



La poire 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



La poire est un des fruits les plus anciens au monde. De nombreuses variétés existent mais seule une dizaine domine le marché. Fruit rafraîchissant et désaltérant, la poire possède une composition très équilibrée : elle renferme des vitamines très variées mais en petites quantités (vitamines C, B), ainsi que de nombreux minéraux et oligo-éléments. Riche en micro-nutriments très diversifiés, elle se distingue aussi pour sa composition importante en fibres et son apport énergétique modéré. Présente tout au long de l'année, elle est appréciée en restauration hors domicile.

Volume de production régionale :

31 000 tonnes/an
1 600 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

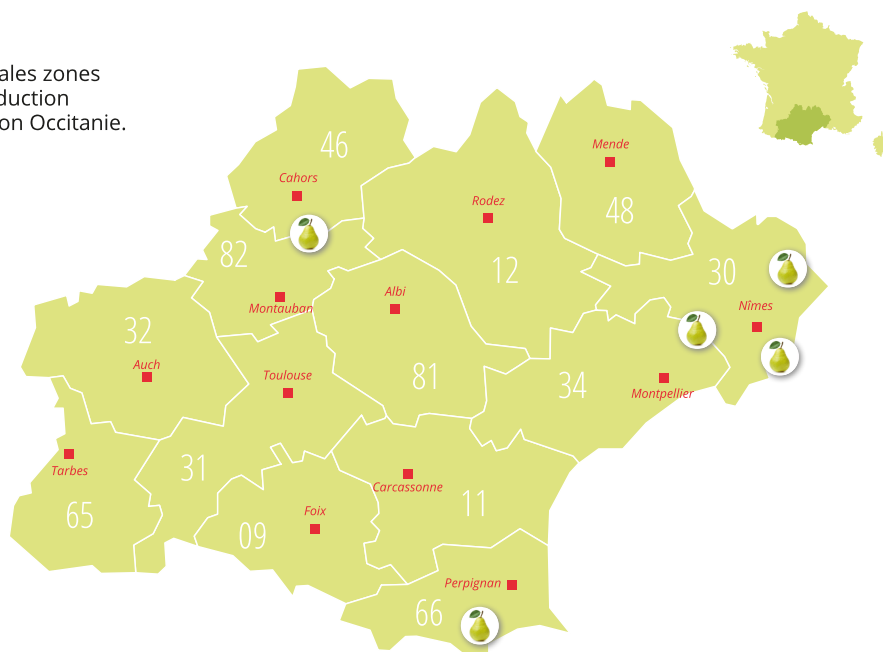
Pleine saison :

août à avril

Principales zones de production :

Bassin méditerranéen, Tarn et Garonne

Principales zones de production en région Occitanie.



Calendrier de production variétale et régionale

Avec la collaboration de IBO InterBio Occitanie

	Variétés	mois											saveur		
		juil.	août	sept.	oct.	nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avril	mai		juin	
Été	Guyot		■	■											●●
	Williams		■	■	■										●●●
Automne	Alexandrine Douillard				■	■	■	■							●
	Beurre Hardy			■	■	■	■	■							●●●
	Doyenné du Comice				■	■	■	■	■						●●●
	Harrow sweet				■	■	■	■							●●
	Louise Bonne d'Avranches				■	■	■	■							●●
Hiver	Williams d'automne				■	■	■	■	■						●
	Angély®								■	■	■	■			●●●
	Conférence	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	●●●
	Passé Crassane					■	■	■	■	■	■	■	■		●●●



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

Pour en savoir plus :

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

Projet réalisé avec le soutien de





La poire 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

Qualité / conditionnement

- La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre août et avril.

CALIBRE	EXTRA	I	II
Diamètre minimum Variétés à gros fruits* Variétés à petits fruits*	60 mm 55 mm	55 mm 50 mm	55 mm 45 mm
Exception : pas de calibre minimum pour les poires d'été (du 10/06 au 31/07)			
Ecart maximum Présentation litée* En vrac* <i>(Voir accords Interfel spécifiques)</i>	5 mm	5 mm 10 mm	5 mm Non exigé

*Calibre/poids/nombre de fruits

Calibre déterminé par le diamètre du fruit de 5 en 5 mm

CALIBRE	POIDS MOYEN DU FRUIT* EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG
60/65	100	9 à 10
65/70	125	8
70/75	140	7
75/80	170	6
80/85	200	5

*Attention, ces données moyennes varient sensiblement selon les variétés

- Le calibre 60/65 est particulièrement bien adapté à la restauration scolaire primaire.
- Il est conseillé de conserver les poires dans un endroit frais, sec et aéré (6-8 °C) afin de les mener à maturité optimale. Selon les variétés et les états de maturité, la durée de vie est de 1 à 3 jours.
- La poire est un fruit sensible, la moindre tache évolue très vite.