


Kiwi

🔗 Cet article concerne le fruit. Pour l'oiseau, voir Apterygidae. Pour les autres significations, voir Kiwi (homonymie).

| |
|--|
| Kiwi |
| <p>Nom commun ou nom vernaculaire ambigu :</p> <p>L'expression « Kiwi » s'applique en français à plusieurs taxons distincts. 🔗</p> |
|  |
| Trois kiwis, dont l'un coupé en deux |
| Taxons concernés |
| <p>Parmi la famille des <i>Actinidiaceae</i>, Plusieurs espèces du genre <i>Actinidia</i> :</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Actinidia deliciosa</i> <ul style="list-style-type: none"> • dont plusieurs cultivars • et de probables hybrides • <i>Actinidia chinensis</i> • <i>Actinidia arguta</i> • <i>Actinidia kolomikta</i> • <i>Actinidia polygama</i> |

Les **kiwis** sont des fruits de plusieurs espèces de lianes du genre *Actinidia*, famille des *Actinidiaceae*. Ils sont originaires de Chine, notamment de la province de Shaanxi. On en trouve par ailleurs dans des climats dits montagnards tropicaux. En France, les kiwis de l'Adour disposent d'une IGP et d'un label rouge.

L'espèce de kiwi la plus répandue est *Actinidia chinensis* peut aussi être appelée à juste titre *Actinidia deliciosa*.

Sa pulpe généralement verte, sucrée et acidulée, entourée d'une peau brune et duveteuse (poilue), contient une centaine de minuscules graines noires comestibles. Le kiwi est une source de vitamine C, mais aussi de vitamine A et E, de calcium, de fer et d'acide folique.

Il existe différentes espèces, notamment le kiwai (*Actinidia arguta*), le kiwi arctique, etc.

Les autres noms vernaculaires du Kiwi sont entre autres : **Groseille de Chine**, **Yang Tao** (nom chinois), *Souris végétale* (à ne pas confondre avec la *Plante souris*), **Actinide de Chine** (traduction du nom scientifique), voire *Actinidier* (chez les pépiniéristes) ^{[1],[2],[3],[4]}.

Histoire de la groseille de Chine

Actinidia deliciosa et *Actinidia chinensis* est originaire du sud-est de la Chine, dans la vallée du Yangzi Jiang. Il a été décrit pour la première fois vers 1750, par Chéron d'Incarville, un jésuite français. Le « *yangtao* », littéralement « Pêche du Yang », ou « mihoutao », « pêche des singes », poussait à l'état sauvage dans la forêt longeant le fleuve mais n'était pas cultivé, il était simplement cueilli par les Chinois qui l'appréciaient.

À la fin du XIX^e siècle, des plants sont importés en Europe, sans qu'on s'intéresse encore à leurs fruits, puis aux États-Unis en 1904. Le fruit nommé "groseille de Chine" apparaît en Nouvelle-Zélande et en France entre 1904 et 1906. Le Néo-zélandais Alexander Allison plante chez lui des graines apportées par Isabel Fraser en 1906. Les plants portent leurs premiers fruits en 1910.

La plante a d'abord été cultivée dans les jardins domestiques mais la plantation commerciale a commencé dans les années 1940 en Nouvelle-Zélande. Par sélection les Néo-zélandais ont obtenu des variétés produisant des fruits de gros calibre (plus de 100 grammes) alors que les fruits sauvages ne pèsent que 20 grammes. Une intense campagne commerciale, doublée d'un plan marketing concertée en 1974, a imposé le nom de kiwi, emblématique de ce premier pays producteur et surtout des vertus du fruit.

Dans les années 1960, un architecte français, Jacques Rabinel, alors en poste en Chine, rapporte quelques fruits qui lui avaient été offerts. Il les présente au responsable du Jardin des Plantes à Paris. Peu de temps après, il est le premier fournisseur français de plants à Pessac-sur-Dordogne en Gironde.

