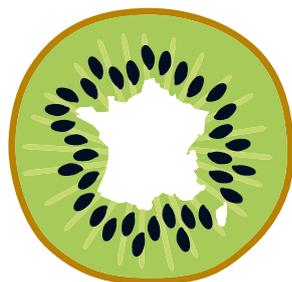


DOSSIER DE PRESSE 2022

**Le kiwi, fruit
de nos régions**

kokorikooo!



**Le kiwi
des producteurs
français**

lekiwidefrance.fr



Le kiwi français, une production bien de chez nous! *Du coin quoi!*

Le kiwi, ce petit fruit dodu et poilu à l'extérieur, charnu et délicieusement acidulé à l'intérieur, un fruit qui a de l'énergie à revendre et qui est bien connu de tous!

Mais saviez-vous qu'il pousse en France, où plus de 1500 producteurs le cultivent depuis une cinquantaine d'années avec passion ?

Originaire de Chine, il s'est parfaitement adapté à l'Hexagone, et plus particulièrement dans certaines régions. Savez-vous lesquelles ?

Devenez incollable sur le kiwi d'ici !

Sommaire

#1

Le kiwi d'ici : une histoire de goût

- > C'est un beau roman, c'est une belle histoire...
- > La saison du kiwi est ouverte! *Forcément*

#2

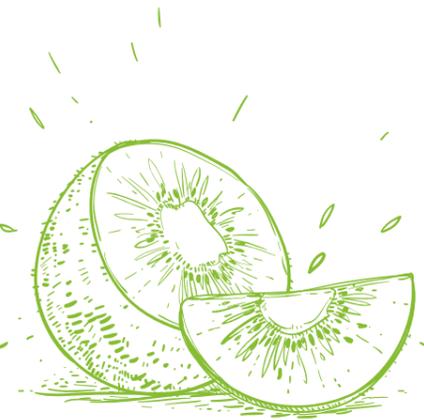
Le kiwi des producteurs français : un kiwi bien de chez nous.

- > C'est celui kiwi qui y est !
- > Couleur kiwi, que j'aime ta couleur kiwi

#3

Les facettes insoupçonnées du kiwi

- > Tout le kiwi que j'aime...
- > Kru ou cuit ? Ki l'eut cru ?
Le kiwi se cuisine



#1

Le kiwi d'ici, une histoire de goût

À cause de son origine chinoise, le kiwi a longtemps été considéré comme un fruit exotique, venu d'ailleurs. Pourtant, il est cultivé dans l'Hexagone depuis une cinquantaine d'années maintenant, et son origine France, gage de qualité, est prisée par les consommateurs. Découvrez son histoire !

C'est un beau roman, c'est une belle histoire...

Si la production française de kiwi est bien installée, son origine reste parfois méconnue des consommateurs. Bien qu'ils en mangent souvent, ils ne savent pas toujours d'où il vient. Par ailleurs, 60 ans plus tôt, personne ne connaissait ce fruit.

Et vous, le connaissez-vous vraiment ?



Kiwi où t'es ?

Originellement, le kiwi est un fruit chinois qui pousse le long du fleuve Yang Tsé Kiang.

Les premiers plants de kiwis arrivent en Europe au XVIII^e siècle, lorsque Pierre Nicolas Le Chéron d'Incarville, un Jésuite passionné de botanique, en ramène d'un de ses voyages. Mais alors, on considère l'**Actinidia (liane où pousse le kiwi)** comme une plante décorative.



Quelques chiffres

98%
DE LA PRODUCTION FRANÇAISE PORTE SUR LA VARIÉTÉ «HAYWARD»

75%
DES KIWIS FRANÇAIS SONT PRODUITS DANS LE SUD-OUEST DE LA FRANCE

80_{KT}
DE KIWIS SONT CONSOMMÉS EN FRANCE CHAQUE ANNÉE

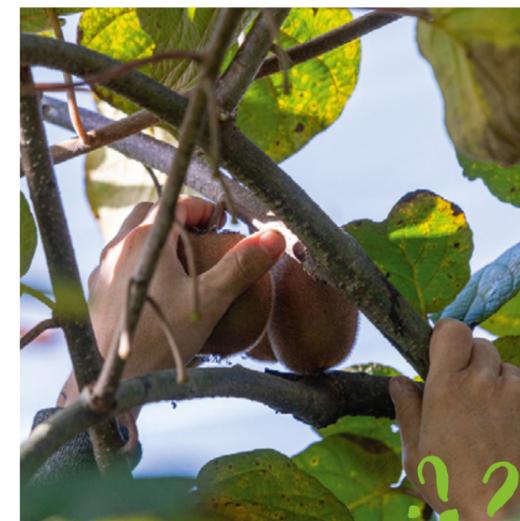
102%
DES APPORTS RECOMMANDÉS EN VITAMINE C SONT CONTENUS DANS UN SEUL KIWIS



Un joli nom d'oiseau

Les Néo-Zélandais se sont vite appropriés la culture du kiwi et sont à l'origine de la variété **Hayward**, la plus produite à ce jour.

