

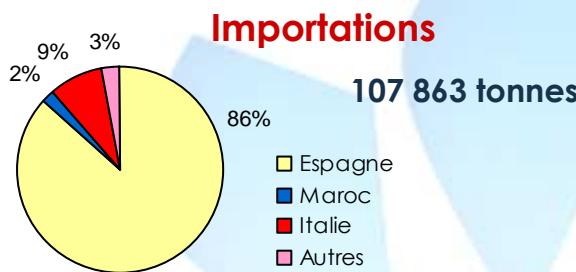


Historique

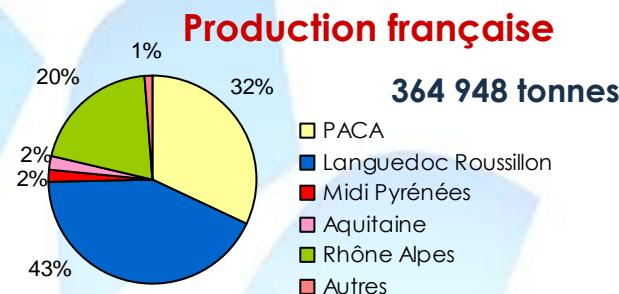
Originaire de Chine, où il pousse naturellement, le pêcher est pour les chinois le symbole du renouveau, car c'est le premier arbre qui fleurit au printemps. Les Occidentaux auraient découvert la douceur de ce fruit lors des conquêtes d'Alexandre le Grand, en Perse. Ils lui donneront donc le nom de *Prunus persica*, pensant qu'elle en était originaire. Ainsi, les pêches ne prennent leur essor qu'aux XVème et XVIème siècles, avec notamment la présence dans le jardin fruitier du Roi Soleil de quelques 33 variétés, dont la célèbre "Téton de Vénus".

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



RHD | 6 260 tonnes achetées (7% de PDM,
70% des fruits d'été)
dont 70% Collective et 30% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,93€ HT/kg



GMS | 11ème fruit le plus acheté
6,1 kg/ménage/an
Quantité moyenne par achat 1,1 kg

Caractéristiques techniques

Calibre		
Code - Diamètre	Grammage*	nb unités/kg
C 56 à 61 mm	100 à 120 g	8 à 10
B 61 à 67 mm	120 à 140 g	7 à 8
A 67 à 73 mm	140 à 160 g	6 à 7
AA 73 à 80 mm	160 à 180 g	5 à 6
AAA 80 à 90 mm	> 180 g	< 5

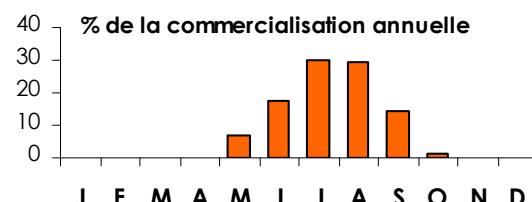
* Données moyennes, varient sensiblement selon les variétés

Conditionnements possibles					
Origine	Dimensions colisage LxLxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
Europe	40x30x9,5		2,8	144	180
Europe	50x30x9,5		3,5	108	144
Europe	60x40x10,5		5,6	68	85
Europe	60x40x11,5	caisse pliante	6	60	75
Europe	60x40x15	10x1 kg, caisse pliante	10	48	60
Afrique du Sud	40x30x8,7		2,5	160	200
Afrique du Sud	40x30x8,1		2,5	176	220

Conservation				
conditions de conservation	sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon
Fruit climactérique. Stockage au froid. Sensibles aux chocs donc à manipuler avec précautions.	résistant	4-7°C	périssable	1 à 2 jours

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Languedoc												
Provence												
Rhône Alpes												
Sud Ouest												
Espagne												
Italie												



Fruit d'été avec une commercialisation calquée sur la période de production, étalée sur 5 mois.



Différentes variétés

On distingue 4 types de fruits, issus de la même espèce, en fonction de leurs caractéristiques internes et externes :

		Peau		
Noyau	Duveteuse	Lisse		
Libre	Pêche vraie	Chair blanche Chair jaune	Nectarine	Chair blanche Chair jaune
Adhérent	Pavie	Chair jaune	Brugnon	Chair blanche Chair jaune

Environ **80 variétés** se succèdent à 10-15 jours d'intervalles, sur toute la campagne, de la plus précoce à la plus tardive, et en fonction de la zone de production.

Le **renouvellement variétal** est très important. Les variétés jaunes ont tendance à perdre du terrain au profit des variétés blanches.

On trouve également de plus en plus de **pêches plates**, très appréciées pour leurs qualités gustatives.

Appellations d'origines

AOP : Espagne: Melocoton de Calanda
Grèce : Rodakina Naoussas

IGP : Italie : Pesca e nectarina di Romagna
Portugal : Pêssego da Cova da Beira

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	9
Protides	0,7
Lipides	0,1
Apports énergétiques	
Kjoules	167
Kcalories	40

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	7 (6%)
A	0,5 (17%)
B1	0,02
B2	0,05
B5	0,16
B6	0,02
B9	0,016
E	0,5
B3	1 (7%)

Autres (mg pour 100g)	
Calcium	5
Potassium	200
Phosphore	22
Magnésium	9
Eau (g)	87
Fibres (g)	2

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

Possède des propriétés **réhydratantes et désaltérantes**, grâce à sa richesse en eau, à sa teneur limitée en sucres, et à la présence d'acides organiques en proportions équilibrées.

Peu calorique (pour un fruit moyen, de 120 à 140 g net, 48 à 56 kcalories).

Consommée mûre à point, elle est particulièrement **bien tolérée** : ses fibres (2 %, constituées pour 1/3 de pectines, et pour le reste de celluloses et des hémicelluloses, ainsi que de quelques traces de lignine) sont alors très tendres, et agissent sur les intestins avec douceur et efficacité.

Un fruit suffit pour couvrir 50 % de l'ANC en **provitamin A**.

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

En dessert, nature, en fruit portion, pochée, en tarte, soupe froide, ou accompagnement de viande (canard, porc). Lorsqu'il est trop mûr, le fruit peut être utilisé en compote, salade de fruit et sabayon.

Particularités RHD

Bonne image auprès des convives. Mais hétérogénéité qualitative freine son utilisation, au profit parfois d'un autre dessert. Son utilisation en restauration scolaire est limitée, du fait de la correspondance entre sa saison de production et les vacances scolaires.