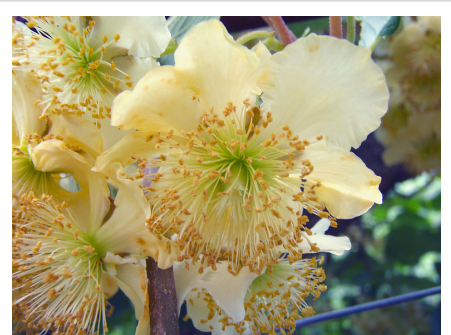
La Nouvelle-Zélande reste au début du troisième millénaire l'un des principaux producteurs de kiwis, deuxième derrière l'Italie qui peut dépasser 400 000 tonnes par année, le Chili ne dépassant pas 100 000 tonnes, la France, l'Espagne, les États-Unis et le Japon.

Naturellement, des kiwis sont encore produits dans leur région d'origine, la Chine, mais celle-ci n'a jamais fait partie de la liste des dix principaux pays producteurs de kiwis. Ils sont maintenant cultivés principalement dans le secteur montagneux en amont du Chang Jiang. On en trouve également dans d'autres régions de la Chine comme le Sichuan, ainsi qu'à Taïwan.

Le kiwi a d'abord été connu sous le nom de « groseille de Chine », sa chair rappelant celle de la groseille à maquereau. Lors de la guerre froide, ce nom devient 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.



Une fleur femelle de Kiwi.



Une fleur mâle de Kiwi.

Espèces et cultivars

Le cultivar le plus souvent commercialisé est un cultivar de *Actinidia deliciosa* (espèce désormais distinguée d'*Actinidia chinensis*), nommé 'Hayward'. Il est apparu dans les années 1960 et a été amélioré dans les années 1980. C'est un fruit assez clair, brun vert aplati aux extrémités, à la peau velue.

Il existe d'autres espèces, des hybrides et cultivars moins commerciaux (car de plus petits calibres, de moindre tonnage/ha, de moindre conservation et de moindre résistance au transport), mais de grande qualité gustative :

- Monty (petit et gris)
- Bruno (allongé et brun foncé)
- Abbott (marron clair et en forme de poire)
- Solo (très petite taille mais autofertile)
- Kiwi de *Actinidia chinensis*
 - Hort 16 A, vendu sous la marque Zespri Gold, un cultivar à la chair jaune et sucrée.
 - Soreli, un cultivar développé en Italie, à chair jaune et sucrée.
- Kiwi arctique, *Actinidia kolomikta*
- Kiwi de Sibérie ou kiwai, *Actinidia arguta*
- Kiwi d'*Actinidia polygama*

Il existe en France deux conservatoires du genre *Actinidia*.



Kiwi
d'*Actinidia*
polygama



Kiwi d'*Actinidia arguta*



Kiwi d'*Actinidia chinensis*,
cultivar 'Hort16A'



Kiwi d'*Actinidia deliciosa*,
cultivar 'Hayward'



Zespri Gold', une variété sucrée à chair jaune.



Kiwi d'*Actinidia kolomikta*

Commerce

Pays producteurs

En 2009, 1,38 Mt de kiwis ont été produits dans le monde, dont environ la moitié en Méditerranée (656 kt en incluant le Portugal). C'est l'Italie, avec 32 % de la production mondiale, qui domine le marché. La Grèce avec 6,1 % et la France avec 5,5 % suivent derrière les deux autres pays leaders que sont la Nouvelle-Zélande (28 %) et le Chili (16 %).

L'Italie est le premier producteur mondial en 2009, d'où ses recherches dans le développement de nouveaux cultivars comme à l'Université d'Udine. La France (5^e mondial et troisième européen) produisait un peu moins de 76 000 tonnes en 2004, son premier client est l'Espagne. Il est cultivé dans l'Ariège, en Tarn-et-Garonne et sur la façade atlantique, du Pays basque à la Bretagne.












Plantation de kiwis dans le sud des Landes.

| Pays | Quantité (t, 2009) | Part mondiale |
|------------------|--------------------|---------------|
| Total | 1 377 233 | 100 % |
| Italie | 436 300 | 31,7 % |
| Nouvelle-Zélande | 390 000 | 28,3 % |
| Chili | 227 000 | 16,5 % |
| Grèce | 84 000 | 6,1 % |
| France | 75 907 | 5,5 % |
| Japon | 35 000 | 2,5 % |
| Iran | 30 396 | 2,2 % |
| Turquie | 23 689 | 1,7 % |
| États-Unis | 23 133 | 1,7 % |
| Espagne | 18 800 | 1,4 % |
| Autres pays | 33 008 | 2,4 % |

Pays exportateurs

Le fruit conditionné est transporté dans des conteneurs équipés de mini-installations frigorifiques.

