



L'originale

La seule clémentine française sous IGP,
cueillie à la main et à maturité



clémentine de
Corse





« 2025 marque une année symbolique : celle des 100 ans du tout premier clémentinier planté en Corse. »

Un siècle plus tard, la Clémentine de Corse IGP incarne un héritage précieux et vivant que nous avons à cœur de préserver. Délice pour les papilles, atout forme, cette année encore, nous donnons rendez-vous aux consommateurs dès le mois de novembre pour (re)découvrir le plaisir de savourer le goût unique de nos clémentines, cultivées dans le respect d'un savoir-faire traditionnel et des exigences de qualité. »

Jean Paul Mancel
Président de l'APRODEC

*Source Agreste

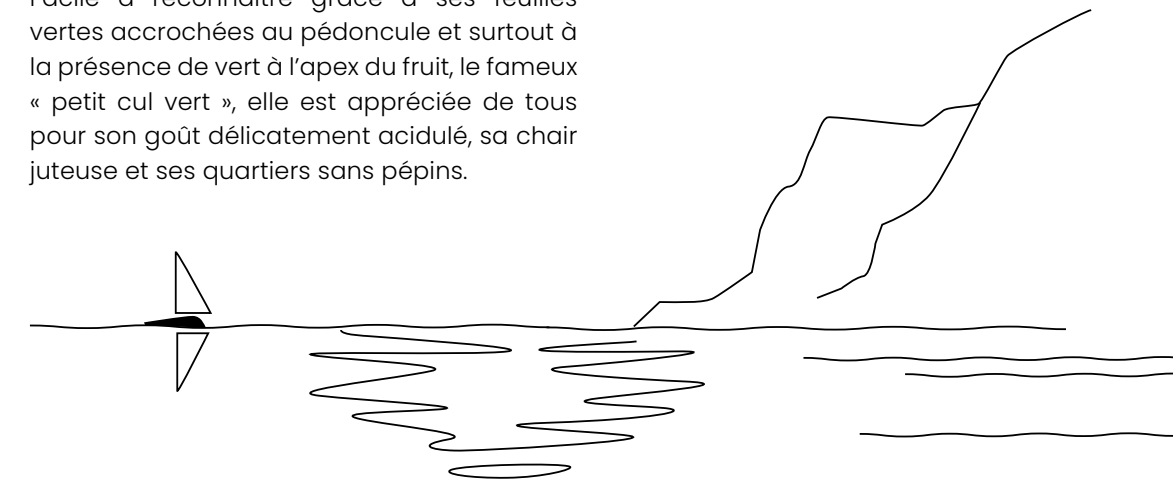
Reconnue depuis février 2007 par une IGP, la Clémentine de Corse, seule clémentine française à détenir ce label, s'épanouit au cœur d'un terroir d'exception le long des pentes douces et ensoleillées de la plaine orientale de l'île de beauté.

Entre mer et montagne, elle profite de la douceur du climat mais aussi d'une pluviométrie et d'une hygrométrie plus élevées que dans les autres régions de production méditerranéennes. Des conditions de production particulières à l'origine de l'équilibre gustatif qui fait sa réputation.



Issue du savoir-faire de 205 producteurs passionnés, et cueillie à la main à maturité, elle colore les étals de novembre à janvier.

Facile à reconnaître grâce à ses feuilles vertes accrochées au pédoncule et surtout à la présence de vert à l'apex du fruit, le fameux « petit cul vert », elle est appréciée de tous pour son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépins.



Histoire

La Clémentine de Corse, la seule clémentine française sous IGP

L'histoire de la clémentine commence en Algérie au début du XXe siècle. Elle raconte que le Frère Clément (de son vrai nom Vincent Rodier, 1829-1904), directeur des cultures d'un orphelinat d'Oran, découvre en 1900 un arbre différent des autres dans la plantation de mandariniers de semis (non greffés). Ses fruits plus précoces, au goût sucré et plus acidulé, recouverts d'une écorce très fine, ravissent alors les papilles des enfants de l'orphelinat.

