



FICHES D'AGREAGE

des produits maraichers
pour la restauration collective



Bio d'Aquitaine la force d'un réseau

Régional



National



“ Les fruits et les légumes doivent satisfaire à la réglementation générale précisée en seuil minimal de qualité. Les exigences de qualité sont du même type que celles retenues dans le cahier des charges. Par ailleurs, certaines exigences sont ajoutées pour répondre à la demande plus stricte de la restauration collective. ”

Définition

L'agrèage est un terme commercial qui désigne le fait par l'acheteur d'examiner la de laquelle il a passé commande afin de reconnaître si elle est ou non conforme.



Pour les produits bio, il est difficile d'atteindre des produits exempts de défauts. En effets, certains produits sont tolérés à certaines conditions précises. Cet agrèage consiste à évaluer le grammage et le calibrage de chaque produit en fonction de son utilisation. L'agrèage peut être effectué dès la réception ou après une période de stockage en chambre froide. Cependant, il est bien entendu préférable de réaliser cette estimation de la qualité du lot le plus tôt possible, et dans tous les cas, il est indispensable de la réaliser avant son conditionnement.

Objectif

Cet agrèage a pour but de :

- Vérifier que nos partenaires en agriculture biologique respectent le cahier des charges.
- Rendre la meilleure qualité de produit aux consommateurs,
- Normaliser la potentielle qualité des lots avant d'être livrés et en conséquence, diminuer le temps de travail et d'organisation des cuisiniers,
- Générer des économies d'échelles et réduire à son minimum le gaspillage en restauration collective,
- Informer les producteurs des produits attendus en fonction des demandes.



CONSIGNES GÉNÉRALES POUR TOUS LES PRODUITS

Les fruits et les légumes doivent respecter la réglementation générale, Règlement européen n° 967/2008 du Conseil du 29 septembre 2008 modifiant le règlement (CE) no 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques, et le cahier des charges français (CCF) en agriculture biologique.

Règles de qualité au seuil minimum

Les normes de qualité définissent que les fruits et légumes doivent être :

- Entiers
- Sains
- Propres, pratiquement exempts de matière étrangère
- Exempts de parasites et d'altérations dues aux parasites
- Exempts d'humidité extérieure anormale
- Exempts d'odeur et/ou de saveur étrangère

La maturation des fruit et les légumes

Les fruits et les légumes doivent être suffisamment développés pour leur permettre de poursuivre le processus de maturation afin d'être consommés. En fonction de la date de consommation, les fruits devraient être cueillis au maximum 2 semaines avant la livraison. Ils ne devraient également pas être trop mûrs.

La tolérance

Chaque lot de produit a une limite de tolérance de 10% en calibrage, en grammage ou en qualité pour avoir une homogénéité minimale. Le calibre est déterminé par le poids ou par l'association du diamètre et de la longueur.



LISTE DE PRODUITS

	Page
◆ Asperge	6
◆ Aubergine	8
◆ Betterave	10
◆ Blette	12
◆ Carotte	14
◆ Cerise	18
◆ Chou fleur	20
◆ Concombre	22
◆ Courgette	24
◆ Fraise	26
◆ Kiwi	28
◆ Navet	30
◆ Oignon	32
◆ Poireau	34
◆ Poivron	36
◆ Pomme	38
◆ Pomme de terre	40
◆ Radis	44
◆ Salade	46
◆ Tomate	48



ASPERGE

Calibrage/Grammage

16 cm à 20 cm de longueur
8 mm à 15 mm de diamètre

Conditionnement

En emballage unitaire ou rangées en botte

Description

Exemptes de dommages dus au lavage inapproprié
(turions lavés mais non trempés)
Exemptes d'humidité extérieure anormale (assez ressuyés si
refroidis à l'eau froide)
Section de la base nette