En 2008, 1,18Mt de kiwis ont été exportés, pour une valeur globale de 2,02 milliards de dollars américains.

| Pays | Quantité (Kt) | Valeur (\$) |
|--|---------------|-------------|
|  Nouvelle-Zélande | 377 | 690565 |
|  Italie | 307 | 532551 |
|  Chili | 157 | 148540 |
|  Belgique | 124 | 313375 |
|  Pays-Bas | 44 | 89084 |
|  Grèce | 38 | 46148 |
|  France | 26 | 61349 |
|  Iran | 20 | 8442 |
|  États-Unis | 16 | 28461 |
|  Allemagne | 11 | 26436 |

Pays importateurs

En 2008, 1,15 Mt de kiwis ont été importées. Les principaux importateurs sont :

1. Belgique, 155 Kt
2. Espagne, 119 Kt
3. Allemagne, 118 Kt
4. Pays-Bas, 66 Kt
5. Japon, 59 Kt
6. Russie, 59 Kt
7. Italie, 57 Kt
8. France, 53 Kt
9. États-Unis, 50 Kt
10. Chine, 43 Kt

Composition

Valeurs nutritionnelles

Le kiwi contient davantage de vitamine C que l'orange ; il fournit aussi de la vitamine E contenue dans ses graines noires ou encore de la provitamine A, et des B1, B2, B3, B5 et B6. Il fournit 47 kilocalories (196 kilojoules) aux 100 grammes, ce qui le situe au niveau du melon, de la clémentine ou de l'abricot. Il est plus riche en potassium que la banane, son taux de magnésium est élevé. On y trouve aussi du fer, du cuivre, du zinc et du phosphore. De ce fait, le kiwi fait partie des fruits ayant l'activité antioxydante la plus élevée.

| Kiwi cru (valeur nutritive pour 100 g ^{[5],[6]}) | | | |
|--|--------------------------|-------------------------|------------------------------|
| eau : 83 07 g | condres totales : 0 61 g | fibres : 3 0 g | valeur énergétique : 61 kcal |
| protéines: 1 14 g | lipides: 0 52 g | glucides: 14 66 g | sucres simples : 8 99 g |
| oligo-éléments | | | |
| potassium : 287 mg | calcium : 34 mg | phosphore : 34 mg | magnésium : 17 mg |
| sodium : 3 mg | fer : 310 µg | zinc : 140 µg | cuiivre : 130 µg |
| vitamines | | | |
| vitamine C : 92,7 mg | vitamine B1 : 27 µg | vitamine B2 : 25 µg | vitamine B3 : 341 µg |
| vitamine B5 : 183 µg | vitamine B6 : 63 µg | vitamine B9 : 37 µg | vitamine B12 : 0 µg |
| vitamine A : 87 µg | rétinol : 0 µg | vitamine E : 1,46 µg | vitamine K : 40,3 µg |
| acides gras | | | |
| saturés : 29 mg | mono-insaturés : 47 mg | poly-insaturés : 287 mg | cholestérol : 0 mg |

Culture

Les *Actinidia* apprécient les sols profonds et légers, bien drainés au ph compris entre 6,0 et 6,5 avec une exposition ensoleillée abritée du vent. La plante est sensible au froid (-10 à -15 °C selon les variétés alors que le Kiwaï résiste jusqu'à -30 °C). Les Kiwis sont généralement dioïques : les fleurs des plants mâles ne produisent que du pollen et celles des plants femelles produisent les fruits. La pollinisation des kiwis est difficile car leurs fleurs ne sont pas très attirantes pour les abeilles. Certains producteurs pollinisent artificiellement avec du pollen récolté et d'autres placent des ruches dans les champs pour optimiser les chances de pollinisation^[7].

Depuis les années 1990, on trouve des plants hermaphrodites qui permettent théoriquement de ne cultiver que des pieds « productifs ».

Le kiwi apprécie la mycorhization [[8]]

Arrosage

À la plantation, positionner au centre d'une cuvette qu'on remplira une fois par semaine à la belle saison. Mettre un bon paillis de paille, BRF ou encore du gravier pour établir une isolation thermique des racines superficielles très susceptibles. Quand le plant est adulte, il protège des racines par l'ombrage de son feuillage abondant. Lorsqu'il est jeune, il faut à tout prix ombrer le sol et en tous cas éviter les expositions trop sévères. Pour ces raisons, il faut déconseiller sa culture en zone venteuse ou bien créer des coupe-vent au moyen de haies ou encore de filets.

