

## les Salades.fr

*Du champ à l'assiette :*

**Voyage en Provence-Alpes-Côte d'Azur pour découvrir la filière des salades prêtes à l'emploi !**

Chaque jour en France, près de 4 500 professionnels mettent leur savoir-faire au service des salades prêtes à l'emploi. Dans les champs, la filière réunit environ un millier de collaborateurs chez les producteurs agricoles, qui cultivent et récoltent les salades de saison. Sur les 12 sites de transformation, ce sont 3 500 collaborateurs qui préparent méticuleusement leur mise en sachet.



La filière des salades prêtes à l'emploi est une filière de proximité, ancrée au cœur des régions, et participe à leur vitalité économique. Elle bénéficie d'une solide implantation locale en Provence-Alpes-Côte d'Azur, où nous vous proposons de découvrir le travail des femmes et des hommes qui prêtent une attention toute particulière à ces produits d'une extrême fragilité.

La filière française met en sachet en moyenne chaque année 110 000 tonnes de salades et autres légumes qui prennent la route de la Restauration Hors Domicile et des magasins<sup>1</sup> pour répondre aux attentes des consommateurs. En une quinzaine d'années, la consommation à domicile des Français a fait un bond d'environ 20 %. En 2021, ils ont acheté environ 285 millions de sachets en magasins<sup>2</sup>. Il faut dire que les salades prêtes à l'emploi ont tout pour plaire : déjà découpées, triées, lavées et essorées, elles font en moyenne gagner plus de 10 minutes lors de la préparation du repas ! D'après la récente enquête menée par CSA pour le syndicat des fabricants de produits végétaux prêts à l'emploi (SVFPE)<sup>3</sup>, les acheteurs ne s'y trompent pas : praticité et gain de temps arrivent largement en tête des raisons d'achat. Ces deux motivations sont respectivement évoquées par 60 % et 54 % des acheteurs.

1 Source : enquête SVFPE

2 Source : Nielsen CAM P13 2021

3 Source : enquête menée pour le SVFPE par CSA du 30 mars au 6 avril 2021 auprès d'un échantillon représentatif de 1 007 Français âgés de 18 ans et plus.



## Une portion de légumes en plus

Achetées tout au long de l'année dans 68 % des cas, les salades prêtes à l'emploi participent à l'équilibre nutritionnel des Français, en augmentant la part des légumes dans leur alimentation, comme s'accordent à le dire près de 8 acheteurs sur 10 (79%). À l'image de la salade en vrac, la salade en sachet offre de nombreux éléments indispensables à notre équilibre alimentaire. Pour le D<sup>r</sup> Plumey, médecin nutritionniste, la salade constitue un ingrédient indispensable à nos menus et elle devrait même être présente à chaque repas. Peu calorique, la salade « *s'intègre à merveille dans l'apport recommandé des 5 fruits et légumes par jour et nous fait profiter de ses nombreuses qualités nutritionnelles* ».

## Goûts, formes, couleurs... des salades en sachet pour tous les goûts !

L'éventail des salades en sachet proposé aux consommateurs est extrêmement large et répond à toutes leurs envies culinaires ! Des salades les plus traditionnelles comme la laitue jusqu'aux salades les plus originales comme la roquette ou la jeune pousse de betterave rouge, les salades en sachet permettent de savourer plus d'une vingtaine de variétés tout au long de l'année, seules ou mélangées. Pour leur plus grand plaisir, les consommateurs disposent ainsi de multiples saveurs, des plus douces aux plus amères, de nombreuses variations de couleurs entre le vert et le rouge, d'un grand choix de formes, des plus arrondies aux plus allongées, ou de textures, croquantes ou fondantes... Les salades en sachet permettent de profiter de possibilités infinies en toute saison ! En effet, la gourmandise et l'envie de verdure n'ont pas de saison : 68 % des acheteurs en mangent d'ailleurs tout au long de l'année.



## Un produit simple obtenu en 6 étapes strictement contrôlées

De la salade jusqu'au sachet, la production suit 6 étapes clés étroitement contrôlées et similaires à celles des salades préparées à la maison ! Tout commence par la récolte dans les champs (1) par les maraîchers partenaires. Les salades sont ensuite réceptionnées (2), leur conformité au cahier des charges vérifiée et leur provenance identifiée. Si elles réussissent cet examen d'entrée, elles poursuivent leur chemin vers l'étape de la découpe et du tri (3) puis celle du lavage et du rinçage (4) pour enfin être essorées (5) avant leur mise en sachet (6). Tout au long de ces étapes, les professionnels mettent tout en œuvre pour garantir la meilleure qualité de produit aux consommateurs. Ils garantissent une traçabilité totale : chaque sachet permet de remonter à la date et au lieu de récolte de la salade.

## Une filière ancrée au cœur des régions françaises

Les 12 sites de préparation répartis partout en France s'approvisionnent localement auprès de plus de 350 maraîchers français durant les 2/3 de l'année, d'avril à novembre, parce que les conditions météorologiques le permettent. Lorsque les températures ne se prêtent pas à la culture des salades en France, elles proviennent de régions plus au sud, en Italie et en Espagne. Ainsi, 60% des salades en sachet proposées tout au long de l'année sont cultivées par des maraîchers français, c'est plus de 90% en pleine saison (avril à fin octobre).

Une fois récoltées, les salades sont prises en charge par les 3 500 collaborateurs que comptent les sites de préparation. Tout au long de la chaîne de production, les salades nécessitent alors de nombreuses interventions manuelles liées aux actions de tri, de découpe, de contrôle... La filière participe ainsi à l'intégration sociale de collaborateurs avec tout type de qualification et son implantation au cœur des régions permet de préserver la vie économique des territoires ruraux.



# SOMMAIRE

## [DÉCOUVERTE]

### DU CHAMP AU SACHET : VOYAGE EN PROVENCE AU CŒUR DES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI

p.5

- En un coup d'œil : la carte du voyage
- En détail : le programme heure par heure
- Zoom sur Les salades dans les champs : visite de la ferme maraîchère de Reveny
- Zoom sur la préparation des salades en sachet : visite du site des Crudettes

## [SAVOIR-FAIRE]

### LES SALADES EN SACHET : UNE FILIÈRE LOCALE AU SERVICE DE PRODUITS DU QUOTIDIEN

p.12

- Les salades en sachet : une filière dynamique bien implantée dans les territoires
- 6 étapes pour un produit authentique à la fraîcheur garantie
- 10 bonnes raisons de craquer pour les salades en sachet !

