

DOSSIER DE PRESSE

2024 - 2025



**Le kiwi
des producteurs
français**

lekiwidefrance.fr



CONTACTS PRESSE

Augural / Stratéo

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



**Bureau national
Interprofessionnel du Kiwi**

Zoé Monchecourt 07 56 27 42 13
zoe.monchecourt@kiwidefrance.fr





EDITION 2024 - 2025

Exotique et si proche de nous !

Tristes que l'été soit terminé et que ce soit déjà l'automne ? Mais qui dit automne dit nouvelle saison pour le kiwi des producteurs français ! Notre fruit vitaminé et acidulé va bientôt faire son retour sur les étals, de quoi nous redonner du baume au coeur pour cette rentrée.

Retrouvez les nouveautés de cette année :

- le cookbook avec des recettes inédites dont trois inspirées de l'Asie (parce qu'il ne faut pas oublier les origines du kiwi !).
- la Kiwik met à l'honneur les ambassadeurs du kiwi français !
- un calendrier « Une année dans le kiwi français » pour que vous sachiez en exclusivité nos événements phares de cette saison.
- deux doubles pages sur la structure qui se cache derrière le kiwi des producteurs français : le BIK (Bureau national Interprofessionnel du Kiwi).
- des photos inédites issues de nos archives pour illustrer l'histoire et la culture du kiwi français.

Bonne lecture !



LA COMMUNICATION **DU KIWI FRANCAIS**

Le cookbook

Inspirations d'ailleurs
pour plus de saveurs d'ici



Qui dit nouvelle saison du kiwi français, dit nouveau cookbook ! Pour la deuxième année consécutive, le livre de recettes du kiwi français célèbre l'exotisme à la française.

Les thèmes

Inspiration d'Asie, spécial Pâques, spécial fraîcheur, de saison, spécial Thermomix. Plusieurs thèmes pour toutes les occasions : apéritif, entrée, plat, goûter et dessert !

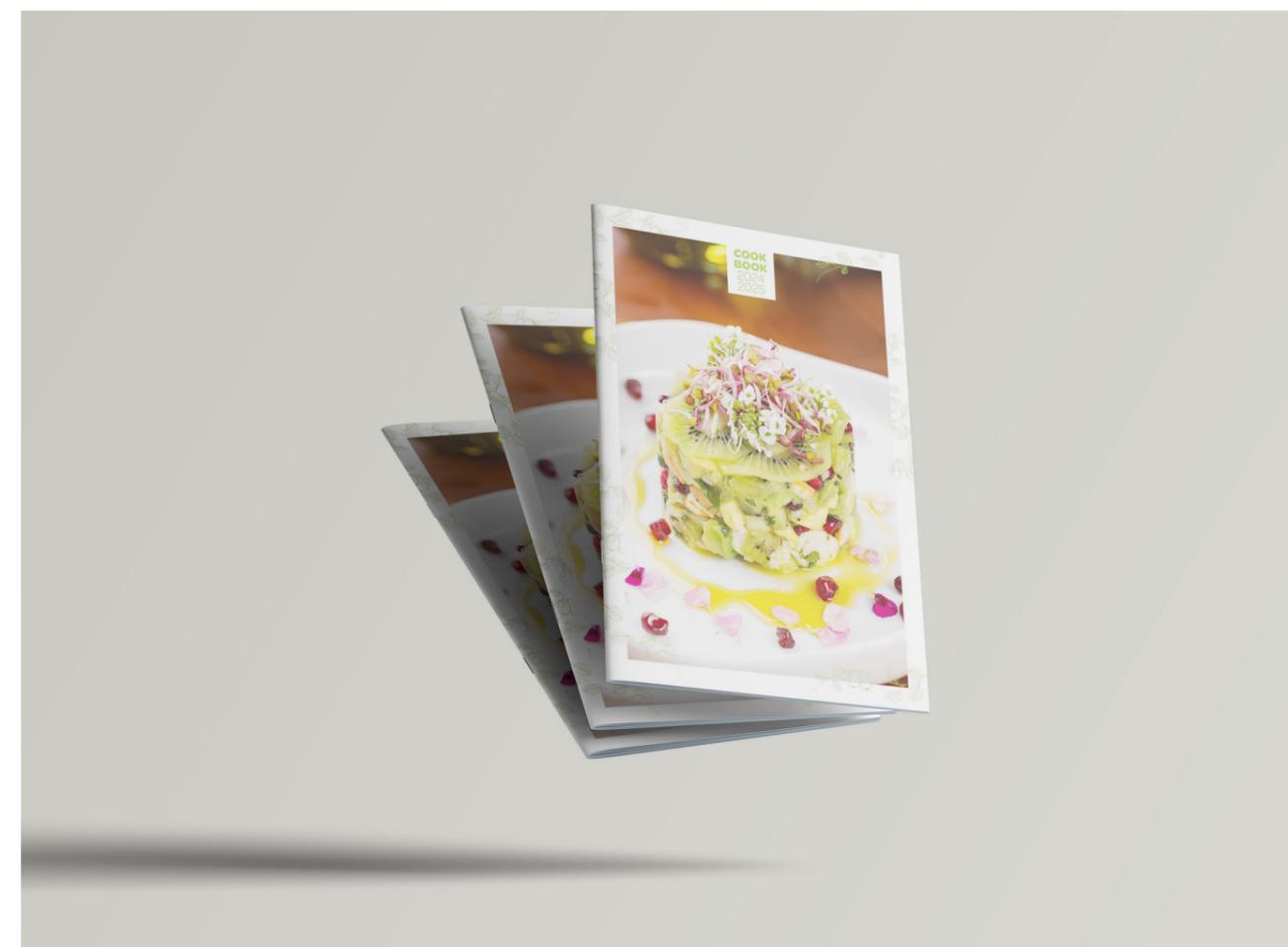
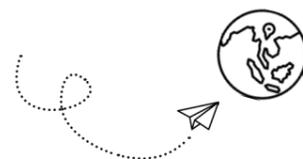
Les conceptrices de recettes