Taille

Dès la chute des feuilles, il est important de tailler cette liane. Éliminer les rameaux ayant produit du fruit. Couper au niveau du « rameau de l'année » qui n'a aucune ramification latérale. Les fruits vont pousser sur les premiers nœuds. On peut donc ne laisser que 20 ou 30 cm de bois mais on peut aussi garder plus de longueur pour palisser en pergola ou verticalement. Il n'y a pas de « charpentière ». Il faut éviter le foisonnement et remplacer les rameaux anciens par des plus récents (un peu comme les rosiers grimpants). Trop de bois diminue la taille des fruits.

Taille « en vert » : dès le mois de juillet, éliminer les vrilles et les rameaux très fins. Pour augmenter le diamètre des fruits, éliminer le rameau au-delà du fruit et supprimer les petits fruits d'une grappe trop chargée.

Multiplication

Le marcottage est très facile. Le bouturage est plus complexe. Les bois de taille se conservent au réfrigérateur dans du polyéthylène. Vers le 15 mars, planter sous cloche à l'ombre ou demi-ombre. Après apparition des feuilles, soulever de 2 cm la cloche pour éviter le dessèchement car les racines tardent à apparaître.

On peut aussi procéder par semis mais on obtient en général 4 plants mâles pour 1 plant femelle. On ne peut différencier les mâles et les femelles qu'au moment de la première floraison. Les fleurs femelles ont un ovaire et un pistil assez volumineux au centre de la fleur. Les étamines sont très voyantes sur les fleurs mâles. On peut greffer les plants mâles avec un greffon femelle. Un semis fructifie de 3 à 8 ans après le semis, le pic de production a lieu entre 10 et 15 ans et la durée de vie d'un plant est d'environ 30 ans.

Grefe

Elle est déconseillée en zone très froide ($< -8\text{ °C}$) où il ne faut cultiver que des plants « directs » car, si les plants greffés gèlent, ils repartiront en « sauvage ». En zone plus favorable, on peut greffer des pieds obtenus par semis (sauvages) de graines ou des mâles en excès ou encore une partie du plant mâle. On peut procéder dès la mi-février en fente ou encore à l'anglaise.

Sur les grosses sections, il faut greffer par « incrustation ». Retirer un cinquième environ du diamètre du rameau sur environ cm. Tailler le greffon pour qu'il s'adapte (système tenon/mortaise) et mastiquer.

Fumure

Un peu de cendre et de compost bien décomposé à la fin de l'hiver. Attention aux nitrates et à la tonte de gazon trop riche. Plante très sensible à l'azote. Les symptômes sont le jaunissement des feuilles et le brunissement des bordures des feuilles.

Pesticides

Certains pesticides sont autorisés en France pour lutter contre les parasites du kiwi^[9].

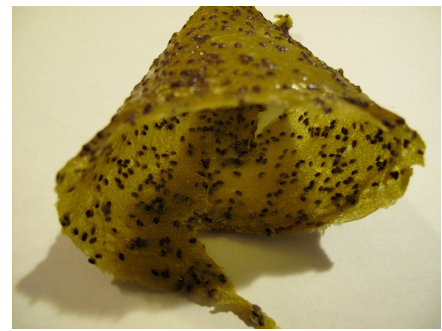
Utilisation

Conservation

Pour lui permettre de monter au maximum son taux de sucre, le kiwi doit être cueilli le plus tard possible à la fin de l'automne, si possible avant ou juste après la première gelée pas trop sévère. Le kiwi se conserve très longtemps loin des pommes (placées à côté, ou dans un même sac de plastique, celles-ci accélèrent sa maturation grâce à l'éthylène dégagée par les pommes), à la température d'une grange ou d'un garage (hors gel). Le temps de mûrissement est très variable ; il faut les trier de temps en temps et rapprocher les moins durs de l'assiette. Cueillis à l'automne, les derniers peuvent tenir jusqu'à l'été suivant (9 mois).