Ayant commercialisé ce fruit dans le monde entier les premiers, ils ont décidé de le baptiser du nom de leur emblème national : le kiwi ! Un petit oiseau brun et duveteux...



Kiwi d'ici ou d'ailleurs ?

Le kiwi arrive sur les étals dans les années 1960, et il est alors vendu en tant que fruit exotique !

Dès 1965, il s'implante dans le Sud-Ouest, à la suite de plusieurs pionniers que sont Jacques Rabinel, Henri Pedelucq et Jacques Sanz.

En 1972, la première commercialisation de kiwis français en France et en Allemagne fait décoller le marché.

Depuis, le kiwi a largement conquis la France et continue à y être cultivé avec le plus grand soin !



#1



Le kiwi français atteint **sa maturité de récolte dès le mois d'octobre : il peut donc être cueilli.** Mais avant cela, il lui a fallu un an pour se développer, grâce au travail des kiwiculteurs.

En effet, les Actinidia sont au repos l'hiver, commencent à présenter des bourgeons au mois de mars, avant la floraison qui intervient au printemps et durant laquelle la pollinisation des fleurs femelles est rendue possible grâce aux insectes pollinisateurs.

Commence ensuite le **développement des fruits, qui dure tout l'été**, jusqu'à la fin du mois de septembre.

La saison du kiwi est ouverte **Forcément**

Si les consommateurs sont de plus en plus avertis de la production française de kiwi, beaucoup ignorent encore à quelle saison le trouver sur les étals.

Il faut savoir que le **kiwi est un fruit climatérique**, ce qui signifie qu'il a besoin d'un affinage après récolte.

On peut alors le trouver sur les **étals à partir du 6 novembre**, une fois qu'il a atteint sa maturité de consommation, et jusqu'au mois de mai / juin selon les années.



Cycle du kiwi

Astuce

Faire mûrir des kiwis plus rapidement par O. Dupuy, kiwiculteur

En plaçant le kiwi aux côtés de pommes et/ou de bananes, vous accélérez sa maturation.



Kiwi de nous deux ?

Pour apprécier toutes les qualités gustatives du kiwi, il est important de bien savoir le choisir.

Le choix d'un bon kiwi se fait en fonction de plusieurs facteurs et des préférences de chacun.

> **Pour une consommation immédiate,** choisir un kiwi mûr dont la chair souple s'enfonce sous la pression délicate des doigts. Un kiwi légèrement plus ferme sera un peu plus acidulé.

> **Pour une consommation ultérieure,** préférer un kiwi un peu ferme que l'on peut laisser mûrir quelques jours, voire quelques semaines.



#1

Le kiwi a sa saison, que les acheteurs ignorent (souvent)

De janvier à mars, c'est le cœur de saison du kiwi français, c'est-à-dire la période durant laquelle on trouve le plus grand nombre de kiwis français sur les étals.

En effet, étant récoltés à maturité de récolte en automne, ils nécessitent une période de maturation variable pour arriver à maturité de

consommation, et donc être commercialisés.

Ainsi, vous pouvez le manger tout l'hiver, saison où le kiwi est votre allié redoutable puisqu'il est :

Riche en vitamine C

Source de vitamine B9

Source de potassium



La Kiwik

Une semaine pour profiter de la pleine saison du Kiwi des producteurs français

La Kiwik : c'est bon pour le moral !



Le kiwi est le fruit idéal pour faire le plein d'énergie et de bonne humeur. C'est pourquoi on adore en manger l'hiver !

