

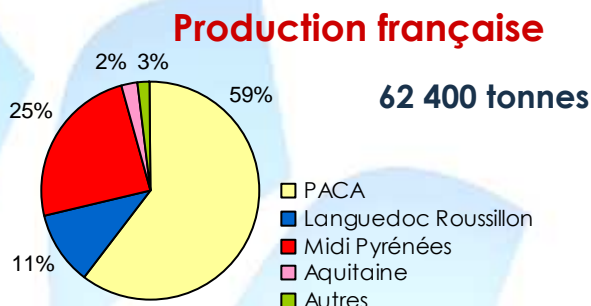
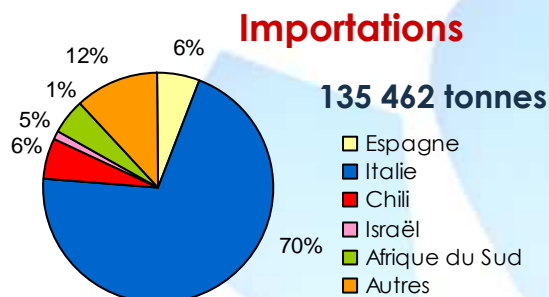


Historique

S'il est fréquemment avancé que la vigne serait née dans le Caucase, entre la Turquie, l'Iran et l'Arménie, des traces fossiles démontrent sa présence dans le Languedoc au cours... de l'ère Tertiaire ! Élevée longtemps dans le seul but de la vification, c'est à l'époque de Louis XIV qu'on commence à utiliser le raisin de table, amené du midi dans des caisses remplies de son et charriées à dos d'âne. Aujourd'hui, ses qualités sont reconnues en tant que raisin à croquer, et il bénéficie de deux AOC en tant que tel.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



RHD 9 200 tonnes achetées (5% de PDM)
dont 80% Collective 20% Commerciale
Prix moyen d'achat : 1,97€ HT/kg

GMS 8ème fruit le plus acheté
1 kg/acte d'achat
3,7 kg/ménage/an en moyenne

Caractéristiques techniques

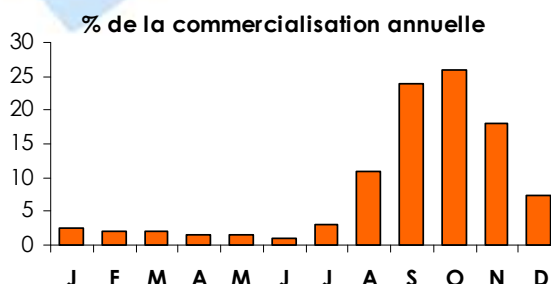
| Calibres | | | |
|---------------|-----------|----------------|--------------|
| Catégorie | Grammage | nb unités/kg | |
| Petits grains | cat II | grappe > 75 g | < 13 grappes |
| | cat I | grappe > 100 g | < 10 grappes |
| | cat extra | grappe > 150 g | < 6 grappes |
| Gros grains | cat II | grappe > 100 g | < 10 grappes |
| | cat I | grappe > 150 g | < 6 grappes |
| | cat extra | grappe > 200 g | < 5 grappes |

| Conservation | | | |
|--|-------------------------|-------------------|-----------------------|
| sensibilité au froid | température de stockage | denrée périssable | durée de vie en rayon |
| peu sensible | 4 - 5 °C | très périssable | 1 jour à 1,5 jours |
| conditions de conservation | | | |
| Non climactérique. Se conserve très bien au froid, dans un local sec et bien aéré. Le meilleur indicateur de la conservation est la pruine, léger voile blanchâtre sur la peau des grains. | | | |

| Conditionnements possibles | | | | | |
|----------------------------|--------------------------------|----------------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Origine | Dimensions colisage LxHxh (cm) | Type colisage | Poids net (kg) | Nbre de colis / palette 80x120 | Nbre de colis / palette 100x120 |
| Italie | 40x30x15,5 | vrac | 6 | 96 | 120 |
| Af. du Sud | 40x30x11,7 | Mouchoir | 5 | 120 | 150 |
| Chili | 50x24x13 | vrac | 5 | 104 | 130 |
| Af. du Sud | 50x30x11,6 | Mouchoir | 5 | 90 | 120 |
| France | 40x30x12 | vrac | 4 | 90 | 120 |
| France | 60x40x12 | vrac | 9 | 60 | 75 |
| | 60x40x11,5 | vrac, caisse pliante | 7 | 60 | 75 |
| | 60x40x15 | vrac, caisse pliante | 7-8 | 48 | 60 |
| | 40x30x15,5 | vrac, caisse pliante | 5 | 88 | 110 |
| | 40x30x17 | vrac, caisse | 6 | 80 | 100 |
| Moissac (France) | 60x40x13,5 | avec intercalaire | 8 | 52 | 65 |
| Moissac (France) | 60x40x13,5 | 8 barquettes | 6 | 52 | 65 |

