

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

Sud-Ouest

Production française en 2009

75 907 tonnes

Production en Rhône-Alpes en 2009

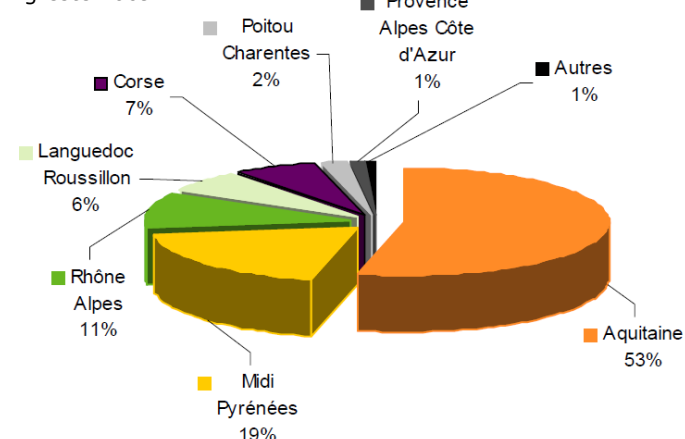
8 480 t soit 11 % de la production française

Nombre de services en scolaire

Environ 8 services par an, plutôt concentrés en hiver

Répartition régionale de la production de Kiwi

Agreste 2009



Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

La maturité du produit est importante pour faciliter sa consommation.

Le poids idéal est d'environ 100 g, mais des petits kiwis peuvent également être appréciés afin d'en proposer deux.

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Saison plutôt méconnue

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

France, Italie, Nouvelle-Zélande

Quelle référence de prix utiliser ?

Le kiwi est coté au poids, mais est souvent facturé à la pièce.

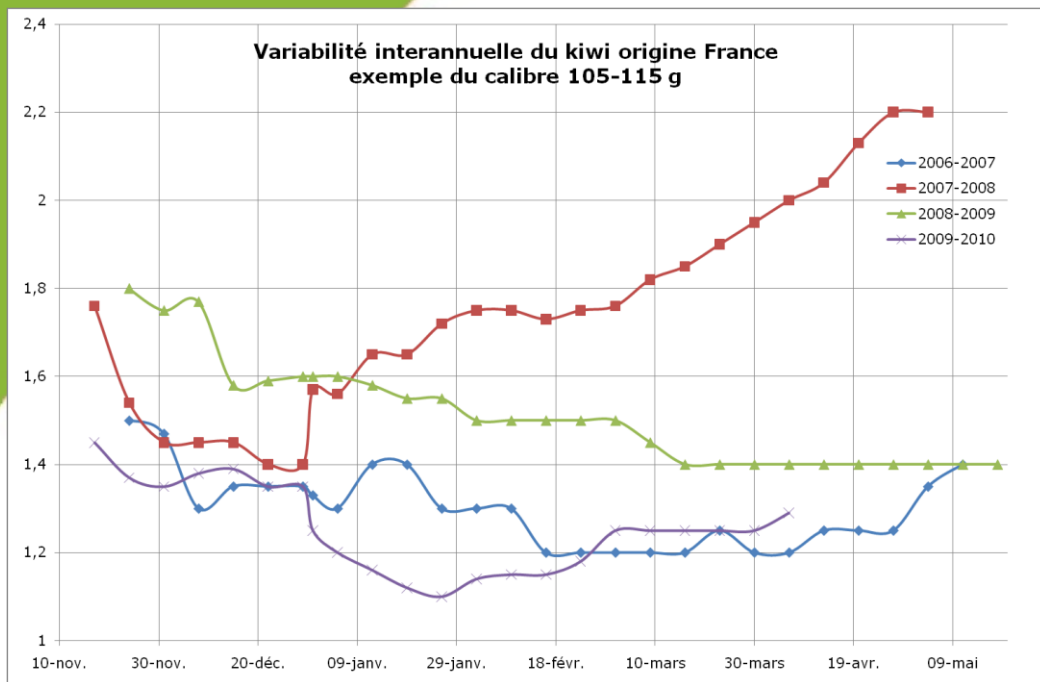
4 calibres sont cotés. La nomenclature des calibres est complexe, ce qui gêne la comparaison des prix. Voici un tableau de correspondance, non exhaustif :

Nombre de fruits par plateau	Poids d'un fruit
27	105-115 g
30	95-105 g
33	85-95 g
36	80-85 g

Remarque pouvant être utile pour comparer les prix : les plateaux de kiwi font toujours le même poids : 3 kg.

Selon les saisons, 4 origines sont cotées : France, Italie, Nouvelle-Zélande, Chili.

Le prix augmente avec le calibre. Il peut y avoir jusqu'à 25% d'écart entre deux calibres pour un produit de même origine.



