

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE « KIWI DE L'ADOUR »

homologué par arrêté du 27 novembre 2012, publié au JORF du 7 décembre 2012
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 06-2013

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

« KIWI DE L'ADOUR »

CAHIER DES CHARGES
VERSION 2

SOMMAIRE :

1. Le demandeur.....	3
2. Le nom du produit.....	3
3. Type du produit	3
4. Description du produit agricole.....	3
4.1 Description physique et organoleptique du produit :	3
4.2 Taux de sucre à la récolte.....	4
4.3 Taux de sucre à l'expédition.....	4
4.4 Fermeté à l'expédition	4
5. Délimitation de l'aire géographique.....	4
6. Éléments prouvant l'origine du produit.....	7
7. Description de la méthode d'obtention	10
7.1 Diagramme de la méthode d'obtention.....	10
7.2 Exigences relatives à la production des fruits.....	15
7.3 Exigences à la récolte.....	17
7.4 Stockage après récolte.....	18
7.5 Conditionnement des fruits	19
8. Éléments justifiant le lien avec l'origine	19
8.1 Spécificités de l'aire géographique	19
8.2 Spécificités du produit.....	29
8.3 Lien causal.....	36
9. Référence concernant l'organisme de contrôle.....	38
10. Etiquetage et information du consommateur.....	38
Liste des Annexes.....	39

1. – Le demandeur

L'Association de Promotion des Kiwis des Pays de l'Adour

Siège social : ASSOCIATION DE PROMOTION DES KIWIS DES PAYS DE L'ADOUR

Cité Galliane – B.P. 279 – 40 005 MONT DE MARSAN CEDEX

Tel : 05 58 85 45 05 – Fax : 05 58 85 45 11

2. –Le nom du produit

" KIWI DE L'ADOUR"

3. – TYPE DU PRODUIT

Le kiwi de l'Adour appartient à la classe 1.6 « fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés » de l'annexe II du règlement (CE) n° 1898/2006 de la commission du 14 décembre 2006.

4. – DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE

4.1 DESCRIPTION PHYSIQUE ET ORGANOLEPTIQUE DU PRODUIT :

Description physique :

Le Kiwi de l'Adour est un fruit d'aspect régulier et dodu possédant une chair verte bien ferme ponctuée de pépins bruns, veloutée et couverte d'une peau de couleur uniforme brune à vert roussâtre, recouverte d'une pilosité soyeuse.

- Issu de *Actinidia Deliciosa*, variété *Hayward*, il se distingue par ses qualités gustatives, et son aptitude à la conservation.

- Les calibres :

- Seuls les fruits de catégorie Extra et I peuvent être commercialisés dans le cadre de l'I.G.P. kiwi de l'Adour.
- Le poids minimal unitaire des fruits est fixé à 70 g. Au sein d'un colis, il est toléré 10% de fruits d'un poids compris entre 70 et 67 g.

Description organoleptique :

- L'équilibre entre saveur sucrée, acidité, arôme délicat et parfumé caractérise le goût des kiwis de l'Adour.

Les kiwis de l'Adour sont moins « piquants », le sucré l'emportant sur l'acide ce qui les distingue des autres kiwis.

- La texture des kiwis de l'Adour est plus fondante et plus juteuse à maturité, la chair étant moins serrée et moins dure que celle des autres kiwis.
- La couleur de la chair des kiwis de l'Adour est d'un vert plus intense (moins « claire ») que celle des autres kiwis.

4.2 TAUX DE SUCRE À LA RÉCOLTE

Les Kiwis de l'Adour doivent présenter un taux de sucre à la récolte supérieur ou égal à 6,5° Brix (Indice Réfractométrique) alors que la réglementation préconise une valeur limite de 6,2° Brix à la récolte.

4.3 TAUX DE SUCRE À L'EXPÉDITION

Les Kiwis de l'Adour doivent présenter un taux de sucre à l'expédition supérieur ou égal à 12 ° Brix (Indice Réfractométrique).

4.4 FERMETÉ À L'EXPÉDITION

Les Kiwis de l'Adour doivent avoir un taux de fermeté minimum de 1 kg / ½ cm² à l'expédition.

5. – DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire IGP du Kiwi de l'Adour bénéficie d'un microclimat propice au développement des kiwis, de par l'ensoleillement et l'hygrométrie, importants dans cette zone, et aussi grâce aux faibles risques de gelée. Les types de sols de l'aire IGP Kiwi de l'Adour correspondent aussi aux besoins des plants de kiwis, puisque non calcaires, profonds et fertiles.

Cette aire géographique comprend les cantons suivants :

Département du Gers (32)

Cantons de : AIGNAN, NOGARO, PLAISANCE, RISCLE.

Département des Landes (40)

Cantons de : AIRE SUR ADOUR, AMOU, DAX SUD, GEAUNE, GRENADE SUR ADOUR, HAGETMAU, MONT DE MARSAN SUD, MONTFORT EN CHALOSSE, MUGRON, PEYREHORADE, POUILLON, SAINT MARTIN DE SEIGNANX, SAINT SEVER, SAINT VINCENT DE TYROSSE, TARTAS EST,

Et communes des cantons des Landes suivants :

DAX NORD : Angoumé, Dax, Méès, Rivière-Saas-et-Gourby, Saint Paul les Dax, Saint Vincent de Paul, Saubusse; Téthieu

MONT DE MARSAN NORD : Campet et Lamolère, Mont de Marsan, Saint Martin d'Oney

SOUSTONS : Angresse, Azur, Magescq, Saint Geours de Marenne, Seignosse, Soorts-Hossegor, Soustons, Tosse, Vieux-Boucau les Bains

TARTAS OUEST : Bégaar, Carcen-Ponson, Lesgor, Pontonx sur l'Adour, Saint Yaguen, Tartas

VILLENEUVE DE MARSAN : Arthez d'Armagnac, Bourdalat, Le Frêche, Hontanx, Montégut, Perquie, Pujo le Plan, Saint Cricq Villeneuve, saint Gein, Villeneuve de Marsan.

Département des Pyrénées Atlantiques (64)

Cantons de :ARTHEZ DE BEARN, ARZACQ, BIDACHE, GARLIN, LA BASTIDE CLAIRENCE, LAGOR, LEMBEYE, LESCAR, MORLAAS, ORTHEZ, SALIES DE BEARN, SAUVETERRE DE BEARN, SAINT-PALAIS, THEZE.

Ainsi que les communes des cantons suivants (64) :

Canton d' ANGLET : Anglet,

Canton de BIARRITZ : Biarritz

Canton de PAU : Pau

Cf., Carte α « Aire de Production de l'IGP Kiwi de l'Adour » ci-après

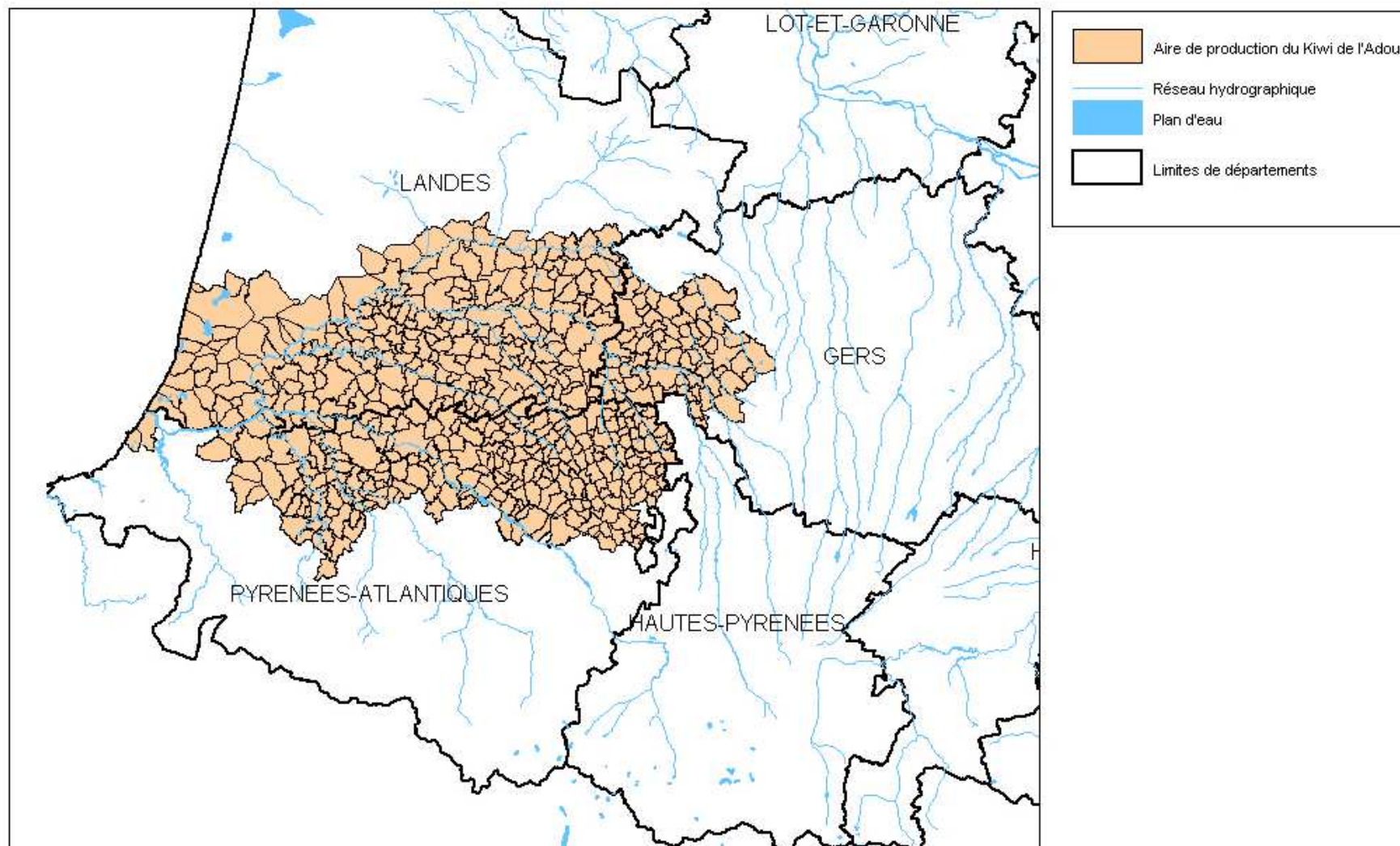
Les kiwis sont récoltés, conditionnés et stockés dans l'aire géographique des Pays de l'Adour, irrigué par l'Adour et ses affluents.

En effet, les kiwis de l' Adour possèdent un goût particulier qui est dû à leur ramassage tardif sur l'arbre. Ce ramassage tardif engendre une augmentation de la matière sèche du fruit (ainsi qu'une augmentation du taux de sucre), ce qui en fait un fruit plus mûr donc plus fragile, notamment juste après la récolte (cicatrisation du pédoncule).

Un transport long des fruits en vrac après la récolte amène des variations de températures qui affectent le fruit (augmentation artificielle du taux de sucre, problèmes de conservation en frigo). Le transport entraîne aussi une pression dans les pallox, les risques de choc et de blessures des fruits sont donc augmentés.

A contrario, un fruit conditionné peut être transporté sans trop de risques. Le temps de cicatrisation est terminé et le conditionnement le protège.

Aire de production de l'IGP Kiwi de l'Adour



6 – ÉLÉMENTS PROUVANT L'ORIGINE DU PRODUIT

- L'origine des fruits est garantie par l'identification des kiwis et la maîtrise de la traçabilité du verger jusqu'à la vente au consommateur. Les fruits sont récoltés chez des producteurs qualifiés et sont conditionnés par des stations habilitées et conventionnées par le demandeur. La qualification d'un producteur et l'habilitation d'une station répondent aux procédures du demandeur validées par l'organisme certificateur. Ces deux types d'opérateurs s'engagent, entre autres, à identifier les vergers (parcelles) puis les lots de kiwis et enfin les fruits eux-mêmes et à tenir les enregistrements nécessaires à la preuve de leur traçabilité. Dans les stations les fruits IGP sont identifiés selon la procédure d'identification et de traçabilité (code couleur, numéro de producteur et numéro de parcelle, code barre etc.).
- Les modalités d'identification et de traçabilité sont détaillées dans les tableaux suivants.

