

C  rse
clémentine de





« 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



C r s e

Le territoire de la Clémentine

Entre mer et montagne, les clémentiniers façonnent la beauté de l'île.

La Clémentine de Corse profite de **la douceur maritime**, pour s'épanouir, sans craindre les premiers frimas.

La lumière du jour et la fraîcheur des nuits révèlent sa couleur orangée et son petit cul vert.

Elle mûrit au soleil, avec le goût du travail bien fait de ses **190 producteurs corses**, loin des chambres froides.

Cueillie à la main, elle garde ses feuilles et ses **notes sucrées-acidulées** pour charmer les palais.

Elle prend ses quartiers de **novembre à janvier**, en bravant la mer jusqu'au continent...

Histoire

La Clémentine de Corse IGP est l'unique clémentine française

La Clémentine de Corse IGP a obtenu une véritable reconnaissance en février 2007. 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...

Saviez-vous que « Clémentine » vient du nom de celui qui a découvert le fruit au début du 20ème 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...

Clémentine

1900

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



1925

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



2002

Les chercheurs de INRAe 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.



1959

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

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.



Terrir

Son insularité lui donne toute sa force de caractère

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.

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'agrume 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...



« 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. »

Famille De La Taste
Producteurs de clémentines de Corse

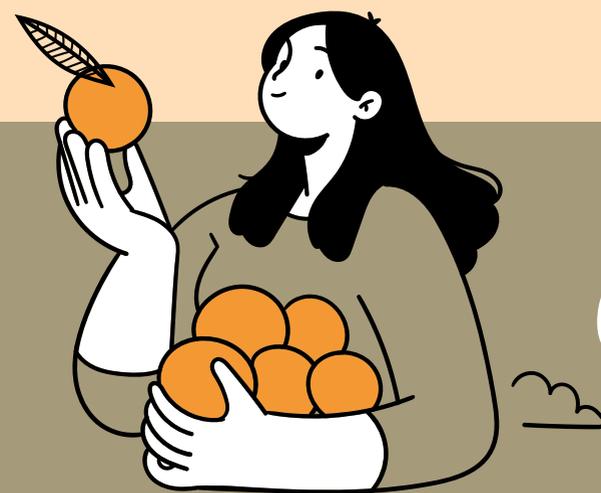
190
producteurs
de Corse



2 000
emplois



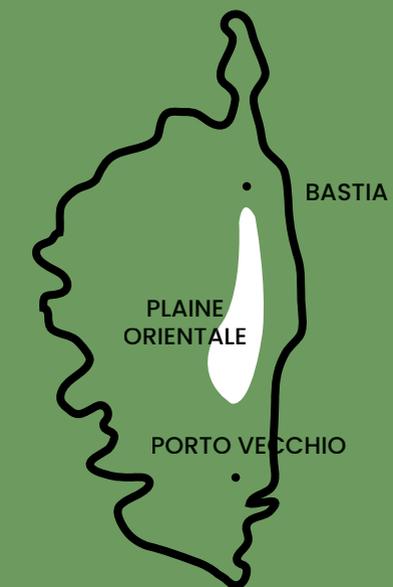
25
stations de
conditionnement



29 000
tonnes
commercialisées
sous IGP



665 000
clémentiniers



1 620
hectares sous IGP

Protégée

Un terroir sous indication géographique protégée (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 et du conditionnement. 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 des 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

Le cahier des charges

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 1/5^e
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'une disponibilité sur l'étal **en moins de 24h après l'expédition**.

Contrôlée

De la production à l'expédition, tous concernés

- 1 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**. 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.
- 3 Enfin, un **contrôle externe est réalisé par Certipaq**, un organisme agréé et certificateur qui contrôle 100% des stations de conditionnement ainsi que 20% des producteurs en période de récolte chaque année.

aprodec
Certipaq

190 producteurs

La Clémentine de Corse 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.



« 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 situé à Aléria



“

Pourquoi avez-vous choisi de produire des clémentines de Corse ?

Loïc De La Taste

« En tant que producteur, j'ai choisi de cultiver ce fruit spécifique pour plusieurs raisons. La Corse bénéficie d'un climat méditerranéen idéal pour la production de clémentines, avec un ensoleillement généreux et des températures propices à un développement optimal. La réputation de la Clémentine de Corse en termes de qualité et de saveur est un atout majeur pour notre production. En mettant en avant le terroir Corse et en proposant des clémentines de qualité, nous avons à coeur de satisfaire les attentes des consommateurs. »

“

Un conseil pour déguster la Clémentine de Corse ?

