

Fiche pays producteur

La myrtille au Chili

par Cécilia Céleyrette

La petite baie bleue est devenue en quelques années une des perles de l'assortiment chilien et s'est rapidement répandue sur une large partie du territoire. D'abord surtout destinée au marché nord-américain, en frais ou en surgelé, elle a vite conquis d'autres marchés comme l'Europe et maintenant l'Asie. A la faveur d'un renouvellement variétal avec des fruits plus gros, plus fermes et plus colorés, la myrtille chilienne devrait ainsi résister, dans les années à venir, à la concurrence de plus en plus forte qu'exerce la production des autres pays de l'hémisphère Sud.





**Nature's
Pride**

Une seule adresse
pour les meilleures
myrtilles

Vous ne pouvez plus vous passer de délicieuses myrtilles bien juteuses ?

Nous pouvons vous les fournir tout au long de l'année !

Qui n'aime pas les myrtilles? Elles sont si juteuses et croquantes.

Nous avons donc sélectionné les meilleurs producteurs de myrtilles au monde pour que vous puissiez compter sur un volume important et régulier de myrtilles de qualité tout au long de l'année. C'est maintenant la saison des délicieuses myrtilles du Pérou.

Notre producteur péruvien travaille dans le respect des normes sociales et de développement durable les plus strictes du marché. Grâce à la filière d'approvisionnement performante de Nature's Pride, vous êtes sûr de recevoir des produits ultra-frais.

Notre large gamme de conditionnements et notre support marketing nous permettent de créer une offre des plus attractives pour vos clients.

**Prenez contact
avec nos équipes commerciales
dès maintenant pour augmenter
vos ventes de myrtilles !**

+ 31 174 52 59 00 - sales@naturepride.nl

WWW. NATURESPRIDE. EU

**for
life**

social responsibility
certified by IMO

**Nature's
Pride**

Our Peruvian blueberries are
For Life, socially certified.

Nature's Pride - Maasdijk, Holland



Myrtille – Chili

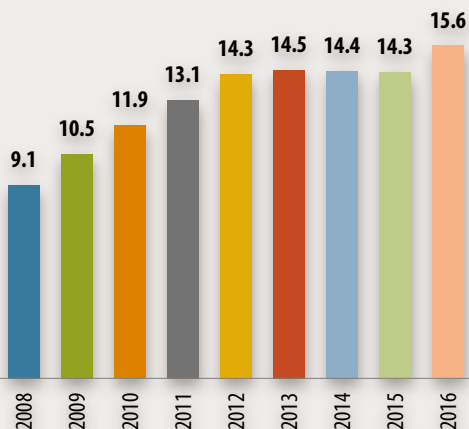
Localisation

Les premières plantations au Chili ont eu lieu à la fin des années 1980 dans le sud du pays, mais les prix élevés obtenus en octobre et novembre ont incité les opérateurs à planter également plus au nord. Les zones centrales du pays sont celles qui ont connu la plus forte expansion ces dernières années. L'essentiel de la production se situe aujourd'hui entre la VI^e et la X^e région, entre Copiapó et Puerto Montt, pour un pic de production allant de janvier à mi-février. La majeure partie de la production provient des régions de Bío Bío et de Maule.

Production

La production s'est régulièrement développée, avec une envolée au début de cette décennie qui l'a propulsée de moins de 50 000 t avant 2008 à plus de 100 000 t après 2010. Le tonnage a ensuite stagné autour de 100 000 t, avec un verger vieillissant. Il repart désormais grâce à la plantation de nouvelles variétés plus productives et mieux adaptées à la demande et au transport. Le potentiel dépasserait maintenant 130 000 t et pourrait atteindre 150 000 t dès cette campagne, pour une surface plantée qui progresserait également et atteindrait au moins 15 600 hectares. La production se diversifie avec le développement d'un segment biologique qui représenterait déjà près de 10 % des surfaces.

Myrtille - Chili - Evolution du verger
(en 000 ha / source : CIREN)



FRUIT LOGIS TICA

2018

7|8|9 FÉVRIER BERLIN



fruitlogistica.com

Promo Intex
2, rue Wauthier
78100 Saint Germain en Laye
Tel +33 1 39 62 11 93
p.canovamenke@promo-intex.com

FRUITNET
MEDIA INTERNATIONAL

 Messe Berlin

Myrtille – Chili

Calendrier de production et variétés

Myrtille – Chili – Calendrier de production

Variété	O	N	D	J	F	M
Emerald						
Star						
Ventura						
O'Neal						
Duke						
Legacy						
Birgitta						
Camellia						
Brightwell						
Ochlockonee						
Elliot						

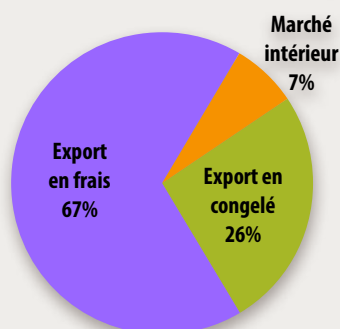
La saison des myrtilles s'étale sur près de sept mois au Chili grâce à la plantation de différentes variétés et à de nombreux terroirs qui s'étalent du nord au sud. La saison débute ainsi début octobre dans les régions du nord, et se termine en avril avec les régions du sud. De nombreuses variétés ont été plantées au Chili depuis l'introduction de cette petite baie (au moins une cinquantaine en trente ans) et tout l'enjeu pour le producteur aujourd'hui est de sélectionner les variétés les mieux adaptées aux conditions pédoclimatiques de chaque zone, avec des exigences en termes de rendement mais également de calibre et de résistance au transport et aux maladies. Aussi, plus de vingt nouvelles variétés provenant de programmes en Espagne, en Australie et aux États-Unis ont été introduites récemment dans le pays. Et si des variétés anciennes comme O'Neal, Misty,