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (1)					
ETAPE	POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	(*)	ACTION DE MAÎTRISE ET/OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
Sélection et Identification des vergers	Situation géographique des parcelles	C	Habilitation du producteur	Vérification documentaire sur relevé cadastral. Enregistrement d'une fiche d'habilitation qui précise pour chaque verger : - les noms et adresses du producteur, - le ou les numéros de parcelle (code cadastral), - la superficie du verger (code lot), - la date de plantation	Relevé cadastral Fiche plantation
	Identification du verger	M	Identification lors de l'habilitation verger	Attribution d'un numéro de référence à chaque verger.	Liste des vergers habilités
Sélection et Identification des vergers	Identification du verger	C	Visite du producteur	Vérification documentaire des fiches de verger et du parcellaire.	Relevé cadastral Fiche verger
	Situation géographique des producteurs, identification des vergers	C	Audit de l'Association	Vérification documentaire de la liste des producteurs habilités et des vergers référencés	Liste des producteurs habilités Liste des vergers référencés

Récolte	Identification des palox	M	Utilisation de palox identifiés Enregistrement de la récolte	Les kiwis sont mis en palox identifiés par : <ul style="list-style-type: none"> • le nom du producteur ou sa référence interne • la référence du verger, • la date de récolte Chaque livraison à la station fait l'objet de l'établissement d'un bon de livraison portant : <ul style="list-style-type: none"> • le nom du producteur ou sa référence interne, • la référence du verger, • le nombre de palox, le poids de récolte. 	Bon de livraison
		C	Visite producteur lors de la récolte	Contrôle visuel	

* : C = Contrôle, M = Maîtrise

ORIGINE - IDENTIFICATION - TRACABILITE (2)					
ETAPE	POINTS DE MAÎTRISE OU DE CONTRÔLE	(*)	ACTION DE MAÎTRISE ET/OU DE CONTRÔLE	MÉTHODE	ENREGISTREMENTS ASSOCIES
Apport en station	Identification des palox	C	Contrôle à réception	Contrôle visuel et documentaire	Bons de livraison
		C	Audit station	Vérification documentaire des bons d'apport. Vérifications des bons d'apport / liste des producteurs habilités / liste des vergers référencés (surfaces).	Bons d'apport Liste des producteurs habilités, Liste des vergers référencés
Identification des lots de kiwis :	Identification des lots de fruits	M	Procédure interne d'identification et de traçabilité	La station met en place une procédure d'identification et de traçabilité des lots de fruit depuis la réception jusqu'au conditionnement. Tout lot de kiwis devra être identifié (y compris les lots calibrés) avec un numéro permettant de retrouver le producteur et la parcelle : ces identifications devront faire l'objet des enregistrements nécessaires. La procédure d'identification et de traçabilité devra éliminer le risque de mélange de fruits de lots différents.	Fiches de suivi de lot avant et après calibrage. Identification des lots IGP (code couleur, numéro de parcelle, code barre etc.)
• après tri et calibrage					
• pendant le stockage et le tri au conditionnement					
Identification des fruits conditionnés	Identification des fruits et des unités conditionnées	M	Marquage des fruits	Contrôle visuel des identifications Contrôles documentaires afin de vérifier la traçabilité – réalisation de bilans matière Apposition d'un stick sur chaque fruit (sauf emballages unitaires)	
Identification des fruits conditionnés	Identification des fruits et des unités conditionnées	M	Identification des emballages	Chaque emballage est identifié par un identifiant permettant de retrouver le producteur et la parcelle. Apposition de l'étiquetage	Fiche de conditionnement Comptabilité étiquette
		C	Audit station	Contrôle visuel des fruits et des emballages. Contrôle matière (fiches de lot/fiche de conditionnement) Contrôle documentaire de la comptabilité étiquette	Fiches de conditionnement Comptabilité étiquette
		C	Visite magasins	Contrôle visuel	

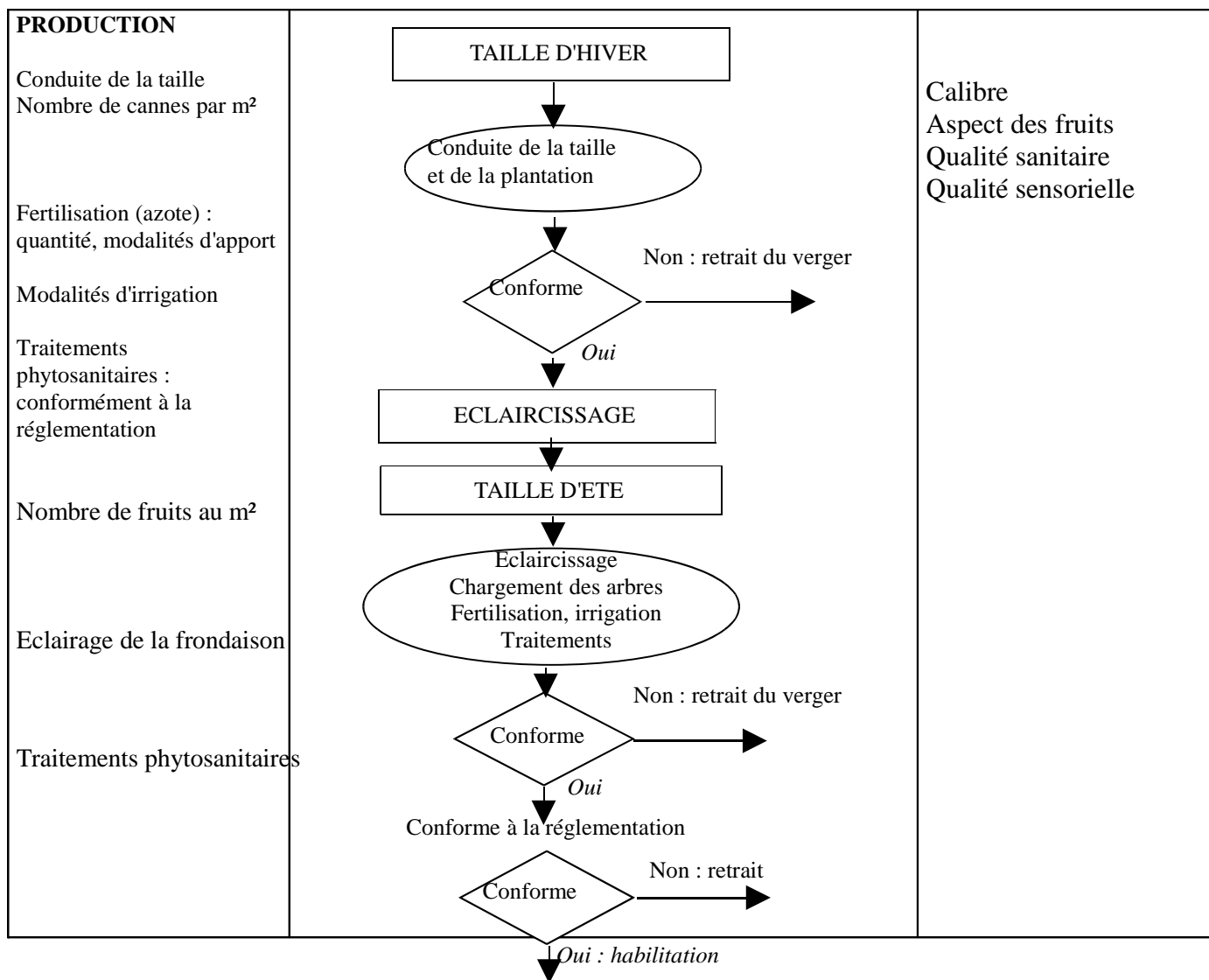
* : C = Contrôle, M = Maîtrise

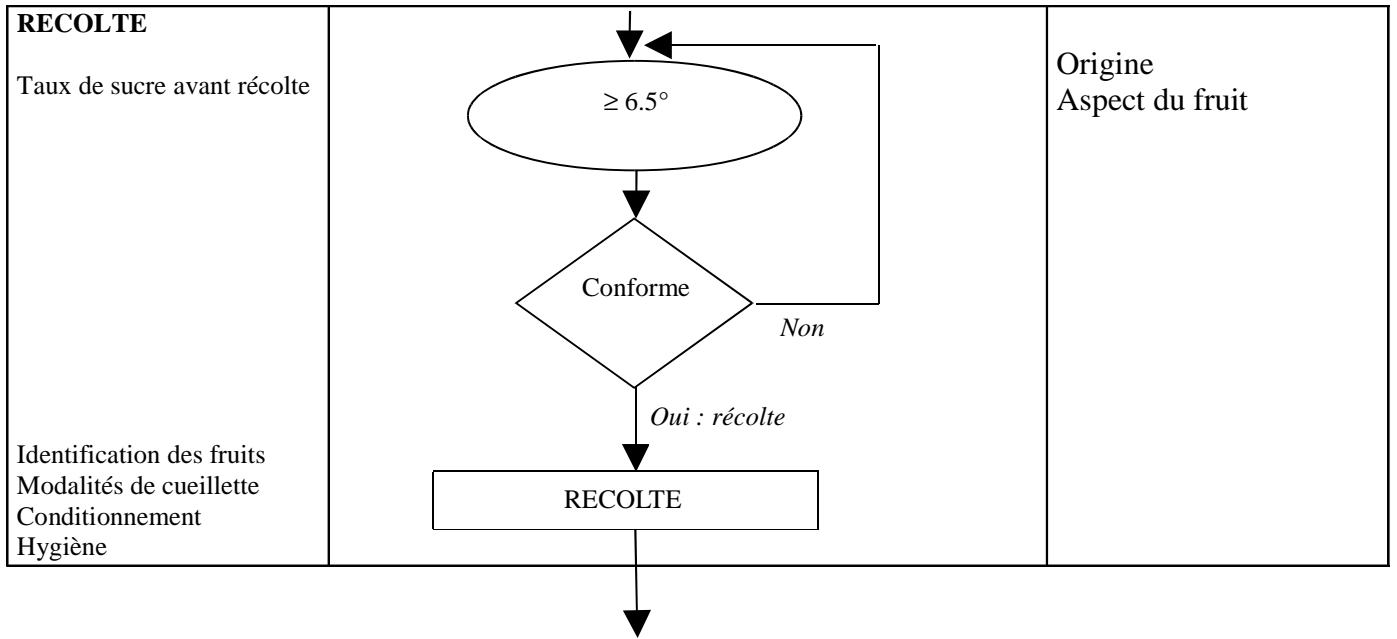
Annexe n° 2 : exemple de schéma de traçabilité, fiche de réception, enregistrement, fiche « Palox à calibrer », fiche « Palox à conditionner », étiquette traçabilité, fiche de fabrication.

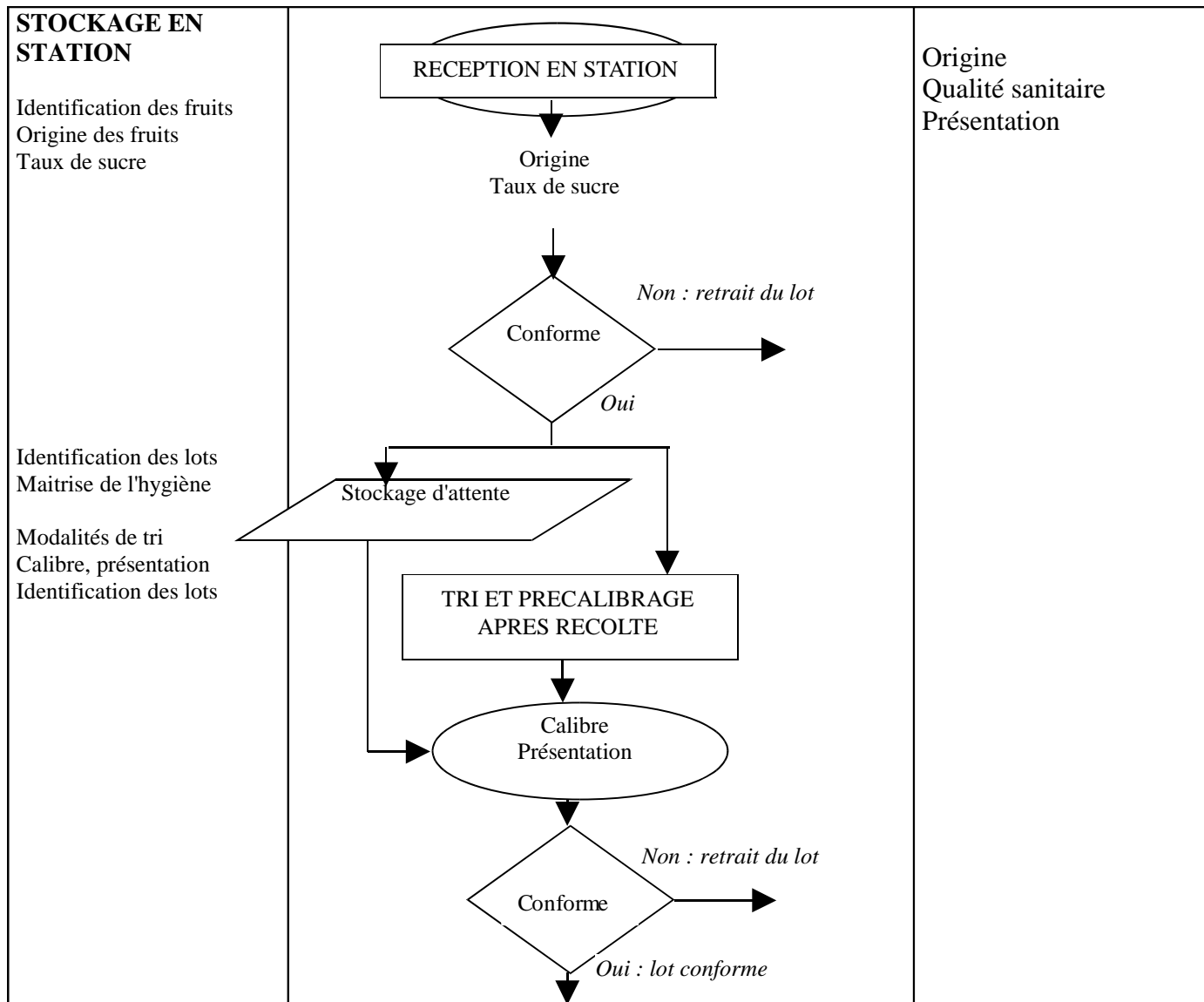
7. – DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

