



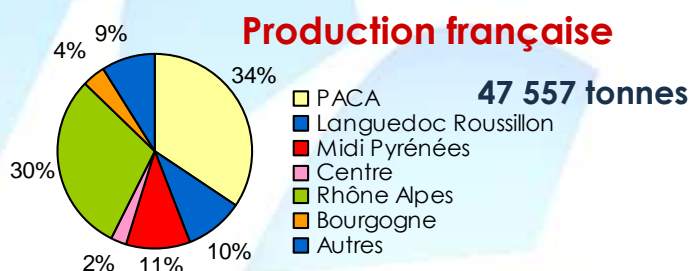
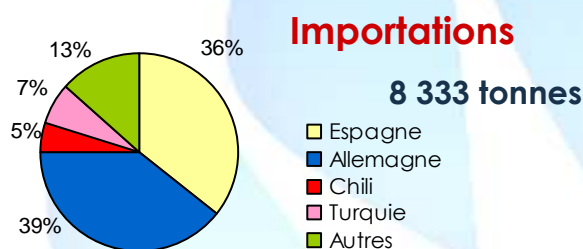
## Historique

Si le cerisier, de par sa forme sauvage de merisier, est certainement très ancien (on a retrouvé en Suisse des traces datant d'il y a 5000 ans), on n'en connaît pas précisément l'origine. La culture du merisier s'est très vite développée, et, comme en atteste Pline, Grecs et Romains en étaient friands et sélectionnaient déjà les greffons.

En France, la cerise était au Moyen Age un fruit très populaire. Par la suite, c'est Louis XV, grand amateur du fruit, qui favorisa son développement. On distingue actuellement plus de deux cent variétés de cerises, qui se partagent entre les cerises douces, comprenant Bigarreau, Guigne et Cerise Sauvage (qui sert à la fabrication d'alcools), et les cerises acides, telles les Griottes et les Amarelles (dont la très célèbre cerise de Montmorency, adorée des Parisiens au XIX<sup>e</sup> siècle). Les cerises acides ne se dégustent qu'après cuisson et sont de fait surtout destinées à la transformation. Actuellement, on ne cultive plus qu'une douzaine de variétés en France.

## Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



**RHD** | 950 tonnes achetées (1% de PDM)  
dont **53%** Collective et **47%** Commerciale  
Prix moyen d'achat : **3,48€** HT/kg

**GMS** | **13<sup>ème</sup>** fruit le plus acheté  
**0,5 kg/ménage/an** en moyenne  
Quantité par achat : **0,7 kg**

## Caractéristiques techniques

Calibres*		
Code - Diamètre	Grammage**	nb unités/kg
I, II 17 à 19 mm	< 5 g	> 200
extra 20 à 21 mm	5 à 6 g	165 à 200
extra 22 à 23 mm	6 à 7 g	140 à 165
extra 24 à 25 mm	7 à 8,5 g	120 à 140
extra 26 à 27 mm	8,5 à 10 g	100 à 120
extra 28 à 29 mm	10 à 11,5 g	85 à 100
extra > 29 mm	> 11,5 g	< 85

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

\*\* Données moyennes, varient sensiblement selon les variétés

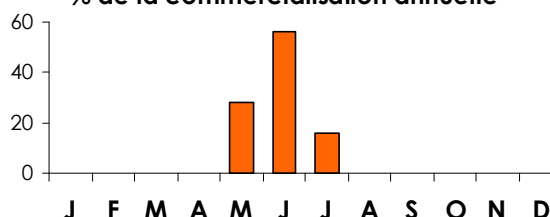
Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxHxh (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
France	40x30x12	vrac	5	120	150
France	50x30x15	vrac	7	90	120
France	60x39x12	vrac	8	60	75
	60x40x11,5	vrac, caisse pliante	9	60	75
	40x30x15,5	vrac, caisse pliante	5	88	110

Conservation				
conditions de conservation	sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon
Fruit non climatérique, fragile. Perméable aux odeurs, et elle devra être gardée à l'écart de tout fruit odorant. Conservation frigorifique possible à 0°C avec un degré hygrométrique entre 80 et 85%. GMS : laisser en réserve au frais et à l'air, mettre en rayon à mesure des besoins.	moyennement sensible	8-10°C	hautement périssable	1,5 jours maximum

## Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Languedoc												
Provence												
Rhône Alpes												
Midi pyrénées												
Espagne												
Belgique												
Allemagne												
Chili												
Turquie												

% de la commercialisation annuelle



Un fruit d'été avec une période de production très courte. Pic de commercialisation en juin.



## Différentes variétés

variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût
Coralise	Fruit de taille moyenne, rouge clair.	toutes régions françaises													000
Cœur de pigeon	Fruit petit à moyen, pourpre devenant foncé à maturité.	Provence													00
Van	Fruit gros, pourpre à noir. Chair acidulée.	sud de la France													000
Marmotte	Fruit de taille moyenne, pourpre. Chair juteuse.	Yonne													00
Starck	Fruit gros, pourpre.	Rhône Alpes, Provence													000
Summit	Fruit très gros, pourpre.	sud de la France													000
Reverchon	Fruit gros, carmin vif à pourpre.	Rhône Alpes, Provence													000
Duroni 3	Fruit très gros, carmin foncé.	Provence, Rhône Alpes													000
Belge	Fruit gros, pourpre. Très bonne tenue. Chair ferme.	Provence, Rhône Alpes													000
Hedelfingen	Fruit de taille moyenne avec long pédoncule, pourpre foncé à maturité.	Provence													00
Régina	Fruit gros, rouge foncé à noir.	Rhône Alpes													00
		Allemagne													
Burlat	La plus cultivée. Fruit assez gros, rouge à pourpre à maturité.	toutes régions françaises													000
		Espagne													
Rainier	Fruit gros, jaune et rouge	Provence, USA													000
Sweetheart	Fruit de taille moyenne, rouge clair.	Rhône Alpes													000
Kordia	Gros fruits de couleur sombre, bien fermes et savoureux.	Allemagne													
Napoleon	Fruit juteux et parfumé, jaune et rouge.	Espagne													

### Appellations d'origines

**AOP :**

**Grèce** : Kerasia Tragana Rodochoriou

**Espagne** : Cerezas de la Montana de Alicante

**Italie** : Ciliegia di Marostica

**Portugal** : Cereja da Cova da Beira, de Sao Juliao (Portalegre)



## 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 : [april.fr.com](http://april.fr.com)

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	15 (4%)
Protides	0,8
Lipides	0,4
Apports énergétiques	
Kjoules	284
Kcalories	68

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	15 (14%)
A	0,4 (14%)
B1	0,05
B2	0,06
PP	0,35
B5	0,2
B6	0,05
B9	0,034 (10%)
E	0,13

Autres (mg pour 100g)	
Calcium	17
Potassium	250
Phosphore	71
Magnésium	13
Fibres (g)	1,7

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

**P**ropriétés **diurétiques** et **reminéralisantes**, grâce à sa richesse en eau, en Potassium et en sorbitol.

**S**ource de glucides directement assimilables (glucose et fructose), rapidement utilisés par l'organisme.

**R**iche en vitamine C, provitamine A (14% des ANC) et vitamine B9.

## Conseils d'utilisation

### Astuces d'utilisation

Surtout consommée **nature**, peut être utilisée en **pâtisserie** (clafoutis, tarte) et en **cuisine**, pour l'accompagnement de volailles.

### Particularités RHD

Malgré son **excellente image** auprès des consommateurs, elle est peu présente en RHD, à cause de son **prix** assez élevé et de sa **fragilité**.