## [CHIFFRES]

### LES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI INSCRITES DANS LES HABITUDES DES FRANÇAIS

p.21

- Enquête : une portion de légumes en plus d'après 8 acheteurs sur 10
- Marché : 285 millions de sachets de salades achetés en magasins en 2021

## [EN CUISINE]

### LES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI : LES MEILLEURES ALLIÉES DES REPAS ÉQUILIBRÉS !

p.28

- Une large variété de salades prêtes à l'emploi pour toutes les envies d'aujourd'hui !
- De multiples qualités nutritionnelles au cœur de l'équilibre alimentaire

## [VRAI/FAUX]

- Halte aux idées reçues sur les salades en sachet !

p.36



**[DÉCOUVERTE]**

**DU CHAMP AU SACHET : VOYAGE EN PROVENCE  
AU CŒUR DES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI**



## LA CARTE : LES VISITES EN UN COUP D'ŒIL



Visite de la **ferme maraîchère** de Reveny à Saint-Etienne-du-Grès



Visite du **site de transformation** Les Crudettes à Cabannes

# EN DÉTAIL : LE PROGRAMME HEURE PAR HEURE

## Mercredi 8 juin :



**15h37** : départ du TGV à destination d'Avignon



**18h19** : arrivée à Avignon puis départ pour le **Mas de Cure Bourse (84 800 L'Isle-sur-la-Sorgue)** pour le point presse, le diner et la nuit

**20h** : Dîner, point presse et échange avec les professionnels.  
Nuit à l'hôtel

## Jeudi 9 juin

**8h** : départ de l'hôtel à destination du maraîcher



**9h** : Arrivée à la ferme de Reveny (Route des Bergers, 13103 Saint-Étienne-du-Grès)

Accueil par le maraîcher, visite et découverte des cultures

**10h30** : prise en charge par mini-bus à destination du site de transformation

**11h10** : arrivée sur le site des **Crudettes (Rte de Cavillon, 13440 Cabannes)**



**11h10/11h30** : Accueil / présentation du site par les porte-paroles.

**11h40 / 13h** : visite de chacune des étapes depuis les contrôles à l'arrivée jusqu'au quai de départ pour la livraison, en passant par la traçabilité, le lavage, la mise en sachet...



**13h** : Départ pour le déjeuner

**13h30 /15h** : déjeuner au **Mas de Cure Bourse** / suite des échanges

**15h** : départ pour la gare d'Avignon TGV



**16h30** : départ du TGV n°6024 à destination de Paris

**19h16** : arrivée à Paris Gare de Lyon



# ZOOM SUR LES SALADES DANS LES CHAMPS : VISITE DE LA FERME MARAÎCHÈRE DE REVENY



## Des cultures diversifiées au cœur de la Provence

Historiquement implantée à Saint-Etienne-du-grès dans les Bouches-du-Rhône, entre les Alpilles et la plaine de la Crau, la société civile d'exploitation agricole (SCEA) de Reveny cultive aujourd'hui des terres dispersées entre Saint-Martin-de-Crau, la Camargue et la vallée du Gardon dans le Gard.

L'exploitation repose ainsi sur différents bassins de production dont elle tire parti afin de proposer une multitude de produits caractéristiques de ces territoires.

Les cultures maraîchères de salade et melon, tomate d'industrie, riz de Camargue, blé dur et tournesol s'y succèdent au rythme des saisons sur près de 1 700 ha.

La rotation de ces cultures est rigoureusement planifiée en fonction de la demande du marché et de la complémentarité agronomique entre les différentes espèces. L'alternance des familles végétales contribue à limiter la fatigue des sols et constitue un levier de lutte biologique contre les ravageurs et les herbes indésirables.

L'exploitation s'est récemment diversifiée en investissant deux autres productions emblématiques du climat méditerranéen : la viticulture et l'oléiculture. Elle possède désormais un domaine viticole de 100 ha doté d'une cave particulière ainsi qu'un verger de 100 ha d'oliviers plantés en haute densité destinés à la production d'huile.

Les cultures pérennes sont, à l'instar des cultures annuelles, conduites dans une démarche raisonnée de limitation de l'emploi de produits phytosanitaires et de préservation de la fertilité du sol via notamment des interventions mécanisées ciblées visant à limiter l'enherbement.

## La salade : produit vedette de l'entreprise

Avec 350 ha par an en plein champ et 40 ha en serres multi-chapelles, la salade est le produit phare de l'exploitation Reveny. Elle représente 70 % du chiffre d'affaires de l'entreprise. Elle est produite 12 mois sur 12 et 6 jours sur 7. Ce sont près de 29 millions de têtes par an qui sont plantées, récoltées, lavées, conditionnées et expédiées en France et à l'étranger.

Un large éventail de variétés de salades sont cultivées : Batavia, Laitue, Feuille de chêne blonde, rouge, chicorée frisée et scaroles, et quelques autres produits de diversification tel que la Lollo rouge, la multifeuille, la romaine et la sucrine.

Les 18 000 T de salades annuelles permettent à l'entreprise d'être à la fois présente sur le marché du frais et de la 4ème gamme avec une répartition équivalente en volume.



Forte de 35 ans d'expertise sur le marché de la 4<sup>e</sup> gamme, la société travaille avec la majorité des industriels français. Elle organise avec eux en amont des campagnes de production 6 à 8 mois avant la récolte. Cette planification permet de garantir les volumes contractualisés et d'éviter les ruptures.

En permettant une meilleure gestion de l'organisation du travail, les engagements pris par les clients permettent de mieux les accompagner dans le lancement de produits spécifiques. A titre d'exemple, l'exploitation a su cultiver des variétés avec un potentiel de taux de blancs supérieur à 30 % conformément à la demande de ses clients privilégiés.

## Sécurité sanitaire, développement durable et perspectives

L'entreprise continue de s'adapter aux évolutions des pratiques culturales, du marché, des attentes clients et poursuit ses investissements dans des équipements tels que de nouvelles chambres ou camions réfrigérés pour le stockage et le transport de ses produits.

Les stations de lavage et conditionnement de la société disposent également de garanties hygiéniques les plus strictes. Des contrôles qualités (relevés de température, résidus de matières actives, poids, contrôles visuels etc.) sont systématiques et les résultats d'analyses sont régulièrement communiqués aux clients.

En outre, afin de faire valoir les efforts effectués en matière de respect des normes sociétales, environnementales et sanitaires, l'entreprise est labélisée Haute Valeur Environnementale (HVE 3) et Global Gap par un organisme de certification indépendant.

Dans une démarche d'amélioration continue, la société souhaite poursuivre ses efforts en matière d'agriculture responsable : rotation des cultures, utilisation de GPS pour le travail du sol...

Cependant, le manque de visibilité sur les approvisionnements au niveau notamment des fertilisants et la hausse significative de leurs coûts inquiètent les cadres dirigeants de la structure. Des pistes de réflexions sont à l'étude en interne pour pallier et anticiper les conséquences provoquées par des ruptures d'approvisionnement et garantir une production saine et de qualité dans le temps.