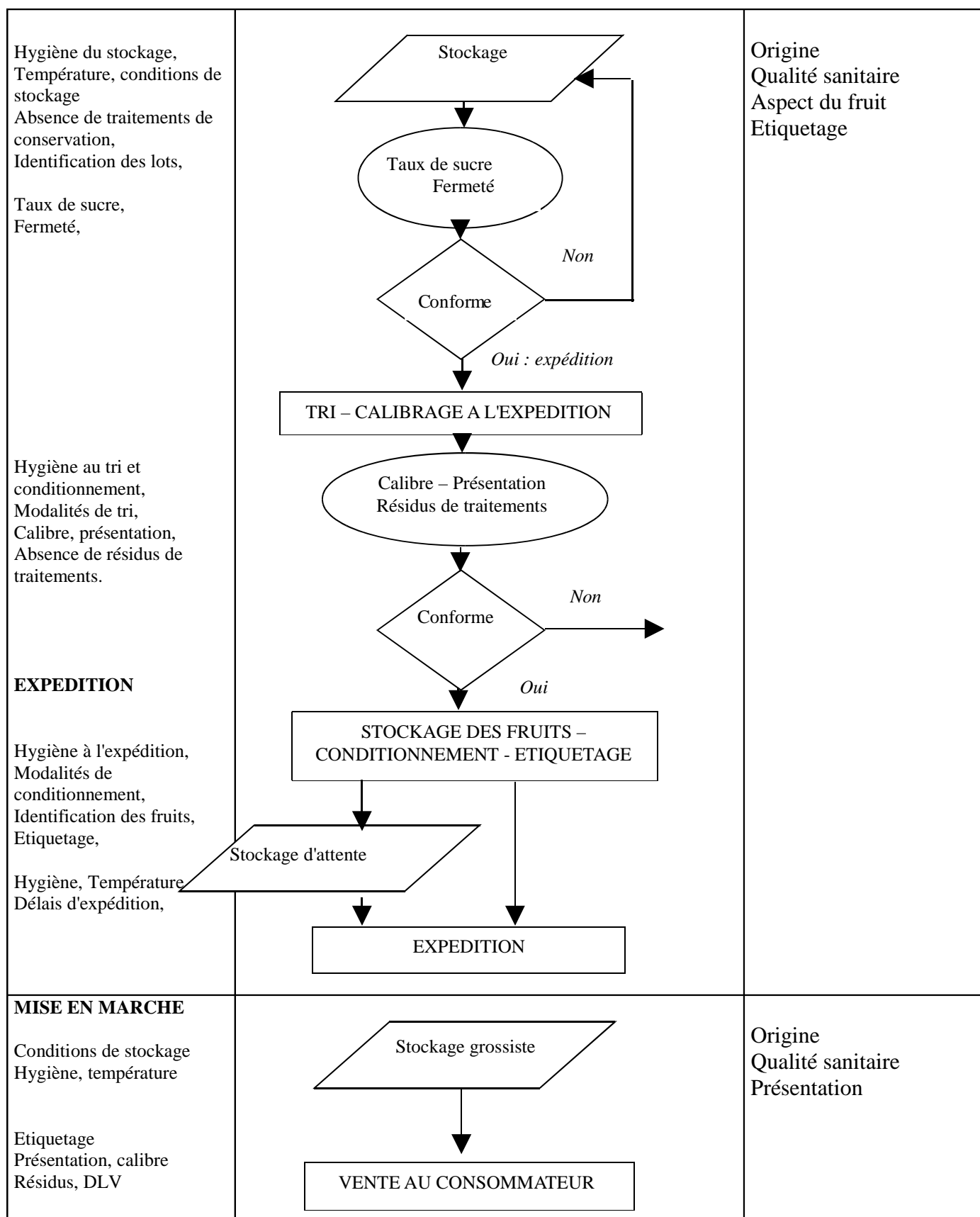
7.1 DIAGRAMME DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

POINTS DE MAITRISE ET/OU DE CONTRÔLE	SCHEMA DE VIE	CARACTÉRISTIQUES
<p>HABILITATION VERGER</p> <p>Engagement du producteur Situation géographique Variété Distance de plantation Identification du verger</p>	<pre> graph TD A[SELECTION PLANTATION] --> B([Variété Chargement Age plantation Identification]) B --> C{Conforme} C --> D[Non : refus d'habilitation] C --> E[Oui : habilitation] </pre>	<p>Origine Calibre Qualité sensorielle</p>









7.2 EXIGENCES RELATIVES À LA PRODUCTION DES FRUITS

7.2.1 Sélection des vergers

- Seuls les vergers issus de l'espèce *Actinidia* sont acceptés.
- La récolte des kiwis est réalisée sur des vergers de plus de 4 ans d'âge, car les kiwis n'atteignent pas les calibres réglementaires jusqu'à cet âge.
- Densité :
Nombre de pieds femelles par hectare : 300 à 800
Nombre de pieds mâles (1 pour 5 à 8 femelles) / ha : 100 à 160
Il faut que la densité des mâles soit suffisante pour permettre une bonne pollinisation des plants.
- Distance de plantation :
2,5 à 6 m sur le rang
4 à 6 m entre les rangs
- Les types de sols qui conviennent le mieux au développement des plants de kiwis sont :
Des sols fertiles, bien drainés, humide et frais en profondeur, normalement pourvus en humus (matière organique).
Les plaines alluviales et les coteaux fertiles.
Les sols perméables (un taux d'argile < 15% est favorable)
Il faut éviter les sols où l'aération est insuffisante, mais également les sols trop filtrants.
Les sols argilo-calcaire sont acceptables si la porosité est suffisante.

7.2.2 Taille d'hiver

- La taille est réalisée de manière à garder 1,2 à 1,4 cannes par m² arboré en moyenne sur le verger, suivant les distances de plantation.

7.2.3 Eclaircissage

- L'éclaircissage est l'opération qui consiste à réduire le nombre de fruits : chaque producteur devra adapter le nombre de fruits porté par les arbres au potentiel de son verger (fonction du sol, de l'orientation de la parcelle, de la plantation etc.) et afin d'obtenir des fruits au calibre et à la qualité exigée par le présent référentiel.
La production est limitée à 35 fruits/m² arboré correspondant à un rendement de 35 tonnes par hectare arboré. Cette limitation du nombre de fruits sur l'arbre permet un développement de la qualité (taux de sucre, minéraux etc.), du calibre des fruits restés sur l'arbre et une meilleure conservation après récolte.
Pour les vergers exceptionnels qui produisent des fruits de calibre moyen supérieur à 85 g, la production maximale au m² arboré peut atteindre 45 fruits/m² arboré.
Un verger exceptionnel est un verger dont le rendement est élevé, et qui supporte une charge importante de fruits. Cette charge ne pénalise ni le calibre des fruits qui reste important (fruits supérieurs à 85 g – soit de catégories Extra et I), ni la qualité du fruit

(taux de sucre à la récolte > ou = à 6,5° Brix), ni la tenue du fruit en cours de saison et jusqu'à la consommation (fermeté du fruit à la consommation, vitesse du mûrissement des kiwis, qualité gustative, taux de matière sèche etc.).

L'éclaircissage permet de réguler les quantités de fruits que l'arbre peut supporter.

- L'éclaircissage est réalisé manuellement durant une période s'étalant de mi-avril à fin juillet.

7.2.4 Taille d'été

- Elle consiste à éclairer la frondaison afin de favoriser le développement des fruits et d'équilibrer le rapport feuilles / fruits. Elle permet ainsi un meilleur ensoleillement des fruits. Elle doit également favoriser la croissance de nouvelles cannes fruitières.

7.2.5 Irrigation

- L'obtention de la qualité étant liée à l'apport d'eau, l'irrigation est obligatoire. La présence du matériel d'irrigation en verger est donc contrôlée. Par contre, l'irrigation doit être maîtrisée afin de ne pas tacher les fruits, en particulier lorsqu'elle est réalisée sur frondaison (débit, adaptation des apports en fonction des besoins de l'arbre, etc.).

Un plant de kiwi a un besoin élevé en hygrométrie qui s'explique par le feuillage de l'arbre :

les feuilles de kiwi sont très larges et leur épiderme est très fin, ce qui engendre une évapotranspiration importante. Par conséquent, les arbres résistent mal au stress hydrique, phénomène qui produit des pertes de qualité des fruits (turgescence - jutosité, couleur, fermeté, durée de conservation etc.).

L'irrigation permet de couvrir les besoins en eau de la plante et de gérer l'hygrométrie ambiante (bien qu'elle soit élevée dans la zone des Pays de l'Adour), compte tenu de la pluviométrie, plus ou moins régulière.

7.2.6 Fertilisation

- Le niveau des apports des principaux éléments de fertilisation doit être calculé par le producteur d'après les besoins du plant de kiwi et en tenant compte du niveau de production souhaité et de la richesse du sol. L'apport d'azote (sous forme d'engrais soluble) ne doit pas excéder **70 unités d'azote par hectare par an (nécessaires au développement de la plante) plus 4 unités par tonnes de fruits produites par hectare et par an**, dans la limite de 250 unités d'azote par hectare et par an. Le producteur doit enregistrer sur sa fiche de verger les apports de fertilisants (date d'apport, nature et quantité).

- Les apports de fertilisants doivent être fractionnés : 3 passages au minimum pour l'azote. L'apport est raisonné en tenant compte des besoins du plant de kiwi, du niveau de production souhaitée, de la richesse du sol en matières organiques, de la capacité de rétention du sol.
Ces apports sont fractionnés en fonction du stade de végétation de la plante et du type d'apport (au pied de l'arbre, en fertigation - apport d'éléments fertilisants par l'irrigation -, etc.).
- Une partie des éléments fertilisants peuvent être si nécessaire apportés de manière fractionnée dans l'eau d'irrigation.
- Les boues d'épuration sont interdites.

7.3 EXIGENCES À LA RÉCOLTE

7.3.1 Détermination de la date de récolte – Caractéristiques des fruits à la récolte

- La récolte ne peut commencer que lorsque les fruits ont atteint un état de maturité suffisant : indice réfractométrique de 6,5°.
- La récolte des fruits démarre à partir du 25 octobre, période à partir de laquelle (sauf conditions exceptionnelles) les fruits atteignent le taux minimal exigé de 6,5 ° Brix.

7.3.2 Modalités de cueillette

- Les fruits sont récoltés manuellement, avec toutes les précautions nécessaires pour éviter d'abîmer les fruits.
- Tout est mis en œuvre pour éviter que les fruits ne roulent les uns sur les autres ; en particulier lors de la récolte, les fruits sont placés dans des paniers à fond amovible (paniers "picking bag").
- Les fruits récoltés sont stockés pour apport en station dans des palox.
- Chaque palox est identifié par la référence du verger et un bon de livraison est établi par le producteur à l'intention de la station (traçabilité).

7.4 STOCKAGE APRÈS RÉCOLTE

7.4.1 Zone géographique de conditionnement

- Les kiwis sont conservés, conditionnés, stockés et expédiés par des stations situées dans la zone de production de l'aire IGP Kiwi de l'Adour telle que définie au point 5.

7.4.2 Modalités de conservation des fruits

- Les kiwis sont stockés et conservés en frigo en atmosphère ordinaire ou contrôlée (selon la durée de la période de stockage) dont la température optimale se situe entre $-0,5^{\circ}\text{C}$ et $+1^{\circ}\text{C}$. La température du fruit doit être comprise entre $+0,5^{\circ}\text{C}$ et 2°C .
- Les kiwis sont commercialisés au fur et à mesure de leur maturité en frigo. Dans tous les cas, la date d'expédition doit être antérieure au 15 juin.
- Aucun traitement chimique sur les fruits pour faciliter ou maintenir leur conservation n'est autorisé.
- Durant les différentes étapes de stockage et de conservation, les lots de kiwis doivent être clairement identifiés (traçabilité).
- Les méthodes de conservation :

- Avant la mise au froid :

Il est conseillé d'aérer les fruits 24 à 72 heures à température ambiante, afin de permettre la cicatrisation pédonculaire qui limite les problèmes de développement de maladies de conservation. S'il n'y a pas de risque de maladie, un refroidissement rapide s'impose.

- Le froid ralentit le métabolisme général du fruit. Il permet une diminution de la respiration, et par conséquent, ralentit la production d'éthylène, hormone de maturation des fruits.

