

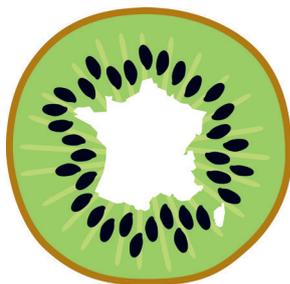
DOSSIER DE PRESSE 2023-2024

Le kiwi de France

l'exotisme

à la française

kokorikooo!



**Le kiwi
des producteurs
français**

lekiwidefrance.fr



Le kiwi français, des saveurs exotiques qui nous font voyager...

sans bouger de la maison!

Des envies de partir loin, sur une île, au soleil, en bord de mer... On a une solution pour vous ! En plus, pas besoin de prendre l'avion, il vous suffit de vous mettre au vert... kiwi !

Eh oui, notre petite boule vitaminée adorée est un fruit qui a conquis le monde entier et qui nous fait voyager grâce à ses couleurs uniques et son goût si bon !

Sur la plage abandonnée, kiwi vert et kokotier... 🎵

Sommaire

#1

De l'exotisme à l'origine France

- > La grande histoire du kiwi : un fruit d'ici qui vient d'ailleurs
- > La qualité tricolore se met au vert
- > La Kiwik : pour un hiver exotik !

#2

Le kiwi des producteurs français : le kiwinner de l'hiver

- > La saisonnalité du kiwi
- > Des qualités nutritionnelles de comp'et' !

#3

Le kiwi français : le fruit exotik trop pratik

- > Les petits conseils konso
- > En cuisine : au-delà du simple kiwi à la petite cuillère

#1

De l'exotisme à l'origine France

S'il y a bien une chose que l'on associe au kiwi (et que l'on apprécie !), c'est son exotisme. Son intérieur si unique et son goût si bon sont autant de choses qui nous font voyager à domicile ! Connaissez-vous la véritable histoire du kiwi avant son arrivée en France ? Ouvrez vos écoutilles (ou vos pupilles), on vous raconte tout...

La grande histoire du kiwi : un fruit d'ici qui vient d'ailleurs

Contrairement à certaines idées reçues, le kiwi est originaire du pays le plus peuplé du monde : la Chine ! Voyagez avec nous en apprenant plus sur l'histoire du kiwi, son origine, son nom initial, son importation et enfin comment d'exotique, il est devenu un fruit bien français.

Les origines du kiwi

Le kiwi trouve son origine le long du fleuve Yang Tsé Kiang, le plus important fleuve de Chine, autrefois appelé « fleuve bleu » en raison de sa couleur éclatante. De fait, il y a 2000 ans, le kiwi était surnommé « Yang Tao », ce qui signifie « Pêche du Yang Tsé » en mandarin. En ce temps, son fameux goût sucré et acidulé n'était connu que par le peuple des Hans.



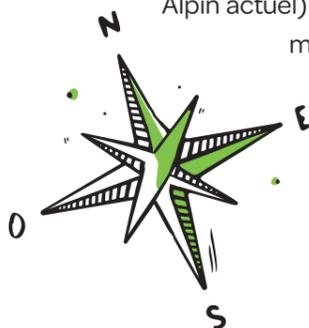
Le kiwi d'un long fleuve tranquille

Une arrivée tardive en Europe

Il faudra attendre le milieu du XVIIIe siècle pour que le kiwi se fasse connaître du reste du monde. Des plants d'Actinidia arrivent pour la première fois en France en 1899 : un pied mâle et un pied femelle sont plantés au carré des Couches (Jardin Alpin actuel) du Jardin des Plantes de Paris. Mais les pieds sont mourants et ne tiennent que quelques années. Aux alentours de 1905, M. Chesnault, pépiniériste à Orléans, offre deux jeunes plants de kiwi qui sont plantés au même endroit que les premiers.



Un kiwi à Paris



Toutefois, ces derniers, trop taillés, n'ont donné de fruits qu'à partir de 1937, lorsque Camille Guinet, chef jardinier du Jardin botanique, décide d'arrêter de tailler les plants afin d'étudier leur cycle de production. Ces plants de kiwi sont toujours visibles au Jardin des Plantes et continuent à donner des fruits chaque année.

