

AG Synabio

De l'avenir du cahier des charges

Plus de 130 professionnels de la bio se sont retrouvés en septembre dernier lors de l'assemblée générale du Synabio. Dans un contexte marqué à la fois par la croissance du marché et les changements réglementaires, le syndicat des transformateurs et distributeurs bio réunissait ses adhérents et partenaires pour réfléchir à l'avenir du cahier des charges bio. Après un bilan de la révision du règlement bio européen, les ateliers participatifs ont mis en évidence une volonté des membres du syndicat et de ses parties prenantes de faire progresser la bio sur de nombreux enjeux : équité dans les filières, impact des emballages, dimension sociale...

L'AG a par ailleurs renouvelé huit membres du conseil d'administration et a adopté un certain nombre de modifications statutaires. Pour Jean-Marc Lévêque, président du Synabio : « 2020 sera pour la France une année encore plus bio avec l'organisation du congrès mondial de l'Ifoam (Fédération internationale des mouvements d'agriculture biologique), en septembre, dont le Synabio est un des partenaires clés. Ce congrès est un temps fort d'échanges sur les enjeux et les atouts de l'agriculture biologique à l'échelle internationale. Il doit permettre à notre secteur de s'affirmer comme le pionnier de la transition agricole et alimentaire. »

FRAISE

Une nouvelle serre d'innovation variétale

C'est à l'occasion de la 6^e édition de Périfel, le rendez-vous des producteurs de fruits et légumes d'Aquitaine, que la nouvelle serre d'innovation variétale fraise d'Invenio-Ciref a été inaugurée.

Construite par le Ciref avec le soutien financier du Feder (via le Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine) et du Conseil départemental de la Dordogne, une nouvelle serre en verre, d'une surface de 4 000 m² vient de voir le jour, destinée à l'innovation variétale en fraise. Elle s'organise en cinq compartiments. Le plus petit (150 m²) est consacré aux travaux de recherche et d'hybridation. Doté d'un sas et de filets insect proof, il est totalement hermétique aux insectes (pollinisateurs et ravageurs). Chaque année, le Ciref réalise 150 à 200 croisements, puis 6 000 semis représentant chacun une variété. Au bout de quatre ans, une dizaine de variétés sont sélectionnées. Elles sont produites dans quatre compartiments de 950 m² chacun, une taille idéale pour mener des tests dans les mêmes conditions que sur un ou deux hectares chez un producteur. Gérés de façon indépendante question climat et irrigation, ces quatre compartiments permettent de mener en parallèle plusieurs essais différents sur une même variété. « Désormais, les essais ne se font plus en fonction d'une plante témoin. L'idée est de permettre à chaque plante d'exprimer son potentiel en trouvant l'itinéraire technique qui lui convient. On

évitera peut-être ainsi de passer à côté d'éventuelles pépites », explique Pierre Gaillard, directeur d'Invenio-Ciref. Afin de s'adapter aux conditions climatiques hivernales et estivales du Sud-Ouest, la serre est équipée d'écrans d'ombrages et thermiques, de brumisateurs pour limiter une trop forte baisse de l'humidité ambiante, qui serait néfaste pour la plante, d'éclairages « photo-

compenser les degrés qui seront apportés par le soleil.

Les variétés sélectionnées devront répondre aux attentes des producteurs français de fraise, ainsi qu'à celles des metteurs en marché désormais intégrés aux prises de décision depuis la fusion d'Invenio et du Ciref en juin dernier. Ils pourront passer des commandes bien spécifiques. « Certains aimeraient trouver une alternative à Gariguet », indique Pierre Gaillard. L'inauguration, réalisée en présence d'Alain Rousset, président du Conseil régional de Nouvelle-Aquitaine, et de Germinal Peiro, président du Conseil départemental de la Dordogne, a constitué le point d'orgue d'une journée riche en conférences, démonstrations, visites et échanges sur les stands des quelque quatre-vingts exposants présents. Fil rouge cette année,



l'évolution climatique, notamment en Nouvelle-Aquitaine. Chaque année, l'agriculture de la région est en effet bousculée par l'évolution de son climat : manque de froid, gelées tardives, sécheresses récurrentes, pluies abondantes... « L'agriculture du territoire va devoir s'adapter à ces nouvelles conditions climatiques et à leurs conséquences, parmi lesquelles la gestion de l'eau et celle des nouveaux bio-agresseurs ». **CB**

periodiques » pour réguler le développement végétatif des plantes et d'un logiciel de gestion de climat, d'irrigation et d'énergie ultra-performant. Ce dernier est capable d'auto-apprentissage, en créant un modèle d'évolution du climat en fonction de ce qui s'est passé et en anticipant le futur. Par exemple, lors d'un soleil émergent, l'ordinateur peut diminuer la température du chauffage à l'avance pour

