Dynamique

On y croit !

Malgré des volumes restreints en 2017-2018, la conjonction de divers paramètres a offert une jolie saison commerciale aux producteurs français. Les aléas climatiques du début d'année n'annoncent pas de franche amélioration côté volumes pour la saison à venir, dont le démarrage risque d'être un peu plus tardif. Sans compter que PSA est toujours présente et que la concurrence s'intensifie… **Claire Bouc**

Cette année, les volumes ne devraient que légèrement augmenter, jusqu'à 60 000 tonnes.

Avec 56 966 tonnes récoltées en 2017, on est loin du potentiel français de production estimé à 70 000 tonnes. La faute au gel qui a sévi au printemps. Pourtant, les petites récoltes de l'hémisphère sud (Nouvelle-Zélande et Chili) et de l'Italie (avec gel, grêle et problèmes de moria) ont permis au marché français de se recentrer sur l'origine France, offrant une jolie saison commerciale aux producteurs, avec des prix moyens élevés venant compenser les volumes manquants. *« L'Italie a fait moins de 300 000 tonnes l'année dernière, contre 500 000 habituellement. Quant à l'hémisphère sud, il a quitté le marché très tôt, début octobre, alors qu'il est normalement présent jusqu'en décembre. Cet appel d'air a été extrêmement bénéfique pour les producteurs français qui ont connu leur plus belle saison commerciale depuis vingt ans »*, se réjouit Julien Pedelucq, PDG de Sikig. Cette année, avec des conditions hivernales très atypiques jusqu'en juin, alternant froid, redoux, gel, inondations et grêle, les volumes ne devraient être qu'en très légère augmentation. *« On table sur 60 000 tonnes cette année. On devrait par ailleurs retrouver des conditions commerciales plus classiques, avec une saison hémisphère sud qui va certainement durer »*, prévient Adeline Gachein, directrice du Bik (Bureau interprofessionnel du kiwi).

PSA toujours présente, mais contenue

Et la bactérie PSA dans tout ça ? Bien que toujours présente, elle ne semble plus autant alimenter les discussions. *« On sait que PSA est là et que selon les conditions climatiques (vent, pluie), elle sera plus ou moins présente. On n'a pas encore trouvé les moyens de l'éradiquer, mais les producteurs apprennent peu à peu à vivre avec et à la contenir, notamment avec des filets paragrêles et des traitements au cuivre »*, explique Jean-Baptiste Pinel, DG de Primland. Depuis quatre ans, les hivers sont marqués par beaucoup de grêle et de vent qui cassent les branches des arbres. Or la moindre attaque constitue une porte d'entrée potentielle de PSA. C'est pourquoi Sikig aide financièrement ses producteurs à protéger leurs vergers de filets paragrêles, qui constituent à ce jour l'un des barrages

« Les producteurs français ont connu leur plus belle saison commerciale depuis vingt ans. »

Repères

Consommation : 2,82 kg par ménage

Source : Kantar Worldpanel 2017.

Production européenne de Hayward

	Surfaces (ha)	2017/2018 (milliers de t)	2018/2019 (milliers de t)
Italie	25 222	331	373
Grèce	9 217	219	219
France	3 804	55	57
Portugal	2 651	35	30
Espagne	1 174	15	17

Source : BIK.

Importations

Total (t)	41 506
Italie	45 %
Nouvelle-Zélande	21 %
Grèce	7 %
Chili	4 %

Source : Douanes françaises, saison 2016/2017.

