

Communiqué  
de presse



## La saison du kiwi est ouverte !

Le 09.11.2022  
à Toulouse

Comme tous les ans, l'accord interprofessionnel du kiwi permet la commercialisation du kiwi vert français à partir du 6 novembre. Dès lors, les premiers kiwis feront leur apparition sur les étals et viendront irriguer progressivement le marché français. Le fruit vert sera présent sur ses plateformes de communication avec un ton joyeux et décomplexé et des événements inédits.

### Une récolte en cours

Si selon l'accord interprofessionnel, la récolte peut débuter au 10 octobre, elle a plus généralement lieu entre fin octobre et début novembre. Cette année, eu égard à la canicule estivale atteignant des températures supérieures à 35°C, le grossissement des fruits a été temporairement bloqué en raison du stress provoqué sur les plantes et de nombreux producteurs ont retardé leurs chantiers de récolte. Ainsi, selon les régions et les vergers, un bon nombre de vergers est encore en cours de récolte, avec une bonne qualité des kiwis avec un taux de sucre et une matière sèche de bon augure. Les calibres, en revanche, sont plus hétérogènes, et les fruits auront tendance à être globalement plus petits sur les étals.

Le kiwi est un fruit climactérique, cueilli à maturité de récolte et non de consommation. Il nécessite un affinage entre la cueillette et la commercialisation pour garantir une qualité gustative optimale au consommateur. Ainsi, les kiwis fraîchement cueillis ne se retrouveront pas immédiatement sur les étals, un peu de patience sera nécessaire avant de pouvoir les déguster. C'est pour cela que les volumes mis en marché, faibles cette semaine pour le début de campagne, iront crescendo jusqu'au mois de janvier, qui marque le début du cœur de saison du kiwis français.

### Un tonnage national qui reste stable

L'hétérogénéité des calibres n'induit pas nécessairement une récolte nationale plus basse, qui dépend du calibre et du nombre de fruits récoltés. Cette année, la récolte devrait être stable en termes de tonnage puisqu'elle se situera autour de 45 000 tonnes, volume similaire à l'an dernier.

Pour rappel, le calibre des kiwis ne se mesure pas à son diamètre mais à son poids. Ainsi, un calibre 30 pèse entre 95 et 100 grammes. L'AI Kiwi-Maturité et les grilles de calibrages sont disponibles sur l'[espace pro du BIK](#).

### Kiwi d'ici et d'ailleurs : les régions productrices de kiwi sous les projecteurs

Qui dit nouvelle saison, dit nouvel angle de communication : cette année, le kiwi des producteurs français met les régions productrices de kiwi à l'honneur. Une bonne occasion de présenter aux consommateurs les terroirs d'où sont originaires les fruits qu'ils vont déguster à savoir le Sud-Ouest (Nouvelle-Aquitaine et Occitanie) qui représente 75% de la production française, le Sud-Est (Vallée du Rhône et Corse) qui représente 23% de la production nationale, et l'Ouest (Bretagne, Vallée de la Loire). En plus des grandes régions productrices, ce seront également les producteurs qui seront mis en lumière.

Montrer les fruits dans les vergers, mettre en avant les régions, ainsi que la passion qui anime les producteurs : tout se passe sur les réseaux sociaux ([Instagram](#), [Facebook](#) et [LinkedIn](#)) et le [site internet](#) du kiwi des producteurs français !

---

### CONTACTS PRESSE : BIK - BUREAU NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DU KIWI

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)



Communiqué  
de presse



## La saison du kiwi est ouverte !

### Un événement inédit : la Kiwik

De la bonne humeur, des nouvelles recettes... C'est le retour du kiwi d'ici sur les réseaux sociaux ! Mais cette année, il revient avec encore plus de nouveautés : des infos, des astuces, un ton décomplexé et joyeux, le kiwi renouvelle sa communication et mise sur le rire et les références partagées !

Cette année encore, divers partenariats culinaires seront à l'honneur avec la création de nouvelles recettes originales, gourmandes et vitaminées ! L'influenceuse culinaire et ambassadrice du kiwi français Lucie Brisotto sera de retour avec des nouvelles recettes healthy et délicieuses, tandis que deux chefs ont créé des recettes tout aussi alléchantes au kiwi d'ici : Juliette Bozon et Richard Fanton.

En plus de ces partenariats, découvrez l'événement phare de cette nouvelle saison avec une semaine entière dédiée à la célébration du kiwi, du 16 au 22 janvier 2023 : LA KIWIK ! Une semaine de célébration du kiwi des producteurs français pour faire le plein de bonne humeur, de petites infos et astuces inédites, de recettes réconfortantes ou punchy, de jeux-concours...

Pour ne rien rater, restez connectés sur nos réseaux sociaux et notre site internet !

### Le kiwi français :

**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 !

### CONTACTS 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)