RSE Mobilisation contre le cancer du sein

Dans le cadre de ses démarches qualité de vie au travail et responsabilité sociétale des entreprises, Rijk Zwaan France, entreprise basée à Aramon (30), spécialisée dans la production et la commercialisation de semences potagères, s'est parée de rose pour la première fois, pendant tout le mois d'octobre, mois de la prévention du cancer du sein. Les collaborateurs se sont massivement mobilisés : 97 d'entre eux ont participé à un challenge sportif qui consistait à parcourir 5 km autour de la station, le 3 octobre. Peu importe qu'il soit effectué à pied, en marche rapide ou

au pas de course, seule la participation comptait : pour chaque kilomètre parcouru et pour chaque participant, l'entreprise a versé 5 € à une association de lutte contre le cancer du sein. Un second challenge a suivi le 10 octobre. En l'occurrence un total de 4 500 € a été remis à la clinique Sainte-Catherine à Avignon (84), pour améliorer le bien-être des patients. Partageant ainsi « esprit d'équipe, entraide, solidarité, convivialité, goût de l'effort et la contribution à un avenir sain », l'entreprise compte bien réitérer la démarche chaque année.



Commerce en ligne

La Sica Saint-Pol sur Amazon

Première organisation de producteurs de légumes de France, la Sica Saint-Pol se lance sur la marketplace d'Amazon. L'OP de Saint-Pol de Léon (Finistère) commercialise depuis la fin septembre des paniers au prénom d'un des huit producteurs participant à l'opération. L'offre de la Sica, ce sont cinq paniers de légumes conventionnels, deux de légumes bio et un de condiments. « Aussitôt cueillis, les légumes (de saison) sont déposés dans un coffret en carton spécialement conçu pour préserver la tenue et la fraîcheur des produits. La livraison est assurée 48 heures après la commande », assure la Sica. En référant sa filiale commerciale Fresh'Nov, la Sica considère ce marché comme « une opportunité » qui démontre sa « formidable capacité d'adaptation », selon son président, Marc Kéranguéven. FJ

VALORISATION

Des recettes gourmandes issues de l'antigaspi

Depuis un an et demi, la marque Sains & Saufs investit les rayons des supermarchés girondins pour proposer une gamme de produits frais à base de fruits et légumes déclassés.

En Gironde, 7 000 tonnes de denrées alimentaires sont jetées chaque année, dont 30 % issus des productions agricoles. « Ces produits, non conformes aux standards de la vente en grande distribution en matière de calibre ou d'aspect, ne sont pas valorisés à leur juste mesure alors qu'ils présentent les mêmes qualités gustatives que les autres », explique Nicolas Barde, associé et responsable commercial d'Elixir Saveurs Solidaires. Si les gros producteurs arrivent à les écouler auprès de la filière de la transformation industrielle, la plupart ne les valorisent pas. Ils servent alors à l'alimentation animale, sont récupérés par des associations caritatives ou sont jetés. « Sachant que seulement 1 200 tonnes sont captées par l'aide alimentaire à travers les associations que nous connaissons tous, la Banque alimentaire, le Secours populaire, les Restos du Cœur... une large part, soit près de 5 000 tonnes, finit à la poubelle », déplore Nicolas Barde qui, avec ses deux associés, Serge Pezzino et Paul Richard, s'est donné pour mission de les récupérer.

