

Marché français

# Le meilleur reste à venir

Soutenu par une forte demande, le marché français du kiwi est en pleine mutation. Longtemps dominé par le kiwi vert, puis chamboulé par le kiwi jaune néozélandais, il se recompose aujourd'hui à la faveur de nouveaux projets de développement.

CLAIRE BOUC

**S**elon les données transmises par les organisations nationales à l'IKO, l'Organisation internationale du kiwi, la récolte française 2023 (47 000 t) est en ligne avec les années précédentes, avec 40 000 t de kiwi vert, 6 500 de kiwi jaune et 200 de kiwi rouge. Les récoltes grecques et italiennes (311 000 t chacune) sont respectivement en baisse de 12 % et 11 %, tandis que les productions espagnoles (29 000 t) et portugaises (58 000 t) sont en hausse de 4 % et 9 %. Débutée la dernière semaine

d'octobre, la récolte française a été légèrement retardée par une montée en sucre plus lente, due à de faibles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, mais tout est rentré dans l'ordre avec des kiwis présentant au final de bons taux de sucre et de matière sèche.

## Le vert encore loin devant

Leader historique du marché avec sa marque Oscar, Primland commercialisera cette année 10 000 t de kiwi vert. « Nos volumes ont baissé il y a trois ou quatre ans, car nous avons dû faire face à des problématiques d'asphyxie racinaire, notamment à cause des inondations, mais nos programmes de plantation nous permettent de renouveler une partie de nos vergers vieillissants dans les vallées de l'Adour et de la Garonne, nos bassins de production historiques, et de nous développer dans la vallée du Rhône et en Corse », explique Jean-Baptiste Pinel, dirigeant de Primland, dont la large segmentation en kiwi vert (Summer kiwi, bio, Label Rouge, IGP et ZRP) lui permet de répondre aux attentes de ses clients.

En 2005, l'opérateur s'est lancé sur le marché du mini kiwi avec Nergi, dont il va exporter plus de 5 millions de barquettes cette année en Europe du Nord (Allemagne, Danemark, Finlande et Angleterre). Également installés dans le Sud-Ouest, les Vergers Cancel, qui produisent aussi 10 000 t de kiwi vert sur 500 ha, ont lancé il y a trois ans un plan d'investissement de 200 ha

supplémentaires. « Notre objectif est de disposer d'un jeune verger en bonne santé et de conserver notre potentiel de production dans le Tarn-et-Garonne et le Lot-et-Garonne, qui représentent 85 % de notre production, et de nous développer dans le Pays Basque, les Landes et en Corse. Quand on voit que le Portugal est passé devant en volumes, il est impératif que la France redynamise sa production de kiwi vert pour conserver un tonnage significatif », souligne Maxime Gil, dirigeant des Vergers Cancel. L'opérateur produit également en bio (10 %) et a débuté en 2022 la commercialisation d'une production Label Rouge qui devrait atteindre 600 t cette année. « Même si le contexte actuel n'est pas favorable aux produits haut de gamme, cela nous permet de montrer à nos clients notre spécialisation en kiwi et de leur fournir une gamme complète. »

## La guerre du jaune

En 2010, Primland démarrait un programme autour du kiwi jaune, dont il devrait commercialiser 500 t cette année. Il y a trois ans, de son côté, Cancel s'est lancé dans le développement de la variété italienne Dori, déjà présente un peu partout dans le monde. « Pour nous, c'est la variété la plus à même de concurrencer le Zespri Sungold. Sa forme, sa couleur et son gustatif la placent même au-dessus, sans parler de sa rentabilité pour les producteurs, qui est aujourd'hui supérieure aux autres variétés présentes sur le marché », continue Maxime Gil.

Plus précoce d'un mois avec une récolte fin septembre et une commercialisation début octobre, Dori est aussi le premier kiwi jaune français présent sur le marché. L'opérateur, qui en a déjà planté 25 ha, disposera de 50 ha dans deux ans, avec un potentiel de production de 1 500 t dans les cinq prochaines années (contre 200 t cette année). Si ces chiffres n'ont pas de quoi alarmer le Néo-Zélandais Zespri, qui produit chaque année autour de 2 500 t de kiwis Zespri Sungold sur le sol français (450 ha), grâce à une centaine de producteurs partenaires réunis autour de Sikig, Blue Whale et Fruitport, il pourrait en être autrement avec « Kikoka », le projet mondial de plantation de kiwi jaune porté par le groupe italien Rivoira, dont l'objectif est clairement de marcher sur ses platebandes. La commercialisation française débutera en 2025/2026, mais l'Italie et la Grèce vont d'ores et déjà commencer avec 450 à 600 t cette année. Les deux variétés développées ayant de faibles besoins en froid (300 heures contre 600 pour les autres variétés) les rendant aptes à la production dans le bassin méditerranéen, ce sont Innatis (Domaine des Côteaux) et Savajols qui ont été choisis pour déployer le projet en France. Chacun a obtenu le droit de planter 150 ha de ces deux variétés de kiwi jaune. Récoltée précocement à partir de mi-septembre, la « 076 » est très douce, tandis que la « 022 », récoltée à partir de la mi-octobre, se conserve

bien et plus longtemps que les autres variétés de jaune (jusqu'à fin avril), grâce à sa pointe d'acidité et à son épiderme. « Sachant que le Zespri Sungold supporte mal le stockage après le mois de janvier, cela nous promet une belle occupation du marché », se réjouissent Marc Rauffet, président d'Innatis, et Nathalie Bonnet, dirigeante du Domaine des Côteaux. Cette dernière a laissé tomber ses projets de développement en kiwi

