

FICHE TECHNIQUE : RAISIN

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le raisin français provient de Provence, du Languedoc et du sud-ouest de la France. Les coteaux de Moissac dans le Tarn-et-Garonne et du Ventoux dans le Vaucluse sont en particulier réputés pour leurs terroirs de qualité. 63 % du tonnage consommé est importé, l'Italie représentant 70 % de ces volumes.

Disponible toute l'année grâce à la production des deux hémisphères, le raisin demande un climat tempéré avec un ensoleillement estival favorable à la maturation et des pluies hivernales avec peu de gel. La première récolte intervient 3 ans minimum après la plantation et s'effectue manuellement. Conditionné « bord champ », le raisin est parfois retravaillé (Chasselas AOC de Moissac) et ciselé après la récolte pour retirer les grains abîmés ou déformés.

Valeurs nutritionnelles

Le raisin est le fruit du tonus et de l'énergie ; il est tout indiqué pour les enfants et les adolescents, ainsi que pour les sportifs. Il fournit 72 kcalories (301 kJoules) aux 100 g, essentiellement grâce à ses sucres d'utilisation rapide (fructose et glucose). Il procure des quantités intéressantes de minéraux (près de 500 mg aux 100 g), en particulier potassium, phosphore, calcium et magnésium. Ses vitamines C, B et provitamine A (carotène) sont présentes en petites quantités, mais leur action est renforcée par les pigments anthocyaniques et les polyphénols (vitamine P), qui ont une « activité vitamine C » élevée, bénéfique pour la résistance des vaisseaux capillaires et protectrice pour le système vasculaire.

Le raisin facilite l'élimination des déchets (action diurétique et stimulation du transit intestinal), ce qui explique l'intérêt des cures uvaes.

**POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR**

C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
4	0,03	0,04	0,02	0,3	0,05	0,1	-	0,015	0,7
4%	1%	3%	1%	2%	1%	6%	-	5%	6%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

Principales variétés et déroulement de la saison

VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
CARDINAL Grain rond, gros, rouge violacé, à peau épaisse.	●	Sud-Est												
ORA Grain rond, moyen, jaune à peau fine.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
PRIMA Grain rond, gros, noir, belle présentation.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
LIVAL Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est												
DANLAS Grain rond, gros, jaune, à peau moyenne.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CHASSELAS Grain rond, petit, jaune doré, à peau fine.	●●●	Sud-Est/Sud-Ouest												
CENTENNIAL SEEDLESS Grain allongé, jaune, sans pépin, sucré.	●●●	Sud-Ouest												
MUSCAT DE HAMBourg Grain légèrement allongé, moyen, noir à violet, à peau fine, goût musqué.	●●●	Sud-Ouest												
ALPHONSE LAVALLEE (RIBIER au CHILI) Grain rond, gros, noir, à peau épaisse.	●●	Sud-Est/Sud-Ouest Chili Afrique du Sud												
ITALIA OU IDEAL Grain ovoïde, très gros, jaune, à peau d'épaisseur moyenne, goût légèrement musqué.	●●	Italie du Sud** Sud-Ouest												
RED GLOBE Grain rond, gros, rose à rose violacé, ferme.	●	Italie Chili Afrique du Sud												
RIBOL Grain ovoïde, moyen, noir, à peau épaisse.	●	Sud-Est/Sud-Ouest												
ALEDO Grain allongé, gros, blanc doré, à peau moyenne.	●	Espagne												
NAPOLEON Grain rond, moyen, noir violacé, à peau moyenne.	●	Espagne												
THOMPSON SEEDLESS* ou SULTANINE Grain allongé, gros, vert à jaune doré, sans pépins, à peau moyenne.	●●	Chili Afrique du Sud												
MOSCATEL ou MUSCAT ROSE Grain ovoïde, moyen à petit, rose à rouge.	●	Chili												
FLAME SEEDLESS* Grain rond, moyen à gros, rose foncé.	●	Chili/Afrique du Sud												

* seedless : sans pépins ou apyrène

** Pouilles et Sicile

Le Chasselas de Moissac et le Muscat du Ventoux sont des appellations d'origine contrôlée (A.O.P.). À noter des nouvelles variétés en cours de développement comme Rubi, rosé, sucré, grain allongé et sans pépins.

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché Français												

Norme obligatoire

Le raisin est soumis à une norme spécifique du règlement CEE 543/2011 qui définit des catégories de qualité Extra, I et II.

Le poids unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335

	EXTRA	I	II
Forme, développement et coloration des grappes	Typiques de la variété.	Typiques de la variété.	Légers défauts admis.
Grains	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine.	Fermes, bien attachés, espacés uniformément sur la rafle, recouverts de pruine si possible.	Suffisamment fermes et attachés. Plus irrégulièrement espacés.
Défauts	Totalement exempt	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.	Légers défauts de coloration ou très légères brûlures de soleil admis.
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

Correspondance calibre/poids

Le poid unitaire minimum des grappes est de 75 g.

Critères d'achat, qualité et goût

Les grappes doivent être de forme et de coloration homogènes, aérées, souples, la rafle bien verte et ferme. Les grains seront bien formés et développés, de couleur typique de la variété, recouverts de pruine (fine pellicule blanchâtre), sans flétrissement. La présence de pruine est un gage de fraîcheur. Lots homogènes en forme et en couleur. Vérifier si le dessous du colis n'est pas mouillé (signe d'écrasement).

Espèce en rhd

Fruit ayant une bonne image, le raisin plaît par son attrait, ses différentes couleurs et formes de grain ainsi que par sa qualité. L'aspect de la grappe compte beaucoup pour les convives : privilégier les belles grappes et les présenter lavées.

Très facilement fractionnable, le raisin s'adapte parfaitement au portionnement, pratiqué en restauration collective. Selon les publics de convives, le choix se portera sur les variétés à goût neutre ou musqué, et sur les variétés à petits ou à gros grains. Pour les enfants en bas-âge, les variétés sans pépins ou apyrènes (seedless) sont mieux acceptées. Les variétés à gros grains (Italia, Red Globe) ont des peaux relativement épaisses et des pépins importants.

Durée de vie

À température ambiante, la durée de vie du raisin n'excède pas 24 à 48 heures. À 5°C, elle peut atteindre 3 jours.

Code marché : FL.1.22
Code TerreAzur : 122335