Créée en 2017, la société Elixir Saveurs Solidaires aura récupéré

cette année 300 tonnes de fruits et légumes auprès d'une quinzaine d'agriculteurs de la région (Gironde, Landes et Lot-et-Garonne). D'ici deux ans, les trois associés espèrent pouvoir en récupérer 1 500 tonnes. « Notre objectif immédiat est d'atteindre rapidement un taux d'approvisionnement de 80 % en produits déclassés. En fin d'année, nous devrions approcher les 75 % ». Le reste est acheté, idéalement aux mêmes producteurs. La société les transforme dans les 1 200 m² de son unité de production de Blanquefort en une quarantaine de références : soupes, gaspachos, purées, compotes, smoothies et jus de fruits. « Nos produits sont 100 % végétaux. Nous n'y ajoutons ni crème, ni lait, ni colorant, ni conservateur. » Ils sont commercialisés sous la marque Sains & Saufs dans 70 points de vente. « Les systèmes intégrés de Carrefour et d'Auchan nous ont permis d'être rapidement référencés dans leurs magasins. C'est forcément plus long pour les magasins indépendants qu'il faut démarcher un par un, mais l'accueil est plutôt positif. » Il faut dire que la marque apporte une image écoresponsable recherchée par la grande distribution. La dimension locale



de ses produits et son positionnement prix jouent également en sa faveur. Afin de favoriser les ventes, la société met gratuitement à la disposition du magasin un meuble réfrigéré, dans lequel est implanté l'ensemble de sa gamme. Elle assure également des animations-dégustations en magasin, afin de convaincre les consommateurs de la qualité gustative de ses produits. « Notre volonté est d'engager le consommateur dans une nouvelle démarche responsable. L'antigaspi doit devenir une filière comme l'est aujourd'hui le bio ou le commerce équitable. » Pour cela, les trois entrepreneurs ont des idées pleines la tête, parmi lesquelles le développement d'une gamme pour les grossistes et la restauration collective et, à plus long terme, la duplication du projet dans d'autres zones de production. **CB**

GRÉS D'OR Récompenser des relations commerciales responsables



Il était un fruit et Monoprix ont reçu le coup de cœur du jury.

Le Palmarès 2019 des Grés d'Or de la Feef (Fédération des entreprises et entrepreneurs de France) a été dévoilé en septembre dernier. Les Grés d'Or, créés en 1998, continuent à prendre de l'ampleur dans le monde de la distribution. À l'occasion de la 21^e édition, les 10 meilleures collaborations ont été mises à l'honneur et un prix Espoir a été décerné à une jeune entreprise! Dans ce palmarès, parmi les 10 lauréats, il était un fruit, la start-up montpelliéraine, a reçu le prix coup de cœur du jury pour sa collaboration avec Monoprix : tous deux ont été récompensés pour leur collaboration de dix-huit mois autour d'une consommation saine et responsable. Monoprix a fait confiance à la TPE

et choisi de lui offrir une exposition exceptionnelle sur les devants de caisse. Remarquons également Lucien Georgelin, qui veut relancer la filière de tomates de Marmande en voie d'extinction en France, grâce à l'élaboration de nouvelles recettes saines et naturelles, pour lequel le mouvement E.Leclerc a décidé de référencer les 4 premières recettes de sauce tomates de Marmande bio. Mais aussi Somapro, qui a proposé aux équipes de Metro et Pro à Pro un partenariat inédit avec les Restos du Cœur pour fêter leurs collaborations de longue date. Ou encore la nouvelle organisation logistique des Coteaux Nantais et d'U Enseigne. Et d'autres collaborations autour de produits du quotidien...

Vers une carotte toujours plus premium

Produits phytosanitaires interdits, conditions météorologiques défavorables, exportations en baisse, consommateurs toujours plus exigeants, autant de facteurs qui poussent les producteurs aquitains à produire une carotte toujours plus qualitative. **CLAIRE BOUC**

Les producteurs aquitains en étaient persuadés : l'interdiction du linuron (herbicide) en juin 2018 et du metamsodium (désinfectant des sols ayant également un effet herbicide) à l'automne, conjuguée à des conditions météo peu favorables, allait conduire à une forte perte de rendement, jusqu'à 30 % pour les plus pessimistes. Un an après, qu'en est-il ? « *Les condi-*