Il faudra attendre 25 ans pour que cet arbre, issu d'une hybridation naturelle entre une fleur de mandarinier et d'oranger douce, traverse la Méditerranée et s'implante en Corse. **C'est en effet en 1925 que le premier clémentinier est planté par Monsieur Don Philippe Semidei à Figaretto**, sur la plaine orientale de l'île.

Si la production est limitée à 250 hectares dans les années 1950, elle se développe dans les années 1960, après la création de la station de recherches agronomiques de San Giuliano, qui abrite aujourd'hui l'une des collections d'agrumes les plus riches au monde.

Derrière la Clémentine de Corse, se cachent le savoir-faire traditionnel et l'engagement passionné des producteurs mais aussi le travail rigoureux des scientifiques et des agronomes spécialisés.

L'ensemble des clémentiniers qui constitue aujourd'hui le verger de production de la Clémentine de Corse est en effet le résultat des essais de sélection variétale menés par l'INRAe (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement), en collaboration avec le CIRAD (Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement).

Clémentine

1900

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

100 ans
de plaisir et passion

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

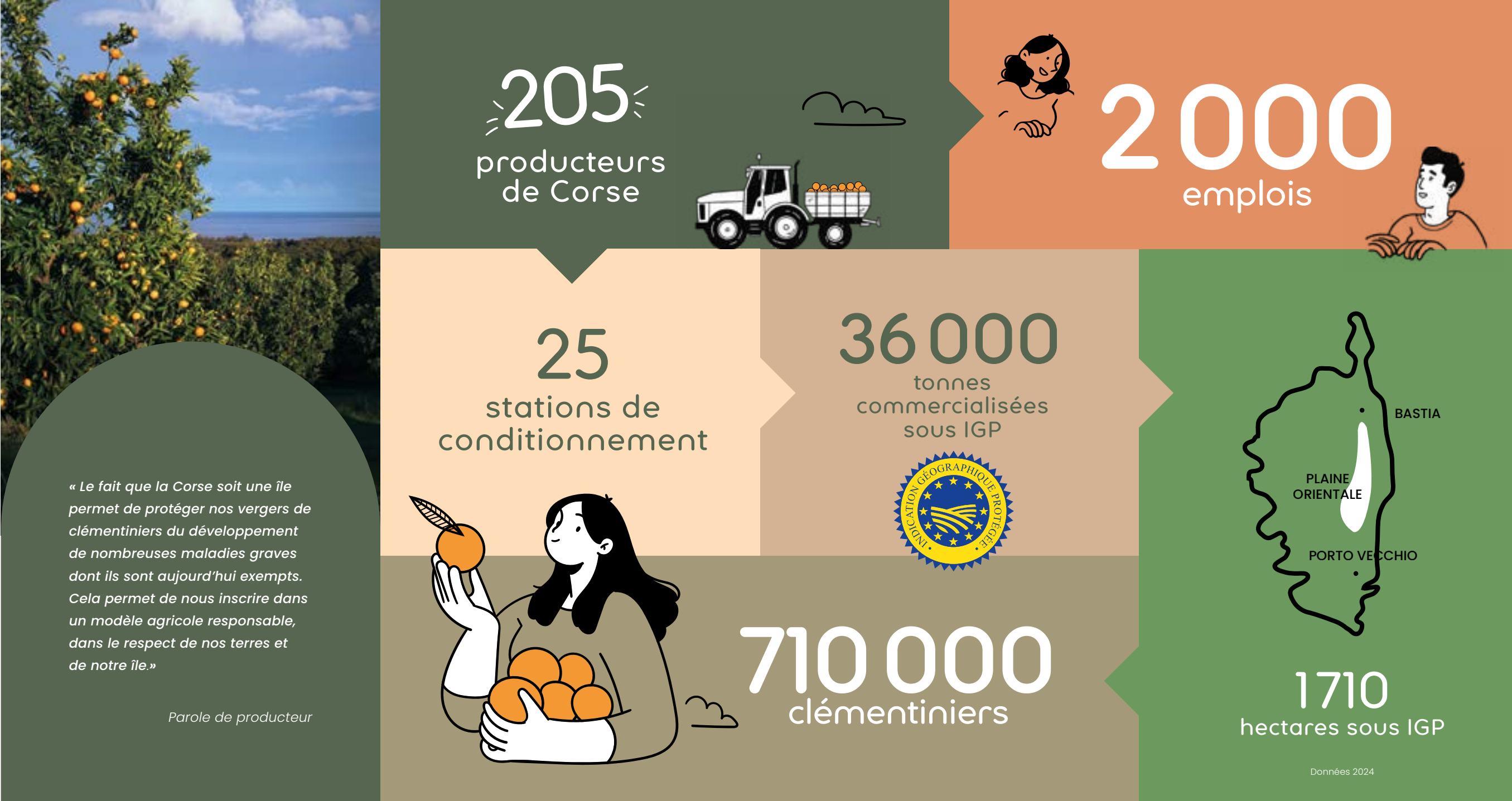
Son insularité lui donne toute sa force de caractère

