



Communiqué de presse

Paris, le 5 mars 2007

Suivre les recommandations nutritionnelles de santé publique au quotidien, c'est facile avec les légumes en conserve ou surgelés

Le rôle de la consommation des fruits et légumes sur la santé est très largement reconnu par les nutritionnistes et le monde scientifique. Le message du Programme National Nutrition Santé (PNNS), « au moins 5 fruits et légumes par jour », a acquis une forte notoriété. Or, le nombre de personnes qui ne consomment pas assez de fruits et légumes reste très élevé.

C'est pourquoi, l'UNILET (Union Nationale Interprofessionnelle des Légumes Transformés) en France, le VLAM (Vlaams Promotiecentrum voor Agro - en Visserijmarketing) en Belgique et l'AGFPN (Aardappelen, Groenten en Fruit Promotie Nederland) aux Pays-Bas lancent conjointement une campagne d'information visant à valoriser les légumes en conserve et surgelés. Soutenue financièrement par la Commission Européenne et les Ministères de l'agriculture des trois pays participants, elle a pour vocation d'agir sur le comportement des consommateurs.

En effet, les légumes prêts à l'emploi constituent une réponse adéquate aux préconisations nutritionnelles et adaptée aux styles de vie actuels.

Depuis la récolte jusqu'à la consommation, les légumes conservent leurs qualités nutritionnelles et gustatives. En moins de cinq heures, ils sont cueillis à maturité dans les champs puis conditionnés en conserve ou surgelés. Ce sont des légumes de saison que l'on peut manger toute l'année.

Face aux freins à la consommation des légumes tels que les repas pris hors de chez soi, ou le manque de temps pour cuisiner, les légumes en conserve et surgelés sont la solution qui associe bienfaits nutritionnels et praticité. Offrant une large variété, portionnables, seuls ou en mélanges, disponibles quelle que soit la saison, ils facilitent la consommation de 5 fruits et légumes quotidiennement et le suivi des recommandations du PNNS.

Afin que préconisations nutritionnelles et plaisir de manger s'installent au cœur des repas de toute la famille, deux expertes livrent des conseils ludiques et pédagogiques autour des légumes en conserve et surgelés. Natalie Rigal, maître de conférences en psychologie de l'enfant et du développement, explique comment encourager les plus petits à éveiller leur goût et à manger des légumes. Nicole Seeman, créatrice culinaire, livre des recettes savoureuses qui jouent la carte du plaisir gustatif et de la facilité aussi bien pour les grands et les petits, que pour les pressés et les gourmands.

Visuels disponibles sur demande



Campagne financée avec le concours de l'Union Européenne, de la Belgique, de la France et des Pays-Bas

L'INTERPROFESSION DES LÉGUMES
EN CONSERVE ET SURGELÉS

www.legumes-infos.com

Contacts presse

Agence Protéines

Laurence Tankéré

ltankere@proteines.fr

Tél. 01 42 12 28 77

Laetitia Raphalen

lraphalen@proteines.fr

Tél. 01 42 12 28 24