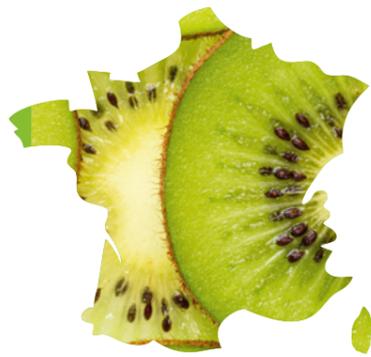
Prenez le contrepied du blue Monday, jour le plus déprimant de l'année, qui sera le 16 janvier 2023, en faisant le plein de bonne humeur avec le kiwi dès le lundi et pour une semaine avec la Kiwik !

Des recettes qui donnent de l'énergie et de la bonne humeur, des jeux-concours, ainsi que d'autres événements qui vous donneront le sourire à coup sûr, seront à retrouver sur nos réseaux sociaux.

Bientôt

Plus d'infos à venir. Un dossier de presse dédié vous sera envoyé.





#2

Le Kiwi des producteurs français : un kiwi bien de chez nous

C'est celui kiwi qui y est !

Si le **kiwi est cultivé dans l'Hexagone**, c'est parce qu'il y trouve **les conditions climatiques spécifiques** dont il a besoin pour bien se développer et donner de **beaux fruits** : climat, sol, ensoleillement, prise au vent, variations de température... Ainsi que l'eau, qui est une donnée essentielle à prendre en compte pour implanter un verger de kiwis !

En France, on distingue trois principales régions de production :



1 Le Sud-Ouest

Il réunit les **conditions idéales** pour l'Actinidia, puisque c'est une région qui dispose d'un **climat océanique, d'un sol fertile et humide, ainsi que d'un ensoleillement propice** au développement du kiwi. Cette région concentre 75% de la production nationale de kiwi et détient le Label Rouge et une IGP (Indication Géographique Protégée) : le Kiwi de l'Adour.



2 Le Sud-Est

Avec son **climat méditerranéen**, il convient parfaitement au kiwi puisque les **terres ensoleillées de la Corse** et de **Rhône-Alpes** concentrent 21% de la production française. Le seul bémol des beaux territoires rhodaniens étant le mistral, qui peut casser les cannes (branches) du kiwi. Récemment, l'Île de Beauté a obtenu l'IGP Kiwi de Corse.



3 L'Ouest

Son **climat océanique** permet au **kiwi de bien s'y développer**, notamment en Bretagne et en Vallée de la Loire. Sur les berges de la Loire, le gel reste un facteur limitant. La culture du kiwi y est moins répandue avec seulement 1% de la production de kiwi en France.

L'interview

Franck De Biasi, producteur



On est fiers de ce qu'on produit et de ce qu'on fait. Passion et valeurs sont nos maîtres mots !



Couleur kiwi, que j'aime ta couleur kiwi

Alors qu'il était encore un jeune garçon, le père de Franck De Biasi plantait **ses premiers plants de kiwis en 1986**, en Gironde.

Une fois ses études finies, il revient sur l'exploitation, c'est tout naturellement qu'il s'installe auprès de son père pour continuer le développement de la culture du kiwi, ce fruit qu'il affectionne particulièrement.

" C'est un fruit agréable à cultiver car l'arbre est beau à voir pousser : la puissance qu'il dégage lorsqu'il pousse et tous les fruits qu'il est capable de donner... Je trouve ça fascinant et passionnant. "

Pour Franck, **cette plante qu'il qualifie de «mystique» est devenue une production importante** à bien des égards : sur son exploitation, mais aussi dans son quotidien, en termes d'investissement personnel et de temps de travail. Ce qui, loin de le décourager, lui donne du baume au cœur et contribue à lui faire produire des kiwis français avec une ferveur non dissimulée.

Respectueux des anciens, et des **producteurs de kiwi qui l'ont précédé**, Franck estime qu'il est de **son devoir d'être constructif** et d'améliorer ce que ses prédécesseurs ont construit. **De quoi en inspirer plus d'un !**



#3

Les facettes insoupçonnées du kiwi

↓ Tout le kiwi que j'aime...



C'est parti mon kiwi !

Le kiwi contient 102% des VNR (Valeurs Nutritionnelles de Référence) en vitamine C, c'est-à-dire **qu'un seul kiwi permet de combler les besoins quotidiens !**

Or, comme cette vitamine n'est pas produite par l'organisme, il est essentiel de lui en apporter via l'alimentation. De plus, c'est une vitamine connue pour apporter du tonus et de la vitalité à l'organisme, et contribuer au bon fonctionnement du système immunitaire.