- Le kiwi synthétise peu d'éthylène, mais présente une grande sensibilité à l'éthylène exogène. C'est pourquoi il peut se conserver longtemps à condition de ne pas être en contact avec l'éthylène exogène.

- En atmosphère « contrôlée », la diminution du taux d'oxygène permet la diminution de la respiration, ce qui, comme le froid ralentit le métabolisme général du fruit et donc la maturation.

- Le suivi en conservation au froid porte sur l'évolution de l'Indice Réfractométrique, la fermeté du fruit. Ces mesures permettent de suivre l'évolution de la maturation des fruits.

7.5 CONDITIONNEMENT DES FRUITS

Les kiwis sont conditionnés sous la forme suivante :

- lités,
- colis non lités,
- en emballage unitaire (ou unité consommateur).

8. – ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'ORIGINE

8.1 SPÉCIFICITÉS DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

8.1.1 Facteurs humains

8.1.1.1 Une plante venue de Chine via la Nouvelle Zélande

Des poèmes chinois datant du premier millénaire avant Jésus-Christ font mention de l'Actinidia qui est décrit comme une plante poussant en sol humide, avec de longues pousses, de beaux fruits et de belles fleurs. Dans le livre « Er Ya » (300-200 avant J.C) il est écrit que le fruit de l'Actinidia est utilisé pour lutter contre la fièvre et sa sève, comme colle dans la fabrication du papier. La plante en elle-même était une plante d'ornement donnant de tous petits fruits.

Entre 1740 et 1757, un jésuite français : le père Chéron d'Incarville fut le premier européen à collecter les premiers plants de Yang Tao (littéralement « Pêche du Yang », poussant spontanément dans la forêt longeant le fleuve Yang-Tsé-Kiang) en Chine Sud - Occidentale. En 1847, Jules Planchon, botaniste français fit la première description de la plante sur des spécimens ramenés par Robert Fortune durant son premier voyage en Chine (entre 1843 et 1845). Il s'agissait de plantes cultivées en jardins mais aussi de plantes restées à l'état sauvage. Le botaniste leur donna le nom d'Actinidia Chinensis (cf. - *Kiwifruit, science and management by I.J Warrigton and GC Weston 1990- page 37*).

Importés au début du siècle en Nouvelle Zélande dans sa forme initiale de plante d'ornement, les premiers plants arrivèrent à la même époque en France en 1904.

La revue horticole du 16 avril 1941, fait état de l'unique plant femelle étudié au Muséum Nationale d'Histoire Naturelle de Paris fructifia pour la première fois en 1937 et donna une récolte de 85 kg en octobre 1940. Les chercheurs mirent alors en évidence ses vertus antiscorbutiques et sa teneur exceptionnelle en vitamine C mais n'ont pas directement fait part aux arboriculteurs français de leurs travaux. Les Américains commencèrent à observer cette plante dès 1910. (cf. *article : Liane fruitière d'Extrême Orient intéressante pour nos cultures et pour l'hygiène alimentaire - La revue Horticole du 16 avril 1941*).

➤ **Kiwi, pour les intimes**

On l'appelait alors « YANG TAO » ou « MIHOU TAO » en Chine, « GROSEILLE DE CHINE » ou « SOURIS VÉGÉTALE » en France. Les Néo Zélandais, qui l'appelaient « CHINESE GOOSBERRY » (groseille de Chine) ont développé la culture de l'Actinidia et

ont commencé à exporter les premiers fruits en 1952. Leurs premiers clients furent respectivement l'Angleterre et les États Unis. Ces derniers, en pleine guerre froide contre la Russie et la Chine demandèrent aux néo-zélandais de rebaptiser ce fruit sans consonance politique. Le nom de «KIWI FRUIT » fut retenu compte tenu de sa ressemblance (couleur et aspect) avec l'oiseau, emblème national de la Nouvelle Zélande. La réussite des vergers néo-zélandais intéressa rapidement d'autres pays comme les États Unis, l'Italie la France et le Japon pour l'hémisphère Nord, l'Australie et le Chili pour l'hémisphère sud. (*Source : Article : Actinide Chienlits, Groseilles de Chine...- l'Arboriculture Fruitière- N°214-décembre 71*)

8.1.1.2 L'arrivée du kiwi dans les Pays de l'Adour

La production de kiwi a débuté grâce à un pionnier : Henri Pedelucq, qui a été le premier à introduire et expérimenter cette plante dans les Pays de l'Adour. Novateur dans l'âme, il était attiré par les nouvelles espèces et a successivement tenté de cultiver des framboises ou des pêches. En 1965, il découvre pour la première fois le kiwi néo-zélandais en Angleterre et part à la recherche de plants.

Il en trouve par l'intermédiaire de Jean Louis Soyez, un de ses camarades de l'INAPG (Institut Nationale Agronomique de Paris -Grignon) qui lui proposa d'expérimenter trois plantes sur le sol des Pays de l'Adour. Il s'agissait de l'Actinidia, du Tomato Tree (Tamarillo) et du Fruit de la Passion. Des plants de chaque espèce ont été plantés au printemps 1965 et l'année suivante, seuls les dix plants d'Actinidia avaient survécu au gel. M. Pedelucq comprit dès lors que le climat des Pays de l'Adour était analogue à celui de Nouvelle Zélande. Cet épisode lui vaudra dans le futur d'être surnommé «le père des kiwis » (*cf. Article «Pèlerinage chez le père des kiwis »- Sud Ouest-27 octobre 87 en annexe n°9*).

➤ La recherche de plants à gros fruits

L'aventure commençait, mais M. Pedelucq désirait maintenant trouver des plants capables de donner une production destinée à la vente. Pour cela, il fit de nombreuses démarches pour trouver des plants de meilleure qualité à des prix accessibles.

Les maisons Truffaut et Vilmorin possédaient l'Actinidia dans leurs catalogues comme plantes de jardin, mais il s'agissait de la plante à l'état sauvage importée de Chine au début du siècle. Sur ses plantes, M. Truffaut, en partenariat avec M. Soyez, essaye, sans succès notable, de greffer du bois importé de Nouvelle Zélande pour obtenir une variété à gros fruits.

➤ Premières ventes, premiers résultats

La première récolte de kiwis, (au total 700 kg) part vers la République Fédérale d'Allemagne en 1972. (*cf. article de Sud-Ouest «le kiwi béarnais à la conquête du marché européen » écrit par Camille Barbe le 12 décembre 1972*). Devant le succès des premières ventes, le nombre d'intéressés augmente. M. Pedelucq répond à leurs interrogations en invitant la plupart des producteurs du Sud-Ouest le 24 mai 1973, à une réunion technique à Peyrehorade en compagnie de M. Fletcher, unique technicien spécialisé sur le kiwi au ministère de l'agriculture néo-zélandais avec qui il visitera les toutes premières plantations de kiwi françaises.

Cette même année, il décide de commencer la commercialisation de plants. Pour cela il fait passer des annonces dans le magazine « l'Arboriculture Fruitière ». (*cf. publicité parue en février 1973 en annexe n°11*)

De nombreux intéressés lui répondent de toute la France s'interrogeant sur les prix et les conditions de ventes. La culture du kiwi se développe ainsi de manière sporadique un peu partout sur le territoire français et les conditions climatiques et les sols dresseront rapidement la liste des territoires les plus propices à cette culture (Pays de l'Adour, Corse, Lot et Garonne, Dordogne, Vallée du Rhône, Val de Loire).

Les plus audacieux vont emboîter le pas de M. Pedelucq dès le début des années 70. Il s'agit de M. Getten, son chef de culture depuis 1965 qui plante 1.5 ha en 1973 et 2 ha en 1976 et de M. Lafargue à Benquet (40). Travaillant en partenariat avec son frère, Léon Pedelucq plante 3 hectares en 73 à Peyrehorade. Monsieur Dussarat J.L à Labatut plante 1,2 ha en 1974.

Dans ces années, suivent Messieurs Duthen, Gayet et Marquine à Orthevielle et Messieurs Cruchague et Noutary à Cauneille. Monsieur Lassere, arboriculteur sur Lahontan plante 1.7 ha en hiver 77. (cf. *Tableau et graphique Annexe n°3 : évolution des surfaces plantées de 66 à 81*)

Après cette première vague de plantations, encore à l'état d'expérimentation, les surfaces plantées vont connaître une extension importante, notamment avec la création de sociétés civiles en 1978. (cf. *Graphique « superficie des vergers d'actinidia en production dans les Pays de l'Adour entre 1980 et 1998 » Annexe n°3*)

Parallèlement, en 1977, 1978 et 1979, le feu bactérien détruisit près de 200 hectares de vergers de poiriers des Pays de l'Adour. Les arboriculteurs en profitèrent pour replanter des actinidias.

Cette reconversion leur sera d'autant plus aisée qu'ils étaient déjà familiarisés avec différentes techniques. C'est le cas de l'irrigation déjà pratiquée sur les pommiers, et nécessaire à la culture du kiwi. M. Pedelucq devient propriétaire d'un verger (Le domaine Darmandieu) planté de 44 ha de pommiers, 9 ha de poiriers, et 13 ha de vigne. « *Après la crise viticole (vignes arrachées) et la disparition des poiriers, victimes du feu bactérien, Henri Pedelucq y lança une pépinière de kiwis, inspiré par le succès des néo-zélandais...* » (extrait tiré de l'article «*Darmandieu, domaine phare - La Semaine des Landes - 6.nov .96*).

Deux années de gel consécutives en janvier 1985 et janvier 1987 (cf. «*Le kiwi, vous connaissez ?* » : Article de *Théo Labarthe sur Sud-Ouest- janvier 85 en annexe n°9*) vont faire baisser considérablement les rendements dans les vergers de kiwi déjà en place.

Ces deux gels consécutifs vont entraîner un premier puis un second recépage des vergers de kiwi. (cf. *Graphique : «Evolution des rendements entre 1980 et 1998" annexe n°3*).

Les arboriculteurs seront suivis dans les années 85, 86 et 87 par les agriculteurs des Pays de l'Adour. (cf. *graphique "Superficies totales des vergers de kiwis entre 1980 et 1998 dans les Pays de l'Adour " annexe n°3*).

Pour de nombreuses exploitations axées sur le maïs mais aussi sur l'élevage (élevages avicoles et bovins), la sécheresse de 1986 sera un facteur de changement.

Elles vont adopter le kiwi comme culture de diversification parce que le revenu à l'hectare est très intéressant mais aussi pour bénéficier d'une complémentarité entre les activités sur le calendrier des travaux. Cette nouvelle activité va renforcer la viabilité de systèmes reposant sur de petites surfaces. Cette seconde vague permet un développement conséquent des

plantations sur toute l'aire géographique des Pays de l'Adour. A cette période, de nombreux vergers de kiwis sont plantés dans différentes régions françaises (augmentation de 2 000 ha sur 5 ans).

Lorsque cette production arrive sur le marché (90-92) additionnée de la production massive de kiwis en provenance d'Italie, une crise met en évidence le manque d'organisation de cette filière pour l'écoulement de ses produits.

Sur les graphiques : "Superficies des vergers d'actinidias en production dans les Pays de l'Adour" et "Evolution de la production" (*annexe n°3*) on remarque que la croissance des surfaces additionnée à une augmentation relative des rendements a poussé la production totale de l'aire de 120.000 quintaux en 91 à 178.000 quintaux en 1992.

➤ **Cap sur la qualité**

Cette crise va court-circuiter les démarches de qualité entreprises dès lors, et suivies par l'ensemble des kiwiculteurs des Pays de l'Adour.

Le marasme économique dans lequel est baignée la filière kiwicole est tel que les kiwiculteurs pensent en premiers à financer les campagnes à venir plutôt que de faire la promotion de leur production. Pourtant il faut reconnaître que cette démarche de qualité est une première dans le secteur des fruits et légumes, qui ne compte alors que treize labels rouges (12 pour les légumes et 1 pour les fruits).

➤ **Organiser la filière et faire connaître le produit**

« Ce fruit n'était pas connu de la plupart des commerçants » s'exprime Henri Pedelucq dans une réunion organisée pour les services de la Commission Européenne à Bordeaux les 25 et 26 mai 1994 sur le thème de la production du kiwi en Europe. C'est pour cette raison qu'il a vendu ses premières productions en Europe par l'intermédiaire d'exportateurs néo-zélandais, compte tenu qu'il n'y avait pas de débouchés au niveau local. Déjà, la première promotion télévisée " Fais-moi un kiwi" en 1984, met en évidence la volonté de la filière française de promouvoir sa production.

- Avril 91 : Création de l'Association Kiwi des Gaves et de l'Adour

Onze sociétés se regroupent au sein d'une même association afin de conduire ensemble des actions collectives pour la qualité et la promotion du produit. Motivés par la mise en place d'une démarche axée sur la qualité, les représentants de ces sociétés sont convaincus qu'il faut mettre en valeur ce territoire d'exception par des actions réalisées en commun. (cf. *article « Une association pour d'abord conforter l'existant » - Le sillon- 25 octobre 91 en annexe n°9*)

Ces sociétés communiquent jusqu'alors avec onze marques différentes sans réelle concertation quant à leur stratégie de promotion, de commercialisation ni d'une entité géographique précise pour définir la zone d'origine de la production.