Lucie Brisotto, alias @healthyfood_creation, élabore des recettes pour le kiwi français depuis 2020 et n'a pas perdu de sa créativité ! La preuve avec ses deux recettes gourmandes présentes dans ce cookbook : le Gua Bao et l'omelette sucrée.

Yummix, alias Lyse, est une conceptrice de recettes spécialisée en Thermomix avec lequel elle élabore exclusivement ses créations culinaires. Lyse démontre que manger sainement et cuisiner de manière technique est à porter de main avec un robot, comme elle nous le prouve avec son curry de poulet au kiwi, présent dans ce livre de recettes !

Les recettes à retrouver dans le cookbook cette année :

- **Bricks au kiwi et à la feta**
- **Curry de poulet au kiwi**
- **Gua Bao au pulled pork et au kiwi**
- **Omelette sucrée banane chocolat kiwi**
- **Tartare kiwi avocat et crevettes**
- **Toasts apéritifs aux kiwis, asperges vertes et cardamome**



La Kiwik

Une nouvelle édition 2025

La troisième semaine du mois de janvier débute avec le jour le plus déprimant de l'année... Mais avec la Kiwik, la déprime en janvier c'est du passé ! Une semaine entière de célébration dédiée à un fruit exotique bien de chez nous : le kiwi. Véritable cocktail d'énergie et de bonne humeur, le kiwi des producteurs français saura vous donner le sourire au coeur de l'hiver, et surtout, en plein coeur de saison pour lui !

En deux éditions, la Kiwik c'est plus de 29 millions d'impressions sur nos réseaux sociaux (Instagram et Facebook), plus de 1 300 abonnés supplémentaires, deux concours organisés, des lots de goodies Le Kiwi des Producteurs Français gagnés, des interactions avec la communauté et une dizaine de recettes partagées ! La Kiwik c'est aussi l'occasion de faire de supers collaborations avec des influenceurs et des influenceuses : @alizondefrance (2 vidéos), @envie.apero.leblog (2 vidéos), @hakuna_matata_home (1 vidéo) avec plus de 372 800 comptes touchés !

RDV du 13 au 19 janvier 2025

SAVE THE DATE!