Avec le kiwi jamais KO

Le potassium est un minéral indispensable au bon fonctionnement de l'organisme, et le kiwi en est fortement pourvu puisqu'il contient **14,5% des VNR !** Ce qui est bien pour les sportifs, puisque le potassium est à l'origine de la contraction musculaire, et contribue au fonctionnement normal du système nerveux, ce qui aide à lutter contre le ralentissement des réflexes, la confusion mentale et la fatigue.



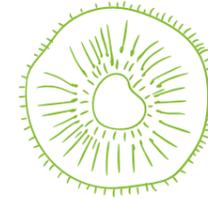
Allô papa tango kiwi

La vitamine B9, aussi appelée folate, est contenue à 11,1% des VNR dans le kiwi. Essentielle à la croissance et au développement cellulaire, cette vitamine participe à la fabrication de toutes les cellules du corps, dont les globules rouges. **Le folate est donc primordial pour la croissance de l'enfant**, mais joue aussi un grand rôle chez la femme enceinte et chez l'homme, pour la qualité de ses gamètes.

↓ Kif de kiwi

Tout le monde connaît le goût du kiwi : sucré, avec une touche acidulée. **Pourtant, peu savent que le kiwi se marie à merveille avec de nombreux aliments et des plats variés !** Par exemple, auriez-vous pensé à mettre du kiwi avec une viande ? Ou encore dans un sandwich ?

On vous livre les étonnants accords que vous pouvez essayer avec le kiwi des producteurs français.



Vas-y le kiwi, c'est bon !

L'ananas et l'orange sont souvent mis dans des plats salés, mais quid du kiwi ? Beaucoup l'ignorent, mais il se marie à merveille avec les accords salés !

Dans des sandwichs pita, des tacos, des plats en sauce, des bouchées apéritives...



Kiwi et viande : insoupçonnablement bon

Le kiwi peut très bien être cuisiné avec de la viande. Etonnant, direz-vous ? **Pourtant, c'est le fruit idéal pour attendrir les viandes lors de la cuisson, notamment grâce à une enzyme qui lui est spécifique : l'actinidine.**

Ainsi, avec un rôti, un poulet, ou même en accompagnement d'un tataki de bœuf, le kiwi peut s'avérer idéal et original !

Kiwi et poisson : mariés au premier regard

Bien que l'on associe souvent le poisson au citron, il se marie parfaitement avec **le kiwi, qui vient apporter ce petit côté acidulé à n'importe quel poisson !**

Dans un ceviche, avec un pavé de saumon ou un carpaccio de bar, mais aussi avec des noix de St-Jacques... **Le tester c'est l'approuver !**



**Kru ou cuit ?
Ki l'eut cru ?
Le kiwi se kuisine**



Tataki de bœuf et carpaccio de kiwi

Recette de Jérémy (@danslacuisinedejeremy)

Découvrez l'accord aussi surprenant que délicieux du tataki de bœuf, sur son carpaccio de kiwi de France ! Simple, original, et surtout tellement bon, ce plat risque de devenir votre nouvelle recette fétiche !

Ingrédients

- 1 onglet de bœuf (300 g)
- 4 kiwis Hayward français
- graines de sésame
- 3 c à s jus de citron
- 2 c à s sauce soja
- 2 c à s vinaigre de cidre
- 10 g gingembre haché
- 20 g oignon vert
- 1/4 de bâton de citronnelle & herbes (coriandre, ciboulette, menthe ou autre)

Éplucher et tailler les kiwis en rondelles fines. Les déposer en rosace sur le fond des assiettes.

Rouler l'onglet dans les graines de sésame.

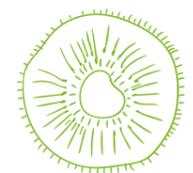
Dans une poêle très chaude, verser un filet d'huile et cuire rapidement la viande de chaque côté. Tailler des tranches fines de bœuf et les déposer sur le carpaccio de kiwi.

Dans un petit bol, mélanger la sauce soja, le vinaigre, le jus de citron, le gingembre, l'oignon vert haché et la citronnelle hachée.

Verser 2 cuillères à soupe de sauce sur la viande dans chaque assiette.

Mélanger les herbes fraîches dans un bol et ajouter un filet d'huile d'olive.

Disposer un petit bouquet sur l'assiette et c'est prêt !



5 pains
Bagels

30
min.

12
min.

