

Comment le concombre est-il consommé en restauration collective ?

Servi en entrée : à la crème, en salade grecque, ...  
 Ce produit est peu apprécié du public scolaire et ne correspond pas aux personnes âgées, il est donc globalement peu servi.

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

Forme du produit pouvant être utilisée

Concombre frais brut (21)

Concombre ébouté épluché (4<sup>ème</sup> gamme) (1)

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-Est

Campagne en France

De mars à septembre

Production française en 2009

116 622 t

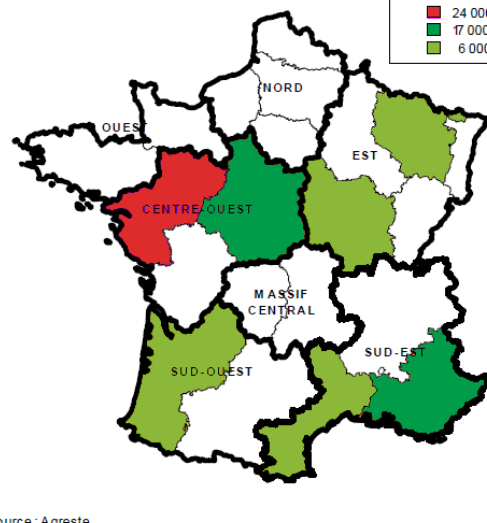
Production en Rhône-Alpes en 2009

1842 t soit 2 % de la production française

Production de concombres dans les principales régions productrices

Production de concombres  
(en tonne)

■ 24 000  
 ■ 17 000 à 18 000  
 ■ 6 000 à 11 000



Source : Agreste

Quantité à prévoir par service pour 100 repas

10 kg de concombre, soit entre 20 et 25 pièces

Fréquence de service en scolaire

Environ une fois tous les deux mois, plutôt en saison

Quel produit brut est adapté à la restauration collective ?

Pas d'exigence particulière

Quel respect de la saisonnalité observe-t-on ?

Saison de ce produit mal connue

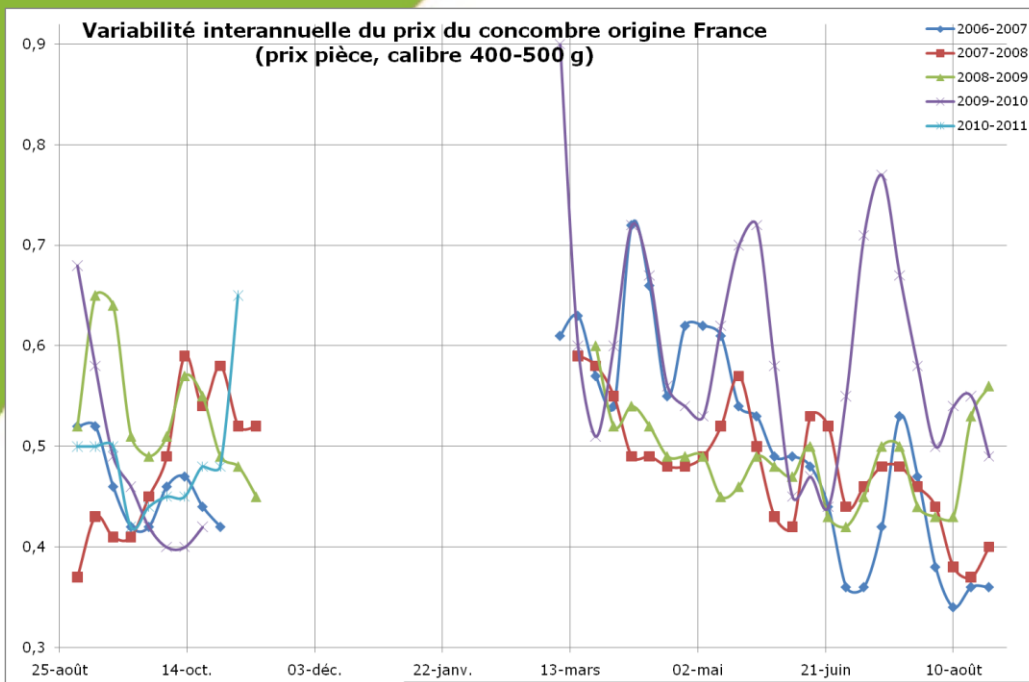
Quelle est l'origine du produit livré (dans le cas où le client ne donne aucune consigne à son fournisseur) ?

Française ou espagnole selon la saison

Quelle référence de prix utiliser ?

Le concombre est coté à la pièce.  
 2 calibres sont cotés par les enquêteurs du SNM à Corbas :  
 350-400 g et 400-500 g  
 Le conditionnement coté est le colis de 12.

Le prix au kg des deux calibres est sensiblement identique.



