



SCANORMANDE

La gazette

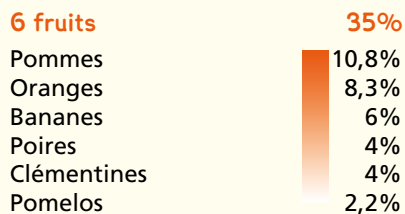
Fruits et légumes

Période N°3

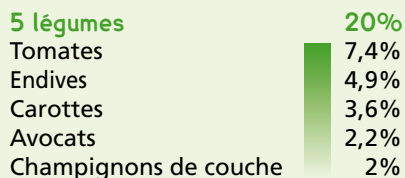
Semaines n°9 à 12 - Du 26 février au 25 mars 2007

Conception et réalisation © PB Conseil - Tél. 04 79 37 81 24
Rédacteur en chef : SCANORMANDE, M. HELIE

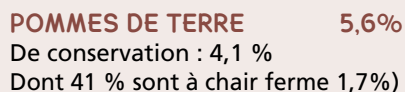
LES MEILLEURES SORTIES (61% du CA du rayon)



Nota : Exotiques 2%, Kiwis 2%, Fraises 1,7%, Citrons 1%



Nota : Poireaux 1,8%, Courgettes 1,7%, Laitues 1,7%, Choux fleurs 1,6%, Oignons 1,2%

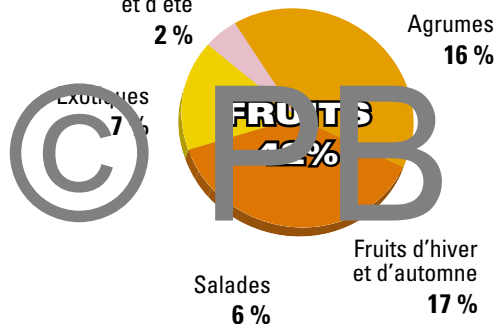


➤ Retrouvez le détail de votre assortiment sur TOTEM rayons marchés fruits et légumes



Actualités

Fruits de printemps et d'été 2%



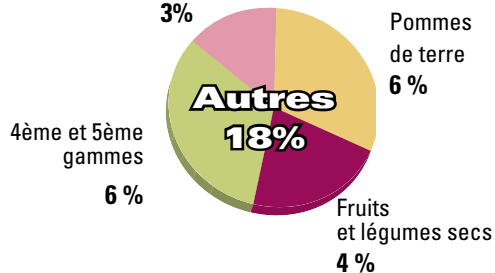
Ratatouille 3%

Pot-au-feu 6%

Garnitures 5%

Condiments 3%

4ème et 5ème gammes 6%



Début de saison

Pommes de terre nouvelles d'Espagne
Asperges de Camargue

Pleine saison

Oranges blondes : Navel Salustiana
Oranges sanguines : L'altaïr, Sanouelli, Moro
Hybrides de mandarines (Ortanique, Fortuna et Nadorcott-Affourer®)
Pommes toutes variétés
Poires d'hiver
Kiwis français
Fraises d'Espagne
Tomates d'importation
Endives
Asperges d'Espagne
Mâches
Champignons de couche
Carottes
Poireaux
Courgettes d'Espagne
Avocats
Frisées et scaroles
Laitues
Choux fleurs
Fruits secs
Oignons et condiments
Pommes de terre nouvelles import

Fin de saison

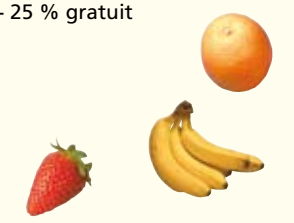
Clemenvilla et clémentines tardives

Les fruits vendus conditionnés

Pommes Golden sachets 3 kg cal 70 mm ou plus
Pommes Gala sachets 3 kg cal 65 ou 70 mm
Pommes Cox'orange pipin sachets 3 kg cal 65 ou 70 mm
Poires Conférence barquettes kg ou 2 kg + 25 % gratuit
Ortanique filet 2 kg
Orange Girsac Navel 2 kg + 25 % gratuit ou 3 kg
Orange à jus Salustiana 2 kg + 25 % gratuit
Pomelos filets 2 kg
Fraises barquettes

