

Comment la carotte est-elle consommée en restauration collective ?

2 formes classiques dans les menus : la carotte râpée, en entrée et la carotte cuite à la vapeur, dite carotte Vichy, en accompagnement

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

Formes disponibles	Servie en ...	Critères de choix
Carotte fraîche brute	Entrée ou plat	Travailler de petits volumes (2) OU Disposer d'une légumerie équipée d'une éplucheuse (16)  Avoir du temps
Carotte éboutée épluchée (4 <sup>ème</sup> gamme)	Entrée	Pas d'éplucheuse mais un robot de coupe (3) OU Manque de temps (1)
Carotte râpée (5 <sup>ème</sup> gamme ou conserve)		Pas d'équipement pour travailler la carotte brute (0) OU Manque de temps ponctuel (selon menu) (1)
Carotte surgelée (en rondelles ou bâtonnets)	Plat	Pas d'équipement pour travailler la carotte brute (2) OU Manque de temps ponctuel (selon menu) (17)
Carotte en boîte (en rondelles)		Très rare, en dépannage

Le nombre indiqué entre parenthèses correspond au nombre de structures enquêtées étant dans cette situation (22 données au total)

La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal

Sud-ouest

Campagne

de mi-mai à fin mars en France

Production française en 2009

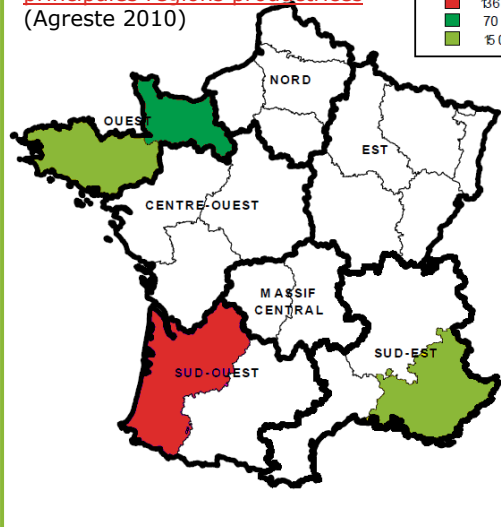
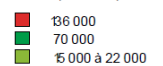
314 575 t

Production en Rhône-Alpes en 2009

10 070 t soit 3,2 % de la production française

Production de carottes dans les principales régions productrices (Agreste 2010)

Production de carottes (en tonne)



Quantité à prévoir par service pour 100 repas

10 kg de carotte râpée

15 kg de carotte cuite

Fréquence de service en scolaire

Carotte râpée : environ une fois toutes les 3 semaines

Carotte cuite : environ une fois par mois.

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Forme régulière et diamètre minimal pour faciliter l'épluchage

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Saison de ce produit non connue

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

France en très large majorité

Quelle référence de prix utiliser ?

Carottes cotées et susceptibles d'être achetées par la restauration collective\* : catégorie I en colis de 12 kg ou sac de 10 kg, origine France ou Espagne selon la saison

\*Produits cotés mais exclus ici : carotte avec fanes et carotte nouvelle car peu achetés par la restauration collective

Quelle différence de prix entre ces produits ?

La carotte en sac de 10 kg est toujours moins chère que celle en colis de 12 kg. En moyenne, la différence est de 0,13 €/kg.

Par la suite, les prix indiqués sans autre précision seront donc ceux de la carotte en sac de 10 kg.

Quel est le surcoût des produits transformés ?

