

NATURE, PROCHE ET RESPONSABLE

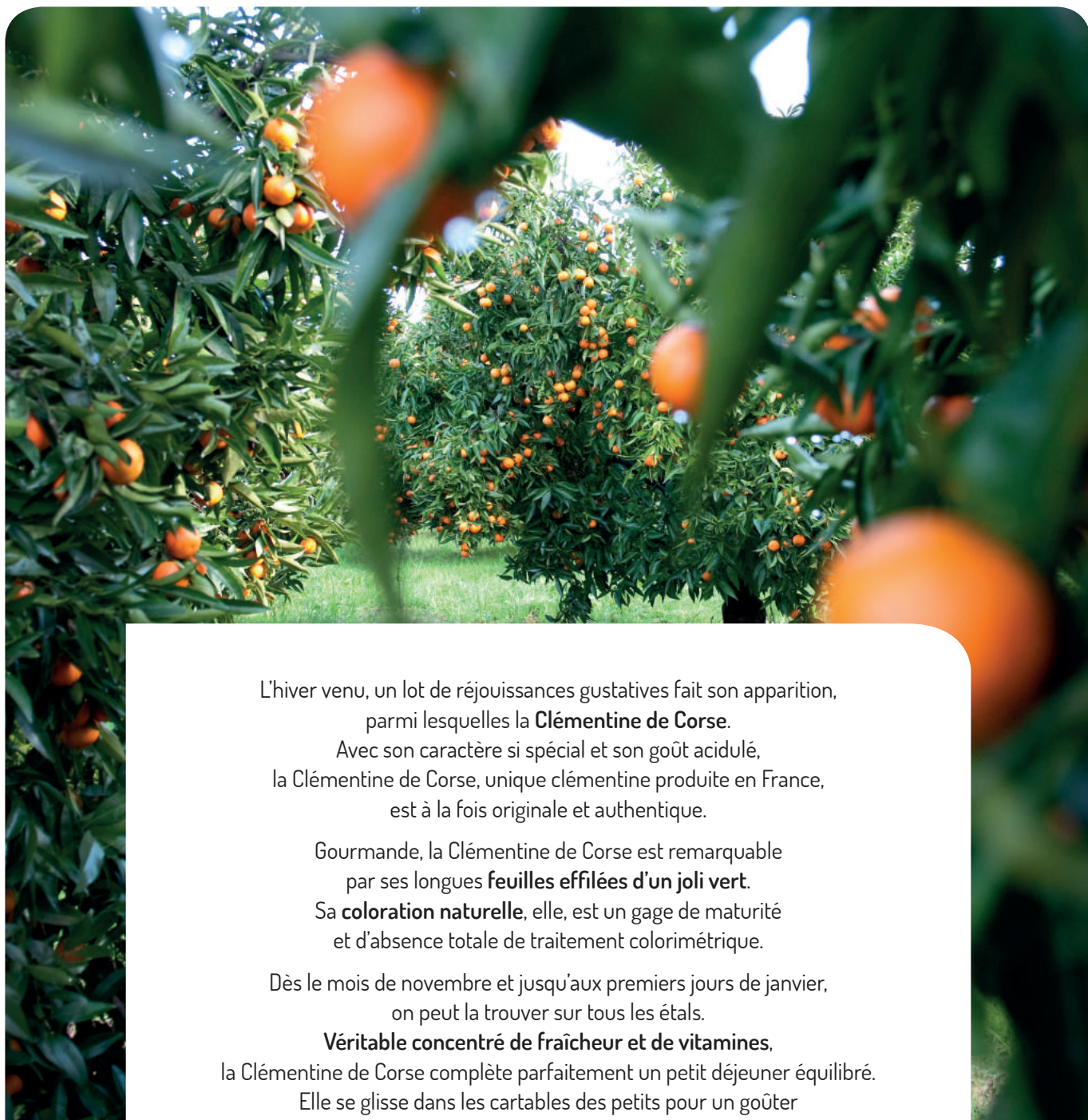
of Corse!



**CLÉMENTINE
DE CORSE**







L'hiver venu, un lot de réjouissances gustatives fait son apparition, parmi lesquelles la **Clémentine de Corse**.

Avec son caractère si spécial et son goût acidulé, la Clémentine de Corse, unique clémentine produite en France, est à la fois originale et authentique.

Gourmande, la Clémentine de Corse est remarquable par ses longues **feuilles effilées d'un joli vert**.

Sa **coloration naturelle**, elle, est un gage de maturité et d'absence totale de traitement colorimétrique.