Agreste évalue la production aquitaine inférieure de 10 % à la moyenne quinquennale (114 726 tonnes) et à 4 % la baisse des surfaces emblavées dans la région (3 500 ha). En ce début d'automne 2019, où la grosse saison commerciale va démarrer, c'est toujours l'incertitude qui domine. Les nouvelles conditions de production, couplées à la chaleur et à la sécheresse, rendent l'estimation des rendements aléatoire, même si l'on sait déjà qu'ils seront en

« Il est difficile d'évaluer les pertes de rendement imputables à l'interdiction de ces produits. »

tions météo ayant été meilleures que la campagne passée, les chiffres sont restés stables, il est donc assez difficile d'évaluer les pertes de rendement imputables à l'interdiction de ces produits », avoue Céline Genty, animatrice de l'AOPn Carottes de France. D'autant que les cours sont restés exceptionnellement soutenus jusqu'au printemps 2019, à la faveur d'un déséquilibre entre offre et demande, l'offre européenne ayant également été pénalisée par des conditions météo défavorables.

baisse du fait des conditions climatiques de l'été : vents de sable et fortes chaleurs ont engendré des pertes et impacté la croissance des plantes.

De nouvelles pratiques de production

En Aquitaine, le metamsodium n'était pas utilisé sur toutes les surfaces. Chez Larrère, on n'en a jamais utilisé. « *Nous avons toujours su que ce produit était un danger pour les consommateurs et l'environnement, ses*



© AGRIAL

résidus étant indétectables. Pour pouvoir nous en passer, nous avons opté pour des rotations longues à sept ans, en faisant bien attention aux itinéraires culturaux précédents. Ce qui nous a un peu pénalisé, avec des rendements plus faibles que nos confrères. C'est pourquoi nous sommes satisfaits de cette interdiction qui va tous nous mettre sur un pied d'égalité », approuve Patrick Larrère, dirigeant-producteur.

Quant au linuron, largement plus utilisé, beaucoup de producteurs ont anticipé son interdiction en testant de nouvelles pratiques de production et en combinant diverses solutions.

La démarche
Agrilologique de Priméale s'engage sur des moyens et des résultats.



Pour Céline Genty, « les producteurs sont contraints de s'adapter à un enherbement plus difficile à contrôler, tout en veillant à ne pas se laisser déborder par un désherbage mal maîtrisé qui, à la faveur d'une augmentation du stock d'adventices dans le sol, aurait des effets néfastes les années suivantes ». Parmi les solutions testées : le désherbage mécanique, couplé aux herbicides autorisés. « Le linuron a été remplacé sous dérogation par le racer, mais il ne peut être utilisé qu'une fois et son spectre d'action est beaucoup moins large. Il ne fonctionne pas bien sur les morelles et le liseron peut réapparaître dans les pieds de carotte, ce qui pose des problèmes au moment de l'arrachage », explique Sébastien Vautier, directeur d'exploitation Priméale Sud-Ouest.

Le désherbage mécanique n'étant pas toujours facile à réaliser sur le rang du fait du manque d'espace, reste le désherbage manuel, mais se posent alors des problématiques de coût de main d'œuvre (plus ou moins 20 % à impacter sur les prix) et de recrutement, alors que les baisses de rendement peuvent atteindre 15 %. « Nous sommes obligés de repenser en partie notre manière de faire : écarter un peu plus les semis selon les périodes et les types de carottes pour faciliter le travail mécanique et améliorer les techniques de binage, mettre moins de rangées par planches, augmenter les temps de rotation et la variabilité des parcelles... Nous n'avons pas de solution scientifique, c'est l'expérience qui nous dira ce qu'il faut faire », précise Bruno Séverac, directeur marketing, commercial, qualité et développement durable de Planète Végétal. Même si l'Aquitaine était déjà bien avancée sur les itinéraires techniques à rotation longue, la carotte ne revenant que tous les quatre ou cinq ans en moyenne, elle se penche aujourd'hui sur des rotations encore

plus longues, jusqu'à huit ans, ce qui oblige à repenser tout le système. Depuis sept ans, Carottes de France travaille avec des stations d'expérimentation, dans le cadre de dossiers Déphy-Expé, à l'élaboration de systèmes de cultures innovants où les phytosanitaires sont utilisés en ultime recours, dans une approche plus globale. Chez Larrère, on expérimente depuis trois ans des rotations longues avec prairies et élevage (vaches), tandis que, chez Priméale, on recherche des rotations naturelles à plus de huit ans. Ce qui est sûr, c'est qu'en Aquitaine, la tendance est à la valorisation des volumes plutôt qu'à leur développement, ce dernier nécessitant de trouver du foncier dans une zone de forte pression immobilière et de développement logistique où les prix flambent.