La Kiwik

Une semaine pour profiter du plus exotik des fruits français

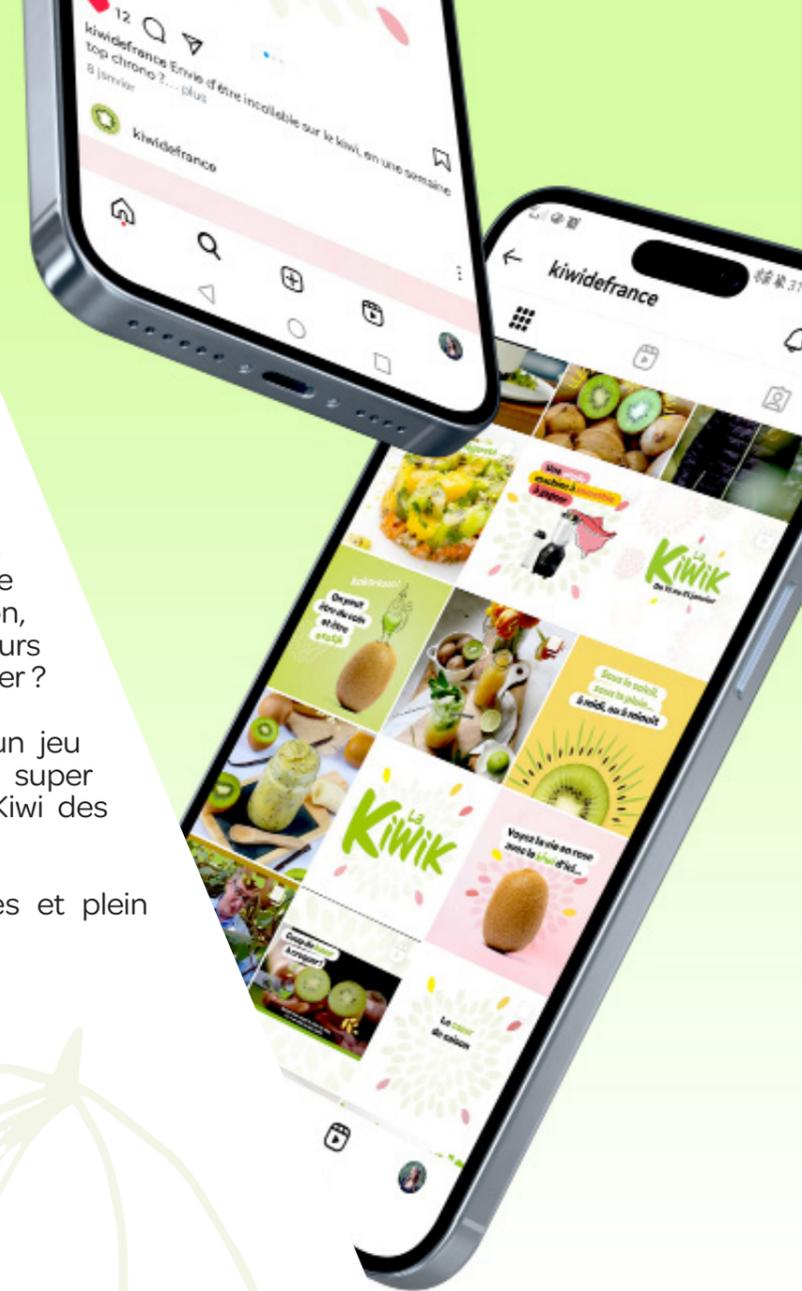
Au programme cette année

La troisième édition de la Kiwik sera placée sous le signe du témoignage. Nous avons décidé de donner la parole à propos du kiwi français à ceux qui en parlent le mieux : nos ambassadeurs. Que ce soit en cuisine, en sport, en humour, en diététique ou encore directement dans les vergers, nos ambassadeurs vont vous faire le plaisir de répondre à nos questions ! Attention, des défis seront cachés dans certaines de leurs vidéos, serez-vous prêts et prêtes à les relever ?

Au programme également cette année, un jeu concours pour tenter de remporter une super machine à smoothie et des goodies Le Kiwi des Producteurs Français !

Il y aura également des recettes inédites et plein d'autres surprises !

Restez connecté.e.s !



Elles vont vous parler du kiwi français...



Lucie, conceptrice de recettes



Alizon, comédienne



Malorie, diététicienne

Et bien d'autres !

