

Les fruits crus en restauration collective

Recommandations pour les enfants de plus de 3 ans et les adultes :

**8 fruits crus sur 20 repas
100 g par personne**

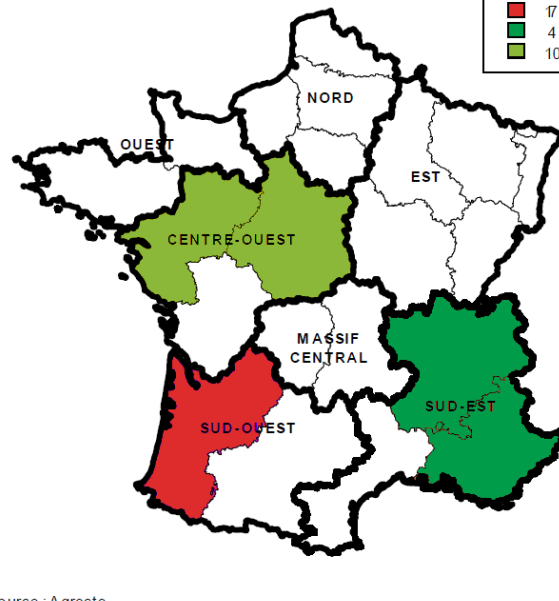
La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal
Sud-Ouest
Production française en 2009
45 604 tonnes
Production en Rhône-Alpes en 2009
5 925 t soit 13 % de la production française

Production de fraises dans les principales régions productrices

Production de fraises
(en tonne)

■ 17 000
■ 4 000 à 5 000
■ 1000 à 3 000



Source : Agreste

Nombre de services en scolaire

De 2 à 4, parfois aucun

Le prix est un frein.
Certains évoquent également la difficulté de préparation de ce produit : lavage et découpage. D'autres disent le servir simplement lavé, non équeuté et non coupé, à tremper dans le sucre. Produit pour lequel il vaut mieux ne pas désinfecter à l'eau de Javel...

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Pas d'exigence particulière

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

Espagne majoritairement
France parfois car certains en font la demande

Quelle référence de prix utiliser ?

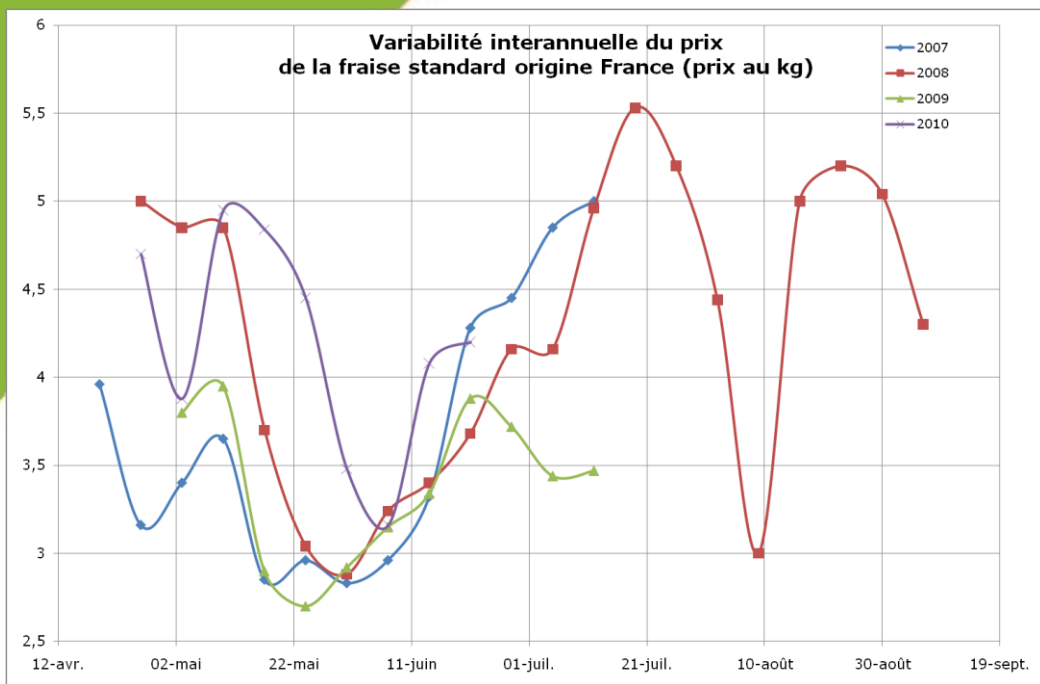
Les différents produits cotés sont, selon la période :

- fraise Gariguet France cat.I barq. 250 g
- fraise standard Belgique cat.I barq. 500 g
- fraise standard Espagne cat.I barq. 250 g ou 500 g ou plateau 2 kg
- fraise standard France cat.I barq. 500 g
- fraise standard Maroc cat.I barq.250 g ou 500 g

Quelle différence de prix entre ces produits ?

La fraise standard française est environ deux fois et demie plus chère que la fraise espagnole.

La fraise Gariguet est presque deux fois plus chère que la fraise française standard.