Dès le mois de novembre et jusqu'aux premiers jours de janvier, on peut la trouver sur tous les étals.

Véritable concentré de fraîcheur et de vitamines,

la Clémentine de Corse complète parfaitement un petit déjeuner équilibré.

Elle se glisse dans les cartables des petits pour un goûter pespsy et embaume volontiers les bureaux des grands qui la consomment à la pause.

À Noël, elle investit naturellement le centre de la table et en cuisine, se laisse accommoder de plein de manières différentes.

Mais connaissez-vous vraiment la Clémentine de Corse ?

Ce Beauty Book vous propose de la découvrir toute entière, en donnant la parole à ceux qui la chérissent et la font grandir...



PORTRAIT D'UNE CLÉMENTINE PAS COMME LES AUTRES

À QUOI RECONNAÎT-ON LA CLÉMENTINE DE CORSE ?



Au cours des années, les clémentiniers se sont parfaitement adaptés au sol, au climat et au relief corse. C'est d'ailleurs ce terroir exceptionnel qui donne à la Clémentine de Corse toute son originalité.

> La Clémentine de Corse se distingue par son IGP

(Indication Géographique Protégée), obtenue en 2007.

Ses principales conditions d'attributions sont :

- la culture et le conditionnement en Corse
- la cueillette manuelle accompagnée de ses feuilles, et à maturité
- l'absence de traitement colorimétrique



> La Clémentine de Corse possède une robe unique

et un adorable « cul vert », obtenu naturellement grâce à la fraîcheur des nuits corses. En effet, le développement de la coloration naturelle de la clémentine est lié aux différences de températures. Ces différences étant plus marquées sur l'île, la Clémentine de Corse arbore un rouge-orangé panaché de vert unique en son genre.



> La Clémentine de Corse est généralement

accompagnée de ses jolies feuilles vertes et effilées.

Celles-ci ont une histoire car elles furent longtemps une exclusivité corse. En effet, pendant longtemps l'Île de Beauté a été la seule région productrice de clémentines épargnée par les viroses végétales grâce à son insularité, et donc la seule autorisée à exporter ses fruits avec leurs feuilles. Cependant dans les années 90, un assouplissement de la législation a étendu cette permission à tous les pays européens. Les feuilles rappellent aujourd'hui la bonne santé et la spécificité endémique de la Clémentine de Corse.

> Ici, les vergers sont confrontés à des températures plus basses

que sur le reste du pourtour méditerranéen. De ce climat propice naît un mariage de saveurs sucrées et acidulées, typique de la Clémentine de Corse.

Il limite l'accumulation en sucre et lui confère un goût reconnaissable entre tous, mêlant à la fois caractère et soleil.

UN ZESTE D'HISTOIRE

La clémentine est un agrume issu d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen de l'oranger. En 1892, le botaniste Louis Charles Trabut observa les premiers plants hybrides dans la pépinière du frère Clément en Algérie.

Il nomma le fruit en son honneur et consacra un article à sa découverte en 1902 dans la Revue horticole française.

Les premières traces de clémentiniers en Corse datent, elles, de 1925, plantés par Don Philippe Semidei à Figaretto.



**NOS 159 PRODUCTEURS
GARDENT L'OEIL
SUR LA QUALITÉ**

of Corse !



UNE IGP POUR UNE QUALITÉ MAITRISÉE



ZOOM SUR L'IGP

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

Ce signe officiel européen garantit l'origine géographique d'un produit
et repose sur une charte de qualité très stricte.

Au centre de la charte IGP se trouve l'importance du lien entre
la qualité du produit, son terroir d'origine et le savoir-faire spécifique.

Autrement dit, une IGP distingue l'excellence d'un produit
dont toutes les phases d'élaboration sont issues de la même zone géographique,
et qui bénéficie d'une notoriété reconnue à travers le monde entier.

La labellisation IGP impose à l'ensemble des producteurs
l'application du cahier des charges qui 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.

Pour la Clémentine de Corse, c'est l'APRODEC
(Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse)
qui est garante du respect de ces règles.

SUR
31 250 TONNES
COMMERCIALISÉES EN 2018

96% DES CLÉMENTINES DE CORSE
SONT COMMERCIALISÉES SOUS IGP

UN SAVOIR-FAIRE ET UN GOÛT UNIQUE



UNE CLÉMENTINE SANS PÉPIN, TOUTE EN SAVEUR !

