

VOYAGE DE PRESSE

LES PROFESSIONNELS DES SALADES ET LÉGUMES FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI MOBILISÉS POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES FRANÇAIS EN TOUTES CIRCONSTANCES !

Les végétaux frais prêts à l'emploi remportent un franc succès auprès des Français ! Que ce soit à la maison ou en restauration, ils facilitent la végétalisation de toutes les assiettes, des plus classiques aux plus créatives. Un enthousiasme qui se traduit notamment dans les achats en magasin : +7 % en volume en 2025 et un début d'année 2026 à +2 % de janvier à juin.¹

Il faut dire que ces produits multiplient les atouts : ils constituent un moyen simple, sûr, rapide et efficace de profiter des saveurs et des bienfaits des végétaux frais. De saison et locaux, les salades, légumes et herbes aromatiques frais prêts à l'emploi sont conditionnés juste après leur récolte. Moins de 3 jours leur suffisent souvent pour passer du champ au rayon. Cependant, cette production en flux tendu, directement dépendante des conditions météo, a connu des perturbations d'une ampleur inédite cet été. Les pics de chaleur et la sécheresse ont touché tous les bassins de production, en France comme dans toute l'Europe, et toutes les familles de cultures, avec une baisse des volumes récoltés de 35 % en moyenne. En l'absence d'offre, les achats se sont repliés de -9,4 % sur juillet et août par rapport à l'an passé.

Cette période sans précédent a ainsi révélé la nécessité d'accélérer l'adaptation de la filière. C'est pourquoi les maraîchers réunis au sein d'Asso Leg 4G et les fabricants membres du SVFPE, ont décidé de se mobiliser ensemble afin de tout mettre en œuvre pour continuer à végétaliser les assiettes des Français. Ils ont établi une feuille de route pour adapter leurs équipements et leurs pratiques et soutenir le renouvellement de générations des maraîchers.

Sur le terrain, les professionnels sont déjà à pied d'œuvre pour répondre aux attentes des consommateurs dans le contexte du dérèglement climatique, comme en témoigne ce voyage dans le Maine-et-Loire. Il s'agit en effet de répondre aux attentes des Français, dont près de 8 sur 10 privilégient l'origine française lors de l'achat de leurs salades prêtes à l'emploi.²



¹ Source : Nielsen – ventes en magasins – Hypers et supermarchés, magasins de proximité, drive et supermarchés à dominante marque propre. Année calendaire 2025 finissant le 28/12/25.

² Source : enquête menée pour le SVFPE par CSA du 25 mars au 1er avril 2026 auprès d'un échantillon représentatif de 1 010 Français âgés de 18 ans et plus.

Les végétaux frais prêts à l'emploi : facilitateurs d'équilibre alimentaire

Les salades et légumes frais prêts à l'emploi sont très appréciés des Français qui reconnaissent leur rôle dans leur équilibre alimentaire. 77 % des acheteurs de salades prêtes à l'emploi estiment ainsi qu'elles les aident à **augmenter la part des légumes dans leur alimentation**. Cette proportion atteint même 86 % parmi les consommateurs de crudités et légumes prêts à l'emploi. Au-delà, les qualités de ces produits sont largement reconnues par la population dans son ensemble : 83 % des Français estiment que les crudités et légumes prêts à l'emploi sont **sains et bons pour la santé**. Les végétaux frais prêts à l'emploi constituent en effet un excellent moyen d'atteindre une recommandation de santé publique bien connue : « **Au moins 5 fruits et légumes par jour** », mais inappliquée par plus des ¾ des Français !³ Avec les végétaux prêts à l'emploi, ils disposent pourtant de solutions à portée de main pour y arriver, comme le montrent les principales raisons d'achat. 61 % des acheteurs de salades évoquent leur caractère **pratique** et prêt à l'**usage**, et 54 % le **temps gagné** pour expliquer leur choix. Pour les crudités et légumes prêts à l'emploi, ces deux raisons sont mentionnées respectivement par 49 % et 48 % des acheteurs.

Une filière de 3 500 emplois au cœur des territoires

En France, plus de 3 500 emplois sont au service de la fraîcheur des végétaux prêts à l'emploi, dont **1 000 dans le maraîchage** et **2 500 dans les ateliers de préparation** des salades et des légumes récoltés. Les **11 sites de transformation** français sont situés au plus près des bassins de production pour conditionner les végétaux dans les meilleurs délais. Dans le cas des salades prêtes à l'emploi, en pleine saison, d'avril à octobre, plus de 90 % d'entre elles sont cultivées par des maraîchers français, qui produisent également des salades qui seront vendues brutes. Sur une année complète, la proportion moyenne est de 60 %. Elles sont même cultivées toute l'année en France pour certaines variétés, comme la mâche dans les Pays de la Loire. Les professionnels de la filière appliquent des pratiques culturales durables et des contrôles réguliers à chaque étape de la production des végétaux prêts à l'emploi : du champ jusqu'à la sortie des ateliers de préparation.

Une filière qui se structure

L'Association des producteurs de légumes frais destinés à l'industrie de la 4e gamme (Asso Leg 4G) s'est créée fin 2023 autour de 7 organisations de producteurs et 4 sociétés qui produisent des légumes dont une partie est destinée à l'industrie de la 4e gamme. Leur volonté est de pouvoir être représentés, de défendre la profession et de mieux relever les défis auxquels la filière est confrontée. Ils ont adhéré à Anifelt (interprofession des fruits et légumes prêts) en 2026, dont le SVFPE était déjà membre.

³ Enquête réalisée en 2021 auprès de 24 000 adultes : <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/article/connaissance-de-deux-nouvelles-recommandations-relatives-aux-legumes-secs-et-produits-cerealiers-complets-par-les-adultes-resultats-du-barometre>

CONSOMMATION

SALADES ET LÉGUMES PRÊTS À L'EMPLOI : AU CŒUR DES ENVIES DES FRANÇAIS

BAROMÈTRE 2026 : LA SALADE PRÊTE À L'EMPLOI VERDIT LES ASSIETTES EN TOUTE SAISON.....	p. 5
BAROMÈTRE 2026 : LES LÉGUMES ET CRUDITÉS PRÊTS À L'EMPLOI POUSSENT LES ASSIETTES À L'ÉQUILIBRE.....	p. 10
CONSOMMATION : LES FRANÇAIS EMBALLÉS PAR LES VÉGÉTAUX PRÊTS À L'EMPLOI.....	p. 14
EN RESTAURATION : DES SOLUTIONS POUR FACILITER LA VÉGÉTALISATION DES MENUS.....	p.16

PRODUCTION

LA FILIÈRE MOBILISÉE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES FRANÇAIS

CANICULES 2026 : DE LOURDES RÉPERCUSSIONS SUR L'ENSEMBLE DES MARAÎCHERS ET DES TRANSFORMATEURS.....	p.19
LA FEUILLE DE ROUTE DES PROFESSIONNELS POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE FRANÇAISE DES VÉGÉTAUX FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI.....	p. 21
DES VÉGÉTAUX DE SAISON ET DE PLEIN CHAMP : LA FRAÎCHEUR PRÊTE À L'EMPLOI EN 6 ÉTAPES.....	p. 22
UNE FILIÈRE FRANÇAISE AU CŒUR DE LA VITALITÉ ÉCONOMIQUE DES TERRITOIRES : 3 500 EXPERTS LOCAUX AU SERVICE D'UNE FRAÎCHEUR EXEMPLAIRE.....	p. 25

VOYAGE EN PAYS DE LA LOIRE

DU CHAMP A L'ASSIETTE : LES PROFESSIONNELS CULTIVENT LE SAVOIR-FAIRE DES LÉGUMES PRÊTS À L'EMPLOI

PROGRAMME : LE PLANNING EN UN COUP D'ŒIL.....	p. 30
REPÈRES : LA CARTE DES PRINCIPALES ÉTAPES DU VOYAGE.....	p. 31
VISITES : LA PRÉSENTATION DES LIEUX VISITÉS.....	p. 32
• ZOOM SUR LES SALADES DANS LES CHAMPS : SÉBASTIEN BREAU : LE MARAÎCHAGE EN HÉRITAGE • ZOOM SUR LA PRÉPARATION DES SALADES ET LÉGUMES FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI : ROSÉE DES CHAMPS : COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS LÉGUMIERS DEPUIS PLUS DE 50 ANS	





CONSOMMATION

SALADES ET LÉGUMES

FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI :

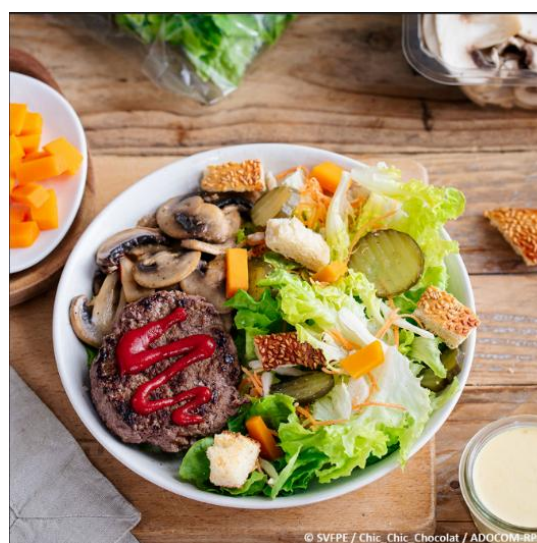
AU CŒUR DES ENVIES DES FRANÇAIS

BAROMÈTRE 2026 : LA SALADE PRÊTE À L'EMPLOI VERDIT LES ASSIETTES EN TOUTE SAISON

Source : enquête menée pour le SVFPE par CSA du 25 mars au 1^{er} avril 2026 auprès d'un échantillon représentatif de 1 010 Français âgés de 18 ans et plus.