Chantal Lescombes

« La Clémentine de Corse se savoure tout au long de la journée, chaque moment de dégustation est un instant de bonheur !. »



“

Depuis combien de temps cultivez-vous la Clémentine de Corse ? Quelle superficie ? Quelle quantité récoltée par an ?

Christian & Manuela Mucchielli

« Nous cultivons une trentaine d'hectares pour une production d'environ 800 tonnes de clémentines de Corse. Les premiers arbres ont été plantés en 1967, au fil des années notre père à agrandi et restructurer le verger. Il nous l'a transmis depuis maintenant quelques années, nous sommes aujourd'hui la 3^{ème} génération à nous occuper de cette exploitation familiale. »



“

Quelle est votre recette préférée ?

Sylvie Ceccoli

« La Clémentine de Corse, riche en vitamines, se déguste nature. Elle peut également être sublimée en desserts ou en plats salés. Je l'incorpore souvent dans mes sablés ! »



Credits photos : Raphaëlle Duroselle



“

Donnez-nous 3 raisons de consommer de la Clémentine de Corse

Claire Falcucci

- « 1- Pour son goût acidulé inimitable, à la fois gourmand et désaltérant.
- 2- C'est un cocktail de vitamine C qui nous permet d'affronter le froid et les virus de l'hiver
- 3- Facile à transporter et éplucher, on en mange à tout moment de la journée. »

12



“

Une anecdote à nous partager en tant que producteur ?

Vincent Marcadal

« Des personnes que je n'avais plus vu depuis près de 15 ans m'ont retrouvé sur les réseaux sociaux afin de féliciter le travail des producteurs de clémentines de Corse. C'est très gratifiant et c'est avec une certaine fierté que nous recevons ces messages ! »

13



“

Quels sont les points forts de la Clémentine de Corse ?

Fabien Lotte

« Notre Clémentine de Corse est la seule clémentine française ayant obtenue une Indication Géographique Protégée (IGP), en 2007. L'IGP garantit au consommateur l'authenticité du lien entre le produit (la clémentine), son territoire (la Corse) ainsi qu'un savoir-faire traditionnel. De plus, nous pratiquons une agriculture respectueuse de l'environnement grâce à la rationalisation des besoins en irrigation et aux lâchers d'auxiliaires contre les parasites telles que les cochenilles. Enfin, notre Clémentine de Corse bénéficiant d'un climat maritime particulier, elle mûrit naturellement sur l'arbre et est cueillie à la main, avec ses deux feuilles garantissant sa fraîcheur. »

“

Si vous deviez décrire la Clémentine de Corse en 3 mots ?

Marie-Laure Monteil

- « 1- Acidulée
- 2- Vitaminée
- 3- Gourmande

Mais j'adore dire que c'est le soleil de l'hiver ! »



Credits photos : Raphaëlle Durasseille

Savoir-faire

Par respect des consommateurs et 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.

Conscients des enjeux environnementaux et sociétaux, les producteurs de Clémentine de Corse produisent selon des **méthodes raisonnées, respectueuses de leur terre et de son écosystème.**

Ils travaillent en production selon des démarches de progrès et des certifications, qui **garantissent de bonnes pratiques agroécologiques, une gestion efficace des ressources, et le respect des normes françaises.**

63%
de la production de clémentines de Corse IGP sous certification GLOBAL GAP®

Un référentiel de bonnes pratiques agricoles (G.A.P.) reconnues et applicables partout dans le monde, qui garantit la sécurité alimentaire et le développement durable sur les exploitations.



10%
de la production de clémentines de Corse IGP en Agriculture Biologique

Le logo européen "Agriculture Biologique" permet **d'identifier des produits respectant le règlement sur l'agriculture biologique de l'Union européenne.** La réglementation de l'agriculture biologique interdit l'usage de produits chimiques de synthèse et les OGM. Des traitements ne peuvent être appliqués sur les cultures qu'en cas de menace avérée, et seuls les produits d'origine naturelle autorisés peuvent alors être utilisés.



52%
de la production de Clémentines de Corse IGP sous certification HVE*

Une certification officielle portée par le ministère de l'Agriculture pour les exploitations agricoles françaises. Elle garantit que les pratiques agricoles utilisées sur l'ensemble d'une exploitation préservent l'écosystème naturel des vergers et réduisent au minimum la pression sur l'environnement.

La certification HVE porte sur 4 piliers :

- la préservation de la biodiversité,
- la stratégie de réduction des intrants,
- la gestion de la fertilisation des sols,
- la gestion de la ressource en eau.



