



La tomate 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



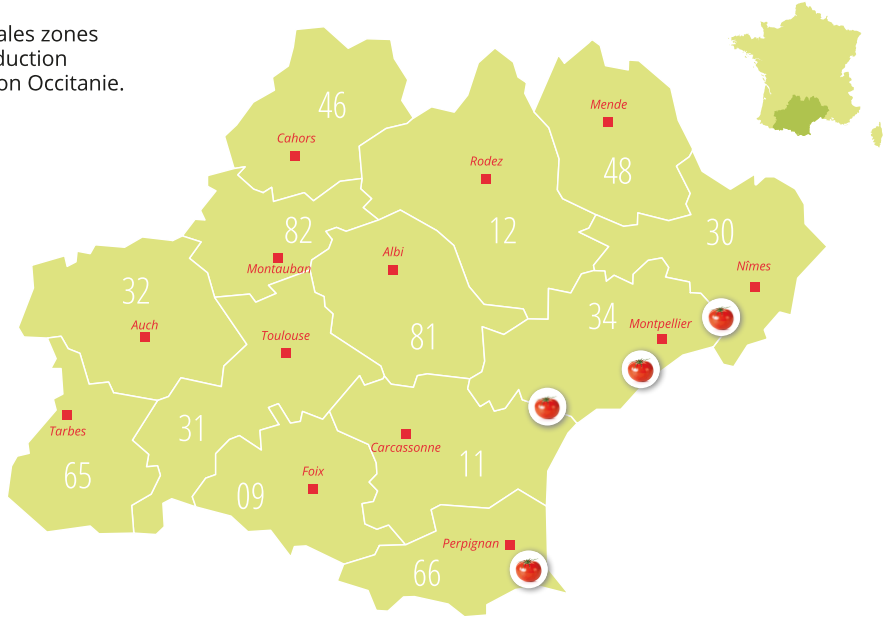
Consommée comme un légume cuit ou cru, la tomate est cependant un fruit. Elle dispose d'une haute densité nutritionnelle, grâce à sa teneur en vitamines C, E, B, provitamine A, carotènes, minéraux (magnésium, potassium) et en oligoéléments.

Volume de production régionale :
69 000 tonnes/an
 2 100 tonnes disponibles en station d'expédition Bio

Pleine saison :
mars à novembre

Principales zones de production :
bassin méditerranéen

Principales zones de production en région Occitanie.



Unités de conditionnement de légumes en Occitanie

Compagnie des Pyrénées	saucés et ketchup	09190 LORP-SENTARAILLE	05 34 14 36 60
SUD PRIMEURS	4 ^{ème} gamme	31200 TOULOUSE	05 61 57 57 57
AGRIVIVA	4 ^{ème} gamme	34070 MONTPELLIER CEDEX 1	06 80 14 59 98
4 ^{ème} NATURE	4 ^{ème} gamme	66000 PERPIGNAN	04 68 54 04 88
FLORETTE FOOD SERVICE	4 ^{ème} gamme	66440 TORREILLES	04 68 28 28 28

31 Calendrier de production variétale et régionale

Avec la collaboration de InterBio Occitanie

Du fait de leur grand nombre de variétés, les tomates sont généralement segmentées en quatre grandes familles.

Mars à novembre

- LES GRAPPES** | **LES RONDES** | **LES CHARNUES** (Chairs fermes)
- LES CERISES RONDES ET ALLONGÉES** | **LES COCKTAILS** (Chairs juteuses et croquantes)

Mars à octobre

- LES COEURS** | **LES CÔTELÉES** | **LES ZÉBRÉES** (Chairs fondantes)
- LES CORNUES** | **LES LATINES** | **LES ALLONGÉES** (Chairs épaisses et peu juteuses)

Qualité / conditionnement

• La période du meilleur rapport qualité prix se situe entre mai et septembre.

Tomates	Echelle de grammage du fruit	Nombre de fruits par KG	Législation Européenne Echelle de calibre en mm
Règlement CEE N° 543/2011	30-44 g	25	40/47
	44-82 g	13 à 14	47/57
	82-135 g	9 à 10	57/67
	135 - 230 g	6 à 7	67/82
	> 230 g	3 à 4	82/102
			102+

Pour en savoir plus : <http://www.tomates-de-france.com/>
 Guide RHD du CTIFL / SRISET

Projet réalisé avec le soutien de





La tomate 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
InterBOccitanie

- Les tomates sont conditionnées en vrac dans des plateaux ou en barquettes.
- Pour éviter qu'elles perdent leurs saveurs et leurs textures, il est conseillé de ne pas conserver les tomates en dessous de 8°C. A 10°C, la tomate a une durée de vie qui peut atteindre 5 jours.

Tomates	Echelle de grammage du fruit	Nombre de fruits par KG	Législation Européenne Echelle de calibre en mm
Calibrage "diamètre équatorial" ou poids ou nombre			
Echelle de calibrage	Code 0 : inférieur à 20 mm		
	Code 1 : de 20 mm inclus à 25 mm exclus		
	Code 2 : de 25 mm inclus à 30 mm exclus		
	Code 3 : de 30 mm inclus à 35 mm exclus		
	Code 4 : de 35 mm inclus à 40 mm exclus		
	Code 5 : de 40 mm inclus à 47 mm exclus		
	Code 6 : de 47 mm inclus à 57 mm exclus		
	Code 7 : de 57 mm inclus à 67 mm exclus		
	Code 8 : de 67 mm inclus à 82 mm exclus		
	Code 9 : de 82 mm inclus à 102 mm exclus		
	Code 10 : 102 mm et plus		
	Obligatoire	Obligatoire	Facultative