Salades prêtes à l'emploi : toutes les saisons sont bonnes pour en consommer !

Les salades prêtes à l'emploi se savourent en toute saison, qu'il fasse froid ou chaud !
68 % des acheteurs déclarent en effet en acheter tout au long de l'année.



UNE OFFRE EN RAYON ADAPTÉE les acheteurs trouvent à :



92 %

LE TYPE DE SALADE VOULU

91 %

LE BON FORMAT ANTI-GASPI

Source : baromètre SVFPE - CSA 2026. Base : acheteurs de salades prêtes à l'emploi

Des salades adaptées au goût et aux appétits

La quasi-totalité des acheteurs se déclare satisfaite du choix de salades prêtes à l'emploi disponible dans les rayons des magasins.

Plus de 9 acheteurs sur 10 y trouvent le **type de salade** recherché (92 %) ainsi qu'un format adapté à leurs besoins, qui leur permet d'**éviter le gaspillage** (91 %).

Simple, efficaces, accessibles : les salades prêtes à l'emploi ont tout bon !

Parmi les principales raisons évoquées pour expliquer l'achat des salades prêtes à l'emploi, 61 % des acheteurs s'accordent en premier lieu sur leur aspect **pratique et prêt à l'usage** et 54 % sur le **gain de temps**. En troisième position, les acheteurs évoquent le fait de pouvoir trouver leurs **salades préférées tout au long de l'année** (40 %).



Ensuite, ils apprécient de pouvoir facilement les **ranger au réfrigérateur** (36 %), raison qu'ils situent au même niveau que l'avantage de disposer de **plusieurs variétés dans un seul et même sachet** (36 %). La possibilité de trouver des **variétés non proposées au rayon frais** classique est citée par 27 % des acheteurs, tandis que la possibilité de les **conserver plus longtemps** que les salades en vrac (24 %) est autant mentionnée que le fait que les salades prêtes à l'emploi soient aussi bonnes que les salades classiques (24 %).

BON À SAVOIR

Un sachet de salade utilisé = 10 minutes de gagnées

On estime qu'en moyenne un sachet de salade fait gagner 10 minutes par rapport à la mise en œuvre d'une salade en vrac à préparer soi-même. On compte environ 7 minutes consacrées à l'épluchage, au tri et au lavage, auxquelles on ajoute 3 minutes d'essorage.



Variété, fraîcheur et format au cœur du choix

Pour sélectionner leurs salades prêtes à l'emploi, les deux tiers des acheteurs (66%) s'appuient sur la **variété de salade** dont ils ont envie. Ils sont ensuite 59 % à observer son **aspect** pour sa fraîcheur (+3 pts vs 2024), puis, ils sont 53 % à faire leur choix selon la **taille du sachet**

Le quatrième critère de choix concerne 45 % des acheteurs, qui s'intéressent au prix (- 3 pts vs 2024), à quasi-égalité avec la durée de conservation, mentionnée par 48 % des acheteurs (-5 pts vs 2024).

LE TRIO DES CRITÈRES DE CHOIX

des salades fraîches prêtes à l'emploi



66 % LA VARIÉTÉ



59 % L'ASPECT



53 % LA TAILLE DU SACHET

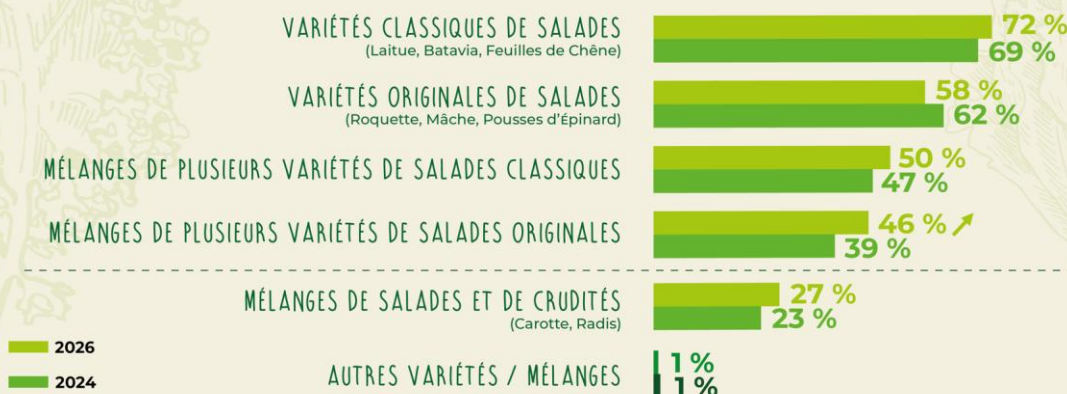
Source : baromètre SVFPE - CSA 2026. Base : acheteurs de salades prêtes à l'emploi

Des variétés pour tous les goûts !

En moyenne, un acheteur de salade prêtes à l'emploi achète **2,5 types de salades** prêtes à l'emploi différents. Parmi le large choix de variétés de salades prêtes à l'emploi proposé en rayon, ils privilégient les **sachets monovariété**. Ils sont une majorité à acheter des salades **classiques** comme la laitue, la batavia, les feuilles de chêne... qu'ils sont 72 % à mettre dans leurs paniers (+3 pts vs 2024). Ils sont également nombreux à acheter des variétés dites **originales** comme la roquette, la mâche, les jeunes pousses d'épinard : 58 % des acheteurs de salades prêtes à l'emploi en prennent en rayon.

Les mélanges de variétés séduisent quant à eux 50 % des acheteurs lorsqu'il s'agit de salades classiques (+ 3 pts vs 2024) et 46 % pour les associations de salades originales (+ 7 pts vs 2024). Enfin, les sachets associant salade et crudités sont choisis par 27 % des acheteurs de salades prêtes à l'emploi (+3 pts vs 2024).

LES MONO-VARIÉTÉS PRIVILÉGIÉES



Source : baromètre SVFPE - CSA 2026. Base : acheteurs de salades prêtes à l'emploi

Une part de légumes en plus dans les assiettes

77 % des acheteurs estiment que les salades prêtes à l'emploi les aident à **augmenter la part des légumes dans leur régime alimentaire**.



Les salades prêtes à l'emploi passent tout le repas au vert !

Véritable moyen de contribuer facilement la végétalisation des assiettes, les salades prêtes à l'emploi sont principalement consommées en **accompagnement** d'un plat, par

77 % des acheteurs. Les salades agrémentent les quiches, pizzas, grillades, gratins, viandes, charcuteries...

Elles sont également utilisées en plat principal, combinées à d'autres ingrédients (salade et crudités, salades et toasts de fromage, buddha bowl...) par 55 % des acheteurs. Elles accompagnent aussi les plateaux de fromages (50 %).

Les acheteurs les consomment également de plus en plus au moment de l'entrée (41 % ; +6 pts en 2 ans) ou comme simple élément décoratif des plats (22 % ; +6 pts vs 2024).

De la salade à l'assiette sans détour

Selon l'enquête menée par l'Institut CSA, la majorité des acheteurs consomment leur salade prête à l'emploi telle quelle : 62 % s'en servent directement à la sortie du sachet. Cependant, 31 % des acheteurs disent la rincer rapidement et 8 % confient même la relaver totalement ! Pourtant, comme indiqué sur les sachets, ce geste est inutile. Les salades prêtes à l'emploi n'ont pas besoin d'être passées sous l'eau avant d'être consommées.

BON À SAVOIR :

Directement du sachet à l'assiette

Les salades en sachet sont prêtes à l'emploi. Inutile de les relaver ou de les rincer ! Elles peuvent être consommées directement à la sortie de leur sachet.