Une année dans le kiwi français

SEPTEMBRE

Restitution technique

📅 04/09 📍 Clions-clat

IKO

📅 23-27/09 📍 Grèce



OCTOBRE

Récolte

À partir du 10/10 pour la variété Hayward 📅

Dossier de presse, cookbook et CP Noël

CP récolte 2024



NOVEMBRE

CP Lancement de la saison du kiwi français

📅 06/11

CP Épiphanie



SAVE THE DATE!

DECEMBRE

Atelier cuisine

Maison des Fruits et Légumes Frais, Paris 📍 11/12 📅

Taille

SAVE THE DATE!

Voyage de presse

Station Kiwis du Sud + verger 📍 05/12 📅

JANVIER

Kiwik

📅 13-19/01

Coeur de saison

📅 Janvier-mars



FEVRIER

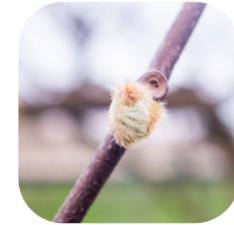
Salon de l'Agriculture

Du 22/02 au 02/03 📅



MARS

Apparition des premiers boutons floraux



AVRIL

Lutte antigel



MAI

Recherches et expérimentations



JUIN

Assemblée générale du BIK

Restitution technique



JUILLET - AOÛT

Restitution technique

Élaboration de la communication pour la prochaine saison



L'ASSOCIATION DERRIERE LE KIWI FRANCAIS

En savoir plus sur le BIK

Le Bureau national Interprofessionnel du Kiwi (BIK) est une association de loi 1901 qui rassemble les producteurs, coopératives et expéditeurs de kiwi français depuis plus de 50 ans.

Il reflète leur volonté de travailler ensemble pour promouvoir et valoriser le kiwi français.

Le BIK a 6 missions majeures :

- ➔ Promouvoir le kiwi français. Pour cela, le BIK réalise chaque année la promotion collective du kiwi français via des actions de communication et des relations presse.
- ➔ Faciliter la culture du kiwi en France : recherche expérimentale, organisation de restitutions techniques, rédaction de fiches techniques, travail auprès des firmes et de l'administration française pour couvrir les usages et permettre la protection du verger français.
- ➔ Défendre le kiwi français en luttant contre la francisation, que ce soit en prévention ou via les actions juridiques. Le numéro conditionneur BIK est désormais protégé par une marque collective.
- ➔ Établir des statistiques sur le kiwi français en lien avec les services statistiques de l'État.
- ➔ Oeuvrer pour la qualité et la commercialisation du kiwi (normes & réglementation).
- ➔ Échanger avec les organisations des autres pays producteurs de kiwis. Le BIK est membre fondateur de l'International Kiwifruit Organisation, qui réunit les principaux pays producteurs et exportateurs de kiwi.



Le kiwi
des producteurs
français



Le BIK gère la communication du kiwi des producteurs français et a mis en place une présence digitale avec un site internet et un compte sur les réseaux sociaux (Instagram, Facebook et LinkedIn) depuis 2020. En près de 4 ans, le BIK a réussi à réunir une communauté de près de 20 000 personnes qui aiment le kiwi des producteurs français !

La communication sur Instagram et Facebook vise un grand public avec des publications de recettes, d'astuces et de collaborations avec des influenceurs et influenceuses, le tout sur un esprit d'humour décalé. En revanche, le réseau LinkedIn concentre les publications avec une cible professionnelle. Vous pouvez y suivre nos recherches et expérimentations, nos restitutions techniques et les dernières informations touchant la filière du kiwi français.

Le site internet, quant à lui, permet de vous en apprendre plus sur le kiwi, de son histoire et sa culture en passant par les producteurs, les expertises de la filière et toutes les recettes de cuisine. Un espace pro pour répondre aux questions courantes de toute la filière et un espace adhérent sont également disponibles.

La communication du BIK c'est également l'organisation d'événements comme le voyage de presse, l'atelier culinaire et la présence au Salon de l'Agriculture. La communication du BIK ce sont également un dossier de presse et un cookbook par an ainsi que des communiqués de presse tout au long de l'année.

