



Le SmartFreshSM Quality System maintenant disponible pour les Kiwis français

Des fruits plus fermes, plus beaux, plus appétissants

Paris, 17 octobre 2006 – Les professionnels de la filière française du kiwi auront désormais accès à la méthode de ralentissement de maturation SmartFreshSM Quality System. Déjà en usage en France sur certaines variétés de pommes depuis 2004, le système SmartFresh permet de préserver les principales qualités des fruits depuis le stockage jusqu'au point de vente, même lorsque la chaîne du froid a été accidentellement rompue.

En effet, les kiwis ayant bénéficié du procédé SmartFresh à la sortie des vergers préservent tous leurs paramètres de qualité pendant et après le stockage. « *Notre procédé assure aux professionnels de la filière une plus grande flexibilité de mise en marché et permet de limiter considérablement les pertes au cours du conditionnement et de l'expédition ainsi qu' au point de vente,* » explique Jean-Christophe Leterme, responsable commercial France d'AgroFresh.

Le consommateur retrouve les caractéristiques de fraîcheur qu'il recherche prioritairement chez les kiwis : qualités gustatives et visuelle de la chair. Ces critères sont également ceux de l'industrie de la transformation et des métiers de bouche pour lesquels le maintien des fruits est déterminant.

« *L'arrivée du SmartFresh Quality System pour les Kiwis en France va permettre aux producteurs français de valoriser au mieux leur savoir-faire,* » souligne Peter Vriends, directeur général d'AgroFresh Europe. « *A cela s'ajoute l'intérêt spécial pour l'export.* »

La qualité générale du Kiwi est effectivement maintenue, car le principe actif contenu dans SmartFresh permet de ralentir l'auto-production d'éthylène par les végétaux, lequel déclenche le processus de maturation. Les fruits ainsi protégés deviennent également moins sensibles aux nombreuses sources externes d'éthylène, par exemple les autres fruits avec lesquels ils voisinent en rayon. Ce système très innovant a été mis au point par des chercheurs américains et développé par AgroFresh. Il est aujourd'hui commercialisé sur tous les continents et protège de nombreuses variétés de fruits et légumes. Tous les études menées ces dernières

années démontrent qu'il s'agit de la méthode la plus efficace pour préserver la qualité des fruits sur de longues périodes.

En France, AgroFresh est déjà connue et appréciée des arboriculteurs qui utilisent le produit et le service SmartFresh pour la protection des pommes. La société a reçu le Sival d'Or (Janvier 2006), catégorie Arboriculture, et la Médaille d'Or du SIFEL (Mars 2006) pour son système SmartFresh de préservation des pommes, fondé sur le même principe que le kiwi, présenté en France en 2005.

www.smartfresh.com ou www.agrofresh.com

Ci-joint :

Annexe 1. Le kiwi français

Annexe 2 Le procédé SmartFresh

Annexe 1

Le Kiwi français

Les français consomment près de 2 kg de kiwis par an, derrière les néo-zélandais (plus de 5kg), les italiens (près de 4 kg), les espagnols et les grecs (entre 2 et 3kg). Outre ses qualités gustatives, ils apprécient ce fruit comme source importante de vitamines C et E, de fibres ainsi que pour ses effets bénéfiques sur le cholestérol.

Avec 76 157 tonnes de kiwis produits en 2005 et près de 4 000 hectares plantés, la France est le 5^{ème} producteur mondial, loin derrière l'Italie (plus de 400 000 tonnes), la Chine (340 000 tonnes), la Nouvelle Zélande (300 000 tonnes) et le Chili (150 000 tonnes). La production française se caractérise par ses standards de qualité élevés, proches des standards néo-zélandais qui influencent toujours le marché mondial.

Au cours des dix dernières années, la production de kiwis dans le monde a augmenté de 50%, l'érosion en tonnage et surfaces plantées en France, au Japon et aux USA ayant été compensée par l'apparition de nouveaux pays producteurs comme l'Iran et la Chine. L'Italie, la Nouvelle-Zélande et le Chili ont augmenté leur production de 45% et la Chine progresse à grande vitesse. En 2005, la France a exporté près de 28 000 tonnes de kiwis, essentiellement vers 15 pays de l'Union Européenne. Dans le même temps, notre pays importe près de 43 000 tonnes de kiwis.

En France et dans le monde, la production de kiwis est essentiellement tributaire de l'exportation. Au plan mondial, 57% de la production est exportée, la Nouvelle-Zélande, l'Italie et le Chili réalisant ensemble 80% des expéditions. Les importations progressent sensiblement, le plus gros potentiel résidant dans les pays à large population avec pas ou peu de production locale, comme les Etats-Unis, l'Allemagne et le Royaume-Uni. Pays nouveau consommateur et non producteur, la Russie a quadruplé ses importations de kiwis en 5 ans.

