Ref. Ares(2018)4679478 - 12/09/2018

DOCUMENT UNIQUE

« Kiwi de Corse »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Kiwi de Corse »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés.

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Kiwi de Corse » est un fruit issu de la variété Hayward ou de toute autre variété pouvant être retenue dans le cadre du protocole de validation des nouvelles variétés.

De forme ovale, il présente un épiderme de couleur brun-vert, recouvert de poils nombreux et fins. Sa chair est verte et brillante et renferme des petits pépins noirs.

Le « Kiwi de Corse » est un fruit savoureux, présentant un équilibre gustatif entre le sucre et l'acidité, à la chair tendre et juteuse.

Il présente un taux de sucre à la récolte supérieur ou égal à 7°Brix (indice réfractométrique).

A l'expédition, le « Kiwi de Corse » présente un taux de sucre supérieur ou égal à 12°Brix et un taux de fermeté supérieur ou égal à 1,5 kg/0,5 cm^2.

Seuls les fruits d'un poids minimum de 70 g et de catégorie Extra ou I peuvent être commercialisés sous IGP.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Non concerné.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Toutes les étapes de production du « Kiwi de Corse » (de la culture jusqu'au calibrage et tri) ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement du « Kiwi de Corse » est réalisé dans l'aire géographique afin de garantir au consommateur un produit de qualité, sans traitement chimique après récolte.

En effet, le « Kiwi de Corse » est un fruit frais, ramassé à maturité physiologique. Il ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte, il reste donc sensible aux chocs et meurtrissures pouvant être occasionnés par des transports prolongés lorsqu'il se trouve en vrac dans des palox. Par ailleurs, le transport en palox dans une atmosphère confinée, telle qu'elle l'est dans le cas du transport maritime, suivi d'un acheminement en camion frigorifique, empêche la circulation d'air entre les fruits entraînant une hétérogénéité « climatique » elle-même génératrice d'une hétérogénéité de l'évolution physiologique des fruits au sein du palox.

De plus, les stations réalisent d'autres opérations indissociables du conditionnement (tri, agréage et étiquetage) qui nécessitent une proximité des vergers, complètent le travail des producteurs et permettent d'éviter des manipulations excessives des fruits en vrac.

Outre la contribution à la préservation de la qualité et des caractéristiques du produit, la réalisation des opérations de conditionnement dans l'aire géographique renforce la maîtrise de sa traçabilité. Lors de transport de fruits en vrac, un mélange est possible avec d'autres fruits d'origine différente.

Le système d'identification mis en place au moment du conditionnement est de nature à assurer la traçabilité du produit jusqu'à la commercialisation finale et apporte ainsi une garantie supplémentaire de l'origine et de la qualité du produit.

Le « Kiwi de Corse » est conditionné :

- En colis non lités
- En plateaux lités
- En barquettes (Unité de Vente Consommateur)

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Outre les mentions obligatoires prévues par la règlementation relatives à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination enregistrée du produit et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique du « Kiwi de Corse » comprend le territoire des communes suivantes, du département de la Haute-Corse :

Aghione, Aléria, Antisanti, Biguglia, Borgo, Canale-di-Verde, Casevecchie, Castellare-di-Casinca, Cervione, Chiatra, Furiani, Ghisonaccia, Giuncaggio, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Monte, Olmo, Pancheraccia, Penta-di-Casinca, Pietroso, Poggio-di-Nazza, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Fiumorbo, San-Giuliano, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-Poggio, Serra-di-Fiumorbo, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tox, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur la réputation du produit ainsi que certaines caractéristiques spécifiques du produit (variété, équilibre gustatif lié à une

récolte à maturité, aptitude à la conservation) qui lui sont conférées par les facteurs naturels et humains caractéristiques de l'aire géographique.