De l'Asie à l'Europe

À partir du XXe siècle, le kiwi commence à faire chavirer des cœurs en... Nouvelle-Zélande ! Ce succès est dû au pépiniériste néo-zélandais Hayward Wright qui a introduit dans son pays des semis chinois, dont l'un d'eux est à l'origine de la variété Hayward, la plus connue et cultivée à ce jour. Cette variété doit son succès à son aptitude à supporter des semaines de transport maritime ; le kiwi peut alors voyager vers l'hémisphère Nord ! Ainsi, dès les années 1960, le kiwi vient montrer son petit duvet marron sur les marchés londonien en tant que fruit... exotique.



Un nom emblématique

Au début de sa commercialisation par les Néo-Zélandais, le kiwi était surnommé « groseille de Chine ». Or, en pleine guerre froide, ce nom évoquant l'un des deux blocs représente un frein pour distribuer ce fruit sur le marché américain. La seule solution est de le rebaptiser. Comme les Néo-Zélandais sont alors les plus importants exportateurs, ce sont eux qui le renomment au nom de leur animal emblématique : le kiwi. Et pour cause : la ressemblance avec ce petit oiseau brun et duveteux est flagrante !



Un vrai nom d'oiseau !

Son émergence en France

Le kiwi arrive en France à la fin du XXe siècle grâce à Henri Soyez et Henri Pedelucq, deux ingénieurs agronomes. Passionnés par ce fruit (et on les comprend !), ils décident de réaliser plusieurs expérimentations et le Sud-Ouest s'avère être une région française très propice à la culture du kiwi en raison de son climat océanique. Installés dans le bassin de l'Adour en 1965, ils initient le marché en 1972 avec l'obtention de leur première récolte à vocation commerciale et l'expédition de kiwis estampillés « origine France » vers le marché allemand. Depuis, l'histoire d'amour continue toujours...

#1

De l'exotisme à l'origine France

La qualité tricolore se met au vert

Le kiwi de nos producteurs français c'est avant tout de la passion et du savoir-faire, transmis d'une génération à l'autre avec l'amour du partage. Mais quels sont les facteurs qui font que les kiwis français sont un gage de qualité ? Un indice : une expertise bleu-blanc-rouge.



Concours de kiwi mouillé !

L'importance de l'eau

Pour cultiver les plants, il est nécessaire d'avoir des sols fertiles et d'irriguer aux bons moments (les plants de kiwis sont très sensibles au manque d'eau). L'eau est également un moyen de lutte contre le gel printanier, néfaste pour les bourgeons. C'est la raison pour laquelle les vergers des producteurs français 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.

Une bonne pollinisation

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.



La reine des kiwis !



Des normes de qualité française strictes

Dans le but de garantir une qualité élevée du kiwi français, les producteurs de l'hexagone se sont fixé des règles plus strictes que la réglementation européenne en vigueur au moyen de l'accord interprofessionnel kiwi Hayward « Dates de récolte et de commercialisation – maturité ». De ce fait, les kiwis Hayward produits 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.



La KIWIK

Une semaine pour profiter du plus exotik des fruits français

Pour la **deuxième édition** de la KIWIK, mettez de l'**exotisme** dans votre vie avec le **kiwi d'ici** ! Ne ratez pas le départ pour **un voyage** au cœur des **saveurs d'ailleurs** avec le kiwi des producteurs français.

Au **programme** cette année : un jeu-concours et sa super machine à smoothie à gagner, de la culture générale avec un sondage inédit sur le kiwi, de l'humour, de la gourmandise avec une recette vitaminée, et de la fête avec un cocktail au kiwi !

Vous avez désormais de bonnes raisons

de profiter de la KIWIK

du 15 au 21 janvier 2024 !

Crédits recettes et photos : Lucie Brisotto, Juliette Bozon, Antoine Heusse

La kiwik, pour un hiver exotik !

Il paraît que la troisième semaine du mois de janvier débute avec le jour le plus déprimant de l'année... Mais c'est parce que vous ne connaissez pas encore la KIWIK ! 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 cœur de l'hiver, et surtout, en **plein cœur de saison** pour lui !

Retour sur l'édition 2023

En janvier 2023, la KIWIK a battu son plein avec une **édition haute en couleurs**. Rythmée par des publications quotidiennes, l'événement a conquis une **large audience** (16,5 millions d'impressions sur la semaine). La communauté du kiwi français a également pu participer à un **jeu-concours culinaire**. Deux partenariats inédits ont également vu le jour à l'occasion de la KIWIK : avec **@envie.apero.leblog** qui nous a créé une délicieuse recette de Caipirinha au kiwi, et un partenariat humoristique avec **@alizondefrance**. En raison de ce succès, la KIWIK est désormais une célébration annuelle qui s'installe... pour notre plus grand plaisir !