L'un des enjeux majeurs pour la filière du kiwi (producteurs, stations d'expédition, négociants, transporteurs et distributeurs) est d'offrir aux consommateurs des fruits de qualité constante en maîtrisant les effets de vieillissement liés à l'éthylène, particulièrement à craindre sur ce fruit. Une exposition à des taux trop élevés pendant le stockage, le transport et sur le lieu de vente peut en effet s'avérer très préjudiciable à la qualité. Par exemple, la proximité d'autres fruits producteurs d'éthylène comme la pomme est susceptible d'entraîner un mûrissement trop rapide. Le système SmartFresh constitue à cet égard un progrès décisif en permettant un meilleur contrôle de la maturation et en préservant l'aspect mais aussi les qualités gustatives et nutritionnelles des kiwis.

Après les principaux pays producteurs (Chili, Nouvelle Zélande, Afrique du Sud Etats-Unis et Chine), la France vient d'homologuer le système SmartFresh pour le kiwi. L'agrément est également en cours en Italie, en Grèce et au Japon.

Le système SmartFresh intervient en complément des technologies de stockage existantes comme l'atmosphère contrôlée et le froid. Les fruits préservent leur fermeté et tous les paramètres de qualité pendant et -surtout -après le stockage. Le système permet ainsi une plus grande flexibilité de mise en marché et la protection optimisée des fruits pendant le conditionnement et le transport, ce qui est particulièrement important pour l'export.

Originaire de Chine où il était cultivé comme plante d'ornement et utilisé comme médicament, le kiwi a été observé par des jésuites missionnaires dès le XVIII^{ème} siècle. Les premiers spécimens ont été ramenés en France vers 1840 et décrits par le botaniste Jules Planchon. Au début du XX^{ème} siècle, quelques plants de « groseilles de Chine » ont été rapportés en Nouvelle-Zélande pour agrémenter les jardins huppés. Dans les années 50, les néo-zélandais développèrent en verger la culture de ces fruits, rebaptisés « kiwis ».

www.smartfresh.com ou www.agrofresh.com

Annexe 2

AgroFresh

AgroFresh a été créée en 1999 avec pour vocation de permettre aux consommateurs du monde entier de bénéficier en toute saison des fruits aussi frais et savoureux qu'au moment de leur cueillette. La société a depuis lors acquis une solide réputation dans son univers de référence et a connu une

expansion rapide sur tous les continents. La société s'est également donnée comme mission de contribuer à améliorer la productivité agricole afin de répondre aux besoins alimentaires croissants dans un strict respect de l'homme, de son environnement et des bonnes pratiques.

AgroFresh entend favoriser l'augmentation de la consommation mondiale de fruits et légumes grâce au système Smartfresh qui améliore sensiblement la qualité des fruits et légumes proposés au consommateur. Les producteurs et les professionnels de la filière fruits et légumes sont les acteurs essentiels dans la construction de cette chaîne de valeurs au profit du consommateur.

Le principe actif du procédé SmartFresh a été découvert par des chercheurs américains au cours des années 90 et développé par AgroFresh. Leurs études sur la maturation des pommes permirent de mettre au point un produit et une méthode pour ralentir l'auto-production d'éthylène par les fruits eux-mêmes, laquelle déclenche le processus de mûrissement. L'importance de cette innovation est maintenant reconnue dans le monde entier s'agissant de la protection des fruits, légumes et plantes sensibles à l'éthylène.

Pour satisfaire la demande croissante des consommateurs pour des produits sains et de qualité, la Société procède à de nombreuses recherches de terrain. Des études sur le goût entreprises aux Etats-Unis et en Europe ont montré, au cours des dégustations à l'aveugle pratiquées sur le lieu de vente, que 3 consommateurs sur 4 préféreraient les pommes ayant bénéficié du système SmartFresh, en raison de leur saveur mieux préservée, de leur texture et plus généralement du plaisir qu'elles procurent.

AgroFresh emploie des équipes multidisciplinaires de chercheurs renommés, d'experts auprès des autorités sanitaires, d'agronomes et de spécialistes des techniques culturales. Elle dispose d'équipes de terrain en Amérique du Nord et du Sud, en Europe, en Australie/Nouvelle-Zélande, en Asie-pacifique et en Afrique. Son centre de recherches principal est basé aux Etats-unis, près de Philadelphie. La société collabore également avec de nombreuses universités et des instituts de recherche dans le monde entier.

www.smartfresh.com ou www.agrofresh.com