

■ FRUITS ET LEGUMES FRAIS ET SECS ■

Définition

Ce qu'il faut retenir.

■ **Les légumes frais** sont achetés de préférence pendant la période de production naturelle pour obtenir le meilleur rapport qualité/prix, on parle alors de primeurs ou de légumes de saison... Ils sont commercialisés en cinq gammes qui correspondent à l'évolution technologique et historique des moyens de conservation...

L'étiquetage est obligatoire, la couleur de celle-ci va préciser la qualité, rouge pour extra, verte pour 1^{ère}, jaune pour 2^{ème}, grise pour 3^{ème}. Le reste des informations concerne la provenance, le nombre, le poids, le calibre, le producteur, l'emballer...

■ **Les légumes secs** sont des graines comestibles déshydratées, c'est une ancienne technique de conservation. L'étiquetage est proche des légumes frais, il doit préciser la D.L.U. O...

■ **Les fruits** sont des végétaux qui sont consommés aussi bien pour le dessert que pour les entrées ou les garnitures, on trouve des agrumes (oranges...), des fruits rouges (cassis...), des fruits à noyaux (abricots...), des fruits à pépins (raisins...), des fruits oléagineux (olives...), des fruits amylacés (bananes...), des fruits secs (pruneaux...)

Les **critères d'achats** sont les mêmes que pour les légumes frais, ils sont commercialisés en trois gammes (frais, appertisés et surgelés), la couleur de l'étiquette détermine la catégorie de qualité, les calibres sont exprimés par des lettres, des chiffres ou des nombres correspondant au diamètre, l'étiquette doit préciser le traitement chimique de conservation...

L'intoxication alimentaire ou empoisonnement alimentaire survient après avoir consommé un aliment ou une boisson, l'origine de la contamination peut être fongique (champignon), bactérienne (salmonelle, listéria...), virale (virus), parasitaire (ténia...), chimique (pesticides...)...

Certaines sont mortelles d'où l'importance d'une hygiène personnelle et professionnelle irréprochables...