

LES FRUITS EXOTIQUES

La fête au rayon F & L



Définition

Sont dits « exotiques » les fruits cultivés hors de l'Europe qui, à l'origine, poussaient à l'état sauvage dans les pays chauds ou tropicaux. Certains, introduits depuis longtemps, se sont banalisés comme l'ananas, la banane, le kiwi. D'autres plus récents conservent l'attrait des produits venus d'ailleurs. Si on les trouve aujourd'hui tout au long de l'année ou presque, la période des fêtes est toujours favorable à leur mise en avant.

Les Cocci-Conseils

Créer un univers festif autour des fruits exotiques pour créer l'achat d'impulsion. Quelques recettes de salades de fruits, desserts et autres plats salés/sucrés, inciteront également à l'achat.

Assortiment

Les plus consommés donc incontournables : litchis, mangues, papayes, fruits de la passion (ou grenadilles), goyaves, caramboles.

Présentation

Jouer sur les couleurs et les formes des fruits pour régaler les yeux et accentuer leur double fonction de produits d'appel et d'animateurs du rayon. **Organiser des dégustations** pour mettre l'eau à la bouche de vos clients et les inciter à les (re)découvrir.

Qualité

Variés, colorés, peu caloriques, riches en vitamines C et en provitamines A.

Principaux fruits exotiques

Fruits	Origine	Description	Choix/Soins/Durée	Usage
<i>Litchi</i> (<i>litchee</i>)	Chine, Inde, Malaisie, Viet Nam	Fruit rond et petit, peau rugueuse et fragile, pulpe très blanche, juteuse et sucrée.	Craint les chocs et la chaleur. Durée de vie : 1 jour en chambre froide, 1 jour en rayon.	Nature Salades de fruits
<i>Mangue</i>	Inde, Madagascar, Congo, Guadeloupe	Ovoïde, peau lisse, fine et brillante, rouge orangé. Chair juteuse, onctueuse et parfumée. Poids : entre 200 et 500 g.	Choisir des fruits souples au toucher et colorés. Craint la chaleur, le froid, les écarts d'humidité. Éviter la chambre froide. Stockage dans un endroit frais et ventilé. Durée de vie en rayon : 2 à 3 jours	Nature Salade de fruits Sorbet Pâtisseries
<i>Papaye</i>	Côte d'Ivoire, Afrique du Sud, Floride, Antilles	Forme de poire virant au jaune à maturité. Chair sucrée et juteuse.	Choisir des fruits fermes au toucher, de couleur jaune orangé. Craint les températures excessive et les chocs. Stockage en chambre froide. Durée de vie en rayon : 2 à 3 jours.	Coupe de fruits Salade
<i>Fruit de la passion</i> (<i>grenadille</i> ou <i>maracuja</i>)	Amérique Centrale et du Sud (fleurs qui ressemblent aux instruments de la Passion du Christ)	Taille d'un œuf, peau fripée jaune clair à brun violacé. Pulpe gélatineuse acidulée et très parfumée.	Choisir des fruits à écorce brillante, fermes au toucher. Craint le froid et les écarts de température. Risques de moisissure et de flétrissement. Stockage hors chambre froide dans un endroit frais et ventilé. Durée de vie en rayon : 4 à 6 jours.	Nature Salade fruits Sorbet
<i>Goyave</i>	Thaïlande, Mali, Côte d'Ivoire, Amérique Centrale et Sud	Forme variable, peau mince, jaune à reflets verts. Saveur douce, très aromatique.	Choisir des fruits jaunes, de la taille et de la forme d'une poire, souples au toucher. Craint le froid et l'entassement. Stockage hors chambre froide, au frais (mûrit à température ambiante). Durée de vie en rayon : 3 à 4 jours.	Nature Salade Compote Gelée
<i>Carambole</i>	Malaisie, Indonésie, Brésil, Réunion	Baie dont la section forme une étoile (très décorative), peau jaune et brillante, pulpe transparente.	Choisir des fruits fermes à peau lisse et brillante. Fragile, la carambole craint les manipulations. Conservation : 2 jours en rayon si elle est mûre. Jusqu'à 3 semaines au froid. Peut mûrir à température ambiante.	Nature Salade Décoration des plats

L'ENDIVE

Un légume d'hiver qui se consomme toute l'année !

Fiche d'identité

Origine : l'endive (ou chicon) a été découverte au milieu du XIX^e siècle par le jardinier chef du jardin botanique de Bruxelles à partir de racines de chicorée forcées en terre.

Famille : les chicorées.

Production : la France est le premier producteur mondial d'endive (220 000 tonnes par an) devant la Belgique et les Pays Bas. Régions productrices : Nord, Picardie (85 % de la production) et Bretagne.

Culture : en salle. Les racines placées dans des bacs, à l'obscurité, à une température de 18/20°, alimentées avec une solution nutritive, donnent des endives en 3 semaines.

Consommation : 5,5 kg/ménage et par an (en légère baisse).

Présentation

- **Proposer plusieurs modes de conditionnement :** vrac en Extra, sachets en P+ (plastique photophiltrant) et/ou barquettes 500 g et 1 kg filmées.
- Jouer sur les deux utilisations de l'endive : **gros calibres pour la cuisson, petits calibres pour les salades.**
- **Mettre en avant ses vertus : qualités diététiques et nutritionnelles.** Source de minéraux, de vitamines et d'oligo-éléments. Aide à garder la forme et la ligne (15 cal. aux 100 g).

Choix et Conservation

- **Choisir des endives propres, fermes, bien ventruées** avec des feuilles croquantes serrées de couleur blanc nacré, légèrement ourlées de jaune sans tâche pourpre (premier signe de pourriture).
- Bien gérer les stocks car **les endives sont des produits très fragiles.** Les pertes peuvent être rapides et importantes. Légumes de l'ombre, **les endives doivent être protégées le plus longtemps possible de la lumière.**
- Exposées, elles verdissent en cinq heures ! Ce qui les rend invendables selon la réglementation.
- Durée de vie : **deux jours entre 6 et 10° en frigo** en maintenant les papiers de protection en place, **quelques heures en rayon** (couvrir d'une bâche pendant les heures de fermeture du magasin, **couper les feuilles flétries** en cours de journée pour qu'elles conservent en permanence un bel aspect.



Les Cocci-Conseils

Essayer les endives rouges et les Carmines. Elles apportent de la couleur aux étals et leurs ventes se développent rapidement car elles semblent séduire les consommateurs.

Mois	J	F	M	A	M	J	JL	A	S	O	N	D
Parts du CA F&L (%)	8,9	7,8	5,7	3,2	1,3	0,7	0,5	0,4	1,5	4,6	7,2	8,4
Nombre de références	3	3	2	2	1	1	1	1	1	2	3	3

Variétés, description et conditionnement

Variétés	Description	Catégories	Conditionnement
Blanches			
<i>Flash</i>	Gros chicon moyennement long, pointu	I = peu ouvertes	Vrac
<i>Bea</i>	Gros chicon, assez long, très pointu	II = légèrement vert claires, ouvertes au 1/3 du diamètre.	Sachet 1 kg en P+ Sachet 500 g en P+
<i>Turbo</i>	Gros chicon, long, cylindrique		
<i>Jeunes pousses</i>		(6 à 12cm)	Barquettes filmées 500 g
Rouges			
<i>Chicon Rouge</i>	Forme ovale allongée	Disponible de janvier à octobre	Vrac
<i>Carmina</i>	Hybride de chioggia (endive italienne) et d'endive rouge		