



Le concombre en Occitanie

Fiche réalisée dans le cadre du projet

« fruits et légumes d'Occitanie en restauration hors domicile ».

Vous souhaitez accroître la part des produits locaux pour vos restaurants de collectivités, nous pouvons vous mettre en relation avec des producteurs et des intermédiaires régionaux.

04 66 84 12 12 / www.ffl-occitanie.com



Avec la collaboration de



Consommé généralement cru en entrée, le concombre est très altérant et peu calorique. En outre, il possède une bonne teneur en vitamines (C, A, B) et en potassium ainsi qu'un très faible taux en sodium.

Production variétale et régionale

- concombre de type long ou hollandais
- concombre épineux ou Noa
- mini concombre

Unités de conditionnement de légumes en Occitanie

SUD PRIMEURS	4 ^{ème} gamme	31200 TOULOUSE	05 61 57 57 57
AGRIVIVA	4 ^{ème} gamme	34070 MONTPELLIER CEDEX 1	06 80 14 59 98
4 ^{ème} NATURE	4 ^{ème} gamme	66000 PERPIGNAN	04 68 54 04 88
FLORETTE FOOD SERVICE	4 ^{ème} gamme	66440 TORREILLES	04 68 28 28 28

Qualité / conditionnement

- La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre avril et octobre.
- un concombre pèse en moyenne 450 g
- Le concombre doit avoir une coloration verte franche, un épiderme brillant, lisse ou légèrement cannelé, et ferme.
- Les calibres sont mesurés au poids ou à la longueur. La longueur de préférence est située entre 32 et 35 cm (ne s'appliquent pas aux concombres courts).

Volume de production régionale :

19 000 tonnes/an
850 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

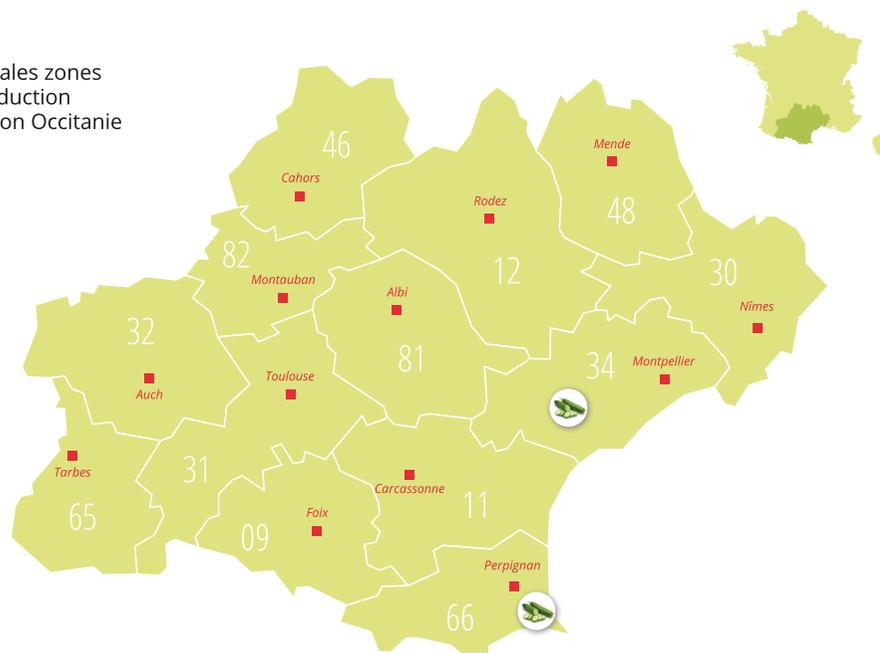
Pleine saison :

février à octobre

Principales zones de production :

Hérault, Pyrénées-Orientales

Principales zones de production en région Occitanie



Tolérance dans un même colis	EXTRA et I	II
Ecart maximum : Si inférieur à 180 g	Homogénéité raisonnable	Pas d'exigence
Si le + léger < 400 g et ≥ 180 g	100 g	
Si le + léger ≥ 400 g	150 g	
Si calibrage en hauteur et en diamètre	5 cm en longueur Raisonné en diamètre	

- Il est conseillé de le stocker dans un local frais (optimale = 14°C), à l'abri de la lumière.

Pour en savoir plus : <http://www.tomates-de-france.com/index.php>
Guide RHD du CTIFL / <https://www.lesfruitsetlegumesfrais.com>



Projet réalisé avec le soutien de