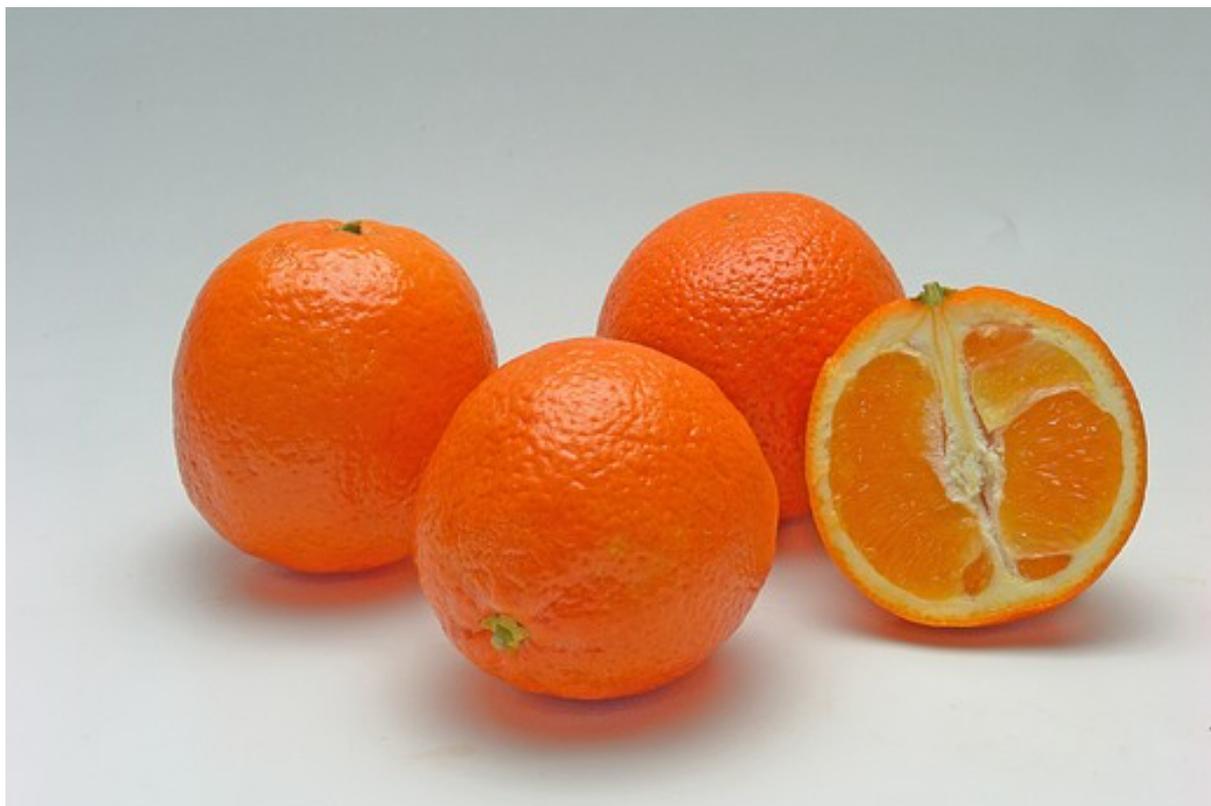


## Orange Salustiana. FICHE TECHNIQUE



### Choix variétal

La Salustiana fait partie du groupe des Oranges Blondes.

### Origine

Origine Espagne de décembre à Avril

Origine Argentine de Mai à Aout

### Critères de choix

Fruit rond aplati, peau légèrement rugueuse, 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												

### Spécificités en agriculture biologique

La culture d'oranges en agriculture biologique est caractérisée par l'utilisation d'auxiliaires de façon à éviter les traitements phytosanitaires. Le désherbage chimique est proscrit et sera donc remplacé par des opérations mécaniques. L'autre alternative consiste à laisser rangs et inter rangs enherbés. Le principal ravageur est la mouche du fruit qui sera jugulée grâce à des techniques de piégeage. L'application de certaines huiles d'origine naturelles permettra de limiter les dégâts des cochenilles.