# ZOOM SUR LA PRÉPARATION DES SALADES EN SACHET : VISITE DU SITE DES CRUDETTES A CABANNES



Les professionnels des salades en sachet s'engagent pour la qualité de leurs produits, depuis le champ jusqu'au sachet. Au-delà des réglementations très strictes qu'ils respectent scrupuleusement, ils sont également engagés dans des programmes volontaires visant à améliorer continuellement la qualité de leurs produits et le respect de l'environnement.



## Une traçabilité totale du champ à l'assiette



Dès leur réception dans les ateliers, les salades sont identifiées. Il s'agit de connaître leur lieu de production et leur moment d'arrivée dans les sites de préparation.

Ces informations suivent les salades jusqu'à leur mise en sachet pour assurer une traçabilité totale du produit, du maraîcher, voire même du semencier, jusqu'au consommateur.

## Du champ au sachet : des contrôles à chaque étape

Du champ jusqu'à sa mise en sachet, la salade est étroitement contrôlée et surveillée. Des prélèvements sont régulièrement effectués sur les cultures des maraîchers pour contrôler l'absence de contaminants (résidus de produits phytosanitaires, nitrates, métaux lourds...). Les échantillons prélevés sont analysés par des laboratoires indépendants.

Une fois récoltées et réceptionnées par les fabricants, la conformité des salades est contrôlée. En cas de non-conformité, elles sont écartées de la préparation. Les co-produits sont orientés vers l'alimentation animale, le compostage ou la méthanisation.

En atelier, la préparation des salades suit également des plans de contrôle rigoureux tout au long du processus de production, portant sur la température,



l'eau, l'air ambiant, 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.

## Guide des Bonnes Pratiques : un socle de procédures communes

Créé en 1983 par les professionnels de la filière, le Guide des Bonnes Pratiques Hygiéniques permet aux différentes entreprises de s'appuyer sur un socle commun de procédures pour fournir aux consommateurs des salades en sachet d'une qualité sanitaire irréprochable. Il a fait l'objet récemment d'une mise à jour pour tenir compte des dernières informations scientifiques et réglementaires disponibles. La version en vigueur a été publiée en 2018 au Journal Officiel et disponible depuis 2020 aux Editions des Journaux Officiels. 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.

Conçu par et pour 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 la consommation (DGCCRF).



**[SAVOIR-FAIRE]**

**LES SALADES EN SACHET :  
UNE FILIÈRE LOCALE AU SERVICE  
DE PRODUITS DU QUOTIDIEN**



# LES SALADES EN SACHET : UNE FILIÈRE DYNAMIQUE BIEN IMPLANTÉE DANS LES TERRITOIRES

Les fabricants de salades en sachet sont représentés par le Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi (SVFPE), collective des végétaux dits de 4<sup>e</sup> gamme (végétaux crus prédécoupés 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 et la commercialisation de salades en sachet, et assure la promotion et le développement des produits « 4<sup>e</sup> gamme » en France. Il représente 90% des volumes vendus sur le marché et 95% de son chiffre d'affaires.

\* Bonduelle Fresh France, Florette Food Service, Florette France GMS, Les Crudettes et Rosée des Champs.

## Une filière de plus de 4 500 emplois

Au total, la filière des salades en sachet emploie plus de 4 500 emplois entre le maraîchage et les 12 sites de production répartis partout en France. La filière des salades en sachet joue ainsi un rôle clé dans l'économie locale.

## Une production majoritairement locale

En moyenne, chaque année, environ 110 000 tonnes de salades sont mises en sachet pour la Restauration Hors Domicile et les ventes en magasins<sup>4</sup>. Elles sont majoritairement cultivées en France du mois d'avril au mois de novembre, parce que les températures sont suffisamment clémentes. 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.

Une fois récoltées, elles sont acheminées sur la douzaine de sites de production français qui participent à la vie économique des régions. 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).

## Des terres cultivées dans le respect de la nature

Les fabricants de salades en sachet travaillent en étroite collaboration avec les maraîchers qui doivent respecter des cahiers des charges très strictes. La plupart sont certifiés GLOBALGAP, référentiel de bonnes pratiques agricoles portant sur la protection de l'environnement, la santé et la sécurité des travailleurs, etc.

En lien étroit avec les fabricants, les maraîchers suivent des démarches d'agriculture responsable et adoptent de nouvelles techniques culturales. Filets et pièges anti-insectes sont par exemple utilisés pour traiter les végétaux sans utiliser d'intrants chimiques. Des sondes

<sup>4</sup> Source : enquête SVFPE

hydriques permettent de maîtriser la consommation d'eau en apportant la juste quantité au moment opportun. Des drones peuvent être utilisés afin de survoler les champs et de mieux identifier les besoins des salades. Pour lutter contre les mauvaises herbes, les maraîchers utilisent le paillage, le binage mécanique, la solarisation ...  
D'autres solutions sont en cours d'expérimentation comme la sélection par croisement naturel de variétés de salades capables de résister aux bio-agresseurs, la rotation des cultures pour préserver le capital des sols, etc.



# DU CHAMP À L'ASSIETTE : 6 ÉTAPES POUR UN PRODUIT AUTHENTIQUE À LA FRAÎCHEUR GARANTIE

Du champ jusqu'à l'assiette, la salade bénéficie d'une attention de chaque instant. Dans les champs, les maraîchers appliquent des pratiques culturales précisément adaptées aux variétés de salades cultivées et aux **terroirs** où elles poussent. Dans les ateliers, où règne une température maîtrisée d'environ **4°C**, les salades sont étroitement contrôlées et traitées 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 48h.



## Un réseau de maraîchers soigneusement sélectionnés

Les fabricants de salades prêtes à l'emploi opèrent une sélection rigoureuse des maraîchers auprès desquels ils s'approvisionnent. Ces professionnels sont soigneusement audités et choisis pour leur savoir-faire et la qualité des salades qu'ils cultivent.

Les fabricants travaillent avec un réseau de maraîchers fidèles, répondant à un cahier des charges précis. Ils doivent être en mesure de leur fournir les différentes variétés de salades dont ils ont besoin tout au long de l'année. Ils élaborent ensemble des plans prévisionnels de production pour répondre aux évolutions de la demande des consommateurs.



### Récolte : sous haute précision

Selon les terroirs et les saisons, 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.



### 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.





## 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 rincées à l'eau glacée ce qui permet d'éliminer les résidus de chlore.



