

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

Rhône-Alpes (Drôme)

Campagne en Rhône-Alpes

Du 15 juin jusque début août, variable selon les années

Production française en 2009

190 382 tonnes

Production en Rhône-Alpes en 2009

109 750 t soit 58 % de la production française

Nombre de services en scolaire

Environ 3 fois au mois de juin

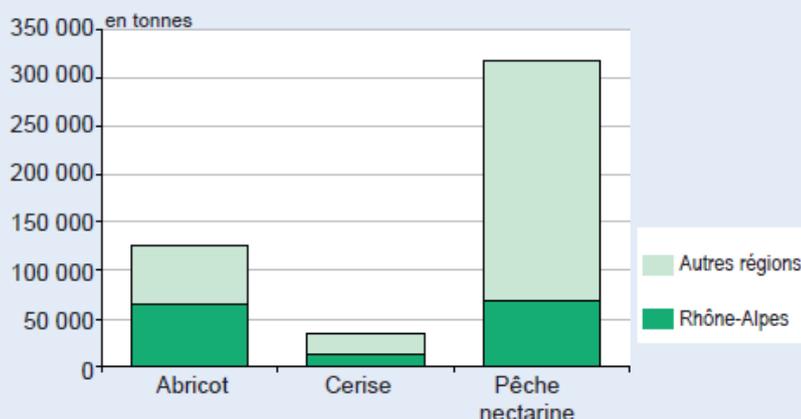
Servi également en juillet pour les structures fonctionnant en période de vacances

Fruit cru pratique et facilement accessible aux établissements de santé et maisons de retraite

Pour une personne : 1 abricot de gros calibre par personne ou 2 abricots de petit calibre (Avantage d'un abricot par personne : moins de manutention)

**FRUITS D'ÉTÉ EN RHÔNE-ALPES :  
UN TIERS DE LA PRODUCTION NATIONALE**

production 2010



Source : Agreste

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Petit ou gros calibre selon la structure  
Maturité pour le jour de consommation

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

France en général

Quelle référence de prix utiliser ?

Les produits cotés sont :

Dans l'ordre d'apparition sur le marché à chaque campagne :

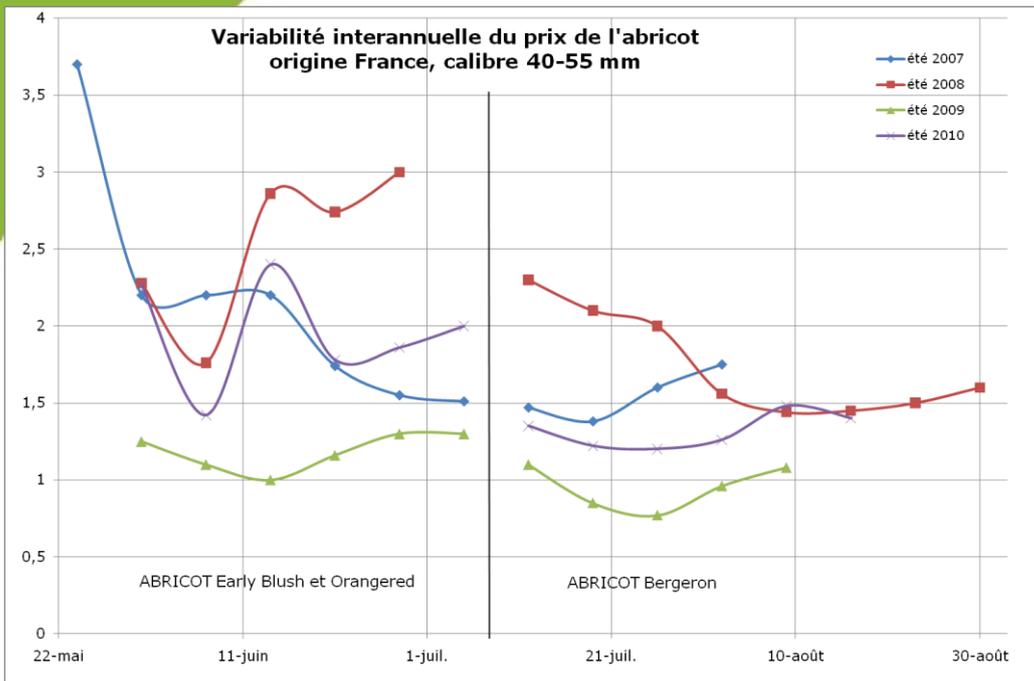
- Early blush France cat.I 40-45 et 45-50 mm
- Orangered France cat.I 40-45, 45-50 et 50-55 mm
- Bergeron France cat.I 40-45, 45-50 et 50-55 mm

Nomenclature des calibres

- 40-45 mm : A
- 45-50 mm : AA
- 50-55 mm : AAA

Quelle différence de prix entre ces produits ?

Le prix augmente avec le calibre. Les variétés précoces sont plus chères.



**Les variations annuelles de prix**

Variations importantes d'une année sur l'autre, surtout en début de saison ; jusqu'à 3 fois moins cher en juin 2010 qu'en juin 2009

Fin de saison plutôt stable

**Le produit sur le carreau**

Les prix sur le Carreau et sur le marché de gros sont très similaires. On note que, comme pour d'autres produits, en début de saison, le produit est plus cher sur le carreau, puis moins cher.