PRODUIT ATTENDU



Propre

Bien droite et régulière

Section de la base nette



Calibre moyen 20cm de longueur

PRODUIT TOLÉRÉ



Irrégulière : tolérée si elle ne dépasse pas 2cm

Pas plus de 2 produits irréguliers dans une botte

PRODUIT NON CONFORME

Produit trop fin en
diamètre < 8mm



Produit trop gros en
diamètre > 15mm



AUBERGINE

Calibrage/Grammage

allongée : d 40mm , 100/300g
globulaire : d 70mm , 300/500g

Conditionnement

En emballage unitaire ou rangées

Description

Munie du calice et pédoncule
Suffisamment développé

PRODUIT ATTENDU



Propre

Lisse et brillante

Munie du calice et pédoncule

PRODUIT TOLÉRÉ



Les aubergines globulaires ne sont pas préférables chez les grands établissements : les coupes ne sont pas régulières

PRODUIT NON CONFORME

Trop gros >47mm
(allongée)

Pédoncule sec



Cicatrice trop grosse

Attaquée par les ravageurs





BETTERAVE

Calibrage/Grammage

le petit 35mm : cru ou à râper
le gros 50mm : cuite (variété spirale)

Conditionnement

Le lot doit être homogène pour le temps de cuisson, à livrer propre, en botte de 350g

Description

Sans fanes ni tiges
Indemnes d'attaques fongiques ou parasitaires

PRODUIT ATTENDU



Grosse betterave
Légère cicatrice à l'épiderme
Sans fanes ni tiges



Petite betterave
Racine propre

PRODUIT TOLÉRÉ



Produit malformé

Légère cicatrice moins de 2cm

PRODUIT NON CONFORME

Terreuse



Déformée





BLETTE

Calibrage/Grammage

600g par botte

Conditionnement

En botte

Description

Feuilles saines, fraîches, indemnes d'attaques fongiques ou parasitaires

PRODUIT ATTENDU



Feuilles saines et fraîches

PRODUIT TOLÉRÉ



Léger défaut
(mais attention suivant utilisation)

Maximum une feuille tolérée dans une botte

PRODUIT NON CONFORME

Feuilles trop abimées



Botte trop grosse
plus de 800g



CAROTTE

Calibrage/Grammage

Conservation : 150g, très important à calibrer pour l'épluchage
Nouvelle : ~ 80g

Conditionnement

En bottes (nouvelle), 500g : avec les fanes fraîches, vertes et saines

En unitaire : couches rangées, exemptes de corps étrangers

Description

Ni montées, ligneuses ou fourchues (pas de racines secondaires)

Dépourvues d'humidité excessive

Pas de fanes pour la plupart des variétés

PRODUIT ATTENDU



OUI

Lot/botte homogène avec maximum 2 produits tolérés

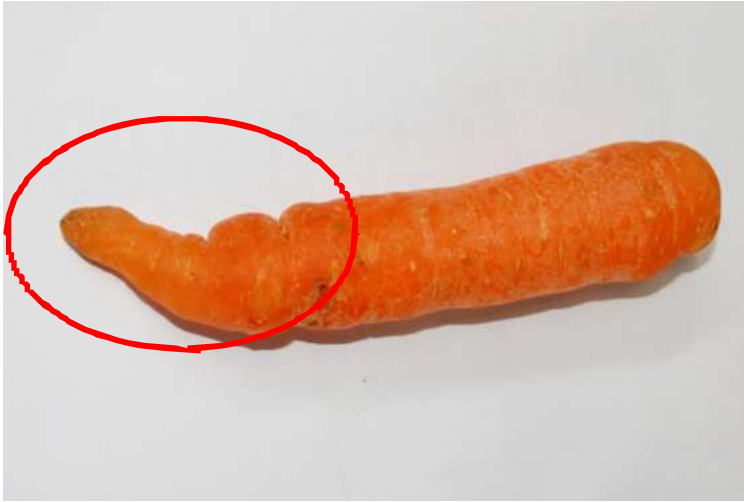
Non terreuse



NON

Lot/botte très hétérogène
et produits déformés

PRODUIT TOLÉRÉ



Légèrement déformé

OUI

Pour le petit établissement

NON

Pour le grand établissement car difficile à éplucher

Mais acceptable pour le potage

PRODUIT Non CONFORMÉ



Malformation



Attaquée par les ravageurs
(par les escargots ou les rats)