## Essorage : ça tourne rond

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



# 6



## 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 magasins pour être mise en rayon en moyenne en 48 heures.



### BON À SAVOIR

Certaines salades sensibles à l'oxydation sont conditionnées sous une atmosphère protectrice, dont la composition est adaptée en fonction des variétés. En modifiant la teneur de l'air en dioxyde de carbone et parfois en azote, cette atmosphère permet de ralentir la respiration de la salade et donc son oxydation.



# SALADES EN SACHET : 10 BONNES RAISONS DE CRAQUER !

**1 - Praticité** : les salades en sachet sont simples et rapides à mettre en œuvre. Déjà triées, coupées, lavées, elles ne demandent aucune intervention supplémentaire avant d'être servies, ni lavage, ni rinçage. On estime qu'une salade en sachet fait gagner 10 minutes sur la préparation du repas !



**2 - Choix** : l'éventail des salades en sachet proposées en magasins est extrêmement large. Goûts, formes, couleurs... le choix est vaste pour répondre à toutes les envies. De la plus classique laitue à l'originale jeune pousse de betterave rouge, les salades en sachet offrent d'innombrables possibilités culinaires qu'elles soient dégustées en accompagnement d'un plat ou qu'elles servent d'ingrédients dans des recettes ! Elles apportent leur touche verte et fraîche dans de nombreuses préparations du quotidien : salades composées, smoothies, sandwiches, bouchées apéritives...

**3 - Équilibre** : les salades en sachet s'inscrivent au cœur de notre équilibre alimentaire. Elles constituent un moyen simple et rapide d'ajouter une portion de légumes à nos menus.



**4 - Fraîcheur** : les salades en sachet sont d'une fraîcheur exemplaire. Il s'écoule en moyenne moins de 48 heures entre leur mise en sachet et la commercialisation en magasin. Stockées dans la partie la plus froide du réfrigérateur, elles conservent leurs qualités jusqu'à leur date limite de consommation. De plus, afin de proposer des salades fraîches en toute saison, la filière sème, plante et récolte des salades toute l'année.

**5 - Disponibilité** : les salades en sachet permettent aux consommateurs de savourer leurs variétés de salades préférées tout au long de l'année.





**6 - Portionnable :** Une fois le sachet ouvert, selon les variétés, la salade peut se conserver entre 24h et 48h dans son emballage d'origine.

**7 - Anti-gaspi :** les salades en sachet permettent de limiter le gaspillage. Il existe en effet une large diversité de tailles de sachets pour répondre aux différents besoins des consommateurs : du format individuel de 40 g au format familial de 500 g et jusqu'à 2 kg pour la Restauration Hors Foyer.



**8 - Authenticité :** les salades en sachet ont les mêmes caractéristiques que les salades en vrac. Comme elles, elles sont cultivées en pleine terre par des maraîchers qui, souvent, fournissent également des salades en vrac. La seule différence des salades prêtes à l'emploi, c'est qu'une fois récoltées, elles sont coupées, triées et lavées pour faire gagner du temps à la maison !



**9 - Traçabilité :** les salades en sachet bénéficient d'une traçabilité totale. Les informations figurant sur le sachet permettent de remonter à la date et au lieu de récolte. Pour la plupart, les salades sont cultivées par les maraîchers hexagonaux, implantés au cœur des régions françaises durant les 2/3 de l'année, d'avril à novembre parce que les conditions météorologiques le permettent. Elles sont même cultivées toute l'année dans la région Pays de la Loire pour certaines variétés comme la mâche.



**10 - Emploi :** la filière des salades en sachet emploie plus de 4 500 personnes en France, dont environ 3 500 collaborateurs dans les ateliers de production.

A close-up shot of a hand holding a gold-colored fork over a bowl containing what appears to be cooked chicken or meat. The background is slightly blurred.

**[CHIFFRES]**

LES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI  
INSCRITES DANS LES HABITUDES  
DES FRANÇAIS



# ENQUÊTE : UNE PORTION DE LÉGUMES EN PLUS POUR PRÈS DE 8 ACHETEURS SUR 10

Source : enquête menée pour le SVFPE par CSA du 30 avril au 6 mai 2021 auprès d'un échantillon représentatif de 1 007 Français âgés de 18 ans et plus.

## Près de 7 foyers sur 10 acheteurs de salades en sachet

Les salades en sachet sont très appréciées des Français. 69 % des foyers en achètent pour leur consommation à domicile. Ils en achètent en moyenne 9 fois par an et jusqu'à 33 fois par an pour les plus inconditionnels !

Source : Kantar World panel décembre 2021

## Des achats majoritairement hebdomadaires

Parmi les acheteurs, 55 % disent se procurer régulièrement de la salade en sachet, **au minimum une fois par semaine**.

Les achats occasionnels concernent quant à eux 45 % des acheteurs : 33 % s'approvisionnent en salades en sachet au moins une fois par mois et 12 % moins souvent.



## Praticité et gain de temps en tête des raisons d'achat

Parmi les principales raisons évoquées pour expliquer l'achat des salades prêtes à l'emploi, 60 % des acheteurs s'accordent en premier lieu sur leur aspect **pratique et prêt à l'usage** et 54 % sur le **gain de temps** que ces produits procurent. En troisième position, les acheteurs évoquent à quasi-égalité le fait de bénéficier d'une **association de plusieurs**



**variétés** dans un seul et même sachet (31 %) ainsi que de pouvoir trouver leurs **salades préférées tout au long de l'année** (30 %).

Arrivent ensuite des motivations liées à la facilité de rangement dans le réfrigérateur (28 %), leur capacité à dépanner en cas de besoin (25 %), le fait que les salades prêtes à l'emploi soient aussi bonnes que les salades classiques (24 %), la possibilité de trouver des variétés non proposées au rayon frais classique (23 %), la possibilité de les conserver plus longtemps que les salades en vrac (22 %).

## 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.



## Une contribution à l'équilibre alimentaire pour près de 8 acheteurs sur 10

Près de 8 acheteurs sur 10 (79 %) 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 ont en effet l'avantage de participer rapidement et simplement à l'équilibre alimentaire sans avoir à effectuer de multiples manipulations pour les découper, les trier, les laver et les essorer. De plus, elles sont faciles à associer à nombre de plats, tels que des quiches, des pizzas, du jambon, des grillades, des gratins, ...





## Un légume en plus pour les repas

Les salades en sachet sont principalement consommées en accompagnement d'un plat, par 76 % des acheteurs. Plus rarement en plat principal (52 %), avec un plateau de fromages (44 %) ou en entrée (37 %). Pour les acheteurs, les salades en sachet constituent une façon d'augmenter la part des légumes dans leur régime alimentaire.

