

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  
(toutes variétés confondues)

Bassin de production principal

Région Provence Alpes Côtes d'Azur

Production française en 2009

488 601 de tonnes

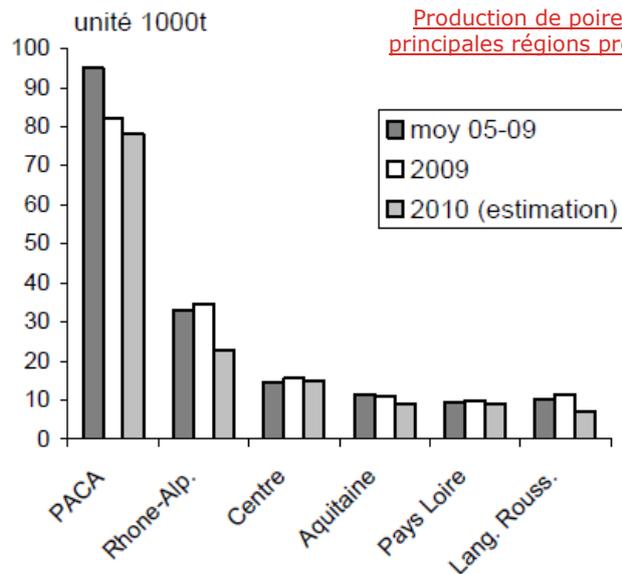
Production en Rhône-Alpes en 2009

91 437 t soit 19 % de la production française

Fréquence de service en scolaire

Environ 1 fois par mois de septembre à avril

Production de poires 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

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Très limité

En hiver, il semble rare que les variétés livrées soient des variétés d'hiver, il s'agit plus souvent de poires d'importation.

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

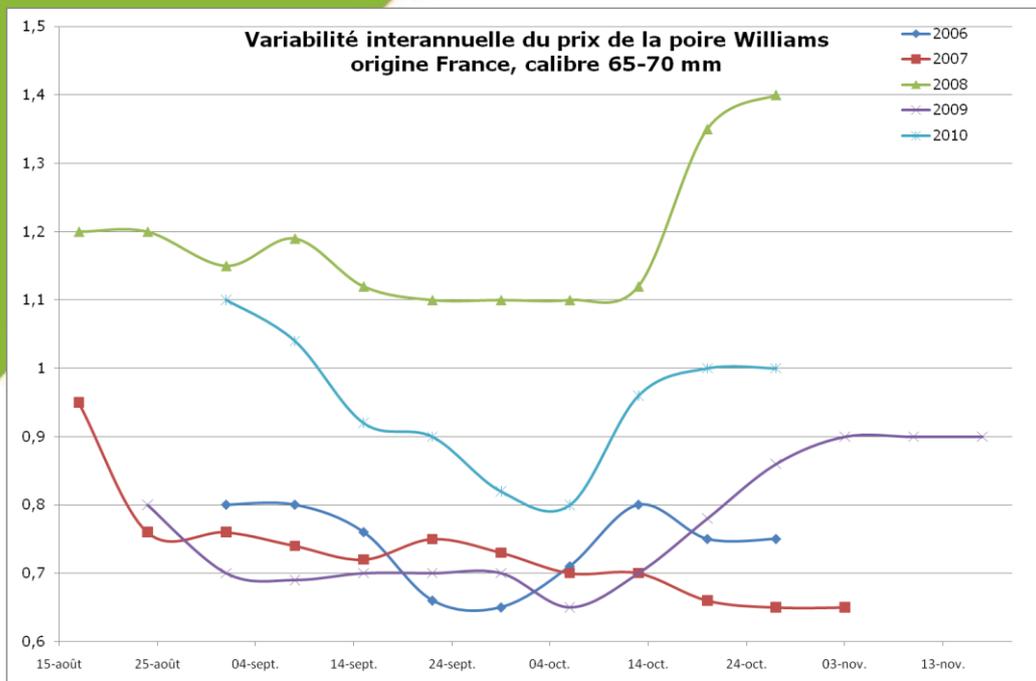
France, Italie, Argentine, Afrique du Sud

Quelle référence de prix utiliser ?

En général, 4 variétés sont cotées :  
Williams, Abate, Doyenne du Comice, Passe crassane  
Les calibres cotés : 60/65 ; 65/70 ; 70/75

Produit difficile à coter car il peut y avoir de très grosses différences de qualité entre deux produits de même variété et de même calibre.

Sur le marché de gros de Corbas, les variétés secondaires sont assez changeantes. Les deux variétés principales sont l'Abate et la Williams, et nous avons étudié la Williams.