L'aire géographique du « Kiwi de Corse » (plaine orientale de la Corse) est essentiellement constituée de collines et de plateaux oscillant entre 150 et 300 mètres d'altitude ; elle est dominée, à l'ouest, par des contreforts effilés reliés à la Corse schisteuse et par une ligne de crêtes d'une hauteur variant de 800 à 1200 mètres d'altitude.
La grande majorité de ses formations pédologiques a des caractéristiques assez homogènes en terme de structure, sablo-limono-argileux essentiellement, ainsi que d'un point de vue chimique, sols à tendance acide.
En raison de la position géographique et au relief marqué de l'île, le « Kiwi de Corse » bénéficie d'un climat particulièrement favorable, typiquement méditerranéen avec des hivers doux et un été caractérisé par une période de sècheresse assez marquée. L'influence maritime confère des caractéristiques très spécifiques à l'aire géographique au regard des autres bassins nationaux et européens de production de kiwi.
Les risques de gel pouvant causer des dégâts important soit sur la plante soit sur les fruits y sont très peu fréquents voire quasi inexistants. Les températures suffisamment basses en hiver assurent le repos végétatif et satisfont les besoins en froid nécessaires à un bon débourrement.
A l'abri du risque de destruction de la production par des gels d'automne, les producteurs du « Kiwi de Corse » laissent les fruits poursuivre leur maturation naturelle afin d'optimiser la qualité gustative et l'aptitude à la conservation.
L'influence maritime due à l'insularité modère fortement deux autres caractéristiques majeures du climat méditerranéen auxquelles le « Kiwi de Corse » est sensible à savoir les températures élevées et la sècheresse de l'air l'été.
Les températures maximales d'été dépassent très exceptionnellement les 33°C et se situent généralement entre 27 et 30°C tandis que l'humidité relative de l'air ne descend que très rarement en dessous des 40 %.
Le relief accidenté et élevé de la Corse est un atout majeur sur la disponibilité en eau ; la pluviométrie annuelle y est plutôt élevée. Le régime de brises thermiques, phénomène classique des zones côtières, est accentué par la convection naturelle induite par le relief. La conséquence majeure est que l'influence de ce régime pénètre plus profondément à l'intérieur des terres en créant un vent suffisamment important, sans être pour autant fort, pour assurer une ventilation favorable des vergers de « Kiwi de Corse » et réduire les risques de maladie.

La culture des arbres fruitiers est très ancienne en Corse, notamment celle des agrumes et de l'olivier qui remonte au début de l'ère chrétienne. Avec la mise en valeur de la plaine orientale à partir de la fin des années 50 et le développement de la mécanisation, l'arboriculture s'est professionnalisée. C'est dans ce contexte d'un savoir-faire ancien en arboriculture, mais aussi en viticulture qui partage plusieurs actes techniques avec la culture du kiwi, que cette dernière a démarré à l'aube des années 70. En une dizaine d'années, le département de la Haute-Corse est devenu l'un des premiers départements kiwicoles de France. Avec la chute des prix de la fin des années 90, le nombre de kiwiculteurs et les surfaces ont chuté mais la part de la kiwiculture dans les exploitations a augmenté traduisant une spécialisation sur cette production. Depuis 2007, le kiwi fait partie des 4 principales espèces cultivées en Corse.

Au sein de l'arboriculture corse, le kiwi se place dans les vergers de type "conduite moderne", avec une densité de plantation importante et des techniques culturales mécanisées.
En complément de la culture des agrumes et de la vigne, les exploitants agricoles corses ont pu étendre leur technicité indispensable à l'obtention d'un fruit de qualité, qualité que les kiwiculteurs de Corse maîtrisent avec des vergers de petite taille, d'une surface moyenne de 7 hectares, de faibles rendements et un mode de fertilisation adapté, qui utilise les apports d'azote de manière moins importante que dans les autres régions kiwicoles (taux maximal de 180 U/ha/an, fractionné en 3 fois minimum).

Ainsi, le « Kiwi de Corse » bénéficie d'une expérience de plus de quarante années tant individuelle que collective. La complémentarité avec la production agrumicole a permis à la profession d'être déjà sensibilisée aux démarches de qualité, via l'IGP « Clémentine de Corse », associée depuis 2014 à un Label Rouge et via l'IGP « Pomelo de Corse » reconnue en 2014 également. La profession est bien structurée avec une section « Kiwi » à l'AOPn (Association d'Organisations de Producteurs Nationale) « Fruits de Corse », un réseau de suivi de parcelles effectué par la Chambre d'agriculture, une structure de recherche-développement, l'AREFLEC (Association de Recherche et d'Expérimentation sur les Fruits et Légumes en Corse) et l'INRA (Institut National de la Recherche Agronomique) qui dispose toujours de compétences mobilisables.

Parallèlement, la station de recherche de San-Giuliano INRA-CIRAD s'est intéressée très tôt à cette culture. Les premiers plants de kiwi ont été introduits à la station en février 1969. Il s'agissait des quatre principales variétés qui étaient alors cultivées en Nouvelle Zélande : Monty, Abbott, Bruno et, bien sûr, Hayward. Cette dernière est rapidement apparue la plus satisfaisante, comme dans la totalité des autres pays producteurs de kiwi, pour ses rendements, le bon calibre de ses fruits (100 g environ de moyenne), une régularité de la forme oblongue des fruits et une excellente aptitude à la conservation, bien supérieure aux autres variétés. De ce fait, Hayward est devenue la variété exclusive du « Kiwi de Corse ».