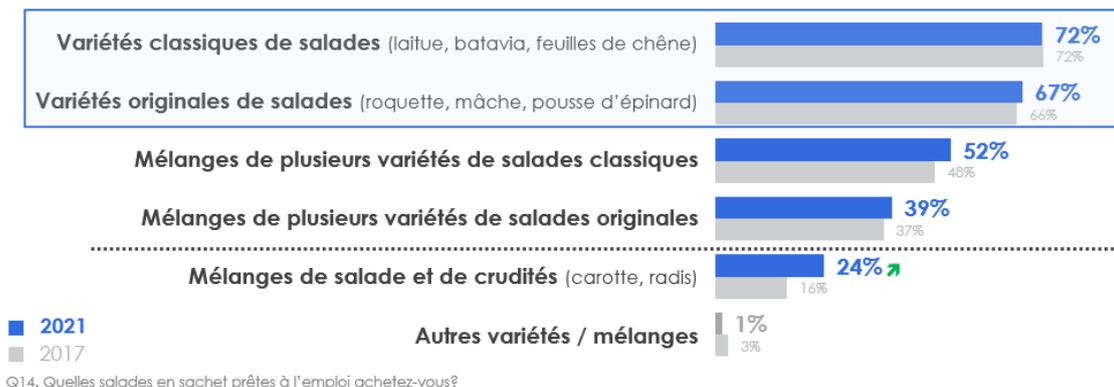
## Des achats toute l'année !

Les salades prêtes à l'emploi se savorent en toute saison. 68 % des acheteurs déclarent en effet en acheter tout au long de l'année. Aucune saison ne se démarque ainsi dans les achats : 19 % des acheteurs disent s'en procurer au printemps, 19 % en été, 15 % en automne et 16 % en hiver.



## Les mono-variétés privilégiées

Parmi le large choix de salades prêtes à l'emploi proposé en rayon, les acheteurs privilégient les sachets contenant une seule variété de salades, en priorité des classiques comme la laitue, la batavia, les feuilles de chêne... : 72 % disent en acheter. Ils sont également plus d'1 sur 2 à apprécier les salades plus originales comme la roquette, la mâche, la pousse d'épinard : 67 % des acheteurs de salades en sachet en mettent dans leur panier. Les mélanges de différentes variétés séduisent quant à eux 52 % des acheteurs lorsqu'il s'agit de salades classiques et 39 % pour les associations de salades originales.



Q14. Quelles salades en sachet prêtes à l'emploi achetez-vous?

## La variété et l'aspect : principaux critères de choix

Pour sélectionner leurs salades en sachet, 65 % des acheteurs s'appuient sur la **variété de salade** dont ils ont envie et 62 % sur son **aspect** dans le sachet ; elle doit avoir l'air fraîche. Le troisième critère de choix concerne 47 % des acheteurs, qui s'intéressent à la durée de conservation inscrite sur l'emballage. La taille du sachet intéresse quant à elle 43 % des acheteurs, et le prix 38 %.



## 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.

## MARCHÉ : 285 MILLIONS DE SACHETS DE SALADES ACHETÉS EN MAGASINS EN 2021

### 285 millions de sachets de salades vendus en 1 an en magasins

Sur 1 an, le marché global de la salade en sachet représente 150 000 tonnes de salades mises en œuvre au total, dont environ 53 000 tonnes pour la vente en magasins.

En 2021, les Français ont acheté environ 285 millions de sachets en magasin, tous circuits confondus.

Source: Nielsen Scantrack — 2021



### 470 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021, en magasins



Les ventes de végétaux en sachet (« 4<sup>e</sup> gamme » : salades, crudités, herbes, légumes) pèsent aujourd'hui environ 620 millions d'euros en hypers et supermarchés, dont près de 470 millions d'euros pour les salades en sachet.

Ce marché est plus important que celui des soupes et potages ambiants (406 millions d'euros)

Source : Nielsen Scantrack — CAM P13 2021 en hypers et supermarchés

## Les laitues : n°1 des ventes en volume

La majorité des salades vendues en sachets en magasins sont des salades « tendres », c'est-à-dire de type laitue : en 2021, elles représentent 48 % des volumes vendus en magasins, soit 25 637 tonnes. Arrivent ensuite la catégorie des jeunes pousses et mâches, avec 27 % de parts de marché pour 14 616 tonnes vendues. Immédiatement après, on retrouve en 3<sup>e</sup> position les « mélangées », avec 18 % de part de marché pour 9 846 tonnes vendues. Enfin, plus loin derrière, les « chicorées » affichent 5 % de part de marché (2 851 tonnes) et la catégorie « autres » (cresson, salades et crudités, salades et ingrédients), qui compte 1 % de part de marché (364 tonnes).

Source : Nielsen -Segments-HMSM-CAD – P1321



### RÉPARTITION DES VENTES DE SALADES EN SACHET EN MAGASINS EN VOLUME



**TENDRES : 48 %**

(Laitue, Batavia, feuille de chêne, Iceberg)

**JEUNES POUSSSES  
ET MÂCHE : 27 %**

(Mâche, jeunes pousses, mesclun, roquette)

**MÉLANGÉES : 18 %**

(Mélange base chicorée, mélange gourmand...)

**CHICORÉES : 5 %**

(Frisée, Scarole)

**AUTRES : 1 %**

(Salades & crudités, épinard, romaine)

Source : Nielsen CAM P13 2021

**[EN CUISINE]**  
**LES SALADES PRÊTES À L'EMPLOI :**  
**LES MEILLEURES ALLIÉES**  
**DES REPAS ÉQUILIBRÉS !**



# UNE LARGE VARIÉTÉ DE SALADES PRÊTES À L'EMPLOI POUR TOUTES LES ENVIES D'AUJOURD'HUI !

## Salades classiques ou associations originales : un large choix de sachets pour toutes les envies !

Des saveurs amères, douces, piquantes, corsées, ... des textures tendres ou croquantes... des couleurs claires ou foncées, vertes ou rouges, ... des formes arrondies, frisées, allongées, ... : au rayon des salades en sachet, le choix est vaste.

Laitue, feuille de chêne, iceberg, scarole, endive, roquette, Tat soï, épinard, jeunes pousses, mâche, cresson, pourpier... Les salades en sachet reflètent toute la diversité des salades cultivées, de la plus classique laitue au plus original pourpier !

Que l'on souhaite savourer une seule variété de salade ou en associer plusieurs : les sachets nous offrent de nombreuses possibilités. Il existe en effet des sachets de salades classiques et originales mais également de nombreux mélanges pour tous les goûts.

Et, pour répondre à toutes les attentes, les marques développent également des offres mariant salades et crudités, avec des sauces, des herbes, des croûtons, des graines germées, etc.



## En solo, en duo, en famille ou entre amis : des formats adaptés à toutes les situations !

Les fabricants de salades en sachet proposent de multiples formats de sachets, variables selon les différentes situations des consommateurs.