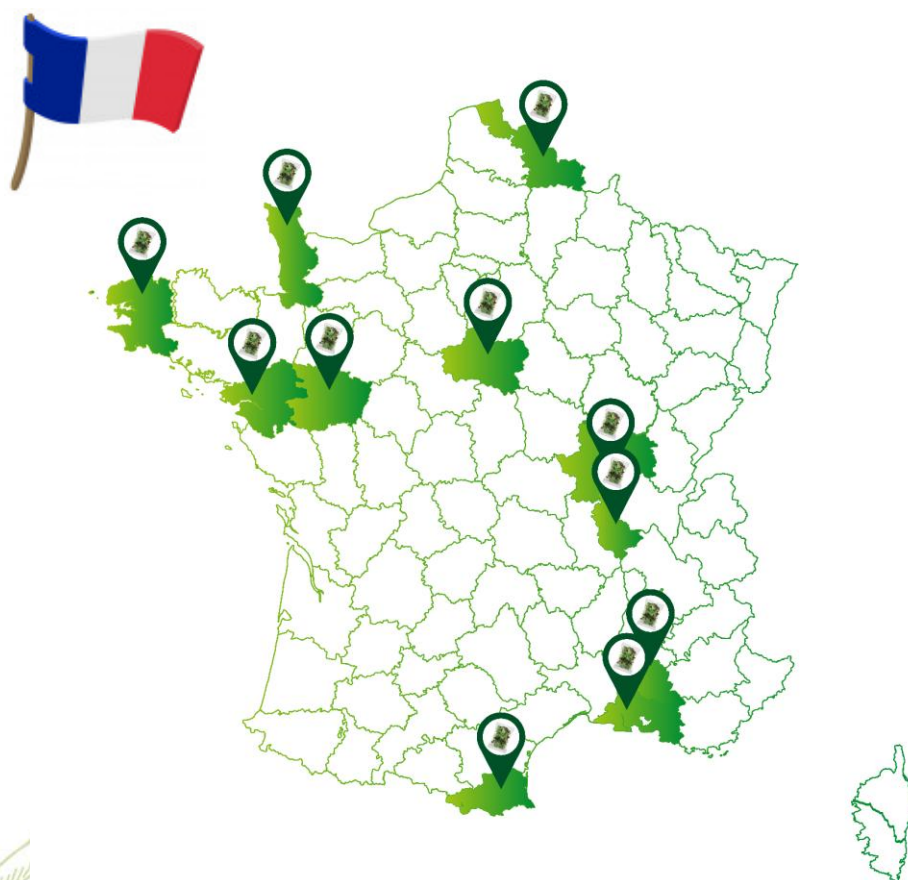
L'origine française privilégiée par les acheteurs

Près de 8 acheteurs de salades prêtes à l'emploi sur 10 (78 % ; +2 pts vs 2024) préfèrent acheter des salades d'origine française lorsqu'ils choisissent leurs salades en sachet en magasin.



BON À SAVOIR / Jusqu'à 90 % de salades d'origine française

Les 11 sites de préparation répartis partout en France s'approvisionnent localement auprès de plus de 360 maraîchers français durant les 2/3 de l'année. En pleine saison, d'avril à octobre, plus de 90 % des salades prêtes à l'emploi proposées par les entreprises françaises sont cultivées par des maraîchers français, qui produisent également pour le marché du frais. Sur une année complète, la proportion moyenne est de 60 %.



BAROMÈTRE 2026 : LES LÉGUMES ET CRUDITÉS PRÊTS À L'EMPLOI POUSSENT LES ASSIETTES À L'ÉQUILIBRE

Source : enquête menée pour le SVFPE par CSA du 25 mars au 1^{er} avril 2026 auprès d'un échantillon représentatif de 1 010 Français âgés de 18 ans et plus.

Des légumes consommés toute l'année

Les crudités et légumes prêts à l'emploi sont consommés tout au long de l'année par 54 % de leurs acheteurs.



Praticité et rapidité : le duo qui pousse le plus à choisir les légumes prêts à consommer

Les acheteurs de crudités et de légumes prêts à l'emploi ont en moyenne **3 raisons** expliquant leur choix d'en consommer. Deux raisons reviennent le plus souvent : la praticité et la rapidité. 49 % des acheteurs s'accordent sur le fait qu'ils sont pratiques et prêts à l'usage sans nécessiter de préparation et 48 % qu'ils font gagner du temps.

En troisième position et dans une moindre mesure, les acheteurs sont également 36 % à dire que les crudités et légumes prêts à l'emploi sont faciles à stocker. En quatrième position, 34 % des acheteurs évoquent comme raison la possibilité d'avoir un mélange de plusieurs variétés de légumes dans un seul et même emballage. La disponibilité tout au long de l'année arrive ensuite (32 %), puis leur goût (30 %).



Les légumes frais prêts à l'emploi un lavage inutile

Plus de la moitié des acheteurs de crudités et légumes prêts à l'emploi (52 %) les consomment directement sortis du sachet, sans les nettoyer. Cependant, ils restent 35 % à les rincer rapidement et 13 % à les relaver totalement. Une consommation d'eau inutile puisque les crudités et légumes prêts à l'emploi sont, comme leur nom l'indique, déjà prêts à consommer. Ils ont soigneusement été épluchés, coupés, lavés dans les ateliers de préparation avant d'être conditionnés.

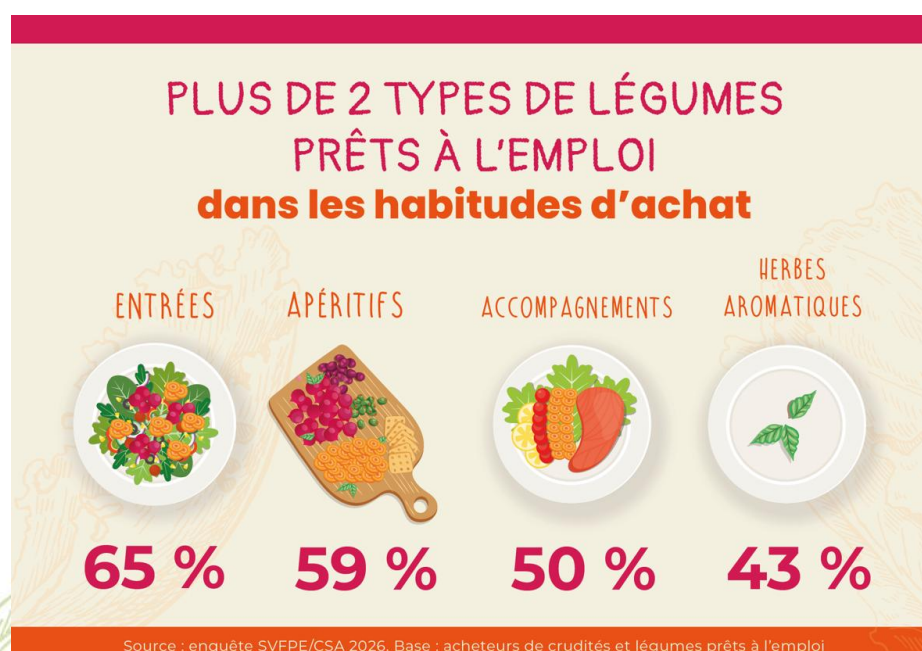
BON À SAVOIR :

Directement du sachet à l'assiette

Les crudités et légumes en sachet sont prêts à l'emploi. Inutile de les relaver ou de les rincer ! Ils peuvent être consommés directement à la sortie de leur emballage.

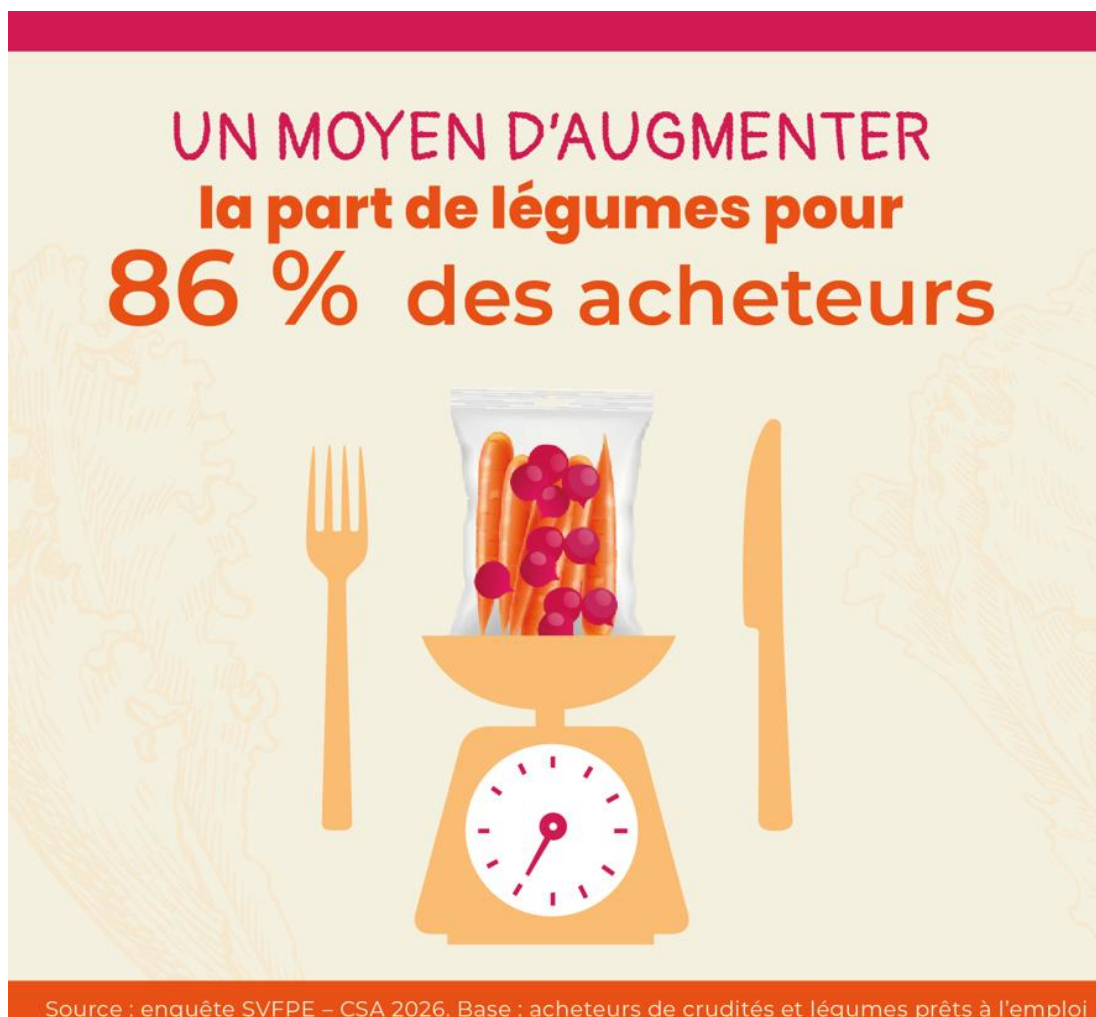
Les légumes pour les entrées en tête des préférences

