

Communiqué  
de presse

## Une nouvelle récolte pour le kiwi des producteurs français !

Le 10.10.2022  
à Toulouse

Après avoir veillé sur leurs vergers toute l'année, et lutté contre les aléas météorologiques nombreux cette année, les producteurs sont maintenant parés à déclencher la récolte dans leurs vergers. La récolte 2022 sera une petite récolte, autour de 45 000t. Les taux de sucre et de matière sèche augurent une bonne qualité, avec des calibres qui devraient être plus petits qu'habituellement. La campagne de communication, sur une tonalité joyeuse et colorée, se tiendra sur une plage temporelle élargie et un évènement majeur sera mis en place. Du côté de la recherche-expérimentation et de la lutte contre la francisation, les travaux suivent leurs cours. Le kiwi français sera bientôt de nouveau disponible pour les consommateurs !

### Une saison culturelle 2022 compliquée

Cette année, les conditions météorologiques ont une nouvelle fois été complexes. Des épisodes intenses de gels, bien que moindres qu'en 2021, ont compromis la récolte de certains secteurs. Les épisodes de canicule, avec des températures en vergers supérieures à 35°C, ont entraîné des stress importants sur les plantes, bloquant temporairement le grossissement des fruits. On s'attend ainsi à une récolte plus hétérogène que d'habitude, sans que cela ne soit préjudiciable à la qualité car les contrôles effectués démontrent un taux de sucre et une matière sèche de bon augure. De nombreux producteurs vont ainsi attendre le plus tard possible pour la récolte, afin de laisser aux plantes le temps de faire grossir les fruits.

Malgré cela, les calibres attendus sont un peu plus faibles que l'année précédente, et la récolte française devrait être sensiblement identique à la récolte précédente : autour de 45 000 tonnes.

*Pour rappel, le calibre des kiwis ne se mesure pas au diamètre du fruit mais à son poids. Ainsi, un calibre 30 pèse entre 95 et 105g. L'AI Kiwi-Maturité et les grilles de calibre sont disponibles sur l'[espace pro du BIK](#).*

### Les producteurs français s'imposent des contraintes pour une meilleure qualité

L'accord interprofessionnel « Kiwi-Maturité » fixe, entre autres, la date à partir de laquelle la récolte des kiwis français peut débuter : le 10 octobre. A partir de cette date, la récolte sera enclenchée au moment propice par les producteurs. Proposé par le BIK, conclu au sein d'INTERFEL, cet accord interprofessionnel concernant la variété de kiwis Hayward produits en France impose des règles exigeantes allant au-delà de la norme européenne en matière de respect d'un taux minimal de sucre (indice Brix) pour les kiwis Hayward à tous les stades de la récolte et de la commercialisation (des critères de maturité sont également définis dans le règlement n°543/2011 mais pas au stade critique de la récolte), et permet en fixant des dates de récolte et de commercialisation des kiwis de s'assurer que seuls des kiwis arrivés à maturité sont mis en marché. Ainsi, en se fixant des contraintes plus fortes que sur leurs homologues européens, les producteurs de kiwi français garantissent une qualité gustative plus élevée aux consommateurs.

### Le BIK en soutien du kiwi français

Le BIK, désormais AOP, regroupe de manière volontaire les producteurs indépendants, organisations de producteurs, coopératives et expéditeurs du kiwi français depuis la fin des années 1970. Il a ainsi fédéré de manière novatrice la production et le commerce autour d'une même table depuis sa création. Le BIK mène des travaux de promotion, de défense, de connaissance de l'offre et de recherche-expérimentation pour le kiwi français.

Pour la [saison 2022/2023](#), la promotion sera orientée sur les outils digitaux en vue de continuer à faire connaître aux consommateurs l'origine France et la saisonnalité du kiwi français, sous une tonalité joyeuse et colorée. La plage de communication sera élargie et un évènement majeur sera mis en place : la Kivik.



