

DOSSIER DE PRESSE

CORSÉE DE NATURE

“JE SUIS L'UNIQUE
CLÉMENTINE FRANÇAISE !”



clémentine de
Corse

“ **Les consommateurs sont de plus en plus attentifs à l'origine des fruits et légumes.** La Clémentine de Corse IGP répond à la double exigence de protection des métiers de l'agriculture sur notre territoire et à l'exigence de qualité des consommateurs. La Corse est ainsi la seule région française qui fait face aux productions étrangères de Clémentines en provenance principalement d'Espagne (75%) et du Maroc (17%)*. ”

Jean Paul Mancel
Président de l'APRODEC
*Source Agreste

ENTRE MER ET MONTAGNE, JE SUIS ATTACHÉE AUX CLÉMENTINIERS, FAÇONNANT LA BEAUTÉ DE MON ÎLE.

JE PROFITE DE **LA DOUCEUR MARITIME,** POUR M'ÉPANOUIR, SANS CRAINDRE LES PREMIERS FRIMAS.

LA LUMIÈRE DU JOUR ET LA FRAÎCHEUR DES NUITS RÉVÈLENT MA COULEUR ORANGÉE ET MON PETIT CUL VERT.

JE MÛRIS AU SOLEIL, AVEC LE GOÛT DU TRAVAIL DE MES **175 PRODUCTEURS CORSES,** LOIN DES CHAMBRES FROIDES.

CUEILLIE À LA MAIN, JE GARDE MES FEUILLES ET MES **NOTES SUCRÉES-ACIDULÉES** POUR CHARMER LES PALAIS.

JE PRENDS MES QUARTIERS **DE NOVEMBRE À JANVIER,** EN BRAVANT MÊME LA MER JUSQU'AU CONTINENT...

JE SUIS UN FRUIT DE SAISON !

**JE SUIS L'UNIQUE CLÉMENTINE FRANÇAISE
CORSÉE DE NATURE !**



Savez-vous que « Clémentine » vient du nom de celui qui a découvert le fruit au début du 20^{ème} siècle ?

L'histoire raconte que le Frère Clément (Vincent Rodier, 1829-1904), directeur des cultures d'un orphelinat d'Oran, découvrit en 1900 un arbre différent des autres dans la plantation de mandariniers de semis (non greffés).

Cet arbre donna des fruits plus précoces, sucrés et plus acidulés, avec une écorce très fine, dont les enfants de l'orphelinat raffolèrent à tel point que la réputation de cet arbre et de ses fruits traversa la Méditerranée jusqu'à la Corse, pour se nicher au cœur des vergers côtiers de la plaine orientale corse...

UN CARACTÈRE CORSE DE NATURE



La Clémentine de Corse IGP est l'unique clémentine française. Une véritable reconnaissance obtenue en février 2007, grâce à l'Indication Géographique Protégée (IGP). Son terroir d'exception s'étire, entre terre et mer, le long des pentes douces et ensoleillées de la plaine orientale corse.

Son terroir se caractérise par un sol acide, un hiver doux, une pluviométrie et une hygrométrie plus élevées que dans les autres régions de production méditerranéennes. C'est ce qui est à l'origine de l'équilibre sucre-acide propre à la Clémentine de Corse IGP. Elle se distingue par la présence de vert à l'apex du fruit, le fameux « petit cul vert ».

Les gourmets apprécient particulièrement son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépins. Sur les étals, dès le mois de novembre, la Clémentine de Corse se consomme sans tarder jusqu'à janvier car sa saison ne dure que 2 petits mois...



UN CARACTÈRE CORSE PAR SON HISTOIRE

1925

Le premier clémentinier est planté en Corse, par Monsieur Don Philippe Semidei à Figaretto, en plaine orientale.

1929

C'est la première fois qu'apparaît le nom de « clémentine », en l'honneur de son découvreur, le Frère Clément.

1959

Création de la Station de Recherches Agronomiques de San Giuliano, qui plante ses premiers clémentiniers communs.

2002

Les chercheurs de INRA de Corse démontrent grâce à l'étude de chromosomes que la clémentine est issue d'un croisement naturel entre la mandarine commune et une orange.

