

5 000 tonnes à récolter, le pomelo résiste bien à la crise

Au milieu de l'ambiance morose et anxiogène générée par le Covid-19, des hommes et des femmes tentent de résister à la crise. C'est le cas de la filière du pomelo insulaire forte de ses 40 producteurs, essentiellement installés en Plaine orientale qui récoltent 4 500 à 5 000 tonnes chaque année pour des retombées estimées entre 5 et 6 millions d'euros. Et malgré le confinement, le secteur ne se porte pas si mal. À l'heure où la cueillette est en pleine ébullition, les acteurs du secteur sont loin de se plaindre, pour un fruit qui est quasiment le seul à être récolté en ce moment : « La grande inquiétude que nous avions au départ, c'était la main-d'œuvre, analyse François-Xavier Ceccoli, président de la société Corsica comptoir qui commerciale 70 % du marché insulaire. Les frontières avec le Maroc étant fermées, nous ne savions pas comment faire pour avoir une quantité d'ouvriers suffisante pour la réalisation de la récolte. »

Pour remédier au problème, les professionnels se sont rapprochés des services de l'État. Et ils n'ont pas hésité à leur donner un petit coup de pouce : « Ils ont traité le problème de manière efficace. Nous avons pu obtenir une dérogation. Les ouvriers qui étaient déjà présents dans l'île ont pu rester plus longtemps que la durée de leur contrat. Les services de l'État ont aussi permis aux ouvriers qui avaient fini leur travail

chez certains producteurs de pouvoir basculer chez d'autres. Ces dispositions sont normalement impossibles avec les contrats de main-d'œuvre étrangère. »

Un agrume qui séduit face au Covid

De quoi largement limiter la casse pour un produit qui s'exporte à 98 % sur le continent. Pierre-Simon Fazi, le président de l'AOP (appellation d'origine protégée) fruits de Corse, peut souffler alors que la demande est toujours importante : « C'est un agrume riche en vitamines. Dans cette période, les gens préfèrent en consommer en priorité. Cela ne va pas les soigner du Covid mais au moins, les renforcer pour affronter le virus. Je tiens à saluer aussi la démarche des grandes surfaces qui, à l'échelon national, mettent en avant les produits français. On espère que cela va continuer. »

Dans ce contexte, la filière possède finalement des problèmes de riches. François-Xavier Ceccoli le reconnaît : « Nous sommes impactés par le Covid-19 mais pas dans des proportions alarmantes. À la différence de nos collègues fromagers ou dans le milieu viticole. La commercialisation ralentit mais cela reste tout à fait acceptable. Nous accusons une baisse des ventes de 5 à 10 % que nous rattraperons plus tard. Il y a néanmoins quelques imprévisibles : dimanche, il n'y a pas de bateau,



La Plaine orientale récolte entre 4 500 à 5 000 tonnes chaque année. J. C.

ce qui nous met dans la panade pour exporter. Mais on s'adapte. Nous ne sommes pas au niveau catastrophique comme lors de la crise des Gilets jaunes. »

Une inquiétude pour la clémentine

Les agriculteurs peuvent aussi compter sur la durée de conservation du pomelo. Un fruit qui peut se garder 15 jours après avoir

été ramassé : « C'est l'avantage par rapport à la clémentine qui tient une semaine. » De quoi permettre aux ouvriers d'étaler la récolte dans le temps : « Ils ont commencé fin février, début mars avec le bio », constate Pierre-Simon Fazi.

« En temps normal, tout est fini fin mai-début juin. Là, il va falloir compter un mois supplémentaire. Une centaine d'ouvriers sont disponibles. »



Les ouvriers poursuivent la récolte. J. C.

La filière peut compter aussi sur la continuité du fret vers le continent, indispensable alors que le marché local ne représente que 100 tonnes annuelles : « Les semi-remorques chargent le soir au départ des stations à Moriari, Lucciana ou Tallone, explique François-Xavier Ceccoli. Ils arrivent le lendemain matin à Marseille avant d'aller décharger vers un dépôt à côté d'Avignon qui redistribue la marchandise

dans toute la France. Malgré le confinement, ça fonctionne. Il ne faut pas se plaindre. Ce n'est pas du tout à l'échelle de ce que vit le pays. » L'entrepreneur est en revanche plus inquiet pour la clémentine : « Est-ce que nous allons pouvoir avoir les ouvriers pour début octobre ? Est-ce que le virus sera encore présent ? La clémentine, c'est du flux tendu. Nous avons peur... »

ANTOINE GIANNINI