



Contacts presse
#clementineofcorse

MÉDIAS OFF LINE

Marjorie Rousseau
+ 33 (0)6 43 17 42 70
m.rousseau@augural-strateo.fr



AUGURAL STRATEO



MÉDIAS ON LINE

Sophie Orain
+ 33 (0)6 61 14 02 11
s.orain@augural-strateo.fr

AUGURAL - RCS B 349 728 410 Nantes - Shutterstock - Aprodes - Agnès Lescombes - Pierre Kuriti - Dixit - Mediaglobe - Gatty Images - Peta Marek - Charly Deslandes - 20433 - 09/2017

DOSSIER DE PRESSE 2017
CLÉMENTINE DE CORSE
of Corse!



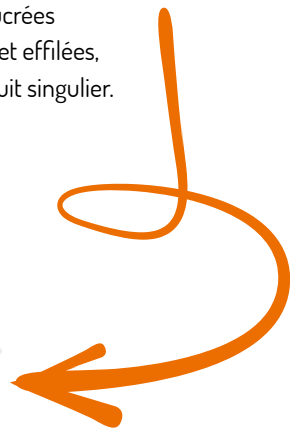
LA CLÉMENTINE DE CORSE

Fière de ses origines

C'est le terroir corse, entre mer et montagne, et la localisation en altitude des vergers qui offrent cette robe unique et ce goût acidulé si différenciant aux Clémentines de Corse.

En effet, le climat maritime permet aux fruits de mûrir sur l'arbre sans jamais geler. **La fraîcheur des nuits, quant à elle, donne aux Clémentines de Corse ce « petit cul vert » désormais reconnaissable d'entre tous.**

Véritable signe distinctif, le mariage de saveurs sucrées et acidulées, ainsi que ses longues feuilles vertes et effilées, font vraiment de la Clémentine de Corse un produit singulier.



De la gourmandise ... *Made in Corse*

La Clémentine de Corse offre des qualités organoleptiques exceptionnelles que les hommes contribuent à magnifier.

La production respecte les cycles de la nature pour un fruit de qualité, savoureux et parfumé. Elle mûrit toujours sur l'arbre, préservée par le climat unique de l'île de beauté.

Chouchoutée par les mains des producteurs, elle est cueillie à maturité dans le respect de la tradition.

Bénéficiant d'un circuit court, de la cueillette aux mains du consommateur afin d'offrir une fraîcheur optimale, la Clémentine de Corse a tous les arguments pour séduire les gourmets en quête de qualité, d'authenticité et de gourmandise à l'état pur.



10 ans d'excellence!

Cette année, la Clémentine de Corse fête les 10 ans de son IGP (Indication Géographique Protégée). En effet, la Clémentine de Corse se distingue des autres clémentines par son IGP, 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 cette charte se trouve l'importance du lien entre la qualité du produit, son terroir d'origine et le savoir-faire spécifique.



Autrement dit, l'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 Clémentine de Corse impose à l'ensemble des producteurs un cahier des charges très strict. 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.

**SAVEZ-VOUS QUE LA CLÉMENTINE DE CORSE
DOIT ÊTRE RÉCOLTÉE AVEC SES FEUILLES
ET NE DOIT JAMAIS TOUCHER LE SOL ?**

Étonnant!

#clementineofcorse

Quelle beauté!

La Clémentine de Corse, unique clémentine produite en France, est cultivée de manière traditionnelle et selon un calendrier précis. Contrairement à d'autres clémentines, elle atteint sa coloration naturelle sur l'arbre et ne subit aucun traitement après la récolte.

Pour atteindre son niveau d'excellence, la Clémentine de Corse passe par 6 étapes :



La **taille** réalisée entre janvier et juin



La **fertilisation**



L'**irrigation** en lien avec les réserves en eaux des sols, avec les besoins de la plante ou avec la consommation en eau de la culture



La **récolte**, uniquement à la main pour sélectionner les plus beaux fruits



Le **conditionnement**



L'**expédition** dans un délai le plus court possible afin de garantir toujours le même niveau de fraîcheur

On la trouve dès le mois de novembre sur les étals.



Carte d'identité de la Clémentine de Corse

ORIGINE

- Issue d'un croisement naturel entre la fleur de mandarinier et le pollen d'oranger
- Elle est cultivée de manière traditionnelle, dans des exploitations familiales

SIGNES DISTINCTIFS

- De longues feuilles vertes effilées, gages de sa fraîcheur
- Une extrémité verte et une peau fine et brillante
- Un fruit juteux, sans pépin, au goût acidulé prêt à être dégusté

SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Les vergers se localisent sur la plaine orientale, à l'est de l'île.



LA CLÉMENTINE DE CORSE

Des chiffres qui donnent du tonus ! *

27 152

tonnes commercialisées
sous IGP (dont 23 tonnes
en Label Rouge)

144

producteurs habilités en IGP
(Indication Géographique Protégée)
dont 56 productions en Label Rouge

570 000

clémentiniers

1372

hectares plantés sous IGP

32 000

tonnes récoltées

95 %

des Clémentines de Corse
commercialisées sous IGP

23

stations de conditionnement
dont 12 en Label Rouge

* En 2016

Des mots qui donnent le goût !