Une démarche alternative complète

Un état de fait qui explique en partie pourquoi Planète Végétal ne fait pas de carotte bio, alors que le marché est bien avancé en Aquitaine (35 % des volumes chez Larrère, 15 % chez Priméale). « Il aurait fallu que nous ayons un système foncier qui nous le permette et un système de rotation

privés. Reste à leur expliquer de quoi il s'agit, d'où un explicatif au dos de nos packagings », indique Bruno Séverac. Chez Larrère aussi, les fermes viennent tout juste d'être certifiées HVE. Engagés dans le collectif Nouveaux Champs, les deux opérateurs proposent également des carottes Zéro Résidu de Pesticides, même si, pour des légumes de plein champ, cela reste compliqué, notamment avec les herbicides de substitution qui, utilisés plus souvent car moins efficaces, accroissent le risque de résidu. Chez Larrère, bien que l'hiver dernier ait connu beaucoup de pertes dues à une trop forte diminution des doses, on porte le regard loin : « Nous sommes heureux que le marché nous demande de nous engager dans cette voie, car c'est une voie d'avenir ». Priméale propose quant à lui Agrilogique, une démarche alternative complète. « Nos agriculteurs sont au cœur du projet et s'engagent sur des moyens et des résultats », explique Bruno Lebailly, directeur business development. Au programme : biodiversité protégée, agriculture de précision, fertilisation organique et minérale pour des légumes garantis sans résidu de pesticides dans un emballage recyclable.

« On est heureux que le marché nous demande de nous engager dans la voie du ZRP, car c'est une voie d'avenir. »

plus long, sans compter qu'il faut des machines spéciales, des silos bio, etc. C'est toute une économie complexe à mettre en marche. » Afin de répondre à la demande de leurs clients qui souhaitent les voir s'impliquer dans les nouvelles démarches et certifications environnementales (ZRP, HVE, etc.), les producteurs de carotte s'y engagent, seuls ou à plusieurs. Investi depuis 2003 dans une démarche de développement durable avec Demain la Terre, Planète Végétal est certifié HVE depuis 2018. « Nous avons été la première entreprise de culture de plein champ à obtenir ce label. Cette année, nous avons décidé de le mentionner sur nos packagings, car c'est un label officiel délivré par le ministère, qui devrait, à terme, parler plus aux consommateurs que les labels

Il y a quinze ans, le marché d'exportation était stratégique pour la filière carotte d'Aquitaine, qui y trouvait 50 à 70 % de ses revenus. Ce n'est plus le cas aujourd'hui, chaque pays souhaitant son autonomie en carotte. Planète Végétal a ainsi coupé tous ses marchés d'exportation, sauf le marché anglais, seul à garantir des prix satisfaisants, approvisionné de manière limitée par 2 % de ses volumes. Larrère exporte 12 % de ses volumes vers les pays européens, qui restent stables. À noter que l'opérateur, qui s'est implanté au Portugal, importe sa production sur le marché français. Priméale accompagne quant à lui la baisse de la demande, même s'il exporte encore 30 % de ses volumes de carotte primeur, essentiellement vers l'Europe de l'Est et les pays anglo-saxons. ■

Marché français

De nouvelles perspectives

Alors que la campagne 2018 de kiwi français a été inférieure côté volumes à celle de 2017 et que 2019 s'annonce équivalente, la valorisation des kiwis verts s'améliore d'année en année, tandis que la diversification se poursuit. **CLAIRE BOUC**