... L'AGRICULTURE DE PRÉCISION

pour une conduite agronomique au plus près des besoins des clémentiniers. Aujourd'hui, les vergers de clémentiniers sont suivis de façon très fine, grâce au développement de l'agriculture de précision. **Des niveaux d'alerte sont déterminés** selon des modèles mathématiques, tenant compte de la pression parasitaire des parcelles et des conditions météo présentes et à venir (humidité, vent...). **Les traitements ne sont réalisés que lorsque ces niveaux d'alerte sont atteints, et sont mesurés.**

L'agriculture de précision est également de plus en plus utilisée pour une irrigation raisonnée des vergers : la majorité des producteurs a installé des **sondes tensiométriques ou capacitatives permettant de gérer les apports d'eau de manière extrêmement précise.** Tout est automatisé afin d'irriguer les clémentiniers selon leurs besoins, ce qui les préserve également dans le temps. Un outil de pilotage venant en complément d'initiatives telles que **le non-recours à l'arrosage un jour par semaine** de juin à octobre afin de **préserver les réserves en eau** diminuées par le réchauffement climatique et le manque de précipitations.

DES PRATIQUES INNOVANTES

pour une préservation de l'environnement et de la biodiversité corse.



LÂCHERS D'AUXILAIRES ET PIÈGEAGE MASSIF

Ces pratiques réduisent sensiblement les applications d'insecticides et ont un effet très positif sur la biodiversité de la Plaine Orientale (insectes, oiseaux, batraciens).

DANS LES VERGERS...

avec l'enherbement des allées des vergers mis en place dans les vergers, qui consiste à **implanter une couverture végétale entre les rangées de clémentiniers.** Cette technique représente une source importante de matières organiques qui favorise l'activité et la vie biologique du sol, ce qui apporte de multiples bénéfices : **lutte contre les adventices (mauvaises herbes qui concurrencent les clémentiniers en eau et nutriments), lutte contre les parasites, amélioration de la biodiversité des sols, amélioration de la fixation de l'eau dans le sol, lutte contre l'érosion des sols...**

... JUSQU'À L'ÉTAL

la Clémentine de Corse ne voyage que par bateau ! La Clémentine de Corse est transportée vers le territoire national **exclusivement par voie maritime**, dans des cargos mixtes (fret et passagers). comparé à d'autres moyens de transit, le **transport maritime permet de réduire à la fois les coûts et l'impact environnemental.**

Le transport en bateau
consomme en moyenne

20
fois moins de CO₂

24 heures

c'est le temps entre l'expédition
et la mise sur l'étal des
clémentines de Corse.

Réc ltée

Des clémentiniers aux étals, une récolte à 6 temps

LA TAILLE

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

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.**

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.

24h

UNIQUEMENT
DE L'EXPÉDITION
À L'ÉTAL !

UN PRIX DE
VENTE
MOYEN DE
3,89€

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.

LA 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 sur l'étal.

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.**

*« 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*



À quoi me reconnaît-on ?

Mes **feuilles effilées** signe de fraîcheur

Ma **petite taille** caractéristique

Mon **écorce lisse**, fine et brillante

Mon petit « **cul vert** »

Mes **quartiers juteux** et sans pépins

Ma **saveur sucrée** et finement acidulée

Mon **label IGP**



G ût sucré

et légèrement acidulé

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.

Elle est juteuse en bouche et ses quartiers ne comportent pas de pépins. Elle supporte bien le transport et la conservation.

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 !**

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...



Moins de
25 kcalories
par fruit

Riche en vitamines C
41mg/100g

Bo st

La teneur en jus
42% minimum

Riche en
carotènes
en **provitamines A**
et en pigment antioxydants

Gourmande

en desserts, en boissons, en plats sucrés salés...
Retrouvez l'intégralité des recettes de Clémentine de Corse sur
clementinedecorse.fr



Carottes glacées aux clémentines de Corse et au ras el-hanout



Poulet caramélisé à la sauce soja et à la Clémentine de Corse



Bruschetta aux clémentines de Corse rôties et au jambon cru



Crêpes suzettes au beurre de clémentines de Corse



Verrines de cheesecake à la Clémentine de Corse et à la vanille



Brioches roulées à la Clémentine de Corse et à la cannelle



Sablés fourrés à la Clémentine de Corse



Carpaccio de clémentines de Corse à la Burrata et à l'huile d'olive



Burger pulled pork à la Clémentine de Corse



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

fédère 190 producteurs de clémentines de Corses. 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 de la Clémentine 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



@clementinedecorse
#clementinedecorse



@laclementinedecorse
#clementinedecorse

Contacts Presse - Gulfstream Communication
Vanessa Lai - vlai@gs-com.fr - 06 03 51 61 89

