

LA PÊCHE ET LA NECTARINE

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 Pavies, pêches, nectarines et brugnons

Bassin de production principal

Languedoc-Roussillon

Production française en 2009

347 614 tonnes

Production en Rhône-Alpes en 2009

87 862 t soit 25 % de la production française

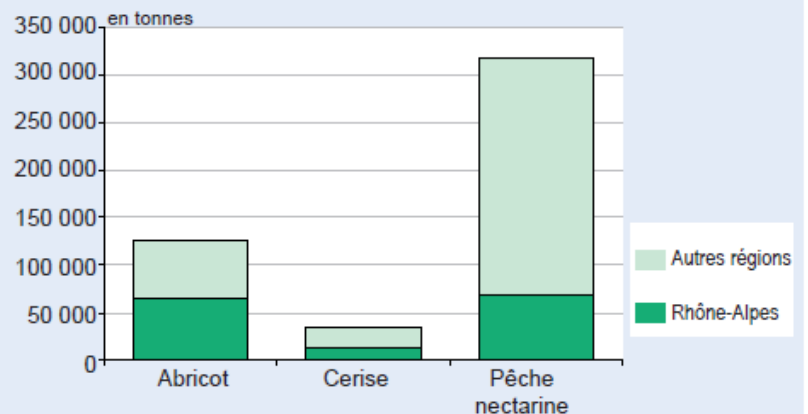
Fréquence de service en scolaire

Rarement disponible en juin donc peu servies en scolaire ;
Si la structure fonctionne en saison, environ un service par semaine.

Pour des enfants, la pêche est parfois moins servie que la nectarine, car elle doit être épluchée.

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 ?

Maturité pour le jour de consommation
Exigence de calibre : à approfondir

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

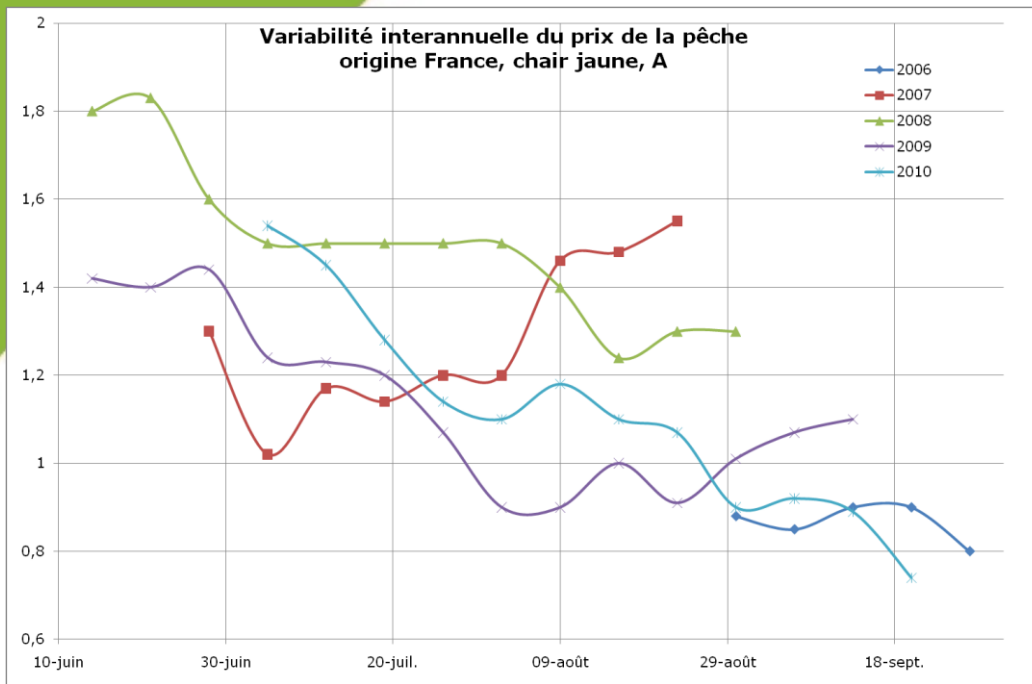
France ou Espagne, souvent Espagne

Quelle référence de prix utiliser ?

Les produits cotés sont multiples :
Nectarine et Pêche
Chair blanche et jaune
Origine Espagne et France
Calibre A B et C pour l'Espagne,
A et B pour la France

Quelle différence de prix entre ces produits ?

Globalement, la nectarine est moins chère que la pêche. Les produits à chair jaune sont moins chers que les produits à chair blanche, ce qui est surtout vrai pour la pêche. Le prix augmente avec le calibre. Les produits espagnols sont plus précoces et souvent moins chers que les produits français.



