

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**

Fréquence de service en scolaire

Environ 2 fois par mois  
Peu en été afin de laisser place aux autres fruits

La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal

Région Provence Alpes Côtes d'Azur

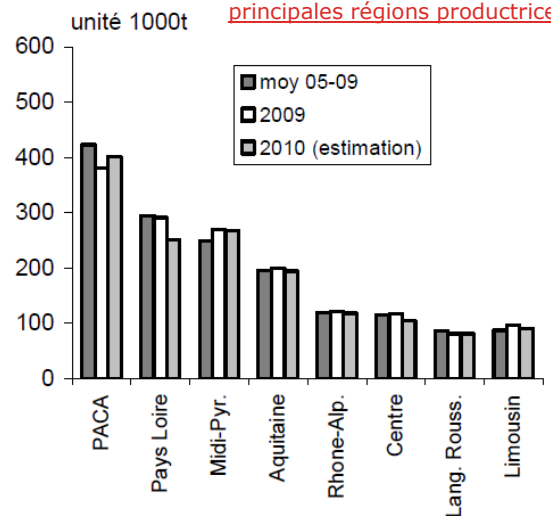
Production française en 2009

3,5 millions de tonnes

Production en Rhône-Alpes en 2009

243 678 t soit 7 % de la production française

Production de pommes dans les principales régions productrices



Source : Agreste

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Petit calibre pour correspondre aux grammages recommandés (100 g)  
Choix de la variété très rare  
Variétés livrées : Golden et Royal Gala

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

France en général mais pas systématiquement

Quelle référence de prix utiliser ?

Variétés cotées toute l'année sur le marché de gros de Corbas : Golden et Royal Gala.

Autres variétés (Granny, Akane, Canada grise, Reinette) cotées en saison

Conditionnement : caisse litée (majoritaire) et vrac

Les calibres cotés : 70/75 ; 75/80 ; 80/85

Quelle différence de prix entre ces produits ?

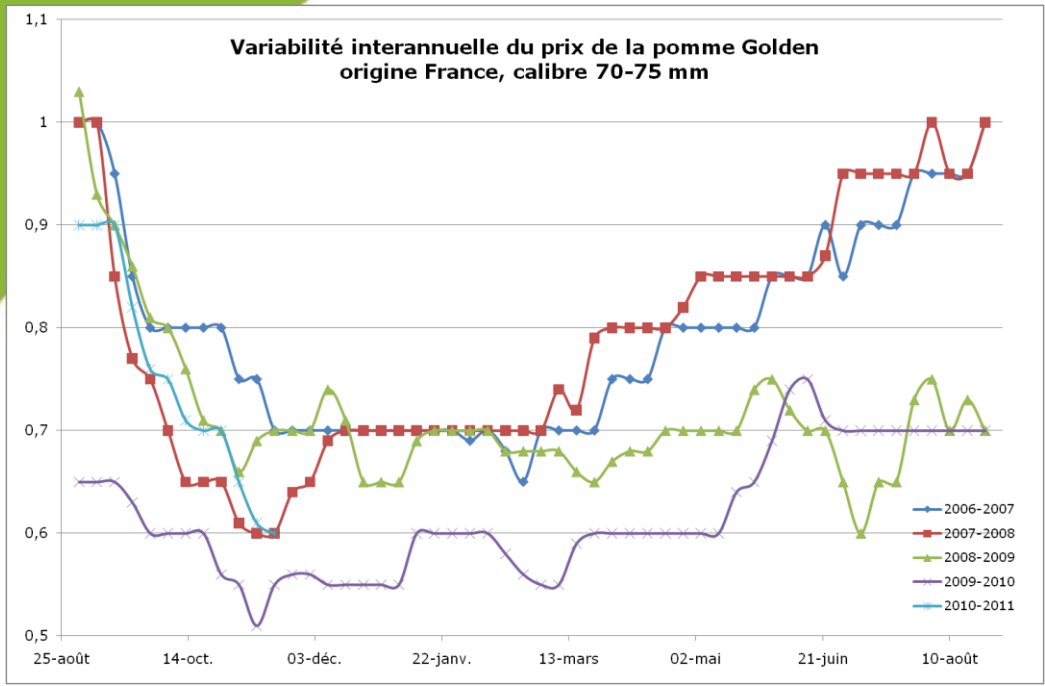
Le prix vrac correspond au premier prix.

Le prix augmente avec le calibre.

Les variétés Golden et Royal Gala sont les moins chères. Nous avons étudié la Golden.

La compote de pomme

Rarement préparée par la cuisine, elle peut être achetée en boîte 5/1 ou en pot individuel (critères de choix : identiques à ceux du fromage blanc individuel / en ramequin : voir la fiche n°23).



Les variations annuelles de prix

Le prix de pomme Golden subit souvent une augmentation du mois de juillet au mois d'octobre.

Globalement, il est assez stable d'une année sur l'autre : la variation maximale observée entre les 4 campagnes considérées est de l'ordre de 0,30 €/kg.

**Envolée des prix août**

**Prix les plus bas : de novembre à avril**

Le produit sur le carreau

Les variations des prix entre le carreau des producteurs et le marché de gros sont assez déconnectées, mais l'écart moyen est faible : de l'ordre de 0,02 €/kg.

