

Kiwi

La signature du kiwi français

Commercialisé depuis le 6 novembre, le kiwi Hayward français est désormais estampillé « le kiwi des producteurs français », afin de bien marquer son origine française, souvent méconnue des consommateurs. Pour accompagner cette nouvelle signature très « lookée », des kits de promotion sont mis à la disposition des points de vente. Un site internet dédié (www.lekiwidefrance.fr) et une présence sur les réseaux sociaux, notamment Instagram, viennent compléter la démarche. De quoi offrir aux consommateurs la possibilité d'y piocher des informations sur la culture du kiwi en France et d'y trouver des idées-recettes pour le cuisiner, notamment avec l'aide de Lucie Brisotto, influenceuse culinaire de talent. CB



KIWI

Oscar fête ses 40 ans

Fondée en 1980 par une poignée de kiwiculteurs du Sud-Ouest, la marque Oscar® rassemble aujourd'hui plus de 350 producteurs et s'exporte aux quatre coins du monde.

Au début, le kiwi Oscar n'est commercialisé qu'en Allemagne, seul pays à connaître ce drôle de petit fruit vert à la saveur acidulée. Lorsqu'il débarque en France en 1982, sa production reste confidentielle. Elle sera étendue grâce à la création de la coopérative Scaap Kiwifruits de France, qui développe une chaîne de services autour de trois maillons : les producteurs, la station de conditionnement et l'activité commerciale. Depuis, la production ne cesse d'augmenter. Le kiwi Oscar® est présent en France dans tous les bassins de production : dans les vallées de l'Adour, de la Garonne et du Rhône, mais aussi en Corse, en Espagne, au Portugal, et au Chili pour la contre-saison. « Notre kiwi couvre plus de 1 000 ha dans le monde et est commercialisé dans plus de 35 pays : en France, en Europe, en Asie, sur le continent américain, et nous continuons à ouvrir de nouveaux marchés, comme cette année au Salvador », se félicite Jean-Baptiste Pinel, directeur général de la société Primland qui commercialise la marque. Parmi les fiertés du kiwi Oscar® figure l'élargissement de sa gamme. « Nous avons commencé par du kiwi vert Hayward, que nous avons décliné en bio, en Label Rouge, en IGP de l'Adour et que nous aurons la saison prochaine en IGP de Corse. Parallèlement à cela, nous avons diversifié la gamme, avec de nouvelles couleurs correspondant à de

nouvelles saveurs : du jaune depuis une dizaine d'années et du rouge d'ici trois à quatre ans. »

Perturbés comme tous les autres producteurs de kiwi par la bactérie PSA, les producteurs du kiwi Oscar® arrivent aujourd'hui à la maîtriser, notamment grâce au développement de filets paragrêles, qui permettent de déconnecter les vergers des à-coups climatiques favorisant sa prolifération, tels que le vent, la grêle et les pluies abondantes. Cette année, la récolte devrait atteindre 10 000 tonnes en kiwi vert et 500 tonnes en kiwi jaune. Globalement peu impacté par la pandémie de Covid-19, le kiwi doit son salut à ses qualités nutritionnelles, qui aident à booster les défenses immunitaires, et encouragent ainsi sa consommation. « Le kiwi est non seulement très intéressant d'un point de vue nutritionnel, mais il se produit localement et de manière très naturelle, ce qui correspond à deux tendances de fond en matière de consommation. Il a donc encore de très beaux jours devant lui ! », annonce Jean-Baptiste Pinel. Seule ombre au tableau : à cause de la crise sanitaire, la marque ne pourra pas fêter sa quarantaine comme elle l'aurait souhaité. « Nous allons donc communiquer sur notre site internet et les réseaux sociaux. Et nous sommes actuellement en discussion avec les enseignes afin de faire un peu de théâtralisation en points de vente. » CB

4^e GAMME Linea Verde implante un atelier en France



Fort de ses trente ans de savoir-faire, le groupe agroalimentaire italien La Linea Verde a ouvert un nouveau pôle de production de salades en sachet à Sénas, en plein cœur de la Provence. Le nouveau site de production a pour but de desservir le marché français de la 4^e gamme, jusqu'ici partagé par trois concurrents, et de renforcer la position du groupe comme co-packer de salades

en sachet mais également au travers de sa marque propre « DisMoiOui ». En effet, La Linea Verde opère déjà depuis plusieurs années en France comme fournisseur pour certaines enseignes de la grande distribution en offrant des produits en provenance de ses usines situées à proximité de la frontière, en Italie et en Espagne. Le groupe italien compte à ce jour sept sites de production en

Europe (Italie, Espagne, Serbie et France) et cinq sièges commerciaux (en Italie, France, Espagne, Serbie, Russie). « Notre modèle de business pour la France est axé sur l'ouverture d'un atelier de conditionnement de salades en sachet dans une zone agricole vouée aux cultures de salades, telle que la Provence, et sur la mise en place d'un réseau d'entreprises agricoles locales qui cultivent des jeunes pousses et des salades adultes. Un choix stratégique que nous avons réalisé en suivant notre concept, qui, depuis toujours, en Italie comme à l'étranger, vise à contrôler l'ensemble de la filière, c'est-à-dire le cycle de vie complet du produit : du semis à la récolte dans les serres et les champs situés dans des zones agricoles à proximité du site, jusqu'au lavage et ensachage dans le site de production », déclare Domenico Battagliola, PDG et cofondateur de La Linea Verde. Le nouveau pôle s'étend sur une surface totale de plus de 5 000 m². La Ligne Verte France commence ainsi son parcours dans l'histoire du groupe mené par la famille Battagliola.

