



KIWI DE L'ADOUR

Double première pour le Kiwi de l'Adour

Les Kiwis de l'Adour français, nouvellement estampillés IGP, sont présents pour la première fois sur le salon Fruit Logistica.

Cette année, le salon Fruit Logistica, qui se déroulera à Berlin du 9 au 11 février 2011, accueille pour la première fois le fruit vert originaire de la vallée de l'Adour, paré du logo IGP bleu et jaune (Indication Géographique Protégée), signe officiel européen pour la protection des indications géographiques. La plus grande région productrice de kiwis de France a récolté cette saison pour la première fois des fruits portant à la fois la reconnaissance de qualité Label Rouge et le logo européen IGP. **Aucun autre kiwi français ne bénéficie de ces deux labels.** L'Association pour la Promotion du Kiwi de l'Adour profite ainsi de cette première récolte avec le sigle IGP pour présenter, pour la première fois, ses fruits sur le salon international des fruits et légumes frais de Berlin.



Le signe européen d'origine IGP

Le signe européen, qui existe depuis 1992, garantit la provenance géographique du produit et sa traçabilité, de la production à la commercialisation. En 1999, l'Association de Promotion du Kiwi de l'Adour a posé sa candidature auprès de la Commission européenne pour l'obtention du label IGP. Celui-ci a été obtenu en mai 2009. Les Kiwis de l'Adour bénéficiant du signe de qualité IGP remplissent trois conditions :

- le taux de sucre à la récolte doit être supérieur ou égal à 6,5 degrés brix
- le taux de fermeté minimum au conditionnement doit être de 1 kg par cm²
- les fruits sont de catégorie extra ou 1



Label Rouge

Depuis 1992, l'excellente qualité des Kiwis de l'Adour est certifiée par un Label Rouge, signe officiel français garantissant la

qualité supérieure des denrées alimentaires. Ce label garantit un produit de grande qualité, tant au niveau gustatif qu'au niveau des conditions de culture et de commercialisation. Créé en 1960, il est attribué à des produits qui remplissent les trois critères suivants :


- une qualité supérieure du point de vue du goût, de l'hygiène et des éléments nutritifs
- des contrôles stricts de l'exploitation de production
- une sécurité maximale pour le consommateur

Le respect de ces critères est garanti par différentes mesures :

- chaque producteur respecte un cahier des charges pour les parcelles sur lesquelles les kiwis sont produits
- des contrôles internes sont réalisés par des techniciens
- des contrôles externes inopinés et rigoureux sont réalisés par des contrôleurs de la qualité de l'organisme certificateur QUALISUD

La vallée de l'Adour, située dans le sud-ouest de la France, est considérée comme le berceau du kiwi européen. Cette vallée, qui s'étend sur plus de 50 km le long de la rivière des Gaves et de l'Adour - entre les départements des Landes, du Gers et des Pyrénées Atlantiques, fournit environ un quart de la production française de kiwis. 21 800 tonnes de kiwis ont été produites l'année dernière dans la vallée de l'Adour. Pour la saison 2011/2012, l'Association de Promotion du Kiwi de l'Adour prévoit un potentiel de 10 000 tonnes de kiwis certifiés IGP.

La France est aujourd'hui, derrière l'Italie, le deuxième producteur européen de kiwi et le cinquième au niveau mondial.



Les informations contenues dans ce dossier de presse ainsi que les images correspondantes peuvent être téléchargées sur le site : www.tinyurl.com/664xat9

Contact presse

Martine Farré
Tel. : +33 (0) 5 5885 4393
Association Promotion du Kiwi de l'Adour
martine.farre@landes.chambagri.fr

Soline Canto
Sopexa France
Tel. : +33 (0) 1 5537 5030
soline.canto@sopexa.com

Crédits photos :
ODG KIWIS DE L'ADOUR – G. Dubasque
– Clin d'Oeil – Sopexa – PL. Viel / V. Drouet
– C. Iwanon / C. Fourcade / Y. Leclerc



Un démarrage en force

À l'occasion de la première récolte certifiée IGP, l'Association de Promotion du Kiwi de l'Adour a lancé une campagne internationale de promotion et de communication.

La première saison avec le label IGP sert de prélude à une campagne internationale de promotion et de communication pour le Kiwi de l'Adour. En France, outre les annonces, brochures et affiches, cette campagne propose également des dégustations dans la distribution. 175 journées d'action sont ainsi prévues. Sur Internet, le site Web de l'association Qualité Landes présente le Kiwi de l'Adour. Cette association soutient les produits agricoles du département des Landes où se trouve la vallée de l'Adour : www.qualitelandes.com. La présence sur Internet sera encore renforcée avec des activités Web 2.0 à l'aide des plateformes de réseau social Facebook, Youtube et Twitter.