Puis plusieurs articles font état du kiwi des Gaves et de l'Adour, la zone de production s'étant étendue dans toute l'aire géographique des Pays de l'Adour en commençant par la zone des Gaves.

Le 5 février 1993 le journal « Le Sillon » titre : « *Le diamant vert a perdu son éclat* » pour expliquer les déboires des kiwiculteurs dans la crise. Cependant l'article se termine par : « *Toutefois, les kiwiculteurs des Gaves et de l'Adour ne baissent pas les bras, ils lancent officiellement le 12 février prochain leur marque « Kiwi Atlantis* ». Le 26 février, le journal « Les Informations Agricoles » titre : « *Atlantis, une marque pour valoriser le kiwi des Gaves et de l'Adour* ». Accompagnée d'un logo, cette marque sera attribuée à tous les kiwis respectant la charte de qualité établie entre les groupements de producteurs et les conditionneurs, et définie par l'Association des kiwis des Gaves et de l'Adour.

- 1996 : Création de l'Association de Promotion des Kiwis des Pays de l'Adour

En décembre 1996, l'Association de Promotion des kiwis des Pays de l'Adour est créée sur l'initiative des opérateurs de la zone. Son premier objectif est d'utiliser le Label Rouge obtenu en 1990 et de mettre l'accent sur la qualité. Ce Label Rouge n'avait pu être utilisé compte tenu des difficultés économiques de la filière. « *En 92, dans le contexte d'un marché très difficile, chacun pensait à sauver ce qui pouvait l'être et une démarche collective capable de valoriser le Label Rouge n'a pu voir le jour* » s'exprime J.C Plantier, directeur de la société Heliande et président de l'Association de Promotion des Kiwis des Pays de l'Adour dans la revue l'Echo des MIN en février 1997.

Cependant les kiwiculteurs suivant leur principal objectif n'ont jamais renoncé. La crise passée, le Kiwi Label Rouge est officiellement annoncé au SIFEL (Salon International des fruits et Légumes) à Agen en mars 1998. Il est disponible dans les circuits de commercialisation dès l'hiver 98/99. 80 hectares sont engagés dans la démarche sur 794 de la région. Les fruits font l'objet d'analyses sensorielles qui mettent en évidence les qualités gustatives supérieures du kiwi label en comparaison avec le kiwi standard. Les professionnels du kiwi, unanimes devant la nécessité de cette démarche de qualité la qualifient comme "une locomotive" pour le restant des vergers de l'aire de production de l'Adour, le but étant de continuer les efforts engagés depuis maintenant huit années en matière de qualité.

8.1.1.3 Une aire de marché devenue une référence commerciale

Des organismes spécialisés dans la commercialisation des produits agricoles tentèrent les premiers de couvrir l'aire des Pays de l'Adour (coopératives, certaines SICA...). Puis des commerçants locaux se sont installés entre les grandes agglomérations Pau, Bayonne et Tarbes. Ces entreprises agissent dans une optique de croissance afin de trouver une nouvelle clientèle dans un milieu régional. Les marchés de Bordeaux et de Toulouse leur étant pratiquement fermés, de part l'importance des investissements liés à la concurrence, elles tentent leur chance en ouvrant une succursale dans les villes des Pays de l'Adour.

De plus en plus, on assiste à l'essor d'une image de marque : des entreprises accolent à leur nom le mot Adour comme Adour Editions, Locadour, Sanders Adour, Maisadour, Landadour, Gave-Adour, Prim'Adour...(*source des informations : Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest-1975- tome 46 - pages 239*)

1. Révolution agricole : Modernisation des structures agricoles, matériels plus performants, nouvelles techniques de production, nouvelles cultures, abandon de la traction animale.

2. *Aturien*: adjectif formé sur le nom propre Adour. Du nom ibère : Ur signifiant l'eau resté tel quel en basque se retrouvant modifié dans le nom de régions et de nombreux cours d'eau comme le Douro (Portugal) et Duero (Espagne) du latin Durius, Adour(du latin Atur), Doire (du latin Duria, Italie), Aturia (Guipuzcoa), A-dur (Angleterre, A-dar (Irlande)).Source : Congrès International de Science Onomastique- Paul Viteau - Ibères et Ligures- p 437

GETIS : Groupe d'étude et d'information Statistique des Basses -Pyrénées créé en 1965 qui deviendra quelques années plus tard : Groupe d'Etude et d'Initiatives du service des Pays de l'Adour.

8.1.1.4 Une entité sociale

Dans la Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest de 1975, un groupe de réflexion animé par les géographes de l'Université de Pau et des Pays de l'Adour : HEOGA, fait une description de ces pays au niveau social, administratif et commercial sous le titre : «Les Pays de l'Adour : espace vécu, espace souhaité » - Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest-1975- tome 46 - pages 235 à 251 :

Dans l'introduction du colloque sur "Le Bassin de l'Adour, entité régionale" tenu à Tarbes en mai 1970, on peut lire : "La notion de Bassin de l'Adour... semble apparaître dans un projet de Conseil National de l'époque vichyssoise, puis Michel Debré la reprend en 1946 dans un projet de refonte départementale globale. Toutefois, elle ne put s'imposer lors de la cristallisation des régions de programmes en 1960, mais, depuis 1968, des initiatives de concertation et définition de la région aturienne (2) se multiplient de la part des responsables de l'économie, des élus départementaux, des milieux universitaires et d'affaires et aussi le GETIS (3). Dès 1959, un fascicule établi de façon collective et anonyme par "les organismes économiques et administratifs des Hautes et Basses Pyrénées" plaide pour une "région Adour" : "Le projet de réforme administrative rattachant les Basses Pyrénées à l'Aquitaine et les Hautes Pyrénées à la région des Pyrénées institue un écartèlement illogique et néfaste à la vie de la région que la nature et les siècles ont consacré à travers les vicissitudes de l'histoire. Et il est inconcevable, en pleine expansion économique, laquelle exige des relations rapides avec l'administration, de situer des capitales régionales à plus de 200 km du cœur même de cette expansion, qui souffrira en toute certitude de cet éloignement".

Diverses réalisations ont vu le jour tenant compte de la situation particulière de ces Pays : des administrations comme le Parc National des Pyrénées occidentales, le groupement interconsulaire du Bassin de l'Adour regroupant les trois chambres du commerce et d'industrie de Bayonne, Pau et Tarbes, le bureau de développement économique SEBADOUR (Société d'Etudes du Bassin de l'Adour, établissement financier créé en 1957).

Des associations ou syndicats complètent leur dénomination avec « Bassin de l'Adour » ou « Pays de l'Adour » pour montrer leur localisation géographique tel que l'Association pour l'emploi dans l'industrie et le commerce (1959), l'ASSEDIC du Bassin de l'Adour, l'association des maires de l'Adour, l'Université de Pau et des Pays de l'Adour, les Caisses d'Epargne des Pays de l'Adour, S.I.V.U des Pays de l'Adour, l'Institution Interdépartementale pour l'Aménagement Hydraulique du Bassin de l'Adour et l'Agence de l'Eau Adour-Garonne.

8.1.2 Facteurs naturels

Dans l'Aquitaine océanique, les Pays de l'Adour s'individualisent très nettement par rapport à la forêt landaise et au Pays Basque. Peu élevés, au maximum un peu plus de 500 mètres,

ils ont un relief tourmenté. Dominé au Sud par les Pyrénées Béarnaises, ils semblent perchés au-dessus des étendues de l'emballage landais.

Ces pays sont stoppés au sud-ouest par le piémont basque où l'homme n'a que très faiblement entamé, pour ses cultures et ses prairies, les massifs de landes qui occupent encore une partie importante de la superficie. Au nord de l'Adour, sur le plateau landais, la lande autrefois plus étendue à fait place à la forêt de pins maritimes. Entre la montagne basque, restée avant tout pastorale et la forêt landaise, où la sylviculture est devenue la ressource principale, les Pays de l'Adour sont depuis des siècles des pays de polyculture. L'adoption récente du maïs hybride et la révolution agricole (1) ont donné une très forte unité de mieux en mieux dégagée à cet ensemble géographique qui associe de nos jours des régions que l'histoire avait souvent séparées ou même opposé : la Chalosse, le Tursan, les Pays du Bas Adour et la partie montagneuse du Béarn.

Texte extrait du livre : Les Pays de l'Adour, structures agricoles et économie agricole – LERAT- 1963. Source : Archives départementales de Mont de Marsan.

Dans son introduction, le cahier géographique réalisé par l'Agence de l'eau Adour Garonne en 1996 fait état des paysages variés qu'offre cette aire géographique : « les Pays de l'Adour chevauchent les coteaux entre les Pyrénées et les sables landais : Pays Basque, Béarn, Bigorre, Chalosse, Tursan, Armagnac, autant de « Pays » dotés d'une architecture, de traditions et de paysages propres. »

➤ Un microclimat très propice

La proximité de l'océan (1) et l'action des marées visible sur l'Adour puis les Gaves jusqu'en amont de Peyrehorade permettent des amplitudes thermiques suffisantes et sans extrême permettant au kiwi d'atteindre une croissance optimum. Cette région bénéficie d'un microclimat tempéré : pas d'hiver trop froid, peu de gelée précoce ni d'excès de chaleur en été. Cependant, les températures sont suffisamment basses en hiver pour permettre un repos végétatif (dormance) à la plante ce qui influe positivement sur la mise à fruit (développement du potentiel naturel de la plante permettant la floraison et la fructification).

- 1- *La situation géographique du Bassin de l'Adour est particulièrement intéressante du fait que le Golfe de Gascogne est baigné par le Gulf Stream, un courant marin chaud qui confère à ce climat côtier une grande douceur. De plus, entre le massif forestier landais et les contreforts pyrénéens, la région constitue un "couloir" emprunté par des masses d'air océaniques qui pénètrent l'Europe. –Les possibilités de diversification de l'arboriculture fruitière dans le Bassin de l'Adour grâce à l'exemple du kiwi- Raphaël Martinez - ENSA de Montpellier - 1988*

Le vent, rarement fort et encore moins desséchant, permet la ventilation des vergers et réduit les risques de maladie. La présence de l'Adour et de ses affluents permet, outre l'approvisionnement en eau pour l'irrigation, de compléter l'action de l'océan, (la façade maritime des pays de l'Adour représente environ 50 km), pour tempérer le milieu ambiant (cf. carte des températures en annexe n°5- a) .

Les plants de kiwis ont en effet besoin d'un taux élevé d'hygrométrie pendant leur période végétative, soit du mois de mars à la récolte. Celle-ci est apportée par la présence des gaves et la proximité de l'Océan (cf. Source Météo France : « Moyennes mensuelles de l'humidité relative de l'air, en % » - : annexe n°4). Du mois de mars au mois de novembre, le taux d'hygrométrie moyen dans la zone des Pays de l'Adour est supérieur à 80%.

Outre l'effet hygrométrique des affluents de l'Adour, on remarque nettement sur la carte Météo France premier gel d'automne 75-98 (*annexe n°5-b, 8 années sur 10 les premiers gels ont lieu après les dates indiquées*) que la zone présente un avantage majeur : le gel tardif d'automne. En effet, les premiers gels d'automne ne surviennent pas avant le 31 octobre. Quelques risques apparaissent au nord de l'Adour, avec des premiers gels vers le 20 octobre.

Cependant, tout le sud Adour craint peu le gel avant le 31 octobre, voire même le 10 novembre pour la zone située entre Peyrehorade et Pau. C'est ce qui permet une récolte des fruits tardive, à partir du 25 octobre, permettant de ramasser des kiwis à un taux de sucre plus élevé à la récolte.