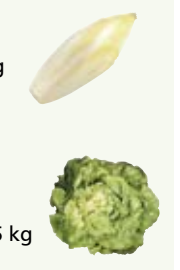
Les fruits vendus en lots

Pomelos rouges ou rosés
Mandarine
Kiwis
Fraises barquette



Les légumes vendus conditionnés

Endives sachets kg ou 2 kg
Tomates rondes barquettes kg ou 2 kg
Carottes sachets 2 kg + 25 % gratuit ou 3 kg
Poireaux bottes kg + gratuité ou filet 3 kg
Asperges botte 500 g
Pot-au-feu barquette kg, 1,5 kg ou 2 kg
Avocats filets
Pommes de terre de conservation 5 kg
Pommes de terre de conservation 10 kg
Pommes de terre à chair ferme rouge en 2,5 kg
Pommes de terre à chair ferme en 2,5 kg
Pommes de terre nouvelles en 2,5 kg



Les légumes vendus en lots

Salades par 2
Avocats par 3 ou 4
Asperges botte 500 g
Choux fleurs par 2
Barquettes de mâches
Champignons de couche barquette kg (ou 500 g)
Betteraves rouges sous vide
Pommes de terre sous vide
Brocolis sachets 500 g par 2
Lots de chaque légume conditionné



Promotions et mises en avant

» Fiche LES CHAMPIGNONS CULTIVES



Archivez vos fiches techniques dans un classeur!

Leur histoire

Règne végétal le plus important au monde, on estime que 2/3 de la masse du sol est fait de mycélium de toutes sortes de champignons. Très peu sont domestiqués, le champignon de couche (*Agaric bisporus*) est le anciennement exploité, dans la région des carrières autour de Paris ce qui lui a donné son ancien nom de champignon de Paris que la nouvelle réglementation européenne n'a pas repris pour éviter des litiges sur l'origine de champignons mis en marché. Il parasite le fumier de cheval, il est cultivé en hangar isotherme et de moins en moins en carrières car trop coûteux à produire.



Champignons pieds bleus

Le pleurote (*Pleurotus ostreatus*) en forme d'huître est à chapeau blanc ou beige, mais il existe un grand nombre de variétés de pleurotes aux couleurs variées (rose, jaune, blanc, noir). Parasite des pailles de blé et du maïs, sa culture est bien maîtrisée.

Le lentin de chêne (*Lentinus elodes*) a été domestiqué par les japonais. Son nom asiatique de Shii-take est aussi utilisé. C'est un parasite des copeaux de bois, il est facilement cultivé de nos jours.

On cultive aussi des champignons plus rares sur le marché comme les pieds bleus (*Lepista nuda*), l'éringii (*Pleurotus eringii*) ou pleurote du panicaut (un chardon) en provenance de Chine et de Corée, tout comme l'énoki ou petite flamme (*Flammulina velutipes*) qui se mange cru et se cultive en bocal. Une dizaine d'autres sont en cours de domestication et seront bientôt proposés sur le marché.

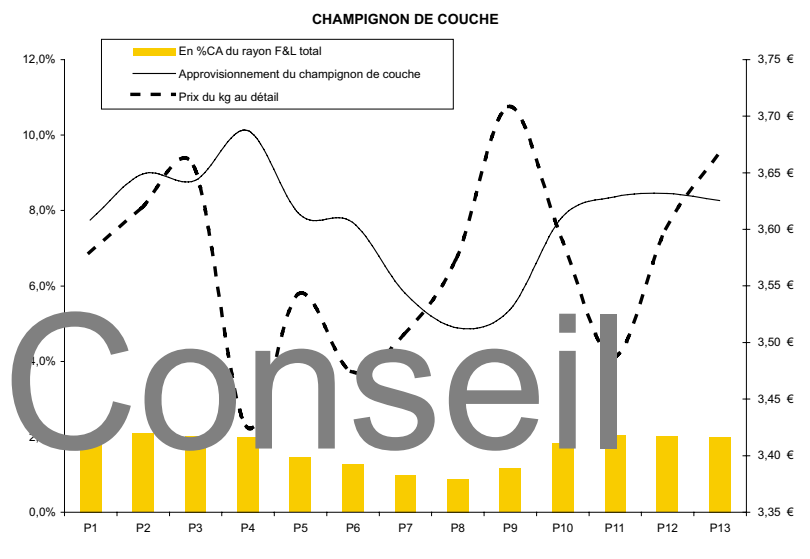
Les variétés

Le champignon de couche est présent en chapeau blanc et en chapeau brun. Le goût est sensiblement identique, c'est une question de visuel. Le pleurote existe sous la forme brune (beige), mais aussi en jaune, orange, ivoire et noir. Dans ce cas il est appelé Shimengii. Les autres champignons cultivés sont dans leur forme nominale (= sauvage).



