

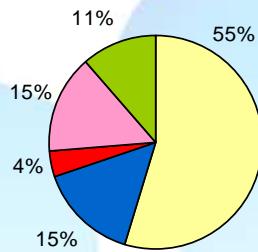


Historique

En Guadeloupe, Christophe Colomb a aussi découvert l'ananas. Cultivé depuis fort longtemps dans les zones tropicales d'Amérique, les Indiens l'appelaient «nana», devenu chez nous «ananas». Ce sont les Hollandais qui l'ont introduit en Europe. Longtemps, il a été réservé aux tables royales ; en effet, Louis XV le faisait cultiver à grands frais dans les serres de Versailles.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



Imports

99 228 tonnes

- Côte d'Ivoire
- Ghana
- Cameroun
- Costa Rica
- Autres

RHD | 9 800 tonnes achetées (2% de PDM)
dont 63% Collective 27% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,46€ HT/kg

GMS | 6ème fruit le plus acheté
1,4 kg/ménage/an
Quantité moyenne par achat : 1,6 kg

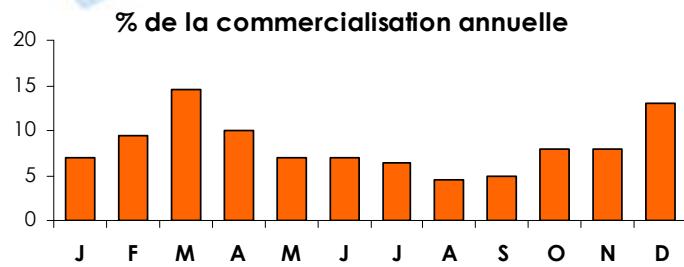
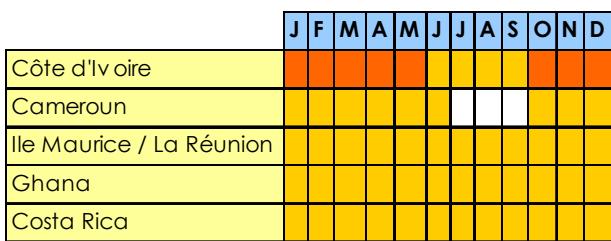
Caractéristiques techniques

Calibres			
Origine DOM			
Autres variétés		Queen Victoria	
Code	Grammage	Code	Grammage
7/9	700 à 900 g	1	400 à 600 g
9/11	900 à 1100 g	2	600 à 800 g
11/13	1100 à 1300 g	3	800 à 1000 g
13/15	1300 à 1500 g	4	> 1000 g
15/18	1500 à 1800 g		
18/22	1800 à 2200 g		
arrêté français de 1972		arrêté français de 1972	

Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxLxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
Côte d'Ivoire	60x40x15	couché par 6 à 8			65
Côte d'Ivoire	60x40x14	couché par 9 à 12			70
Cameroun et Côte d'Ivoire (par avion)	55x31x29	debout par 6	12,3	30	42
Cameroun et Côte d'Ivoire (par avion)	53,5x28,6x28	debout par 8	13,2	36	42
Cameroun et Côte d'Ivoire (par avion)	53,5x37x25	debout par 12	15,6	28	42
Cameroun et Côte d'Ivoire (par avion)	53,5x37x22	debout par 12	12	32	48
Cameroun et Côte d'Ivoire (par avion)	54,4x43,4x19,4	debout par 20	16	36	45

Conservation				
conditions de conservation	sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon
Fruit non climatérique. A manipuler avec précaution car, malgré sa peau épaisse, il craint les chocs. Eviter de le placer au réfrigérateur car brunit en dessous de 11°C, la couronne se dessèche et sa chair est alors immangeable.	très sensible	11-14°C	périssable	3 à 5 jours selon l'état de maturité

Calendrier de commercialisation



Un fruit commercialisé **toute l'année**, avec des approvisionnements fortement dépendants de la production ivoirienne.



Différentes variétés

variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût	Indice prix
Cayenne lisse	Fruit cylindrique. Peau jaune-orangé à maturité. Chair jaune pâle, très sucrée et juteuse.	Côte d'Ivoire													OO	-
		Cameroun														
Green Cayenne	Cayenne lisse qui reste vert à maturité. Chair très sucrée et juteuse.	Amérique centrale													OO	-
Queen (ou Victoria)	Petit fruit arrondi. Peau jaune-orangé. Chair dorée. Chair fondante et parfumée, jus abondant et très sucré.	Réunion, Maurice, Afrique du Sud, Australie													OOO	+
Extra sweet (ou Del Monte Gold)	Fruit cylindrique. Peau jaune brillant avec pourtour d'yeux verts. Chair jaune-orangé. Saveur douce.	Costa Rica													OO	-
Ananas Bouteille	Forme allongée et conique. À maturité, la couleur de sa peau n'est pas uniforme : jaune en bas et verte en haut. Sa chair est ferme, très parfumée et sucrée.	Guadeloupe													OOO	+

Appellations d'origines AOP :Portugal: Ananas dos Açores/ Sao Miguel



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	11,6
Protides	0,5
Lipides	0,2
Apports énergétiques	
Kjoules	217
Kcalories	52

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	18 (20%)
A	0,06
B1	0,08
B2	0,03
PP	0,3
B5	0,16
B6	0,09 (4%)
B9	0,014 (5%)
E	0,1

Autres (mg pour 100g)	
Calcium	15
Potassium	146
Phosphore	11
Fer	0,8
Magnésium	15
Fibres (g)	1,4
Eau (g)	85

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

Source de Potassium, de vitamine B et surtout de **vitamine C**.

Source de fibres, surtout constituées de cellulose et d'hémicelluloses, qui aident au **transit intestinal**.

Consommé en frais, aide à la digestion de la viande consommée au cours du même repas, grâce à la présence de **broméline**, enzyme qui démarre la digestion des protéines.

Facilite la **bonne assimilation** des aliments grâce aux acides organiques lui conférant sa saveur acidulée et qui stimulent la production de suc gastrique.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Frais, découpé en tranches, avec une partie de la couronne, la chair peut ensuite être découpée, les tranches étant décalées les unes par rapport aux autres, ou découpé en rondelles très fines, ou en **salades** de fruits, **jus**, ananas **au sirop**. Cuisiné : en association **sucré-salé**.

Intérêts en RHD

Facile à portionner, présent toute l'année, plaît par sa **saveur**, son arôme et son aspect **festif**.