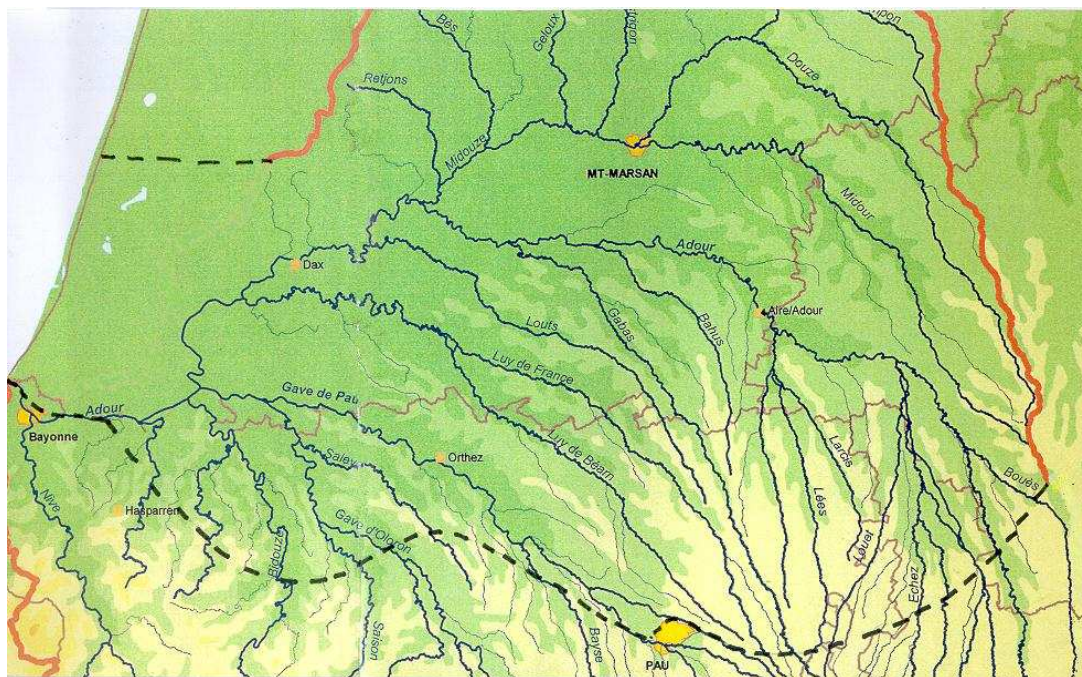
De la même façon, les Pays de l'Adour sont caractérisés par un arrêt précoce des gels de printemps. La carte Météo France dernier gel de printemps 75-99 (*annexe n°5-b : 8 années sur 10, les derniers gels ont lieu avant les dates indiquées*) montre que les derniers gels surviennent au plus tard le 30 avril, alors que la grande partie des Pays de l'Adour subit ses derniers gels entre le 10 et le 20 avril. Ceci est particulièrement favorable aux plants de kiwis, puisque la floraison débute aux alentours de la mi - mai.

Ces températures favorables : gel tardif à l'automne et arrêt précoce des gels de printemps, sont la preuve d'un microclimat favorable aux plants de kiwis sur l'ensemble de zone décrite des Pays de l'Adour.

L'ensoleillement de la zone est un autre facteur à impact positif sur le développement de l'arbre, et par conséquent des fruits. Il participe à l'équilibre acide / sucre qui caractérise les qualités organoleptiques du « kiwi de l'Adour » (*annexe n°4 « Données relatives à la climatologie de la région de Dax Seyresse »*).

La Carte □ : « Localisation des Kiwiculteurs » (*annexe n°1*) nous montre la répartition des kiwiculteurs dans la zone des pays de l'Adour. Nous pouvons constater qu'ils se situent majoritairement dans la zone de Peyrehorade, lieu où confluent Adour, Leuy, et Gaves de Pau et d'Oloron. Cette présence massive est évidemment due à l'histoire des débuts de la kiwiculture dans les pays de l'adour (Henri Pédelucq et les premiers kiwiculteurs qui l'ont suivi).

Toutefois, il est clair que les mêmes conditions climatiques se retrouvent dans toute l'aire IGP Kiwi de l'Adour qui comprend, au nord la midouze (affluent de l'adour), l'Adour, le Leuy, et plus au sud les gaves de Pau et d'Oloron, comme le montre la carte du Sud-Ouest de la France ci-dessous.



➤ Le sol

Les nombreux affluents de l'Adour ont déposé depuis les périodes glaciaires de l'ère quaternaire jusqu'à nos jours, d'importantes alluvions dans les vallées. Elles constituent de petites plaines qui séparent les régions de collines du Béarn et du Pays Basque. Les sols y sont naturellement filtrants, profonds et riches en matière organique. La réserve utile en eau est bonne.

Le sol des pays de l'Adour se caractérise par la présence d'oligo-éléments (fer, zinc, bore) et de minéraux (calcium, magnésium, sodium, potassium) en quantité suffisante, qui contribuent aux qualités organoleptiques du fruit (chair ferme et bonne conservation)

Les différents types de sols des Pays de l'Adour sont décrits par la carte ci-dessous :

* Carte « pédologique de l'Aquitaine » - Source : « Relance Agronomique Aquitaine » C.R.A.A, I.N.R.A., Ministère de l'Agriculture, 1987. (cf. annexe n°6 : carte □ "ESQUISSE PÉDOLOGIQUE DE L'AQUITAINE.")

1. Alluvions des basses vallées

Sols profonds sans obstacle mécanique à la pénétration des racines. Sols excellents si le milieu est convenablement drainé, non appauvris chimiquement. Peu ou pas calcaire.

Les bordures de cours d'eau sont surélevées, de texture plus grossière (plus sableuse ou plus limoneuse) et mieux drainées que la plaine.

Exemple : ville de DAX*

2. Coteaux Pyrénées Atlantique – Chalosse

Dépôt fluvio - marin littoral. Sédiments limono - argileux ou sables grossiers. Sols non calcaires, profonds. Amender les sols acides, maintenir ou améliorer les taux d'humus, parfois à drainer. Ce sont souvent des sols bruns acides non ou peu lessivés.

Exemple : HABAS, POUILLON*

3. Touyas sur alluvions anciennes

Sols profonds, limoneux, noirs par la richesse en humus. Substrat caillouteux grossier. Structure très bonne sur une grande profondeur. Sols humifères, profonds, limoneux.

Exemple : ville de ORTHEZ, CAUBIOS LOOS (PAU)*

4. Touyas sur flysh

Sols lourds, structure pénétrable aux racines. Lande d'ajonc nain

Sols brunifiés, bruns acides, humifères

Exemple : SALIES DE BEARN*

5. Sables du Marsan

Sols qui se déploient en rive droite de l'Adour (assimilable à une terrasse). Ce secteur comporte des sols sableux, avec 5 à 9% d'argile, 5 à 25% de limons. Ils sont non calcaires, à pH situés entre 5 et 6, et en général bien drainés.

Exemple : BENQUET, TARTAS*

A partir des analyses de sol, nous retrouvons les différents types de sols répertoriés ci-dessus (analyses de sols + communes repérées sur la carte « Aire de production de l'IGP Kiwi de l'Adour » et sur la carte « Esquisse pédologique de l'Aquitaine » en *annexe n°6*),

Par exemple, les sols des communes de Tilh, Saint Girons, Caubios-Loos, Saint Etienne d'Orthe, Orhevielle et Sault de Navailles (« Esquisse pédologique de l'Aquitaine »), sont de type Touyas sur alluvions anciennes et Coteaux des Pyrénées Atlantique – Chalosse. Les analyses de sols le confirment, et mettent en exergue des sols limono-sablo-argileux. Ce sont des sols fertiles, et relativement riches en matières organiques (2 à 4%).

Les sols des communes de Latrille et Renung sont plutôt de type Alluvions des basses vallées. En effet, ce sont des sols limoneux à 65% minimum, leur taux d'argile reste faible, et le taux de matière organique est très correct puisque supérieur à 2%. Ce sont donc des sols fertiles, très aérés et perméable.

Notons que ces types de sols ne sont pas calcaires.

A partir de ce balayage des sols de la zone des Pays de l'Adour, il semble qu'ils correspondent parfaitement au bon développement et aux besoins des plans de kiwis : sols profonds, humifères, à texture grossière (aérée), pas ou peu calcaires (cf. § 7.2.1).

Si on juxtapose les conditions précitées liées à l'observation des périodes de gel, et la typicité des sols alluvionnaires des vallées et coteaux, on constate que les deux correspondent bien à la zone définie des Pays de l'Adour.

Au-delà de ces caractéristiques pédoclimatiques, le fait que Monsieur PEDELUCQ Henri ait démarré les premières plantations dans la zone de Peyrehorade a entraîné naturellement une dynamique collective locale. Ce n'est qu'un peu plus tard que des producteurs, dont les plantations sont plus éloignées de la zone initiale mais aux conditions de culture identiques, ont rejoint le groupe des producteurs de « Kiwis des Pays de l'Adour ».

8.2 SPÉCIFICITÉS DU PRODUIT

8.2.1 Les savoir-faire locaux

Les habitants de la Vallée de l'Adour cultivent des vergers de pommes et de poires depuis le Moyen-âge (1). Il y a encore quelques années, la majorité des exploitations agricoles possédait, pour la consommation familiale ou la vente, quelques hectares de vigne dont la culture se rapproche de celle du kiwi (taille des gourmands, palissage sur des fils horizontaux etc.).

La vigne est présente au moins depuis le XI^{ème} siècle. Après une période très faste (2), les surfaces en vigne se sont faites de plus en plus rares surtout après 1976 où les primes d'arrachage ont incité les agriculteurs à arrêter cette production. Ainsi, les techniques inhérentes aux cultures pérennes se sont perpétuées de pères en fils jusqu'à nos jours.

Autre avantage : la majorité des producteurs étaient déjà organisés pour stocker et vendre leurs produits, des structures existaient donc pour écouler les pommes, les poires, les pêches et le vin. Ces connaissances ont donné un sérieux coup de pouce aux producteurs lors de l'arrivée du kiwi. (Source : Article de Claude Barbe : « Au pays des Kiwis » paru dans *Sud-Ouest* - novembre 1991)

➤ Mise au point d'une technique

En 1966, 1967 et 1968, Henri Pedelucq obtient difficilement 400 plantes à gros fruits par l'intermédiaire de M. Soyez. Il s'agit de bois en provenance de Nouvelle Zélande greffés sur des plants sauvages. Ces plants ne sont pas répertoriés (on ne connaît pas leurs cultivars comme Abbott, Allison, Bruno, Hayward...) Il les plante par plantations successives sur 2 ha sur l'île de Cauneille (40). Cette expérimentation lui apportera des éléments relatifs à la résistance de l'*Actinidia* au gel et aux excès d'eau.

En 1967, il plante 1 ha sur le domaine familial au lieu dit Labouhure, commune de Labastide-Villefranche (64). Les sols trop argileux sont asphyxiants et n'obtenant que des résultats médiocres, il finira par les arracher. L'année suivante après avoir tiré les premières conclusions, il décide de louer des terres dans la plaine des gaves sur la commune de Cassaber.

Entre temps, toujours à la recherche de plants, M. Pedelucq contacte Bob Smith qui travaille sur une station de recherche en Californie. Ce dernier lui envoie des bois de kiwi « Chico » (1) plants avec lesquels il espère de meilleurs résultats au greffage car provenant du même hémisphère. Par ce même contact, il obtient l'adresse d'un pépiniériste néo-zélandais, Mac Laughling, qui lui-même avait été le premier à démarrer la production de kiwi en culture industrielle dans la partie Nord de la Nouvelle Zélande en 1936. Cela faisait déjà 13 années qu'il exportait des plants lorsqu'il lui envoie 2000 plants (de variété Hayward) en juillet 1969. « *Le 13 septembre 1952 eut lieu la première exportation d'Actinidia chinensis sur l'Angleterre à Coven Garden. Les fruits étaient cultivés par Mac Loughlin de The Puke et importés par T.S Poupart Ltd* ». extrait tiré de *Spécial Kiwi - revue Purpan- N° 126 - page 12*.

M. Pedelucq les plante en bordure du Gave à Cassaber (64) en 1971 après les avoir acclimatés un an sous serre. Entre temps, il effectue un voyage d'étude en Nouvelle Zélande

(janvier 70) et ramène dans ses bagages des techniques expérimentées depuis plusieurs années.

1. *Chico : variété américaine peu connue en France dérivée de Hayward tiré de l'article "Le point sur la culture de l'Actinidia Chinensis" paru le 5 novembre 1982 - Le Sillon des Landes et des Pyrénées Atlantiques.*

Fin 70, M. Pedelucq engage Ian Ford, technicien gallois spécialisé sur cette culture. M. Pedelucq, par la suite, fera lui-même ses plants à partir de boutures.

Après plusieurs essais avec quatre variétés différentes, la variété Hayward est retenue comme étant la mieux adaptée à la production et à la commercialisation. Cette variété à gros fruits, élaborée par le docteur Hayward Wright, pépiniériste néo-zélandais fut diffusée dès 1928.

- **Vulgarisation des techniques**

Toute l'aire géographique des Pays de l'Adour va tirer les conclusions des dix années d'expérience de M. Pedelucq. Le climat et les sols sont favorables à la culture du Kiwi et les meilleures chances de succès sont toutes réunies. (*cf. notes dactylographiées de M. Pedelucq en annexe n°10*). Suite à des réunions d'information, aux résultats des premières ventes et après avoir sollicité ses voisins et amis, dont l'équipe de rugby locale, M. Pedelucq incite les arboriculteurs et agriculteurs locaux à essayer cette nouvelle culture.

Avec une volonté de travailler ensemble, ils vont faire leurs essais sur des surfaces modestes (0,5 à 2 ha) puis apprendre et finalement maîtriser la technique sur les conseils de M. Pedelucq.

Importé de Nouvelle Zélande, c'est dans cette vallée que le kiwi fut cultivé pour la première fois en Europe. Ainsi depuis plus de trente ans, les kiwiculteurs affinent leurs techniques. Conduit comme un arbre fruitier dans un premier temps, l'utilité d'un palissage puis d'un étalement maximum de la couverture foliaire s'imposa par la suite. En effet, les plants de kiwis ont besoin d'un support pour se développer. En chine les plants naturels utilisent les autres arbres comme support. En 1987 par exemple, un voyage en Nouvelle-Zélande décide Henri Pedelucq à préférer la culture en système « T-bar ».

