



Prim'Land apuesta por diversificar en su oferta de kiwi

Su presidente, François Lafitte explica en qué consiste esta segmentación que tiene como objetivo fidelizar tanto sus clientes como los consumidores

► **NEREA RODRIGUEZ. REDACCIÓN.** Prim'Land es la sociedad comercial y filial de las dos principales cooperativas de Las Landas: Scaap Kiwifruit, especializada en la producción de frutas frescas; y de Maisadour, especializada en la producción de verduras.

El kiwi y la manzana centran la actividad productora y comercial de esta sociedad ubicada al suroeste de Francia, en la localidad de Labatut en el Valle de Adour.

François Lafitte, presidente de Prim'Land afirma que la unión de las competencias técnicas y comerciales “nos permiten controlar íntegramente el ciclo de vida del kiwi y del resto de nuestras producciones”.

“Las sinergias generadas de esta unión nos permite además, definir las expectativas del mercado y desarrollar las ofertas futuras”.

En este reto de desarrollar las ofertas del mañana, Prim'Land está diversificando su oferta de kiwi —centrada en la variedad Hayward—, mediante la introducción de nuevas variedades. “Esta diversificación aumentará las oportunidades de compra de los consumidores finales, consiguiendo así extender nuestro mercado actual”, explica François Lafitte. Para ello, es necesario que estas nuevas variedades respondan a las exigencias de los distribuidores en términos de originalidad así como en términos de ventajas comerciales. “Es por eso que siempre buscamos las mejores variedades para nuestros clientes”.

Esta diversificación varietal comenzó hace cinco años con la

introducción de la variedad precoz Summerkiwi. “Se trata de una variedad propiedad de la empresa italiana Dal Pane, con la que colaboramos desde hace 8 años, y tenemos la exclusiva para su producción en Francia y su posterior comercialización”. Esta variedad precoz se comercializa desde mediados de octubre hasta mediados de diciembre, y cubre el espacio entre la comercialización del Hayward chileno —que Prim'Land comercializa de mayo a octubre—, y del Hayward francés —que se comercializa entre mediados de diciembre hasta el mes de abril—.

Tras el Summerkiwi, Prim'Land comenzó a trabajar el kiwi amarillo. “La razón de introducir esta variedad, de origen chino, en nuestra oferta de kiwi responde a la necesidad de satisfacer las demandas de aquellos consumidores que afirmaron, en un estudio de mercado realizado por esta empresa, no



François Lafitte. / N. RODRIGUEZ

consumir regularmente kiwi por tratarse de una fruta de color verde y demasiado ácida para su gusto”. François Lafitte explica que esta variedad de kiwi amarillo guarda todas las características nutricionales del tradicional kiwi verde, pero la pulpa es de color amarilla y es una variedad más dulce. Su comercialización se extiende de enero

a junio, y ha ayudado a consolidar la clientela de esta empresa francesa.

El siguiente paso de Prim'Land en la segmentación de la oferta ha sido la introducción del kiwi rojo. En el año 2006, Prim'Land fue la primera firma en comercializar esta variedad en Francia. “Es un kiwi muy dulce, dos veces más rico en vitamina C que el tradicional kiwi Hayward, y su sabor es muy parecido al de los frutos rojos”.

Su última apuesta ha sido el Baby kiwi, un kiwi del tamaño de una cereza, de piel lisa y que no hace falta pelar. Lafitte afirma que “esta variedad cubre el vacío que teníamos en el apartado de fruta tipo ‘snacking’. Guarda las mismas características que el kiwi tradicional pero con la ventaja de que no hace falta pelar y por su tamaño, se puede comer de un solo bocado, al igual que las cerezas o los granos de uva”.

Prim'Land distribuye un tercio de su producción en Francia, otro tercio en Europa y otro tercio lo comercializa en el resto de mercados internacionales, sobre todo en Asia y América.

Kiwi Label Rouge

El kiwi Label Rouge se cultiva en el Valle d'Adour, al suroeste del país; una región favorecida por unas condiciones naturales ideales para el cultivo del kiwi, ya que las temperaturas son templadas y su clima es oceánico.

El pliego de condiciones de este Label Rouge muy estricto, limita el número de frutos en el árbol para favorecer el calibre, y exige un nivel mínimo de azúcar de 6 a 7 grados Brix durante la recolección.

El kiwi Label Rouge es reconocido en toda Francia por sus cualidades gustativas y está en vías de ser reconocida como I.G.P. En este sentido, Prim'Land es una de las partes involucradas en la obtención de esta



indicación geográfica protegida, “ya que creemos en esta producción que permite satisfacer al consumidor apegado al producto de la tierra” afirma François Lafitte. Primland es actualmente el primer productor, con 2.000 toneladas, de kiwi con Label Rouge.