

Comment l'endive est-elle consommée en restauration collective ?

2 formes classiques dans les menus :
 la salade d'endives, en entrée, servie en saison
 l'endive cuite, en accompagnement, peu servie en scolaire
 car peu appréciée

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
Endive fraîche brute	Entrée ou plat	En saison Seule possibilité pour la salade d'endives
Endive cuite en boîte	Plat	Hors saison Se conserve mieux Praticité, pas de problème de tenue à la cuisson
Endive cuite sous vide (5 ^{ème} gamme)		

La production en France et en Rhône-Alpes

Bassin de production principal

Nord

Campagne

de septembre à mai en France

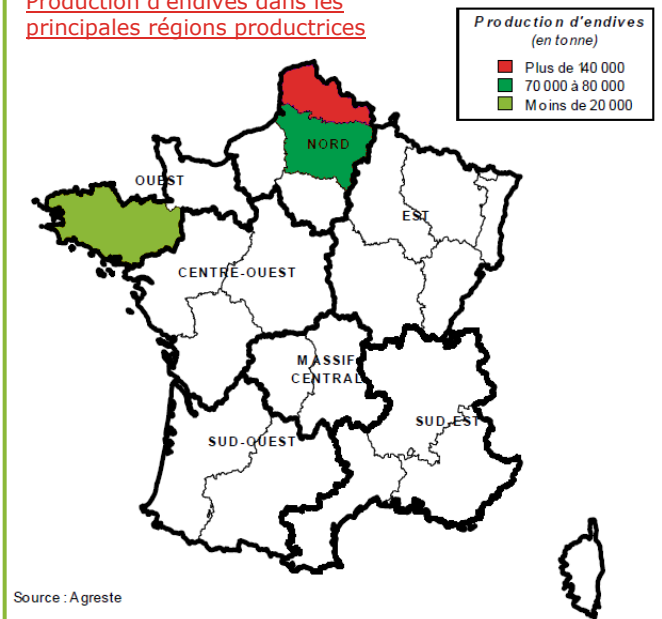
Production française en 2009

181 622 t

Production en Rhône-Alpes en 2009

326 t soit 0,2 % de la production française

Production d'endives dans les principales régions productrices



Quantité à prévoir par service pour 100 repas

10 kg de salade d'endives

Fréquence de service en scolaire

Endive en salade :

environ une fois par mois de novembre à mars

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Pas d'exigence particulière, la catégorie II convient à la préparation de salade

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Globalement respectée

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

France

Quelle référence de prix utiliser ?

Les produits cotés sont les endives de catégorie I et II en colis de 5 kg origine France.

Quelle différence entre les catégories ?

L'endive de catégorie I coûte environ 1,5 fois plus cher que l'endive de catégorie II.

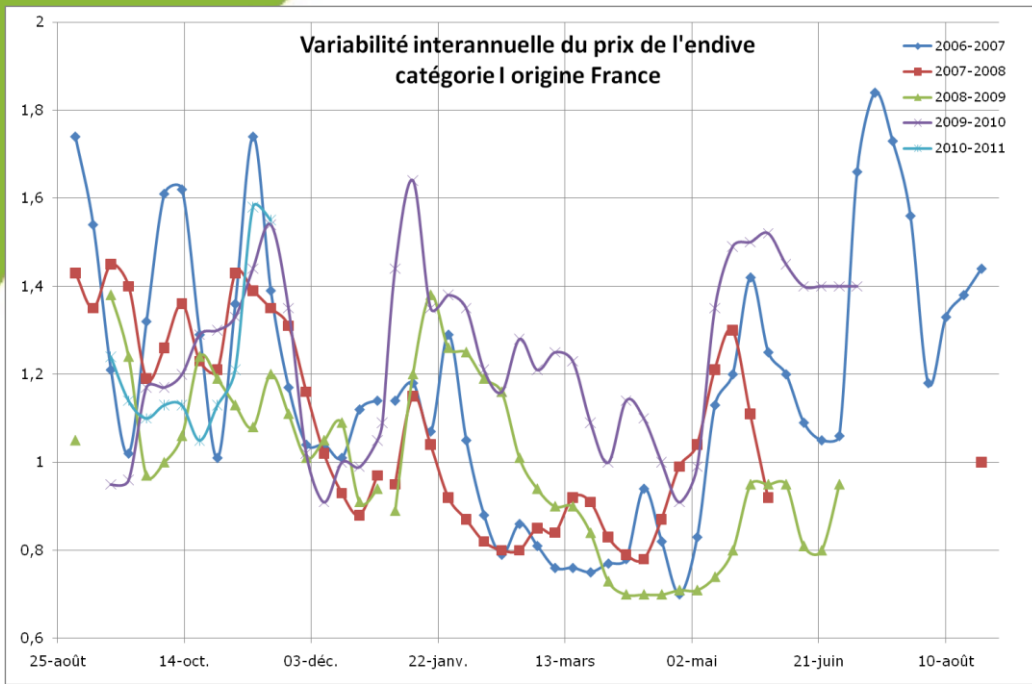
Ce qui différencie ces deux produits, c'est bien souvent la taille de l'endive.