Tendances

En avant l'innovation !

Plébiscité pour ses qualités nutritionnelles, le kiwi a le vent en poupe. Entre pratiques culturales innovantes et nouvelles variétés, cet « exotique », présent en France depuis cinquante ans, a de beaux jours devant lui.

CLAIRE BOUC

Oubliées les heures sombres du début des années 2010 avec la PSA ! Toujours présente mais désormais contenue, la bactérie ne fait plus trembler les producteurs de kiwi, qui s'autorisent à planter et se lancent dans la culture de nouvelles variétés. Favori des consommateurs, le kiwi vert Hayward est toujours très présent, puisqu'il représente 90 % des surfaces et 98 % des volumes. Et les producteurs continuent à en planter, du fait de sa bonne rentabilité. « L'augmentation du prix "bord verger" rend le kiwi de nouveau attractif. Nous constatons une réelle dynamique de plantation autour du kiwi Hayward, du fait de sa bonne rentabilité, et la reprise de vergers par des non spécialistes. Le kiwi vert est redevenu une production rémunératrice », se félicite Adeline Gachein, directrice du Bik (Bureau national interprofessionnel du kiwi). Avec un prix de vente supérieur de 5 à 10 % par rapport à la dernière campagne et de 30 à 40 % par rapport à la moyenne quinquennale*, le kiwi a connu en 2019-2020 une troisième campagne consécutive de mise en marché satisfaisante, notamment en fin de saison, avec des volumes légèrement supérieurs à la campagne passée (54 916 tonnes contre 52 000 en 2018-2019). « La crise liée à la Covid-19 a porté la consommation de kiwi. Les consommateurs ont plébiscité la bonne conservabilité de ce fruit et ses qualités nutritionnelles, la

vitamine C qu'il contient permettant de renforcer ses défenses immunitaires. » Estimée en retrait de 10 % à cause de dépérissements survenus cet été, suite aux inondations et pluies intenses, la récolte 2020 s'annonce moins belle, mais la situation étant identique en Italie où la récolte d'Hayward est annoncée en baisse de 5 %, le marché français ne devrait pas trop être impacté.

Sous bâche ou serre plastique

Plus sensible que le kiwi vert à la bactérie PSA, le kiwi jaune poursuit sa progression grâce à des variétés plus résistantes et des pratiques culturales mieux adaptées. Acteur majeur sur le marché mondial, l'opérateur néozélandais Zespri a produit 2 500 t de kiwis Zespri Sungold sur le sol français en 2019, grâce à 80 producteurs partenaires réunis autour de Sikig, Blue Whale et Fruitport. Estimée en hausse à 2 900 t, la récolte française de kiwi Zespri Sungold progresse chaque année au gré des nouvelles plantations. D'ici un an, les surfaces devraient passer de 380 à 450 hectares. Une équipe basée à Saint-Paul-lès-Dax, dans le Sud-Ouest, travaille avec les producteurs afin d'assurer une qualité optimale et constante de la variété. « Nous cherchons à créer une communauté de producteurs afin d'échanger en France, mais aussi à l'international, l'objectif étant d'accélérer l'apprentissage des connaissances sur la variété afin de favoriser, à terme, la rentabilité des producteurs », souligne Séverine



Le kiwi jaune poursuit sa progression grâce à des variétés plus résistantes.

Brun, responsable du centre de productivité et des services aux producteurs de Zespri en Europe. Dans ce but, l'opérateur travaille en coordination avec les techniciens des coopératives. Afin de limiter les dégâts du vent et de la grêle qui, en plus d'impacter la production, favorisent le PSA, Zespri recommande aux producteurs l'installation de filets paragrêles : 16 % d'entre eux ont choisi de produire sous bâche ou serre plastique, cette dernière permettant non seulement de limiter les épisodes infectieux dus à la pluie, mais aussi de créer un microclimat plus favorable au printemps pour le développement végétatif. Afin de limiter drastiquement le risque PSA et de bénéficier de financements, d'autres producteurs de kiwis jaunes optent pour la serre photovoltaïque. Augustin Aguilar est l'un d'eux. Installé à

