



# La pomme 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](http://www.ffl-occitanie.com)



Energétique, hydratante et pourvue en vitamines (C, A, B et E), la pomme est le 1<sup>er</sup> fruit consommé en France tout au long de l'année. En outre, elle permet un apport important en sels minéraux, fibres et oligo-éléments. Avec sa grande diversité variétale, la pomme couvre une large palette de goûts et de couleurs.

Elle peut être sucrée (Golden, Gala), acidulée/sucrée (Reine des Reinettes, Jonagold, Elstar, Tentation®), équilibrée (Fuji), acidulée (Granny Smith) et rustique (Reinette grise du Canada, Boskoop, Belchard® Chanteclerc).

Volume de production régionale :

**427 000** tonnes/an  
*10 000 tonnes disponibles en station d'expédition Bio*

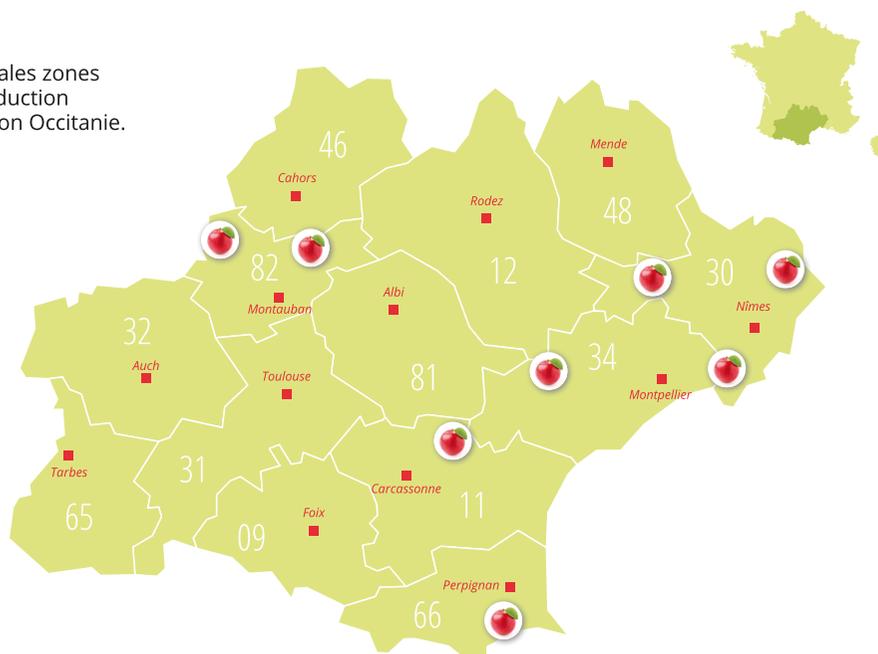
Pleine saison :

**sept. à mai**

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



	Variétés	mois												
		août	sept.	oct.	nov.	déc.	janv.	fév.	mars	avril	mai	juin	juil.	
Jaunes	Golden delicious													
	Pomme du Limousin (AOP)													
	Tentation®													
Vertes	Granny Smith													
	Ariane®													
Rouges	La Rouge													
	Belchard® Chanteclerc													
Reinettes	Reinette grise du Canada													
	Reine des Reinettes													
	Antares®													
Bicolores	Belle de Boskoop													
	Braeburn													
	Choupette®													
	El star													
	Fuji													
	Gala et Royal Gala													
	Honeycrunch®													
	Jazz													
	Jonagold													
	Pink Lady®													

Pour en savoir plus :

<http://www.lapomme.org/> / Guide RHD du CTIFL / SRISET /

Le mémo indispensable de la pomme de l'ANPP (2011)

Projet réalisé avec le soutien de





# La pomme 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](http://www.ffl-occitanie.com)



Avec la collaboration de  iBO  
InterBIOccitanie



## 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 septembre et mai.
- Les pommes peuvent être conditionnées : en plateaux lités 1 rang ou 2 rangs, en caisses vrac, en sachets ou en barquettes, en bushels d'environ 18 kg (surtout destinés à l'exportation).
- Le calibre peut être déterminé par le diamètre maximal du fruit (cm), son poids (g) ou par nombre de pièces pour les fruits présentés en couches rangées.

CALIBRE	POIDS MOYEN UNITAIRE EN G	NOMBRE DE FRUITS AU KG	NOMBRE DE FRUITS/BUSHEL (18,2 KG)	NOMBRE DE FRUITS/PLATEAU 60X40	
				2 rangs (14 kg)	1 rang (7 kg)
55-60*	592	10 à 11	198		
60-65*	108	9	163-175		
65-70	125	8	138-150		
70-75	155	7	113-125	90	45
75-80	190	6	88-100	70-78	35-39
80-85	230	50	72-80	60-65	30-33
85-90	270	4	64	55	28
90-95	310	3	56	50	25
95-100	350	3	48	44	22

\*Variétés à petits fruits uniquement

- Il est conseillé de consommer la pomme avec sa peau pour bénéficier de tous ses bienfaits.
- Conservée entre 5 et 8°C en chambre froide, la pomme poursuit son mûrissement. Dans ces conditions, la durée de vie de la pomme peut dépasser une semaine si son état sanitaire est irréprochable.