



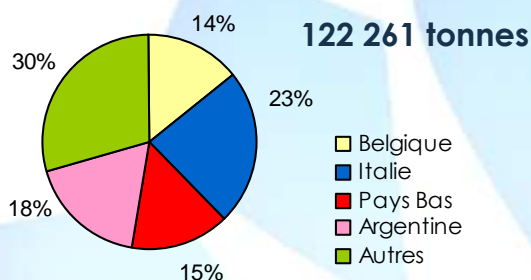
Historique

Originaire de l'Asie centrale, le poirier s'est répandu très tôt dans toute l'Europe occidentale (on a retrouvé des pépins de poire dans de nombreux sites préhistoriques). La culture proprement dite de la poire aurait commencé en Chine, plus de 4000 ans avant Jésus Christ. Bien que les Grecs semblent avoir été les premiers à apprécier la poire, qu'Homère nommait "cadeau des Dieux", ce sont les Romains qui développèrent nombre de variétés. A l'époque médiévale, les poires ne devaient guère être fameuses, si l'on en croit leur nom : "caillou rosat", "poire d'angoisse"..., mais les variétés se sont rapidement améliorées. Apparue en France au XVIème siècle, la poire, comme beaucoup d'autres fruits, a été rendue célèbre par le jardinier de Louis XIV.

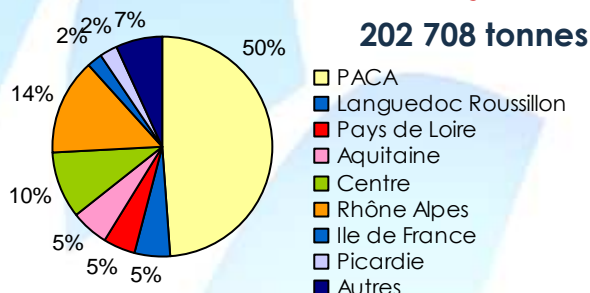
Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007

Importations



Production française



RHD 14 100 tonnes achetées (6% de PDM)
dont 62% Collective 38% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,25€ HT/kg

GMS 4ème fruit le plus acheté
4,9 kg/ménage/an
Quantité moyenne par achat : 0,9 kg

Caractéristiques techniques

Calibres		
Diamètre	Grammage*	Nb unités/kg
60 à 65 mm	90 à 110 g	9 à 11
65 à 70 mm	110 à 130 g	8 à 9
70 à 75 mm	130 à 150 g	7 à 8
75 à 80 mm	150 à 180 g	6 à 7
80 à 85 mm	180 à 210 g	5 à 6

* Données moyennes, varient sensiblement selon les variétés

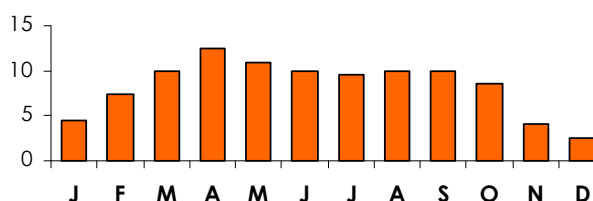
Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colissage LxHxh (cm)	Type colissage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
Afrique du Sud	40x30x24,7	Bushel	15	56	70
Argentine	50x30x29,5	Bushel	18,5	36	48
Afrique du Sud	40x30x20	plateau Comice	10	72	90
UE	50x30x10,5	plateau Comice	5	102	136
UE	60x40x10,5	plateau Comice	7	68	85
UE	40x30x12	plateau Williams	4,5	120	150
UE	50x30x10,5	plateau Williams	5	102	136
UE	60x40x10,5	plateau Williams	7	68	85
	60x40x11,5	caisse pliante	7	60	75
	60x40x19	caisse pliante	13	36	45
	60x40x15	caisse pliante	13	48	60
	60x40x15	10x1 kg, caisse pliante	10	48	60
	60x40x17	caisse pliante	14	40	50

Conservation				
sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon	autres
sensible	11-14°C	périssable	1 à 3 jours selon la variété et l'état de maturité	Ne pas stocker avec des produits dégageant de l'éthylène
conditions de conservation				
Fruit climatérique.				
Poires d'automne et d'hiver : achetées mûres, peuvent se conserver quelques jours dans un endroit frais, sec et aéré, ce qui les amène à maturité optimale.				
Poires d'été : achetées tournant jaune et consommées dès leur achat.				

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Sud Est												
Sud Ouest												
Val de Loire												
Italie												
Belgique												
Afrique du Sud												
Chili												
Argentine												
Pays Bas												
Espagne												

% de la commercialisation annuelle



Un fruit disponible **toute l'année** grâce à la diversité des sources d'approvisionnement et au stockage.



