

Comment la courgette est-elle consommée en restauration collective ?

Essentiellement servie en accompagnement, par exemple en gratin. Elle entre aussi dans la composition de la ratatouille, mais ce plat est souvent acheté surgelé, donc les volumes de courgette concernés sont faibles. Notons qu'elle peut être servie crue, en entrée, par exemple râpée.

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
Courgette fraîche brute	Entrée ou plat	Quasi-systématique en saison Qualité gustative
Courgette surgelée	Plat	Hors saison Manque de temps

Quantité à prévoir par service pour 100 repas

15 kg de courgette cuite

Fréquence de service en scolaire

Courgette en gratin : environ une fois par mois, fréquence variable selon la saison.

La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal

Sud-Est

Campagne en France

D'avril à septembre

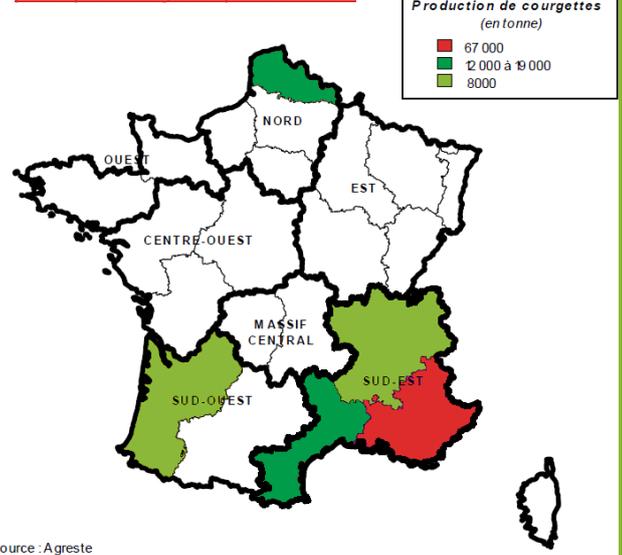
Production française en 2009

132 454 t

Production en Rhône-Alpes en 2009

9432 t soit 7 % de la production française

Production de courgettes dans les principales régions productrices



Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Pas d'exigence particulière ; calibre fréquemment livré : 14-21 cm

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Variable mais souvent limité : saison de ce produit connue, mais légume apprécié et offre de légume limité en hiver, donc souvent servi hors saison

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

Française, espagnole ou marocaine selon la saison

Quelle référence de prix utiliser ?

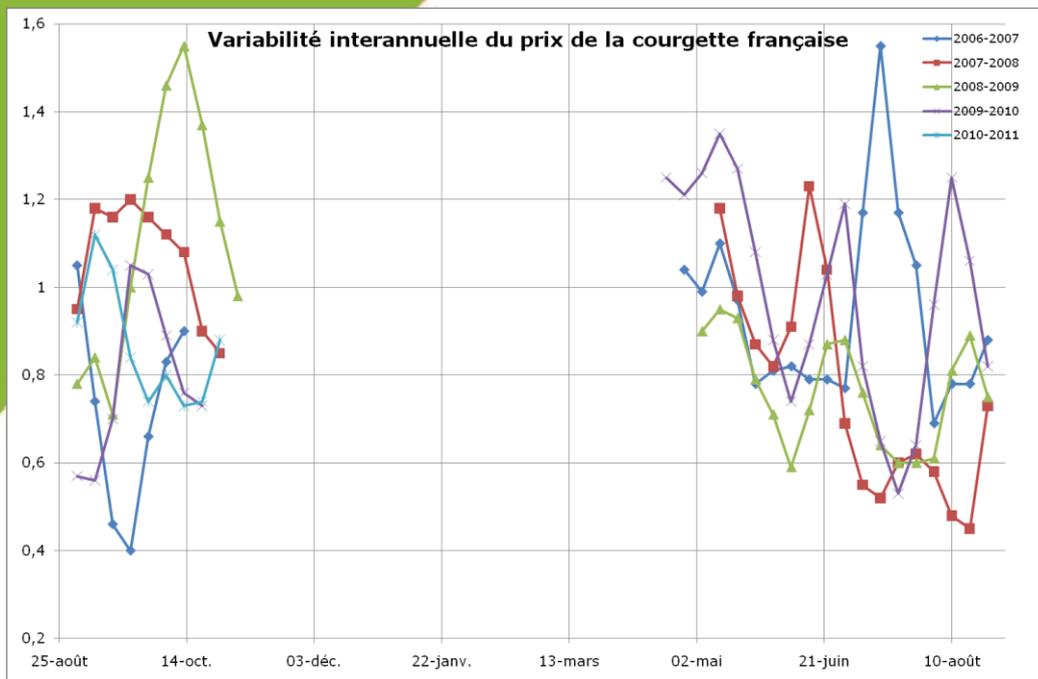
La courgette cotée est la courgette verte cat.I 14-21cm en plateau, origine France, Espagne et Maroc.

Quel est le surcoût des produits transformés ?