Les acheteurs consomment en moyenne **2,2 types de crudités et de légumes prêts à l'emploi**. La plupart – 65 % – achètent des légumes pour leurs **entrées**, comme les carottes râpées, les concombres, les crudités, etc. Ils sont également 59 % à aimer les petits légumes généralement utilisés au moment de l'**apéritif**, comme les tomates cerises, les mini-carottes, les radis, etc. Il faut dire que les apéritifs dînatoires sont de plus en plus appréciés et que la présence de légumes pour varier les plaisirs et apporter fraîcheur et légèreté est généralement bienvenue. De plus, 50 % des acheteurs choisissent des légumes prêts à l'emploi pour accompagner un plat, comme des poêlées de légumes, des champignons, des choux, etc. Enfin, 43 % des acheteurs se procurent des herbes aromatiques, comme la ciboulette, le persil, la coriandre, la menthe, etc. !



Une façon d'augmenter la part de légumes dans l'alimentation

Quel que soit leur type ou la façon de les consommer, les crudités et légumes prêts à l'emploi favorisent l'équilibre alimentaire en facilitant la végétalisation des assiettes sans consacrer de temps à la préparation. **86 % des acheteurs sont conscients que les crudités et légumes prêts à l'emploi les aident à augmenter la part des légumes** dans leur régime alimentaire.



Des qualités connues de tous les Français

Au-delà des acheteurs, les Français reconnaissent de nombreuses qualités aux crudités et légumes prêts à l'emploi. Ils sont en particulier **94 %** à savoir qu'ils sont **faciles à préparer** et **88 %** qu'ils aident à consommer **5 fruits et légumes par jour**.



Les Français s'accordent également à dire qu'ils sont à la fois sains et bons pour la santé (83 % ; + 5 pts vs 2024), qu'ils sont faciles à conserver (81 %) et qu'ils font plaisir à manger (80 %). De plus, 80 % estiment qu'ils sont frais et 77 % qu'ils ont bon goût (+4 pts vs 2024). Enfin, 74 % savent qu'ils permettent une grande créativité culinaire (+4 pts vs 2024).

Crudités et légumes prêts à l'emploi : DES QUALITÉS RECONNUES DES FRANÇAIS



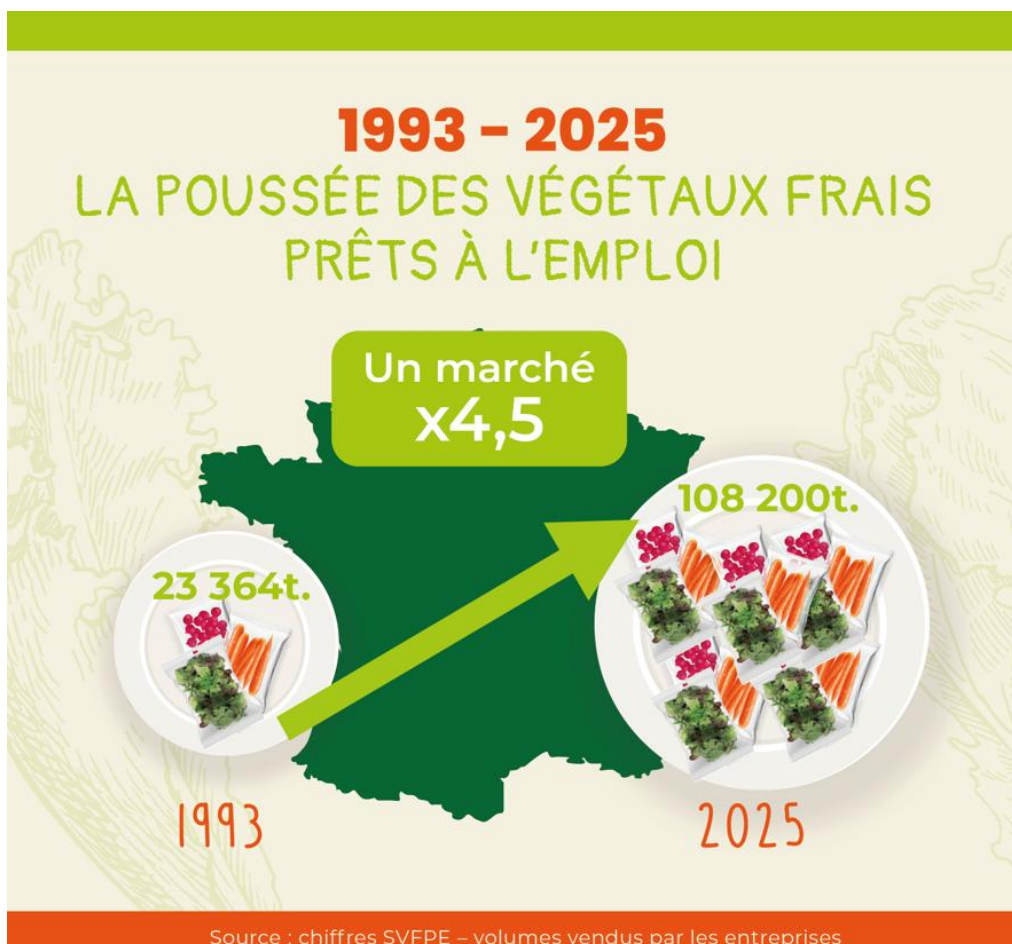
Source : enquête SVFPE/CSA 2026. Base : population française

CONSOMMATION : LES FRANÇAIS EMBALLÉS PAR LES VÉGÉTAUX PRÊTS À L'EMPLOI

1993-2025 : les salades et légumes prêts à l'emploi testés et adoptés par les Français !

Source : SVFPE 2025 – volumes vendus par les entreprises.

La consommation des végétaux prêts à l'emploi s'est progressivement enracinée dans le quotidien des Français. Les premiers chiffres collectés par le SVFPE en 1993 montrent que les entreprises avaient alors vendu environ 23 000 tonnes de légumes prêts à l'emploi. En 2025, d'après les estimations des fabricants, le chiffre des ventes de salades et légumes prêts à l'emploi en magasins et en restauration hors domicile s'élève à plus de 108 000 tonnes. En 30 ans, les ventes ont été multipliées par plus de 4,5 !



Les végétaux prêts à l'emploi : une belle place à la maison et au restaurant

Les végétaux frais prêts à l'emploi se sont fait une belle place dans les cuisines, des amateurs comme des professionnels, pour les repas quotidiens ou exceptionnels. Ils séduisent par leur simplicité et leur rapidité de préparation.

40 % des salades vendues par les entreprises françaises sont ainsi destinées à la restauration hors domicile et 60 % aux rayons des magasins.



2025 : hausse des achats en magasins pour tous les végétaux frais prêts à l'emploi

Source : Nielsen – ventes en magasins – Hypers et supermarchés, magasins de proximité, drive et supermarchés à dominante marque propre. Année calendaire 2025 finissant le 28/12/25.

En 2025, les achats de salades et légumes frais prêts à l'emploi ont fortement augmenté en magasins : +7 % par rapport à 2024. Tous les segments de la catégorie ont enregistré des hausses, en particulier : +6 % pour les salades et +13 % pour les légumes frais. Les végétaux « autour de la salade » ont connu la plus forte augmentation, à +21,5 %. Dans ce segment, on retrouve les crudités, en progression de +21,5 %, les accompagnements comme les sauces et les croutons, à +25 % et les herbes fraîches, à +12,5 %. L'offre apéritive augmente quant à elle de +7,5 %, avec des légumes marinés à +20 %, des tartinables à +10 % et des légumes à croquer également à +10 %.