Bureau national Interprofessionnel du Kiwi



Le Kiwi des Producteurs Français



kiwidefrance



kiwidefrance



La recherche et expérimentation menée par le BIK

Les travaux en cours

La punaise diabolique

Les dégâts occasionnés par la punaise diabolique sur kiwi peuvent être importants et provoquer des chutes de fruits. Il est donc essentiel de trouver des solutions durables pour lutter contre ce ravageur. Le BIK a participé au projet POLCKA (régulation des punaises Pentatomides en culture de Choux, Concombres, Kiwis et Aubergines), aujourd'hui clôturé, en vue de rechercher des solutions de lutte alternatives et complémentaires à la lutte phytosanitaire. Si l'étude de la maturation ovarienne a permis de valider en France le modèle connu pour prédire le 1er pic de ponte de la punaise diabolique, les essais de répulsifs et méthodes alternatives n'ont pas démontré à ce jour d'efficacité.

Les essais 2024 sont orientés autour de 2 axes : les plantes répulsives (essai en 3e année) et les lâchers augmentatifs de *Trissolcus mitsukurii*, parasitoïde de la punaise diabolique présent en Nouvelle-Aquitaine.

Le dépérissement en verger de kiwi et l'irrigation

Le dépérissement des kiwis est aujourd'hui une problématique majeure de la culture de kiwi. Le BIK a participé début 2024 au Xle symposium international sur le kiwi organisé par l'ISHS et y a présenté ses premiers travaux sur les dépérissements. Les échanges sont naturellement engagés avec d'autres chercheurs travaillant sur le même sujet ce qui a abouti en juin 2024 à une visite d'essais similaires à ceux du BIK en Italie. Les travaux de nos collègues italiens et ceux du BIK sont concordants : l'engorgement en eau des sols est un facteur majeur expliquant le dépérissement, en interaction avec les pratiques agronomiques (irrigation en premier lieu) et le climat, et que des solutions agronomiques appropriées à la sévérité du dépérissement peuvent permettre de restaurer un verger dépérissant. La présentation des premiers résultats de prélèvements racinaires sur les parcelles du BIK a permis aux producteurs présents de bien visualiser ces propos. L'essai irrigation, qui a commencé début mai 2023, a pour objectif d'étudier quels sont les effets de chaque système d'irrigation sur le système racinaire des vergers de kiwi. Le but premier est de connaître la répartition de l'eau dans le sol (bulbe d'irrigation) et, de fait, la répartition des racines et leur activité, ainsi que les conséquences sur l'appareil végétatif, mais également de déceler un potentiel stress hydrique engendré. Les résultats pourraient permettre de choisir au mieux le système d'irrigation en fonction des besoins du kiwi et des caractéristiques pédologiques de la parcelle. Malheureusement, les conditions pluvieuses de 2023 et 2024 ne permettent pas de mettre en œuvre l'ensemble du protocole, les résultats obtenus à ce jour restent donc partiels.

La base de données « Origine France »

Le BIK travaille sur la création d'une base de données « origine France » en vue de lutter contre la francisation via des analyses isotopiques et RMN. Au bout de 3 années de construction de cette base de données et l'introduction cette saison d'échantillons étrangers dans cette base, les résultats sont très positifs : les limites de l'origine France sont consolidées, et l'usage

des données est jugé fiable pour les échantillons français (bien classés à 99 %) et étrangers (bien classés à 72 %). L'année 2024 sera donc une année de consolidation de la base de données, entre autres en accroissant le nombre d'échantillons étrangers. Cet outil devrait ainsi permettre dans les prochaines années de contribuer à la protection des kiwis origine France.

Un essai ombrières photovoltaïques à venir

Un essai visant à étudier le comportement du kiwi sous ombrière photovoltaïque sera lancé au dernier trimestre 2024. L'objectif est de suivre le comportement physiologique du kiwi dans de telles conditions afin de vérifier si la culture sous ombrières photovoltaïques est compatible avec l'*Actinidia* (variété Hayward dans le cadre de cet essai).



CONNAÎTRE LE KIWI FRANÇAIS

Son histoire

Le kiwi trouve son origine le long du fleuve Yang Tsé Kiang, le plus important fleuve de Chine. De fait, il y a 2000 ans, le kiwi était surnommé « Yang Tao », ce qui signifie « Pêche du Yang Tsé » en mandarin. Des plants de kiwi arrivent pour la première fois en France en 1899, au Jardin des Plantes de Paris mais ils ne tiennent pas. En 1905, M. Chesnault, pépiniériste, en fait planter deux autres plants au même endroit.