Du 15 au 21 janvier 2024

SAVE THE DATE !

#2

Le kiwi des producteurs français : le kiwinner de l'hiver !

Le kiwi est connu pour ses qualités nutritionnelles imbattables mais sa saisonnalité est moins connue pour une partie des Français. Si l'intérieur du kiwi évoque les couleurs printanières et sa forme le soleil, le kiwi français est avant tout un fruit d'hiver et ses qualités nutritionnelles nous donnent une fantastique raison pour le consommer pendant toute la saison hivernale !

La saisonnalité du kiwi

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 kiwi Hayward se récolte entre octobre et novembre. Il lui faut ensuite 4 à 6 semaines pour s'affiner et la commercialisation du kiwi français Hayward débute ainsi au 6 novembre. Son cœur de saison s'étend de janvier à mars, pour terminer en beauté vers mai/juin. Vous vous demandez pourquoi un tel écart ? On vous explique tout !

La récolte

À partir du 10 octobre, selon l'accord interprofessionnel, les producteurs peuvent commencer la récolte du kiwi Hayward, s'ils estiment que les fruits sont prêts à quitter leur liane, l'Actinidia. En effet, le critère principal pour déclencher la récolte est le taux de sucre dans le fruit, et 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 les fruits.



L'affinage

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.



Un véritable savoir-faire !

Ils sont d'ici nos kiwis !



La commercialisation

La date officielle de commercialisation fixée par l'accord interprofessionnel a été établie au 6 novembre pour le kiwi Hayward. À partir de cette date, c'est donc le retour de nos petites boules d'énergie préférées sur les étals, partout dans l'Hexagone. Que ce soit à la ferme, au marché, chez votre primeur ou en supermarché, le fruit aux saveurs exotiques produit et récolté dans nos régions de France vous fera voyager tout l'hiver. Pendant ce temps-là, à partir de début décembre, les producteurs commencent la taille dans les vergers de kiwis qui se sont dépourvus de leurs feuilles après les premières gelées hivernales.

Coeur de saison

Le délai d'affinage du kiwi explique pourquoi la majorité des kiwis atteignent une plus grande sucrosité à partir de janvier. C'est la raison pour laquelle le cœur de saison du kiwi français s'étend de janvier à mars. 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 ki-vive afin de lutter contre les épisodes de gel.



Fin de saison

En mai/juin et après plusieurs mois de relation passionnelle, il est temps de dire au revoir à nos kiwis des producteurs français... Mais ne soyez pas trop triste, car c'est à cette période que l'on peut apercevoir les prémices des kiwis de la saison prochaine ! En effet, les premières fleurs apparaissent en mai dans les vergers. Elles seront pollinisées pour se transformer en baies, puis grossiront pendant la saison estivale. C'est également à cette période que les producteurs ont recours à l'éclaircissage. Késako ? Cette pratique 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 d'un plus gros calibre.

#2

Des qualités nutritionnelles de compét' !

Bien qu'il soit connu pour contenir de la vitamine C en grande quantité, le kiwi est un fruit imbattable en termes de qualités nutritionnelles, pas étonnant que ce soit un des fruits préférés des Français ! Mais pas que... Connaissez-vous tous les bienfaits du kiwi français ? On vous dit tout !

La vitamine C : 102% des VNR*

La vitamine C joue un rôle important sur notre organisme : elle permet, entre autres, de stimuler le système immunitaire, elle aide au renouvellement cellulaire et à la protection de l'ADN et elle contribue à une bonne santé de la peau et est source d'énergie. De quoi renforcer ses défenses immunitaires pendant l'hiver !

Médaille d'or de la vitalité !



Pour être au maximum !



Du potassium : 14,5% des VNR

Le potassium est un minéral indispensable pour le fonctionnement de l'organisme et de la contraction musculaire. En effet, il contribue au fonctionnement du système nerveux, lutte contre le ralentissement des réflexes et la confusion mentale, prévient les problèmes d'arythmie cardiaque et d'hypertension, lutte contre la fatigue et participe au maintien d'une pression sanguine normale.

Le cuivre : 15% des VNR

Le cuivre est un oligoélément (nécessaire en petite quantité) essentiel pour le corps : il contribue au métabolisme énergétique, au fonctionnement du système nerveux, à la pigmentation de la peau et des cheveux, au transport du fer dans le sang, au fonctionnement du système immunitaire et à la protection contre les radicaux libres (effet antioxydant).