**« Même souple et flétri, le kiwi rouge ne prend pas le goût de surmaturité. »**

rouge, trop contraignant à produire, pour se consacrer à ces nouvelles variétés de jaune, tolérantes à PSA et à l'asphyxie racinaire. « Nous en avons plantés 10 ha cette année sous serres photovoltaïques, entre Nîmes et Montpellier, mais aussi en plein champ, sous bâches insectproof, afin de prévenir les éventuels risques à venir liés à la punaise diabolique. Nous allons aussi traiter mécaniquement la problématique du vent. »

Si, au départ, le consortium souhaitait avoir un itinéraire technique unique, Innatis et Savajols se sont battus pour que chacun puisse mener le sien. « Nous affrontons des conditions de production différentes, qu'il s'agisse du terroir ou de la météo. L'inspection technique portera donc

uniquement sur les caractéristiques du produit : son taux de sucre et sa durée de conservation. À nous de mettre en place ce qu'il faut pour y parvenir », précise Christophe Fournier, responsable du projet Savajols chez AFC Consultants. Chez Savajols, entre 15 et 20 producteurs se sont déjà engagés sur 15 à 20 ha dans le projet. Ce dernier se veut accessible à tous (petits, moyens et gros producteurs de fruits d'été), déjà kiwi-culteurs ou non dans les bassins du Gard, de la Crau, du Rhône et en Corse, avec un minimum de plantation d'1,5 ha. Particularité du projet français : la commercialisation sera assurée par Innatis et Savajols eux-mêmes, et non par le consortium, qui récupèrera néanmoins 10 % de leur production pour le grand export. Dernier arrivé sur le marché, le kiwi rouge commence à intéresser les opérateurs, qui se lancent prudemment dans sa production. Récemment, Primland s'est rapproché du consortium Kiwi Passion pour développer la variété Red Passion.

## Le défi du rouge

« Nous en avons planté 15 ha, qui devraient donner 15 à 20 t cette année. Nous tablons sur 4 à 5 ha de plantation par an ces prochaines années, mais nous y allons prudemment, car les coûts de production du kiwi rouge sont très élevés, du fait de sa sensibilité à PSA qui exige une production sous abri exclusivement. » Les Vergers Cancel avaient été les premiers, en 2017, à tester cette variété. Ils en ont aujourd'hui 20 ha, pour un potentiel de production de 200 t, et développent un programme de plantation pour arriver à 50 ha sous trois ans. « Le kiwi rouge, très sensible à la bactérie PSA, a nécessité un gros travail technique sur le terrain, que nous avons réussi à relever. Aujourd'hui, le défi est plus marketing et commercial pour faire connaître ce produit, jamais décevant, car d'une qualité régulière et exceptionnelle sur le plan gustatif, avec un Brix oscillant entre 16 et 20 et des notes de fruit rouge », décrit Maxime Gil. Récolté début octobre, le kiwi rouge, qui se conserve très bien, peut être commercialisé de mi-octobre à fin février. Se consommant plus souple que les autres variétés de kiwi, il va devoir faire l'objet de pédagogie car, même souple et flétri, il ne prend pas le goût de surmaturité, comme cela peut être le cas du vert et du jaune. ■

## PROMOTION DU KIWI FRANÇAIS !

Si les volumes français devraient s'écouler sans problème cette année, la demande française étant encore largement inférieure à l'offre nationale, le BIK (Bureau national interprofessionnel du kiwi) cherche à sensibiliser les distributeurs à l'importance de la mise en avant du kiwi en rayon, sa couleur extérieure ne le rendant pas assez visible. « N'oublions pas que la consommation française de kiwi a baissé de 10 000 t en 2022. Cela est en partie imputable à la baisse des volumes et à l'inflation, mais nous pensons aussi que si nous n'aidons pas le produit à être vendu, il aura moins de chance de l'être. Pour assister les distributeurs, nous avons développé un kit PLV, mais ce dernier est très peu utilisé. De manière générale, 15 % seulement des distributeurs mettent en place les PLV qui leur sont envoyées. Peut-être ne sont-elles pas adaptées à leurs contraintes propres ? Si c'est le cas, nous nous tenons à leur disposition pour développer avec eux une PLV sur mesure », explique Adeline Gachein, directrice du BIK. « J'en profite par ailleurs pour demander à la GMS de faire attention à ses prix de vente, qui ont augmenté de 11 % l'an dernier. »