

Quoi de mieux qu'un bon kiwi pour booster le système immunitaire ? Ça tombe bien, ce fruit plein de vitamines vient d'obtenir une Indication géographique protégée (IGP). On pourra donc l'appeler désormais « Kiwi de Corse ». À condition, évidemment, qu'il soit cultivé sur l'île et plus précisément sur une zone qui part de Bastia et qui s'étend le long de la Plaine orientale, jusqu'à Ghisonaccia. Et pour prétendre à une

telle reconnaissance, les producteurs doivent respecter un cahier des charges très strictes puisque le fruit a pour particularité d'être cueilli à la main, à maturité optimale et ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte. Un processus qui permet de préserver toutes les qualités gustatives du kiwi.

Si le fruit vient d'obtenir cette IGP c'est aussi grâce au travail de l'association pour la promotion et la défense de la clémentine de

Corse (Aprodec) qui a pour mission de gérer les IGP de l'île. Et qui en a fait la demande en avril 2018 pour la variété Hayward, connue pour son goût légèrement acidulé et sa chair tendre et juteuse en bouche. « C'est le résultat d'un travail entrepris il y a 15 ans, rappelle Jean-Paul Mancel, président de l'Aprodec. Il y avait beaucoup de producteurs mais personne n'était regroupé et tout le monde vendait sa production difficilement. Ce n'était pas cadré et nous manquions d'organisation. Nous avons donc décidé de nous réunir et de réfléchir ensemble à une solution. » Avec l'aide de l'Inra, de l'Odarc et de la chambre d'agriculture, l'Aprodec écrit un cahier des charges et le propose. « Cela a été validé par Bruxelles, se félicite Jean-Paul Mancel. C'est une véritable victoire car le kiwi rentre dans le cercle très fermé des IGP de Corse avec la clémentine, le pome-lo et la noisette de Cervioni. »

Et si le kiwi a réussi à se démarquer c'est aussi grâce aux particularités liées à sa zone de production. L'influence maritime, la douceur de l'automne et l'absence de gel, autorisent une récolte tardive, garantissant ainsi une bonne qualité gustative et une conservation optimale. L'ensemblement important de faire géographique est favorable à l'accumulation importante des sucres dans le fruit. Une recette gagnante donc.

Vers la grande distribution

On le sait, la reconnaissance d'un fruit ou d'un produit au niveau européen ouvre tout de suite les portes de la grande distribution. Une aubaine pour une filière en perte. Le début de sa reconnaissance, aussi. « Le pire, quand vous êtes producteur, c'est de voir vos fruits se mélanger à d'autres et noyés dans la masse, confie le président. C'est ce qu'il se passe avec le kiwi. Sur les étals on peut très bien trouver du kiwi produit en Corse mélangé à d'autres venus d'ailleurs. C'est terrible. »

Avec l'IGP, c'est toute une filière qui trouve un levier pour repartir et se développer. Pour autant, contrairement à la clémentine qui, lors de sa reconnaissance, était la seule sur le marché français, le kiwi compte déjà un concurrent dans les Pyrénées avec l'IGP « kiwi de l'Adour ».

« Nous sommes au début d'un vrai challenge, renchérit Jean-Paul Mancel. Il faut que l'on se démarque. Le fruit est présent en France, en Grèce, au Portugal et dans d'autres pays où les producteurs sont plus nombreux. Pour l'instant, nous sommes encore petits et cela peut nous porter préjudice. »

Petits, car la production annuelle de kiwis est estimée à 3 000 tonnes réparties entre 25 producteurs. À titre d'exemple, on



Le Kiwi de Corse.

PAUL-MATHIEU SANTUCCI

produit environ 30 000 tonnes de clémentines par an sur l'île. Avec cette nouvelle reconnaissance, la Corse peut donc se tourner vers un autre fruit emblématique et éviter un trop-plein de clémentines qui essoufferait le secteur. « Aujourd'hui tout le monde veut planter des clémentiniers, ajoute Jean-Paul Mancel. Mais on va vite arriver à saturation. Je place mes espoirs dans cette nouvelle IGP car elle va permettre d'incliner à l'installation de nouvelles exploitations. Nous ne sommes qu'au début de l'aventure. Mais nous allons relever le défi. »

Un défi qui passera d'abord par des investissements conséquents,

Qu'est-ce que l'IGP ?

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. Au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration de ce produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée. L'IGP garantit au produit une protection à l'échelle nationale comme internationale. Le respect du cahier des charges de l'IGP est régulièrement contrôlé par des organismes indépendants accrédités et supervisés par l'État.

notamment pour installer des réfrigérateurs de conservation et des chaînes de production spécifique à la commercialisation du kiwi.

PAUL-MATHIEU SANTUCCI



Jean Paul Mancel est le président de l'Aprodec.

ISABELLE VOLPAJOLA