

Jaune, rouge, précoce, Label Rouge, bio. Pour recruter de nouveaux adeptes, le kiwi poursuit sa stratégie de diversification autour de variétés aux couleurs inédites ou aux qualités gustatives supérieures.

Kiwi : du goût et des couleurs

Introduit en France au milieu des années 60, le kiwi est ce que l'on peut appeler un « petit jeune » sur les étals. Longtemps cantonné au rang d'exotique importé d'Hémisphère Sud (Nouvelle-Zélande, Chili, etc.), il est devenu en un temps record une référence emblématique de l'univers fruits et légumes. « Le kiwi bénéficie d'un capital de sympathie très important, notamment à l'approche de l'hiver, souligne Pierre Aguerre, directeur marketing de la société Prim'Land. Les clients savent qu'il apporte du tonus grâce à sa richesse en sucre et en vitamine C. »

Une variété rouge plus sucrée

Pourtant, malgré tout son intérêt, le kiwi semble avoir fait le plein de consommateurs. Son taux de pénétration, monté en flèche au début des années 2000, commence à stagner.



► Le Summerkiwi est une réponse adaptée aux clients qui recherchent un fruit moins acide que le Hayward. C'est une variété précoce dont le taux de sucre est 20 % supérieur à un kiwi traditionnel.

Pour séduire davantage de chaland, les producteurs français multiplient les initiatives de diversification autour de variétés aux couleurs surprenantes ou aux qualités gustatives supérieures. Le kiwi jaune a été l'une des premières variantes à débarquer dans les linéaires. Légèrement plus sucré que le Hayward (vert), le « Gold » peine toutefois à séduire les distributeurs qui voient davantage en ce produit un moyen de créer périodiquement

l'événement. Depuis septembre 2006, un kiwi à chair rouge a également fait son apparition. « C'est une variété atypique, beaucoup plus douce et sucrée, qui présente un surprenant goût de groseille, précise Pierre Aguerre. Cette référence répond aux attentes des consommateurs qui ne mangent pas de kiwi vert à cause de son acidité. » Sa diffusion en GMS reste pour l'instant limitée à quelques tests, les opérateurs ne maîtrisant pas encore suffisamment les capacités de conservation de ce kiwi importé de Chine.

Sur ce créneau du « toujours plus savoureux », le Summerkiwi apparaît comme une réponse mieux adaptée. Proche du Hayward par sa couleur, il s'agit d'une variété précoce dont le taux de sucre est 20 % supérieur à un fruit traditionnel. Présent sur les étals d'octobre à décembre et géré sous la forme d'un club, le Summerkiwi permet d'ouvrir plus tôt la campagne de l'origine France. Environ 1500 t sont commercialisées en 2007.

Bio et Label Rouge

Autres segments de diversification pour le kiwi : le Label Rouge et le Bio. « Ce sont des produits qui disposent de qualités organoleptiques supérieures, précise un producteur du pays de l'Adour dans les Landes, premier bassin de production en France. Ils sont toutefois 15 % à 30 % plus chers à produire qu'un Hayward, à cause d'un cahier des charges très rigoureux. Ce surcoût se ressent automatiquement sur les ardoises. » Enfin, reste le baby kiwi ou kiwaï, dernier venu sur le marché. Ce petit calibre (de la taille d'une cerise) est deux fois plus sucré que le Hayward. Implanté avec les exotiques, il se positionne comme une offre snacking. ♦

Julien Uguet

Votre avis

Trouvez-vous efficace la stratégie de diversification du kiwi ?



Un chef de rayon Cora

« L'idée est plutôt séduisante mais je dois avouer que ce n'est pas facile de faire changer leurs habitudes aux consommateurs. Par exemple, la filière nourrit beaucoup d'espérance sur le kiwi jaune plus sucré que son cousin vert. Mais encore faut-il prendre le temps de le faire déguster en magasin pour que les clients en achètent régulièrement. Les opérateurs peinent à venir sur le terrain pour réaliser ce travail de sensibilisation, essentiel pour soutenir un lancement. »



Un responsable produits frais Carrefour

« La filière kiwi réalise depuis deux ans des efforts importants pour dynamiser le rayon. Les clients, notamment les jeunes générations, apprécient de plus

en plus le kiwi jaune. J'ai testé le rouge pendant quelques jours mais les rotations n'ont pas suivi. Le baby kiwi est une référence très intéressante même s'il surprend car il ne ressemble en rien au Hayward. Pour limiter les pertes, j'ai préféré l'implanter avec les exotiques. »



Un chef de rayon Système U

« Du kiwi rouge ? Jamais entendu parler !

Déjà que l'on a du mal à écouler les variétés jaunes, alors lancer une nouvelle coloration me paraît une stratégie commerciale un peu hasardeuse. Pour tenir mes objectifs, je préfère miser sur le kiwi vert dont les rotations sont aujourd'hui pleinement garanties. Par contre, mes clients sont demandeurs de kiwi Label Rouge, dont les qualités gustatives sont supérieures au reste de l'offre. »