Le Pleurote

Performances du rayon



Le prix est assez stable à 3,40 €/kg au détail, en période 4 (début avril) jusque 3,70 € en P10 fin septembre. L'approvisionnement est important au printemps (P2 à P5), il est au plus bas en été (mi juillet à mi septembre). Au rayon, le champignon de couche reste modeste ne dépassant pas 2% du CA du rayon. C'est un produit typiquement de cœur de gamme.

Champignon de couche	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	P9	P10	P11	P12	P13	MOY
En %CA du rayon F&L total	1,8%	2,1%	2,0%	2,0%	1,5%	1,3%	1,0%	0,9%	1,2%	1,8%	2,0%	2,0%	2,0%	
Approvisionnement du champignon de couche	8%	9%	9%	10%	8%	8%	6%	5%	5%	8%	8%	8%	8%	
Prix du kg au détail	3,58 €	3,62 €	3,65 €	3,42 €	3,54 €	3,47 €	3,51 €	3,57 €	3,71 €	3,59 €	3,49 €	3,60 €	3,67 €	3,57 €

Assortiment

Vrac en gros calibre, et en moyen, barquette 500 g de petits et de moyens, barquettes de 250 g de petits.

En fin de semaine :

Barquette kg de blancs, barquettes de 500 g de bruns moyens

Pleurote vrac ou 250 g, Lentin vrac ou 250 g.

Petit lexique

« Terre de gobetage »

Broyat de calcaire qui recouvre le fumier décomposé dans lequel le mycélium du champignon s'est développé. Les champignons doivent percer cette couche de 2 cm pour faire leur chapeau et pied. Cette terre de gobetage évite le contact direct entre le fumier et le champignon récolté.

Implantation

Toujours dans la famille des crudités car une majorité des consommateurs le mange cru en lamelles de nos jours. Les différentes références sont regroupées, que ce soit en vrac ou conditionnés. On leur adjoint les pleurotes et les lentins, plutôt en fin de semaine selon le CA des magasins.

Les spécialités comme les pleurotes de couleurs, sont réservées aux périodes festives ou aux animations. Les champignons sylvestres sont toujours placés avec les cultivés dans la zone des crudités malgré leur usage cuit pour la plupart. Il vaut mieux créer un « univers des champignons » que scinder en deux parties qui seront forcément plus réduites.

Nota : Les champignons de gros calibre sont souvent farcis, soit crus soit cuits.

suite avec champignons sylvestres	Champignon de couche gros barquette 500 g	Pleurote vrac	Champignon de couche gros vrac	Barquette champignon de couche brun moyen 500 g	Champignon de couche non calibré panier kg	Format du colis
suite avec champignons sylvestres	Champignon de couche petit barquette 500 g	Lentil de chène vrac	Champignon de couche petit vrac	Barquette lentil de chène 500 g	Champignon de couche non calibré panier kg	

<--- sens de circulation clients <--- sens de circulation clients

Règlementation

Le règlement (CE) n°982/2002 prévoit :

Deux groupes : pied coupé ou pied entier.
Quatre stades successifs : Fermés, voilés, ouverts, plats.
Deux couleurs de chapeau : Blanc et brun (ou marron).



Le champignon brun

3 catégories de qualité :

- **Extra :**
 - Qualité supérieure : forme, coloration et type commercial sans défaut.
 - Quelques légères traces superficielles admises si elles ne perturbent pas l'aspect général du colis.
 - Aucune maladie tolérée.
 - Pas de terre de gobetage, sauf quelques traces pour les pieds entiers.
- **Cat I :** Bonne qualité, avec légers défauts soit de forme, de coloration ou superficiels. Légères traces de terre de gobetage admises.
- **Cat II :** Champignons avec défauts de forme, de coloration, avec légères taches, meurtrissures, ou pied creux.

Calibrage

On n'annonce que les mots «petits, moyens, gros» pour définir le calibre, ou la mention «NC» non calibré qui est possible en cat I et en Cat II.

