

INFOGRAPHIE

CORSÉE DE NATURE

“JE SUIS L'UNIQUE
CLÉMENTINE FRANÇAISE !”

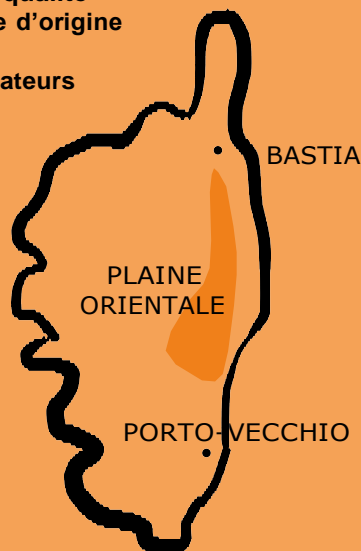


INFOGRAPHIE DE SAISON

Début novembre 2023 démarrera la saison de la Clémentine de Corse IGP, l'unique clémentine française, attendue chaque année avec gourmandise par les consommateurs qui apprécient son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin. Sa saison dure de novembre à début janvier !



IGP
CLÉMENTINE
DE CORSE
signe de qualité
& garantie d'origine
pour les
consommateurs



La qualité exceptionnelle de la Clémentine de Corse est officiellement reconnue grâce à l'Indication Géographique Protégée (IGP) depuis 2007, et grâce au Label Rouge français obtenu en 2014.

C'est la reconnaissance du travail et de la passion des 180 producteurs de Clémentines de Corse, engagés dans une démarche d'agriculture durable en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement.

DES CLÉMENTINES DE CORSE SOUS INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

IGP, le signe d'une
démarche collective
de producteurs

180
producteurs passionnés

660 000
clémentiniers

1 610
hectares sous IGP

Le maintien d'un tissu
économique local

2 000 emplois locaux
non délocalisables,
au plus près des vergers.

33 000 tonnes
de Clémentines de Corse
commercialisées sous IGP

La garantie de conditions
de production strictes, contrôlés
par les Pouvoirs Publics

Des vergers de Clémentiniers plantés
dans la zone délimitée
de production IGP.

26 stations de conditionnement,
implantées obligatoirement
dans ce même territoire reconnu

L'IGP est un signe d'identification
de l'Union européenne désignant
des produits dont la qualité est liée
à leur zone de production

Une traçabilité rigoureuse du verger
aux consommateurs, avec des contrôles
en interne sous la responsabilité
de l'ODG (Organisme de Défense
et de Gestion) APRODEC et en externe
par Certipaq, organisme certificateur
indépendant, pour garantir le niveau
de qualité unique de la Clémentine
de Corse, l'unique Clémentine française.

LA CLÉMENTINE DE CORSE,

C'EST LA RÉFÉRENCE

DES FRANÇAIS EN MATIÈRE

DE CLÉMENTINE



LES FRANÇAIS CONNAISSENT LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP

LA CLÉMENTINE
CONNUE
ET RECONNUE PAR
89%
DES FRANÇAIS

1
FRANÇAIS SUR
2
LA CITE
SPONTANÉMENT

87%
DES FRANÇAIS
JAMAIS DÉÇUS
PAR SON GOÛT

LES FRANÇAIS SONT FRIANDS DE LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP

- Un fruit populaire acheté par 89% des Français
- La Clémentine de Corse, un fruit du quotidien consommé :

AU DESSERT
82%

EN EN-CAS
DANS LA JOURNÉE
53%

AU
PETIT-DÉJEUNER
30%

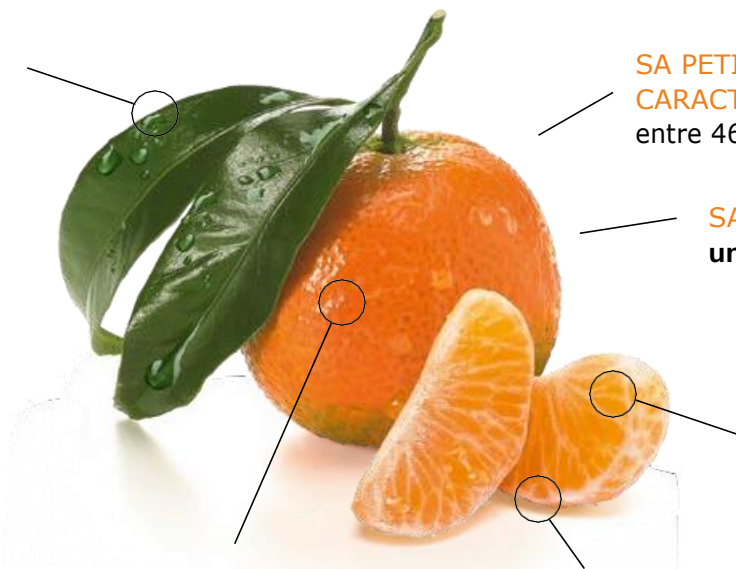
- L'origine française et corse est une garantie de fraîcheur pour 84% des Français
- Une clémentine juteuse contrairement aux autres origines pour 87% des Français
- Les trois critères d'achat principaux de la clémentine :
origine / absence de traitement / fermé



© Garnier Studios

À QUOI RECONNAÎT-ON LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP ?

SES PETITES FEUILLES
qui garantissent la fraîcheur
et sa récolte à la main
à même le clémentinier,
sans contact avec le sol.
Le vert éclatant est le signe
qu'elle a été récoltée et
commercialisée dans un
délai inférieur à 6 jours



SA PETITE TAILLE
CARACTÉRISTIQUE
entre 46 et 68 mm

SA SAVEUR SUCRÉE
unique, finement acidulée

SES QUARTIERS
JUTEUX
et sans pépin

SON ÉCORCE LISSE, FINE ET BRILLANTE,
au teint orangé avec son fameux
« petit cul vert », signe d'une maturation
naturelle (**aucun traitement colorimétrique,**
aucun passage en chambre froide)

RICHE EN VITAMINE C
(41mg / 100g), en fibres, en
minéraux et oligo-éléments
mais peu calorique (moins
de 25 Kcal par fruit)

LE SAVIEZ-VOUS ?

Manger 2 clémentines par jour participe à couvrir
50% de l'apport quotidien recommandé en vitamine C !

SAVOUREZ LA
CLÉMENTINE DE CORSE IGP
DE NOVEMBRE
À DÉBUT JANVIER !

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.



LA CLÉMENTINE DE CORSE IGP, IL Y EN A POUR TOUS LES GOÛTS !

Conditionnements :

Colis IGP / IGP Bio : - 6 kg
Calibre de 1 à 5
- 10 kg
- 12 kg

Barquette IGP : - 1 kg
Calibre 3/4 ou 4/5
- 1,5 kg
- 2 kg

Barquette IGP Bio - 500 g
Calibre 3/4 ou 4/5
- 750 g

24h

UNIQUEMENT
DE L'EXPÉDITION
À L'ÉTAL !

UN PRIX DE
VENTE
MOYEN DE

3,89€


AU KG



À propos de l'APRODEC

L'Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse (APRODEC) fédère 180 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

Elodie Coin
ecoin@gs-com.fr
Tel. 06 03 51 57 65

Outils presse 2023 :
Dossier de presse
Moodboard recettes
Infographie filière

Mélissa Ouakrat
mouakrat@gs-com.fr
Tel. 06 86 06 16 09