

Sous quelle forme le produit est-il disponible ? Comment une cuisine choisit-elle la forme du produit qu'elle achète ?

Formes disponibles	Epinars frais bruts
Epinars frais bruts	Utilisation bien trop complexe, en terme de nettoyage et de volumes à stocker / à cuire
Epinars surgelés (branches ou hachés)	Acheté en branches ou hachés selon le public (plutôt hachés pour les petits) ou selon le cuisinier

L'épinard n'est donc jamais acheté brut en restauration collective.

La production en France et en Rhône-Alpes

La France est le premier producteur européen d'épinards.

Principaux bassins de production
Bretagne et Nord-Picardie

Production essentiellement destinée aux industries de transformation
La vente en frais représente moins de 20% de la production nationale (Agreste 2009).

Quantité à prévoir par service pour 100 repas

15 kg d'épinards cuits

Fréquence de service en scolaire

Environ une fois tous les deux mois ; saison non respectée

Le prix du produit surgelé

Produit surgelé plutôt moins cher que le produit brut
(prix du produit surgelé en général inférieur à 1 €/kg)