Les variations annuelles de prix

D'une campagne sur l'autre, les variations de prix sont très fortes

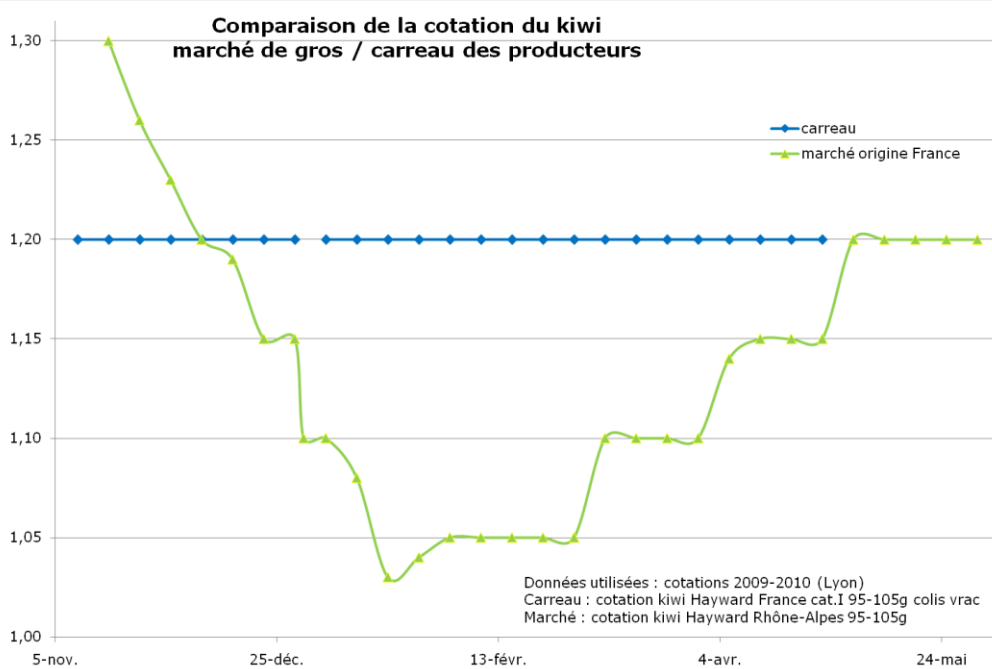
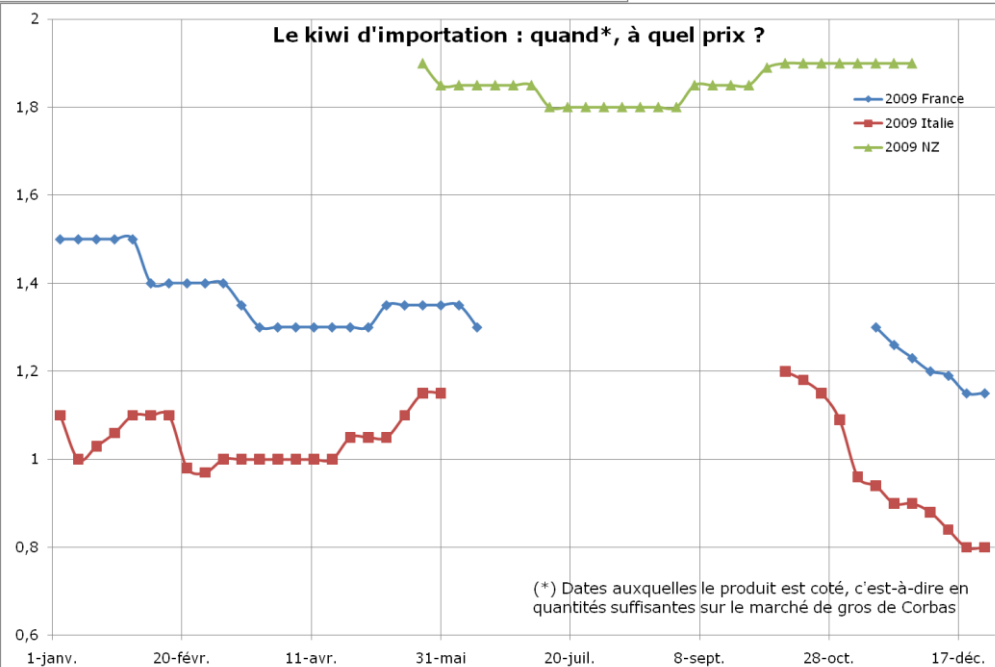
Prix maximums en été

Prix les plus bas : décembre

La saisonnalité

Le kiwi italien est disponible environ un mois avant le kiwi français, et environ 30% moins cher.

Le kiwi néo-zélandais est présent sur le marché lorsque ce n'est plus la saison en Europe, c'est-à-dire de juin à novembre. Il coûte presque 50% plus cher que le kiwi français.



Le produit sur le carreau

Sur le carreau, le prix du kiwi est fixe et environ 50% supérieur au prix du kiwi sur le marché de gros.