bien sûr Duke et Elliot sont encore très représentatives (près de 70 % des tonnages), d'autres comme Star, Jewel, Emerald, Brightwell, Ochlockonee ou Liberty se sont fait une place avec des rendements supérieurs à 20 t/ha, quand les anciennes variétés tournent autour de 8 à 12 t/ha. Certaines comme Tifblue ou Brighwell affichent même 25 voire 30 t/ha et des variétés comme Camellia ou Primadonna sont, elles, recherchées pour leur calibre (> 20 mm) ou leur coloration. D'autres variétés comme Bluecrop sont encore conservées pour un double usage, le frais et le congelé, car elles ont une bonne résistance à la déshydratation. La variété Legacy est très appréciée car elle permet une récolte mécanisée. De nouvelles variétés comme Snowchaser, Farthing et Scintilla sont également testées. Les producteurs ciblent désormais des variétés pour une production de saison ou tardive, à partir de décembre, pour limiter la concurrence avec le Mexique et le Pérou.

Débouchés

La production est essentiellement destinée à l'export en frais, avec toutefois un arbitrage avec les ventes en congelé selon le niveau du stock américain notamment. Très peu de volumes sont consommés localement.

Myrtille - Chili - Débouchés en 2016
(sources : CIREN, ODEPA / élaboration : Infofruit)



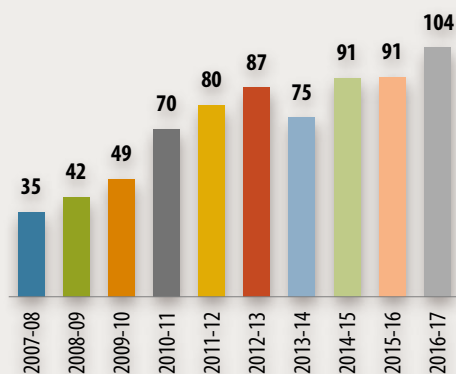
Myrtille – Chili

Exportations

Les exportations ont régulièrement augmenté au rythme du développement de la production et de l'ouverture des marchés et atteignent aujourd'hui plus de 100 000 t. Les États-Unis demeurent le principal client du Chili, mais les envois vers ce marché stagnent ces dernières années avec la concurrence accrue du Pérou et du Mexique. L'Europe est également une destination importante dans le portefeuille de clientèle des exportateurs chiliens. Elle est toujours en croissance, avec près de 23 000 t importées en 2016-17 (+ 16 % par rapport à 2015-16), essentiellement par le Royaume-Uni et via les Pays-Bas, devant l'Asie toujours en forte croissance (+ 53 %). La consommation s'est particulièrement développée en Chine (9 500 tonnes en 2016-17, + 75 % par rapport à 2015-16), mais d'autres pays comme la Corée, le Japon ou Taïwan sont aussi des destinations en nette croissance. Les exportations en production biologique progressent également et auraient atteint 8 500 tonnes lors de la dernière campagne.

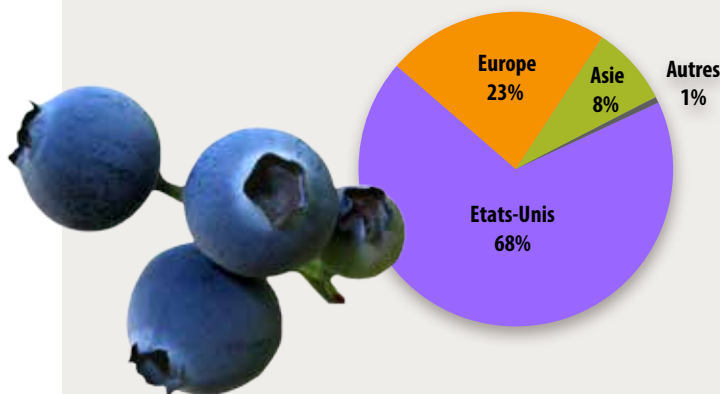
Myrtille - Chili - Evolution des exportations

(en 000 tonnes / source : ODEPA, CBC)



Myrtille - Chili - Exportations en 2016-17

(sources : ODEPA, CBC)



Logistique

Sa très bonne capacité de conservation a permis à la myrtille de se développer en tonnage, y compris vers le grand export, avec des temps de trajet qui peuvent parfois avoisiner plus de 25 jours. Les produits doivent néanmoins être récoltés et refroidis rapidement pour une bonne conservation. Le conditionnement en atmosphère modifiée permet, lui, de mieux supporter le temps de trajet pour les destinations les plus lointaines.

Myrtille – Chili – Logistique maritime

Marchés	Principales lignes		Temps de transport
	Port de départ	Port d'arrivée	
Europe du Nord	Valparaiso, San Antonio, Coquimbo	France (Dunkerque, Marseille, Le Havre)	20-21 jours
		Allemagne (Hamburg, Bremen)	
		Royaume-Uni (Sheerness, Felixstowe, Tilbury)	
		Belgique (Zeebrugge, Antwerp)	
		Pays-Bas (Rotterdam, Flushing)	
Europe du Sud	Valparaiso, San Antonio	Italie (Vado, Genova, Vilaro)	17 jours
		Espagne (Algeciras)	
Russie		Saint-Petersbourg, Vladivostock	
États-Unis	Valparaiso, San Antonio, Coquimbo	Côte Est (Philadelphie)	15-22 jours
		Côte Ouest (Los Angeles, Long Beach, San Diego)	12-17 jours
Chine	Valparaiso, San Antonio	Guangzhou, Shanghai, Dalian	
Japon	Valparaiso, San Antonio	Tokyo, Kobe, Yokohama,	25 jours

Source : Infofruit