

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-Est

Production française en 2009

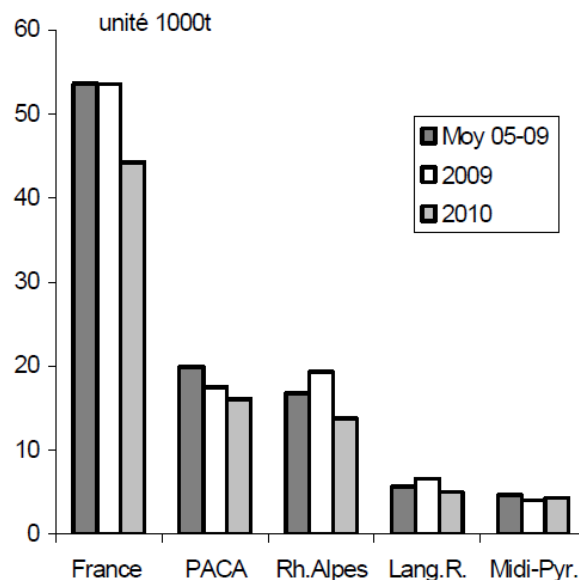
48 986 tonnes

Production en Rhône-Alpes en 2009

17 976 t soit 37 % de la production française

Production de cerises dans les principales régions productrices (graphique)

### Productions régionales de cerise



Source : Agreste

Nombre de services en scolaire

1 à 2, pour des raisons économiques

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Pas d'exigence particulière mentionnée

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

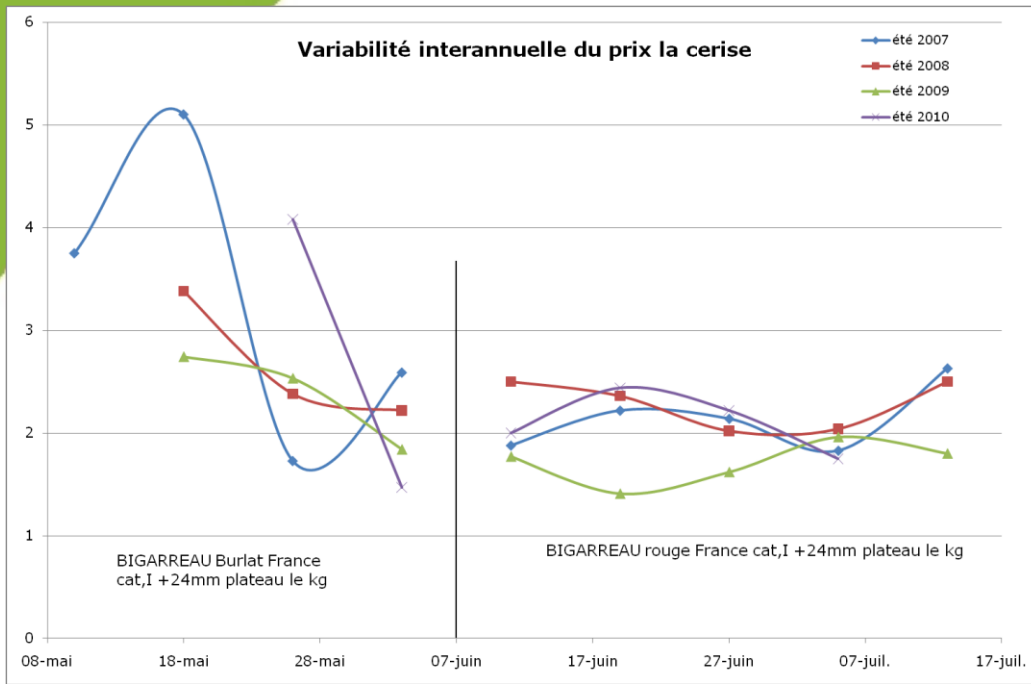
Point à approfondir, pas d'information

Quelle référence de prix utiliser ?

Nous avons choisi comme référence la cotation du bigarreau.

Le produit coté sur le marché de gros de Corbas sont :

- Burlat France cat,I plateau +22 mm et +24 mm
- Rouge France cat,I plateau +24 mm +26 mm



Les variations annuelles de prix

Prix élevé en début de campagne (Burlat)

Prix du bigarreau rouge assez stable d'une année sur l'autre

Le produit sur le carreau

Le produit est arrivé sur le carreau un mois après être arrivé sur le marché, ce qui gêne la comparaison de prix. Mais la différence de prix semble conséquente.