2026 : les ruptures de la canicule enravent le succès du rayon

Source : Nielsen – ventes en magasins – Hypers et supermarchés, magasins de proximité, drive et supermarchés à dominante marque propre. 26 semaines finissant le 28/06/26, Dernier Cumul 12 Semaines finissant le 06/09/26.

Alors que les achats poursuivaient leur hausse en magasins en 2026, les pics de chaleur ont freiné les approvisionnements des rayons, privant les consommateurs des produits. Alors que de janvier à juin, les ventes étaient en progression de +2 % par rapport à la même période l'an passé, elles ont enregistré un recul à -9,5 % entre début juin et début septembre.



EN RESTAURATION : DES SOLUTIONS POUR FACILITER LA VÉGÉTALISATION DES MENUS

La restauration concentre 40 % des végétaux prêts à l'emploi consommés en France. Pour les restaurateurs, ces herbes aromatiques, salades, crudités et légumes constituent un moyen rapide d'intégrer davantage de végétaux aux menus. Cette réponse s'inscrit dans la progression des offres végétariennes hors domicile : 239 millions de portions ont été consommées au premier semestre 2026, soit 3 % de l'ensemble des portions et une hausse de 23 % sur un an. Source : panel consommateurs restauration CREST Circana, premier semestre 2026.

Le travail en cuisine facilité

Faciles à mettre en œuvre et à renouveler, les végétaux prêts à l'emploi permettent de faire évoluer la carte sans alourdir l'organisation des équipes. Déjà lavés, découpés et prêts à servir, ces végétaux réduisent les opérations de préparation qui mobilisent le plus de temps. Leur portionnement facilite la maîtrise des coûts, la régularité des quantités servies et la gestion des stocks. Leur conditionnement contribue également à limiter les pertes et les déchets en cuisine, tout en répondant aux exigences de sécurité sanitaire. Les salades prêtes à l'emploi peuvent être facilement intégrées dans la composition des plats « fait maison ». Proposés dans des formats allant de quelques centaines de grammes à 5 kg, ces produits s'adaptent aussi bien aux petites cuisines qu'aux services en volume.

Du salad'bar à la planche apéritive : des solutions pour tous les usages

Ces solutions contribuent à maintenir une qualité régulière d'un service à l'autre et leur polyvalence répond à de nombreux usages. Les jeunes pousses, comme la mâche, la roquette, l'épinard ou le mesclun, s'intègrent aux salades-repas, aux bowls, aux sandwiches et aux pizzas. Les salades croquantes en lanières, notamment l'iceberg, conviennent aux burgers et aux sandwiches chauds.

Les mélanges les plus résistants peuvent servir de base aux bowls et supporter la superposition des ingrédients. Quant aux crudités, elles se servent directement en salad'bar ou s'utilisent, à chaud comme à froid, dans un wrap, un bagel ou une focaccia.

Les planches à partager misent, elles, sur des produits simples et visuels, comme les radis, les baby-carottes, les tomates cerises ou les poivrons. Ces différents usages peuvent se décliner en recettes préparées en 10 à 15 minutes : bagel au coleslaw, jeunes pousses et fromage ; pinza au tartare de tomates, mâche et jambon sec ; bowl de pâtes, carottes râpées et céleri rémoulade ; ou œufs mimosa revisités avec une macédoine de légumes et des betteraves.

Des ingrédients au cœur du renouvellement des cartes

Ces produits trouvent naturellement leur place dans les tendances qui renouvellent les cartes. Dans la restauration nomade, salades, tomates, oignons et crudités déjà préparés accélèrent le montage des burgers, kebabs, wraps, bagels et sandwiches, tout en assurant une présentation régulière. Les bowls et les pokés se composent en quelques minutes à partir de jeunes pousses, de chou rouge, de carottes râpées, de concombre, d'herbes fraîches ou d'oignons croustillants. La cuisine italienne et méditerranéenne les utilise également pour garnir pinsas, pizzas et focaccias de roquette, de mâche, de tartare de tomates ou de légumes du soleil.





PRODUCTION

LA FILIÈRE MOBILISÉE POUR RÉPONDRE
AUX ATTENTES DES FRANÇAIS



CANICULES 2026 : DE LOURDES RÉPERCUSSIONS SUR LE MARAÎCHAGE ET LA TRANSFORMATION

Chute des récoltes dans toutes régions

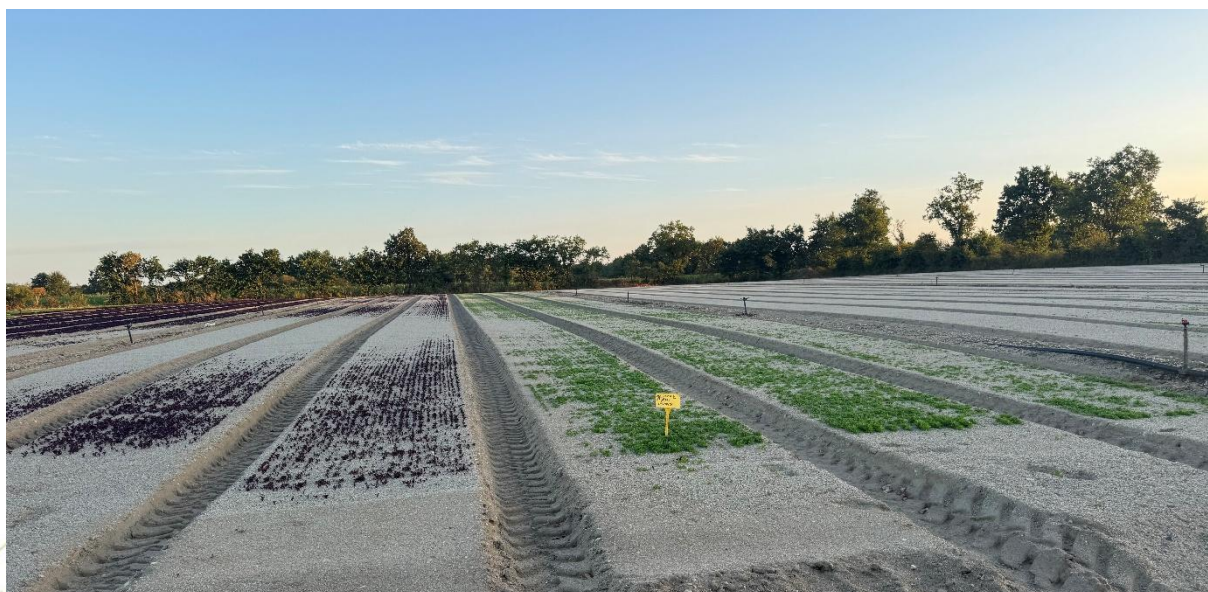
L'été 2026 n'a épargné aucune zone de production : 100 % des bassins ont été touchés et 100 % des familles de produits ont été concernées. Les effets ont affecté aussi bien les cultures plantées, notamment les chicorées, les salades iceberg, les laitues pommées, les feuilles de chêne et les batavias, que les cultures semées, comme les jeunes pousses et la mâche.

Les pertes au champ ont atteint 35 % en moyenne durant l'été. Pour les cultures semées, elles se sont concentrées de juin à août. Pour les cultures plantées, elles se sont prolongées de juillet à septembre.

Pour les maraîchers, la perte de chiffre d'affaires est estimée à plusieurs dizaines de millions d'euros. Dans le même temps, les charges n'ont pas diminué, ce qui se traduit directement par une perte de revenu.

Les conséquences ne se limitent pas aux salades : des impacts sont d'ores et déjà constatés sur les légumes et auront un impact jusqu'aux récoltes de cet hiver. Cette extension à l'ensemble des productions montre que l'épisode climatique a affecté la disponibilité des matières premières bien au-delà d'une seule catégorie.

L'ampleur et la durée des pertes fragilisent ainsi l'approvisionnement de la filière et la capacité à répondre à la demande, alors même que les coûts de production restent engagés.



Coup de frein sur les approvisionnements pour les ateliers de préparation

Dans les ateliers de préparation, la pénurie et la dégradation de la matière première ont fortement ralenti l'activité, jusqu'à placer certains sites presque à l'arrêt.

La part de salades disponibles pour alimenter les ateliers a chuté. Les salades prévues n'ont pas été livrées : les ateliers ont reçu entre 0 et 50 % des volumes attendus. De plus, jusqu'à 90 % des salades réceptionnées ne répondaient pas aux cahiers des charges habituels : leur poids était inférieur de 30 % à la moyenne et leur proportion de cœur blanc, recherché pour le rendement après retrait des feuilles extérieures abîmées, était très faible.

Pour maintenir autant que possible les approvisionnements et limiter les ruptures, les entreprises ont accepté certains lots hors cahier des charges. Leur traitement a cependant exigé davantage de temps dans les ateliers, avec des opérations de tri et de préparation plus longues.