Du sachet individuel de 40 g au sachet maxi format de 2kg, les quantités proposées s'adaptent au plus près des besoins des consommateurs et utilisateurs qui disposent ainsi de la plus juste quantité à savourer et à partager !

### Les professionnels engagés pour des emballages éco-conçus

Les professionnels des salades prêtes à l'emploi sont à l'origine de nombreux investissements en R&D pour agir sur la réduction et la recyclabilité des emballages plastiques. Quelques innovations : la diminution de la taille et de l'épaisseur des sachets, le déploiement de sachets recyclables, l'utilisation de plastiques recyclés et de plastiques biosourcés, le développement de sachets en papier recyclable, etc.

## Salades en sachet : 4 grandes familles à croquer

Les salades en sachet permettent de répondre à nos envies de salade tout au long de l'année. Il existe 4 grandes familles de salades en sachet : les laitues, les jeunes pousses, les chicorées et les « originales », soit plus d'une vingtaine de variétés :

### La famille des laitues

- Laitue
- Feuille de chêne
- Batavia
- Lollo rossa
- Iceberg
- Romaine

### La famille des chicorées

- Scarole
- Frisée
- Raddichio (Chioggia et Trévisé)
- Frisée fine
- Pain de sucre
- Endive

### La famille des jeunes pousses

- Roquette
- Red Chard
- Mizuna
- Tat soï
- Épinard
- Jeunes pousses blondes et rouges

### Les « originales »

- Mâche
- Cresson
- Pourpier
- Multifeuille



## De délicieuses salades toutes prêtes, toute l'année : un véritable atout plaisir !

Les salades en sachet présentent de nombreux avantages. Toutes prêtes, elles répondent immédiatement aux envies de « verdure » et font gagner un temps de préparation considérable (environ 10 minutes par rapport à une salade en vrac). En effet, inutile de les relaver et de posséder uneessoreuse pour enlever leur surplus d'eau ! Elles répondent ainsi parfaitement aux nouveaux modes de vie, en permettant aux Français pressés de gagner du temps sur la préparation de leurs repas.

De plus, avec les salades en sachet, les consommateurs disposent, tout au long de l'année et quelle que soit la saison, d'une large variété de salades pour accompagner au mieux tous leurs plats ou servir d'ingrédients à leurs recettes.

Proposées dans des sachets de différentes tailles (de 40g à 2kg), elles évitent le gaspillage en offrant la possibilité d'acheter la juste quantité dont les consommateurs et utilisateurs ont besoin.

Par ailleurs, les salades en sachet constituent une façon très pratique de consommer des légumes pour contribuer à **l'équilibre alimentaire quotidien** !



## [NUTRITION]

# LES SALADES EN SACHET : SOURCES DE MULTIPLES QUALITÉS NUTRITIONNELLES

*Par Dr Laurence PLUMEY. Médecin Nutritionniste. Praticien des Hôpitaux de Paris. Fondatrice EPM Nutrition, École de Nutrition. Professeur à l'École de Diététique de Paris. Auteur de nombreux ouvrages.*

La salade est de tous les légumes celui qui a probablement le plus de chance d'être consommé régulièrement par tous et à tout âge de la vie. Elle s'intègre à merveille dans l'apport recommandé des 5 fruits et légumes par jour et nous fait profiter de ses nombreuses qualités nutritionnelles.

À ses qualités nutritionnelles réelles ( $\beta$  carotène, folates, fibres – le tout pour un faible apport calorique et une forte teneur en eau), s'ajoutent la praticité d'usage et la sécurité sanitaire de la mise en sachet qui sont des facteurs incitatifs à la consommation. Les Français ne mangeant pas assez de fruits et légumes, la portion de salade, qu'elle soit de 50g en entrée ou accompagnement ou de 100g en « salade repas », devrait être quotidienne et systématique pour au moins l'un des repas principaux de la journée – le midi ou le soir. Elle se prête par ailleurs à toutes les créativité culinaires, pour le régal de tous.

**La salade en sachet a-t-elle les mêmes qualités nutritionnelles que la salade verte ?**

Oui, car elle est mise en sachet et, le cas échéant, sous atmosphère protectrice dans des délais rapides après sa récolte. Ainsi, elle est protégée de la dégradation pendant 8 jours en moyenne au réfrigérateur.

## La salade en sachet : une multitude d'atouts nutritionnels

- **Peu calorique** : en moyenne, quelle que soit sa variété, la salade verte contient environ 20 Kcal/100g. La salade contient en effet 95% d'eau. La portion de 45 à 50g apporte donc moins de 10 Kcal et la grande assiette de 100g, 20 Kcal en moyenne. Bien évidemment, on peut y ajouter un peu de vinaigrette, soit entre 50 et 60 Kcal la cuillère à soupe de 10g. Il est important d'ailleurs de privilégier de bonnes huiles comme l'huile d'olive riche en Oméga 9 et l'huile de colza, noix, soja ou cameline riches en Oméga 3, lipides nécessaires en prévention des maladies cardiovasculaires. Si l'on veut toutefois limiter l'apport calorique, on peut se contenter d'un filet d'huile d'olive ou de noix, généreusement accompagné d'épices et herbes aromatiques.
- **Apport de fibres** : la salade contient entre 1 et 2g de fibres/100g. C'est ce que contiennent en moyenne tous les légumes. Le besoin en fibres est estimé en moyenne à 30g par jour (1, 2) et il est le plus souvent insuffisamment couvert en raison de la trop faible consommation des Français en fruits et légumes (2). Le manque de fibres est un facteur prédisposant de constipation.
- **Riche en  $\beta$  carotène (pro vitamine A)** : en moyenne, les salades en contiennent 2000 à 3000  $\mu\text{g}/100\text{g}$ , la palme d'or revenant aux jeunes pousses d'épinards (5630  $\mu\text{g}/100\text{g}$ ). Ce carotène se transforme dans le corps en vitamine A, composant de la rétine et puissant anti oxydant. Une petite assiette de salade (50g) couvre environ 30% du besoin quotidien en Vitamine A



(600 à 800 µg ER/jour) ! Un apport très intéressant quand on sait que la vitamine A contribue au maintien de la vision normale et au fonctionnement normal du système immunitaire.