En kiwi, ce ne sont pas tant les volumes qui comptent que les prix. En 2017, alors que les volumes se montraient faibles en Europe et en France, le kiwi vert avait atteint un niveau de prix exceptionnel avec plus d'1,20 € payé aux producteurs. 2018 a été une très bonne année pour la Nouvelle-Zélande, dont les kiwis Hayward (verts) étaient encore sur les étals français en décembre. « Les volumes italiens et grecs étant également en hausse, à cette période de l'année, toutes les origines étaient disponibles sur le marché français. Cela a retardé le lancement du kiwi français, qui n'a véritablement trouvé sa place qu'en janvier 2019 », explique Adeline Gachein, directrice du Bik. Les opérateurs français étaient d'autant

la deuxième meilleure année sur les vingt dernières, avec un prix avoisinant les 1,10 €, vraiment exceptionnel eu égard aux calibres. « Je crois que, sur le marché français, plusieurs facteurs jouent en notre faveur. Tout d'abord, la qualité de nos produits, indéniable et reconnue par tous. À cela s'ajoute la volonté des consommateurs, de plus en plus forte, de consommer local, avec une grande distribution qui joue vraiment le jeu. Enfin, le problème de la francisation des kiwis étrangers semble toucher à sa fin. » En 2018, les entreprises impliquées dans cette fraude (qui seront jugées prochainement) ont enfin été empêchées de parasiter le marché français avec des kiwis achetés et vendus pas cher, ce qui a allégé le marché français de 4 000 à 5 000 tonnes.

Un été extrêmement chaud

La saison à venir s'annonce plutôt positive, avec une légère hausse de la production nationale, notamment dans l'Adour, même si la chaleur estivale aura peut-être un peu diminué les calibres. Un détail qui ne semble pas affecter l'optimisme des opérateurs, le reste de l'Europe ayant annoncé une production à la baisse. L'Italie semble en effet accumuler les problèmes, avec un développement important de moria ayant conduit à la perte de milliers d'hectares, notamment dans le Nord du pays. Ces pertes, conjuguées à un été extrêmement chaud et au fait que les meilleurs vergers de kiwi vert ont été greffés en jaune, conduisent

« Le kiwi jaune permet de relancer la consommation du kiwi au global. »

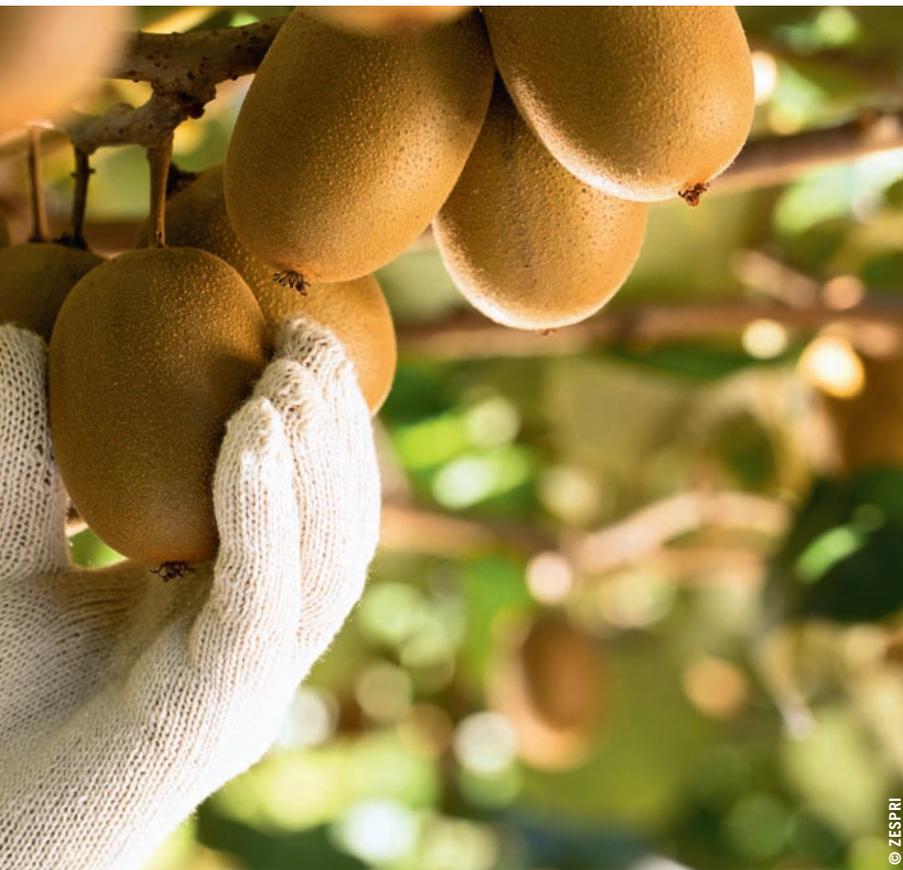
plus inquiets qu'inondations, grêle et mauvaise pollinisation s'étaient succédés, notamment dans l'Adour, où la production a baissé de 20 %. « Nous avons eu le plus petit calibre jamais produit, dans les 86 g, contre 100 g normalement. Nous étions très inquiets, mais finalement nous nous en sommes bien sortis », souligne Julien Pedelucq, dirigeant de Sikig. En effet, 2018 a été

