



La pêche-Nectarine 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



Dès le mois de juin, la pêche, la nectarine et le brugnion sont disponibles en Roussillon, premier bassin de production en France. Les pêches représentent environ 60%, les nectarines et brugnions 40%, au niveau national. Modérément caloriques, ces fruits permettent un apport en vitamines très varié (B, E et C) ainsi qu'en provitamines A. Egalement, ils procurent des quantités intéressantes minéraux (potassium, phosphore, magnésium et fer) et fibres. Ces dernières étant constituées en bonne partie par des pectines.

Volume de production régionale :

99 000 tonnes/an
3 200 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

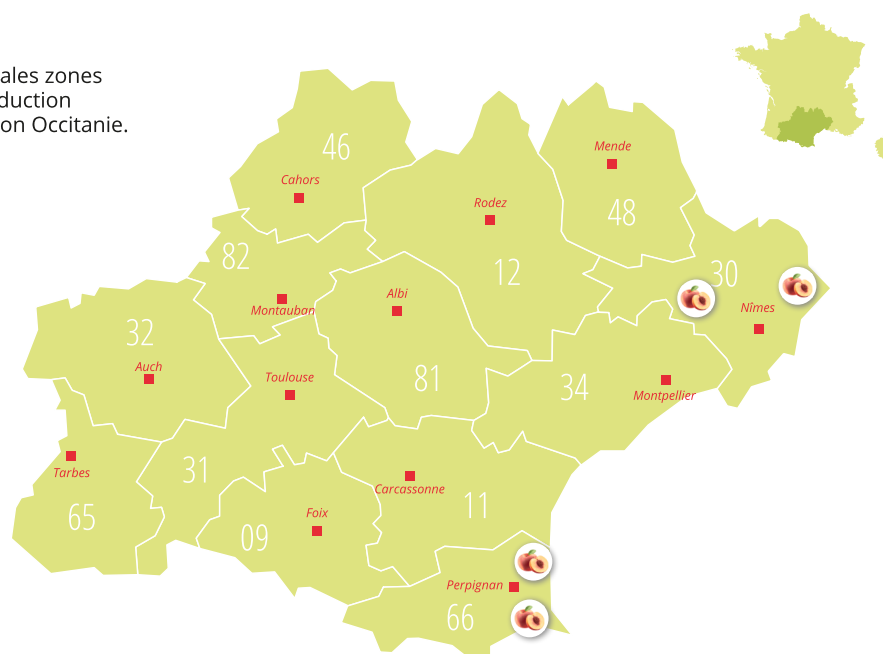
Pleine saison :

juin à août

Principales zones de production :

Roussillon

Principales zones de production en région Occitanie.



31 Calendrier de production variétale et régionale

Avec la collaboration de InterBio Occitanie

Pêche, nectarine, brugnion et pavie sont 4 fruits issus de la même espèce. Leurs dénominations sont liées à leurs caractéristiques externes ou internes (cf. tableau).

Peau				
Noyau	Duveteuse		Lisse	
Libre	Pêche vraie	Chair blanche	Nectarine	Chair blanche
		Chair jaune		Chair jaune
Libre	Pavie	Chair jaune	Brugnion	Chair blanche Chair jaune

La pavie, initialement destinée à la transformation peut, occasionnellement, se rencontrer sur le marché du frais.

Chair	Variétés	mois					Saveur
		mai	juin	juil.	août	sept	
Jaune	Pêche : Royale Pride®, Royal Summer, Coraline®, Royal Majestic, Rich Lady cov, Summer riche cov, Rome star cov, Summer lady cov®, Spring lady®, Royal Lee®, Big Sun®, Plusplus®...	■	■	■			●●
	Nectarine : Big Top®, Big Bang, Western Red, Nectariane, Diamond Bright cov, Honey Royale cov, Nestaross cov, Honey Glo cov, Savana Red cov, Western Red cov, Septembre Bright cov, Big Top®, Nectapom®...	■	■	■			●●●
Blanche	Pêche : Patty®, Onyx®, Maura®, Summer Sweet®, Ivoire®, Surprise cov, White Red, Couloured®, Benedicte®, Bellerime®, Valentine®...	■	■	■			●●●
	Nectarine : Turquoise, Zéphir®, Magique, Emeraude, Jade®, Garcica cov, Snow Ball cov, Brareg cov...	■	■	■			●●●
Sanguine	Nectavigne®				■	■	●●
	Pêche de vigne				■	■	●●
Plate		■	■	■	■	■	●●●

Pour en savoir plus :

www.pechesetabricotsdefrance.com / Guide RHD du CTIFL /
www.lesfruitsetlegumesfrais.com / SRISET

Projet réalisé avec le soutien de





La pêche-Nectarine 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



Unités de transformation de fruits 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
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	3440 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 LAFFITTE	jus de fruits	82440 Mirabel	05 63 31 30 26



Qualité / conditionnement

- La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre juin et mi-septembre.

Grammage des fruits	Nombre de fruits au kg	Circonférence	Diamètre	Code
250 g et plus	4 et moins	28 cm et plus	90 mm et plus	AAAA
De 180 g à 250 g	4 à 5	25-28 cm	80-90 mm	AAA
De 180 g à 160 g	5 à 6	23-25 cm	73-80 mm	AA
De 160 g à 140 g	6 à 7	21-23 cm	67-73 mm	A
De 140 g à 120 g	7 à 8	19-21 cm	61-67 mm	B
De 120 g à 100 g	8 à 10	17,5-19 cm	56-61 mm	C
100 g et moins			51-56 mm	D

Tolérance : 10% de calibres voisins

Calibre minimal pour la catégorie extra de 56 mm de diamètre et 51 mm pour catégories I et II.

A noter que le calibre D n'est pas autorisé durant la période du 1er juillet au 31 octobre.

- La norme spécifique interdit la commercialisation des fruits dont le taux de sucre est inférieur à 8 % °brix.
- Le conditionnement peut être fait en vrac par plateaux ou en barquettes.
- La qualité finale du fruit est étroitement liée au potentiel de la variété, mais également à la conduite du verger, aux conditions climatiques et, au stade de maturité à la récolte.
- La conservation en chambre froide peut avoir une incidence sur la qualité gustative finale du produit après la récolte.
- Lorsqu'elles sont à maturité de consommation, les pêches et les nectarines ont une durée de vie qui ne dépasse pas 24 heures à 20 °C. Si elles sont conservées à 6-8 °C, leur évolution sera ralentie. Dans ce cas, cette durée de vie est de 2 jours.

Avec la collaboration de  InterBO Occitanie