Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

# 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839



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'œuvre étrangère, à défaut de ne pas réussir à fidéliser la main-d'œuvre 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.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

« 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 salade 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

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

# Les jeunes du Service militaire volontaire à la découverte des métiers de NGE



Le groupe NGE (Nouvelles générations d'entrepreneurs) vient d'accueillir une dizaine de jeunes en Service militaire volontaire (SMV) afin de leur présenter son offre de formation. Ces derniers ayant ensuite la possibilité d'intégrer son école interne où l'entreprise de BTP, dont le siège est basé à Saint-Etienne-du-Grès, dispose de 4 centres et de 2 plateaux techniques.

**Formation 'maison'**

Au programme pour ces jeunes en SMV : visite de l'école, de l'atelier matériel et ensuite entretiens individuels qui font suite à des réunions d'information collectives pendant lesquelles les jeunes se sont déclarés intéressés par le BTP. Ils seront ensuite intégrés dans une formation dédiée aux fondations et sécurisation des sols avant de venir en renfort des équipes NGE spécialisées dans ce métier et présentes partout en France. A terme, le groupe de travaux publics fondé en 2002 (anciennement Guintoli créé en

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

1947) souhaite proposer 30 postes (contrats de professionnalisation, contrats d'apprentissage et/ou contrats à durée indéterminée) à ces jeunes issus des centres du SMV.

**« Allier nos forces pour aider les jeunes à rejoindre le chemin de l'emploi. »**

Cette initiative s'inscrit dans le cadre du partenariat signé en février 2021 entre NGE et le SMV afin de favoriser l'insertion professionnelle des jeunes de 18 à 25 ans éloignés de l'emploi. A l'issue de ces 11 mois de coopération, NGE a déjà intégré une douzaine de jeunes qui ont bénéficié d'un dispositif de formation sur-mesure aux métiers du BTP, assuré par 'Plate forme' son école interne, reconnue CFA (Centre de formation pour les apprentis) depuis 2 ans dans les métiers de maçons VRD et d'aides monteurs caténaires notamment.
Un rythme que le groupe employant plus de 14 500 personnes (dont 8 000 sont actionnaires !) entend accélérer en faisant encore davantage appel aux jeunes du SMV.




« Cette convention de partenariat avec le SMV nous permet d'allier nos forces pour aider les jeunes à rejoindre le chemin de l'emploi, explique Bruno Pavie, directeur des ressources humaines de NGE. Notre groupe est depuis longtemps investi dans des dispositifs d'intégration de personnes exclues de l'économie avec un corps tutoral important et une culture de formation très ancrée. Nous aurons à cœur de leur faire découvrir et aimer nos métiers. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 30 octobre 2026

**« L'immersion en entreprise est souvent un révélateur de vocation. »**

« NGE vient agrandir la famille des entreprises qui nous accompagnent dans notre mission et nous en sommes d'autant plus ravis que c'est la première entreprise de BTP, se félicite pour sa part Nicolas Madrigal, chef du Centre du Service militaire volontaire d'Ambérieu-en-Bugey. Les jeunes en difficulté ont du mal à se projeter dans un métier, leur immersion en entreprise est souvent un révélateur de vocation. »
Pour NGE, qui a déjà recruté 4 000 personnes par an en 2020 et 2021, ce partenariat permet ainsi de multiplier les sources de recrutement tout en entrant parfaitement en résonnance avec ses valeurs d'inclusion.
Avec un chiffre d'affaires de 2,5 milliards d'euros, NGE participe à la construction des grandes infrastructures et à des projets urbains ou de proximité en France et dans 16 pays à l'international.

A la découverte de la Plate forme, l'outil de formation de NGE.