

Vergers Cancel crée une offre en Kiwi de l'Adour - Label rouge IGP

Vergers Cancel est présent sur le bassin de production de l'Adour depuis de nombreuses années. Mais le groupe de producteurs s'est renforcé avec la "reprise" de l'activité kiwi de Rouquette (Aiguillon, Lot-et-Garonne) en 2021 et une unité de conditionnement est opérationnelle à Caubios-Loos (Pyrénées-Atlantiques) depuis le mois d'octobre 2022. Ce qui lui permet de mettre en marché, pour la campagne 2022-2023, 670 tonnes de kiwis labellisés.



Photos libres de droits téléchargeables à l'adresse <https://urlz.fr/kxDq> - Inigo Brothers © 2023

Le Kiwi de l'Adour

est issu d'une plante pérenne subtropicale (*Actinidia Deliciosa*, variété Hayward) qui produit dans la Vallée de l'Adour - considérée comme le berceau européen du kiwi - un fruit dodu, bien ferme, à la peau brune à vert roussâtre, recouverte d'une pilosité soyeuse. C'est un fruit frais, de calibre Extra et I, possédant une chair d'un vert intense, bien ferme, ponctuée de pépins bruns. Sa texture est fondante et juteuse. Son goût est équilibré, entre saveur sucrée, légère acidité, arôme délicat et parfumé. Les fruits sont disponibles sur les étals de



décembre à mai. L'excellente qualité des Kiwis de l'Adour est certifiée par un Label Rouge, signe officiel garantissant un produit de grande qualité, tant au niveau gustatif qu'au niveau des conditions de culture et de commercialisation.

Liens au terroir

Les caractéristiques du "Kivi de l'Adour" résultent d'une récolte tardive à maturité du fruit, ce qui permet un développement optimal des qualités gustatives des kiwis (chargement en sucre, en minéraux etc. sur l'arbre), et une très bonne tenue à la longue conservation des fruits en frigo. Cette récolte tardive, effectuée à la main, est rendue possible grâce à un microclimat propice (absence d'hiver trop froid, peu de gelées précoces ni d'excès de chaleur en été), à des sols adaptés (naturellement filtrants, profonds et riches en matière organique, à texture aérée, pas ou peu calcaires) et enfin au savoir-faire des professionnels du "Kivi de l'Adour". Les parcelles sont relativement petites, avec en moyenne deux hectares et demi par producteur, ce qui permet un suivi de culture attentif et respectueux des valeurs environnementales et aussi une excellente traçabilité de la production.

Le marché français du kiwi

La production française, originaire pour plus de 50% de la région Nouvelle-Aquitaine, avoisine les 45 000 tonnes (elle diminue régulièrement depuis 2009). La France exporte environ 9 000 tonnes, essentiellement vers l'Espagne, le Bénélux et l'Allemagne. Au total, nous importons beaucoup plus de kiwis que nous n'en produisons sur le sol national (environ 84 000 tonnes). Un enjeu de taille à l'heure où le problème de notre souveraineté alimentaire est posé par tous.

En quelques chiffres

- 20 000 tonnes de kiwis de la variété Hayward sont produits sur 1 200 hectares
- 387 hectares sont engagés en production sous "Kivi de l'Adour" - Label rouge IGP
- 146 producteurs sont installés sur la zone (dont 13 pour Vergers Cancel)
- Tonnage récolté sur la saison 2020-2021 : 4 266 tonnes sous labels officiels.

La production de Vergers Cancel dans la filière Kiwi (émanant de 200 producteurs situés essentiellement en Nouvelle Aquitaine) s'élève à 12 000 tonnes annuellement, soit le quart de la production française. Avec l'import, elle commercialise environ 16 000 tonnes de kiwis, principalement en variété Hayward avec une offre très large (labels rouge-IGP, Bio, HVE, Bee friendly et GlobalG.A.P.). Mais l'ambition est de se positionner sur l'ensemble des marchés. Avec l'intégration du Summerkiwi (kiwi vert français précoce), du kiwi jaune Dori et du kiwi rouge Red Passion, Vergers Cancel propose une gamme complète, offrant toutes les couleurs (vert, rouge et jaune), tout au long de l'année.

Contact Médias

Maxime Gil, Tél. +33 (0)6 77 26 72 97, m.gil@cancel-fruits.fr

Vergers Cancel

1 rue de l'Occitanie, ZI de Barrès 3, 82100 Castelsarrasin, France, +33 (0)5 63 04 82 13