Référence : prix du produit brut

carotte éboutée épluchée :

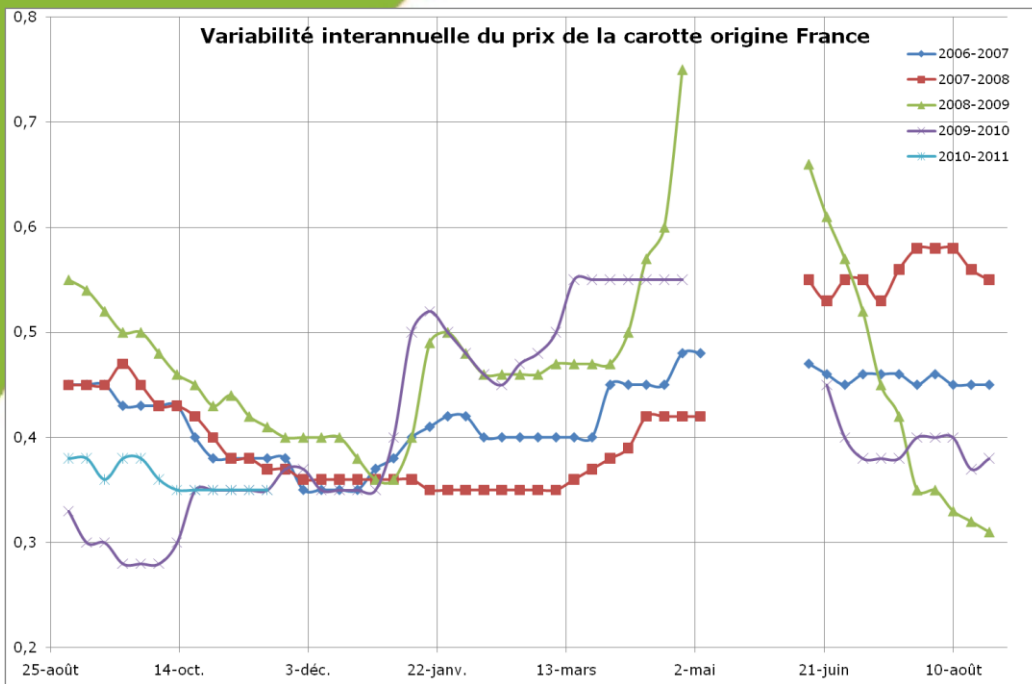
environ trois fois plus chère

carotte râpée en 5<sup>ème</sup> gamme :

environ quatre fois plus chère

carotte surgelée :

entre 1,5 et 2 fois plus chère



**Les variations annuelles de prix**

Prix assez variables d'une campagne à l'autre : jusqu'à 80% d'écart à la même date