Communiqué  
de presse

## Une nouvelle récolte pour le kiwi des producteurs français !

Les principaux [travaux de recherche](#) en cours sont une thèse sur les dépérissements du kiwi, des essais de biologie et de lutte contre la punaise diabolique, des essais sur la caractérisation de l'origine France. De la même manière, le BIK œuvre pour faciliter la culture du kiwi et le travail des producteurs, et cherche à protéger par de nombreux moyens les vergers de kiwis, dont les ravageurs sont croissants, que ce soit par des usages phytosanitaires (essais, homologations, dérogations 120 jours), des méthodes alternatives (répulsifs, parasitoïdes...) ou culturales (choix de l'enherbement, travail du sol...). [Deux réunions de restitution](#) se sont tenues en 2022.

Le BIK a fortement œuvré dans la lutte contre la [francisation](#) du kiwi, soulevant le problème auprès de la DGCCRF et se portant partie civile. Ces travaux ont eu une incidence forte sur le marché français, permettant la revalorisation du prix payé aux producteurs. Dans le droit fil de ce travail de valorisation, le BIK s'engage en 2022 dans le label Vergers Ecoresponsables, le travail sur la charte est en cours.

La constitution du dossier d'AOPn Kiwi par le BIK est en cours également.

### Des coûts de production et de conditionnement en forte croissance

Après s'être adaptés avec la loi AGECE qui interdit les emballages plastiques, malgré le manque d'emballages, les soucis d'approvisionnement et d'adaptation aux lignes de conditionnement, les producteurs font face aujourd'hui à la question épineuse du prix de l'énergie. Le kiwi est conservé et affiné de sa cueillette jusqu'en juin dans des chambres froides qui tournent 24h/24. Le besoin d'électricité de la filière kiwi est donc concentré sur les mois d'hiver et de printemps de manière permanente. Les consommations électriques étant constantes sur 24h, l'accroissement du coût de l'électricité impactera directement les charges des stations de conditionnement. Cependant, le coût de l'énergie n'est malheureusement pas la seule donnée économique inquiétante. De nombreux postes de charges en production ou conditionnement liés au coût de l'énergie, de manière directe ou indirecte, ont fortement augmenté en 1 an (jusqu'à 86% pour les engrais). Les autres postes de dépenses importants sont également en augmentation, comme les emballages et la main d'œuvre.

Ces éléments sont difficiles à intégrer pour les entreprises de production et de conditionnement du kiwi français, qui font face à des coûts accrus, mais également à des contraintes réglementaires de plus en plus fortes.

### Les producteurs prêts pour cette nouvelle saison

Après avoir chouchouté leurs vergers toute l'année, lutté contre le gel, la canicule et la sécheresse, trouvé le personnel pour la cueillette et le conditionnement des kiwis, les producteurs sont maintenant parés à déclencher la récolte dans leurs vergers. Ils sont également prêts pour cette nouvelle saison de commercialisation du kiwi français qui s'annonce : les kiwis français pourront être commercialisés à partir du 6 novembre 2022, après avoir été affinés pendant une période minimale de 6 semaines.

Le kiwi français c'est :

**3954<sup>HA</sup>**

DE VERGERS ET

**1500**

PRODUCTEURS

**75%**

DES KIWIS FRANÇAIS SONT  
PRODUITS  
DANS LE SUD-OUEST  
DE LA FRANCE

**8<sup>ème</sup>**

FRUIT PRÉFÉRÉ DES  
FRANÇAIS AVEC UNE  
CONSOMMATION DE 4,5KG  
PAR MÉNAGE ET PAR AN

**6<sup>ème</sup>**

ESPÈCE DE FRUIT  
PRODUITE DANS  
L'HEXAGONE !

**CONTACT PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWIFRANCE**

Valentine Pisani, Chargée de communication, [valentine.pisani@kiwidefrance.fr](mailto:valentine.pisani@kiwidefrance.fr)

Adeline Gachein, Directrice, [adeline.gachein@kiwidefrance.fr](mailto:adeline.gachein@kiwidefrance.fr)