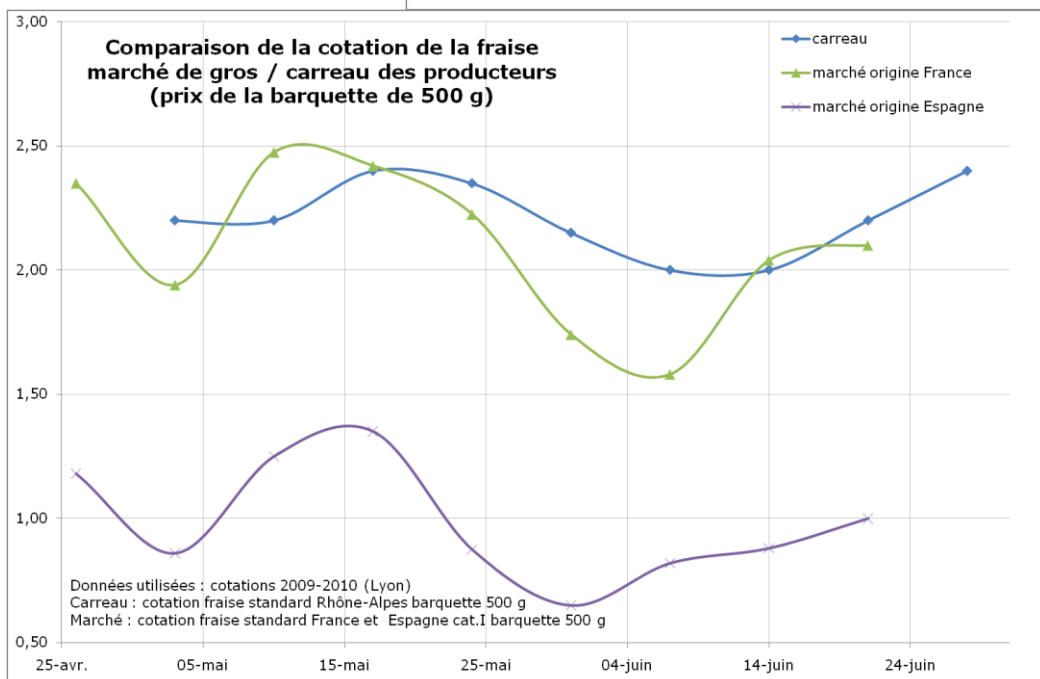
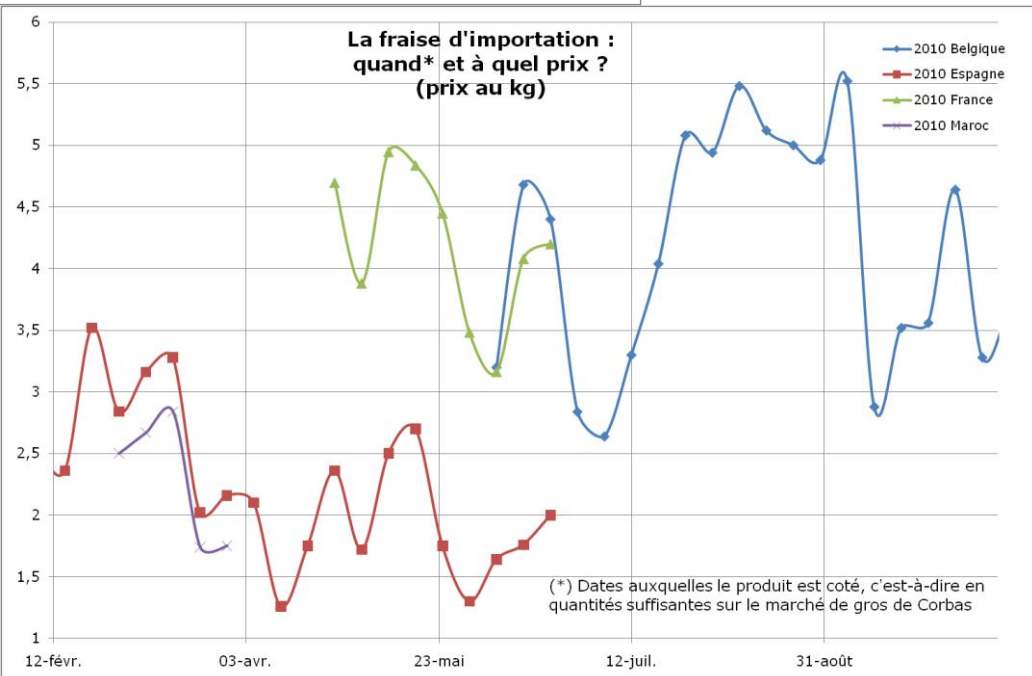


Les variations annuelles de prix

D'une campagne à l'autre, les prix sont assez variables. Le prix minimum est toujours atteint autour du 1^{er} juin.

La saisonnalité

La fraise espagnole arrive sur le marché dès le mois de février. La fraise marocaine est parfois également importée entre mars et avril. Lorsque la fraise française arrive sur le marché, son prix est nettement supérieur à celui de la fraise espagnole. La fraise belge entre sur le marché en juin et reste jusque fin octobre.



Le produit sur le carreau

Grande similitude des prix du produit sur le carreau et du produit français sur le marché de gros. Les variations des prix du Carreau sont lissées par rapport au marché de gros.