



LE POMELO

Blanc, rose ou rouge,
à chacun sa couleur !

Fiche d'identité

Origine : le pomelo est originaire des Caraïbes. Il est issu du croisement entre une orange douce et un pamplemousse. C'est un chirurgien français, le comte Philippi qui l'a découvert aux Bahamas en 1823. Quelques années plus tard, il développera la culture de ce fruit en Floride.

Description : le pomelo (citrus paradisi) est un agrume de taille moyenne, à peau fine et brillante, jaune pâle, à chair blonde très juteuse, saveur acidulée, légèrement amère. C'est un fruit qui vient en grappes (d'où son nom anglais de « grape-fruit ») sur un arbre de taille moyenne, cultivé en plein vent (comme le pommier). Par croisement et hybridation, on a obtenu des variétés sans pépins et des fruits à chair rose à rouge, plus sucrés et sans amertume. Les israéliens produisent également le Sweetie, croisement de pamplemousse et de pomelo à peau verte et à chair jaune, juteuse et sucrée.

Production : les pomelos blancs et verts viennent d'Israël, les roses et les rouges des Etats-Unis. En hiver, c'est essentiellement la Floride, où le climat est très favorable à ce fruit, qui approvisionne la France et l'Europe. Israël arrive loin derrière suivi par l'Espagne, le Honduras et la Turquie. En été les pomelos proviennent d'Afrique du Sud et d'Argentine.

Consommation : 1,7 kg/personne/an (5 fruits de calibre moyen). Toute l'année avec une demande plus importante de janvier à mai. Il séduit particulièrement les seniors qui en achètent 3 fois plus que les jeunes.



Les Cocci-Conseils

Ne pas confondre le pomelo que l'on appelle aussi communément « pamplemousse » avec le pamplemousse véritable.
Peu commercialisé, c'est un gros fruit à la peau vert/jaune très épaisse, peu juteux, au goût très doux.

Choix, Conservation et Présentation

- **La couleur de la chair permet de distinguer facilement les différents types.** Choisir des fruits fermes, lourds, à la peau brillante et fine. **Les origines Floride et Texas en rose et rouge et Israël en blanc, sont synonymes de qualité.** Vérifier l'état des lots et trier si nécessaire. Eviter de les stocker surtout en fin de campagne. Les marbrures apparaissant sur la peau n'enlèvent rien à la qualité du fruit. **La demande porte essentiellement sur les calibres 4 et 5** (45 à 48 fruits/carton).
- Le pomelo se vend à la pièce et/ou en lot (filet de 3). Pour une gamme minimum, il faut prévoir en permanence un pomelo rose. La gamme élargie présentera les 3 types : rose, rouge et blanc.
- Facile à travailler, le pomelo se conserve bien à condition d'être vigilant quant aux pourritures ; le penicillium se répandant très vite, il faut surveiller le pédoncule par lequel il s'introduit jusqu'au centre du fruit. Même s'il est peu fragile, le pomelo ne doit pas être trop manipulé ni présenté en trop grandes masses. **Il reste en rayon le soir.**
- **Durée de vie en rayon : 3 à 5 jours.**

Mois	J	F	M	A	M	J	JL	A	S	O	N	D
Nombre de références	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2

Tableau des principales variétés

Variétés	Description	Calendrier
Pomelos à chair blonde ▪ Marsh ▪ Seedless (sans pépins)	Peau fine, jaune, chair jaune pâle, légère amertume	Toute l'année
Pomelos à chair rose ▪ Ruby (Ruby Red et Red Blush) ▪ Thomson (Pink marsh) ▪ Ray Rubis, Rio Red	Peau assez fine, jaune avec plages rosées, chair rose Peau assez fine, jaune, chair rose pâle Peau plus pigmentée, chair rose très vif	Toute l'année Décembre à mai Décembre à mai
Pomelos à chair rouge ▪ Star Ruby (USA). Sunrise (Israël)	Peau fine, jaune avec de larges plages rose foncé, chair rouge foncé	Décembre à mai
Hybride (pomelo x pamplemousse) ▪ Sweetie (Israël). Oro Blanco (USA)	Peau fine, jaune avec de larges plages rose foncé, chair rouge foncé	Décembre à mai

