

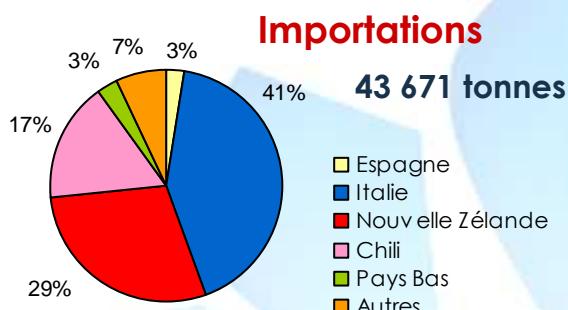


Historique

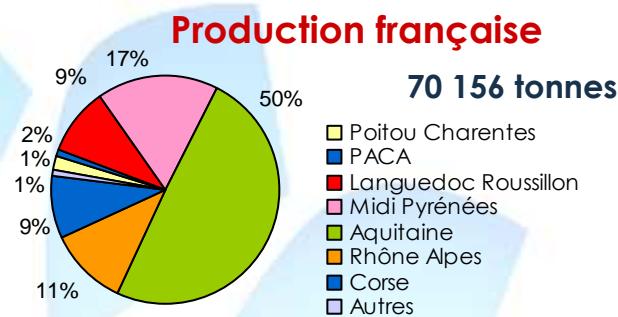
Fruit d'une liane robuste et prolifique (pouvant atteindre plus de 10 mètres de haut), originaire de la vallée du Yang-Tsé, en Chine, le kiwi fut d'abord appelé "groseille de Chine" lors de son introduction en Europe : sa pulpe acidulée rappelle en effet celle de la groseille à maquereau. On l'appelle aussi « souris végétale » ou « pêche des singes ». En Asie, le kiwi n'était pas cultivé. Les fruits étaient simplement cueillis sur les plants poussant à l'état sauvage dans les montagnes.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



RHD 8 300 tonnes achetées (3% de PDM)
dont 62% Collective et 38% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,63€ HT/kg



GMS 10ème fruit le plus acheté
2,4 kg/ménage/an en moyenne
Quantité moyenne par achat : 670g

Caractéristiques techniques

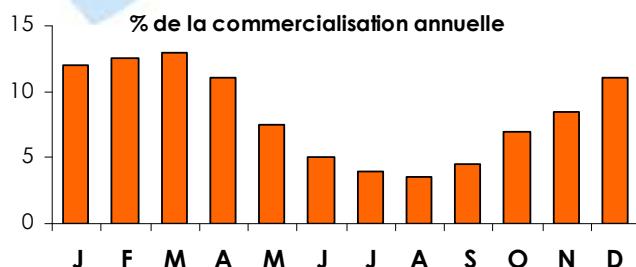
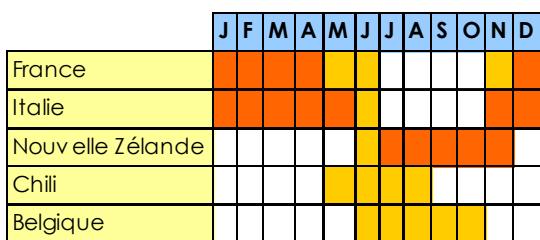
Calibre		
Calibre	Grammage	nb unités/kg
46	65 à 70 g	15 à 16
42	70 à 75 g	14
42 NZ	78 à 87 g	12
39	75 à 80 g	13
39 NZ	87 à 98 g	11
36	80 à 85 g	12
36 NZ	98 et 107 g	10
33	85 à 95 g	11
33 NZ	107 à 116 g	9
30	95 à 105 g	10
30 NZ	116 à 127 g	8
27	105 à 115 g	8 à 9
27 NZ	127 à 138 g	7 à 8
25	115 à 125 g	8
25 NZ	138 à 150 g	7
23	125 à 135 g	7 à 8
20	135 à 155 g	6 à 7

(NZ : Nouvelle Zélande)

Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxLxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
	60x40x11,5	lité, caisse pliante	5	60	75
	40x30x15,5	lité, caisse pliante	6	88	110
	60x40x15	barquette 10x1 kg, caisse pliante	10	48	60
Nouvelle Zélande	120x50x28	bin	60		14
Nouvelle Zélande	60x40x6,5	lité	10		100

conditions de conservation	sensibilité au froid	T de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon	autres
Fruit climactérique. Ne pas laisser s'accumuler l'éthylène qu'il produit (chambre froide avec piégeur d'éthylène ou aération régulière). Très sensible à l'éthylène dégagé par les fruits mûrs, donc maintenir à l'écart des fruits climactériques. Sensible aux chocs.	résistant	4-7°C	périssable	3 à 5 jours pour le vert, 1 à 2 jours pour le jaune	Stocker à l'écart des pommes, bananes

Calendrier de commercialisation



Un fruit d'hiver, mais des approvisionnements de contre saison en provenance de l'hémisphère Sud permettent une commercialisation **tout au long de l'année**.

Différentes variétés



variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût	Indice prix
Hayward	Fruit ovoïde. Epiderme gris-brun, avec une pilosité importante nécessitant un brossage avant commercialisation. Chair vert pâle. Principale variété (90% de la commercialisation). Goût acidulé. Bonne conservation.	France, Italie													OO	+
		Chili														
		Nouvelle-Zélande														
Zespri Gold	Fruit légèrement plus sphérique et plus court que le Hayward. Epiderme brun, presque lisse. Chair verte à jaune, suivant le degré de maturité. Chair très sucrée. Crain les chocs et les frottements. Conservation plus courte que le Hayward.	Nouvelle-Zélande													OOO	++

Appellations d'origines

AOP : Grèce: Aktinidio Sperchiou
IGP : Grèce: Aktinidio Pierias

Label Rouge et IGP : Kiwi du pays de l'Adour (1/4 de la production nationale)



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	1,1
Lipides	0,6
Apports énergétiques	
Kjoules	196
Kcalories	47

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	80 (73%)
A	0,05
B1	0,01 (7%)
B2	0,04
PP	0,4
B5	0,23
B6	0,13 (7%)
B9	0,04 (12%)
E	3 (25%)

Autres (mg pour 100g) (% des ANC)	
Calcium	27
Potassium	287
Phosphore	37
Magnésium	17
Fibres (g)	2,5 (10%)
Eau (g)	83

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	140
Adultes	140
Personnes agées	140

C'est le fruit le plus apte à satisfaire nos besoins nutritionnels en **vitamines C, B1, B2, B3, B9**, provitamine A, Calcium, Fer et protéines. Très riche en vitamine C, il en renferme davantage que les agrumes.

Il fait partie des fruits ayant la **capacité anti-oxydante** la plus élevée.

Riche en **Potassium** et en **fibres**, substances associées à une incidence réduite de certains cancers et maladies cardio-vasculaires. Ses fibres, composées aux 2/3 de fibres insolubles (cellulose, hème-celluloses), et pour 1/3 de fibres solubles (pectines), stimulent efficacement et en douceur le **fonctionnement intestinal**.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Cru, nature, à la coque ou en tranches, le matin ou en dessert, en salade de fruits.

Cuit dans des préparations sucrées, des tartes, ou en **sucré-salé**, avec des viandes blanches.

Intérêts en RHD

C'est devenu depuis quelques années un fruit **incontournable** en restauration. Facile à consommer, il se conserve bien et est apprécié de tous les convives.