Calendrier de commercialisation

| | J | F | M | A | M | J | J | A | S | O | N | D |
|----------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Sud Est | | | | | | | | | | | | |
| Sud Ouest | | | | | | | | | | | | |
| Italie | | | | | | | | | | | | |
| Espagne | | | | | | | | | | | | |
| Chili | | | | | | | | | | | | |
| Afrique du Sud | | | | | | | | | | | | |



Un fruit principalement commercialisé d'août à décembre, avec une contre saison de l'hémisphère sud assurant des approvisionnements, moindres, le restant 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 |
|--|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|-------------|-------------|
| Napoléon (noir) | Grain rond, moyen, noir violacé. Peau moyenne. | Espagne | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Muscat Rosé (noir) | Variété à grain arrondi, moyen à petit, rose à rouge. | Chili | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Alphonse Lavallée (noir) | Belle grappe moyenne à grosse, homogène, assez lâche, bien charpentée. Grain sphérique, parfois bosselé. Epiderme moyennement épais à épais, croquant, bleu-noir. Chair ferme et juteuse, à saveur neutre à légèrement aromatique. | Afrique du Sud | | | | | | | | | | | | | ○○ | |
| | | Chili | | | | | | | | | | | | | ○○ | |
| | | Vaucluse | | | | | | | | | | | | | | |
| Prima (noir) | Variété précoce. Belle grappe de taille moyenne, bien structurée, belle coloration homogène, rafle très verte. Grain sphérique moyen à gros. Epiderme croquant, bleu-noir. Chair ferme, juteuse, à saveur neutre à légèrement aromatique. Très bonne résistance à la conservation. | Languedoc, Provence | | | | | | | | | | | | | ○ | - |
| Lival (noir) | Variété précoce. Grappe moyenne, régulière, de belle présentation, couleur et taille des baies homogènes. Grain moyen sphérique. Epiderme légèrement épais, bleu-noir. Chair moyennement ferme, très juteuse, à saveur neutre. | Provence | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Muscat de Hambourg (noir) | Grappe moyenne, souple. Grain petit, rond à elliptique. Epiderme moyen, bleu violacé. Chair juteuse, à saveur très aromatique, muscatée. | Vaucluse | | | | | | | | | | | | | ○○○ | + |
| Ribol (noir) | Variété tardive. Grappe moyenne, homogène, aérée. Grain moyen elliptique. Epiderme épais, croquant, recouvert d'une forte pruine, bleu-noir. Chair ferme à saveur neutre. Très bonne résistance à la conservation. | Provence | | | | | | | | | | | | | ○ | - |
| Red Globe (rouge) | Grappe grosse, longue et lâche, arrondie après travail de la grappe. Grain sphérique, gros. Epiderme épais, rose-violacé. Chair ferme à saveur neutre. | Afrique du Sud | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| | | Italie | | | | | | | | | | | | | | |
| Flame Seedless (rouge) | Grappe grosse, travaillée vers une forme arrondie, de taille moyenne. Grain rond, petit. Epiderme moyen à fin, rouge foncé-violet. | Afrique du Sud, Chili | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Cardinal (rouge) | Grappe grosse, lâche, à coloration hétérogène. Grain gros, rond. Epiderme moyennement épais, croquant, rouge-violacé. Variété précoce originaire des USA. Chair ferme et juteuse, à saveur moyennement aromatique. Bonne saveur. | Gard, Bouches du Rhône, Vaucluse | | | | | | | | | | | | | ○ | - |
| Aledo (blanc) | Grappe de taille moyenne, parfois compacte. Grain gros, allongé, blanc-doré. Epiderme épais. Chair moyennement juteuse, saveur simple, neutre. Très bonne conservation. | Espagne | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Thompson Seedless (ou Sultanine) (blanc) | Grappe grosse et elliptique. Grain elliptique volumineux. Epiderme croquant, jaune-vert. Chair ferme, saveur neutre, acide. | Chili, Afrique du Sud | | | | | | | | | | | | | ○○ | |
| Ora (blanc) | Grappe moyenne, souple. Grain moyen elliptique. Epiderme fin, jaune-doré. Variété très précoce. Chair juteuse, saveur légèrement aromatique. | Provence, Midi-Pyrénées | | | | | | | | | | | | | ○ | |
| Danlas (blanc) | Grappe grosse, homogène, souple, aérée. Grain moyen, sphérique. Epiderme épais, vert-jaune. Chair juteuse, peu ferme, légèrement aromatique. | Provence, Midi-Pyrénées | | | | | | | | | | | | | ○○ | - |
| Chasselas (blanc) | Grappe de taille moyenne, longue, moyennement compacte. Grain moyen, sphérique. Epiderme fin, vert-jaune, mordoré et translucide. Chair juteuse, fondante, aromatique, très bonne qualité gustative. | Tarn et Garonne, Lot, Lot-et-Garonne, Provence, Languedoc | | | | | | | | | | | | | ○○○ | +++ |
| Italia (ou Ideal) (blanc) | Variété dominante. Grappe grosse, homogène, aérée, bel aspect. Grain très gros, ovoïde, croquant. Epiderme croquant, vert jaune ou doré, épaisseur moyenne. Peu cultivé en France, surtout importé. | Midi-Pyrénées | | | | | | | | | | | | | ○○○ | +++ |
| | | Italie, Sicile, Espagne | | | | | | | | | | | | | ○○○ | +++ |
| Muscat du Ventoux | AOC depuis 1997. Grappe bien formée et homogène, recouvertes de sa fleur (ou pruine), coloration bleutée sans grains rouges. Chair juteuse, à saveur très aromatique, muscatée. | Mont-Ventoux | | | | | | | | | | | | | ○○○ | +++ |