2007

La Clémentine de Corse obtient le signe d'origine et de qualité **IGP : Indication Géographique Protégée.**



2014

La Clémentine de Corse obtient le **Label Rouge.** Ce label français qui distingue les produits de qualité gustative exceptionnelle pourrait concerner un cinquième de la production dans les prochaines années.



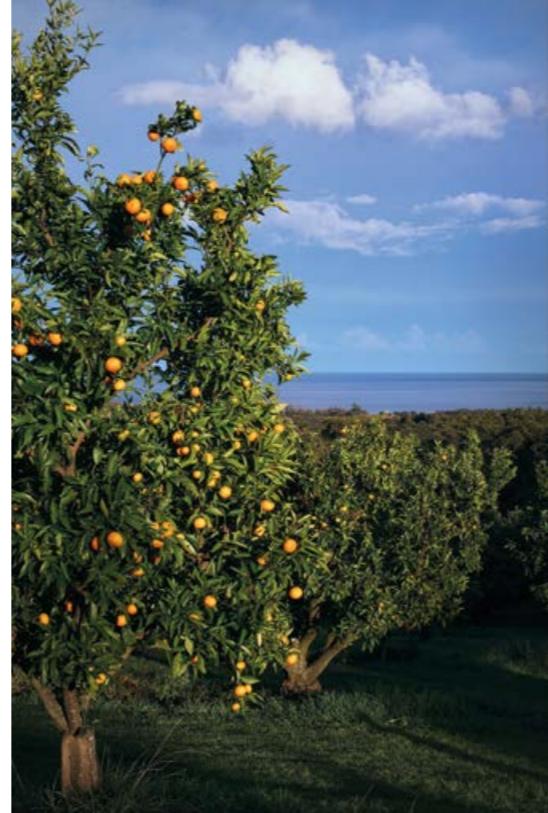
UN CARACTÈRE CORSÉ PAR SON TERROIR INSULAIRE UNIQUE

C'est le terroir corse, entre mer et montagne, qui offre **cette robe unique et ce goût acidulé**, si différenciant, aux Clémentines de Corse IGP.

Les sols agrumicoles de **la zone IGP** de Corse se distinguent en effet des sols fréquemment rencontrés en Méditerranée par leur origine granitique et schisteuse et par leur caractère souvent plus acide et moins lourd, plus proche des sols rencontrés sous **climat tempéré océanique**. **Ce sont ces sols et leur finesse si spécifique qui confèrent aux Clémentines de Corse toutes leurs qualités organoleptiques.**

« Le fait que la Corse soit une île permet de protéger nos vergers de clémentiniers du développement de nombreuses maladies graves dont ils sont aujourd'hui exempts. Cela permet de nous inscrire dans un modèle agricole responsable, dans le respect de nos terres et de notre île ».

Marie-Laure Monteil
Productrice
de Clémentines de Corse
située à Lucciana



L'influence maritime et la présence voisine de reliefs montagneux donnent à la zone de production une spécificité climatique traduite par une température tempérée, une pluviométrie et une hygrométrie élevées, qui participent à l'obtention d'un fruit avec une coloration et un goût particulier d'agrumes acidulé, juste délicatement sucré.

Les vergers de clémentiniers de Corse sont exclusifs, éloignés d'autres vergers d'agrumes qui pourraient par une pollinisation croisée produire des clémentines avec des pépins...

LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP EN CHIFFRES

LA 2^{ème} ACTIVITÉ AGRICOLE
DE L'ÎLE APRÈS LA VITICULTURE

30 000
tonnes
commercialisées
sous IGP

2 000
emplois

635 000
clémentiniers

1540
hectares sous IGP

BASTIA

175
producteurs
de Corse

26
stations
de conditionnement

PLAINE
ORIENTALE

PORTO VECCHIO





UN TERROIR SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉ (IGP)

La Clémentine de Corse se distingue des autres clémentines par son Indication Géographique Protégée (IGP) obtenue en 2007.