Trop abimée
et cicatrices atteignant le cœur



Trop incurvée



CERISE

Calibrage/Grammage

7g à 15g par pièce

Conditionnement

En unité , vente en kg

Description

Saines, sont exclues de pourriture ou d'altérations (impropres à la consommation)

Tige attachée ou non

PRODUIT ATTENDU



Forme entière
Lisse et brillante

PRODUIT NON CONFORMÉ



Fruits éclatés



CHOUX FLEUR

Calibrage/Grammage

0,8kg à 2kg , 11cm à 13cm de diamètre

Conditionnement

En unité sans feuilles

Description

Sains, sont exclus de pourriture ou d'altérations (impropres à la consommation)

PRODUIT ATTENDU



Sain et frais

Peu à aucune feuille autour de couronne

PRODUIT NON CONFORME



Trop de feuilles



Tâches de contaminations



CONCOMBRE

Calibrage/Grammage

350g

Conditionnement

En unité, homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Sans graine ou avec graines tendres
Développement et couleur normales
Le plus droit possible
Sans goût amer

PRODUIT ATTENDU



Propre, sans blessures

Brillant et très droit

Bien ferme et formé

PRODUIT TOLÉRÉ

Légère déformation et légères cicatrices à l'épiderme



PRODUIT NON CONFORME



Très recourbé

Mou, trop mûr



COURGETTE

Calibrage/Grammage

Petite : 30mm à privilégier pour gratin ou pour râper
Moyenne 50mm de diamètre
Longueur, 14 cm - 21 cm

Conditionnement

En unité, homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Entières avec pédoncule pouvant être légèrement endommagé (inférieur à 3cm)
Ayant un développement suffisant
Lisse et brillante

PRODUIT ATTENDU



Moyenne 20cm L et 40mm D

Petite 16cm L et 30mm D

PRODUIT TOLÉRÉ



Peu de blessures, moins de 4cm

Non brillante

Tolérée pour la consommation le jour même



PRODUIT NON CONFORME



Très malformée et griffée

(attention à la cagette)

Trop grosse et tordue





FRAISE

Calibrage/Grammage

Longueur, 5 cm max

Diamètre, 3 cm max

Conditionnement

En unité, homogène en taille dans chaque barquette de 500g

Description

Entière et munie de son calice, qui doit être vert

Propres, rouge

Soigneusement cueillies, suffisamment développées et maturité suffisante

PRODUIT ATTENDU



Pédoncule attaché _____

Moyenne L : 4cm , D : 3cm _____

PRODUIT TOLÉRÉ



Malformée , 2 ou 3 maximum dans chaque lot

PRODUIT NON CONFORME



Couleur rouge bordeaux



Attaques fongicides ou parasitaires



Pourriture



KIWI

Calibrage/Grammage

90g

Conditionnement

10 fruits/kg , taille homogène

Description

Taille petite et uniforme
Ayant un développement suffisant
Pas trop mûr ni trop dur

PRODUIT ATTENDU



Lot homogène

Rangé proprement en ligne

PRODUIT TOLÉRÉ



Peu de blessure,
moins de 1cm de longueur

PRODUIT NON CONFORME



Trop mûr,
la peau est tendue



NAVET

Calibrage/Grammage

Petit (nouveau): D 25mm - 40mm

Grand : D 80 mm

Conditionnement

En unité

En botte (4-7 racines, 350g) homogène en qualité et taille

Description

Consommation seulement dans le potage donc peu de problème de taille

Non-germés

PRODUIT ATTENDU



Petit navet D, 35mm



Grand navet D, 80mm

PRODUIT TOLÉRÉ

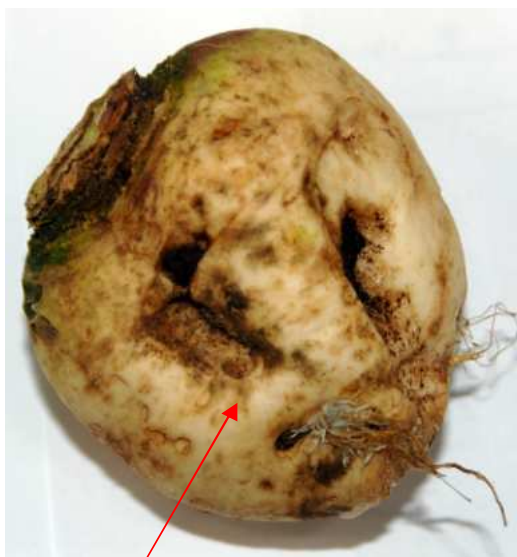


Peu de blessures :
moins de 4cm et/ou une racine tolérée
dans une botte



Feuilles abimées / non fraîches :
toléré pour consommation le jour même
sinon à couper

PRODUIT NON CONFORME



Trop grosse et tordue



Les défauts de forme :
problème à l'épluchage non toléré, trop de
perte.



