



DIVERSIFICATION

LA CULTURE DU KAKI EN OCCITANIE



Souvent présent dans les jardins de particulier, le plaqueminier ou kaki est bien adapté aux conditions pédoclimatiques de l'Occitanie. En général, la variété que l'on retrouve est Muscat de Provence. Très parfumée, cette variété astringente ne se consomme que blet, à un stade de maturité très avancé, quand l'astringence a disparu. Cette contrainte entraîne une grande difficulté pour mettre en place une logistique de distribution, mais c'est surtout la consistance qui rebute beaucoup de consommateurs. Ainsi le kaki est largement pénalisé par une mauvaise image. Un gros travail a été réalisé par la filière Espagnole avec le kaki Rojo Brillante qui est aussi un fruit astringent, mais dont l'astringence est levée avant commercialisation permettant une consommation du fruit encore ferme.

VARIÉTÉS ASTRINGENTES

Il existe de nombreuses variétés en plus de Muscat. On peut citer Honan Red, Tomatero, Chocolate, Hatchiya, Tipó, Rama Forte.

Mais une seule présente une importance économique significative : Rojo Brillante.

- Gros calibre
- Forte productivité
- Bonne qualité gustative
- Plants disponibles (Espagne)

LES VARIÉTÉS NON ASTRINGENTES

Principalement 2 variétés disponibles : Fuyu et Jiro.

- **Fuyu :**
 - Calibre moyen à petit
 - Fruit aplati et rond
 - Vigueur moyenne à faible
 - Bonne qualité gustative

- **Jiro :**
 - Calibre moyen
 - Fruit carré, aplati et côtelé
 - Vigueur moyenne
 - Bonne qualité gustative

LEVÉE DE L'ASTRINGENCE

Deux techniques, l'alcool ou le CO2 :

	Avantages	Inconvénients
Alcool	Facilité de mise en œuvre Faible coût (0,01€/kg) Adapté à des petits volumes Accepté en AB	Déclaration douane / gestion de la traçabilité Traitement long Fort impact sur l'évolution de la maturité Peu adapté au gros volume
CO2	Traitement rapide L'astringence disparaît immédiatement Adapté au gros volume Faible impact sur l'évolution de la maturité	Technicité de la méthode Coût de l'installation Peu adapté aux petits ateliers Des incertitudes : - Température durant traitement - Stade de maturité à la récolte - Pour les trait. après stockage (15°C)



La culture du kaki en Occitanie, une vraie opportunité de diversification



Rojo Brillante impose un standard de calibre sur le marché qui laisse peu de chance aux variétés non astringentes. Néanmoins, le créneau production locale, en AB, en circuit court, reste largement à développer. L'enjeu principal restant l'éducation du consommateur...!



Une initiative
Chambres
d'Agriculture