Les meilleurs vergers de kiwi vert ont été greffés en jaune en Italie.



à une chute régulière des volumes italiens de kiwi vert, qui devraient atteindre les 10 % cette année. Les volumes sont également annoncés en baisse au Portugal, en Espagne, et stables en Grèce. « Ajoutez à cela que, cette année, les kiwis néozélandais et chiliens devraient quitter le marché français un mois plus tôt, soit autour de la mi-novembre, et toutes les conditions sont réunies pour que cela se passe plutôt bien pour le kiwi français », s'enthousiasme Julien Pedelucq, dont les volumes de kiwi vert sont estimés en hausse de 5 % cette année. Au niveau national, la production française devrait se stabiliser autour de 52 000 tonnes (contre 51 695 t en 2018 et 54 097 t en 2017), avec des calibres moyens. « Mais tout dépendra de l'arrière-saison », ajoute, prudente, Adeline Gachein.

Pour résister aux incidents climatiques, aussi récurrents qu'inattendus ces dernières années, les opérateurs misent sur un certain nombre d'outils, à commencer par les filets paragrêles qui, en plus de préserver les fruits, ont des effets positifs sur la gestion de la bactérie PSA. « 25 % des vergers sont équipés à date. Nous suggérons aux producteurs d'y réfléchir », continue Adeline Gachein. Chez Primland, si on pousse les



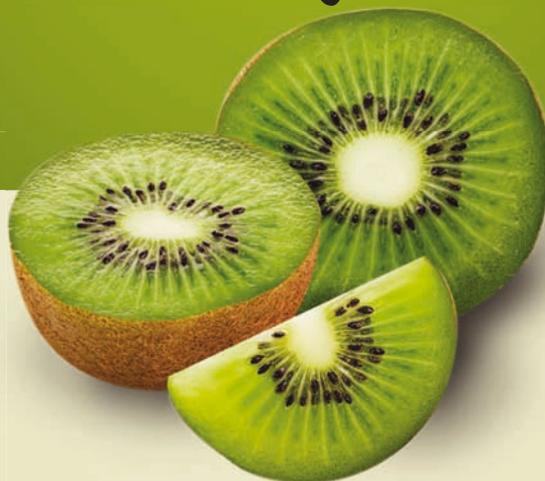
© ZESPRI

producteurs à en installer pour limiter les à coups de vent et de grêle, on reste prudent. « Il faut faire attention, car le système n'est pas infaillible, et il faut bien choisir le type de protection pour ne pas se retrouver en surinvestissement », précise Jean-Baptiste Pinel, son directeur.

Dès lors, pas question pour l'opérateur, qui espère commercialiser 14 000 tonnes de kiwi vert cette année, de se lancer à corps perdu dans l'installation d'abris, comme cela semble être la tendance ailleurs. « L'abri n'est pas la solution globale : c'est sûr qu'avec les conditions climatiques actuelles, il peut permettre de limiter les problématiques, mais pas toutes. Quid de la chaleur, des excès de grésil et de vent ? » s'interroge-t-il. Chez Sikig, on laisse aux producteurs le choix entre filets et bâches. 300 000 € ont été débloqués afin d'aider ceux qui plantent à en installer. Car l'investissement est lourd, dans les 20 000 €. « Les bâches devant être changées tous les 5 ou 6 ans, elles sont, au final, plus chères que les filets qui durent une dizaine d'année. Mais elles résistent à la grêle et sont efficaces à 95 % contre