Pour mieux vivre !



Pour être tout beau, tout neuf !



De la vitamine B9 : 11% des VNR

La vitamine B9 est essentielle à la croissance et au développement cellulaire puisqu'elle participe à la fabrication de toutes les cellules du corps, dont les globules rouges (érythrocytes). Ces derniers aident au transport de l'oxygène mais aussi du fer et des autres minéraux dans l'organisme. C'est pourquoi il est primordial pour la croissance de l'enfant, mais aussi chez la femme enceinte et pour la qualité des spermatozoïdes !

Des fibres : 2,4 g dans un kiwi

Le kiwi est un des meilleurs fruits à manger pour apporter une quantité suffisante de fibres à son corps. Il existe deux types de fibres : les fibres solubles et non solubles. Les fibres solubles représentent 2/3 des fibres présentes dans le kiwi, elles ont un rôle protecteur contre les maladies cardiaques et le diabète et elles stimulent le transit intestinal via le système digestif. Les fibres insolubles, quant à elles, augmentent aussi le volume des selles, ce qui aide le transit par le biais du tube digestif.

Pour un meilleur équilibre !



Y'a pas mieux !



La vitamine E : 8% des VNR

La vitamine E est un antioxydant important pour le corps. Parmi ses bienfaits, la vitamine E protège la membrane qui entoure les cellules du corps (surtout les globules rouges et blancs), prévient les maladies cardiaques et certains cancers, lutte contre l'élévation du mauvais cholestérol, protège contre le vieillissement prématuré des cellules (en neutralisant les effets des radicaux libres), protège l'organisme contre les effets de la pollution et du tabagisme et permet l'assimilation du fer par l'organisme.



*VNR : Valeurs Nutritionnelles de Référence

#3

Le kiwi français : le fruit exotik trop pratik

De la sélection de son kiwi à la façon de le cuisiner ou de le manger, on vous partage plein d'astuces pour avoir des kiwis français au top du top ! Saurez-vous relever le petit défi de l'astuce anti-gaspi ?!

Les petits conseils conso

Comment bien choisir son kiwi chéri ? Comment bien le conserver ? Comment faire durer cette relation d'amour le plus longtemps possible ? On vous donne tous nos conseils pour garder la flamme qui réchauffe votre cœur et fait vibrer vos papilles.

La sélection du kiwi

Le kiwi est un fruit climactérique. Autrement dit, le kiwi est l'un de ces fruits qui mûrissent une fois récoltés. Vous souhaitez le consommer immédiatement ? On vous comprend ! Si vous l'aimez sucré, choisissez un kiwi mûr dont la chair souple s'enfonce légèrement sous la pression (délicate !) des doigts. Le kiwi promet alors d'être bien sucré et juteux. Si vous aimez le kiwi pour son côté acidulé, alors choisissez-le légèrement plus ferme ; il doit être légèrement souple au niveau du pédoncule. Vous pensez le consommer ultérieurement ? Préférez alors acheter un kiwi encore ferme que vous laisserez mûrir quelques jours, voire quelques semaines.



Viens par là petit kiwi d'ici !

La conservation du kiwi

Un kiwi mûr peut être conservé jusqu'à 7 jours au réfrigérateur, de préférence dans le bac à légumes afin de maintenir plus d'humidité. En revanche, le kiwi encore jeune peut être laissé à mûrir plusieurs jours, et même plusieurs semaines. Trop pressé de savourer votre kiwi français ? Laissez-le à température ambiante, dans un sac en papier, aux côtés de pommes et/ou de bananes.



En cuisine : avec le kiwi d'ici, régalez-vous d'ailleurs !

Entre le manger à la petite cuillère ou le cuisiner de manière originale, votre cœur balance ? Ne choisissez pas, optez pour les deux, et plus encore !

Astuce anti-gaspi : mangez la peau du kiwi !

On croque bien dans les pommes, les abricots, les pêches, alors pourquoi pas les kiwis ? De plus, c'est dans la peau des fruits que se concentre une quantité importante de qualités nutritionnelles, alors pourquoi la jeter ? Pour ce faire, il suffit de passer le kiwi sous l'eau et de le sécher dans un torchon propre ou autre tissu tout en le frottant afin d'enlever un maximum de poils. Ensuite, il n'y a plus qu'à le croquer ! Essayer cette technique, c'est l'adopter ! Vous n'êtes toujours pas convaincu ? Vous pouvez quand même consommer le kiwi et sa peau sous forme de smoothie, sous forme d'eau aromatisée ou sous forme de... chips ! Le secret c'est de tester !