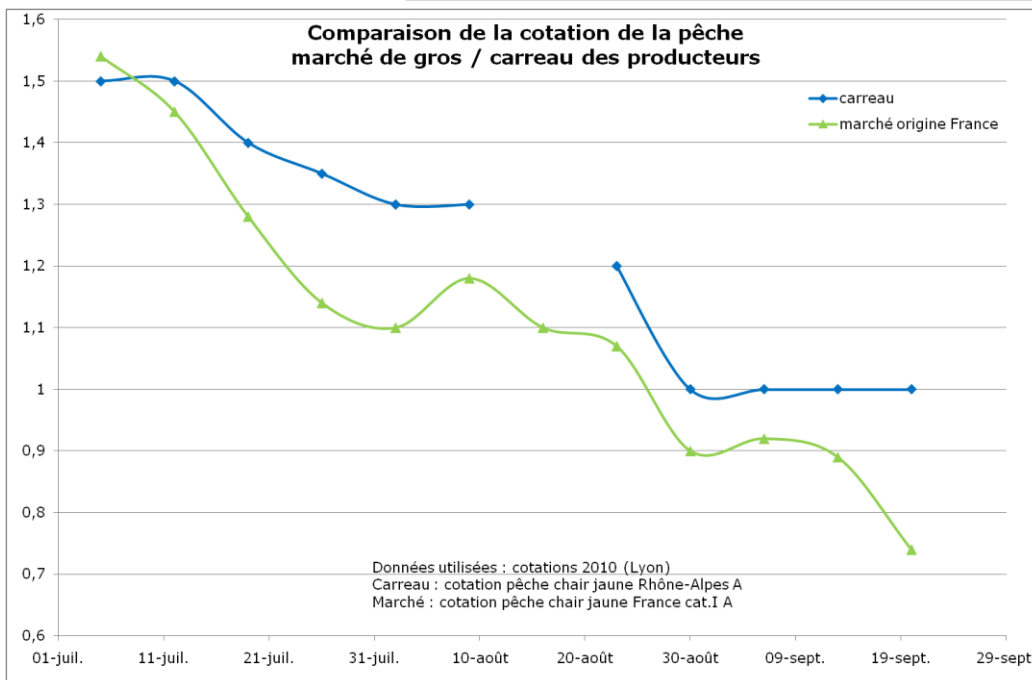
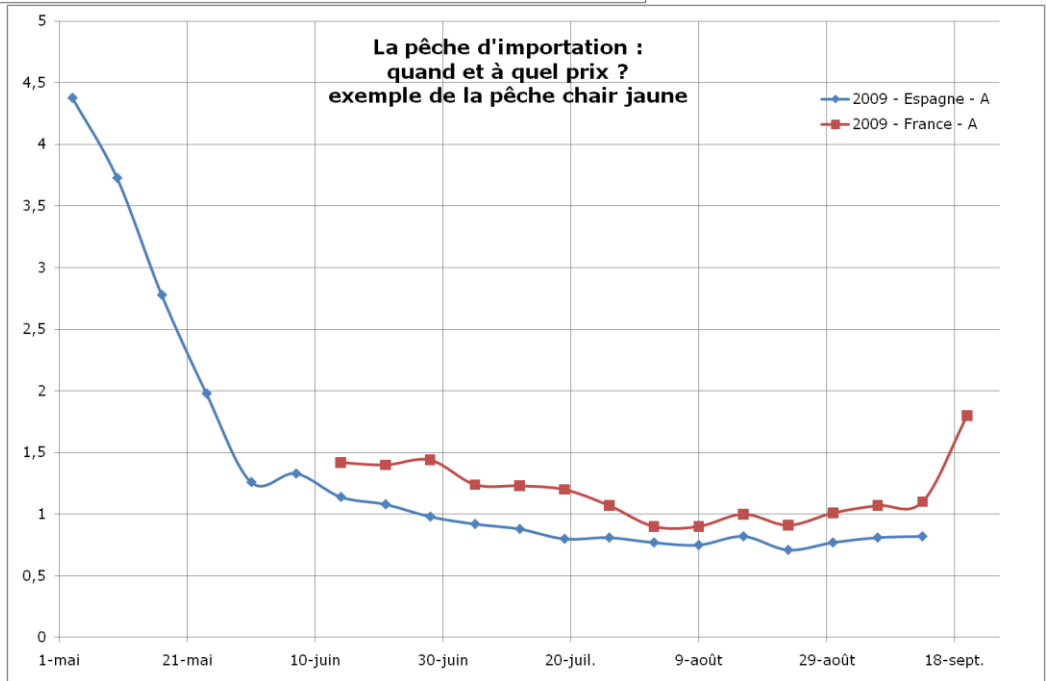
Les variations annuelles de prix

Prix assez variables d'une campagne à l'autre : jusqu'à 50% d'écart à la même date

La saisonnalité

La pêche espagnole est plus précoce que la pêche française.

La pêche française est environ 25% plus chère que la pêche espagnole.



Le produit sur le carreau

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 de 0,12 €/kg en faveur du marché de gros.

