

Le bonbon vert du verger

LABATUT L'arguta, ou plus simplement kiwai, de la SCAAP Kiwifruit de France a fait son apparition sur le marché. Un nouveau fruit, originaire de Chine et de Sibérie, plein de promesses et de vitamines

La taille d'une grosse olive, est parfaitement lisse et dans la bouche, on retrouve le goût du kiwi son grand cousin. Un peu plus sucré, un peu moins acide, et si on le coupe en deux, on a l'impression de voir un kiwi miniature... Voici l'actinidia arguta, ou tout simplement l'« arguta », ou plus simplement « kiwai ».

Cette baie vert foncé venue de Chine et de Sibérie (ce qui explique notamment sa bonne résistance au froid) via la Nouvelle-Zélande, devrait faire son entrée en force sur le marché français d'ici deux ans.

Pour l'instant sa production est encore (très) confidentielle, puisqu'expérimentale. La coopérative SCAAP Kiwifruit de France de Labatut (1) ne compte que quelques centaines de pieds d'arguta plantés en 2006 dans un verger situé à Gouze dans le Béarn (2). Mais s'il on en croit Fabien Bec, responsable du programme à la coopérative landaise, les quelque deux tonnes qui ont été commercialisées dans des grandes surfaces de la région ces dernières semaines pour tester la réaction de la clientèle, ont donné des résultats très satisfaisants.

« Ces nouvelles baies sont des fruits de consommation ludiques,

plus doux, plus parfumés, qui laissent place à une dégustation et une consommation plaisir, tout en conservant tous les atouts santé du kiwi c'est-à-dire une même teneur en vitamine C et de plus très riche en fibres », résume Fabien Bec. Autrelement dit un bonbon vert, nature et excellent pour la santé.

20 tonnes à l'hectare

La plante elle-même, qui se présente à peu près comme celle qui produit les gros kiwis, fait l'objet d'études et de sélections depuis les années 70.

Initialement les fruits sauvages étaient encore plus petits, en grappes serrées et très fragiles. Donc difficiles à cueillir, manipuler, conditionner et stocker. Bref difficiles - et coûteux - à mettre sur le marché.

Les Néozélandais, premiers producteurs mondiaux de kiwis ont travaillé la question, et sont parvenus, ces dernières années, à mettre au point une plante produisant des fruits en grappes moins denses, plus gros et plus résistants, donc plus faciles à récolter, manipuler et stocker. « Chaque plant peut produire en 10 et 50 kg de fruits de septembre à octobre » assure Fabien Bec.

Pas plus que pour le kiwi traditionnel, l'arguta, plante rustique n'a



besoin d'engrais, de fongicides ou de pesticides pour pousser sur des terres bien exposées comme on peut en avoir dans la vallée des Gaves et de l'Adour. La plante grimpe au feuillage clairsemé se plaît sur des treilles tendues à hauteur

L'arguta a déjà fait son apparition sur le marché régional.

PHOTO DIDIER PIGANEAU

d'homme. Reste à décider quelques-uns des 250 producteurs adhérents de la coopérative de Labatut, répartis dans les Landes et les Pyrénées-Atlantiques, à planter de l'arguta. « On peut compter sur un rendement de 20 tonnes à l'hectare par an » précise Fabien Bec.

L'objectif serait de planter 500 hectares pour assurer, d'ici à dix ans, une production annuelle de 10 000 tonnes. « Les principaux points forts de l'arguta, qui font son attrait auprès des exploitants, résident en une culture déjà connue de beaucoup car très similaire à celle du kiwi. De plus, le bois de l'arguta est très souple, peu cassant, ce qui rend cette variété très facile à travailler. »

Mais déjà la SCAAP de Labatut pense à la commercialisation du nouveau produit. « Il sera vendu en barquettes de 125 grammes, pour un prix public qui n'excèdera pas les deux euros. » Pas plus cher qu'un sachet de bonbons.

DIDIER PIGANEAU

(1) 2398 bd Océan, Labatut.

(2) La SCAAP Kiwifruit de France produit 13 000 tonnes de kiwis par an soit le quart de la production nationale. Les fruits sont commercialisés sous la marque Oscar.