Quel est le surcoût des produits transformés ?

Référence : prix du produit brut

Endive cuite en boîte :

deux à trois fois plus chère



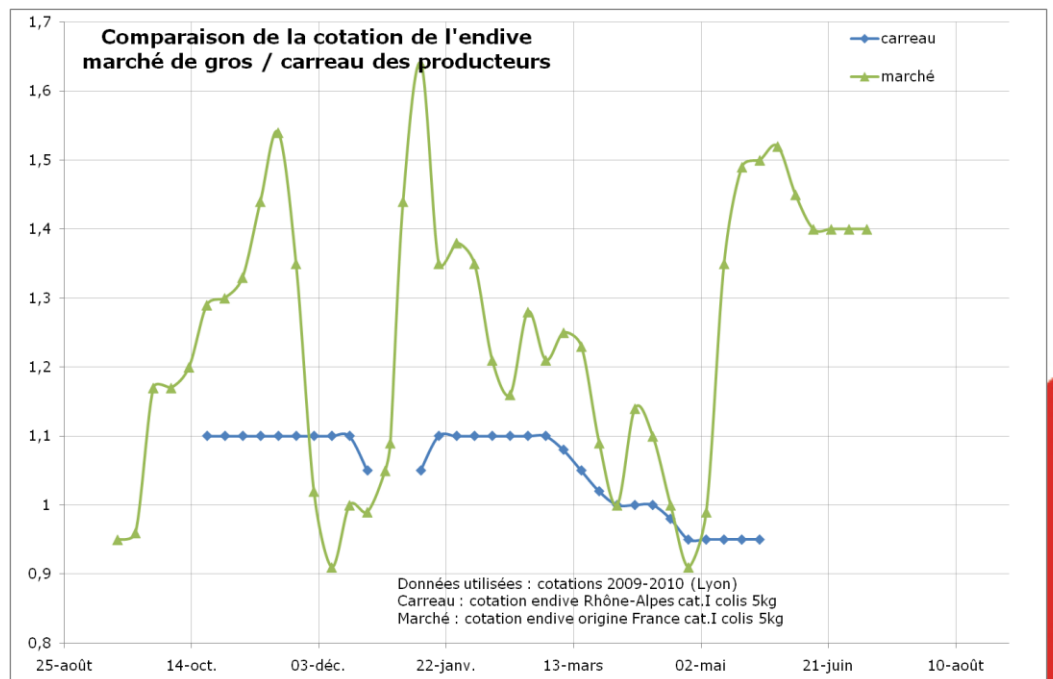
Les variations annuelles de prix

Fluctuations importantes au cours de l'année, et d'une année sur l'autre (jusqu'à 60 % d'écart à la même date)

Tendance : prix en baisse du début à la fin de saison (de septembre à mai)

Envolée des prix de septembre à octobre

Prix les plus bas : Avril-mai



Le produit sur le carreau

Fluctuations sur le marché de gros non ressenties sur le carreau ;

Différence de prix moyenne entre le marché de gros et le Carreau : 0,17 €/kg en faveur du Carreau