IGP

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE *

La Clémentine de Corse est la seule clémentine produite en France et reconnue grâce à l'IGP (Indication Géographique Protégée). Cette IGP, obtenue en 2007, assure une protection de l'origine, considérant que la Clémentine de Corse bénéficie de qualités dues à son terroir et de savoir-faire spécifiques.



Le logo IGP garantit que les Clémentines de Corse font l'objet d'une culture qui respecte l'environnement.

Il est le gage de fruits récoltés à la main avec leurs feuilles, cueillis lorsqu'ils sont parvenus à une coloration naturelle et à une maturité optimale sur l'arbre. Enfin, l'IGP garantit des fruits n'ayant subi aucun traitement colorimétrique chimique et n'étant jamais déverdis.

Label Rouge*

Le Label Rouge, obtenu en 2014, pourrait concerner jusqu'à 20% de la production dans les prochaines années.



Seules les Clémentines de Corse de la variété « fine de Corse » bénéficient du label qui distingue les produits de qualités gustatives exceptionnelles.

* source : INAO

« Le petit cul vert »

La couleur naturelle de la Clémentine de Corse est orangée sur le dessus et légèrement verte en dessous. Visible dans les premières semaines de production, **ce « petit cul vert » est le signe de son authenticité et de sa naturalité.**

Cette bi-coloration, contrairement aux apparences, est gage de maturité. Elle est liée au caractère exceptionnel du climat corse qui alterne nuits fraîches et journées chaudes. Ces amplitudes thermiques, plus accentuées qu'en Espagne ou au Maroc, jouent en effet sur l'acidité du fruit et permettent d'équilibrer le rapport sucre/acide.

Très concrètement, le vert signifie que la Clémentine de Corse n'a subi aucun traitement et qu'elle n'a pas été « déverdie » en chambre froide.



En fin de saison de production, la peau de la Clémentine de Corse a eu tout le temps de se pigmenter. Voilà pourquoi, en plein hiver, on la trouve toute parée d'orange sur les étals !

#clementineofcorse

Avec la clémentine de Corse, retrouvez du jus!

Cet hiver, la talentueuse et créative Nathalie N'Guyen a carte blanche pour revisiter et sublimer la Clémentine de Corse.

Au programme de cette parenthèse culinaire vitaminée, deux recettes de jus santé et bien-être pour passer un hiver sous le signe de la vitamine C, of Corse !



INGRÉDIENTS pour 4 verres

4 Clémentines de Corse
2 pommes Granny
½ concombre
1 betterave cuite

RECETTE JUS DÉTOX by Nathalie N'Guyen



@mellenguyen

- Pelez les Clémentines de Corse, les pommes et le concombre,
- Enlevez la peau de la betterave,
- Passez tous les ingrédients dans un mixeur,
- Dégustez !

La Clémentine de Corse associée au concombre et à la betterave vont soutenir l'effet de détoxification recherchée dans ce jus. La pomme rajoute une pointe d'acidité pour rééquilibrer le goût de la betterave. A consommer de préférence le matin ou après un repas copieux.

Show devant !



#clementineofcorse



RECETTE JUS BONNE MINE by Nathalie N'Guyen



@mellenguyen

- Pelez les Clémentines de Corse, le gingembre, la carotte et les pommes,
- Passez tous les ingrédients crus dans un extracteur de jus,
- Dégustez !

C'est l'apport de la carotte et de la Clémentine de Corse, naturellement riche en Vitamine C et Bêta-carotène, qui donne l'effet bonne mine. Le gingembre amène un effet boost d'énergie pour bien commencer la journée. La pomme Golden, juteuse et sucrée renforce la sensation de plaisir.

Hmmmm...

Nathalie N'Guyen

Découverte dans l'émission Master Chef, Nathalie découvre la cuisine avec sa mère issue d'une grande lignée de marchands et de cuisiniers de rue. Après son aventure dans l'émission MasterChef, elle se spécialise dans la cuisine de rue et du monde, toujours saine et savoureuse, accessible à chacun. Elle signe notamment les cartes de nombreux établissements en France, aux États-Unis ou encore en Chine. Ses dernières créations : Pitaya qui rend hommage à la cuisine asiatique minute ou le Camion Bol, le premier foodtruck asiatique.



INGRÉDIENTS pour 4 verres

- 8 Clémentines de Corse
- 2 pommes golden
- 1 carotte
- 1 petite noix de gingembre

#clementineofcorse

Bon à savoir

Elle se conserve à température ambiante et se consomme dans les 4 à 5 jours suivants l'achat pour profiter de ses bienfaits. Ses feuilles vertes vous indiqueront son état de fraîcheur.

Le saviez-vous ?
La clémentine est le **4^e** fruit le plus consommé en France !



RETROUVEZ LA CLÉMENTINE DE CORSE SUR LES ÉTALS
DÈS LE MOIS DE NOVEMBRE !



Le Must Have* de l'hiver

Grâce à la Clémentine de Corse,
on fait le plein de vitamines pour l'hiver !
À déguster de toutes les façons : fraîchement épluchée, en plat, mixée, en jus, la Clémentine de Corse est une alliée bonne mine et beauté. Elle apporte du tonus grâce à ses vitamines C (41 mg/100 g) et donne une belle peau grâce à sa richesse en carotène, en provitamines A et en pigments anti-oxydants pour seulement 25 calories par fruit.
À consommer sans modération !

* L'indispensable

#clementineofcorse