Pour la cuisine

Le kiwi est idéal à déguster en dessert, nature, ou avec des condiments sucrés. Il faut le choisir avec une peau souple mais pas trop molle. Mieux vaut les prendre trop durs sur le marché, ils mûrissent rapidement à température ambiante et se conservent 10 jours sans difficultés (et plus longtemps au réfrigérateur dans un bac entrouvert). Pour les faire mûrir doucement, les mettre dans une corbeille avec des pommes. Le dégagement d'éthylène dû à la maturation des pommes fait mûrir le kiwi. En cuisine, rester prudent quant à l'utilisation des kiwis : ils empêchent la gélatine de prendre. De plus, les kiwis font partie des aliments qui peuvent provoquer des allergies orales (notamment le syndrome oral croisé).



Purée de kiwis déshydratée ou « cuir de kiwis ».

Notes et références

- [1] (http://www.truffaut.com/conseils/encyclopedie-plantes/fiche-plante_kiwi-souris-vegetale/type_plante/129/id_plante/11169.html), Arbre fruitier Kiwi, Souris végétale Chinensis Actinidia Chinensis - Jardinier TRUFFAUT
- [2] Super guide Mon jardin et ma maison : Vos arbres fruitiers. Publications BONNIER SA
- [3] (<http://www.bloc.com/article/alimentation/fruits/le-kiwi.html>), Le kiwi - Groseille de chine, Yang tao
- [4] (<http://tous-les-fruits.com/fruit-363.html>), kiwi, groseille de Chine, souris végétale
- [8] <http://cat.inist.fr/?aModele=afficheN&cpsidt=8170188>
- [9] Liste sur *Le catalogue des produits phytopharmaceutiques et de leurs usages des matières fertilisantes et des supports de culture homologués en France* (<http://e-phy.agriculture.gouv.fr/usa/fiche113.htm>) - Ministère de l'agriculture et de la pêche

Sources et contributeurs de l'article

Kiwi *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=94667464> *Contributeurs*: .melusin, Abrahami, Acx01b, Aka, Albin, Alchemica, Alexou2000, Andrevruas, Anod1, Archibald, Arnaud.Serander, Asavaa, Athymik, Badmood, Barberus, Bc789, Benjamin Lefevre, Callisto, Ccmg, Centre culturel du Pays d'Orthe, Channer, Chaoborus, Charlylejardinier, ChoumX, Chtfn, Cocoploudaniel, ComputerHotline, Coyau, Céréales Killer, Danf6arl, Dark Attisios, Dhatier, Doc103, Duckysmokton, EDUCA33E, Eden2004, Emj-42, En rouge, Encolpe, Enro, Erasmus, Esprit Fugace, Fabien1309, Fentahn, Fm790, FoeNyx, Francekiwi, François555, Fruitiers.net, Gigli0, Gloup gloup, Gmz, Greguar, Grimlock, Grondin, Guillaume 1995, H.G ANTON, Harrieta171, Hemmer, Hercule, Inisheer, JKHST65RE23, JLM, Jd, Jeffdelonge, Jibi44, Judesbois, Jules78120, Kalam, Kelson, Kilith, Kilom691, Knack, Korg, Kostia, Kvardek du, L'amateur d'aéroplanes, LPLT, Laurent Nguyen, Le pro du 94 -, Leag, Leridant, Lilyu, Liné1, Liquid 2003, Litlok, Lmaltier, Lomita, Ludo33, Lviatour, Lysosome, Malost, Manuguf, Mathieuvrenin, Matthieu Deuté, Maxanot, MetalGearLiquid, MicroCitron, Mith, Mnolf, Mr.damien, Nataraja, NeMeSiS, Nono64, Olivier, Orthogaffe, Overkilled, PV250X, Patrick.charpiat, Pautard, Penjo, Phe, Phileras, PierreAbbat, Pixeltoo, Proud01, Qpzm, Qwanath, Radomil, Rhadamante, Ryo, RémiH, Salix, Sebeaen, Sebjarod, Semnoz, Skankeur, Ske, Sprinteur, Sylveno, TaraO, Teeppix, Theoliane, Tibo, Titlutin, Tlustulimu, Tsatouin, Tux-Man, TwoWings, Uh-rond, Urhixidur, VIGNERON, Valérie75, Valéry Beaud, Vargenau, Vlaam, VonTasha, Weft, WikiDreamer, Zongo.Chambon, Zoorin, Zouavman Le Zouave, Zyzomys, 248 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Image:Disambig colour.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Disambig_colour.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Bub's