Ce n'est qu'en 1937 que ces derniers vont commencer à donner des fruits, grâce à Camille Guinet. En effet, ce chef jardinier a découvert que les plants étaient trop taillés et a décidé d'étudier leur cycle de production. Au XXe siècle, c'est en Nouvelle-Zélande que le kiwi fait son apparition par le biais du pépiniériste Hayward Wright qui a introduit des semis chinois ; c'est la naissance de la variété Hayward, la plus connue et la plus cultivée à ce jour. Cette variété va permettre la commercialisation du kiwi à l'international puisqu'elle supporte de longs trajets maritimes.

Ainsi, le kiwi atterrit sur les étals londoniens dans les années 1960 et est commercialisé en tant que fruit exotique. Au début de sa commercialisation par la Nouvelle-Zélande, le kiwi est surnommé « groseille de Chine ». En pleine période de guerre froide, cette appellation a ses limites et pose problème à la commercialisation auprès des Etats-Unis, la Chine étant l'allié du bloc ennemi au bloc américain. C'est alors que les Néo-zélandais décident de le nommer comme leur emblème de par leur ressemblance : c'est de cette façon qu'est né le kiwi !

C'est grâce à deux ingénieurs agronomes français, Henri Soyeux et Henri Pedelucq, que le kiwi commence à être cultivé en France à la fin du XXe siècle. Après avoir mené plusieurs expérimentations, ils découvrent que le Sud-Ouest est une région très propice à la culture du kiwi en raison de son climat océanique. Pour cette raison, les deux ingénieurs s'installent dans le bassin de l'Adour en 1965 et initient le marché avec l'obtention de leur première récolte à vocation commerciale en 1972 : c'est la première expédition de kiwis estampillés « origine France » vers le marché allemand et le début de la commercialisation du kiwi français.



Sa culture

Le kiwi français est un fruit d'hiver : les variétés précoces et celles de kiwi à chair jaune se récoltent à partir de septembre mais le Hayward, variété la plus connue et la plus produite se récolte à partir du 10 octobre, selon l'accord interprofessionnel, jusqu'en novembre. Le critère principal pour déclencher la récolte étant le taux de sucre présent dans le fruit, les producteurs décident de récolter les kiwis une fois qu'ils ont atteint un taux satisfaisant. De ce fait, selon les régions et les producteurs, la récolte peut commencer plus ou moins tard et certains d'entre eux choisissent la première quinzaine de novembre pour commencer à cueillir leurs fruits. Ces exigences sont plus strictes que la réglementation européenne en vigueur au moyen de l'accord interprofessionnel kiwi Hayward «Dates de récolte et de commercialisation - maturité». Les kiwis Hayward produits et récoltés en France sont récoltés avec une maturité plus importante pour garantir une qualité gustative plus élevée mais qui implique des contraintes plus fortes pour les producteurs français. Le kiwi est cueilli à maturité de récolte mais il a ensuite besoin d'être affiné durant 4 à 6 semaines en chambre froide pour arriver à maturité de consommation.

L'affinage est une étape essentielle avant la commercialisation des kiwis car elle permet au fruit d'acquiescer un taux de sucre satisfaisant pour être pleinement apprécié lors de sa dégustation. La date officielle de commercialisation fixée par l'accord interprofessionnel a été établie au 6 novembre pour le kiwi Hayward, qui fait son retour sur les étals en points de vente au tout début de l'hiver. Cependant, ne vous attendez pas à retrouver une grande quantité de kiwis français sur les étals à partir de cette date-là ! En effet, cette date représente la période pendant laquelle une grande majorité de producteurs décident de récolter pour des raisons de sucrosité dans le fruit, même si la date officielle de récolte est le 10 octobre. Ensuite, à partir de début décembre, les producteurs commencent la taille des vergers de kiwis qui se sont dépourvus de leurs feuilles après les premières gelées hivernales.