- **Source de vitamine B9 (folates)** : en moyenne, les salades en contiennent 50 à 100 µg/100g, soit 15 à 30% du besoin quotidien (330 µg/jour) avec une belle assiette de 100g de salade verte. Les salades les plus riches en folates sont la laitue romaine, les pousses d'épinards, la roquette et la frisée. Les folates sont des vitamines très importantes car elles jouent un rôle dans le processus de division cellulaire. Les femmes ne doivent surtout pas en manquer, car en cas de grossesse une carence en folates augmente le risque de malformations fœtales. Or, un peu moins de 10% des femmes en âge de procréer, entre 18 et 29 ans, sont en situation de déficience en folates (3). C'est une des raisons pour laquelle on insiste sur la nécessité de consommer au moins 5 fruits et légumes par jour – car ils sont des sources essentielles de folates. La salade en fait partie.
- **Mais aussi en autres vitamines** : les salades contiennent en effet de la vitamine K (elle contribue à une coagulation sanguine normale) et un peu de vitamine C (surtout concernant le cresson avec 52 mg/100g et les épinards avec 41 mg/100g ... comme l'orange).

**À retenir** : la salade est une bonne source de β carotène et de folates, ce d'autant que consommée crue elle préserve bien ces vitamines qui, en temps normal, sont altérées par la cuisson.

## À chaque variété de salade ses propres qualités !

- **Dans la famille des laitues** (Iceberg, laitue, laitue romaine, batavia, feuille de chêne), les différentes salades ont toutes des teneurs intéressantes en vitamines (carotène, folates, vitamine K) mais la laitue romaine est particulièrement riche en β carotène et en folates.
- **La mâche** est également riche en β carotène, dont la couleur orangée est bien cachée sous la chlorophylle des feuilles.
- **Le cresson** est riche en β carotène et représente une bonne source de folates.
- **Les jeunes pousses d'épinards** sont particulièrement riches en β carotène ; en mélange dans une salade, elles contribuent donc à en augmenter la teneur moyenne en cette vitamine. De plus, ce sont les plus riches en folates.
- **La roquette** contient des folates en quantités très intéressantes - mais ces qualités sont pondérées par le fait qu'elle est souvent consommée en mélange à d'autres salades en raison de sa personnalité gustative – et donc en faible quantité.
- **La frisée** est riche en β carotène et apporte des fibres. Une belle assiette de 100g de frisée apporte environ 2g de fibres, soit autant que 2 biscottes au son.

En conclusion, toutes les salades ont des qualités nutritionnelles globalement assez similaires. Un constat favorable à une consommation régulière et surtout très variée, favorisée par une offre multiple.



## Les salades en sachet : adaptées à tous les âges

- **Chez l'enfant**, la salade est très intéressante car en général bien appréciée. Il est bien connu que les enfants boudent les légumes, surtout quand ils sont cuits. Les légumes crus ont souvent leur préférence et la salade en fait partie. À partir de l'âge de 3 ans, quelques feuilles de salade peuvent accompagner le plat principal – au début pour faire découvrir de nouveaux goûts, puis ensuite vraiment comme une portion de légumes. Elle accompagne ainsi à merveille le jambon et la purée de pommes de terre. Par ailleurs, il est bon d'habituer les enfants à avoir systématiquement le saladier à table, en accompagnement du plat principal. Cela les rapproche des légumes et les aide à manger les 5 portions de fruits et légumes par jour. Ce d'autant qu'il est possible de composer des mélanges aussi beaux à voir que délicieux à savourer.
- **Chez l'adolescent**, la situation n'est pas meilleure car ils ne sont que 27% à manger au moins 5 fruits et légumes par jour ! En général, à cet âge, l'aversion des légumes se renforce au profit des féculents et des plats énergétiques. Les adolescentes pourraient toutefois être plus adeptes des salades composées, en plat nomade, que les garçons – pour mieux contrôler leur poids. Il faut en réalité profiter du repas du soir, en famille, pour proposer systématiquement une salade verte en accompagnement du plat.

**Le constat : les enfants et les adolescents ne mangent pas assez de fruits et légumes.** Entre 3 et 10 ans, environ 60% des garçons et filles consomment moins de 3,5 portions de fruits et légumes par jour ! Ce chiffre baisse légèrement entre 11 et 14 ans : il est proche de 55% et reste stable à l'adolescence.

- **Chez l'adulte**, l'occasion de manger de la salade peut se présenter au déjeuner, au restaurant ou en nomade – et à la maison, au déjeuner et / ou dîner. Il est certain que présentée en sachet, prête à la consommation, la salade augmente ses chances d'être consommée, surtout le soir car l'on sait que, la fatigue aidant, tout doit être facile à préparer. Les salades en sachet sont souvent choisies par facilité et par gourmandise, car elles se prêtent bien à l'ajout de tomates cerises, thon, œuf dur ou surimi ... pour un plat complet, joli et rassasiant.

**Le constat : plus on avance en âge, plus on mange de fruits et légumes ...**

Si les adultes ne sont que 40% à respecter les recommandations des 5 fruits et légumes par jour, en revanche cette tendance augmente avec l'âge, puisque chez les seniors (au-delà de 55 ans), ils sont plus de 60% à manger suffisamment de fruits et légumes. Il y a peu de différences entre les femmes et les hommes. En somme, les Français ne mangent pas assez de légumes et il faut en augmenter la consommation (4).



- **En cas de régime amaigrissant**, la salade est un grand classique car peu calorique, sources de fibres et vitamines et donc recherchée tant pour ses qualités nutritionnelles que pour son pouvoir rassasiant à court terme. Attention toutefois à l'assaisonnement qui peut à lui seul augmenter fortement l'addition calorique. Compter un maximum d'une cuillère à soupe de vinaigrette par personne – en choisissant de préférence des huiles riches en Oméga 9 (huile d'olive) et en Oméga 3 (huile de colza, soja, noix, cameline), utiles en prévention des maladies cardio-vasculaires. On peut aussi alléger sa vinaigrette en ajoutant à la moutarde et au vinaigre, un mélange équilibré d'eau et d'huile. Penser aussi au persil, à la ciboulette, à l'estragon qui embaument la recette !

#### Références :

1. Apports Nutritionnels Conseillés pour la Population française. Ed Tec et Doc Lavoisier, 2012
2. ANSES (Agence nationale de sécurité sanitaire alimentation, environnement, travail) : Actualisation des repères du PNNS : révision des repères de consommations alimentaires. Décembre 2016.
3. ENNS (Etude nationale nutrition santé). Situation nutritionnelle en France en 2006. Décembre 2007.
4. HCSP (Haut Conseil de la Santé Publique). Avis du 16 février 2017 relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021
5. Ciqual, 2016. Table de composition des aliments.



[VRAI / FAUX]



## HALTE AUX IDÉES REÇUES SUR LES SALADES EN SACHET !

### ✘ Les salades contiennent des conservateurs : **FAUX**

Les salades mises en sachet ne contiennent **aucun conservateur, conformément à la réglementation en vigueur**. Une fois récoltée, la salade est simplement coupée, triée et lavée. Une fois en sachet, elle se conserve en moyenne 8 jours. Il faut la placer dans la partie la plus froide du réfrigérateur (entre 1°C et 4°C) et la consommer avant la date limite de consommation (DLC). Pour assurer une conservation optimale, certaines variétés de salades en sachet sont emballées sous une atmosphère protectrice. Cette atmosphère correspond tout simplement à de l'air dont on a retiré une partie des constituants (l'oxygène par exemple).