OIGNON

Calibrage/Grammage

Petit (nouveaux) D 30mm - 40mm

Moyen 10cm de diamètre

Conditionnement

En unité ou en botte - au printemps ou au début de l'été (350g),
homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Suffisamment sec

Ferme, consistant et non germé

Tiges fraîches (pour les nouveaux) ne dépassant pas 6cm

PRODUIT ATTENDU



Moyenne 12cm



Oignons nouveaux blancs et rouges

5 ou 6 de même taille dans chaque botte

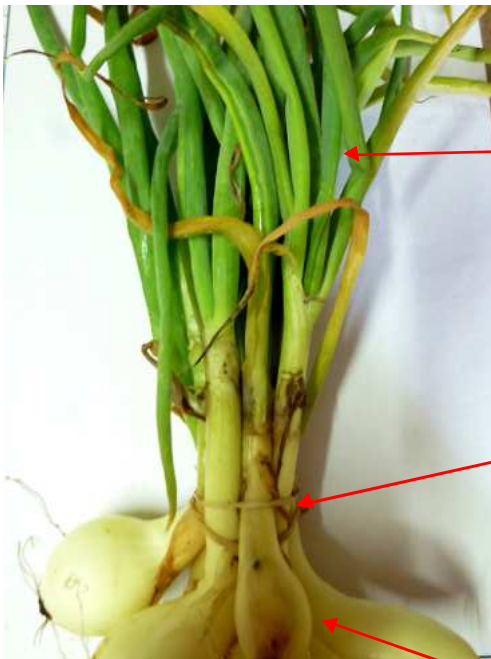
feuilles fraîches



Oignons conservés en bottes

La taille est tolérée

PRODUIT NON CONFORME



Tiges trop abimées

Pourritures

Oignons nouveaux jaunâtres



POIREAUX

Calibrage / Grammage

300g à 350g

Diamètre, 20mm à 30mm

Conditionnement

En unité, homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Le plus droit possible

Sains (exclusion de la pourriture et altérations les rendant impropres à la consommation)

Blanc à blanc verdâtre sur 1/3 de la totalité

PRODUIT ATTENDU



Feuilles fraîches et coupé



Diamètre, 20mm à 30mm



Très homogènes dans le colis

PRODUIT TOLÉRÉ



Très long

Un ou deux tolérés dans chaque botte

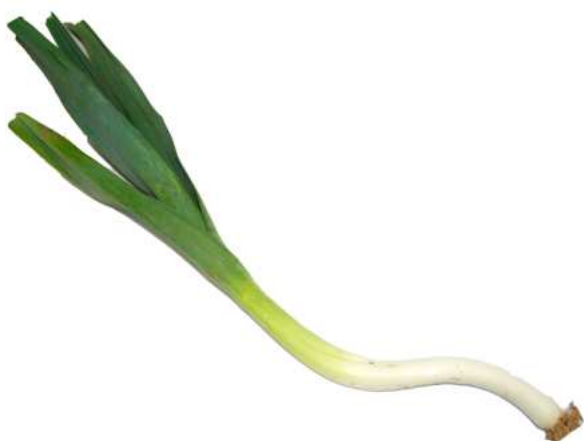
Légèrement déformé

Selon utilisation :

non déformé pour la vinaigrette

Oui pour bouillon ou potage

PRODUIT NON CONFORME



Très déformé



POIVRON

Calibrage/Grammage

180g - 220g

Conditionnement

En unité, homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Exempt de dégâts du gel et de blessures, non cicatrisé