Le cœur de saison du kiwi commence en janvier et s'étend jusqu'à mars : le délai d'affinage des kiwis explique pourquoi la majorité d'entre eux atteignent une plus grande sucrosité à partir de janvier. Dans les vergers de kiwi, la fin de la pleine saison est marquée par l'apparition de bourgeons foliaires. Ils seront remplacés par des feuilles (débourrement), tandis que les boutons floraux feront leur apparition au mois d'avril. Pendant cette période, les producteurs restent sur le qui-vive afin de lutter contre les épisodes de gel. Une des solutions les plus utilisées par les producteurs pour lutter contre les gels printanniers est l'utilisation de l'eau. C'est la raison pour laquelle les vergers sont implantés dans les plaines alluviales, le long des cours d'eau, comme l'Adour et la Garonne, et dans la vallée du Rhône et de la Loire. Le kiwi étant très sensible au manque mais à la fois à l'excès d'eau, il faut un véritable savoir-faire pour apporter la juste quantité nécessaire aux plants.

Pendant le printemps, les premières fleurs apparaissent dans les vergers de kiwis, marquant la période de pollinisation, une étape cruciale dans la culture du kiwi. L'Actinidia est une plante dioïque, c'est-à-dire qu'elle comporte des pieds mâles et des pieds femelles, qu'il faut impérativement planter ensemble si l'on veut obtenir des fruits, et ce processus se fait par la pollinisation. Afin de favoriser la pollinisation et obtenir de beaux fruits en forme et en calibre, les producteurs installent des ruches dans leurs vergers : en moyenne 7 à 8 ruches par hectare. Une fois les fleurs formées, les producteurs ont recours à l'éclaircissage, une méthode qui consiste à sélectionner les fleurs ou les fruits pour n'en garder qu'un certain nombre, et surtout les plus belles et les plus beaux, afin d'obtenir des fruits réguliers et d'un plus gros calibre. Ainsi, les kiwis vont grossir progressivement jusqu'à la récolte.



Le kiwi français en chiffres

4490 hectares cultivés

En France, on compte trois régions productrices de kiwi : le Sud-Ouest (Nouvelle-Aquitaine et Occitanie), le Sud-Est (Corse et Rhône-Alpes) et l'Ouest (Bretagne et Vallée de la Loire).

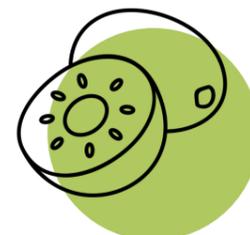


8e fruit préféré des Français

Avec une consommation de 4,4 kg par ménage et par an, le kiwi se classe dans le top 10 des fruits préférés des Français. Son goût acidulé et sa couleur éclatante sont ce qui rendent unique !

1150 producteurs

Les producteurs du kiwi français travaillent toute l'année pour vous offrir le meilleur de ce petit fruit. Mettez un visage sur ces personnes qui, pour certaines, produisent le kiwi depuis plusieurs générations !



6e espèce de fruit produite dans l'hexagone

Toujours dans le top 10, le kiwi est la 6e espèce de fruit produite dans l'hexagone. Sa récolte se fait en automne et son coeur de saison s'étend de janvier à mars, un véritable allié en hiver !

75% des kiwis français produits dans le Sud-Ouest

Le Sud-Ouest réunit les conditions idéales pour l'Actinidia : cette région dispose d'un climat océanique, d'un sol fertile et humide, mais également d'un ensoleillement propice au développement du kiwi.



19900 abonnés sur les réseaux sociaux

La communauté du kiwi français c'est près de 19 900 personnes sur Instagram, Facebook et LinkedIn. Si vous voulez en savoir plus sur la filière, suivez-nous !

Le kiwi français : mode d'emploi

Comment le choisir ?

Ferme, il aura un goût plus acidulé.
Souple, il aura un goût plus sucré.

Comment le conserver ?

Plusieurs semaines au frigo et sur le plan de travail à l'air ambiant pour la finition.
Envie qu'il soit mûr plus rapidement ? Placez le ou les kiwis dans un sachet en papier avec des pommes et/ou des bananes à l'air ambiant.

Comment le cuisiner ?

Le kiwi se cuisine sous toutes ses formes : bagel, tartines, cocktails, smoothie, tarte, cheesecake, salade, sushis...