© PRIMLAND

les plus efficaces contre la bactérie. En effet, 95 % de sa production de kiwi jaune est sous filet, contre 15 % de sa production de kiwi vert. *« Notre objectif est de passer à 70 %, car PSA attaque aussi bien les kiwis jaunes que les kiwis verts »*, note Julien Pedelucq. L'autre moyen de lutte contre PSA est le traitement au cuivre, également autorisé en bio. Mais il pose question. *« Les producteurs préfèreraient s'en passer. On y arrivera peut-être avec les bâches plastiques, car, sous ces dernières, il n'y a plus une goutte d'eau sur le végétal, l'aspersion se faisant au niveau racinaire. Or s'il n'y a plus d'eau, il n'y plus de vecteur de la maladie. »* C'est en tout cas ce que Sikig a constaté avec ses 12 ha de vergers sous bâche plastique, en test depuis cinq ans. *« Les chiffres parlent d'eux-mêmes. On a constaté qu'un verger en plein vent pouvait avoir une présence de symptômes de PSA allant jusqu'à 50 % dans des conditions difficiles. On tombe à 20 % avec un verger sous filet et à 1 % avec un verger sous bâche. Sans compter que les bâches permettent de réduire l'apport d'engrais d'un tiers, car il n'y a plus les pertes dues à l'effet de ruissellement causé par la*

Kiwi de Sibérie

La petite baie qui a tout d'une grande

Relancée en France par Max Fournié dans les années 80, la culture de cette petite baie à la peau fine et à la chair souple et acidulée est en plein développement. Récoltée en août, vendue de fin août à fin novembre, elle allie plaisir (bon goût), praticité (pas de pelage, consommation snacking) et d'intéressantes qualités nutritionnelles. *« Avec cette baie, on est complètement en phase avec la demande du consommateur de demain, à la recherche de produits sains et de cultures respectueuses de l'environnement »*, explique Jean-Baptiste Pinel, dg de Primland, qui en commercialise sous la marque Nergi®. Pour autant, les défis à relever sont importants : optimiser la production et les process en stations fruitières, convaincre les chefs de rayon du potentiel du produit, développer la notoriété auprès des consommateurs, etc. *« En fruits et légumes, les nouveaux produits sont extrêmement rares. Les imposer peut prendre un certain temps. »* Avec quatre millions de barquettes commercialisées cette année rien que par Primland (contre 2,5 en 2017), la petite baie semble sur la bonne voie.

pluie. Elles permettent aussi de limiter les apports en eau, une sorte de microclimat d'humidité s'installant sous la bâche », ajoute Julien Pedelucq. Reste à savoir si des parasites ne vont pas s'y développer. Aucun constat en ce sens n'a encore été fait. Il faut dire que depuis la fin du projet Casdar mené par le CTIFL entre 2012 et 2015, visant à améliorer les moyens de protection du kiwi face à la bactériose, aucune recherche officielle n'a été menée. *« Le Bik est en train de relancer une dynamique de ce côté-là. On souhaite que des recherches soient menées sur l'amont, la partie technique. Ce qui inclut PSA, ainsi que la punaise diabolique, les problèmes de dépérissement et la gestion hydrique de la parcelle »*, souligne Adeline Gachein. En attendant, certains travaillent au développement et au test de variétés plus tolérantes à PSA. À l'instar de Max Fournié, producteur dans le Lot-et-Garonne qui, depuis vingt ans, se passionne pour la recherche variétale : *« Au départ, je développais des variétés afin de faire de la différenciation gustative, pas du tout à cause de la bactérie. Mais, en 2014, j'ai perdu toute ma production de kiwi jaune de variétés Chinabelle et Premier Empereur, 70 tonnes au total. J'ai détruit tous les arbres atteints par la bactérie, j'ai regreffé des variétés que j'avais obtenues et j'ai vu que l'une d'elles se comportait particulièrement bien en vergers hostiles. »* Dès 2015, il dépose un brevet à l'OCVV (Office communautaire des variétés végétales) d'Angers pour sa trouvaille alors baptisée KW47. Déposée à l'INPI depuis, elle s'appelle désormais Phoenix Gold. Un nom particulièrement adapté à cette variété qui affiche un rendement potentiel de 25 à 30 tonnes à l'hectare et donne des fruits de différents calibres, d'une couleur jaune/orangée, excellents d'un point de vue gustatif et dont la conservation est très bonne. Max Fournié la distribue aux producteurs intéressés en prenant des royalties à l'hectare : 50 hectares ont déjà été plantés dans le Lot-et-Garonne, le Tarn-et-Garonne et la Drôme.