Attente
1h

Bagels au kiwi de France, concombre, truite & cream cheese

Recette de Lucie Brisotto

Ingrédients

Pour la pâte

- 10 g de levure fraîche de boulanger
- 18 cl d'eau tiède
- 380 g de farine de blé (t45 à t80)
- 3 g de sel fin
- 20 g de sirop d'agave
- 15 g d'huile d'olive
- 1 œuf pour la dorure
- des graines au choix

Pour le pochage

- 1,5 l d'eau
- 20 g de sucre de fleur de coco
- 20 g de farine
- 2 c à s de bicarbonate alimentaire

Pour la garniture

- 5 kiwis de France
- 200 g de tranches de truite
- 200 g de fromage frais ail et fines herbes
- 1 concombre



Pour commencer

Dans un grand saladier ou le bol de votre pétrin, émietter la levure fraîche dans l'eau tiède et bien mélanger.

Recouvrir de la farine, du sel, du sirop d'agave et de l'huile. Mélanger une première fois puis pétrir la pâte au robot ou à la main, en la repliant sur elle-même pendant 5 bonnes minutes.

Former une belle boule et laisser gonfler la pâte en couvrant le saladier durant 1 heure dans un endroit à l'abri de l'air libre.

Préparer la garniture

Couper les tranches de truite en petits morceaux puis les mélanger avec le fromage à l'ail et aux fines herbes.

Couper les kiwis de France et le concombre en fines tranches. Réserver le tout au réfrigérateur.

Ensuite

La pâte doit avoir gonflé. Maintenant la dégazer : c'est-à-dire l'aplatir afin d'enlever le gaz carbonique qu'elle contient. Former 5 boulettes bien rondes puis les aplatir à l'aide de la paume des mains.

Percer un trou au milieu des cercles (avec une verrine ou un petit verre) en veillant à faire ce trou plus large que souhaité (car la pâte va gonfler). Placer les bagels sur une feuille de papier cuisson et les recouvrir pendant 10 minutes.

Pendant ce temps, porter une grande casserole d'eau à ébullition. Dans un bol, mélanger le sucre de coco, la féculé et le bicarbonate puis verser le tout dans l'eau. Réduire la chaleur du feu pour que l'eau frémissse (elle ne doit pas bouillir) et saisir délicatement un bagel. Le plonger dans l'eau, pendant 30 secondes de chaque côté et retirer de l'eau. Placer de nouveau sur une feuille de papier cuisson. Pocher le reste des bagels.

Préchauffer le four à 200° chaleur traditionnelle, battre un œuf et badigeonner celui-ci sur les bagels pochés. Parsemer de graines au choix et enfourner pendant 12 à 15 minutes selon les fours.

À la fin de la cuisson, laisser totalement refroidir les bagels avant de les couper et de les garnir.





Riz au lait de coco et aux kiwis

Recette de L'Ateliëtte (Juliette Bozon)

Quoi de plus doux et réconfortant pour une soirée d'hiver que cette recette de riz au lait de coco et kiwi ? Peu importe votre état d'esprit, ce dessert à la fois classique et original vous apportera de la bonne humeur à coup sûr !

Ingrédients

- 1,3 L de lait de coco
- 120 g de riz rond à dessert

- 100 g de sucre roux en poudre
- 1 gousse de vanille

- 4 kiwis
- 4 petites meringues



Dans une casserole assez haute et à fond épais, porter à ébullition 1 litre de lait de coco, le riz rond, le sucre et la gousse de vanille fendue.

Cuire tout doucement pendant environ 30 minutes en remuant très très souvent. Les grains de riz vont se gonfler de lait de coco, stopper la cuisson alors qu'il reste encore un peu de liquide dans la casserole et laisser finir de cuire hors du feu.

Laisser le mélange refroidir.

Pendant ce temps préparer une crème fouettée avec le lait de coco restant, et couper* les kiwis en petits dés.

Quand le riz au lait est froid, le mélanger avec la crème de coco fouettée pour le rendre plus léger et plus crémeux, le dresser dans une assiette ou un bol, y ajouter les dés de kiwis frais et fondants et parsemer d'un peu de meringue brisée.



Le kiwi des producteurs français

lekiwidefrance.fr

CONTACTS PRESSE

Augural / Strateo

Marjorie Rousseau 06 43 17 42 70
m.rousseau@augural-strateo.fr

Bureau national

Interprofessionnel du Kiwi

Valentine Pisani 07 56 27 42 13
valentine.pisani@kiwidefrance.fr

