

L'aberration du kiwi bio

www.eco-sapiens.com

eco-sapiens

Des kiwis bio de Nouvelle-Zélande, emballage plastique, à 7 euros le kilo... est-ce bien du même bio dont nous parlons ? Surtout quand on sait que le kiwi ne nécessite pas de pesticides!

Originaire de Chine, le kiwi connaît un succès grandissant et est produit essentiellement en Nouvelle-Zélande, Chili, France, Italie...

Actinidia chinensis est une liane dioïque (mâle et femelle sont distincts) particulièrement résistante aux agresseurs. L'association *Terre vivante* la déclare "**la plus biologique des cultures fruitières**".

Et pour cause, en France, **la culture du Kiwi, ne nécessite aucun traitement phytosanitaire** non seulement grâce à une protection naturelle (vraisemblablement la peau) mais aussi grâce à la faible quantité des vergers, très dispersés. En effet, la monoculture, qui réduit la biodiversité du milieu, est propice au développement des maladies.

De récentes études affirment que les kiwis bio présentent plus de bienfaits pour la santé que leurs homologues non issus de l'agriculture biologique. Il faut avoir du recul sur ce genre d'études (même si nous ne pouvons que vous encourager à consommer des fruits et légumes bio) ne serait-ce pour la simple raison que les propriétés nutritives (en l'occurrence ici des anti-oxydants) du kiwi dépendent de l'espèce, de l'ensoleillement... et du hasard.

Rappelons une bonne fois pour toute : **bio ou naturel ne veut pas forcément dire sain**. Par contre l'agriculture biologique implique la non-utilisation de produits chimiques dans la culture.

Donc pas de dépôt de pesticides sur l'aliment (le Canard Enchaîné révèle que ceux-ci peuvent traverser jusqu'à 8mm dans le fruit) et pas de pesticides dans le sol. Comme ce qui passe dans le sol passe dans l'eau que, parfois, nous buvons, on peut effectivement dire que **manger bio contribue indirectement à préserver notre santé**.

Certes il faut encourager l'agriculture biologique (2% de la surface agricole en France...) mais le bio passe aussi par les produits locaux, de saison et non sur-emballés.

Ainsi, sur eco-SAPIENS, nous nous engageons à *ne proposer des fruits et légumes bio qui soient le plus local possible*, et de saison.

Bien évidemment, le café et autres produits spécifiques ne peuvent rentrer dans cette catégorie.

Anecdote sur le mot kiwi

Le kiwi a d'abord été connu sous le nom de «groseille de Chine». Lors de la guerre froide, ce nom devint un problème pour sa commercialisation aux États-Unis. Sa culture se développant en Nouvelle-Zélande, à partir de 1953, les Néo-zélandais l'appelèrent donc «kiwi», sa peau velue rappelant celle de l'oiseau du même nom,

emblème du pays.

«*Kiwi*» a été adopté comme marque déposée à partir de 1974... (source [wikipedia](#))

Ce dossier trouve son origine dans l'expérience vécue d'avoir effectivement vu 4 kiwis labellisés bio de Nouvelle-Zélande, dans un emballage de cellophane et polystyrène.

Merci à Stéphane Libois pour ses talents de jardinier et son éclectisme.