Muni de pédoncule

Lisse et brillant

PRODUIT ATTENDU



Muni de pédoncule

Lisse et brillant

Bien formé

PRODUIT TOLÉRÉ



Légèrement déformé

PRODUIT NON CONFORME



Très malformé

Forme non adaptée à un
taillage et lavage facile

Attaques parasitaires ou
fongicides



POMME

Calibrage/Grammage

Gros fruits : D min 65 mm

Petits fruits : D min 45 mm

80g à 120g

Conditionnement

En colis, homogène en qualité et taille dans chaque lot

Description

Saine, propre

Pratiquement exempte de parasites et de leurs attaques

Suffisamment mûr, exempte de blessure

car problème de conservation

PRODUIT ATTENDU



Gros fruits D, 70mm - - -

Pour cuisson ou découpés

Petits fruits D, 55mm - - -

Pour dessert, cru



POMME DE TERRE

Calibrage/Grammage

Min diamètre, 35mm

Préférable grosse : 75mm de diamètre

Conditionnement

6 à 10 unités / kg , homogène en taille (diamètre) très exigée
(pour passer dans la machine éplucheuse)

Description

Brossée (en fin de saison), non germée

Pour les nouvelles : peau pelée et bien formée

Non- terreuse, propre (à laver jusqu'à février)

PRODUIT ATTENDU



Non-terreuse et propre

Non germée

Peau bien formée

D 70mm

Calibrage pour la pomme de terre

Voir annexe 1

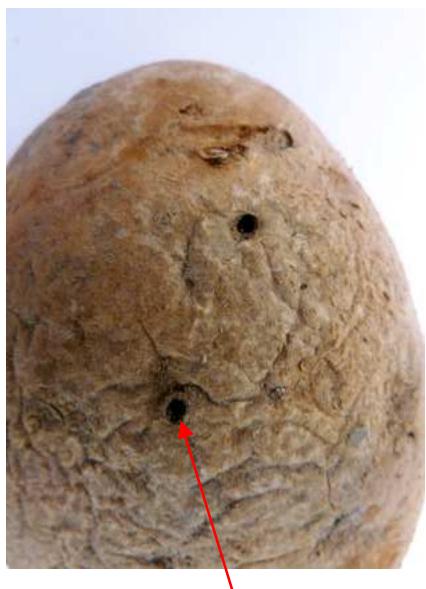
PRODUIT TOLÉRÉ

Forme irrégulière

Tolérée pour les pommes de terres nouvelles et
épluchée à la main (en petite quantité)



PRODUIT NON CONFORME



Défauts dus aux ravageurs
(SOLANINE et TAUPIN)



Défauts dus à la maladie
(VIRUS)



