

Procédure d'utilisation des fruits et légumes en multicalibres



Les pertes agricoles sont importantes et ont plusieurs causes. Certaines de ces causes ne trouvent guère de réponse en restauration collective (montée à graines du fait de la météo, pertes liées à l'absence de traitements phytosanitaires, etc.), mais il est possible d'agir à quelques niveaux.

Il faut s'interroger sur la nécessité de demander des fruits et légumes de catégorie 2 en bio, mais il faut en contrepartie que tous les acteurs de la filière s'impliquent pour respecter les engagements de l'accord-cadre.

En ayant les exigences de la grande distribution, la restauration collective contribue à générer du gaspillage agricole, cela vaut aussi pour les calibres.

Spécialement en fin de saison, les calibres sont plus disparates et les consommateurs ne veulent plus de pommes et bananes lorsqu'arrivent les fraises, par exemple.

Le lot multicalibres a donc pour objectif de contribuer à trouver des débouchés valorisés pour ces fruits et légumes qui serviront soit en entrées ou desserts, soit en jus de fruits frais pressés.

Des appareils professionnels de coupe (coupe en morceaux ou pressage de fruits entiers) existent pour le plaisir des consommateurs. Les melons, par exemple, d'un calibre de C18 à C9 seront épluchés et présentés en morceaux dans des bacs gastro.

Nota bene :

- Il est difficile de bénéficier de réactivité pour ce lot, on ne sait pas précisément deux semaines à l'avance quel fruit ou quel légume sera disponible en multicalibres. C'est pourquoi le lot et le besoin de la période doivent être évalués avec une certaine imprécision tout en permettant à l'acheteur d'orienter son choix : la liste de besoins précise donc par grande famille ce qui est autorisé et qui est exclu.
- La réception des marchandises doit être réalisée avec la même rigueur que pour les autres lots : la fraîcheur des produits et leur catégorie doivent être respectées, l'hétérogénéité en-dehors du calibre n'est pas autorisée.