

VRAI / FAUX : point sur les idées reçues !

[Accueil](#) / [Halte aux idées reçues : des GIFS pour y répondre !](#) / [VRAI / FAUX : point sur les idées reçues](#)

Facebook Twitter LinkedIn Viadeo Pinterest

Les salades en sachet sont protégées par un gaz : FAUX

L'atmosphère protectrice utilisée dans les sachets correspond tout simplement à de l'air dont on a retiré une partie des constituants (l'oxygène par exemple) pour ralentir l'oxydation des feuilles.

Bon à savoir

Nul besoin d'ajouter « un gaz » dans un sachet de salade pour la conserver longtemps et dans de bonnes conditions, placée dans la partie la plus froide du réfrigérateur une salade en sachet se conserve en moyenne 8 jours !

Les salades contiennent des conservateurs : FAUX

67% des acheteurs de salade verte imaginent que les salades en sachet contiennent des conservateurs mais c'est faux !

Bon à savoir

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...

61% des acheteurs de salade verte pensent que les salades sont lavées avec de l'eau chlorée avant leur mise en sachet. C'est vrai, mais il s'agit d'une pratique strictement encadrée et qui assure la qualité sanitaire de la salade en sachet.

Bon à savoir

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.

Uniquement les parties les moins nobles de salades mises en sachet : FAUX

Si près d'1 acheteur de salade verte sur 2 (48%) s'accorde à dire que les salades en sachet conservent les parties nobles de la salade, 41% ne partagent pas cette opinion. Pourtant, les salades en sachet ne proposent que le meilleur des salades.

Bon à savoir

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. La quantité de salade conservée à l'issue de l'épluchage dans les ateliers est en moyenne de **65%**. Les parties non sélectionnées sont orientés vers d'autres filières, notamment l'alimentation animale.

Elles ne sont pas cultivées en France : FAUX

Si plus d'un acheteur de salade verte sur deux (52%) est conscient de l'origine française des salades en sachet, 41% d'entre eux pensent qu'elles ne sont pas cultivées en France.

Bon à savoir

Quand les conditions climatiques le permettent, les maraîchers français approvisionnent les préparateurs de salades en sachet. La salade est en effet 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

Les trois quarts des acheteurs de salade verte s'accordent à dire que les salades en sachet sont plus faciles à préparer que les salades en vrac.

Bon à savoir

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 moins naturelles et respectueuses de l'environnement : FAUX

57% des acheteurs de salade vertes estiment que les salades vendues en vrac sont plus naturelles que les salades en sachet et 68% pensent qu'elles sont également plus respectueuses de l'environnement. Pourtant, du champ jusqu'à l'assiette, ces salades suivent exactement les mêmes étapes.

Bon à savoir

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

Près d'1 acheteur de salade sur 2 (47%) estime que les salades en sachet ont un goût équivalent aux salades en vrac.

Bon à savoir

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.

Une durée de conservation assez longue : VRAI

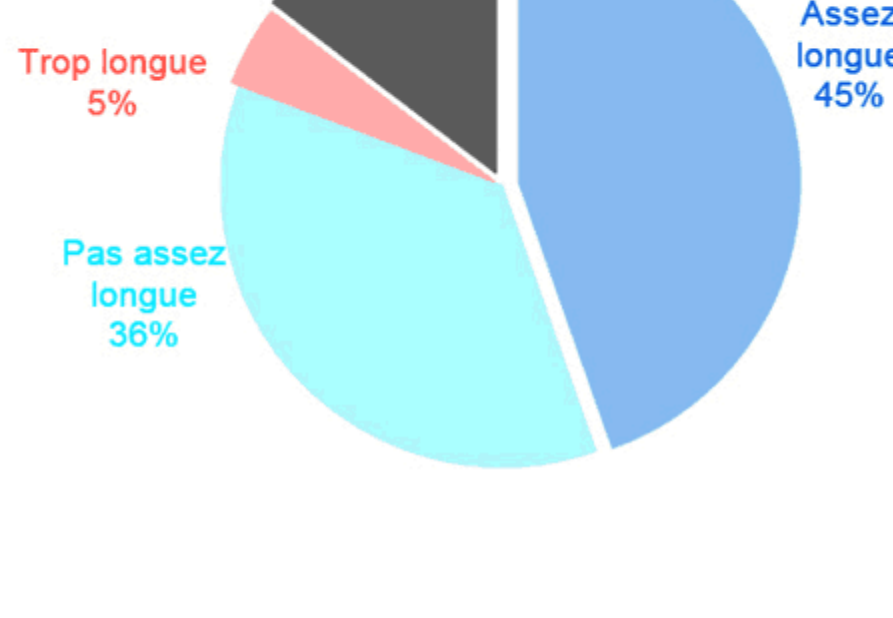
Les acheteurs estiment majoritairement, à 45%, que la durée de conservation des salades en sachet est suffisamment longue.

Bon à savoir

Sans conservateur, une salade en sachet 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**).



PERCEPTION DE LA DUREE DE CONSERVATION SALADE EN SACHET PRÊTE À L'EMPLOI



Un prix plus élevé : FAUX

Base Acheteurs de salade en sachet prête à l'emploi: n= 546



PERCEPTION PRIX SALADE EN SACHET PRÊTE À L'EMPLOI



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, il faut estimer 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.

RÉPARTITION DES VENTES DE SALADES EN SACHET EN MAGASINS EN VOLUME



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.

Facebook Twitter LinkedIn Viadeo Pinterest

Halte aux idées reçues : des GIFS pour y répondre !

- Au déjeuner, au dîner... La salade fait une "Entrée" très remarquée !
- Un Plat, jamais sans sa salade, La salade compagne idéale d'un Plat !
- En Plat Principal, la salade mène la danse
- Salade & fromages, un mariage au long cours
- [VRAI / FAUX : point sur les idées reçues !](#)

Les avantages de la salade en sachet

Toutes les salades ont des qualités nutritionnelles globalement assez similaires. Un constat favorable à une consommation régulière...

EN SAVOIR +

Une filière engagée

Les fabricants de salades en sachet sont représentés par le Syndicat des fabricants de produits végétaux prêts à l'emploi (SVFPE)...

EN SAVOIR +

Les salades

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 4e 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 de salades en sachet. Le SVFPE assure la promotion et le développement des produits « 4e gamme » en France.

Accès rapides

Qui sommes-nous ? Nutrition et Santé
Des faits et des chiffres Recettes vite-faites, bien-faites !
Tout sur les salades en sachet ! La salade, quand, comment, pourquoi ?

RGPD

Réseaux sociaux