- **L'amélioration des techniques**

- La taille d'hiver consiste à éliminer les branches latérales qui ont déjà porté des fruits et pour lesquelles on a prévu un remplacement.

Cette taille permet le renouvellement des branches fruitières. L'attache des branches et la conduite en T-Bar permet d'atténuer les effets du soleil et du vent sur les fruits, en les protégeant des fortes températures d'été. Elle favorise le développement des fruits (été), équilibre le rapport feuilles / fruits et permet aussi de favoriser la croissance de nouvelles cannes fruitières.

- Les producteurs ont vite pris conscience de l'importance de la pollinisation. Le vent y participe mais seul il engendre un rendement médiocre. La part complémentaire revient

donc aux insectes dont les plus efficaces sont les abeilles, guêpes et bourdons. Les kiwiculteurs font naturellement appel aux apiculteurs au moment de la floraison.

Des ruches d'abeilles sont placées dans les plantations de kiwis en quantité suffisante pour permettre une pollinisation maximale des fleurs.

En effet, la pollinisation est l'agent essentiel du grossissement du fruit car les hormones élaborées par les pépins du fruit nécessitent que tous les ovules soient fécondés.

Les ruches d'abeilles sont donc placées dans les champs au moment de la floraison, lorsque la température est suffisante à la sortie des insectes (dès 12°C, c'est à dire à partir du mois d'avril – mai dans la zone des Pays de l'Adour, *annexe n°4 – Températures moyennes mensuelles* – relevé Météo France : avril 12,2°C de moyenne et 15, 8°C en mai).

- L'éclaircissage, technique qui consiste à réduire le nombre de fruits par arbre et à éliminer les fruits présentant des déformations, contribue au développement de gros fruits uniformes, soit de calibre Extra et I.
- La taille d'été, pour éclairer la frondaison, consiste à supprimer les cannes de l'année qui pourrait concurrencer le développement des fruits déjà présents (et qui donnerait de l'ombre), et à sélectionner les cannes de l'année suivante que l'on souhaite garder.
- L'irrigation de la culture de kiwis se décompose en deux temps : l'irrigation estivale et la lutte anti-gel de printemps.

L'irrigation estivale dépend des besoins de la plante, elle démarre au mois de mai et se termine au mois de septembre - octobre. L'irrigation pendant ces mois là, est déclenchée après mesure de l'humidité du sol par un tensiomètre ou une tarière. Le déclenchement de l'irrigation estivale est fonction du type de sol et découle des observations du verger par le kiwiculteur.

La lutte anti-gel de printemps est déclenchée dès que les premiers bourgeons apparaissent, soit dès le mois de mars ; c'est une irrigation sur frondaison. L'aspersion antigel utilise le principe suivant : lorsque l'eau se transforme en glace, elle libère des calories. Afin que la protection soit efficace, les calories doivent être libérées à proximité des organes sensibles, la glace doit donc se former sur la végétation. L'arrosage doit être maintenu durant toute la période de gel, car dès que qu'il n'y a plus formation de glace, la température chute. La protection du verger par aspersion antigel est effective jusqu'à - 6°C extérieur.

- Les fruits sont cueillis manuellement, le pédoncule restant attaché à l'arbre, et transportés dans des picking-bag ou paniers de cueillette. Les fruits sont ensuite déposés dans des pallox placés dans le verger ou sur des remorques. Les pallox sont ensuite acheminés vers la station de conditionnement. Les fruits restent 24 à 72 heures à température ambiante pour permettre la cicatrisation des fruits, avant stockage et mise au froid.

Parallèlement à ces améliorations techniques, la recherche de la meilleure qualité gustative imposa progressivement de cueillir des fruits ayant atteint leur stade optimum de maturité. Aujourd'hui, les kiwiculteurs de l'Adour récoltent le plus tardivement possible pour que les fruits, mis sur le marché, possèdent le plus grand potentiel qualitatif. Cette récolte tardive est facilitée par des conditions pédoclimatiques favorables.

Rapidement, les kiwiculteurs se sont organisés pour le stockage, le conditionnement et la vente de leur production par la mise en place de coopératives et de stations bénéficiant d'un équipement de pointe.

Aujourd'hui, c'est toute une filière, qui détient les savoir-faire pour produire mais aussi conserver et mettre le kiwi de l'Adour sur le marché. Sérieux et rigoureux dans leur travail, ils ont montré leur faculté d'adaptation en adoptant ce nouveau fruit avec la volonté de produire de la qualité. Cette volonté tient probablement de la particularité de cette région à percevoir la gastronomie et les arts de la table comme un patrimoine local.

De part la vigilance des producteurs pour limiter l'utilisation de produits phytosanitaires et grâce à des conditions pédoclimatiques favorables, le kiwi trouve ici les conditions idéales à son développement.

1. *Le verger est un élément familier du paysage humanisé que permettent de camper les cartulaires ecclésiastiques du haut Moyen Age. Cependant, dans le cartulaire de Saint Jean de Sorde, abbaye bénédictine implantée dans la zone de confluence des Gaves et de l'Adour, les vividarias*, qui sont fait ici de pommeraies à cidre- occupent une place exceptionnelle. Pour s'en convaincre, il suffit de parcourir les actes de cartulaire du prieuré de Saint Jean de Mont. Situé dans la moyenne vallée de l'Adour, à une soixantaine de kilomètre de Sorde, c'est la vigne qui est omniprésente, tandis que les mentions de vergers sont plus clairsemées. Relevant d'un fait historique général, les vergers à pommes du Bas Adour constituent donc aussi, fondamentalement, un fait géographique et ethnographique original -vividaria ou pomaria : verger- Extrait de Jardins et Vergers en Europe occidentale VIII-XVIII ème siècle chapitre Jardins et vergers du Bas Adour XI-XII ème siècle- Centre culturel de l'Abbaye de Flaran - 1987*

2. *Alors que vers 1895, il y aurait eu, selon diverses évaluations, de 35.000 à 45.000 ha de vignes dans les Pays de l'Adour, on en recense plus que 17.700 ha de nos jours : c'est donc un vignoble modeste qui peut par bien des traits, apparaître comme un vignoble résiduel.- Les Pays de l'Adour, structures agricoles et économie agricole - LERAT- 1963-Source : Archives départementales de Mont de Marsan.*

Au fil des années, on remarque que le kiwi de l'Adour suscite un intérêt grandissant des acheteurs nationaux et internationaux qui lui attribuent des qualités gustatives particulières pendant toute la saison de commercialisation.

8.2.2 La réputation du produit

8.2.2.1 Les marques

Le rapprochement entre le produit et son territoire a naturellement inspiré les entreprises de kiwis dès 1987. Le GAEC de Lelanne adopte le nom Adour dans sa marque : LES FRUITS DE LA VALLEE GAVES ADOUR.

Puis en 1988, la coopérative LANDADOUR capitalise sur le terme Adour en lançant sa marque du même nom.

En 1996, POMONA grossiste national de fruits et légumes reconnaît l'Adour comme un territoire de prédilection du kiwi et utilise la mention «KIWI de l'ADOUR, 100% terroir » pour estampiller les kiwis de la coopérative S.C.A.P KIWIFRUIT DE FRANCE.

En 1998, le Kiwi Label Rouge s'appuiera aussi sur son origine Adour pour lancer sa signature « KIWI DE L'ADOUR ». (cf. sticks, emballages, étiquettes en annexe n°8)

8.2.2.2 Une réputation grandissante

La presse régionale, dès 1972 fait état de la présence de ce fruit dans le Sud-Ouest de la France. La presse agricole, la presse professionnelle et enfin la presse «grand public» entérine au fil de leurs différents articles, la notoriété du kiwi.

Adour-Magazine, (qui devient par la suite Pyrénées Magazine) rédige un article entièrement consacré au kiwi en septembre 1982. Une carte détaillée montre clairement la zone de production, à cheval entre les Landes et les Pyrénées Atlantiques.

Au niveau français, le magazine Sciences et Vie consacre quatre pages aux valeurs nutritives, son historique, ses techniques culturelles et la localisation des vergers «...dans la vallée de l'Adour, berceau des plantations de France et autres vallées des Gaves des Pyrénées Atlantiques et des Landes.» en janvier 1986.

Fin 96, la presse professionnelle s'intéresse au « Kiwi de l'Adour ». L'Echo des MIN (Mensuel de la filière fruits et légumes) dans son dossier : « Conquérir ceux qui n'en mangent pas » et la revue FLD (Fruit et Légumes Distribution, journal de la filière fruits et légumes) mettent en avant la volonté des opérateurs à valoriser la qualité et les potentialités du territoire des Pays de l'Adour.

1998 sera l'année du Kiwi de l'Adour Label Rouge, les presses locales, nationales et internationales ne manqueront pas d'en faire écho. Au total une trentaine d'articles vont relater l'événement dont le journal anglais « Fresh Produce Journal », la presse « grand public » avec le supplément du dimanche Sud-ouest : « Femina hebdo » (tiré en 298 000 exemplaires).

8.2.2.3 La promotion du kiwi de l'Adour : du local à l'international

Les producteurs de kiwis de l'Adour font régulièrement la promotion de leur région et de leur savoir-faire au niveau local, français ou international.

En 1987, la région réunit les plus gros producteurs de la planète à Biarritz à l'occasion de la conférence annuelle de IKO, la plus importante organisation internationale des producteurs de kiwis (cf. article paru dans Sud-Ouest le 1^{er} septembre 1987 : « 320 000 tonnes de kiwis à Biarritz »).

➤ Quand le kiwi se fête

Outre sa gastronomie, le Sud-Ouest est réputé pour ses fêtes. Le kiwi n'a pas échappé à cette coutume locale. Depuis 1995, les producteurs de kiwis se retrouvent en fin de récolte pour un rendez-vous festif à Peyrehorade, la capitale du kiwi. A cette occasion, le prix Henri Pedelucq récompense, au niveau national, le plus beau plateau de kiwis.

Dans le même état d'esprit, un concours des plus beaux vergers est organisé un peu plus tôt dans la saison dont la finale a lieu en mars avec la dégustation des fruits. (cf. articles ci-contre)

8.2.2.4 Enquête auprès des distributeurs

Etude de notoriété du "Kiwi de l'Adour"

-Comité Economique Agricole des Fruits et Légumes du Bassin Grand Sud-Ouest-

Objectif et méthodologie

- * Etude visant à connaître la notoriété du "kiwi de l'Adour" :
 - . auprès des professionnels français de la distribution de kiwis
 - . en notoriété assistée
 - . par enquête téléphonique administrée en août 99
 - . réalisée dans le cadre du dossier d'Identification Géographique Protégée
 - . par le Comité Economique des Fruits et Légumes du Bassin Grand Sud-Ouest.

Composition de l'échantillon

- * 45 professionnels français de la distribution de fruits et légumes interrogés dont :
 - . 28 grossistes de MIN : Rouen, Tours, Lille, Nantes, Lyon, Strasbourg, Toulouse, Bordeaux, Rungis
 - . 17 acheteurs de la grande distribution :
 - directions nationales, centrales régionales
 - représentant 16 enseignes

Annexe n°7 : répartition géographique de l'échantillon, répartition des personnes interrogées, le questionnaire.

La notoriété du "kiwi de l'Adour"

- * 60 % des personnes interrogées connaissent le "kiwi de l'Adour"
 - . 65 % des acheteurs de la grande distribution
 - . 57 % des grossistes
- * 49 % des personnes interrogées jugent le "kiwi de l'Adour" comme un bon ou très bon kiwi :
 - . 53 % des acheteurs de la grande distribution
 - . 46 % des grossistes

Appréciation du "kiwi de l'Adour"

- * 81 % des personnes qui connaissent le "kiwi de l'Adour" le jugent comme bon ou très bon
- * 59 % des personnes qui connaissent le "kiwi de l'Adour" le jugent comme le meilleur kiwi comparé aux autres origines françaises

8.2.2.5 Un quart de la production française

L'Italie, la Nouvelle Zélande, la Chine et le Chili sont les quatre leaders se partageant 70 % de la production mondiale. La France arrive en cinquième position avec 5 % de la production mondiale de kiwi ex-equo avec l'Iran. (*Sources : Le marché du kiwi - Bilan national annuel édité en mars 99 par le Comité Economique Agricole des Fruits et Légumes du Bassin du Grand Sud-Ouest*).

Première région française, l'Aquitaine a produit en 1998, 44 % de la production française (30.420 tonnes) sur 1520 ha dont 795 se trouvent dans l'aire IGP Kiwi de l'Adour (617 ha dans les Landes et 178 ha dans les Pyrénées Atlantiques). Cela représente une production annuelle moyenne de 16 910 tonnes (13 110 tonnes pour les Landes et 3 800 tonnes pour les Pyrénées Atlantiques). (*Source DDAF-SCEES des Pyrénées Atlantiques et des Landes*).