En agriculture biologique, il n'y a pas de traitement fongicides post-récolte. Cette absence entraîne une plus grande périssabilité des fruits dans le circuit de commercialisation. La gestion des stocks doit donc être plus minutieuse tout au long de la filière. L'utilisation des zestes est particulièrement recommandée dans ce cas.

Les traitements de déverdissement ne sont pas appliqués (comme pour les oranges vendues avec feuilles). Cela implique notamment une récolte en plusieurs passages (meilleure maturité) pour une coloration plus homogène.

## Réglementation

La réglementation est détaillée en 'Norme obligatoire'.

### Norme obligatoire

Les oranges sont soumises à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le Règlement N°543/2011 modifié. Cette norme définit des catégories Extra, I et II et des exigences de calibre applicables pour tout produit commercialisé en Europe.

CATEGORIES	EXTRA	I	II
Forme et coloration	Aucun défaut	Légers défauts	Défauts plus importants
Epiderme	Très légers défauts superficiels	Légers défauts cicatrisés	Ecorce rugueuse Altérations cicatrisées
Tolérance de qualité	5%	10%	10%

### Correspondance calibre/poids

#### CALIBRES USUELS

CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
0	92/110	2
1	87/100	2 à 3
2	84/96	3
3	81/92	3 à 4
4	77/88	4 à 5
5	73/84	5 à 6
6	70/80	6 à 7
7	67/76	7 à 8
8	64/73	8 à 10
9	62/70	10 à 13
10	60/68	13 à 20

### Critères d'achat, qualité et goût

Il est préférable d'attendre les mois de novembre /décembre avec des fruits arrivés à maturité sur l'arbre, plus fermes, à la coloration franche et munis de leur pédoncule vert, résistant à la pression du doigt. À surveiller aussi les fins de saisons (en des et origines) qui donnent des fruits plus mous et avec moins de jus. A la réception, les oranges sont stockées dans un endroit frais, convenablement aéré. Leur brillance et leur fermeté sont un gage de fraîcheur.

### Orange en RHD

Fruit basique à prix abordable, généralement de bonne qualité gustative, l'orange trouve toujours sa place dans l'offre dessert. C'est le fruit sans difficultés. Les freins à sa consommation sont l'épluchage difficile pour les jeunes enfants et les personnes âgées, et les risques de salissure. Il présente aussi l'avantage d'être un fruit peu fragile et pouvant être « emporté » en pique-nique. L'orange se prête à la consommation sous toutes les formes : crue en frais, à l'unité, en salade de fruits, en jus, en mousse... Elle peut aussi être associée à différentes préparations cuites (canard à l'orange, décoration de plats...).

## Durée de vie

Conservée entre 8 et 10 °C, la durée de vie de l'orange peut atteindre 7 jours. Cependant, si l'épiderme est endommagé, le risque de développement de moisissures est important et peut se transmettre à l'ensemble du colis par simple contact entre les fruits. Les oranges se conservent sans problème 2 à 3 jours à température ambiante.

## Données nutritionnelles

L'orange apporte en moyenne 45,50 kcal pour 100 g soit 192 kJ. Elle est caractérisée par sa richesse en vitamine C qui contribue notamment à maintenir le fonctionnement normal du système immunitaire pendant et après un exercice physique intense et à réduire la fatigue. L'orange contient également une quantité notable de vitamine B9 (13 % des VNR). Quant à l'apport des minéraux et oligoéléments, le potassium (9 % des VNR) et le calcium (8 % des VNR) sont les plus représentés. Enfin, l'orange contient des polyphénols (substances à effet antioxydant) dont 92 % de flavonones.

### Teneurs en fibres, vitamines, minéraux et polyphénols de l'orange

#### Et pourcentage des valeurs nutritionnelles de référence (VNR)

	Fibres (g/100g)	Vit C (mg/100g)	Vit B1 (mg/100g)	Vit B5 (mg/100g)	Vit B9 (µg/100g)	Calcium (mg/100g)	Potassium (mg/100g)	Polyphénols totaux (mg/100g)
<b>Teneur</b>	2,70	47,50	0,045	0,16	25,90	66	180	48,85
<b>% VNR</b>	-	59,38	4,09	2,67	12,95	8,25	9	-

## Utilisation

Pour une utilisation du zeste en cuisine, la mise en oeuvre de fruits « non traité après récolte » s'avère indispensable.