LA FEUILLE DE ROUTE DES PROFESSIONNELS POUR PÉRENNISER LA FILIÈRE FRANÇAISE DES VÉGÉTAUX FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI

Une feuille de route structurée autour de trois priorités

Après cinq épisodes caniculaires en 2026 et des pertes au champ estimées à 35 % en moyenne, les maraîchers réunis au sein d'Asso Leg 4G et les fabricants membres du SVFPE ont élaboré une feuille de route commune pour l'interprofession des légumes de 4^e gamme pour renforcer leur adaptation au dérèglement climatique.

La sécurisation du maraîchage

Si les besoins diffèrent selon les bassins de production et les cultures, un socle commun d'équipements doit cependant être mis en place. La protection des cultures contre la chaleur et les insectes suppose ainsi le développement de surfaces supplémentaires sous abri froid, ainsi que l'installation de filets d'ombrage et de filets anti-insectes. La sécurisation de la ressource en eau nécessite également de nouvelles capacités de stockage des eaux hivernales, un renforcement de la maîtrise de l'irrigation et l'équipement de nouveaux réseaux d'apport en eau. D'autres investissements doivent être prévus pour moderniser les équipements de récolte et mieux adapter les cultures de plein champ aux épisodes climatiques extrêmes. Ces équipements et pratiques nécessitent davantage de main-d'œuvre.

Des pratiques adaptées pour traiter des végétaux fragilisés

Les 11 sites de préparation français doivent adapter leurs équipements à une matière première fragilisée par les aléas climatiques. Les salades réceptionnées peuvent présenter un poids inférieur à la moyenne, davantage de défauts et une présence accrue de pucerons ou d'autres insectes, alors que les moyens de lutte disponibles se réduisent. La feuille de route prévoit donc de faire évoluer les bains de lavage afin d'améliorer l'élimination des insectes et de renforcer l'équipement des lignes en trieurs optiques. L'automatisation du parage constitue un autre axe d'investissement : des robots capables de repérer en temps réel les parties à retirer permettraient de traiter plus efficacement des produits présentant davantage d'imperfections. Enfin, la réutilisation de l'eau utilisée au cours de la préparation, grâce à l'ultrafiltration et à un traitement en circuit fermé, vise à limiter les prélèvements dans un contexte de hausse des coûts et de tensions croissantes sur la ressource.



DES VÉGÉTAUX DE SAISON ET DE PLEIN CHAMP : LA FRAÎCHEUR PRÊTE À L'EMPLOI EN 6 ÉTAPES

Du champ jusqu'à l'assiette, les salades et légumes proposés prêts à consommer bénéficient d'une attention de chaque instant. Dans les champs, les agriculteurs et maraîchers appliquent des pratiques culturales précisément adaptées aux variétés cultivées et aux **terroirs** où elles poussent. Dans les ateliers, où règne une température maîtrisée d'environ **+ 4 °C**, les salades et légumes sont étroitement contrôlés et traités avec le plus grand soin pour garantir leur **fraîcheur** jusqu'à leur arrivée dans les assiettes. De la mise en sachet à la mise en rayon, il s'écoule en moyenne 48 h.

Pages suivantes, prenons le modèle de la salade prête à l'emploi.



1



Récolte : exigence au menu

Selon les terroirs, les saisons et les catégories, les salades sont cultivées en plein air ou sous abri.

Une fois arrivées à maturité, les salades sont soigneusement récoltées, réfrigérées et rapidement acheminées vers les ateliers de préparation.



2



Réception : des salades brutes méticuleusement contrôlées

Les salades fraîchement récoltées sont réceptionnées dans les ateliers de préparation où elles doivent passer un premier contrôle.

Elles sont soigneusement examinées pour vérifier leur conformité au cahier des charges du fabricant : taille, couleur, forme, aspect ... rien n'est laissé au hasard.



3



Découpe / tri : la salade se met en quatre

L'étape du parage est très importante. Elle est exécutée en suivant des règles d'hygiène très strictes et avec un grand soin dans la manipulation. Il s'agit ici de ne conserver que le meilleur de la salade et d'ôter toutes les parties abîmées. La salade est découpée, triée, contrôlée.



Engagés dans la lutte contre le gaspillage, les fabricants valorisent les parties des salades non utilisées. Les co-produits sont orientés vers l'alimentation animale, le compostage ou la méthanisation.



Lavage / rinçage : délicatesse au programme

Cette étape consiste en un lavage à la fois délicat et efficace de la salade. Il faut la nettoyer sans abîmer ses feuilles. Il s'agit d'éliminer la terre, les insectes, les micro-organismes comme les bactéries pour proposer de savoureuses salades prêtes à l'emploi aux consommateurs, qu'ils n'auront pas besoin de relaver à la sortie du sachet.



L'eau chlorée est utilisée dans cette étape pour maintenir la qualité de l'eau de lavage qui doit rester propre pour garantir l'hygiène des salades prêtes à l'emploi. Ce procédé de chloration de l'eau est également utilisé pour traiter l'eau du robinet afin de la rendre potable. Les salades sont ensuite rincées à l'eau glacée.



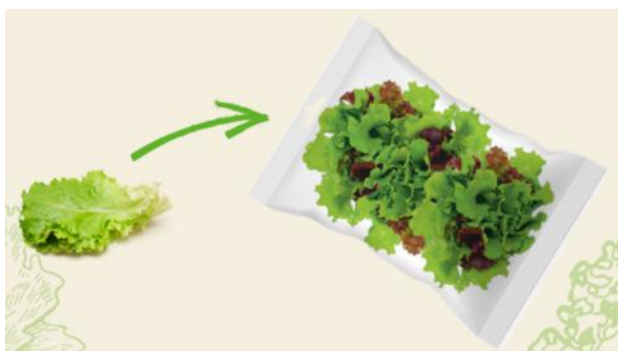
Essorage : ça tourne rond

Après le lavage, le surplus d'eau est éliminé des salades par un essorage.



Ensachage : la salade met le paquet

Une fois découpée, triée, lavée, essorée, la salade est mise en sachet. La fermeture du sachet est hermétique. À partir de ce moment, la salade emballée conservera ses qualités optimales pendant en moyenne 8 jours. Une fois en sachet, la salade est expédiée en restauration ou en magasins pour être mise en rayon en moyenne en 48 heures.



UNE FILIÈRE FRANÇAISE AU CŒUR DE LA VITALITÉ DES TERRITOIRES : 3 500 EXPERTS FRANÇAIS AU SERVICE D'UNE FRAÎCHEUR EXEMPLAIRE

Plus de 3 500 emplois en France

Au total, la filière représente plus de 3 500 emplois directs entre le maraîchage (1 000) et les 11 sites de préparation répartis partout en France (2 500). La filière joue ainsi un rôle clé dans l'économie locale.

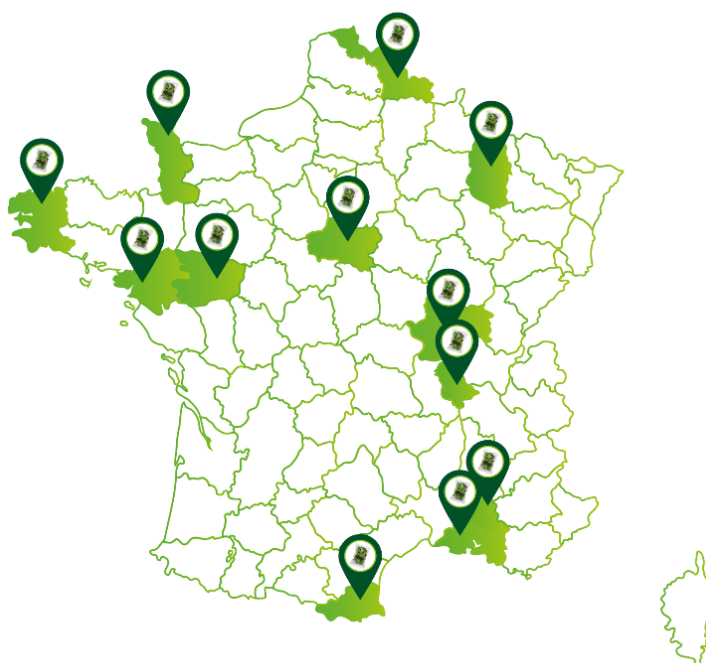


Une production majoritairement nationale

Les légumes et salades prêts à l'emploi sont majoritairement d'origine française.

90 % des salades sont ainsi cultivées en France lorsque les températures sont suffisamment clémentes, d'avril à octobre. Dans certaines régions, comme dans le bassin nantais, certaines variétés comme la mâche sont même cultivées toute l'année. Lorsque les températures sont trop froides, les salades sont cultivées plus au sud et profitent notamment de la douceur des climats d'Espagne ou d'Italie.

En été, les salades sont généralement livrées le jour même de la récolte aux ateliers de préparation ou dès le lendemain. En hiver, selon les provenances, le délai d'acheminement peut être un peu plus long (environ 2 jours).