Un univers toujours plus concurrentiel

Si la Grèce produisait moins de kiwis que la France avant les années 2000 (moins de 50 000 t), elle en produit aujourd'hui 220 000 t. Une concurrence croissante, qui commence à inquiéter. La France connaît par ailleurs un nouveau problème avec son concurrent italien : la francisation des kiwis italiens par des importateurs peu scrupuleux, qui les achètent à des prix très bas et les revendent à des prix bien supérieurs. 4 000 à 5 000 tonnes de kiwis italiens francisés auraient ainsi été écoulés en 2017 sur le sol français. *« En plus de réaliser une grosse marge et une tromperie aux consommateurs, ces opérateurs passent pour les bons élèves auprès de la grande distribution et volent les producteurs français ! »* s'indigne Julien Pedelucq. Mais, l'année dernière, l'arroseur a lui-même été arrosé avec 26 000 tonnes de kiwi grecs devenus italiens… *« C'est un gros combat à mener, même si les entreprises commencent à comprendre qu'elles peuvent être contrôlées. »* Pour affronter ce climat concurrentiel, les opérateurs poussent les producteurs à autre chose que du kiwi vert standard : bio, Label Rouge, IGP… afin de se différencier. *« L'idéal est d'avoir un tiers de kiwi vert sous signe de qualité, un de kiwi vert bio et un de kiwi jaune. Nous avons fait 1 000 t de kiwi jaune l'année dernière. On en attendait 1 500 t cette année, mais, à cause de PSA, on ne devrait en récolter que 1 100 t. Si la dynamique semble bien lancée en jaune, il faut rester vigilant. »*

L'idéal est de produire un tiers de kiwi vert, un tiers de vert bio et un tiers de jaune.

« La progression du kiwi grec commence à inquiéter. »

Même schéma chez Primland. *« On a toujours beaucoup travaillé à étendre l'offre kiwi. La segmentation se fait par la couleur, mais aussi par les signes de qualité »*, explique Jean-Baptiste Pinel. Et 20 % des kiwis commercialisés par Primland sont sous signe de qualité Label Rouge ou IGP, 5 à 10 % en bio. L'opérateur s'assure par ailleurs une présence sur les étals toute l'année. La saison commence pour lui fin octobre avec le Summerkiwi (une variété de kiwi vert précoce). Elle se poursuit avec le kiwi Hayward qui arrive sur les étals fin novembre/début décembre et y reste jusqu'en mai, puis sa production en contre-saison en provenance du Chili prend le relais jusqu'à mi-octobre. Les opérateurs français restent par ailleurs confiants. *« Le monde du kiwi a de belles années devant lui, car c'est un fruit dans l'air du temps d'un point de vue nutritionnel et qui respecte l'environnement »*, souligne Jean-Baptiste Pinel.

IKO

Une 37e édition en France

Marie-Josée Sanz et Julien Pedelucq, co-présidents du Bik, ont eu l'honneur de présider, du 9 au 12 septembre 2018, la 37e conférence de l'IKO (Organisation internationale du kiwi). Des représentants du Chili, d'Espagne, de Grèce, d'Italie, de Nouvelle-Zélande, du Portugal et des États-Unis se sont déplacés jusqu'à Margaux, en Gironde, pour échanger sur les tendances structurelles du commerce du kiwi et les techniques de culture. Globalement, les productions sont en légère hausse : en Europe *(voir repères)*, en Californie (38 000 t), en Nouvelle-Zélande (538 000 t).

Confrontés à l'augmentation du phénomène de naturalisation des kiwis en Europe, alors même que les normes prévoient l'affichage obligatoire de l'origine pour informer loyalement le consommateur, les pays membres de l'IKO ont préparé une déclaration commune à transmettre aux autorités. Ils ont par ailleurs décidé de reprendre leurs travaux sur les atouts nutritionnels du kiwi et envisagent de créer un outil de communication commun en vue de recenser et de diffuser les publications scientifiques disponibles à ce sujet. La prochaine conférence de l'IKO se tiendra en Italie en septembre 2019.