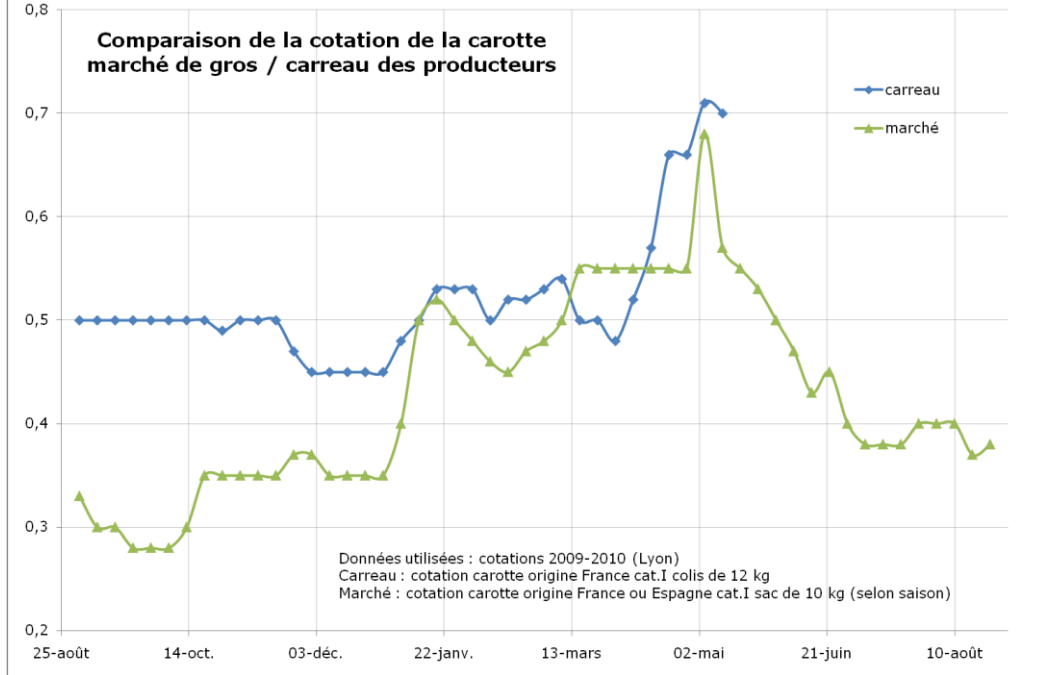
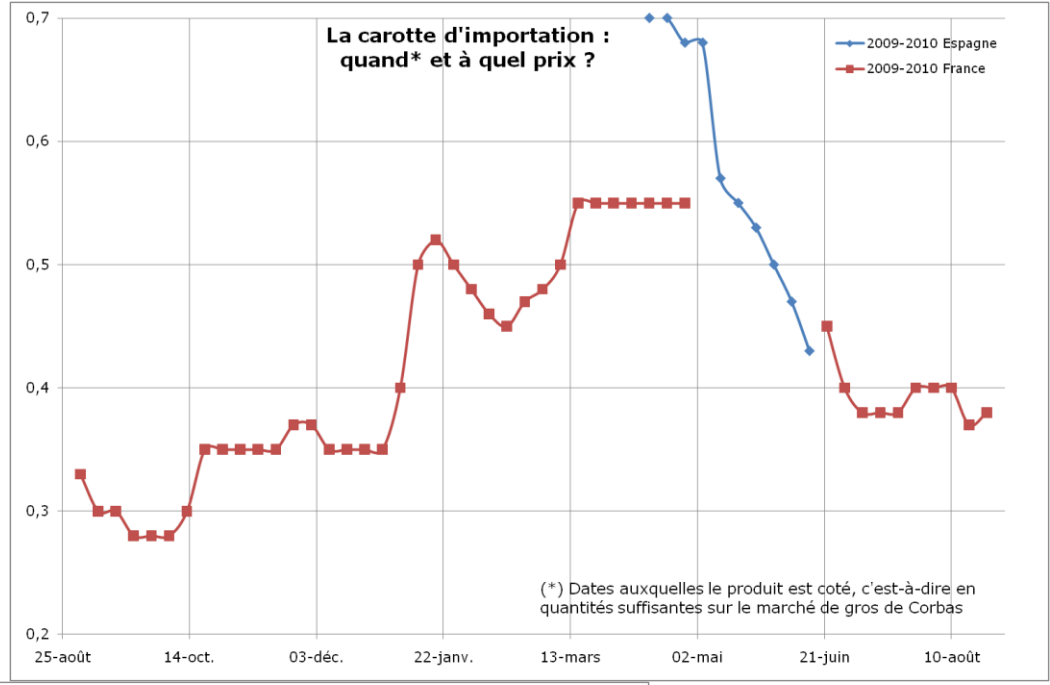
Prix élevés en début et fin de campagne

**Envolée des prix de mi-avril à mi-juin**

**Prix les plus bas : décembre**

**La saisonnalité**

La carotte espagnole n'est cotée que lorsqu'elle est en quantité suffisante sur le marché de Corbas. C'est approximativement le cas des semaines 15 à 23 (variables selon les années et selon les enquêteurs), i.e. de mi-avril à fin mai. La carotte française n'est pas cotée durant ces semaines.



**Le produit sur le carreau**

Le seul produit coté sur le Carreau et susceptible d'intéresser la restauration collective est la carotte origine France catégorie I en colis de 12 kg.

L'écart moyen de prix entre la cotation du produit sur le carreau et du produit de même conditionnement sur le marché de gros est de l'ordre de 0,02 €/kg en faveur du marché de gros. Mais l'écart avec le sac de 10 kg est quant à lui de 0,10 €/kg en moyenne, soit 20% du prix de la carotte.