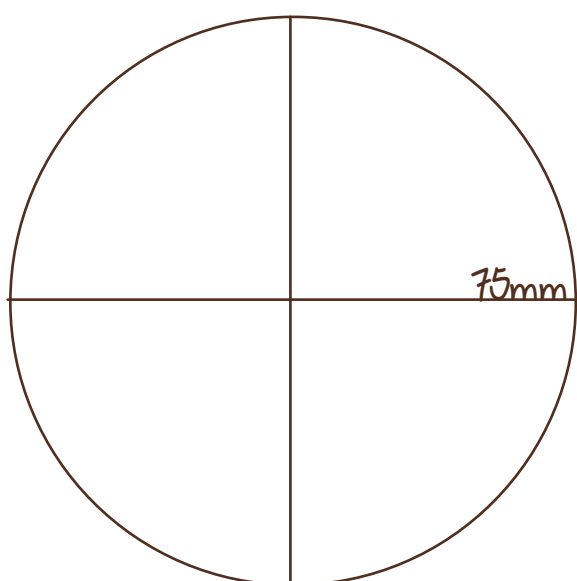
Produit très malformé

CALIBRAGE

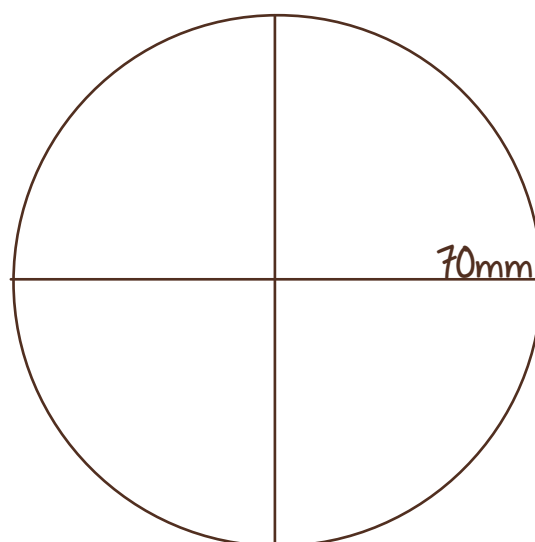
POUR LA POMME DE TERRE

La taille maximum de la pomme de terre est D : 75mm

Les produits doivent être triés et homogénéisés à leur taille, diamètre



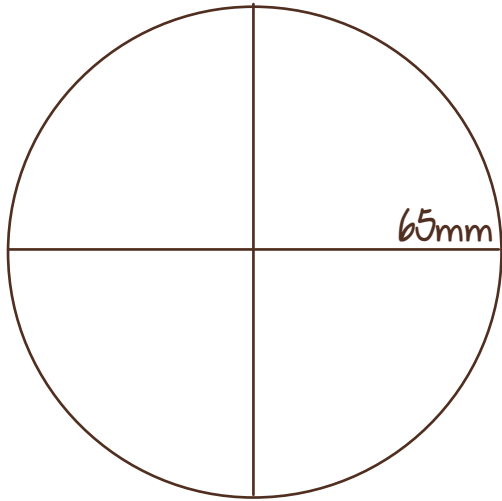
Maximum



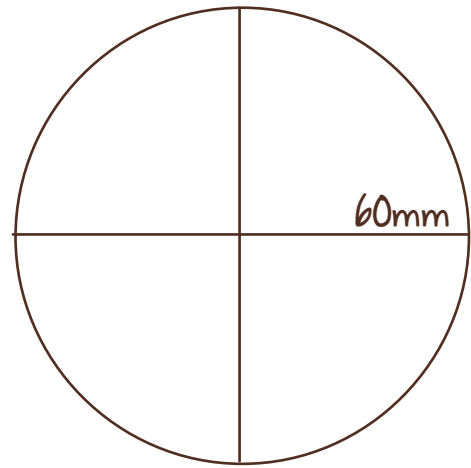
Minimum

Taille A (grosse) : 70mm–75mm



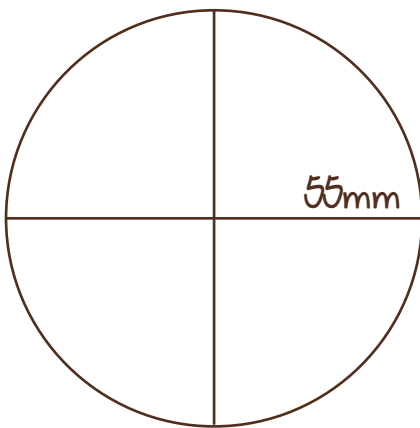


Maximum

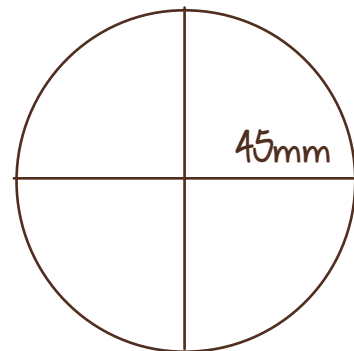


Minimum

Taille B (moyenne) : 60mm–65mm

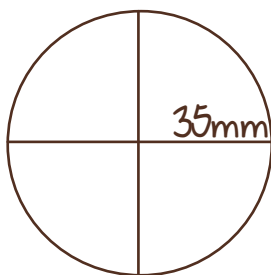


Maximum



Minimum

Taille C (petite) : 45mm–55mm



**Taille D, pour la grenaille :
35mm**



RADIS

Calibrage/Grammage

250g à 350g par botte

Conditionnement

En botte, pièces sans gros écart de taille

Description

Sains, propres, pratiquement exempts de parasites et/ou de blessures

Non-piquant

PRODUIT ATTENDU



Radis longs



Radis ronds

Saine, lavés

Feuilles propres et fraîches

Taille homogène dans chaque botte

PRODUIT TOLÉRÉ



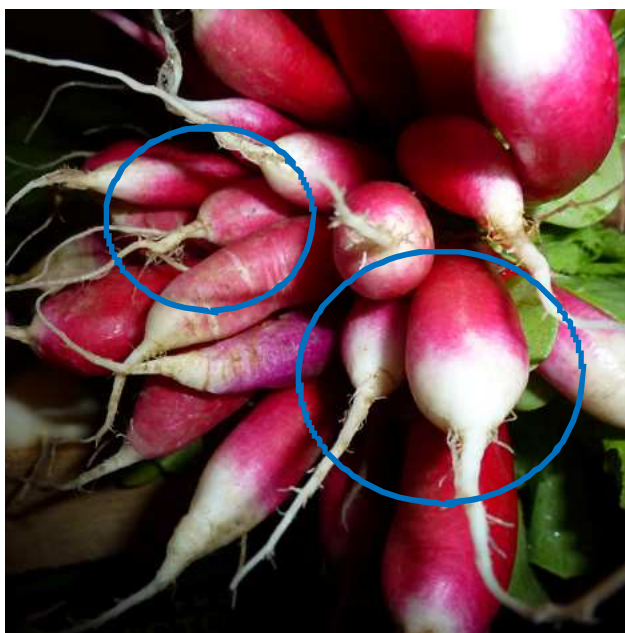
Tâché



Peu de blessures, moins de 5mm

Moins de 2 blessures/cicatrices par botte
Sinon à voir en fonction des tarifs

PRODUIT NON CONFORME



Botte trop hétérogène



Cicatrice trop grande et apparente



