

En 2007, la consécration de la clémentine

Elle fait partie de l'identité de l'île et elle est devenue, en quelques années, le symbole des agrumes insulaires. Avec une IGP obtenue en 2007, la clémentine de Corse a connu un essor exponentiel. Une consécration qui lui a ouvert les portes des supermarchés français lui conférant des lettres de noblesse qui contrastent souvent avec des clémentines venues d'Espagne qui inondent le marché européen.

L'île de beauté offre à l'agrumes des conditions climatiques exceptionnelles. Un climat tempéré, une pluviométrie et une hygrométrie plus élevées que dans les autres régions de productions méditerranéennes lui donnent une couleur et un goût très appréciés.

Avec 1 400 hectares localisés principalement dans la plaine orientale de l'île, la Corse compte 159 producteurs qui se partagent une production moyenne de 30 000 tonnes annuelles qui représente 98 % de la production française. Un marché juteux. « Nous avons fait le choix de regrouper les trois opérateurs commerciaux et de lancer une grande campagne de communication et cela a permis d'asseoir notre notoriété », explique Jean-Paul Mancel. Une situation qui nous est jalouse au niveau européen. Nous sommes rentrés dans la cour des grands en gardant notre qualité. »

Et si la clémentine et le pomelo sont les seuls agrumes de Corse à posséder une IGP,

ils ont également une influence sur les autres fruits. « On remarque une volonté de la grande distribution d'acheter des citrons et des oranges corse, argumente-t-il. Les commerçants savent que l'on produit de la qualité et nous avons du mal à satisfaire toutes les demandes. Et nous en sommes heureux car cela prouve que nous sommes capables de produire des fruits prisés et demandés. »

Quoi qu'il en soit, s'il est difficile d'évaluer précisément le marché de la clémentine, du côté de la profession on l'estime à plusieurs dizaines de millions d'euros chaque année.



P.-M.S.

La clémentine de Corse a obtenu l'IGP en 2007

ARCHIVES CM