répertoriera, via un annuaire, les détaillants de la France entière ainsi que des conseils pour choisir et préparer les produits, la saisonnalité des fruits et légumes, les événements de la filière... tout cela sous l'angle du commerçant face au consommateur.



UNFD

Union nationale
des syndicats de détaillants
en fruits, légumes
et primeurs

L'innovation, un enjeu collectif

Durant ces deux jours, les congressistes pouvaient se rendre sur des **stands** et **rencontrer des professionnels** apportant un plus à leur point de vente : producteurs, organismes interprofessionnels, assurances... Elargir son offre via de nouvelles gammes de produits en cohérence avec les fruits et légumes frais (épices, jus...), relayer les opérations de la filière via des kits (promotion de la pomme, semaine fraîch'attitude...) sont autant d'actions valorisant les commerces et leurs produits.



Ces actions collectives ont été appuyées par **Michel Choukroun, chargé de cours à l'université Paris Dauphine** et auteur du livre « *Les fondamentaux du commerce* », qui a complété le débat le lundi matin en apportant trois clés pour l'innovation : oser, respecter les fondamentaux et penser en intelligence du réseau. Il fut suivi par **Pierre Feugas, du cabinet Ernst & Young** pour qui l'innovation est une « préoccupation qui se cultive ». Sensibiliser, agir, mesurer et récompenser en sont les grandes étapes.



Plus qu'un lieu de rencontre et de discussion, le congrès a donc également été l'occasion, pour les participants, de faire le point sur leur profession et de prendre connaissance des évolutions du commerce avec quelques notes d'optimisme pour l'avenir.



Contact presse :

Marie Daniel - Tél. : 01 55 43 31 90 – mariedaniel@unfd.fr