

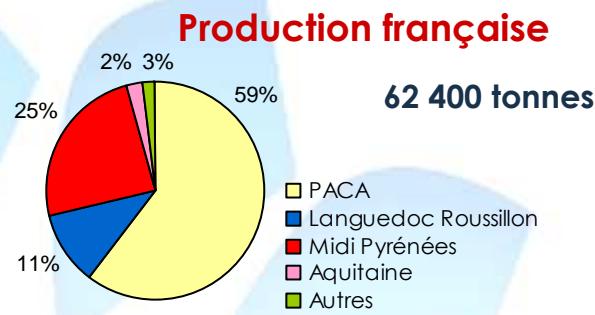
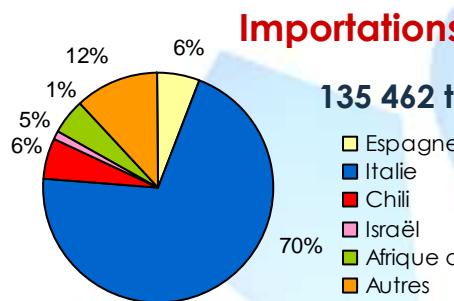


Historique

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 vignification, 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

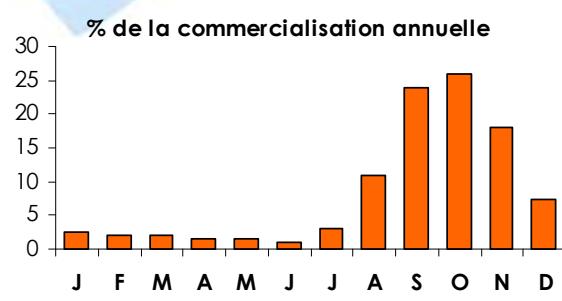
Calibres		
Catégorie	Grammage	nb unités/kg
Petits grains	cat II	grappe > 75 g < 13 grappes
	cat I	grappe > 100 g < 10 grappes
	cat extra	grappe > 150 g < 6 grappes
Gros grains	cat II	grappe > 100 g < 10 grappes
	cat I	grappe > 150 g < 6 grappes
	cat extra	grappe > 200 g < 5 grappes

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 LxLxH (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.



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														
		Languedoc, Provence													○	-
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.	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.	Vaucluse													○	
Muscat de Hambourg (noir)	Grappe moyenne, souple. Grain petit, rond à elliptique. Epiderme moyen, bleu violacé. Chair juteuse, à saveur très aromatique, muscatée.	Provence													○○○	+
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.	Afrique du Sud													○	-
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.	Italie													○	
Flame Seedless (rouge)	Grappe grosse, travaille vers une forme arrondie, de taille moyenne. Grain rond, petit. Epiderme moyen à fin, rouge foncé-violacé.	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													○○○	+++
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.	Italie, Sicile, Espagne														
		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 Canicattì, 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

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	16 (5%)
Protides	0,6
Lipides	0,6
Apports énergétiques	
Kjoules	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 agées	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.