Saulce-sur-Rhône dans la Drôme, cet ancien producteur de kiwi vert décimé par le PSA a planté, en 2017, deux hectares de kiwi jaune sous serre photovoltaïque. « La variété Dori étant impossible à cultiver en extérieur, car très sensible au PSA, nous avons signé un bail avec la société Reden Solar, pour la mise à disposition d'une serre », explique le producteur. Enthousiasmé par les forts rendements obtenus dès 2019 (15 tonnes par hectare pour un objectif final de 30 t/ha), Augustin Aguilar a planté cette année 1,9 ha de kiwi rouge Red Gold. « La problématique essentielle sous serre concerne l'apport en lumière : les panneaux photovoltaïques masquant 50 % de la lumière, il ne faut pas que l'induction florale soit impactée. Mais je ne suis pas inquiet, car le kiwi rouge est une espèce très florifère. » L'ombre générée par les panneaux permet par ailleurs des différentiels

de température qui n'excèdent pas cinq degrés dans les extrêmes, ce qui constitue une vraie protection pour les fruits. Sur certaines variétés de kiwi rouge, l'ombre serait en outre bénéfique au développement de la rougeur centrale. C'est en tout cas ce que pense Sylvain Colleville, directeur commercial du groupe Peruzzo basé à Châteaurenard (13), qui vient d'intégrer le club Okiwi, gérant en France la stratégie commerciale de la variété Rossy® et d'acquérir la licence exclusive pour la France de cette nouvelle variété d'origine chinoise.

Le kiwi rouge vraiment très rentable

Au printemps 2021, Peruzzo va planter douze hectares de kiwi rouge Rossy® dans les Landes, les Pyrénées Orientales, la Drôme, le Gard et en Corse. Pour faire connaître cette nouvelle variété, l'opérateur en a importé 20 t de Chine qu'il commercialise de manière échantillonnée depuis le mois de novembre. « Cette nouvelle variété de kiwi rassemble les meilleures caractéristiques des variétés de kiwi déjà existantes. Elle possède une inflorescence caractéristique et une fertilité élevée similaire au Hayward, avec une vingtaine de jours d'avance. Avec 50 % de rouge en son centre, elle a un arôme qui rappelle celui des fruits rouges (myrtilles et framboises). Elle possède en outre une teneur en sucres naturels élevée (17/18° Brix) et présente des qualités nutritionnelles très intéressantes, puisqu'elle est riche en antioxydants et contient 14 fois plus de vitamines qu'une orange (contre 7 fois pour le kiwi vert) », détaille Sylvain Colleville. À la recherche de producteurs pour planter 15 à 20 ha chaque année, afin d'arriver à une centaine d'hectares au total, le groupe Peruzzo met en avant la rentabilité du kiwi Rossy®. « Nous estimons que cette nouvelle variété aura un rendement moyen de 25 tonnes par hectare et se commercialisera autour de 6 à 7 € le kg dans trois ans, ce qui assurera une excellente rentabilité aux producteurs et leur permettra de rembourser leur investissement de départ, qui s'élève à 35 000 €/ha pour le palissage et l'achat des plants. Ils peuvent raisonnablement envisager un chiffre d'affaires de 80 000 €/ha (contre 30 000 € en kiwi vert et 30 000 à 40 000 € en kiwi jaune). » Ces derniers pourront

En savoir plus sur le kiwi français : voir en page 18 des Actus.

en outre bénéficier d'un accompagnement technique permanent pour la conduite de leur culture, ainsi que de contrats avantageux pour le palissage des kiwis et l'installation de serres photovoltaïques. De son côté, premier producteur à avoir planté 4,5 ha de kiwi rouge (variété italienne Dored) sous serres photovoltaïques en mai 2018, puis 3,5 ha supplémentaires en 2019 à Boé dans le Lot-et-Garonne, Jean-Michel Aurières ne peut que constater la rentabilité de ce kiwi produit sous serre. « Nous en avons récolté 48 tonnes cette année et tablons sur 120 tonnes l'année prochaine. Vendu 10 € le kg (contre 1,30 €/1,40 € le vert et 1,80 €/2 € le jaune), le kiwi rouge est vraiment très rentable, d'autant que nous rencontrons très peu de problé-

« Les producteurs de kiwi se lancent dans la culture de nouvelles variétés. »

matiques pour sa culture sous serre, en dehors de la chaleur et de l'éclaircissage, qui devrait cependant être réduit grâce à l'ombre générée par les panneaux photovoltaïques. Reste que sa culture est très technique et totalement différente d'une culture en extérieur. » Jean-Michel Aurières travaille actuellement avec les Italiens à la création d'un club autour de cette variété Dored, afin de recruter des producteurs. La mise en marché sera assurée par sa SARL pour les grossistes et par Cancel Fruits pour les grandes surfaces. Outre le kiwi rouge, Jean-Michel Aurières produit également du kiwi vert Bio sur 6 ha depuis cinq ans et teste sous serre 15 ares de la variété jaune Dori. De son côté, le groupe Peruzzo a planté, dans les Pyrénées-Orientales, 3,5 ha d'une nouvelle variété de kiwi jaune à gros calibre (moyenne à 100 g), présageant d'un fort rendement à l'hectare et présentant une durée de vie de sept mois, contre trois mois pour les autres variétés. « Cela nous permettrait de la commercialiser de janvier à mars-avril et ainsi de compléter l'offre disponible sur les douze mois de l'année », précise Sylvain Colleville. Nouvelle preuve, si besoin est, qu'un bel avenir se dessine pour le kiwi. ■

* Source : bilan de campagne RNM 2019-2020.



© PERUZZO GROUP