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'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...



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. »

Parole de producteur

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°
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.



205 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**.

Seulement 24H entre l'expédition et 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. »

Parole de producteur



« 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. »

Loïc De La Taste



« 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 ! »

Sylvie Ceccoli



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

Chantal Lescombes



« 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 3ème génération à nous occuper de cette exploitation familiale. »

Christian & Manuela Mucchielli



« Mes 3 raisons pour consommer la Clémentine de Corse : son goût acidulé inimitable, à la fois gourmand et désaltérant, c'est un cocktail de vitamine C qui nous permet d'affronter le froid et les virus de l'hiver, elle est facile à transporter et éplucher, on en mange à tout moment de la journée. »

Claire Falcucci



« 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 ! »

Vincent Marcadal



« 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. »

Fabien Lotte



« Pour moi, la clémentine en 3 mots c'est: acidulée, vitaminée, gourmande. Mais j'adore dire que c'est le soleil de l'hiver ! »

Marie-Laure Monteil

Réc Itée

Des clémentiniers aux étals, une saison 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.

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.

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 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.**

UN PRIX DE VENTE MOYEN DE
3,89€

24h

UNIQUEMENT DE L'EXPÉDITION À L'ÉTAL !

« 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.»

Parole de producteur

Respect de

l'Environnement



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

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 capacitives 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.

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 **planter 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.**

63%

de la production
de clémentines de Corse
IGP sous certification
GLOBAL GAP



10%

de la production de
clémentines de Corse IGP
en Agriculture Biologique



52%

de la production
de Clémentines de Corse IGP
sous certification HVE



Très r vitaminé

pour affronter l'hiver

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 permet de couvrir près de la moitié des apports journaliers recommandés en vitamine C.**

Peu calorique (environ 25 kcal par fruit), elle est composée à 86,9 % d'eau, ce qui en fait un fruit à la fois désaltérant et léger.

Elle est également une excellente source de fibres, de minéraux et d'oligo-éléments, notamment de potassium, de phosphore et de bêta-carotène.

La Clémentine de Corse est idéale pour un **dessert sans complexe** ou pour combler une petite envie de grignotage à tout moment de la journée !

Adaptée à tous les régimes alimentaires, la Clémentine de Corse accompagne chaque étape de la vie. Elle peut être introduite sous forme mixée dès l'âge de 4 à 6 mois, et convient particulièrement aux femmes enceintes, dont les besoins en vitamine C sont accrus.

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



Délicieuse par nature, elle est aussi facile que pratique à emporter, glissée dans le cartable des enfants comme le sac des plus grands pour une pause fruitée, **saine et sans culpabilité** au goûter ou au milieu d'une journée bien remplie.

Gurmande

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



Jus bonne mine
aux clémentines de Corse



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



Sablé au Sarrasin
de clémentines de Corse

Salade de clémentines de Corse,
feta et avocat



Bruschetta aux clémentines de Corse rôties
et au jambon cru





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

fédère 205 producteurs de clémentines de Corse. 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
Anahita Lesani - alesani@gs-com.fr - 06 34 41 17 88