La présence du Kiwi de l'Adour au salon Fruit Logistica à Berlin, accompagnée d'un déjeuner de presse, **marque le coup d'envoi de cette campagne** de communication internationale. Les journalistes spécialisés de France, d'Allemagne, d'Espagne et de Grande-Bretagne sont invités.

Le terroir est au cœur de cette communication. En effet, la région d'origine du Kiwi de l'Adour, avec ses sols et ses conditions climatiques très favorables permettent cette production de qualité supérieure. Ainsi, afin de mettre en avant cette origine, l'Association a fait installer sur un rond point de la région de l'Adour un kiwi surdimensionné coupé en deux, réalisé par l'artiste Ydan Sarciat, afin de symboliser la production locale. La poste française offre également une présence d'un type bien particulier : le Kiwi de l'Adour représente la région Aquitaine sur un timbre qui fait partie de la série « La France comme j'aime ». Le tirage est d'environ 20 000 timbres. Un court métrage, vue du ciel et du sol, permettra également de valoriser en image, la beauté de la vallée de l'Adour et de sa production de kiwis.



L'Association de Promotion du Kiwi de l'Adour

La vallée de l'Adour, où Henri Pedelucq a commencé la culture du kiwi il y a plus de 45 ans, abrite aujourd'hui plus de 380 producteurs. Pour la région, le kiwi est devenu un symbole économique. Avec 1/4 de la production nationale, les Pays de l'Adour représentent le plus grand terroir kiwicole de France. L'Association de Promotion du Kiwi de l'Adour, fondée en 1996, en fait la promotion. Elle comprend des organismes qui s'occupent d'activités aussi diverses que la production, le stockage, l'emballage ou la commercialisation.



Adresses importantes

O.D.G. Kiwi de l'Adour (Organisme de Défense et de Gestion)

Jean-Marc Poigt, président
Martine Farré,
communication et relations presse
Maison de l'Agriculture
BP 279, F-40005 Mont de Marsan Cedex
Tel. : +33 (0) 5 5885 4505
Fax : +33 (0) 5 5885 4531
qualite@landes.chambagri.fr
www.qualitelandes.com/kiwi-de-adour.html

SIKIG

Pascale Begoulle, marketing et distribution
Domaine Darmandieu
F-40300 St. Etienne d'Orthe
Tel. : +33 (0) 5 5873 2234
Mobile : +33 (0) 6 8268 4350
pbegoulle@kiwi-france.com
www.kiwi-france.com

Sikig sur le salon
Fruit Logistica :
Hall 22, Stand D-12

PRIMLAND

Pierre Aguerre, marketing
45, chemin de Peyrelongue
F-40300 Labatut
Tel. : +33 (0) 5 5890 0995
Mobile : +33 (0) 6 2523 7574
contact@primland.fr
www.primland.fr

Primland sur le salon
Fruit Logistica :
Hall 22, Stand D-16

HELIANDE

Jean-Charles Plantier
F-40300 Port de Lanne
Tel. : +33 (0) 5 5889 1278
Mobile : +33 (0) 6 8021 6979
kiwiheliande@orange.fr

EARL SOULANNE

Max Lamaison
"Lelanne"
F-40300 Port de Lanne
Tel. : +33 (0) 5 5889 1706

LES VERGERS DE LA TARGA

Hervé Deschazeaux
64230 Caubios-Loos
Tel. : +33 (0) 5 5933 2601
targa.les-fruits@orange.fr



Les Kiwis de l'Adour : données et faits

De la Chine jusqu'à la vallée française de l'Adour : l'histoire d'un succès

Le kiwi, dont le nom botanique est *Actinidia deliciosa*, est originaire du sud de la Chine. Il était aussi connu autrefois sous le nom de « groseille de Chine ». En 1904, des plants ont été importés en Nouvelle-Zélande. Il fut d'abord utilisé comme une plante d'ornement grâce à ses jolies fleurs jaune clair. Rapidement, le goût et la valeur nutritive du fruit vert émeraude, qui poussait formidablement bien en Nouvelle-Zélande, furent découverts. C'est en 1959 que ce pays lui donna le nom de kiwi. Les néo-zélandais s'appellent eux-mêmes kiwis, en référence à l'oiseau coureur national qui est brun et tout rond ; une bonne idée donc d'exporter ce fruit sous ce même nom.

Les plants de la groseille chinoise atteignirent la France au début du 20ème siècle. Il y a environ 45 ans, la vallée de l'Adour, située au pied des Pyrénées, fut le terrain d'expérimentation par Henri Pedelucq, pionnier de la culture française du kiwi. Ce terroir d'exception apporte au kiwi des conditions de culture idéales : sols riches et climat doux océanique. Les mois d'automne ensoleillés permettent aux fruits de mûrir sainement et leur apportent de riches arômes. Les quelques 50 km de zone de culture qui s'étendent le long de la rivière de l'Adour comptent aujourd'hui environ 380 producteurs qui se conforment à des spécifications exigeantes. Les parcelles sont relativement petites, avec en moyenne deux hectares et demi par producteur, ce qui permet une excellente traçabilité de la production.