L'IGP est un signe officiel de qualité européen qui garantit un lien entre le produit et son territoire aux stades de la production, du conditionnement et de la transformation. Reposant sur un cahier des charges très strict, ce signe distingue l'excellence d'un produit, dont toutes les phases d'élaboration sont issues de son terroir d'origine, et aux savoir-faire spécifiques de la filière bénéficiant d'une notoriété reconnue à travers le monde entier.

L'application de ce cahier des charges garantit un niveau de qualité et de fraîcheur du fruit, depuis le bloc fruitier d'origine jusqu'à la mise en rayon, et ce notamment au moyen d'un système de traçabilité particulièrement exigeant. C'est l'APRODEC (Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse) qui est garante du respect de ces règles.

« Notre IGP assure une protection de l'origine, considérant que la Clémentine de Corse bénéficie de qualités dues à son terroir et des savoir-faire spécifiques. Des contrôles sont réalisés à chaque étape de la vie de nos fruits, de la mise en place culturale à la mise en vente aux consommateurs. »

Ange Maestrini
Producteur
de Clémentines de Corse
situé à Antisanti

LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP UNE QUALITÉ CONTROLÉE



ÉTAPE 1

Les opérateurs pratiquent l'autocontrôle, de la taille jusqu'à la récolte, et de la récolte jusqu'à la station de conditionnement.

ÉTAPE 2

Ensuite intervient la phase du contrôle interne. Celui-ci est réalisé sous la responsabilité de l'ODG (Organisme de Défense et de Gestion) APRODEC. Il a pour objectif de contrôler 100% des producteurs en amont de chaque nouvelle récolte, mais également pendant la récolte. L'ODG effectue des contrôles dans toutes les stations de conditionnement afin de s'assurer du bon respect du cahier des charges et vérifier la qualité du produit en sortie de chaîne.

ÉTAPE 3

Enfin, un contrôle externe est réalisé par Certipaq, un organisme certificateur qui contrôle 100% des stations de conditionnement ainsi que 20% des producteurs en période de récolte chaque année.



LE CAHIER DES CHARGES CLÉMENTINE DE CORSE IGP



Pour bénéficier de la mention IGP, la Clémentine de Corse doit être cueillie à maturité optimale sur l'arbre et répondre à plusieurs critères parmi lesquels :

Le calibre : de moyen à petit, avec un diamètre maximal compris entre 46 et 68 mm

La couleur de l'écorce : orangée-rouge, avec jusqu'à 1/5e d'épiderme vert

La teneur en jus : 42% minimum

Le pourcentage de fruits avec feuilles : la Clémentine de Corse doit être commercialisée avec une à deux feuilles attachées à son pédoncule. Ces petites feuilles sont une garantie de fraîcheur de la Clémentine de Corse, leur vert éclatant est la garantie d'un expédition à l'étal en moins de 24H.

LE GOÛT DU TRAVAIL DE SES 175 PRODUCTEURS DE CORSE

La Clémentine de Corse IGP est cultivée et récoltée de manière traditionnelle.

Elle atteint sa coloration naturelle et sa maturité sur l'arbre sans activateur de coloration (non déverdie en chambre froide).

Récoltée uniquement à la main pour sélectionner les plus beaux fruits, avec une ou deux feuilles attachées à son pédoncule, la Clémentine de Corse ne subit aucun traitement chimique après récolte.

24H se passent uniquement de l'expédition à l'étal, pour garantir le meilleur niveau de fraîcheur aux consommateurs.

Les producteurs de Clémentines de Corse sont de plus en plus nombreux à s'engager vers la certification Haute Valeur Environnementale de Niveau 3. La HVE relève d'une démarche volontaire des producteurs, qui, pour être certifiés, s'engagent à des obligations de résultats mesurés par des indicateurs de performances environnementales.

Réalisé par un organisme certificateur agréé par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'audit auquel ils se soumettent s'appuie sur quatre thématiques environnementales :

- La protection de la biodiversité,
- La stratégie phytosanitaire,
- La gestion de la fertilisation,
- La gestion de la ressource en eau.