Un réseau de maraîchers soigneusement choisis

Les fabricants de salades et légumes prêts à l'emploi sélectionnent avec attention les maraîchers auprès desquels ils s'approvisionnent. Ces professionnels sont soigneusement audités et choisis pour leur savoir-faire et la qualité des salades et légumes qu'ils cultivent.

Les fabricants travaillent sur le long terme avec un réseau de maraîchers, majoritairement regroupés en organisations de producteurs, répondant à un cahier des charges précis. Ils doivent être en mesure de leur fournir les différentes variétés de salades et de légumes dont ils ont besoin tout au long de l'année.



Les maraîchers français sont engagés dans des pratiques culturales durables.

Des pratiques culturales durables

Les maraîchers répondent à des cahiers des charges stricts, incluant une partie dédiée à la maîtrise des produits de santé végétale. De plus, 92 % des fournisseurs de salades sont certifiés **GLOBAL G.A.P.**, garantissant des niveaux élevés de qualité et de sécurité alimentaire, de respect de l'environnement et des conditions de travail. D'autres certifications sont très courantes chez les maraîchers, comme : HVE (Haute Valeur Environnementale), production biologique, Leaf (Linking Environment And Farming), Planet Proof, etc.

L'évolution des pratiques culturales au cours des dix dernières années reflète une tendance vers des méthodes visant à réduire l'utilisation de produits de santé végétale et à préserver la santé des sols et des écosystèmes. Ils adoptent les méthodes de biocontrôle, piégeage d'insectes, variétés plus robustes aux conditions climatiques, allongement des rotations des cultures, utilisation de matières organiques, couverts végétaux, binage, faux semis, paillage, désherbage manuel, etc.



Du champ au sachet : des contrôles à chaque étape



Du champ jusqu'à leur mise en sachet, salades et légumes sont étroitement contrôlés et surveillés. Des prélèvements sont régulièrement effectués sur les cultures des maraîchers pour contrôler leurs teneurs en résidus de produits phytosanitaires et en contaminants (nitrates, métaux lourds...). Les échantillons prélevés sont analysés par des laboratoires indépendants.

Une fois récoltés et réceptionnés par les fabricants, la conformité des végétaux est contrôlée. En atelier, la préparation des salades et légumes suit également des plans de contrôle rigoureux tout au long du processus de production, portant sur la température, l'eau, le nettoyage, l'aspect du produit, la propreté des locaux, la composition de l'air ambiant, etc. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication est également régulièrement contrôlé pour s'assurer de la conformité aux procédures établies.

En complément des contrôles réalisés par les maraîchers, les entreprises membres du SVFPE réalisent chaque année près de 2 000 analyses pour détecter la présence éventuelle de résidus de pesticides, recherchant jusqu'à 800 substances par analyse. Le taux de conformité, selon la réglementation en vigueur, atteint 98 % selon une enquête du SVFPE réalisée en 2023. En cas de non-conformité, des mesures correctives sont immédiatement appliquées, incluant le retrait des produits concernés et une enquête de traçabilité.

Guide des Bonnes Pratiques : un socle de procédures communes

Créé en 1983 par les professionnels de la filière et mis à jour en 2017, le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques permet aux différentes entreprises de s'appuyer sur un socle commun de bonnes pratiques et de mesures de maîtrise pour fournir aux consommateurs de salades et légumes frais prêts à l'emploi d'une qualité sanitaire irréprochable. De l'approvisionnement jusqu'à l'expédition et la remise au consommateur, il couvre toutes les étapes du processus de production et détaille les actions à adopter par les professionnels.

Il a été évalué par l'ANSES, agence nationale chargée de la sécurité sanitaire de l'alimentation, et validé par les ministères chargés de l'alimentation (DGAL), la santé (DGS) et de la consommation (DGCCRF).



Emballages : écoconception et recyclabilité

Les professionnels de la 4^e gamme investissent en R&D pour agir sur la réduction, le réemploi, la recyclabilité et l'incorporation de matière recyclée des emballages. Voici quelques innovations notables : la diminution de la taille et de l'épaisseur des sachets, le déploiement de sachets recyclables, l'utilisation de plastiques biosourcés, etc.

L'épaisseur des sachets de salade a ainsi nettement diminué, de plus de 20 % en 5 ans, passant de 40-45 microns à 30-35 microns. Les salades ont un très faible ratio plastique / nombre de parts à consommer.

Dans le cadre des engagements 3R (réduction, réemploi, recyclage) et en collaboration avec les éco-organismes, les entreprises continuent de travailler à réduire l'empreinte environnementale de leurs emballages. Les conditionnements étant majoritairement en mono-matériaux, les emballages du secteur sont, depuis début 2026, recyclables avec le développement de la filière de recyclage des emballages souples à l'échelle nationale.



VOYAGE EN PAYS DE LA LOIRE

DU CHAMP AU SACHET :
LES PROFESSIONNELS CULTIVENT
LE SAVOIR-FAIRE DES LÉGUMES FRAIS PRÊTS À L'EMPLOI



[PROGRAMME]

LE PLANNING EN UN COUP D'ŒIL

JOUR 1 – Lundi 5 octobre



17h14 : arrivée à la gare d'Angers Saint-Laud

17h30 : arrivée à Oceania Hôtel d'Anjou à Angers (dépt.49)



19h00 / 22h :

- Point presse de présentation du voyage et de la filière
- Dîner

JOUR 2 – Mardi 6 octobre



7h : Rendez-vous devant l'hôtel et prise en charge par le car à destination de Villebernier (dépt.49)

8h15/10h00 : Arrivée sur la ferme maraîchère de Sébastien Breau et de ses associés, producteurs à Villebernier (dépt.49)

- Accueil et présentation de la structure, de son mode de fonctionnement et de la nouvelle génération prête à reprendre le flambeau
- Visite et découverte des cultures

10h30/15h15 : Site de production de Rosée des Champs à Doué-en-Anjou (dépt. 49)



- Présentation du site
- Visite de chacune des étapes depuis les contrôles à l'arrivée jusqu'au quai d'expédition
- Déjeuner réalisé à partir de produits prêts à l'emploi dans les locaux

15h15 : Départ du site

16h44 : Départ du TGV n°8880 d'Angers Saint-Laud à destination de Paris Montparnasse

18h22 : Arrivée à Paris Gare Montparnasse

[REPÈRES]

LA CARTE DES PRINCIPALES ÉTAPES DU VOYAGE



SÉBASTIEN BREAU : LE MARAÎCHAGE EN HÉRITAGE



© Alexandre Herny

Sébastien Breau a rejoint la ferme familiale en 2008, après une carrière débutée comme agent de qualité de l'eau et une formation de plombier-chauffagiste. Créée en 1946, la structure maraîchère est installée à Villebernier, près de Saumur. Sébastien représente la troisième génération de producteurs de salades et de légumes !

Depuis 2006, Rodolphe et Christophe, le frère et le beau-frère de Sébastien, ont rejoint l'entreprise en tant qu'associés. La transmission des savoir-faire se poursuit aujourd'hui avec l'arrivée de la quatrième génération : Elliott, Adrien et Raphaël, les enfants de Sébastien, Rodolphe et Christophe, participent désormais eux aussi à cette aventure familiale, qui compte six associés et vingt salariés.

Une exploitation de 100 hectares entre plein champ et abris froids

Le site s'étend sur 100 hectares, dont 14 hectares d'abris froids. Ces serres non chauffées permettent de protéger les cultures et d'adapter les calendriers de production aux conditions climatiques, sans consommation d'énergie liée au chauffage. Les légumes comme les carottes et salades sont cultivés en plein champ, ou sous abri pour les cultures plus sensibles aux variations climatiques et nécessitant une protection plus importante, telles que les jeunes pousses.

Le site dispose également d'un bâtiment consacré à la préparation des poireaux, où ils sont pré-nettoyés et pré-découpés. Il est équipé de 700 m² de panneaux photovoltaïques, participant à la production d'électricité renouvelable sur l'exploitation.

Une production diversifiée au fil des saisons

Sébastien Breau cultive une grande diversité de légumes et de salades. Son exploitation produit chaque année environ 2 500 tonnes en agriculture conventionnelle, comprenant notamment des radis, de la mâche, de la roquette, des poireaux, des salades, des concombres et des tomates. Une partie de l'exploitation est également menée en agriculture biologique, pour un volume annuel d'environ 500 tonnes. Elle comprend des poireaux, des pommes de terre, des carottes, des betteraves rouges, des courges et différentes salades.

Les cultures évoluent au cours de l'année en fonction des saisons, des conditions météorologiques et des besoins agronomiques des sols. Les productions sont organisées en

rotations afin d'alterner les familles de légumes sur les parcelles. Cette pratique contribue à préserver la fertilité des sols, à limiter les risques sanitaires et à mieux maîtriser le développement des mauvaises herbes. Entre deux cultures, des couverts végétaux adaptés peuvent être semés afin de protéger les sols et d'y apporter de la matière organique.

