

Porto-Vecchio

PORTIVECHJU

corse matin



La clémentine du Sud Corse fruit d'un terroir d'exception

Les locavores de l'Extrême-Sud peuvent se réjouir, la clémentine n'est pas l'apanage de la Plaine orientale. Ce savoureux agrume de saison a su se faire une place de choix dans le terroir de l'Extrême-Sud, plus précisément à Sainte-Lucie de Porto-Vecchio où se situe le seul verger de clémentiniers du Sud Corse.

Cultivée avec amour par Jean-Jacques Laurent sur son exploitation « Au jardin de la Testa », cette clémentine microrégionale et biologique se démarque par sa saveur particulière et unique. Cette variété précoce, la caffin, est récoltée dès début octobre. Elle donne un fruit parfumé et riche en goût qui se nourrit des oli-



Dans les vergers de Jean-Jacques Laurent, « Au jardin de la Testa », les clémentines bio sont prêtes à être récoltées. PHOTOS N. A.

go-éléments de cette terre sudiste rocailleuse, difficile à dompter. « Comme disait un jour un ancien du coin, il ne faut pas lutter contre la pierre et le galet, il faut l'appriivoiser. » Jean-Jacques Laurent en sait quelque chose et son père Gaëtan, avant lui, n'a pas lésiné à la tâche pour façonner ce magnifique verger de 21 hectares dont neuf sont aujourd'hui consacrés aux agrumes, pomelos, mandarines, citrons et clémentines. Ces dernières représentent cinq hectares de la production. « Mon père a lancé la production des clémentines dans les années soixante. Ce n'est pas un terroir pour faire de la quantité mais qui assure une belle qualité au produit », assure le producteur qui a choisi de passer en agriculture biologique en 2003, deux ans après avoir pris la suite de son père. Un choix de

conviction. « Quand je suis arrivé, j'avais deux jeunes enfants et je les voyais mal manger des fruits sur le terrain nourris aux engrais chimiques et traités. C'est aussi une question de conscience par rapport au consommateur. »

Du producteur au consommateur

Un consommateur avec lequel Jean-Jacques Laurent entretient une relation toute particulière en faisant le choix de la seule vente directe. « Je travaille avec une vingtaine d'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) sur le continent, où je me rends régulièrement pour rencontrer les 'amapiens' qui me font confiance. Le reste de ma production est aujourd'hui écoulé

avec l'association U Core Paesano au magasin des producteurs à Porto-Vecchio et chez Biodélice. »

Un lien de confiance qui passe avant tout par l'échange et les rencontres. « Cette relation avec le consommateur est primordiale car il va déguster le produit différemment. On peut lui expliquer comment on travaille, nos difficultés et nos contraintes. Cela lui permet de mettre un visage sur le fruit et le légume, c'est important », estime l'agriculteur. Mais la vente directe est aussi un choix économique pour cette petite exploitation qui produit entre 50 et 75 tonnes de clémentines selon les années. « Forcément, pour de tels volumes, c'est la vente directe qui prévaut et cela me permet aus-

si de savoir qui consomme mes produits et d'avoir un retour. »

En plus des clémentines et des autres agrumes, Jean-Jacques Laurent cultive des figuiers, des pruniers, des pêchers, des abricotiers, des pommiers, des vignes pour le raisin de table, des grenadiers et même des manguiers. Sans oublier le maraîchage avec une large variété de fruits et légumes de saison. « Je me suis diversifié pour pouvoir travailler toute l'année. » Un producteur passionné qui s'inscrit dans une éthique paysanne sincère. « J'éleve mes arbres comme mes enfants, confie-t-il. Les voir grandir est une vraie satisfaction. » Et déguster le fruit de ce travail l'est tout autant...

NADIA AMAR