« Nous cultivons la Clémentine de Corse dans le respect de la terre et de ceux qui la travaillent. Cette culture requiert beaucoup d'attention, nous poussant en pleine période de production et de récolte à maximiser nos effectifs pour préserver des méthodes de production et de récolte les plus naturelles possibles. Nous investissons également dans des innovations mécaniques nous permettant d'arracher les mauvaises herbes jusque sous le tronc, sans avoir à recourir à un quelconque traitement. En revanche pour la cueillette, pas de machine, tout est toujours fait à la main.

Famille Marcadal
Producteurs
de Clémentines de Corse
situés à Aleria

UN SAVOIR-FAIRE RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

Sous l'impulsion du cahier des charges de l'IGP, les producteurs de Clémentines de Corse sont engagés dans une démarche d'agriculture durable en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement.



DES CLÉMENTINIERS AUX ÉTALS UNE RÉCOLTE À 6 TEMPS

1 LA TAILLE

Réalisée entre janvier et juin, la taille favorise l'homogénéité de la production, la qualité du fruit, son calibre.

2 LA FERTILISATION

La taille moyenne des vergers concourt à une meilleure maîtrise des pratiques culturales. Des analyses de feuilles et du sol sont réalisées pour moduler les doses de fertilisations spécifiques. De cette manière, seule la dose nécessaire à la plante est attribuée pour ne pas dénaturer le reste des cultures car il faut savoir qu'un verger de clémentiniers est précieux : un jeune clémentinier ne donne des fruits qu'entre 7 et 10 ans après sa plantation.

3 L'IRRIGATION

Sa gestion est maîtrisée en fonction de caractéristiques techniques tels que la réserve en eau des sols, le stade de la plante ou la consommation en eau de la culture.

4 LA RÉCOLTE

Elle est effectuée sur chaque exploitation par bloc fruitier exclusivement à la main et en plusieurs passages. Cette cueillette permet une meilleure sélection des fruits.

« Pour nous producteurs, il est important que le consommateur comprenne qu'acheter une Clémentine de Corse, c'est participer à notre juste rémunération. Nos clémentines ont le goût de notre travail. Les choisir, c'est s'engager à préserver nos métiers et notre savoir-faire »

Famille De La Taste
Producteurs
de Clémentines de Corse
situés à Pianiccia

24h
UNIQUEMENT
DE L'EXPÉDITION
À L'ÉTAL !

UN PRIX DE
VENTE
MOYEN DE
3,89€
AU KG

5 LE CONDITIONNEMENT

Les clémentines sont conditionnées obligatoirement avec la mention Clémentine de Corse et le logo IGP, ce qui permet de les différencier visuellement, lors de leur mise à l'étal.

6 L'EXPÉDITION

Le délai de stockage entre la récolte et le départ des produits de la station est limité à six jours. Ce délai court permet de garantir un niveau de fraîcheur au produit.

LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP FRUIT D'HIVER AU CARACTÈRE BIEN CORSÉ

La Clémentine de Corse se distingue par sa petite taille, ses feuilles vertes effilées, son teint orangé, sa peau lisse, fine et brillante et **son célèbre petit « cul vert »**, garantie d'une maturation naturelle et non en chambre froide.

Cueillie à même l'arbre, sans avoir touché le sol, la Clémentine de Corse garde ainsi ses saveurs sucrées et acidulées si caractéristiques. Avec son goût stable et constant, **les consommateurs la reconnaissent entre toutes.**

**UN GOÛT SUCRÉ,
DÉLICATEMENT ACIDULÉ**

Ma saveur juteuse
et gourmande

**RÉCOLTÉE À LA MAIN
AVEC DE LONGUES FEUILLES
VERTES EFFILÉES**

Mon signe fraîcheur
et le gage d'une récolte réalisée
à même le clémentinier, sans
contact avec le sol

**UNE FINE ÉCORCE À LA COLORATION
NATURELLE, AVEC SON FAMEUX
« PETIT CUL VERT »**

Ma robe naturelle, à pleine maturité
sur mon arbre, sans aucun traitement
colorimétrique chimique

**DE DÉLICIEUX QUARTIERS
JUTEUX ET SANS PÉPIN !**

Mon petit plus pour ravir
les palais des jeunes enfants
aux plus fins gourmets



UN GOÛT CORSÉ À LA QUALITÉ INIMITABLE



La Clémentine de Corse IGP se distingue des autres agrumes par une note un peu plus acidulée, ce qui lui confère toute son originalité gustative.