8.2.2.6 Le kiwi de l'Adour : moteur d'un développement local durable

La filière kiwicole s'est développée en 30 ans avec un essor remarquable. Tous les producteurs s'accordent à reconnaître que le kiwi a été de « l'or vert » pour leurs entreprises agricoles fonctionnant sur des systèmes axés sur la maïsiculture dans la plaine, l'élevage extensif de bovins sur les barthes et les vergers sur les coteaux (*cf. « Le kiwi a ressuscité notre agriculture » paru dans Agrisept le 30 avril 1982 en annexe n°9*). Sur l'article : « Le kiwi des Antipodes à l'Aquitaine » paru dans Vues sur l'économie d'Aquitaine N°29 en janvier 1988, le kiwi est comparé à un ballon d'oxygène pour les petites exploitations agricoles.

Pour exemple, le canton de Peyrehorade à lui seul représente 70 % des surfaces « kiwicoles » du département des Landes et 45 % de la région Gaves-Adour. Ce sont 125 producteurs qui cultivent 350 ha de kiwis. La majorité d'entre eux cultivent de petites surfaces (de 1 à 2 ha) sur des SAU de 25 à 35 ha. Le nombre total d'exploitants du canton est de 360 cultivant ensemble une SAU de 9 409 ha. Le chiffre d'affaire départ station de la filière kiwi est de 42 millions de francs. Avec à peine 4 % de la SAU totale du canton, les producteurs de kiwi gèrent 42 millions de francs de chiffre d'affaire départ station (80 millions de francs pour le maïs). Le nombre d'équivalent emplois engendrés par la filière est de 155 sur ce canton. Le bassin d'emploi Gaves-Adour procure quant à lui, l'équivalent de 380 emplois avec un chiffre d'affaire de 109 millions de francs au départ station pour devenir 200 millions de francs au détail. (*chiffres de 1997*)

Une enquête réalisée auprès de 60 producteurs de kiwi dans les Pays de l'Adour en avril 99 par un groupe d'élèves de l'ESITPA (Ecole Supérieure Ingénieurs et de Techniciens pour l'Agriculture) montre que les producteurs préfèrent jouer la sécurité face aux accidents climatiques ou aux crises éventuelles. C'est pour cette raison que peu sont spécialisés dans cette production : « *Le kiwi est cultivé, dans 51% des exploitations, sur une surface inférieure à 2 ha. Chez 37 % des kiwiculteurs, la surface est comprise entre 2 et 7 ha. Les structures de 7 à 10 ha concernent 7 % des cas. .. Seuls 4 à 5 kiwiculteurs sont spécialisés dans le kiwi, la majorité préfère conserver leur système de polyculture, le kiwi ne représentant qu'un complément de revenu* ». (*cf. Le kiwi, vitamine C des Pays de l'Adour-ESITPA -avril 1999*).

Cette même enquête précise que le kiwi détient une place non négligeable en terme d'emploi au sein des exploitations agricoles. Il permet de rémunérer le travail des hommes tout en valorisant des petites surfaces : « *On estime qu'un homme peut exploiter au maximum trois hectares. Au-delà de cette surface, l'emploi d'un salarié permanent devient indispensable s'il n'y a pas possibilité d'employer de la main d'œuvre familiale* ».

Cette production est un facteur de stabilité et de souplesse au niveau économique pour les exploitations en polyculture élevage. Le meilleur exemple est sans aucun doute la crise de 92-93, période où le prix du kiwi est descendu à moins d'un franc (Source : Article « *Pépins dans le kiwi* » - *Les informations agricoles du 15 janvier 1993*). Les produits générés par les autres productions et l'aide apportée par la main d'œuvre familiale ont permis à la trésorerie d'attendre la fin de la crise sans avoir à arracher les vergers comme cela s'est vu dans d'autres régions.

8.2.2.7 Bienvenu dans un projet d'installation

Le verger de kiwi en tant que culture de diversification sur une exploitation permet à un jeune agriculteur de faire perdurer l'entreprise agricole familiale.

Sur peu de surface et malgré des investissements importants (lutte contre le gel, irrigation, palissage... soit au total environ 22 867 €) la marge brute à l'hectare de cette production apporte le complément de revenu nécessaire à la création d'un emploi sur l'exploitation familiale.

Le Projet Départemental Agricole édité en 1996 après concertation entre tous les organismes professionnels agricoles du département montre clairement l'importance de cette culture pour l'activité agricole de la région et dresse un bilan positif du développement des plantations sur la zone Gaves-Adour. Depuis 1990, une vingtaine de jeunes agriculteurs se sont installés dans les Landes sur des exploitations avec du kiwi et 5 dans les Pyrénées Atlantiques.

8.3 LIEN CAUSAL

L'Actinidia est une plante d'origine chinoise dont la culture initialement développée en Nouvelle Zélande dans les années 50 et a été introduite en France entre 1965 et 1970. La forte motivation de quelques producteurs locaux, encouragée par un contexte pédoclimatique favorable, a pu être à l'origine de la création d'une filière dynamique.

La région peu élevée mais au relief tourmenté des pays de l'Adour, fortement individualisée dans l'Aquitaine océanique par rapport à la forêt landaise et la montagne basque davantage pastorale, est depuis des siècles un pays de polyculture. Elle présente un climat propice à la culture du kiwi : la proximité de l'océan permet des amplitudes thermiques modérées, les températures sont toutefois suffisamment basses en hiver pour permettre le repos végétatif et la mise à fruit. La présence de l'Adour et de ses affluents permet, outre l'approvisionnement en eau pour l'irrigation, de compléter l'action de l'océan pour tempérer le milieu ambiant, permettant au kiwi d'atteindre une croissance optimum, et maintiennent également le taux d'hygrométrie élevé (moyenne supérieure à 80%) dont

les actinidias ont besoin. Le vent, rarement fort et encore moins desséchant, permet la ventilation des vergers et réduit les risques de maladie. La zone présente aussi comme avantages le gel tardif d'automne (après le 31 octobre) qui permet une récolte tardive de kiwis au taux de sucre plus élevé. De même, un arrêt précoce des gels de printemps (au plus tard le 30 avril) permet un début de floraison autour de la mi-mai. L'ensoleillement de la zone impacte positivement le développement des fruits en participant à leur équilibre acide/sucre et en agissant par là sur leurs qualités organoleptiques.

Les nombreux affluents de l'Adour ont déposé d'importantes alluvions dans les vallées. Elles constituent de petites plaines aux sols naturellement aérés sans être trop filtrants, bien drainés, profonds et riches en matière organique, pas ou peu calcaires et légèrement acides. Ce sont des sols fertiles et perméables. Ces sols possèdent donc les atouts permettant un bon développement des Actinidia, au système racinaire superficiel. La réserve utile en eau est bonne. La présence d'oligo-éléments (fer, zinc, bore) et de minéraux (calcium, magnésium, sodium, potassium) en quantité suffisante contribue aux qualités organoleptiques du fruit (chair ferme et bonne conservation).

Au-delà de ces facteurs naturels favorables, le fait les premières plantations aient démarré dans cette région a entraîné naturellement une dynamique collective locale. A la fin des années 70, parallèlement à la destruction de nombreux hectares de vergers, à l'arrachage d'hectares de vignes, cette culture s'est imposée dans la région de l'Adour. Cette reconversion est d'autant plus aisée que les producteurs étaient déjà familiarisés avec les techniques inhérentes aux cultures pérennes (irrigation, taille, palissage, stockage et vente). Lors de la sécheresse de 1986 également, le kiwi est souvent adopté comme culture de diversification, complémentaire sur le plan du calendrier de travail, pour les exploitations de la région axées sur le maïs. Cette seconde vague permet un développement conséquent des plantations de kiwi sur toute l'aire géographique. A la suite d'une crise en 1992, la filière s'organise progressivement et en 1996 est créée l'Association de promotion des kiwis des Pays de l'Adour.

Facteurs naturels et facteurs humains ont ainsi permis le développement d'une production dont la notoriété s'est assise grâce au savoir-faire développé par les producteurs avec sérieux et qui a permis d'en faire une production de qualité. Depuis plus de trente ans, les kiwiculteurs de l'Adour affinent en effet ce savoir-faire : palissage et étalement de la couverture foliaire, taille d'hiver pour le renouvellement des branches fruitières, attache des branches, pollinisation, éclaircissage, taille d'été, irrigation estivale et lutte antigel par aspersion. La cueillette manuelle à maturité optimale, le stockage, le conditionnement et la mise en vente avec des équipements de pointe permettent de maintenir les caractéristiques du produit et sa qualité, reconnue par les consommateurs. L'Adour, région à forte identité géographique, devient peu à peu une référence commerciale. Au fil des années, le kiwi de l'Adour a suscité un intérêt grandissant des acheteurs nationaux ou internationaux qui lui attribuent des qualités gustatives particulières. La presse régionale faisait, dès 1972, état de la présence de ce fruit dans le Sud-Ouest de la France. La presse agricole, la presse professionnelle et enfin la presse «grand public» entérine au fil de leurs différents articles, la notoriété du kiwi. En outre, depuis 1995, les producteurs de kiwis se retrouvent en fin de récolte pour un rendez-vous festif à Peyrehorade, la capitale du kiwi. Des enquêtes de notoriété auprès des distributeurs ont apporté les preuves de la réputation de ce produit.

9. – RÉFÉRENCE CONCERNANT L'ORGANISME DE CONTRÔLE

Nom : QUALISUD

N° d'agrément : LA/36

Adresse : 15 avenue de Bayonne, 40 500 SAINT-SEVER

Interlocuteur : Monsieur François LUQUET (Tel : 05.58.06.15.21)

QUALISUD est un Organisme de Contrôle agréé et accrédité conformément à la norme EN 45 011.

10. – ÉTIQUETAGE ET INFORMATION DU CONSOMMATEUR

L'étiquetage des plateaux ou emballages comporte :

- La dénomination de l'indication géographique "KIWI DE L'ADOUR,"
- Le logo IGP de l'Union Européenne, ou la mention « Indication géographique protégée »,
- La date d'expédition.

Sauf dans les emballages unitaires, chaque fruit porte un stick sur lequel est apposé le nom de l'indication géographique.

LISTE DES ANNEXES

ANNEXE 1 : ZONE DE PRODUCTION DES PAYS DE L'ADOUR

- Localisation de la zone géographique « kiwi de l'Adour » dans le territoire français et européen
- Carte α « Aire de Production de l'IGP Kiwi de l'Adour »
- Carte β « Localisation des Kiwiculteurs »

ANNEXE 2 : DOCUMENTS DE TRACABILITE

Schéma de traçabilité - Fiche de réception - Enregistrement - Fiche « Palox à calibrer » - Fiche « Palox à conditionner » - Etiquette traçabilité - Fiche de fabrication.

ANNEXE 3 : HISTORIQUE (§ 8.1)

Evolution des surfaces plantées en actinidia de 1966 à 1981

Superficie des vergers d'actinidias en production dans les Pays l'Adour entre 1980 et 1998

Evolution des rendements entre 1980 et 1998

Superficies totales des vergers de kiwis entre 1980 et 1998 dans les Pays de l'Adour, y compris les plantations

Evolution de la production

ANNEXE 4 : DONNÉES RELATIVES À LA CLIMATOLOGIE DE LA RÉGION DE DAX SEYRESSE

ANNEXE 5 : CARTES DES TEMPÉRATURES

5 – a :

Carte METEO France « Premier quintile des dates de premier gel d'automne » Période 1975-1998

Carte METEO France « Quatrième quintile des dates de dernier gel de printemps » Période 1975-1999

5 – b :

Agrandissement carte METEO France « Premier quintile des dates de premier gel d'automne » Période 1975-1998

Agrandissement carte METEO France « Quatrième quintile des dates de dernier gel de printemps » Période 1975- 1999

ANNEXE 6 : PÉDOLOGIE ET ANALYSES DE SOLS

Carte γ : « Esquisse pédologique de l'Aquitaine » (agrandissement)

Analyses de sols

Légende de la carte pédologique (repérage des communes dont l'analyse de sol est fournie)

Repérage des communes sur la carte pédologique

Repérage des communes sur la carte « Aire de production de l'IGP Kiwi de l'Adour »

ANNEXE 7 : ÉTUDE DE NOTORIÉTÉ

Répartition géographique de l'échantillon
Répartition des personnes interrogées
Le questionnaire

ANNEXE 8 : STICKS, EMBALLAGES ET ÉTIQUETTES PORTANT LE TERME « ADOUR »

ANNEXE 9 : ARTICLES DE PRESSE SUR L'HISTORIQUE ET LA NOTORIÉTÉ

ANNEXE 10 : EXTRAIT DES NOTES DACTYLOGRAPHIÉES ET MANUSCRITES DE M. HENRI PEDELUCQ

ANNEXE 11 : PUBLICITÉ DE M. PEDELUCQ PARUE DANS L'ARBORICULTURE FRUITIÈRE

ANNEXE 12 : BIBLIOGRAPHIE (ARTICLES, LIVRES, DOSSIERS ET MÉMOIRES)