Les variations annuelles de prix

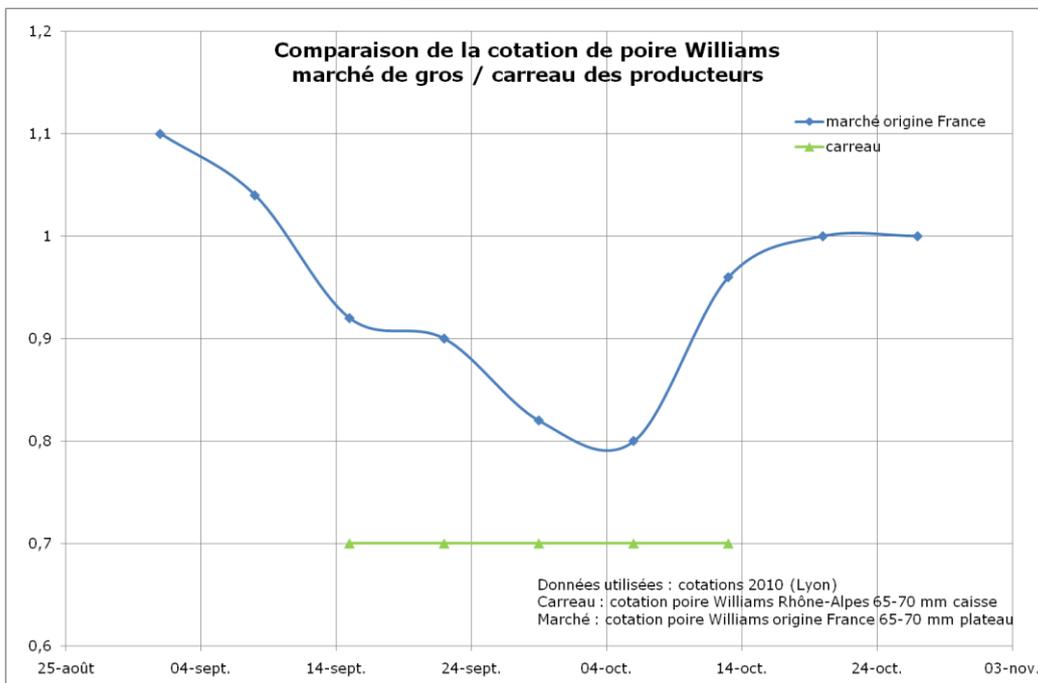
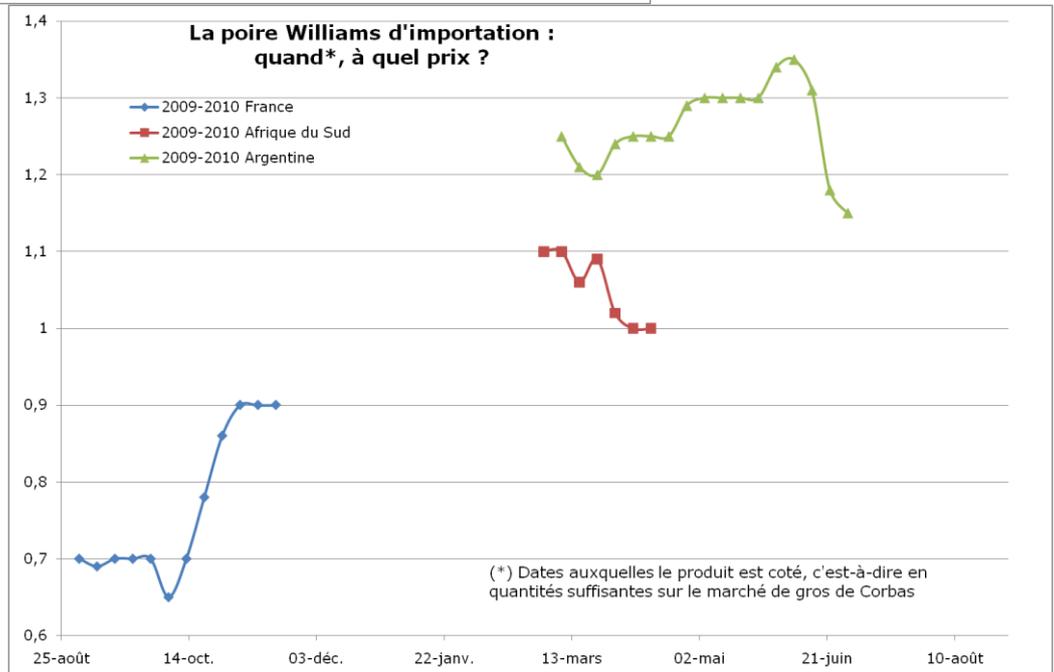
Variations assez lisses

Prix globalement en baisse au cours d'une campagne, avec parfois une augmentation en fin de campagne

D'une campagne à l'autre, jusqu'à 100% d'écart à la même date.

La saisonnalité

De mars à juin apparaissent sur le marché des poires Williams d'importation, majoritairement d'Argentine et d'Afrique du Sud.



Le produit sur le carreau

Sur le carreau, la poire Williams a un prix fixe par campagne, environ 20% inférieur au prix de la poire Williams sur le marché de gros.