

Vu sur le site du maître confiturier La Cour d'Orgères

Rencontre producteur : des kiwis vitaminés de Bretagne !

Saviez-vous qu'en Bretagne, il était aussi possible de cultiver des kiwis ? Pour créer notre nouvelle recette de confiture « [Sublime](#) », nous sommes allés à la rencontre d'une productrice de kiwis bretons située à Caudan (Morbihan).

Marie-Line Brient, productrice de kiwis aux Vergers de Kergohal, nous présente son travail ainsi que son verger.



2^{ème} génération de producteurs

En 2013, Marie-Line a pris la suite de son père, qui depuis 1981 cultivait des kiwis en agriculture biologique dans son verger de 4 hectares. Les plants, appelés tout simplement « *l'arbre à kiwi* » ou « *l'actinidia* », sont âgés de plus de 35 ans.



La culture des kiwis : tout un art !

L'actinidia est un arbre à lianes et dioïque, c'est-à-dire que les fleurs des plants mâles ne produisent que du pollen et les fleurs des plants femelles produisent les fruits, ils sont donc sur des pieds bien distincts. Il faut en moyenne un plant mâle pour quatre plants femelles maximum. Comme toutes productions agricoles, il existe plusieurs étapes d'entretien des arbres.



Au printemps, c'est le moment où les bourgeons apparaissent. Les feuilles et les fleurs habillent les arbres et offrent ainsi une floraison de 15 jours. Tout au long de la pousse, le travail de « dénouement » des lianes est vraiment important, il permettra d'éloigner l'effet « jungle » dans le verger ! Présents dans l'arbre sous forme de grappes, les kiwis grossissent petit à petit. Il faut savoir qu'un arbre à kiwis donne des fruits seulement à partir de 5 ans.



À l'automne, le temps de la cueillette a sonné ! Les kiwis sont récoltés entre octobre et novembre sur une période courte d'environ 15 jours avant les premières gelées hivernales.



Ils sont cueillis à maturité par rapport à leur taux de sucre. Mais lorsque vous les prenez en main, ils restent durs et non consommables dans l'immédiat. La phase de mûrissement peut être plus ou moins longue selon le stockage des kiwis. Les kiwis sont ensuite brossés puis triés à l'aide d'une calibreuse.



En hiver, c'est le temps de la taille. Chaque arbre est dégarni pour laisser place aux nouvelles pousses, mais aussi et surtout pour éviter d'être envahi par de nombreuses lianes.

Comment conserver les kiwis plus longtemps ?

Les kiwis se conservent très bien et longtemps, environ 3 à 4 mois. Si vous souhaitez les acheter directement chez le producteur, disposez vos kiwis non-mûrs en cagette dans un lieu frais (type garage) et recouvrez d'un linge humide pour éviter qu'ils ne s'assèchent.



Pour en avoir sous la main et vous régaler au petit déjeuner ou en dessert, prenez de l'avance, en mettant dans un sac quelques kiwis accompagnés de 2 ou 3 pommes à température ambiante. En effet, les pommes dégagent un gaz, nommé l'éthylène, dû à leur maturation. Le mûrissement sera ainsi activé, comptez ensuite environ 1 semaine pour obtenir des kiwis prêts à consommer.

Riche en vitamine C, le kiwi vous apportera l'apport journalier nécessaire. Un joli et délicieux fruit qui est idéal pour affronter l'hiver !



Les Vergers de Kergohal

Kergohal

56850 Caudan