

Ecrit par le 23 février 2025

Salade prête à l'emploi : « Notre urgence est de sécuriser la filière »



Le [Syndicat des fabricants de produits végétaux frais prêts à l'emploi](#) (SVFPE) vient d'organiser une journée dédiée à la salade 4ème gamme avec une visite de [l'entreprise agricole Reveny](#) à Saint-Etienne-du-Grès dans les Bouches-du-Rhône, qui travaille notamment avec [Florette](#), basé à l'Isle-sur-la-Sorgue, et [Les Crudettes](#), à Cabannes, où s'est poursuivie la visite. L'occasion de découvrir la salade, de sa production jusqu'à sa mise en sachet, et de revenir sur les dangers qu'encourt la filière.

Chaque jour en France, près de 4 500 professionnels mettent leur savoir-faire au service des salades

Écrit par le 23 février 2025

4ème gamme, c'est-à-dire celles qui sont prêtes à l'emploi, en sachet, et près de 70% des Français en consomment. L'entreprise Reveny, où la visite organisée par le SVFPE a débuté, existe depuis plus de 30 ans et a évolué avec la 4ème gamme. « Même si l'exploitation comptabilise 1700 hectares de diverses productions, la salade reste notre produit phare », explique Raphaël Néa, responsable production de Reveny. En effet 350 hectares de champ et 40 hectares de serres sont réservés exclusivement à ce légume.

La salade représente 70% du chiffre d'affaires de l'entreprise. La moitié de ce pourcentage est consacrée à la 4ème gamme, et le reste au marché du frais. Avec une production d'environ 29 millions de têtes de salade par an, Reveny emploie plus de 100 personnes rien que pour ses salades en haute saison. Une fois récoltée, la salade nécessite une mise au froid la plus rapide possible. « Il se passe environ 1h30 entre le coupage et l'arrivée en entrepôt », développe Raphaël. Le produit coupé sera donc transporté au client le jour même ou le lendemain pour en garder ses qualités optimales. Chaque année, ce sont 285 millions de sachets de salades vendus en magasins, mais les consommateurs se doutent-ils de toutes les étapes et les conditions qui sont nécessaires à la salade 4ème gamme ?

Un savoir-faire méticuleux et des conditions difficiles

La salade est un produit d'une certaine fragilité, dont la conservation et le parcours jusqu'au client nécessitent de nombreux procédés qui demandent rigueur et savoir-faire. Une fois découpée et arrivée à l'entrepôt, la salade doit être conservée entre 5 et 7 degrés Celsius. Les autres étapes de conservation ne sont pas tous les jours les mêmes, elles diffèrent en fonction de la météo. Les salades peuvent être plus ou moins fragilisées par les vents forts ou encore la pluie, mais aussi par les insectes ou les potentielles maladies. Les employés doivent donc acquérir des connaissances indispensables à leur bonne récolte et leur bonne conservation.

Dû à sa fragilité particulière, la salade ne peut être récoltée qu'à la main. Les conditions pénibles de travail des employés peuvent donc être un frein à l'embauche au sein de la filière. Qu'il vente, qu'il pleuve ou qu'il fasse 40 degrés Celsius, les employés sont obligés d'assurer la qualité des salades. Au vu des mouvements répétitifs nécessaires à certaines tâches, la filière peine à trouver de la main-d'oeuvre locale. La société Reveny, elle, ne travaille qu'avec de la main-d'oeuvre étrangère, à défaut de ne pas réussir à fidéliser la main-d'oeuvre provenant de la région.

Raphaël Néa explique comment adapter le taux de blanc dans la salade selon les besoins des clients.
©Vanessa Arnal

Une filière également touchée par l'inflation

En plus des difficultés liées à l'embauche, la filière de la salade se voit elle aussi touchée par l'inflation qui est notamment due à la guerre qui sévit en Ukraine depuis février dernier. « Notre urgence est de sécuriser la filière », alerte Raphaël Néa. Ainsi, malgré la prospérité des salades en sachet, la filière cache des difficultés financières alarmantes. Hausse des matières premières, augmentation du gazole, de l'acier, des nouvelles machines, ou encore de l'engrais, la filière encoure un réel danger économique.

Écrit par le 23 février 2025

« Nous perdons entre 1 et 2 centimes à chaque kilo de salade produit », explique le responsable production.

Qui dit difficultés économiques dit forcément une perte d'emploi dans les champs, mais également dans les usines. Même si les maraîchers semblent être au premier plan de ces difficultés, les autres acteurs de la filière, eux aussi, en pâtissent, comme les 12 usines qui transforment la salade en 4ème gamme telles que Les Crudettes.

Du champ au sachet

La visite organisée par le SVFPE se poursuit aux Crudettes. D'abord implantée à Cavaillon, l'entreprise grandissante a ensuite migré vers de plus grands locaux à Cabannes. Aujourd'hui, elle emploie plus de 200 salariés, ainsi que 30 intérimaires en période basse et 160 en période haute.