Le « Kiwi de Corse » est issu d'une variété présentant les meilleures aptitudes d'adaptation aux conditions pédoclimatiques de l'aire géographique.
Sa récolte à maturité, avec un indice réfractométrique supérieur ou égal à 7, lui confére un équilibre gustatif entre le sucre et l'acidité et une chair tendre et juteuse.
Cet indice réfractométrique élevé a également des conséquences importantes sur son excellente aptitude à la conservation (maintien de la fermeté de chair), que ce soit en terme de durée de conservation qu'en terme d'homogénéité des fruits, ainsi qu'une texture et une saveur particulièrement appréciées par les consommateurs.

Les facteurs naturels de l'aire géographique du « Kiwi de Corse » sont particulièrement propices à la culture d'un produit de très bonne qualité telle que décrite précédemment.
Les sols ne sont ni trop argileux ni calcaires, ce qui est essentiel à la culture du kiwi qui est sensible d'une part, à l'asphyxie racinaire et ne tolère pas des sols très argileux et d'autre part, à la chlorose ferrique dès que la teneur en calcaire actif du sol dépasse 5 à 7 %.
Le relief accidenté et élevé est un atout majeur sur la disponibilité en eau, évitant ainsi le stress hydrique des plants de kiwi. De même, ce relief a une influence sur le régime des brises thermiques, créant des vents qui pénètrent à l'intérieur des terres,

assurant ainsi une ventilation favorable aux vergers qui permet de réduire les risques de maladie. Ce relief, associé aux caractéristiques du climat insulaire sous influence maritime, limitent les excès de températures estivales et assurent une pluviométrie et une hygrométrie assez élevées, nécessaires pour compenser la forte évapotranspiration, via les feuilles, des plants de kiwi. Cette association permet également de maintenir des températures suffisamment basses en hiver (entre 5 et 7°C en moyenne) pour assurer le repos végétatif et satisfaire les besoins en froid nécessaires à un bon débourrement du kiwi, tout en limitant fortement les risques de gelée d'automne et de printemps.
De cet ensemble de facteurs naturels favorables, celui qui a sans doute le plus d'importance sur la spécificité du « Kiwi de Corse », c'est l'effet de l'influence maritime sur la douceur des automnes et l'absence de gels significatifs avant la fin novembre. C'est un atout considérable au regard des autres grandes régions de production car les producteurs s'autorisent une récolte plus tardive, à un indice réfractométrique plus élevé (7°Brix), c'est-à-dire une maturation naturelle sur la plante plus longue qui garantit une bonne qualité gustative, en favorisant le développement aromatique, tout en maintenant une excellente aptitude à la conservation. Ainsi, le « Kiwi de Corse » a indéniablement un potentiel de qualité spécifique par rapport aux autres aires de production nationales ou européennes.

La réputation du « Kiwi de Corse » est fortement liée à l'image de la Corse, une île où la nature est préservée, soucieuse et respectueuse de son environnement, riche de sa longue tradition de la culture des arbres fruitiers et de la vigne, où l'agriculture biologique est particulièrement dynamique et où la renommée de ses fruits n'est plus à faire à l'instar des IGP « Clémentine de Corse », « Pomelo de Corse » et « Noisette de Cervioni-Nuciola di Cervioni ».
Les consommateurs peuvent retrouver des articles de presse relatifs au « Kiwi de Corse » sur différents sites internet comme Agrucorse, GIE Corsica Comptoir, Les domaines de la Taste, U Corsu… Depuis quelques années la production annuelle commercialisée s'est stabilisée à 3 200 tonnes (environ 20% de la commercialisation française). Le « Kiwi de Corse », considéré comme un produit de niche, est présent sur le marché européen de fin novembre à fin mai, ce marché étant principalement alimenté par la Nouvelle-Zélande de juin à décembre et par la production chilienne de mars à mai. L'année 2000 marque un tournant dans la commercialisation du « Kiwi de Corse » avec un référencement par le groupe Casino. Le succès étant au rendez-vous, en novembre 2001 les premiers kiwis de Corse sont expédiés sous la marque distributeur « Terre et Saveur » par la société de commercialisation SCOFAC.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f33a9a54-0173-4313-8b8d-42430a3e022b