AGRICULTURE

Des kiwis au bon goût du Vaucluse

Pommes, poires, prunes, fraises, melons ou encore raisins : si le Vaucluse fait référence en matière de production fruitière, il tire aussi son épingle du jeu pour la culture du kiwi grâce à une poignée d'arboriculteurs passionnés. Un fruit qui se récolte à parfaite maturité au cœur de l'automne, avant les premières gelées hivernales, pour être dégusté jusqu'au printemps.

Publié le 15 novembre 2024

En Vaucluse, la récolte des kiwis se déroule traditionnellement en novembre.

A l'Isle-sur-la-Sorgue, Christian et Patrick Brun, à la tête de l'exploitation familiale « Les fruits de Campredon », s'activent pour la récolte annuelle. « *Elle dure plusieurs jours car tout se fait à la main et en fonction aussi de la maturité des kiwis* », précise Patrick. C'est en 2016 qu'il a eu l'idée de planter des actinidia, l'arbre à kiwis. L'arboriculteur, qui connait bien la culture des pommes, poires et des pêches, s'est lancé dans cette production sans être spécialiste. En 2018, il est récompensé et récolte son tout premier kiwi. Six ans après, sa production est de 1 500 kg. Le kiwi islois a ses adeptes. « *Nos clients les attendent toujours avec impatience!* »

C'est aussi le cas chez Hervé Larguier, agriculteur à Cavaillon. Avec son frère Laurent, ils ont démarré la culture du kiwi en 2013 « *pour se diversifier en plus des pommes et des poires* ». Peu à peu, la surface consacrée au fruit vert s'est étoffée et couvre un hectare. « *C'est une plante qui reste délicate et les rendements évoluent d'une année à l'autre* », précise Hervé Larguier. Cette année, la récolte avoisinera la tonne. De quoi réjouir une clientèle qui se procure les kiwis vauclusiens directement à la ferme de la route des Vignères mais aussi sur les marchés de producteurs de Velleron et de Monteux. « *Tous nos fruits sont bio et c'est un gage de qualité*». La récolte se poursuit actuellement et les kiwis seront mis en vente dès le mois de décembre.

Un arbre fragile

« *Ce qui est sûr, c'est que cultiver le kiwi, cela demande de la patience*», ajoute Patrick Brun. De la patience car une fois plantés, les actindia ne donnent pas de fruit avant deux ou trois ans. « *Le kiwi a aussi besoin d'un sol léger, pas trop argileux. A cela, s'ajoutent les éventuels gels tardifs pouvant survenir au printemps. C'estun arbre qui réclame des températures fraîches pour s'épanouir pleinement* ».

Christian et Patrick Brun, à la tête de l'exploitation familiale « Les fruits de Campredon », à L'Isle-sur-la-Sorgue.

« *Il faut aussi savoir attendre le bon moment pour les ramasser car selon la météo, ils mûrissent plus ou moins rapidement* », note Hervé Larguier. Mais une fois qu'il a grandi, le kiwi se pare de sa jolie peau verte veloutée et pousse en liane par « grappe ». Dès le mois d'octobre, les deux arboriculteurs surveillent plus particulièrement le taux de sucre des fruits pour une récolte au meilleur moment. Les fruits sont conditionnés plusieurs jours en réfrigérateur pour enlever l'acidité. « *Si on achète un kiwi ferme et que l'on souhaite le faire mûrir plus rapidement, on peut le placer dans un sachet aux côtés de pommes. Ces dernières dégagent de l'éthylène, un gaz qui accélère la maturation du fruit* », conseille Hervé Larguier.

Hervé Larguier, agriculteur à Cavaillon, a démarré la culture du kiwi en 2013

Un fruit originaire de Chine

Originaire de Chine, le kiwi reste une production emblématique de la Nouvelle-Zélande. Ces deux pays, devant l'Italie, figurent parmi les deux principaux producteurs au monde. En France, désormais 6eme producteur mondial, le kiwi a véritablement émergé dans les années 1960. Le kiwi français est produit majoritairement dans le Sud-Ouest mais aussi dans le Sud-Est. En Vaucluse, quelques agriculteurs se sont lancés dans le kiwi : la famille Larguier à Cavaillon et « Les Fruits de Campredon » à L'Isle-sur-la-Sorgue mais aussi le GAEC le Dragon, entre Mondragon et Bollène.

DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE
Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09