C'est l'heure de se régaler avec le kiwi d'ici !

Le kiwi se cuisine sous toutes ses formes et pour toutes les occasions ! Que ce soit dans une entrée, en plat, ou en dessert, ajoutez une pincée d'exotisme avec le kiwi des producteurs français ! Retrouvez ci-après les recettes suivantes :



Tartare de saumon à la mangue et au kiwi, vinaigrette acidulée



Tartines de mousse de chèvre, fraîcheur de kiwis et poivrons croquants



Compote de kiwis rôtis au four, banane et vanille

**Des recettes vitaminées
avec une pincée d'exotisme !**



 4 personnes

 20 min.

 5 min.

Tartare saumon, mangue, kiwi

Ingrédients

- 300 g de dos de saumon bien frais
- 2 petites échalotes
- 1 citron vert
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 brins de coriandre
- 1/2 mangue bien mûre
- 3 kiwis de France
- Sel, poivre

Préparation

Couper le saumon en cubes pas trop gros, l'assaisonner.

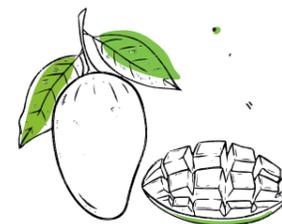
Émincer finement les échalotes et zester le citron vert.

Tout mélanger dans un bol et le déposer au fond des assiettes ou dans des jolies verrines. Réserver au frais.

Préparer la vinaigrette acidulée en mélangeant le jus du citron vert avec l'huile d'olive, la coriandre fraîche ciselée, le sel et le poivre.

Couper la mangue et les kiwis de France en morceaux et les disposer sur le poisson. Lustrer avec la vinaigrette et le citron vert.

Déguster bien frais.



Crédits recette :
© Juliette Bozon, pour Le Kiwi des Producteurs Français
Crédits photo :
© Antoine Heusse

4 personnes

15 min.

2 min.

Tartines de mousse de chèvre, fraîcheur de kiwis et poivrons croquants

Ingrédients

- 4 belles tranches de pain grillé
- 200 g de chèvre frais
- 200 g de fromage frais nature
- Une poignée d'amandes effilées grillées
- 1/2 poivron rouge cru
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 kiwis de France
- Une pincée de piment d'Espelette
- Quelques gouttes de vinaigre balsamique

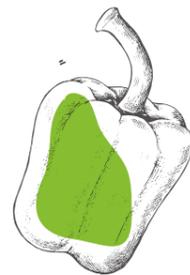
Préparation

Mélanger les deux fromages frais ensemble, saler, poivrer, et tartiner en couches épaisses sur le pain.

Dans un petit saladier, mélanger le poivron et le kiwi avec l'huile d'olive.

Saler et poivrer à nouveau, ajouter une pincée de piment d'Espelette et quelques gouttes de vinaigre balsamique.

Déposer la garniture sur le lit de fromage frais et déguster.



Crédits recette :
© Juliette Bozon, pour Le Kiwi des Producteurs Français
Crédits photo :
© Antoine Heusse





 3 personnes

 10 min.

 25 min.

Compote de kiwis rôtis au four, banane et vanille

Ingrédients

- 6 kiwis de France
- 4 bananes mûres à point
- 1 gousse de vanille
- 2 cuillères à soupe de sirop d'agave

Préparation

Préchauffer le four à 160°.

Éplucher et couper les kiwis en morceaux moyens. Faire de même avec la banane.

Placer les fruits coupés dans un plat allant au four.

Vider la gousse de vanille sur les fruits coupés, ajouter le sirop d'agave puis mélanger.

Enfourner pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que les fruits soient bien rôtis.

Il ne restera plus qu'à mixer légèrement la préparation dans un mixeur ou un Blender et réserver dans des petits pots en verre.

Conservation : au réfrigérateur pendant 6 jours environ.



Crédits recette :
© Juliette Bozon, pour Le Kiwi des Producteurs Français
Crédits photo :
© Antoine Heusse



**Le kiwi
des producteurs
français**

lekiwidefrance.fr



CONTACTS PRESSE

Augural / Strateo

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