La transformation de la salade en 4ème gamme se fait en fonction des prévisions. Les Crudettes livrent environ 100 points par jour. Comme pour l'entreprise Reveny, mettre la salade en sachet requiert beaucoup de main-d'œuvre ainsi qu'un savoir-faire pointilleux, et présente également de nombreuses contraintes de travail comme des mouvements répétitifs pour certaines tâches, ce qui peut causer des difficultés d'embauche ou de fidélisation de la main-d'œuvre.

Une salade prête à l'emploi en 6 étapes

Pour mettre la salade en sachet, cela nécessite 6 étapes cruciales qui doivent être respectées. Premièrement, il y a évidemment la récolte chez le maraîcher qui s'assure de la conservation du légume jusqu'à son arrivée dans les sociétés spécialistes de la 4ème gamme. Vient ensuite la réception du produit durant laquelle tout est vérifié selon un cahier des charges comme la taille, la couleur, la forme, l'aspect, etc. Aux Crudettes, il n'y a que très peu de marchandise qui est refusée. En avril dernier, seulement 6 à 7% l'a été. Dans ce cas-ci, les producteurs ont 48 heures pour venir récupérer le produit refusé. La troisième étape consiste à couper et trier les salades à la main sur les lignes de parage, où le trognon est retiré, ainsi que les parties non consommables.

Ensuite, la salade passe au lavage et au rinçage. Une étape délicate car il faut éliminer les restes de terre et d'insecte sans abîmer les feuilles. Les spécialistes de 4ème gamme utilise une eau légèrement chlorée afin de maintenir la qualité de l'eau de lavage, puis les salades sont rincées à l'eau glacée afin de retirer les résidus de chlore. L'avant-dernière étape consiste à essorer la salade pour ôter le surplus d'eau. Enfin, il y a la mise en sachet avec une fermeture hermétique. Celle-ci permet une conservation optimale des qualités de la salade pendant environ 8 jours. Les salades sont expédiées en magasins et mises en rayon dans les 48 heures qui suivent leur mise en sachet.

Les coulisses de la salade en sachet. ©Vanessa Arnal

Ecrit par le 23 février 2025

Quand l'Aurav se penche sur notre rapport au travail

L'Aurav (Agence d'urbanisme Rhône-Avignon-Vaucluse) s'est penchée sur la place du travail dans nos modes de vie et d'habiter.

8 travailleurs sur 10 sont globalement satisfaits et seulement 10% -les cadres et des trentenaires- sont peu satisfaits de leur parcours professionnel actuel. La rémunération reste la principale source de motivation suivie par l'intérêt et l'apprentissage de nouvelles choses dans son métier. La bonne entente avec ses collègues et supérieur reste essentielle à hauteur de 97%. Moins connu que le 'Burn out' (état de fatigue intense et grande détresse causés par le stress au travail) c'est le 'Bore out' (épuiement professionnel par l'ennui au travail) qui touche 12% des salariés. Ils sont cependant 67% à considérer que leur responsable se soucie de leur bien-être et agit pour minorer les effets de stress ou d'inconfort.

Le télétravail

Dans cette enquête, 1 travailleur sur 2 estime le travail moins plaisant depuis la crise de la Covid, 38% trouvent que leur stress a augmenté. Pour un tiers la frontière entre la vie professionnelle et personnelle est devenue compliquée avec une intensification du rythme de travail.

Un nouveau mode de vie ?

Désormais 84% des salariés souhaitent télétravailler 2 à 3 jours par semaine. Les raisons évoquées ? Réduction du temps en transport, environnement plus calme, meilleur équilibre entre la vie personnelle et professionnelle. Une solution qui intervient également dans la lutte contre le changement climatique avec 126 000 actifs quittant quotidiennement leur commune pour aller travailler dans l'aire urbaine d'Avignon avec une moyenne de 38km par jour et une économie de 265€ par an pour un jour de télétravail.

Moins de visibilité pour les travailleurs

Les personnes interrogées ont cependant évoqué l'isolement, des performances moins remarquées par leur supérieur hiérarchique avec donc des salaires moins revalorisés, plus d'anxiété, de dépression et de burn-out. Télétravail rime aussi avec introspection ainsi un travailleur sur 2 souhaite poursuivre son travail mais 75% d'entre-eux ne se projettent pas.

Modes de fonctionnement et habitat

37% des personnes interrogées vivent une maison avec jardin en secteur péri-urbain voire rural. Une personne sur 2 prévoit déjà de déménager, ces personnes sont le plus souvent des couples avec sans enfants.

L'enquête



Écrit par le 23 février 2025

Cette enquête a été demandée de plusieurs des membres de L'Aurav et lancée sur les réseaux sociaux, en juin et juillet 2021. Elle a concerné 100 personnes travaillant, pour plus de la moitié de l'échantillon, en Vaucluse, dans le Gard et les Bouches-du-Rhône.

Source

'Le rapport au travail, enquête sur ses évolutions et ses impacts dans les territoires', dans sa globalité [ici](#). Source Direction de la publication Gilles Perilhou. Réalisation Anne-Lise Benard. 164, avenue de Saint-Tronquet. Le Pontet. www.aurav.org.

MH

DR
