

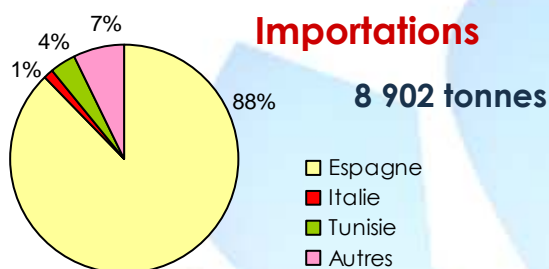


Historique

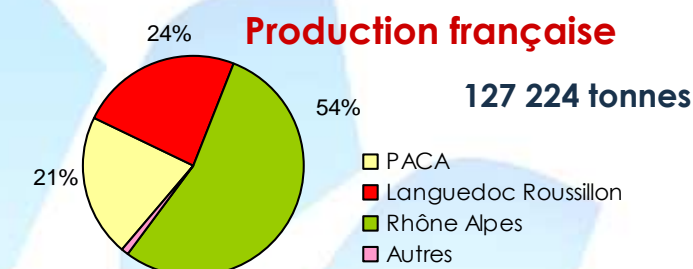
Originaire de Chine où il poussait à l'état sauvage sur les collines de Pékin, c'est sans doute par la célèbre Route de la Soie que l'abricot atteignit le Moyen-Orient. Il séduisit les Perses qui le surnommaient l'"œuf de soleil", et fut introduit dans le monde gréco-romain par Alexandre le Grand. Importé d'Italie au milieu du 15^e siècle, il n'eut d'abord pas grand succès chez nous. La culture de l'abricotier ne se développera qu'à partir XVIII^{ème} siècle.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



RHD | 2490 tonnes achetées (2% de PDM)
dont 71% Collective 29% Commerciale
Prix moyen d'achat : 2,17€ HT/kg



GMS | 3^{ème} fruit le plus acheté
10,3 kg/ménage/an en moyenne
Quantité moyenne par achat : 900g

Caractéristiques techniques

Calibres*		
Code	Diamètre	Nb unités/kg
B	35 à 40mm exclus	35 à 40
A	40 à 45mm exclus	22 à 27
AA	45 à 50mm exclus	16 à 21
AAA	50 à 55mm exclus	12 à 15
AAAA	55 à 60mm exclus	9 à 11

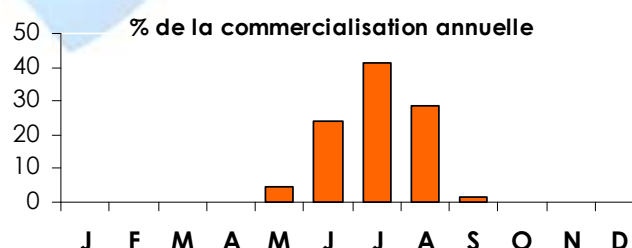
*Anciens calibres, en place avant le 01/07/2009, devenus codes d'usage depuis.

Conditionnements possibles				
Dimensions colisage LxIxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
40x30x10,9	Tray pack	4,75	128	160
40x30x12	Tray pack	4,75	120	150
40x30x14,5	vrac	6	96	120
50x30x15	vrac	9	72	96
40x30x17	vrac, caisse pliante	6	80	100
40x30x15,5	vrac, caisse pliante	6	88	100
60x40x11,5	lité, caisse pliante		60	75
60x40x19	caisse pliante	12	36	45

Conservation					
conditions de conservation	sensibilité au froid	stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon	autres
Fruit climactérique, craint la chaleur et les écarts de température	résistant	Frais et aéré 4-7°C	très périssable	2 à 3 jours	Supporte bien la congélation

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Languedoc Roussillon												
Provence												
Rhône Alpes												
Espagne												
Italie												
Tunisie												
Afrique du Sud												



Un fruit d'été avec un pic de commercialisation en juillet. Les productions espagnole et tunisienne sont plus précoces, mais leur qualité est variable. La contre saison, relativement faible provient principalement d'Afrique du Sud.



variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût	Indice prix
Bulida ou Canino	Gros fruit, chair ferme, parfumée et juteuse.	Espagne, Tunisie													0	+
Amor Leuch	Bonne aptitude au transport et fruit de qualité caractérisé par un rouge éclatant.	Tunisie														
Moniqui	Fruit très peu caloré, qualité gustative exceptionnelle, très sucrée, juteux, fruit un peu mou (on peut aussi dire fondant), sensible aux manipulations.	Espagne													000	
Early Blush	Fruit ovale, fragile, à évolution rapide. Peau acide. Très aromatique.	Languedoc-R, Provence, Rhône-Alpes													000	+++
Tom Cot	Fruit moyen arrondi, orangé avec une face rouge. Bonne tenue. Chair ferme, juteuse, acidulée et sucrée.	toutes régions Françaises													000	+++
Orangered®	Fruit gros, allongé et aplati, orangé-cuivré, une face souvent rouge. Chair orange foncé. Bonne tenue. Chair ferme et juteuse, très peu acide et sucrée, mais petits calibres fades. Perd sa saveur après une trop longue conservation.	Languedoc-R, Provence, Rhône-Alpes Espagne, Tunisie													000	+++
Goldrich (ou Jumbocot)	Très gros fruit oblong, orangé lumineux. Bonne tenue. Chair très sucrée, tendance acide si cueilli trop tôt.	Languedoc-R, Provence, Rhône-Alpes													00	-
Flavor Cot	Fruit moyen à petit, elliptique, orangé uni. Chair fondante mais épiderme solide.	Languedoc, Provence													000	+
Hargrand	Fruit très gros, rond, légèrement bosselé, jaune verdâtre puis orangé uni. Chair orange foncé, très ferme. Très sucré, moyennement acidulé, riche en arômes.	Languedoc, Provence, vallée du Rhône													000	-
Rouge du Roussillon	Fruit moyen à petit, arrondi, légèrement dissymétrique, orangé clair avec ponctuations rouges. Chair orangée. Fragile. Evolution rapide. Chair moyennement ferme, pas très juteuse, parfumée et aromatique. Texture pâteuse si cueilli trop tôt.	Roussillon													000	-
Royal Roussillon	Type Rouge du Roussillon amélioré: calibre moyen très homogène, moins fragile. Mêmes arômes que Rouge du Roussillon, plus juteux.	Roussillon													000	-
Bergarouge	Fruit très gros, arrondi, orangé soutenu avec une face rouge foncé. Chair fondante, saveur douce, très sucrée et très peu acidulée.	Gard, Provence													000	++
Harogem	Fruit petit à moyen, aplati, orangé foncé, à surimpression rouge sombre. Chair très sucrée, peu acidulée et très aromatique.	vallée du Rhône													000	+
Kioto	Fruit moyen à gros, orangé lumineux. Bonne tenue. Chair très ferme et juteuse, à tendance acide.	Roussillon, Gard, vallée du Rhône													00	++
Lambertin	Fruit moyen, oblong à rond, à fond jaune-orangé avec face rouge très attractive. Epiderme fin et fragile. Chair orange foncé, ferme et juteuse, peu acide, assez sucrée.	Gard, Roussillon													00	++
Orangé de Provence	Fruit moyen à petit, oblong, dissymétrique, orangé clair à ponctuations rouges. Chair orangé clair. Noyau libre. Maturité hétérogène. Fragile. Evolution rapide. Chair moyennement ferme. Saveur douce, sucrée, légèrement acidulée.	Sud Drôme, Vaucluse													000	-
Harval	Fruit petit à moyen, ovale, orangé lumineux. Très bonne tenue. Chair dense, peu juteuse mais fondante, à tendance acide, aromatique à pleine maturité.	Languedoc, Provence													00	
Helena du Roussillon	Fruit moyen, allongé, orangé clair avec plages et points sur 10 à 50% de sa surface. Chair orangée. Noyau libre. Tenue moyenne. Chair peu acide et très sucrée.	Roussillon													00	
Fantasme	Fruit similaire à Bergeron. Arrive à maturité une semaine avant dans le Gard. Chair ferme, moyennement juteuse, peu acidulée. Peu sucré si cueilli trop tôt.	Gard, Provence													00	+
Bergeron	Fruit moyen à gros, oblong, orangé clair ponctué de rouge. Chair orange foncé. Chair ferme, moyennement juteuse, acidulée. Peu sucré si cueilli trop tôt. Perd son parfum après une longue conservation.	Vallée du Rhône													000	+

Appellations d'origines AOP : Autriche : Wachauer Marille



Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : aprifel.com

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	10
Protides	0,8
Lipides	0,1
Apports énergétiques	
Kjoules	197
Kcalories	48

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	7 (6%)
A	1,5 (52%)
B1	0,04
B2	0,05
PP	0,6
B5	0,3 (6%)
B6	0,07
B9	0,007
E	0,7 (6%)

Autres (mg pour 100g) (% des ANC)	
Calcium	16
Potassium	315 (5%)
Phosphore	20
Magnésium	11 (2%)
Fer	2
Fibres (g)	2,1
Eau (g)	85

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	125
Adultes	125
Personnes âgées	125

Riche en β carotène (provitamine A), nécessaire à la croissance, au bon état de la peau et des muqueuses, à la vision crépusculaire, et possède des propriétés détoxifiantes et anti-oxydantes.

Source importante de Potassium, idéal pour **récupérer** après un effort physique intense.

Excellente digestibilité, grâce aux acides organiques lui conférant sa saveur acidulée, qui stimulent la production de sucs gastriques et grâce à sa teneur élevée en fibres.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Consommé cru, nature, en salade, en pâtisserie, ou même en accompagnement de plats.

Facile à manger à tout instant, ne coule pas, ne se pèle pas, il est sucré et savoureux. Consommé avec du **fromage blanc**, il permet d'allier sa bonne teneur en vitamines et l'apport de calcium du laitage.

Intérêts en RHD

Taille adaptée à la RHD et notamment à la restauration sur plateau (combinaison nombre et calibre permet de "portionner" les rations). Il est très apprécié des **enfants** et des **personnes âgées**. Convient très bien au **snacking**.