Le profil botanique du kiwi

Le kiwi est une plante grimpante caduque qui s'élève comme la vigne et fournit une récolte annuelle. Le fruit pousse sur une liane qui pourrait atteindre les 6 mètres de long par an. L'homme intervient donc dans la taille et domestique cette liane jusqu'à deux mètres de long. Elle est ensuite attachée sur des filins afin d'obtenir la forme d'une pergola.

Le kiwi est une plante dioïque. Les fleurs mâles et les fleurs femelles se trouvent sur des arbres différents. Le rapport habituel plante mâle / plante femelle est de 1 pour 7. Une plante femelle peut porter jusqu'à 1 000 fruits qui seront récoltés à la main. Les kiwis sont résistants à la plupart des maladies des fruits. Les pesticides peuvent ainsi être utilisés de manière ciblée, avec parcimonie.

Le kiwi de l'Adour en chiffres

La récolte 2009/2010 (pour l'ensemble des producteurs de kiwis de l'Adour) :

21 800 tonnes

dont :

2 000 tonnes avec la
certification Label Rouge

3 500 tonnes sous IGP

Pour la saison 2011/2012, il est prévu
de récolter 10 000 tonnes de kiwis
estampillés IGP.

Nombre de producteurs :

380

Surface moyenne des parcelles :

2,5 hectares

Chiffre d'affaire total de toutes les exploitations :

30 000 000 €

Nombre d'employés

150 employés directs
1 500 employés indirects

Marchés de distribution en pourcentage de la récolte :

France : 45 %
Europe : 35 %
Outre-mer : 20 %

Chaîne de distribution :

en France : chaînes de commerces de
détail, commerce de gros et vente directe
à l'export : commerce de gros d'importation
et chaînes de commerces de détail



Un kiwi bienfaisant qui s'inscrit dans une démarche de développement durable : des arguments convaincants pour la vente

Qualité, sécurité alimentaire et éléments nutritifs sont des aspects essentiels lors de la prise de décision d'achat. De plus, avec peu de calories et sept fois plus de vitamine C que le citron, le kiwi est parfait pour garder en bonne santé petits et grands.

Un kiwi par jour est une saine recommandation en temps de grippe pour tous ceux qui ont besoin d'un apport important en vitamine C comme les fumeurs, les personnes qui prennent régulièrement des médicaments, les personnes âgées et les enfants. Tous les autres consommateurs font également le plein de vitamines avec le kiwi et approuvent. En effet, avec un apport en vitamines C sept fois plus élevé que le citron, les kiwis renforcent le système immunitaire.

Les kiwis aident à réduire l'appétit et à stimuler le transit et sont donc recommandés lors d'un régime. Sa quantité de potassium en fait également un bon diurétique. Ils renforcent le système immunitaire, la forme et le tonus. Dans leur pays d'origine qu'est la Chine, ils sont réputés être des antibiotiques naturels et sont également utilisés en cas de douleurs rhumatismales.

Avec environ 47 kilocalories pour 100 grammes (catégorie 1 = moyenne de 90 à 100 gr), les kiwis apportent encore bien d'autres bienfaits : 100 grammes de fruit contiennent 3 milligrammes de vitamine E. Cet apport est élevé, et insolite, puisque la plupart des aliments qui sont de bonnes sources de vitamine

E sont riches en graisses (huiles végétales, certaines graines oléagineuses, avocat...). Mais il est probable qu'une bonne fraction de la vitamine E du kiwi est concentrée dans ses petites graines comestibles, elles-mêmes très riches en lipides.

En plus de leur forte teneur en antioxydants comme la vitamine C et la vitamine E, les kiwis contiennent également des vitamines du groupe B, de l'acide folique, des minéraux et des fibres.

L'IGP, symbole de développement durable, avec une garantie de lien au territoire représente un argument de vente, et non des moindres. Ces signes de qualité occupent, en effet, une place de plus en plus importante dans la décision d'achat du consommateur final. Pour les clients européens, le chemin parcouru lors du transport par le Kiwi de l'Adour est comparativement court. La sécurité est également une préoccupation pour les consommateurs. **Le Label Rouge et le signe officiel IGP garantissent ainsi qualité et traçabilité et contribuent de manière déterminante à la décision d'achat.**