Appellations d'origines

AOC : Muscat du Ventoux et Chasselas de Moissac

AOP : Grèce : Corinthiaki Stafida Vostitsa

Espagne : Uva de mesa embolsada "Vinalopo"

Italie : Uva da tavola di Canicatti, di Mazzarone

Pays-Bas : Westlandse druif



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 | 16 (5%) |
| Protides | 0,6 |
| Lipides | 0,6 |
| Apports énergétiques | |
| Kjoulles | 301 |
| Kcalories | 72 |

| Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC) | |
|--------------------------------------|----------|
| C | 4 |
| A | 0,03 |
| B1 | 0,04 |
| B2 | 0,02 |
| PP | 0,3 |
| B5 | 0,05 |
| B6 | 0,1 (6%) |
| B9 | 0,015 |
| E | 0,7 (6%) |

| Autres (mg pour 100g) (% des ANC) | |
|-----------------------------------|----------|
| Calcium | 19 |
| Potassium | 250 (9%) |
| Phosphore | 22 |
| Magnésium | 7 |
| Fibres (g) | 0,7 |
| Eau (g) | 81 |

| Portion moyenne recommandée (en g) | |
|------------------------------------|-----|
| Enfants | 100 |
| Ados | 160 |
| Adultes | 160 |
| Personnes âgées | 160 |

Fournit de l'énergie rapidement disponible (sous forme de sucres) et d'autant mieux utilisable que ses sucres simples sont accompagnés d'acides organiques naturels et de vitamines du groupe B (qui assurent leur bonne assimilation cellulaire).

Facilite l'élimination des déchets, du fait de sa teneur élevée en eau et en Potassium (**action diurétique**) et à la présence de fibres efficaces (stimulation du transit intestinal).

Grâce à sa richesse en minéraux et en acides organiques, il possède une action alcalinisante, **rééquilibrante** pour le niveau acido-basique du milieu interne.

Conseils d'utilisation

Intérêts en RHD

Considéré comme un fruit traditionnel, il est utilisé en RHD quasiment tout au long de l'année. Les **nombreuses variétés** disponibles permettent d'offrir une large gamme répondant aux différentes attentes des consommateurs. Sa fragilité est le principal frein à son utilisation.

Astuces d'utilisation

Consommé au **dessert**, grappes en fruits portions, en salades de fruits, en tartes, ou utilisé en **décoration** pour les assiettes de fromages, les entrées.