

Ecrit par le 1 juillet 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

Ecrit par le 1 juillet 2026

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.

Ecrit par le 1 juillet 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 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

Écrit par le 1 juillet 2026

Plantes sauvages, leur présence utile au jardin



Les « mauvaises » herbes abritent et nourrissent beaucoup de petits êtres qui forment la biodiversité ! Ce sont des habitats pour les insectes (dont des auxiliaires aidant au potager comme la coccinelle) et des garde-manger pour les pollinisateurs.

Les petits animaux des jardins tels que les oiseaux, les hérissons et les orvets aiment s'y camoufler. Les herbes permettent au sol de ne pas rester à nu et cela évite les passages boueux et les érosions superficielles. Grâce à leurs systèmes racinaires, elles aèrent le sol et favorisent ainsi une vie biologique essentielle dans la terre (vers de terre).

Ecrit par le 1 juillet 2026



DR

Vos jardins sont des petits écosystèmes et les plantes sauvages en font partie !

Alors n'hésitez pas à leur laisser une place en dehors des planches de cultures potagères. En plus, elles n'auront besoin de rien ! Elles sont autonomes.

Astuce : lorsque vous désherbez vos planches de cultures, déposez-les comme un paillage autour de vos plantations pour éviter leur repousse et préserver l'humidité du sol (moins d'arrosage).

Zoom sur le pourpier, cette bonne herbe en salade

Bourré d'antioxydants, le pourpier est un légume oublié aux propriétés multiples. Entre autres, c'est un diurétique et un excellent détoxifiant pour l'organisme. Sur la peau, son suc peut hydrater, calmer les irritations mais aussi favoriser la cicatrisation. C'est un antibactérien. A consommer en salades, en velouté et même en tisane (feuilles séchées) !

Ecrit par le 1 juillet 2026



DR

Sarah Mörch

Est productrice de [plants biodynamiques](#) en ceinture verte d'Avignon. Cette passionnée de botanique est également poète, musicienne et photographe.

« A 21 ans, je chantonnais 'La mauvaise herbe' de Georges Brassens sur ma messagerie vocale. C'était peu de temps après des études agricoles plutôt conventionnelles, où les cours de botanique m'ont permis reconnaître 'l'ennemi', allant du pourpier au chiendent. Une réponse : le round-up. J'ai pu sentir de près ce que sont les produits phytosanitaires et sans tergiverser longtemps, je me suis engagée pour une agriculture sans. Aujourd'hui, j'anime cette courte chronique mensuelle dans l'Echo du mardi qui se veut simple et inspirante. Vous pourrez y trouver des partages sur le potager, les plantes médicinales, le faire par soi-même... »

Plants potagers biodynamiques. Avignon. sarah.morch@laposte.net 06 75 67 84 33