



Le kiwi 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 IBO
InterBio Occitanie

Fruit d'hiver et de printemps peu sucré et donc faiblement calorique, le kiwi est le 7^{ème} fruit le plus consommé en RHD (FranceAgriMer, 2015). De plus, il dispose une quantité importante en vitamines E et B, et donne la possibilité de couvrir une grande partie des besoins quotidiens en vitamine C. En outre, il est une très bonne source de minéraux et des fibres.

Volume de production régionale :

18 000 tonnes/an
2 800 tonnes disponibles
en station d'expédition Bio

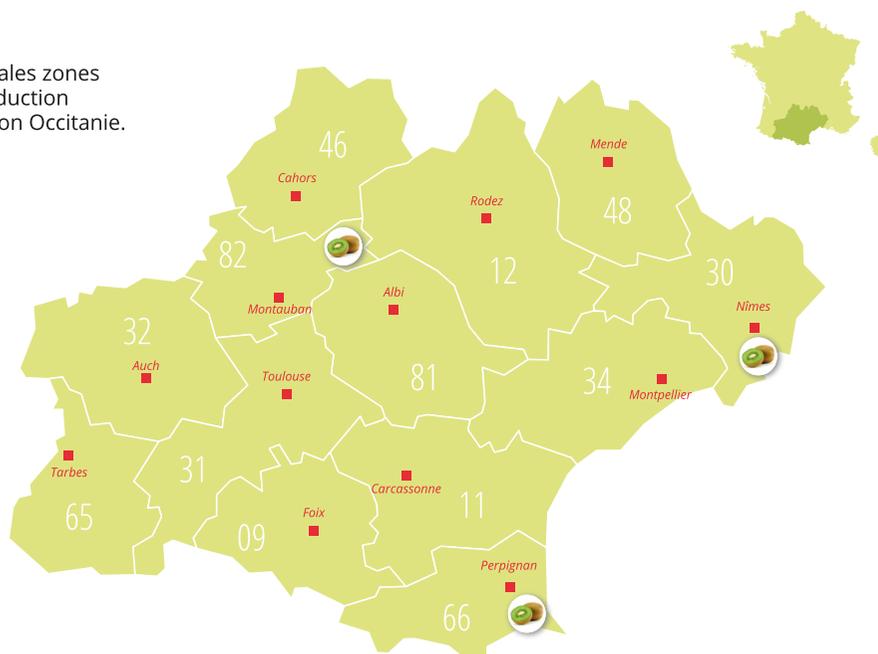
Pleine saison :

**nov.
à mai**

Principales zones de production :

Tarn et Garonne - Pyrénées-Orientales - Gard

Principales zones de production en région Occitanie.



Calendrier de production variétale et régionale

Variétés	mois									
	oct.	nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	
Hayward										
Zespri SunGold®										



Unités de conditionnement de légumes en Occitanie

SOMAIL FRUITS	jus de fruits	11590 SALLELES D'AUDE	04 68 46 27 50
CANTE MERLI	jus de fruits	30440 SAINT JULIEN DE LA NEF	06 83 86 53 91
SUD PRIMEURS	4 ^{ème} gamme et fraîche découpe	31200 TOULOUSE	05 61 57 57 57
AGRIVIVA	4 ^{ème} gamme et fraîche découpe	34070 MONTPELLIER CEDEX 1	06 80 14 59 98
IL ÉTAIT UN FRUIT	fruits séchés	34070 MONTPELLIER	04 99 06 89 04
INNOVO	jus de fruits	34370 MAUREILHAN	06 80 32 83 07
UNISOURCE	jus de fruits	34440 NISSAN LEZ ENSERUNE	04 67 11 61 77
LES VERGERS DE THAU	jus de fruits	34560 VILLEVEYRAC	06 26 14 16 96
SI BIO !	jus de fruits	66270 LE SOLER	04 68 51 75 28
CHATEAU DE CLAU	jus de fruits	82370 LABASTIDE SAINT PIERRE	05 63 30 50 24
DOMAINE DE LAFITTE	jus de fruits	82440 mirabel	05 63 31 30 26



Qualité / conditionnement

- Poids minimum par catégorie : cat Extra 90 g, cat I 70 g, cat II 65 g
- le kiwi est conditionné en plateau 1 rang, emballages vrac 6 ou 10 kg et barquettes 1 kg
- La durée de conservation est de minimum 1 semaine pour des fruits achetés fermes. Acheté à maturité, la durée de vie du kiwi n'excède pas 24 à 48 h à température ambiante. À 4 °C et dans une atmosphère humide, le kiwi (Hayward) peut se conserver 5 jours. La durée de vie du Zespri SunGold® est de 1 à 2 jours, car consommé plus ferme.
- Il est conseillé de ne pas le stocker à côté de pommes et des bananes.

Pour en savoir plus :

Bureau Interprofessionnel du Kiwi - Guide RHD du CTIFL
Les fiches de FranceAgriMer (2015)

Projet réalisé avec le soutien de