Référence : prix du produit brut

courgette surgelée :

entre 1,5 fois plus chère et 1,5 fois moins chère selon la saison



Les variations annuelles de prix

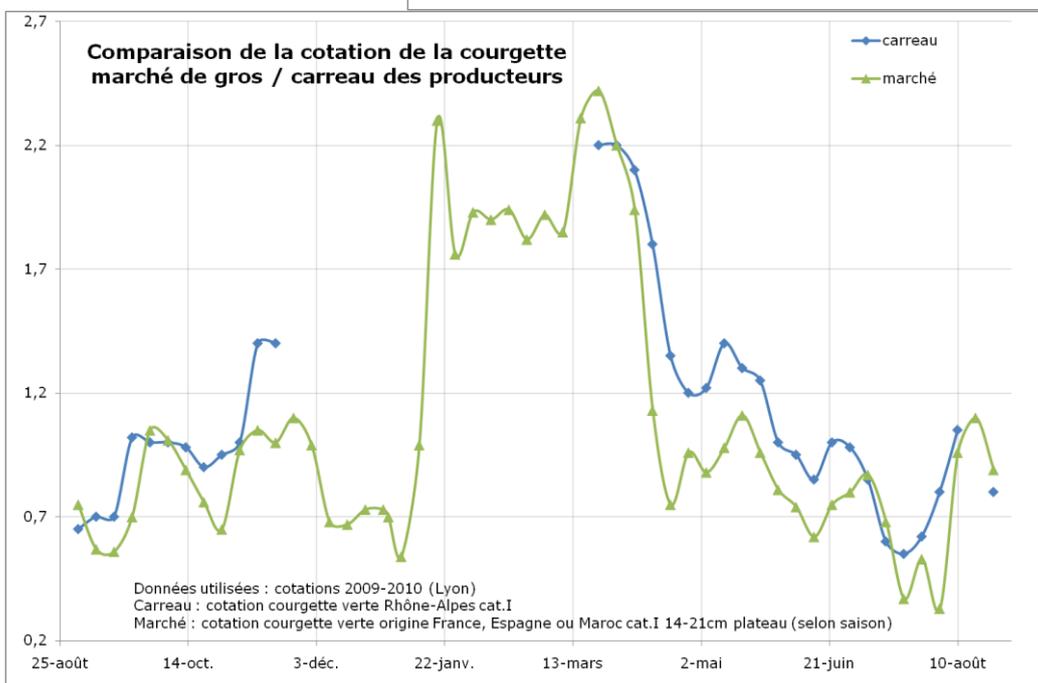
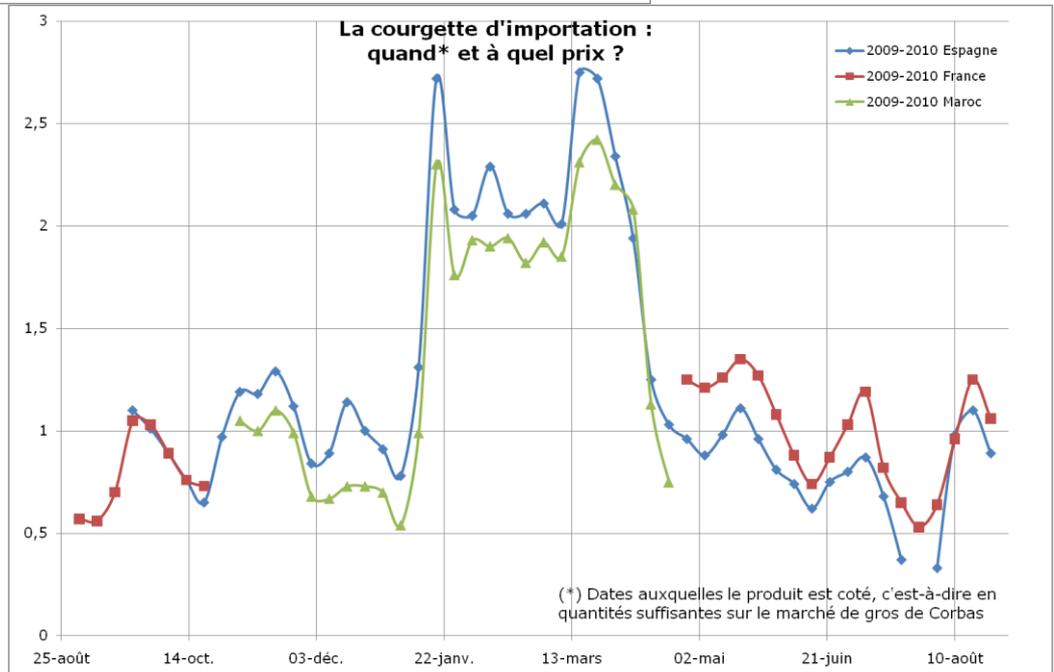
Prix très variables d'une campagne à l'autre, parfois jusqu'à 200% plus chère à la même date
Prix volatils sur une même campagne

Envolée des prix de décembre à février

Prix les plus bas : de mai à septembre

La saisonnalité

La courgette française est commercialisée sur le marché de Corbas de mai à octobre.
En complément, la courgette espagnole est présente d'octobre à juillet. La courgette marocaine apparaît en novembre et disparaît en avril.



Le produit sur le carreau

Le produit coté sur le carreau des producteurs est identique à celui coté sur le marché.

L'écart moyen de prix entre la cotation de produit sur le carreau et du produit français sur le marché de gros est de l'ordre de 0,10 €/kg en faveur du marché de gros.