Spécialiste du kiwi | Producteur, Expéditeur

Vitaminez
votre rayon



Kiwi Hayward

1, rue de l'Occitanie - ZI de Barres - 82100 Castelsarrasin - Tél. 05 63 04 82 13



www.cancel-fruits.fr



la PSA », indique Julien Pedelucq. « 90 % de nos vergers de gold sont protégés sous filet ou bâche et 20 % de nos vergers de vert. Notre objectif est de couvrir 50 % des jeunes vergers et des vergers bio. »

Chez Blue Whale, on croit aux abris : 20 ha de kiwis jaunes ont été couverts en trois ans, avec deux types d'abri (couverture plastique et serre plastique). « On est en phase d'évaluation technique. On ne sait pas encore si la productivité va être améliorée, mais les abris accélèrent la montée en production. C'est également une bonne réponse à la PSA, car, avec un abri, comme la pluie ne peut pas pénétrer, il n'y a pas de ruissellement : si la bactérie est présente à un endroit, elle ne peut pas se propager », explique Marc Peyres, directeur commercial. Ce système de protection va

accompagner le très fort développement du kiwi jaune Zespri chez cet opérateur. « Nous avons 150 hectares de kiwi jaune, nous serons à 200 hectares d'ici fin 2020. De 600 tonnes récoltées aujourd'hui, nous ambitionnons de

passer à 6 000 tonnes d'ici trois ans. » De quoi dépasser sa production de kiwi vert, qui devrait avoisiner les 4 000 tonnes cette année (dont 30 % en bio). « Le marché du kiwi vert est assez stable en matière de consommation, voire en récession dans certains

pays matures. Le kiwi jaune permet de relancer la consommation du kiwi au global, d'autant que les consommateurs sont prêts à payer plus cher pour en obtenir. Aujourd'hui, où que j'aille, on me demande une seule chose : si je produis du jaune ! »

Couvrir le mois de novembre

Chez Primland, on mise aussi sur le jaune avec le kiwi Oscar Gold dont la production, qui devrait atteindre 500 tonnes cette année, monte en puissance. L'opérateur commercialise aussi dès la fin octobre 500 tonnes de kiwi précoce (Summer Kiwi) afin de couvrir le mois de novembre avec un produit de qualité d'origine française. « On constate des tendances de fond avec des clients qui souhaitent s'approvisionner en local ou en labels spécifiques. D'où le maintien du bio (entre 5 et 10 % de la production), du Label Rouge, de l'IGP Kiwi de l'Adour et la demande d'une IGP pour le kiwi que nous produisons en Corse », poursuit Jean-Baptiste Pinel. L'opérateur souhaite continuer à étendre sa gamme afin de pouvoir répondre à toutes les demandes du marché, tout en veillant à obtenir des résultats technico-économiques positifs. « Nous faisons partie des groupes ayant le plus de variétés en main : nous veillons à ce que leur adaptation au terroir fonctionne et à ce que leurs spécificités en rendement, conservation et main d'œuvre soient bonnes ».

Voilà qui parle à Cancel Fruits, qui vient de se lancer dans un essai de production de kiwi rouge sous abri. « Un de nos producteurs a récupéré à la location 10 hectares de serres photovoltaïques abandonnées pour tenter de produire du kiwi rouge. On attend d'avoir un peu de recul pour savoir si ça marche. » La première récolte, qui aura lieu en octobre, devrait fournir une vingtaine de tonnes, l'idée, à terme, étant d'en obtenir 500 tonnes. « Avec ce produit, on est sur autre chose. D'un point de vue couleur, on n'est pas vraiment sur du rouge, plutôt sur du jaune avec des pigments rouges. Et d'un point de vue gustatif, il n'y a pas du tout d'acidité », commente Alexandre Cancel, directeur commercial. En attendant, l'opérateur mise sur son kiwi vert, produit sur ses quatre bassins : Lot-et-Garonne, Tarn-et-Garonne, Landes et Corse. Et sur son kiwi bio. « De 200 tonnes, on devrait passer à 250-300 tonnes cette année, pour atteindre, au final, les 500 tonnes. »

« Les clients souhaitent du local ou des labels spécifiques. »

La saison à venir s'annonce positive, avec une légère hausse de la production nationale.