Des légumes et salades destinés au vrac et au prêt à l'emploi

Une fois récoltés, tous les légumes et salades de l'exploitation sont livrés à la coopérative Rosée des Champs, dont Sébastien Breau est Président depuis 2017. Ils peuvent ensuite être valorisés sous la forme de légumes frais bruts (1ère gamme), ou préparés pour devenir des produits de quatrième gamme, correspondant aux légumes et salades frais lavés, découpés et conditionnés, prêts à l'emploi. Ils peuvent également être destinés à la cinquième gamme, qui regroupe les légumes cuits et conditionnés, prêts à être utilisés.

Le mode de culture ne diffère pas selon la gamme à laquelle le produit est destiné. Les légumes sont cultivés avec les mêmes exigences et leur destination est déterminée après la récolte selon les besoins de la coopérative.

Une démarche engagée en faveur de la préservation des sols

Depuis plusieurs années, l'entreprise s'inscrit en effet dans une démarche de production raisonnée. Celle-ci repose notamment sur l'apport de matière organique, la diversification des cultures et l'allongement des rotations. Elle passe également par l'utilisation d'équipements de précision, comme une bineuse équipée de caméras, permettant de désherber mécaniquement avec une grande précision.

Depuis un an, le site de production est d'ailleurs pleinement engagé dans le projet de maraîchage régénératif de la coopérative Rosée des Champs. Cette démarche vise à renforcer durablement la qualité et la fertilité des sols, à favoriser des systèmes de production plus résilients et à mieux gérer les ressources nécessaires à l'activité maraîchère. Concrètement, cela consiste à allonger les rotations, couvrir davantage les sols, limiter leur travail et réduire progressivement les apports extérieurs.



ROSÉE DES CHAMPS : COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS LÉGUMIERS DEPUIS PLUS DE 50 ANS



Créée en 1971, à Doué-en-Anjou, dans le Maine-et-Loire (49), sous la forme d'un syndicat de producteurs légumiers, Rosée des Champs se transforme en coopérative en 1981. La

coopérative s'est développée autour d'un modèle collectif fondé sur le savoir-faire des producteurs et la valorisation des légumes. L'atelier de préparation de Doué-en-Anjou est le site historique du groupe, désormais complété par le site de Plan-d'Orgon, dans les Bouches-du-Rhône (13). La Coopérative compte plus de 300 collaborateurs, avec un réseau de 40 producteurs adhérents, dont 10 en agriculture biologique, pour une superficie de 600ha.

L'entreprise propose des légumes bruts (1re gamme) et des légumes crus ou cuits, prêts à l'emploi (4e et 5e gammes) et, chaque année, ce sont plus de 40 000 tonnes de salades et légumes qui sont réceptionnées, préparées et distribuées par les deux sites, pour répondre aux besoins de leurs clients, que ce soit pour la restauration commerciale et collective ou bien la grande distribution.



© Alexandre Herny

Une production destinée aux professionnels

Le site de Doué-en-Anjou réceptionne chaque année près de 30 000 tonnes de salades et de légumes, grâce à une vingtaine de lignes de production. La grande majorité des matières premières proviennent des maraîchers adhérents de la coopérative, parfois complétées par des producteurs d'autres régions françaises (Bretagne, Normandie, Nord et Sud-Est), pour des raisons pédoclimatiques, c'est-à-dire, selon les conditions liées au sol et au climat.

En hiver, pour des raisons de continuité d'activité, certains légumes peuvent également provenir de l'étranger lorsqu'ils ne peuvent pas être produits en France.

A Doué-en-Anjou, le site travaille une gamme particulièrement diversifiée, composée de plus de 150 variétés de légumes et de 100 variétés de salades.



Des produits pratiques et adaptés à la restauration

En prêt à l'emploi, pour les 4e et 5e gammes, la coopérative propose une large gamme de produits et de découpes, à travers de plus de 350 références, exclusivement destinées à la restauration hors-domicile.

Les produits sont conçus pour simplifier le travail des restaurateurs tout en leur permettant d'exprimer leur créativité.

Grâce à des formats pratiques et polyvalents : feuilles, mélanges, légumes anciens, bâtonnets ou encore bol individuel et grand format, ils facilitent la préparation des repas et s'adaptent aux différents usages professionnels. Toujours investie dans cette dynamique, en 2022, la coopérative Rosée des Champs accueille une nouvelle ligne de production dédiée aux jeunes pousses et étend son offre en créant la gamme pickles et AI dente.



© Alexandre Herny

Un engagement en faveur d'une filière équitable et d'une agriculture régénérative

La coopérative Rosée des Champs a choisi de s'engager pour valoriser l'amont de la filière et ses différents acteurs. Ainsi, depuis 2026, la coopérative est certifiée « AgriEthique France », garantissant à ses adhérents une rémunération contractualisée, sur le long terme, basée sur leurs coûts de production et révisée automatiquement en fonction de leur évolution. Cette certification est reconnue au titre de la loi Égalim et permet donc à l'entreprise d'élargir l'offre de produits répondant à ses critères, notamment pour la restauration collective.



En complément, la coopérative développe des pratiques de maraîchage régénératif auprès de ses adhérents. Cette démarche repose notamment sur l'allongement des rotations culturales, la réduction du travail du sol, le maintien d'une couverture des sols et la limitation du recours aux intrants. Ces pratiques visent à préserver ou à améliorer la structure et la fertilité des sols, leur activité biologique, ainsi que leur capacité à stocker du carbone.

Dans le cadre du projet FABACEE (Financement de l'accompagnement des agriculteurs face aux enjeux climatiques et environnementaux), soutenu par l'Agence de la transition écologique (ADEME) et l'association Pour une Agriculture du Vivant, la coopérative Rosée des Champs cherche à adapter au maraîchage des pratiques issues de l'agriculture régénérative.

POUR
UNE AGRICULTURE DU
VIVANT



Sécurité alimentaire et modernisation au cœur des priorités



© Alexandre Herny

La sécurité alimentaire constitue une exigence majeure pour la coopérative. Le groupe investit donc dans des équipements performants et met en place des dispositifs de contrôle tout au long du process de préparation afin de maîtriser chaque étape, de la réception des matières premières jusqu'à l'expédition des produits. Sur le site de Doué-en-Anjou, cela se traduit notamment par un laboratoire interne permettant de réaliser plus de 2 000

analyses par an, mais aussi par des équipements et dispositifs de contrôle dédiés à la maîtrise des process, à l'hygiène et à la qualité des produits. Cette démarche s'appuie également sur des plans de formation continue des collaborateurs et sur un travail conjoint quotidien entre les responsables d'exploitation, le service qualité et le service d'amélioration continue, afin d'identifier les risques et de garantir la sécurité alimentaire à chaque étape.

D'autre part, les deux sites de production, à Doué-en-Anjou et à Plan-d'Orgon, sont certifiés « Food Safety System Certification 22000 », une norme internationale dédiée à la sécurité des denrées alimentaires. Celle-ci assure, par exemple, que l'entreprise identifie les risques biologiques et chimiques, contrôle ses fournisseurs et leurs matières premières, respectent les règles d'hygiène, ou encore, maîtrise la chaîne du froid.

Eau, énergie, déchets : des leviers de réduction de l'impact environnemental

Consciente des enjeux écologiques liés à son activité, la coopérative Rosée des Champs met en œuvre différentes actions pour réduire son impact environnemental. En effet, la coopérative valorise notamment les déchets de légumes grâce à un méthaniseur, installé en 2015, et produit une partie de son énergie à l'aide de panneaux solaires.

Elle a également engagé un programme de réduction des consommations d'eau, fondé sur la réutilisation de l'eau et la modernisation de ses équipements, avec une baisse de 20 % de sa consommation en deux ans. Enfin, elle travaille sur la gestion des emballages, notamment par l'éco-conception et le recours à des filières de recyclage.



À propos du SVFPE

Les fabricants de salades et légumes prêts à l'emploi sont représentés par le Syndicat des fabricants de produits Végétaux Prêts à l'Emploi (SVFPE), Collective des végétaux dits de « 4^e gamme » (végétaux crus prédécoupés, lavés et conditionnés, sans assaisonnement) créée en 1986. Il rassemble les principaux fabricants de végétaux frais prêts à l'emploi, dont la principale activité est la production de salades en sachet. Le SVFPE assure la promotion et le développement des produits « 4^e gamme » en France. Il représente 90 % des volumes vendus sur le marché et 95 % de son chiffre d'affaires.

Le SVFPE est membre de Pact'Alim (pactalim.fr)



Toute l'équipe ADOCOM-RP, service de presse du SVFPE,
vous remercie de votre attention

Courriel : adocom@adocom.fr

Téléphone : 01 48 05 19 00

ADOCOM[®]-RP
ÉCOUTER - COMPRENDRE - TRANSMETTRE
11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris
01 48 05 19 00 • adocom@adocom.fr
Qualification : Agence Certifiée OPQCM