CHAMPIGNON DE COUCHE Blanc ou Brun		EXTRA	CAT I	CAT II	
STADES : fermé, voilé et ouvert					
	Petit	15-45 mm	15-45 mm	Cat I possibilité non calibré	Longueur maxi du pied
	Moyen	30-65 mm	30-65 mm	Pas obligatoire	Pied coupé = 1/2 du diam. du chapeau Pied entier = 2/3 du diam. du chapeau
	Gros	50 mm et +	50 mm et +		
STADE : plat					
	Petit	20-55 mm	20-55 mm		Longueur maxi du pied
	Gros	50 mm et +	50 mm et +		Pied entier = 2/3 du diam. du chapeau

Les ardoises

Il faut mettre sur les ardoises :

- Le nom : Champignons de couche
- Le type : «pied coupé» ou «pied non coupé»
- La couleur : en cas d'une autre couleur que blanc
- L'origine précise (le nom d'un état)
- La catégorie de qualité
- Le prix au kg, et celui du conditionnement (avec rappel du prix d'un kg si le conditionnement ne dépasse pas 1 kg).

(Rappel le calibre n'est pas obligatoire sur les ardoises, excepté pour les pommes de terre. Dans le cas du plus grand calibre de champignons de couche, il faut le préciser).

Les mentions obligatoires sont suivies d'un *

Nom : Champignon de couche	
Type* : Pied coupé Obligatoire	Origine* : France
	Cat.* : Cat 1
	Cal : gros
	Prix du kg* :

Maladies fréquentes

Le pseudomonas, une bactérie qui envahit le chapeau rapidement en le teintant en brun. La tache est en creux au niveau du chapeau. Les pourritures de conservation qui font un feutrage blanc en liquéfiant le chapeau et les lamelles qui virent au brun. La chaleur provoque l'ouverture du chapeau, il est recommandé de laisser les champignons au frigo, de ne pas les humidifier car ils pourrissent, et de les mettre en rayon réfrigéré si possible. Evitez de verser la reserre sur les champignons du jour c'est une cause de mévente.



Le pseudomonas



Comment calculer la part de linéaire à attribuer à chaque produit

1 - Mesurez votre linéaire (hors pdt - IV et V gamme - Fruits et légumes secs - Condiments)

2 - Multipliez cette valeur au % indiqué pour chaque famille et chaque produit, inscrivez la valeur obtenue dans chaque case correspondante.

Linéaire Fruits : 52 %	Agrumes 21%		Fruits d'été 2%	Fruits d'automne et d'hiver 20%			Exotiques 9%		
	Clémentine 5%	Orange 11%	Autres 5%	Fraise 2%	Pomme 14%	Poire 4%	Kiwi 2%	Exo 2%	Banane 7%
Calculez votre Linéaire en m.									

Linéaire Légumes 48 %	Salades 6%	Crudités 23%				Garnitures 7%	Ratatouille 3%	Pot-au-feu 9%		
	Salades 6%	Tomate 8%	Endive 6%	Avocat 2%	Autres 7%	Chou Fleur 2%	Autres 5%	Ratatouille 3%	Carotte 6%	Poireau 3%
Calculez votre Linéaire en m.										

THEATRALISATION DE LA PERIODE :

Par semaine : A installer le mercredi et à démonter le lundi ou le mardi qui suit.

S 9 : Foire de fin d'hiver

Opération endives, poireaux, carottes et pommes de terre

S 10 : Foire aux tartes sucrées et salées : fraises, pommes et poires, rhubarbes bottes, poireaux, endives, champignons

S 11 : Foire espagnole

Tomates, courgettes, fèves, oranges, avocats.

S 12 : Fête du printemps

Fraises, Melons, tomates, asperges, jardinière de légumes, coeurs de sucrine, artichauts, pommes de terre nouvelles, champignons.

La jardinière de légumes

Avec les premiers beaux jours, le client recherche des produits très frais, si possible qui ont poussé depuis le changement d'année. Les pommes de terre nouvelles, les petits pois à écosser et les petits pois gourmands, les oignons blancs en botte, les carottes fanes, les navets fanes et les coeurs de sucrine sont les produits idéaux pour faire une jardinière de légumes.

Il faut donc comme pour la ratatouille ou le pot-au-feu regrouper les produits qui composent ce plat typiquement de printemps. Faites une mise en scène avec cette gamme, dans une brouette en bois renversée, vous donnerez des idées à vos clients.