Différentes variétés

variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût	Indice prix
Williams	Fruit de taille moyenne, piriforme symétrique. Pédoncule moyen. Epiderme lisse, brillant, vert clair devenant jaune à maturité, avec roussissures et lenticelles marquées. Chair fine, fondante, sucrée, juteuse bien parfumée et musquée.	Hémisphère Sud France, Espagne													000	+
Dr. Jules Guyot (ou Limonera)	Fruit moyen à gros, piriforme court, asymétrique, souvent globuleux. Pédoncule court, mi-charnu. Epiderme fin, lisse, vert clair devenant jaune à maturité. Chair mi-fine, fondante, juteuse, sucrée, peu parfumée.	Espagne Sud Est													00	+
Beurré Hardy	Fruit moyen à gros, piriforme court, asymétrique. Pédoncule court. Epiderme épais, rugueux, jaune verdâtre, recouvert de roux bronzé. Chair fine, tendre, juteuse, légèrement acidulée, parfumée.	Afrique du Sud France													00	
Louise Bonne d'Avranches	Fruit petit à moyen, de forme régulière, piriforme court. Pédoncule assez long. Epiderme lisse, fin, cireux, jaune verdâtre, avec une face rosée à l'insolation. Chair assez fine, juteuse, légèrement acidulée, parfumée.	Sud Est, Hollande													00	
Alexandrine Douillard	Fruit petit à moyen, piriforme aux contours réguliers. Pédoncule court. Epiderme fin, lisse, jaune, un peu bronzé avec parfois une face rose saumon à l'insolation. Chair mi-fine, moyennement juteuse, sucrée, légèrement aromatique, peu parfumée.	France													00	+
Harrow sweet	Fruit de taille moyenne, piriforme. Pédoncule long et fin. Epiderme vert-jaune, avec des roussissures, souvent une face rosée, lenticelles parfois marquées. Chair fine, sucrée, au parfum légèrement musqué.	France													00	
Packham's Triumph (ou Williams d'automne)	Fruit de taille moyenne, piriforme à contours bosselés. Pédoncule moyen. Epiderme épais, mi-cireux, jaune à maturité, avec roussissures. Chair fine à grossière, fondante, juteuse, acidulée, peu sucrée, parfois légèrement astringente.	France Argentine													0	
Général Leclerc	Fruit gros à très gros, de forme irrégulière, piriforme court, asymétrique. Pédoncule court. Epiderme jaune verdâtre à ocre-brun, souvent avec roussissures marbrées. Chair fine, tendre, juteuse, épicée et très parfumée.	France													00	
Doyenné du Comice	Fruit gros à très gros, piriforme court, globuleux, asymétrique. Pédoncule court. Epiderme lisse, fin, mi-cireux, jaune pâle à jaune-vert, avec roussissures localisées à l'insolation. Chair très fine, fondante, juteuse, sucrée et parfumée. Fruit fragile.	France, Belgique, Hollande Afrique du Sud													000	+
Forelle	Fruit piriforme, petit à moyen. Epiderme bicolore rouge sur fond vert, brillant, lenticelles marquées. Chair croquante, juteuse, sucrée, parfois astringente.	Afrique du Sud													00	
Rocha	Fruit piriforme. Epiderme vert-jaune, avec roussissures.	Portugal													0	
Abbé Fetel (ou Abate Fetel)	Fruit moyen à gros, de forme irrégulière, piriforme très allongé. Pédoncule court. Epiderme assez fin, rugueux, partiellement à entièrement bronzé, parfois partiellement cuivré, rosé à l'insolation, avec grosses lenticelles. Chair fine, demi-tendre, juteuse, sucrée.	Italie													000	
Conférence	Fruit moyen, piriforme très allongé, assez régulier. Pédoncule assez long. Epiderme épais, vert-jaune, avec nombreuses roussissures marbrées. Chair assez fine, fondante, juteuse, légèrement acidulée, sucrée et parfumée. Supporte la cuisson.	France, Belgique, Hollande													0	+
Passe Crassane	Fruit gros à très gros, rond et aplati. Pédoncule moyen. Epiderme épais rugueux, jaune-vert, largement couvert de roussissures et marbrures. Chair parfois granuleuse, fondante, très juteuse, sucrée, un peu acide, très aromatique et astringente.	France													000	+
Angély	Fruit légèrement piriforme. Epiderme roux, bronzé. Chair ferme, parfum typique.	France													000	++

Appellations d'origines

AOP : Espagne : Peras de Rincon de Soto, Portugal : Pera Rocha do Oeste

IGP : France : Pommes et poires de Savoie

Italie : Pera dell'Emilia Romagna et Pera mantovana

Label rouge et CCP : Poires des Alpes de Haute-Durance



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	12
Protides	0,3
Lipides	0,1
Apports énergétiques	
Kjoules	209
Kcalories	50

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	5 (6%)
A	0,06
B1	0,03
B2	0,03
PP	0,2
B5	0,06
B6	0,02
B9	0,01 (5%)
E	0,5

Autres (mg pour 100g) (% des ANC)	
Calcium	10
Potassium	125
Phosphore	13
Magnésium	7
Eau (g)	84
Fibres (g)	2,3 (10%)

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	150
Adultes	150
Personnes âgées	150

Elle renferme une large gamme de vitamines, de minéraux et d'oligo-éléments utiles pour l'équilibre alimentaire. Elle aide à satisfaire les besoins de l'organisme en de nombreux nutriments.

Modérément énergétique.

Ses fibres (constituées pour l'essentiel de fibres insolubles, celluloses, hémicelluloses, lignine à l'état de traces, et pour le reste de pectines, fibres solubles) ont la propriété de stimuler très efficacement le fonctionnement des intestins : elles augmentent le volume du bol alimentaire, et accélèrent le transit.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Consommée **nature**, en salade de fruits, en tarte, cuites au vin, en **accompagnement** de gibier.

Intérêts en RHD

Proposée toute l'année et considérée comme un fruit **traditionnel**. Principal inconvénient est son niveau de maturité souvent insatisfaisant à la livraison, ce qui suppose un **stockage**, pas toujours possible.