Jean-Paul MANCEL
Président de l'APRODEC
Association pour la Promotion et la
Défense de la Clémentine de Corse

Jean-Paul Mancel, dites-nous,
en quoi l'IGP garantit-elle une qualité supérieure
à la Clémentine de Corse ?

Le principe de l'IGP, c'est de garantir l'origine et
la traçabilité du produit, en respect d'un cahier des charges
rigoureux. De facto, en certifiant l'origine, on certifie une qualité.
C'est sans compter le suivi et le contrôle strict sur lesquels nous
sommes engagés.

Comment se déroulent les contrôles ?

Ils se déroulent à trois niveaux :

1/ En premier lieu, les opérateurs pratiquent
l'autocontrôle, de la taille jusqu'à la récolte,
et de la récolte jusqu'à la station
de conditionnement.

2/ Ensuite intervient la phase
du contrôle interne. L'APRODEC
mandate des techniciens pour
contrôler les producteurs. 100%
sont contrôlés une fois tous
les ans avant la récolte et 50%

d'entre eux sont aussi contrôlés une fois par
an, pendant la récolte. En somme, tous les
producteurs sont contrôlés avant et pendant
la récolte dans les 2 ans.

3/ Enfin, un contrôle externe annuel est
réalisé par Certipaq, un organisme
certificateur qui contrôle 100% des stations
de conditionnement ainsi qu'une sélection
aléatoire de 20% des producteurs.

Et c'est tout ?

Non, ce n'est pas tout car en réalité,
nous en faisons bien plus.
Nous analysons aussi les points de suivi
manquants et sommes organisés
par nous-mêmes pour vérifier 100%
des stations de conditionnement.
De plus, l'APRODEC emploie 2 contrôleurs
qui travaillent tous les jours dans les stations
de conditionnement pour vérifier
la qualité du produit fini. C'est un plus
que notre profession, très exigeante,
s'impose à elle-même.

À votre avis, pourquoi la Clémentine de Corse est-elle si appréciée par les consommateurs ?

Tout d'abord, parce que c'est un produit
très frais et authentique.
D'ailleurs, nos clémentines mettent 24 heures
pour arriver sur les étals ! Cueillie sur l'arbre,
la Clémentine de Corse garde son acidité
caractéristique. Avec son goût stable et
constant, les consommateurs la reconnaissent
d'entre toutes. Elle est un repère dans l'hiver.

**NOTRE PREMIER
ENGAGEMENT,
C'EST DE DIRE
CE QUE L'ON FAIT
ET DE FAIRE CE
QUE L'ON DIT.**



Et puis surtout, la Clémentine de Corse n'a pas de pépins ; c'est agréable. Ceci étant, si d'aventure on devait y trouver un pépin, c'est qu'il y a eu pollinisation. Dans ce cas, rien de grave ; c'est juste la nature qui a parlé !

En quoi votre agriculture est-elle raisonnée ?

Nos process de culture relèvent de l'agriculture raisonnée que nous considérons comme une vraie politique. C'est une conviction que nous avons et qui permet de distinguer notre clémentine de ses concurrentes. À ce titre, la Clémentine de Corse ne subit aucun traitement colorimétrique ni aucun traitement chimique après la récolte.





PAROLE DE PRODUCTRICE

Chantal Lescombes n'a pas choisi la Clémentine de Corse, c'est la Clémentine de Corse qui l'a choisie !
En effet, au décès de son père, elle a quitté son emploi d'esthéticienne sur le continent et accepté le défi que représentait ce changement professionnel et cet investissement financier.
Elle a repris l'exploitation familiale, les 35 hectares, la station de conditionnement et les 17 000 arbres.

C'EST LA CLÉMENTINE QUI M'A CHOISIE

Chantal LESCOMBES
Productrice à Tallone

Sa terre, nichée entre mer et montagne, elle la connaît bien. Son père y a débuté en 1971 avec 20 hectares seulement.
À présent, Chantal emploie deux personnes toute l'année, et de nombreux saisonniers au moment de la cueillette.

**ON NE S'ENNUIE JAMAIS,
CONFIE-T-ELLE.
DÈS LA FIN DE LA RÉCOLTE,
ON TRAVAILLE DÉJÀ
LA TERRE POUR PRÉPARER
LA PROCHAINE.**

Depuis qu'elle a repris l'activité il y a deux ans seulement, elle se montre particulièrement attentive au passage du bourgeon à la fleur puis au fruit. Elle dit avoir appris son métier dans le feu de l'action, aidée par le chef de culture que forma son père et qui le seconda pendant 18 ans.