Éléments nutritifs du kiwi

	Apports journaliers recommandés*	dans 100 g de kiwi	% des apports journaliers recommandés dans 100 g de kiwi
Vitamine C	80 mg	80 mg	100%
Vitamine E	12 mg	3,0 mg	25%
Vitamine B1	1,1 mg	0,01 mg	inférieur à 1 %
Vitamine B2	1,4 mg	0,04 mg	2,9%
Vitamine B3	16 mg	0,40 mg	2,5%
Vitamine B6	1,4 mg	0,13 mg	9,3%
Acide folique	200 mg	37 mg	18,5%
Calcium	800 mg	27 mg	3,4%
Phosphore	700 mg	37 mg	5,3%
Fer	14 mg	0,4 mg	2,8%
Magnésium	375 mg	17 mg	4,5%

*Source : Directive européenne 2008/100/CE du 28/10/2008



Le kiwi, un fruit aux nombreuses facettes

Le kiwi a beaucoup plus de facettes que ne le pensent la plupart des consommateurs. Avec des conseils et des idées de préparation, les professionnels du commerce de fruits frais peuvent marquer des points auprès de leurs clients.

Le kiwi évoque les saveurs de fraise, de melon et de groseille à maquereau, avec une fine acidité, particulièrement désaltérante. Autant de raisons pour le consommateur de se tourner vers le kiwi.

Conseils aux consommateurs pour acheter un kiwi et bien le conserver

Afin de profiter pleinement du kiwi, le consommateur doit suivre quelques conseils. Le fruit vert doit être mûr mais pas trop ! À l'achat, un kiwi peut encore être ferme car, à l'instar des poires et des avocats, il continue de mûrir. À température ambiante, ce sera progressif. Pensez à le surveiller régulièrement. Au réfrigérateur, s'il est à point, il se conservera plusieurs jours ; s'il n'est pas encore mûr, il se conservera deux à trois semaines, en finissant de mûrir lentement. Leur goût évoluera alors lentement jusqu'à maturité. À l'achat, les fruits doivent présenter une couleur régulière vert olive sans noircissement, ni trop de mollesse.

Le kiwi attendri la viande

Peu de consommateurs savent que le kiwi contient une enzyme qui décompose la structure protéique. Grâce à l'actinidine, les kiwis crus rendent les produits laitiers amers et bloquent les effets de la gélatine. Les kiwis ne doivent donc être mélangés avec des produits laitiers ou de la gélatine qu'une fois chauffés ou au moins avec de l'eau bouillante. Une des propriétés de l'actinidine est qu'elle rend la viande tendre. Les kiwis font ainsi des merveilles dans une marinade. Ils peuvent conférer une fine acidité aux fonds de sauce s'ils sont ajoutés 20 minutes avant la fin de la cuisson sous forme de purée. Dans les salades de fruit, les kiwis ne doivent être ajoutés qu'à la fin car ils ramolliront sinon les autres fruits.



1001 possibilités de préparation

Le kiwi se montre sous son meilleur jour dans les plats les plus variés

Très peu de consommateurs soupçonnent la diversité de préparations du kiwi. En cuisine, le fruit peut s'utiliser de multiples façons, non seulement pour les desserts mais également pour des préparations salées. Voici quelques idées pour vos prochains repas :

- **Sorbet au kiwi** : réduire les kiwis en purée, ajouter du jus d'orange et du sucre et mettre au congélateur.
- **Muesli aux fruits** : mélanger des céréales, une pincée de vanille, 1/2 banane et un kiwi coupés en dés, rajouter du lait juste avant de consommer.
- **Mélange kiwi-crabe** : Couper finement un kiwi et un peu d'ananas. Ajouter du crabe, du jus de citron et un peu de crème fraîche. Saler, poivrer et servir aussitôt.
- **Soupe aux kiwis** : Trancher un kiwi, tailler en dés une mangue et un ananas et recouvrir de thé à la menthe sucré. Servir froid.
- **Tartare de poisson avec sauce au kiwi** : Couper un kiwi, une lime et un oignon en petits dés, ajouter de la coriandre hachée. Mélanger avec du poisson coupé très finement juste avant de servir.
- Accompagner de tranches de kiwis des **magrets de canard, du pâté de foie de volailles ou du saumon fumé**.
- **Tarte aux kiwis** : Recouvrir un fond de pâte sablée avec de la crème à la vanille et des tranches de kiwi.
- **Confiture de kiwi**
- **Sauce aigre-douce au kiwi** pour accompagner un rôti froid ou du poisson : Juste avant de servir, mélanger de la purée de kiwis, de la crème fraîche, de la sauce Worcestershire. Assaisonner et servir.
- **Amuse-bouche au kiwi** : Recouvrir de petites crêpes de tranches de kiwi, ajouter un peu de crème fraîche et du saumon fumé. Servir aussitôt.
- **Le must du raffinement** : Recouvrir des gâteaux au miel de tranches de kiwis et de fromage de chèvre et parsemer d'un peu de ciboulette.

Ou comme vous le connaissez déjà : pur, **comme un en-cas sain et rapide**, coupé en deux, à savourer simplement à la petite cuillère.