SALADE

**Batavia, laitue, chicorée,
Feuille de chêne**

Calibrage/Grammage

300g (selon la variété)

Conditionnement

En unité, rangées sur 2 couches maximum dans le colis

Description

Saines, propres, exemptes de parasites
Feuilles fraîches et lavées

PRODUIT ATTENDU



Feuille de chêne



Laitue

— Rangées sur 2 couches maximums —

— Poids homogène —

— Feuilles fraîches non terreuses —

PRODUIT TOLÉRÉ

Feuilles non-fraîches ni brillante

Toléré pour la consommation le même jour

Non toléré pour la conservation



PRODUIT NON CONFORME



Trop vieille

(Le cœur devient très rouge et pourri)



Feuilles abimées et défauts apparents



TOMATE

Calibrage/Grammage

35mm à 57mm suivant l'utilisation

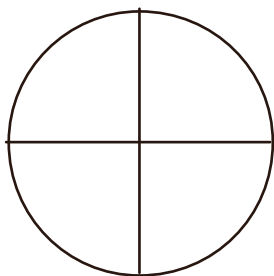
Conditionnement

En unité, l'homogénéité n'est pas obligatoire

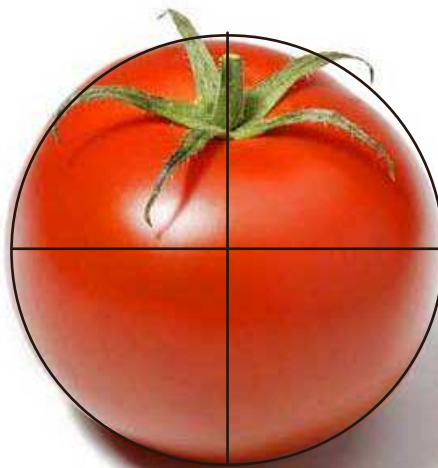
Description

Sans grappe,
Saine, propre et exempte de feuilles et matière étrangère
Lisse et brillante

PRODUIT ATTENDU



Minimum



Maximum

Sans grappe (à enlever avant de livrer)

Lisse et brillante

PRODUIT TOLÉRÉ



Tâché

Moins de 2 produit toléré par lot
Sinon à voir en fonction des tarifs

PRODUIT NON CONFORME

Blessures et cicatrices trop apparentes

Problèmes de conservation