#### Les variations annuelles de prix

Prix volatils sur une même campagne

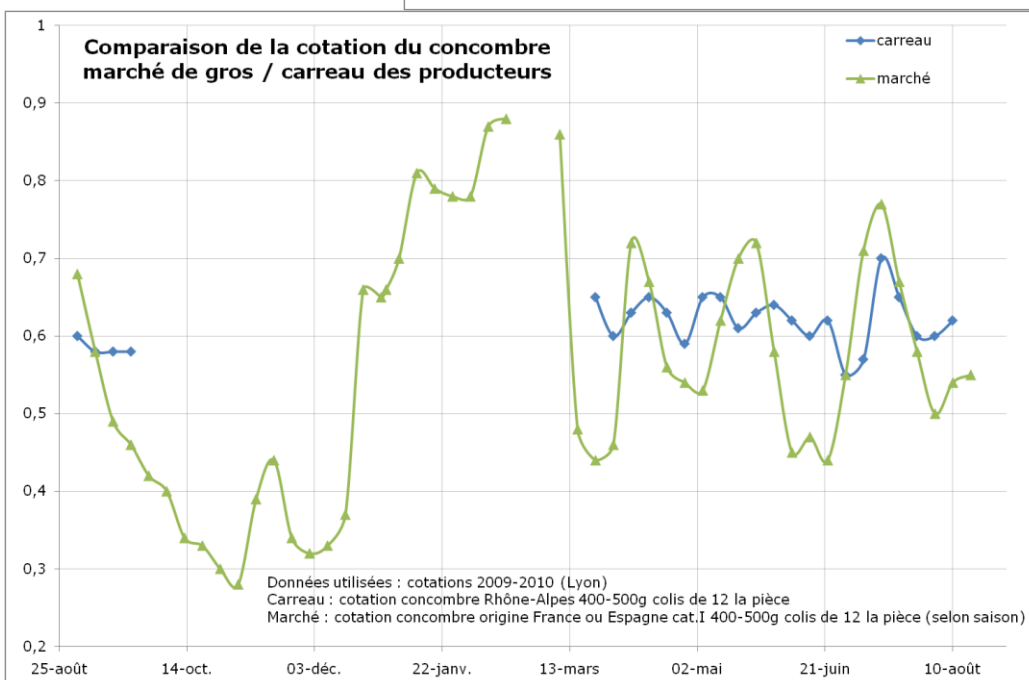
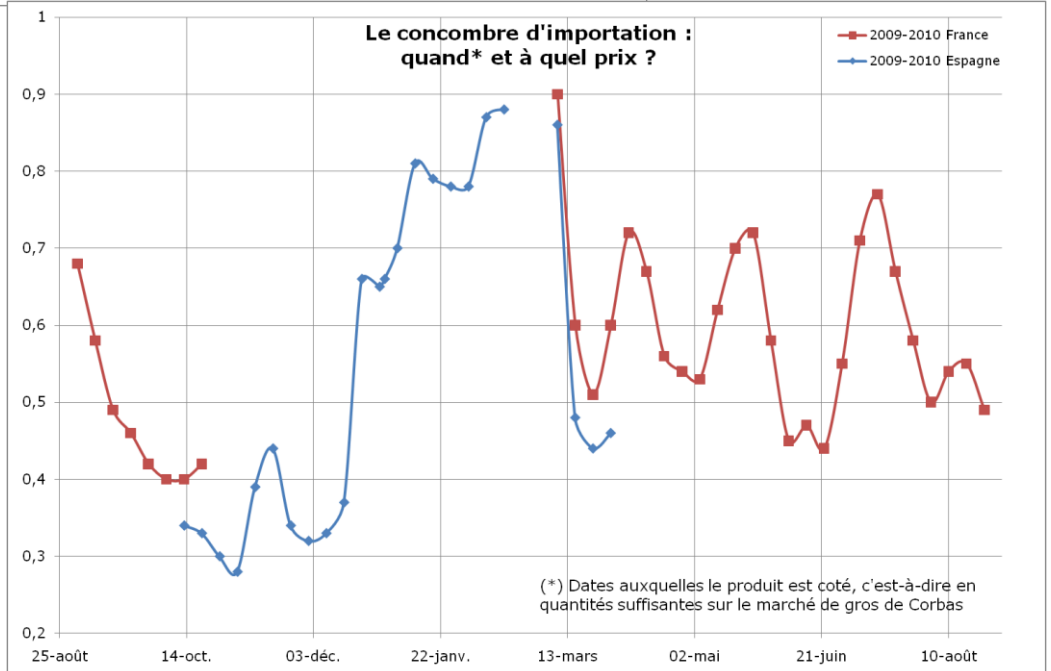
Variation interannuelle forte : jusqu'à 100% d'écart à la même date

#### Envolée des prix de décembre à mars

Prix les plus bas : de mai à août

#### La saisonnalité

Le concombre français est commercialisé sur le marché de Corbas de mars à novembre. En complément, le concombre espagnol est présent de novembre à 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 du produit sur le carreau et du produit français sur le marché est 0,04 €/pièce.