

Caractéristiques	Le pêcher est un fruit d'été originaire de Chine où sa fleur est le symbole de l'éternelle jeunesse. La pêche est enrobée dans sa peau duveteuse marquée par un sillon qui sépare le fruit en deux côtés. Très charnue, blanche ou jaune orangé, la pêche est succulente, moelleuse et juteuse. Elle possède un gros noyau strié dont l'amande est toxique.											
Famille	La pêche est le fruit du pêcher dont le nom scientifique est <i>Prunus persica</i> espèce d'arbres fruitiers de la famille des <i>Rosaceae</i>											
Variété	<p>Il existe aujourd'hui une trentaine de variétés de pêches que l'on classe en trois grandes familles : pêches jaunes, pêches blanches, pêches de vigne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pêches blanches. Leur saison débute vers la mi-juin. Leur chair blanche a une texture très fine, leur peau plus ou moins rouge. Il existe plus d'une douzaine de variétés qui se succèdent en principe jusqu'à la mi-août. Quand elles sont bien mûres, ces pêches sont très juteuses, parfumées mais fragiles. • Pêches jaunes. Elles sont un peu plus grosses que les pêches blanches et moins fragiles. Selon la variété, elles sont aussi bien moins parfumées mais plus sucrées. Leur chair jaune est un peu fibreuse, moins juteuse. Leur peau varie du rouge à l'orange. • Pêche plate. Malgré son nom, cette pêche est ronde mais aplatie et plus facile à déguster. Sa chair est très parfumée, blanche, sa peau un peu velue. • Pêche de vigne ou sanguine vineuse. Sa chair a une couleur lie-de-vin. Elle est très douce, fondante et a une saveur tout à fait particulière. 											
Récolte	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Conservation	Jusqu'à 3 semaines à 0°C											
Palettisation	Hauteur maximum 1.80m											
Calibres	D	C	B	A	2A	3A	4A					
	51 - 56	56 - 61	61 - 67	67 - 73	73 - 80	80 - 90	> 90					
Qualités nutritionnelles	Valeur énergétique ≈ 40 calories/ 100 g la pêche est riche en vitamine C (7 mg aux 100 g, soit 8 à 10 mg pour un fruit moyen). Ce fruit contient des caroténoïdes (provitamines A) aux propriétés antioxydantes, de vitamine B3 (PP ou niacine) et des minéraux : potassium, phosphore, cuivre, fer, zinc et magnésium. La pêche constitue une bonne source de fibres											