

Comment la salade est-elle consommée en restauration collective ?

La salade verte est un produit de grande consommation en restauration collective. Dans certaines structures, elle est proposée tous les jours, par exemple en self.

Sous quelle forme le produit est-il disponible ?

Comment une cuisine choisit-elle la forme du produit qu'elle achète ?

Formes disponibles	Critères de choix
Salade fraîche brute	Disposer de bacs de lavage, d'une essoreuse et de temps (20)
Salade sachet sous atmosphère*	Pas d'équipement (2) Produit qui se conserve mieux donc pratique pour une utilisation quotidienne en petite quantité (self) Utilisation souvent ponctuelle (par exemple si menu chargé ou en hiver si prix très élevés) (2)

Le nombre indiqué entre parenthèses correspond au nombre de structures enquêtées étant dans cette situation (22 données au total)

La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal

Sud-Est

Campagne en France

Production toute l'année dans le Sud-Est

Production française en 2009

313 498 t de laitues

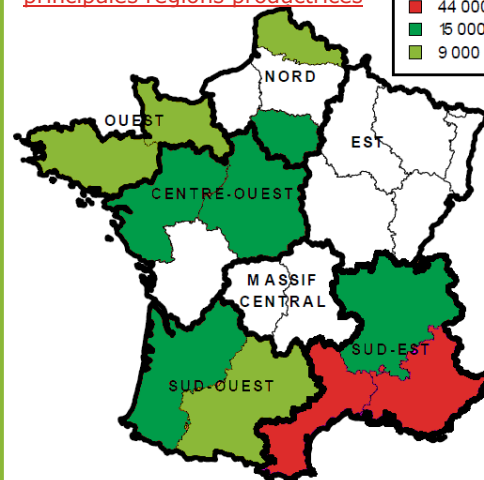
Production en Rhône-Alpes en 2009

34 625 soit 11% de la production française dont 46% dans le Rhône

Production de laitues dans les principales régions productrices

**Production de laitues (en tonne)**

- 44 000 à 106 000
- 15 000 à 30 000
- 9 000 à 12 000



Source : Agreste

Quantité à prévoir par service pour 100 repas

Environ 5 kg de salade triée

On compte souvent une pièce pour 6.

Fréquence de service en scolaire

Deux à trois fois par mois

Cas de la mâche

En hiver, certaines structures substituent une partie de la laitue par de la mâche. Celle-ci est achetée en barquette pré-triée et pré-lavée, mais il semblerait que sa préparation demande tout de même beaucoup de travail. De plus, ce produit n'est pas toujours apprécié. En scolaire, il est donc proposé que ponctuellement, deux à trois fois par an.

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Bel état pour minimiser le tri

Commande au kg souvent évoquée comme souhaitable, du fait des variations de taille de la salade au cours de l'année

Quelle est l'origine du produit livré (dans le cas où le client ne donne aucune consigne à son fournisseur) ?

Française et souvent régionale (produit fragile, transporté sur de courtes distances)

Quelle référence de prix utiliser ?

Le produit coté par les enquêteurs du SNM à Corbas et pris en compte par la suite est la laitue Batavia blonde France cat.I colis de 12 la pièce. Précisons que c'est le produit majoritaire sur le marché de gros.

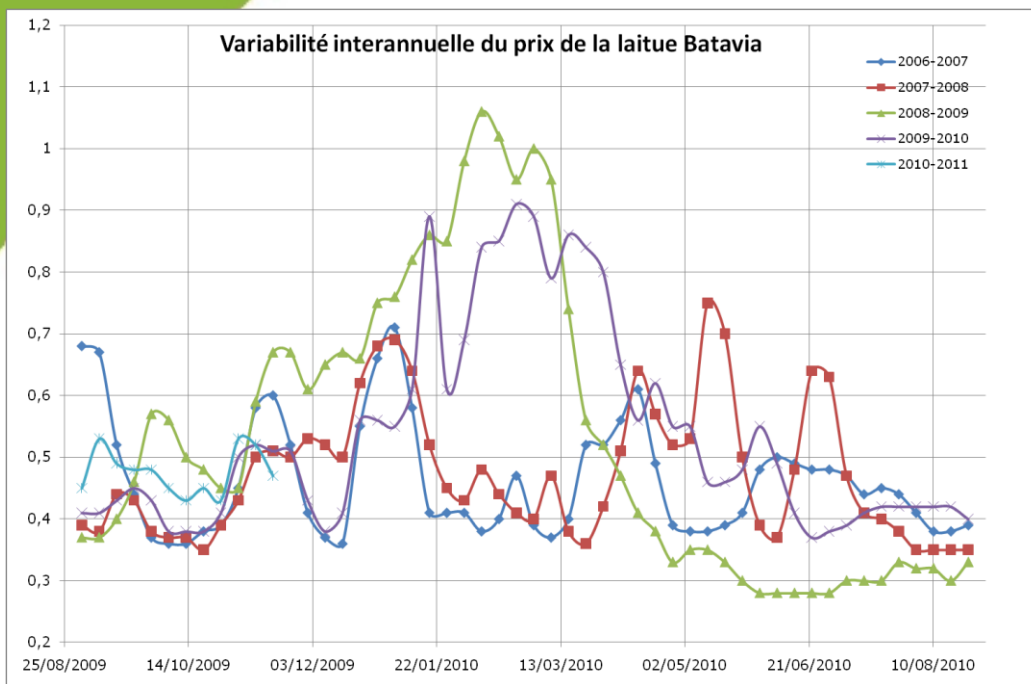
La feuille de chêne, blonde et brune, est également cotée, ainsi que la laitue pommée.

Quel est le surcoût des produits transformés ?

Référence : prix du produit brut

Salade sachet sous atmosphère :

Au moins deux fois plus chère, mais comparaison difficile à établir du fait du poids variable d'une pièce de salade



**Les variations annuelles de prix**

Prix très variables d'une campagne à l'autre, jusqu'à 100% plus chère à la même date

Prix volatils sur une même campagne

Dépendance forte aux conditions météorologiques

**Envolée des prix durant l'hiver, selon météo**

**Prix les plus bas : de juin à octobre**

**Le produit sur le carreau**

Le produit coté sur le carreau des producteurs est identique à celui coté sur le marché de gros.

L'écart moyen de prix entre la cotation du produit sur le carreau et du produit français sur le marché de gros est de l'ordre d'un centime en faveur du carreau.

