

Sud-Ouest

SCAAP Kiwifruits de France s'affiche comme le leader français du kiwi, avec 20 % de l'offre nationale. L'exportation maritime, en développement, permet de valoriser ces volumes.

SCAAP Kiwifruits de France : consolider les positions

Le 2 septembre, le président François Lafitte a annoncé aux producteurs des volumes « légèrement supérieurs » en Hayward (de 7 à 8 %) par rapport à l'année précédente, mais avec des calibres supérieurs. En Summerkiwi, encore plus précoce que d'habitude, la production est passée de 900 t à 1200-1300 t, avec là aussi des calibres supérieurs. Quant à Jintao (jaune), sa production double pour atteindre 60 t. Via sa filiale commerciale Primland, le groupe veut « consolider » ses positions. Sur la campagne qui vient de s'achever, le débouché national a représenté 39 %, en très net recul, l'Europe 22,9 % et le grand export (maritime) 37,8 %, en forte progression de 14 %. A relativiser car les volumes globaux étaient eux-mêmes en recul de 10 à 12 %, observe le directeur de la SCAAP. Patrick Piquin souligne l'augmentation forte et continue depuis quatre ans de l'exportation maritime et évalue la valorisation supplémentaire apportée autour de 10 % du prix. Ce développement pallie la dépression de certains

Sur la campagne qui vient de s'achever, le débouché national a représenté 39 %, l'Europe 22,9 % et le grand export 37,8 %.

marchés européens, l'Espagne surtout où la consommation de kiwi recule de plus de 10 % sous l'effet de la crise économique et où la marque Oscar sera mise en avant cet hiver avec la « volonté de reprendre la main ». Taïwan (36 %) reste le premier marché asiatique mais l'exportation a doublé sur la Chine et Hong-Kong (34,17 %) pour atteindre 1400 t. Et le potentiel de développement y est très fort. Le débouché indien a reculé mais « nous avons été aspirés par la Chine, plus rémunératrice », reconnaît Patrick Piquin. En troisième position, le marché australien a fortement progressé : de 480 à 860 t. Sur le marché français, « on a pu segmenter », rappelle François Lafitte, avec le Label

Rouge (7 % des volumes) et l'IGP qui a démarré l'an dernier. « On peut imaginer que l'IGP sera demain à l'international ce que le Label Rouge est au marché français », espère François Lafitte. « Surpris l'an dernier par la forte demande des clients sur le bio », il constate un manque de produit bio. ■

Pierrette Castagné

En bref En bref En bref En bref En bref En bref En bref En bref En bref

Gironde : concours d'étalage de fruits et légumes

Le CTIFL organise, du 27 septembre au 7 octobre, un concours d'étalages en fruits et légumes ouverts à tous les types de points de vente (traditionnels, marchés, grande distribution). Le jury se réunira dans la matinée du vendredi 7 octobre au MIN de Bordeaux Brienne pour désigner les vainqueurs. Outre le marché de gros, sont aussi partenaires la Chambre de commerce et d'industrie de Gironde, Interfel, Prince de Bretagne, l'Association Nationale Pommes Poires, le Chasselas de Moissac et la Noix du Périgord.

Pas-de-Calais : Martine Bonny quitte le port de Dunkerque



Nommée inspectrice générale de l'Administration du Développement Durable au début août, Martine Bonny a quitté la direction du grand port maritime de Dunkerque, poste qu'elle assurait depuis 2008.

Pendant son passage à Dunkerque, elle aura eu à gérer certaines crises (arrêt de la raffinerie Total) et aura aussi mené à bien la réforme de la manutention portuaire,

« réalisée dans un esprit constructif avec l'ensemble des acteurs économiques et partenaires sociaux du port et des entreprises de manutention de la place », souligne-t-elle. Sous sa direction, un effort important a été fait pour revitaliser le trafic conteneurs sur le port, dont l'arrivée de "Terminal Link", filiale manutention de CMA CGM en 2010 est la concrétisation. A fin juillet 2011, le trafic de conteneurs était en progression de 34 %. En attendant la nomination d'un successeur par le Gouvernement, l'intérim est assuré par Stéphane Raison, directeur de l'Aménagement et de l'Environnement du port de Dunkerque.

Paris : séminaire Linpac Packaging sur l'emballage

Le fabricant d'emballage Linpac Packaging organise une série de séminaires européens dédiés au conditionnement des produits alimentaires frais pendant tout cet automne. Cette tournée passera par Paris le 10 novembre prochain, à l'Hôtel Hyatt de l'aéroport Charles de Gaulle. Des intervenants de premier plan partageront leurs expériences afin de montrer ce qui devrait changer dans les années post-2020 en matière de commerce de détail et de consommation alimentaire ainsi que dans l'innovation par de nouveaux matériaux pour l'emballage.

Brèves

Paca : convention de partenariat

La direction régionale Paca Pôle emploi et la FRIAA ont signé une convention de partenariat d'accompagner les besoins en recrutement des entreprises du secteur, majoritairement PME/TPE, et le développement de la branche. L'Agefaforia, l'IFRIA et le CRITT IAA participeront à cette démarche. En Paca, l'industrie agroalimentaire est le deuxième employeur industriel régional avec plus de 30000 salariés répartis au sein de près de 850 entreprises. C. B.

Vaucluse : rencontre technique Raisin à La Tapy

Le Domaine expérimental de La Tapy organise le 6 octobre un après-midi technique consacré au Raisin de table. Au programme : point sur la campagne 2011, protection phytosanitaire (Ecophyto 2018), irrigation fertilisante, exposition de variétés et visite d'essai.

Nantes : Agro Académie d'Isatech en octobre

Isatech, société spécialisée dans les systèmes d'information dédiés au secteur agroalimentaire, organise la 2^e édition de son Agro Académie le 11 octobre à Nantes. Thème retenu : le pilotage de la performance. Une séance plénière et neuf ateliers pratiques seront organisés autour de trois parcours thématiques (Stratégie, Opérationnel, Pilotage et contrôle de gestion).

Saint-Jean de Beaugard : rendez-vous fin septembre

Le Domaine Saint-Jean de Beaugard organisera, les 23, 24 et 25 septembre, la Fête des plantes fruits et légumes d'hier et d'aujourd'hui. Cette année, le thème sera "Le jardin nourricier, nourriture du corps et de l'esprit" en présence de Claude Bureaux, Alain Barraton, Xavier Mathias... et une mise en scène "Délicieux légumes pour jardiniers curieux" de légumes anciens avec présentation pédagogique... Pour plus de renseignements : 01 60 12 00 01.