



Le kaki 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 InterBio Occitanie

Fruit méditerranéen, le kaki pousse sur le plaqueminier. Le kaki non astringent (à chair ferme) s'adapte parfaitement à la consommation crue en RHD et permet un apport conséquent en vitamines C, fibres, glucides et minéraux (potassium, calcium) durant les périodes automnales et hivernales.

Volume de production régionale :

600 tonnes/an
10 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

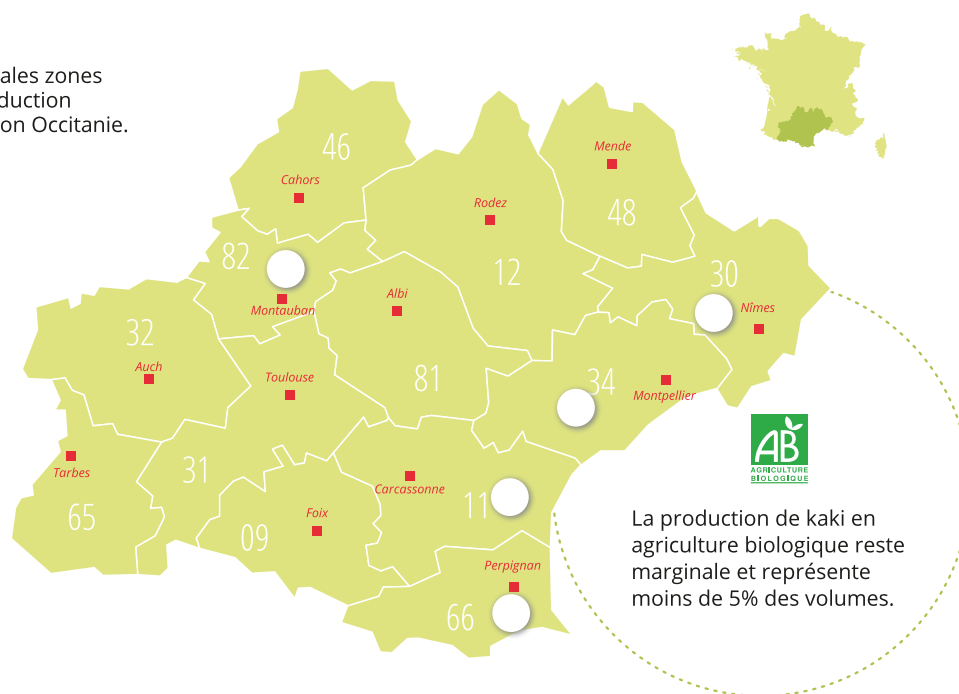
Pleine saison :

octobre à janvier

Principales zones de production :

Languedoc-Roussillon

Principales zones de production en région Occitanie.



Production variétale et régionale

Il existe deux types de maturité selon la variété :

- Le kaki « Pomme » ou kaki PCNA (Pollinisation Constant Non Astringent) est à consommer dur (Jiro, Fuyu, Hatchiya et Sharon). La levée de l'astringence peut être réalisée par des procédés techniques.
- Le kaki PCA (Pollinisation Constant Astringent) est à consommer mou (Costata, Roja Brillante ou Persimon, Tomatero).

Qualité / conditionnement

- Un kaki pèse 250 grammes en moyenne.
- **Conditionnement** : plateaux lités ou en barquettes pour ne pas être abîmé. Rarement proposé en vrac ; ce mode de conditionnement est évité car le kaki, surtout astringent, est un fruit fragile.
- **Conservation** : Le kaki à chair astringente est fragile. 1 ou 2 jours à température ambiante et à l'air libre.

Le kaki à chair ferme se conserve une semaine environ, à l'air libre ou au frais.

Pour en savoir plus :
A. Moreno et E. Chartier (2016), Interfel

Projet réalisé avec le soutien de

