

Le kiwāï arrive en douceur

P10 BAS-BEA-GIR-LAN-NOR-DOR-CEN

INNOVATION Berceau du kiwi en France, le sud des Landes devient celui du kiwāï, nouveau fruit à la peau lisse, plus petit et plus sucré que son aîné

JACQUES RIPOCHE
jripoche@sudouest.com

Et voici le kiwāï ! Ce n'est pas un kiwi, mais son cousin. Le kiwāï, gros comme un œuf, à la peau brune et velue. La taille du kiwāï s'apparente davantage à celle d'un gros grain de raisin, et sa peau, verte et lisse, se mange. « Le kiwāï, explique François Lafitte, président de Kiwifruits de France à Labatut (40), est le fruit de l'Actinidia arguta, une plante grimpante originaire, à l'état sauvage, de Chine. »

Objectif ambitieux

C'est une variété mise au point en Nouvelle-Zélande, dont elle a obtenu l'exclusivité pour l'Europe, que se prépare à développer la coopérative landaise. « Après une phase expérimentale, nous estimons que les conditions sont réunies pour lancer les plantations commerciales durant cet hiver 2009-2010 », indique Fabien Bec, le responsable du programme.

En fait, les méthodes culturales et l'environnement requis (sols drainants, bonne protection au vent et bonne humidité relative estivale) sont assez comparables à ce

que demande le kiwi. L'objectif, précise François Lafitte, est de planter 500 hectares pour une production d'environ 10 000 tonnes par an d'ici dix ans ». Ce projet est ambitieux, aidé par le Conseil régional d'Aquitaine, qui présente un investissement de 600 000 euros. Il y avait déjà eu des tentatives de cultures d'agurta par le passé en France, dans le Sud-Ouest comme dans le Sud-Est, mais, dit-il, la variété qui autorise aujourd'hui les espoirs de développement lève deux obstacles majeurs : « Le calibre (12 grammes) et la durée de conservation qui s'allonge. »

Sucre et vitamine C

La production de la parcelle expérimentale, de juillet à septembre, n'a pas dépassé 2 tonnes et, par conséquent, rares sont ceux qui ont pu déguster des fruits. Toutefois, souligne le président de la coopérative, « des tests consommateurs ont confirmé l'intérêt du public déjà constaté en Nouvelle-Zélande ». Les fruits que nous avons pu goûter offrent une sensation en bouche plus sucrée, moins acidulée que le kiwi. Mais l'apport



Le petit nouveau sera commercialisé par la coopérative landaise Kiwifruits de France, basée à Labatut, qui a décroché l'exclusivité pour l'Europe. PHOTO DAVID LE DEODIC

en vitamine C, assurent ses promoteurs, reste le même. Le kiwāï (nom provisoire) s'inscrit sur un créneau « plaisir » autant que nutritionnel. Son autre atout, estime François Lafitte, est sa praticité : « Pas besoin

de le peler, c'est un petit fruit nouveau (1) qui appartient à l'univers des baies, comme la fraise ou la myrtille, original dans sa forme et par sa qualité. » Un produit « snacking », dont le prix se situe

autour de 2 euros la barquette de 125 grammes.

(1) Le kiwāï sera récompensé par un prix de l'innovation au salon Innovafel d'Avignon, la semaine prochaine.



Particuliers : Passez votre annonce journal et internet au 05 35 31 27 27 du lundi au vendredi 8 h / 18 h 30 - samedi 9 h / 12 h