Il m'a énormément appris, souligne-t-elle, nous formons une bonne équipe !

Cette histoire de transmission perdure chaque saison quand les étapes s'enchaînent avec intensité : taille des arbres, fertilisation, irrigation, ébourgeonnage, lutte contre les ravageurs... Toujours en équipe pour supporter ensemble l'intensité du travail, notamment au moment de la cueillette.

Il y a aussi la vigilance pour toujours respecter le cahier des charges IGP.

👉 Le principe de l'IGP, c'est de garantir l'origine et la traçabilité du produit, en respect d'un cahier des charges rigoureux. 👉

Et quand on lui demande de quelle manière elle préfère déguster «sa» Clémentine de Corse, elle répond en toute simplicité : une bonne confiture faite maison par sa sœur, des clémentines confites en cadeau... Mais surtout un fruit cueilli sur l'arbre et dégusté juste à côté, en regardant évoluer son verger.

LA RECETTE DE LA RÉDACTION

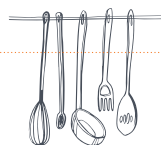


Ceviche de poisson, Clémentine de Corse et sa fraîcheur verte

Aux amateurs de poisson cru et d'exotisme, voici venu tout droit d'Amérique latine un ceviche au goût totalement acidulé ! Devenu tendance, le ceviche fait aujourd'hui son show, « pimpé » avec des quartiers frais de Clémentine de Corse... Découvrez comment marier deux terroirs à fort caractère !



Temps de préparation : **35 minutes** Nombre de personnes : **4**



Les ingrédients pour 4 personnes :

- 4 Clémentines de Corse
- 300 g de poisson blanc bien frais en filet (type cabillaud)
- 1 tige de citronnelle
- 2 tiges de ciboule
- Le jus d'1 citron vert
- 1 cuillère à soupe de graines de sésame
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 avocat
- Sel & poivre

La préparation

1. Après avoir découpé un chapeau, prélevez la chair des Clémentines de Corse et conservez l'écorce entière. Retirez les peaux blanches et conservez la pulpe du fruit. Coupez-les en deux.
2. Émincez la citronnelle et la ciboule.
3. Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et découpez la chair en petits dés.

Le dressage

4. Détaillez les filets de poisson en cubes.
5. Dans un plat, rassemblez les cubes de poisson, la citronnelle, la ciboule, l'avocat et les quartiers de clémentine.
6. Arrosez avec le jus du citron vert et saupoudrez de graines de sésame.
7. Salez et poivrez. Ajoutez un filet d'huile d'olive et mélangez.
8. Faites mariner au frais pendant 15 minutes. Servez pourquoi pas dans les coques des fruits évidés.

VOIR TOUTES LES RECETTES

Le petit conseil

Si vous souhaitez concilier silhouette et belle assiette, le ceviche est une recette idéale ! Notez que les poissons à chair ferme (lotte, merlu, cabillaud) doivent mariner deux fois plus longtemps que ceux à chair mi-ferme comme la daurade, le flétan, la sole, le thon et le saumon, ou les poissons à chair tendre (mulet, merlan, maquereau, etc.)





L'ESSENCE DE LA CLÉMENTINE DE CORSE EN 5 POINTS

1 CERTIFICATION IGP/LABEL ROUGE

Pour les producteurs corses, la démarche de certification est un moyen de défendre et de promouvoir les qualités de la Clémentine de Corse.

2 ORIGINE

La Clémentine de Corse est la seule cultivée en France, préservant son terroir et dynamisant l'économie de son île en générant environ 2000 emplois permanents et saisonniers.

3 SAVEUR

Reconnue pour son goût unique et acidulé, la Clémentine de Corse puise sa différence dans le climat particulier de la plaine orientale de l'Île de beauté.



4 COULEUR

La coloration naturelle de la Clémentine de Corse est un gage de maturité, obtenue naturellement, sans aucun traitement colorimétrique ni passage en chambre froide.

5 RÉCOLTE

La Clémentine de Corse est récoltée à la main avec ses feuilles pour sélectionner les plus beaux fruits. Elle ne subit aucun contact avec le sol car 100% de la récolte est réalisée à même les clémentiniers.



clementinedecorse.fr

Contacts Presse

Augural / Strateo

Emilie-Gabrielle Giraudet, 06 18 29 77 58 – e.giraudet@augural-strateo.fr

Marjorie Rousseau, 06 43 17 42 70 – m.rousseau@augural-strateo.fr



CLÉMENTINE
DE CORSE