L'OIGNON

Légume et condiment

Fiche d'identité

Origine : originaire du Moyen-Orient (Tasmanie), l'oignon est cultivé depuis plus de 5 000 ans ! Les pharaons l'utilisaient pour nourrir les bâtisseurs de pyramides et plus tard, lors des grandes expéditions, il servait d'aliment de base aux marins qu'il protégeait du scorbut. Aujourd'hui, il est consommé cru ou cuit dans le monde entier sous ses deux formes : légume ou condiment. Et on lui reconnaît (comme à son cousin l'ail) des vertus anti-oxydantes puissantes qui permettent de se protéger des maladies du monde moderne.

Description : l'oignon est le bulbe d'une plante herbacée potagère vivace (de la famille des liliacées) qui se reconnaît à son odeur typique forte et piquante. Ce bulbe, plus ou moins volumineux, blanc, jaune ou rouge selon la variété, est la partie souterraine de la plante dont les tiges vertes, rondes et creuses sont ornées de boules de fleurs rouges ou blanches. Il est composé de fines feuilles (pelures) qui s'emboîtent les unes dans les autres. Les oignons sont proposés frais (primeurs) ou secs (longue conservation).

Production : en France, l'oignon est cultivé dans l'Est, en Bretagne et dans le Nord avec une AOC : l'oignon doux des Cévennes. Les importations proviennent des Pays bas, d'Italie, d'Espagne, de Belgique et de Pologne.

Consommation : 3,6 kg/personne/an.



Les Cocci-Conseils

Mettre en valeur l'origine régionale de l'oignon est un excellent moyen d'animer ses ventes.

Il est utile également d'afficher des idées concernant ses usages (moins connus) en tant que légume (oignons farcis, en purée, sautés etc.)

Choix, Conservation et Présentation

- **Oignons secs** : choisir des oignons suffisamment secs (l'oignon « raisonne » quand il est sec), sains, fermes, sans germe apparent, avec une tunique (pelures) bien enveloppante, sèche et cassante. La couleur du lot doit être homogène. **Oignons frais** : choisir des oignons bien blancs, fermes et brillants avec des pelures intactes, sans excroissance. La verdeur des tiges des oignons en bottes est un indicateur de fraîcheur.
- **Placer les oignons en resserre dans un endroit sec et frais**, bien ventilé. L'oignon craint la lumière et la chaleur qui développent sa germination ainsi que le gel et l'humidité qui le font pourrir. Oter régulièrement les bulbes mous et tachés. Surveiller la formation des germes. **Ne rentrer au frigo que les bottes fraîches.**
- Diversifier les conditionnements : vrac pour les gros bulbes de belle qualité, filets, grappes, tubes, etc. Pour les oignons moyens à petits, jouer sur les couleurs (jaune, blanc, rouge). Ne pas oublier la saison (courte) des bulbes frais juste avant l'été.
- **Durée de vie en rayon** : longue sauf au printemps à cause de la germination.

Mois	J	F	M	A	M	J	JL	A	S	O	N	D
Nombre de références	5	4	4	5	4	4	5	4	4	5	4	4

Tableau des principales variétés

Variétés	Description	Calendrier
Oignons frais • Vaugirard, De la reine, Gros blanc de Rebouillon • Cébette et Cèbes	Conditionnement : vrac, tresse, filet ou botte Bulbe gros à moyen, blanc, brillant. Chair douce Bulbe petit et rond, en botte (cébette). Chair douce Bulbe moyen et allongé, en vrac (cèbe ou échalion). Chair douce	Mars à octobre Mars à juin (cébettes) Mars à septembre (cèbes)
Oignons secs • Jaune d'été (à jours courts) • Jaune de conservation • Grelots • Rouge de Brunswick • Rouge Noro	Conditionnement : vrac, filet, sachet Rond allongé et rond aplati, habillage fragile. Saveur forte Rond allongé et rond aplati, habillage solide. Odeur et saveur fortes Rond, petit, blanc, savoureux Rond, pelures violines, chair foncée. Saveur douce Rond allongé, pelures rouge soutenu, chair blanche veinée de rouge. Saveur un peu sucrée	Mai à août Septembre à avril Toute l'année