Image:Kiwi (Actinidia chinensis) 1 Luc Viatour.jpg *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_\(Actinidia_chinensis\)_1_Luc_Viatour.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_(Actinidia_chinensis)_1_Luc_Viatour.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Luc Viatour

Image:Kiwi Female flower01.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_Female_flower01.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Apple2000

Image:Kiwi Male flower.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_Male_flower.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Apple2000

Image:Golden kiwifruit.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Golden_kiwifruit.jpg *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: Allen Timothy Chang

File:Actinidia polygama 071027a.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Actinidia_polygama_071027a.JPG *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: Aomorikuma at ja.wikipedia

File:Actinidia-arguta.jpg *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Actinidia-arguta.jpg> *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: Hiperpinguino

File:Actinidia chinensis - cultivar 'Hort16A' with yellow flesh.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Actinidia_chinensis_-_cultivar_'Hort16A'_with_yellow_flesh.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: Genet

File:Kiwi (Actinidia chinensis) 1 Luc Viatour edit.jpg *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_\(Actinidia_chinensis\)_1_Luc_Viatour_edit.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Kiwi_(Actinidia_chinensis)_1_Luc_Viatour_edit.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Luc Viatour

File:Actinidia kolomikta b.JPG *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Actinidia_kolomikta_b.JPG *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:Баранчук-Червоный Лев

Image:Champkiwi.JPG *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Champkiwi.JPG> *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Jibi44, Oxam Hartog, Patrick.charpiat

Fichier:Flag of New Zealand.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_New_Zealand.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Achim1999, Adabow, Adambro, Arria Belli, Avenue, Bawolff, Bjankuloski06en, ButterStick, Cync, Denelson83, Donk, Duduziq, EugeneZelenko, Fred J, Fry1989, George Ho, Hugh Jass, Ibagli, Jusjih, Klemen Kocjancic, MAXXX-309, Mamndassan, Mattes, Nightstallion, O, Peeperman, Poromiami, Reisio, Rfc1394, Sarang, Shizhao, Tabasco, Transparent Blue, Väsk, Xufanc, Zscout370, 38 modifications anonymes

Fichier:Flag of Italy.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Italy.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: see below

Fichier:Flag of Chile.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Chile.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Alkari, B1mbo, Cync, David Newton, Dbenbenn, Denelson83, ElmA, Er Komandante, Fibonacci, Fry1989, Fsoopolonezcero, Herbythyme, Huhsunqu, Kallerna, Kanonkas, Klemen Kocjancic, Kyro, MAXXX-309, Mattes, McZusatz, Mozzan, Nagy, Nightstallion, Piastu, Pixeltoo, Pumbaa80, SKopp, Sarang, SiBr4, Srtxg, Sterling.M.Archer, Str4nd, Ultratomio, Vzb83, Xarucoponce, Yakoo, Yonatanh, Zscout370, 49 modifications anonymes

Fichier:Flag of Belgium (civil).svg *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_\(civil\).svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Belgium_(civil).svg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Bean49, Cathy Richards, David Descamps, Dbenbenn, Denelson83, Evanc0912, Fry1989, Gabriel trzy, Howcome, IvanOS, Mimich, Ms2ger, Nightstallion, Oreo Priest, Ricordisamoa, Rocket000, Rodejong, SiBr4, Sir Iain, ThomasPusch, Warddr, Zscout370, 6 modifications anonymes

Fichier:Flag of the Netherlands.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_the_Netherlands.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Zscout370

Fichier:Flag of Greece.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Greece.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: (of code) cs>User:xfi- (talk)

Fichier:Flag of France.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_France.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp, User:SKopp

Fichier:Flag of Iran.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Iran.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Various

Fichier:Flag of the United States.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_the_United_States.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Dbenbenn, Zscout370, Jacobolus, Indolences, Technion.

Fichier:Flag of Germany.svg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Flag_of_Germany.svg *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: User:Madden, User:SKopp

Fichier:Cuir de Fruit Leather Pure Kiwi Pur.jpg *Source*: http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cuir_de_Fruit_Leather_Pure_Kiwi_Pur.jpg *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: Matthieu Deuté

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
 //creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/