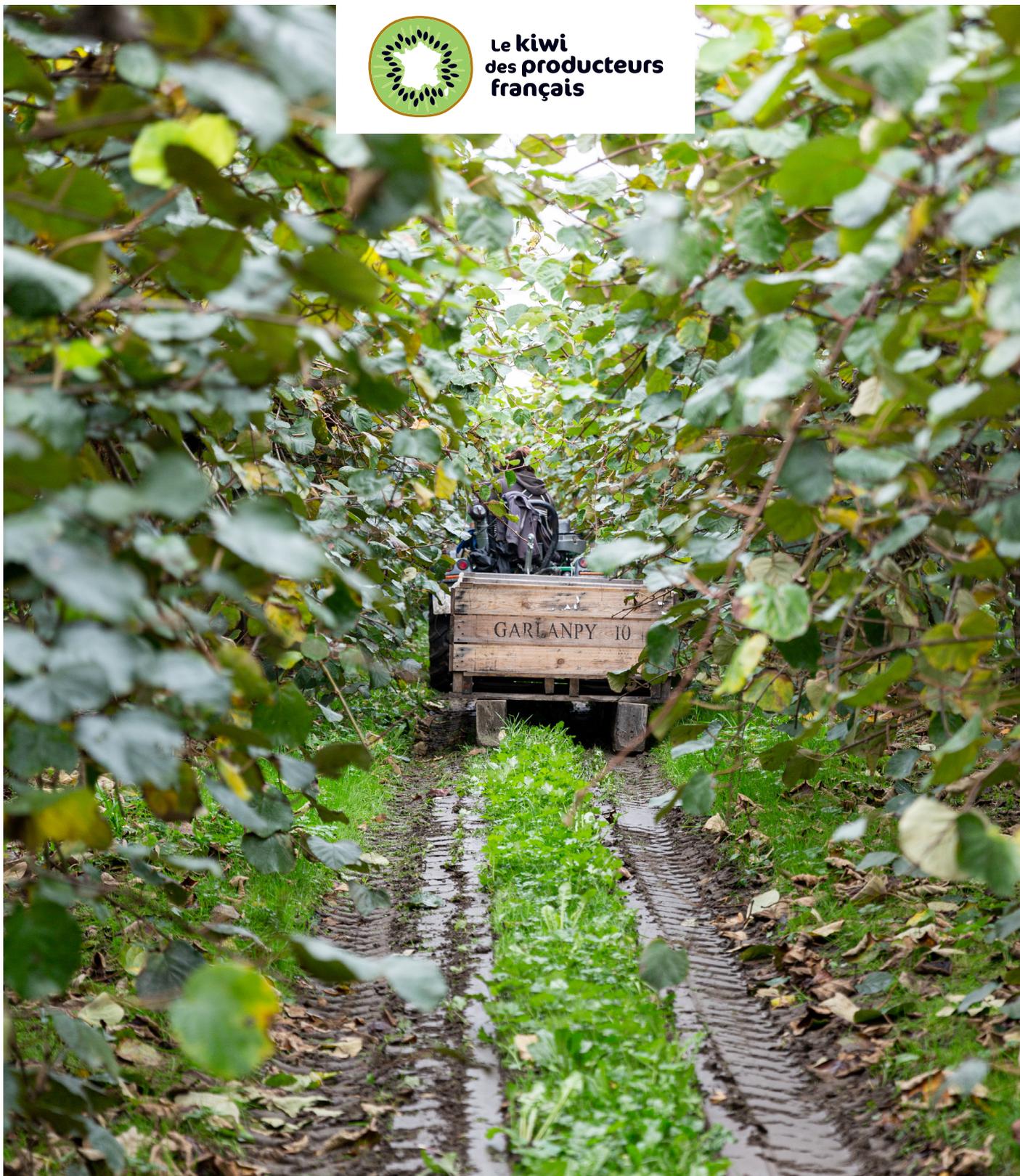
Retrouver toutes nos recettes sur notre site :

www.lekiwidefrance.fr





**Le kiwi
des producteurs
français**



CONTACTS PRESSE

Bureau national Interprofessionnel du Kiwi
Zoé Monchecourt 07 56 27 42 13
zoe.monchecourt@kiwidefrance.fr

Agence Augural / Stratéo
Marjorie Rousseau 06 43 17 42 70
m.rousseau@augural-strateo.fr

www.lekiwidefrance.fr