Sont concernées par ce signe de qualité les clémentines de la variété « fine de Corse », issue des sélections de la Station de Recherche

Agronomique de San Giuliano. Elles sont encore plus juteuses en bouche, tout en supportant particulièrement bien le transport et la conservation. Le cahier des charges Label Rouge exige aucun défaut d'aspect et un taux de jus important.

DES BIENFAITS EXCEPTIONNELS

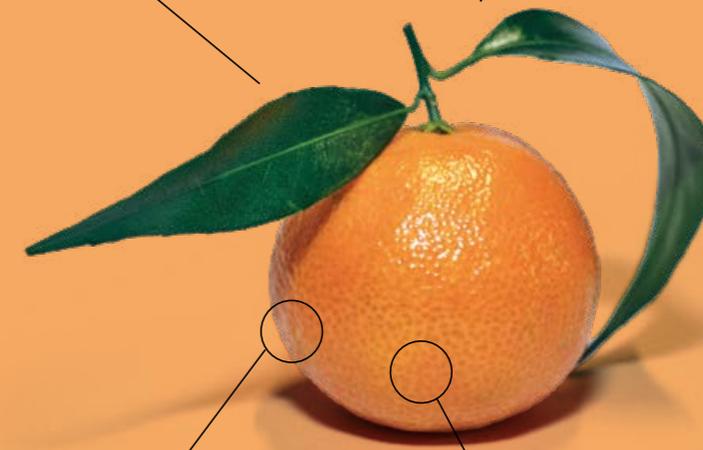
Rafraîchissante et gourmande, la Clémentine de Corse IGP est aussi un gage de vitalité grâce à sa richesse en vitamines et minéraux : **manger deux clémentines par jour participe à couvrir la moitié de l'apport quotidien recommandé en vitamine C.**

Ce petit agrume peu calorique (moins de 25 kcalories par fruit) fournit également un complément très utile en fibres, minéraux et oligo-éléments, en particulier potassium, phosphore et bêta-carotène.

Avec sa teneur élevée en eau (86,9%), la Clémentine de Corse a également le pouvoir de désaltérer tout en apportant le plaisir sucré. Elle est idéale pour un dessert sans complexe comme pour combler les petites envies de snacker, tout au long de la journée !

PEU CALORIQUE
Moins de
25 kcalories
par fruit

RICHE
EN VITAMINES C
41 mg/100g



LA TENEUR
EN JUS :
42% minimum

Riche en carotènes,
en provitamines A
et en pigments antioxydants
**LE SECRET DU JOLI
TEINT CORSE**

SAVOURONS LA CLÉMENTINE DE CORSE DE NOVEMBRE À DÉBUT JANVIER

Les Clémentines de Corse ne sont plus les seules à pouvoir être vendues avec leurs feuilles. **Fiez-vous au logo IGP et au terroir de production « origine Corse » ou « origine France »** obligatoirement affichés, pour vous offrir un délice corse au cœur de l'hiver...



À propos de l'APRODEC

L'Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse (APRODEC) fédère 175 producteurs corses de Clémentines. Elle reflète la volonté de ces professionnels de proposer aux consommateurs une offre de Clémentines de Corse de qualité et contrôlée à toutes les étapes de la production à la distribution. L'APRODEC a pour principal objectif d'assurer la promotion des Clémentines de Corse IGP et de préserver les enjeux de l'ensemble des acteurs de la filière par la mise en œuvre d'actions collectives sur le marché français.

www.clementinedecorse.fr

 @laclementinedecorse
#clementinedecorse

 @clementinedecorse
#clementinedecorse

 clémentine de
Corse

CONTACTS PRESSE Gulfstream Communication

Laura Gayoux

lgayoux@gs-com.fr
Port. 06 77 17 75 68

Françoise Landais

flandais@gs-com.fr
Port. 06 86 06 15 62

Mélissa Ouakrat

mouakrat@gs-com.fr
Port. 06 86 06 16 09