### ✔ Les salades sont lavées avec de l'eau chlorée : **VRAI** mais...

C'est vrai, mais il s'agit d'une pratique strictement encadrée et qui assure la qualité sanitaire de la salade en sachet. L'eau chlorée est utilisée pour maintenir la qualité de l'eau de lavage qui doit rester propre pour garantir la qualité sanitaire des salades prêtes à l'emploi. Cette chloration de l'eau est un procédé également utilisé pour traiter l'eau du robinet afin de la rendre potable. Les salades sont rincées à l'eau glacée ce qui permet d'éliminer les résidus de chlore.



## ✘ Seules les parties les moins nobles des salades sont mises en sachet : FAUX

Les salades en sachet ne proposent que le meilleur des salades. En effet, pour être mise en sachet, la salade doit respecter des critères qualitatifs précis : aspect, température... La salade est ensuite minutieusement coupée, triée, lavée pour ne proposer que les meilleures feuilles aux consommateurs, pour qui l'aspect est primordial dans la décision d'achat. Comme à la maison, les ateliers ne conservent que les meilleures parties de salades. Les parties non sélectionnées pour la mise en sachet sont orientées vers d'autres filières, notamment l'alimentation animale.

## ✘ Elles ne sont pas cultivées en France : FAUX

La plupart des salades proposées en sachet sont cultivées dans les champs français. En effet, dès que les conditions climatiques le permettent, les préparateurs s'approvisionnent auprès des maraîchers français. La salade est très fragile et ne supporte pas les longs voyages ! Les sites de préparation sont donc implantés au plus près des bassins de production des salades, afin de minimiser les temps de transport. Cependant, afin de fournir toutes les variétés de salades tout au long de l'année aux consommateurs, les salades en sachet, comme les salades en vrac, peuvent provenir de maraîchers implantés dans les pays du bassin méditerranéen, tels que l'Italie ou l'Espagne. Ceux-ci sont soumis à des cahiers des charges précis, comme les maraîchers français.

Certaines variétés comme la mâche sont cultivées toute l'année dans la région Pays de la Loire.

## ✔ Les salades en sachet sont plus faciles à préparer : VRAI

Déjà coupées, triées et lavées, les salades en sachet ne demandent aucune autre préparation avant d'être servies : il est inutile de les relaver avant de les assaisonner et les savourer. On estime ainsi qu'une salade en sachet fait gagner 10 minutes de préparation sur une salade en vrac.

## ✘ Les salades en sachet sont moins naturelles et respectueuses de l'environnement : FAUX

Du champ jusqu'à l'assiette, les salades prêtes à l'emploi et les salades vendues en vrac suivent exactement le même chemin. En effet, qu'elles soient vendues en vrac ou en sachet, les salades sont cultivées de la même façon, à l'air libre ou sous serre en fonction des conditions climatiques. Elles bénéficient du même savoir-faire de maraîchers expérimentés, attachés à produire des salades de qualité dans le respect de l'environnement. Et, pour être consommées, les salades brutes doivent bien évidemment être coupées, triées et lavées : un procédé similaire à celui qui est effectué chez soi. Vrac ou sachet : les deux salades sont tout aussi authentiques et respectueuses de l'environnement l'une que l'autre.

## ✓ Vrac ou sachet :

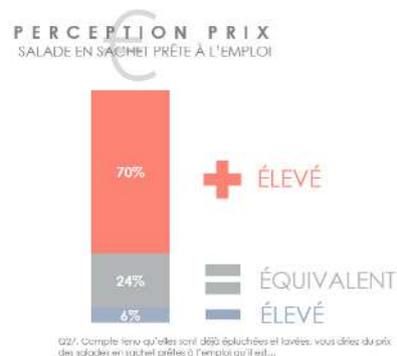
### les mêmes qualités gustatives : **VRAI**

Tout comme les salades en vrac, les salades mises en sachet sont cultivées par des maraîchers très attentifs à la qualité de leurs cultures. Pour être acceptées par les fabricants, les salades doivent répondre à un cahier des charges très précis et présenter des qualités irréprochables.



## ✘ Un prix plus élevé : FAUX

S'il est vrai que le prix à l'achat d'une salade en sachet peut parfois être plus élevé que celui d'une salade en vrac, comme l'estiment 70 % de consommateurs, il faut cependant relativiser cette différence. En effet, il paraît tout d'abord important de tenir compte du fait qu'une salade en sachet ne contient que de la salade consommable. On estime en effet que 15 à 30 % d'une salade achetée en vrac est jetée durant sa préparation.



De plus, une salade en sachet se conserve davantage de temps, jusqu'à 8 jours, et fait gagner environ 10 minutes par rapport à la préparation d'une salade en vrac. Par ailleurs, les salades en sachet demandent beaucoup de main d'œuvre tout au long de leur processus de production. Découpées, triées, lavées, elles nécessitent en effet davantage de travail avant leur mise en rayon, avec beaucoup d'interventions humaines qui ont un coût.



## BON À SAVOIR

La matière première et la main d'œuvre représentent 65% du prix de revient d'un sachet de salade. La salade est en effet un produit très fragile qui demande beaucoup de manutention tout au long de son processus de production.

## Les adhérents



## À propos du SVFPE

Les fabricants de salades en sachet sont représentés par le Syndicat des fabricants de produits végétaux prêts à l'emploi (SVFPE), Collective des végétaux dits de « 4<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> gamme » en France. Il représente 90 % des volumes vendus sur le marché et 95 % de son chiffre d'affaires. Le SVFPE est membre de l'ADEPALE ([www.adepale.org](http://www.adepale.org))

## Les salades en sachet sur le web et les réseaux sociaux



[les-salades.fr](http://les-salades.fr)



@les\_salades



@lessalades.fr



---

**Arnault, Sandra & l'équipe ADOCOM-RP, service de presse du SVFPE  
vous remercie de votre attention  
Tél : 01 48 05 19 00 – Courriel : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr)**

**ADOCOM<sup>®</sup>-RP**

AGENCE DOGNIN COMMUNICATION

11 rue du Chemin Vert - 75011 Paris - Tél : 01.48.05.19.00 - Fax. : 01.43.55.35.08

e-mail : [adocom@adocom.fr](mailto:adocom@adocom.fr) - site : [www.adocom.fr](http://www.adocom.fr)

Qualification : Agence Certifiée