

CLÉMENTINE – BILAN DE CAMPAGNE 2021/2022

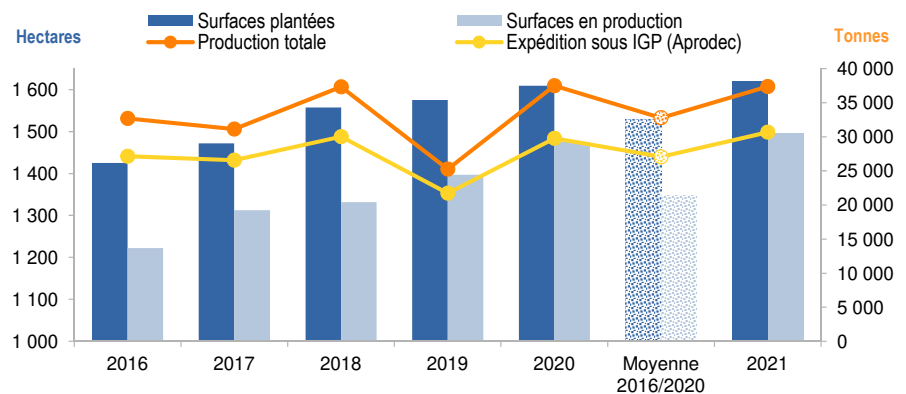
Un bon millésime pour la clémentine corse

Pour les 15 ans de l'IGP, la récolte est encore importante cette année et de très bonne qualité, avec des fruits juteux de bon calibre. En conséquence, la clémentine corse s'est bien vendue, avec des cours supérieurs à la moyenne triennale. La filière poursuit sa modernisation, avec le lancement de chantiers d'unités locales de transformation et une réflexion sur le renforcement de capacité en locaux réfrigérés pour la conservation.

Volumes importants et écarts de tri en baisse

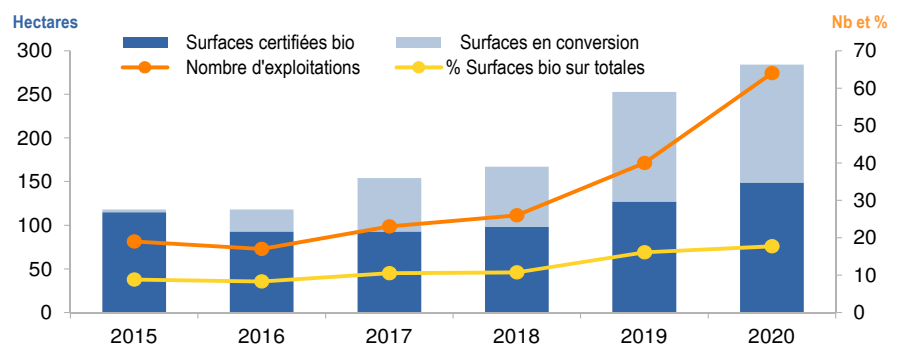
Avec 37 350 tonnes, la récolte 2021/2022 dépasse encore, pour la 3e fois en 4 ans, la barre des 37 000 tonnes. Les calibres étant nettement plus gros que l'an passé, le tri a été moindre et la commercialisation facilitée. La campagne a débuté dans la 2e quinzaine d'octobre, avec le ramassage des variétés précoces, pour s'achever autour du 15 janvier pour les derniers fruits commercialisés. Quelques problèmes de tenue du fruit sont apparus en début de saison en raison des fortes pluies de novembre et de l'arrivée tardive des températures hivernales. Chaleur et humidité affectent en effet cet agrume fragile, en termes de conservation plus que de qualité gustative, les fruits s'étant révélés très juteux cette année. La filière réfléchit à cet effet à renforcer ses capacités en locaux réfrigérés. Certaines stations en sont déjà équipées, la démarche devrait s'intensifier dans les prochaines années. Côté infrastructures encore, la création d'entités locales de transformation des fruits non commercialisables en frais, évoquée la saison précédente, est désormais sur les rails et devraient ainsi voir le jour au cours de l'année 2022.

Fig. 1 - Une nouvelle récolte abondante



Source : Agreste - SAA (2021 - Données provisoires)

Fig. 2 - Des exploitations converties à l'agriculture biologique de plus en plus nombreuses



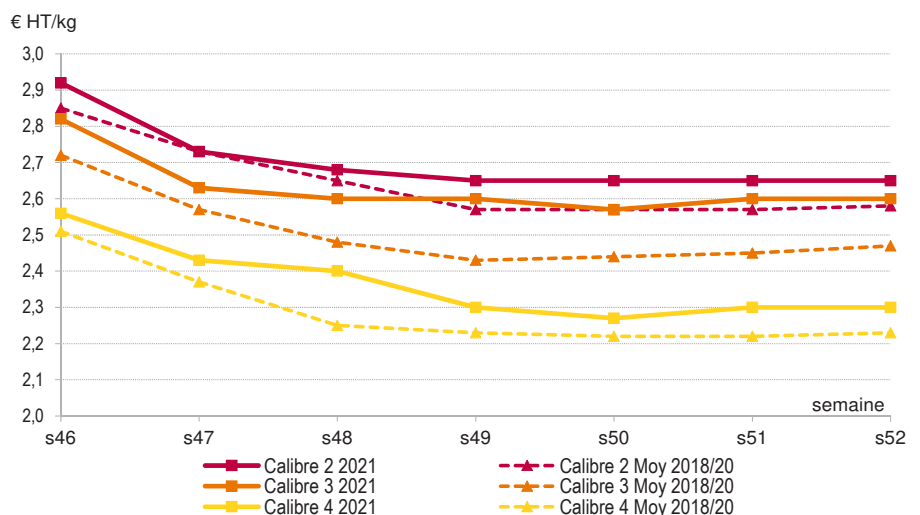
Source : Agreste - SAA (2021 - Données provisoires)

Note de lecture : en 2020, les surfaces en bio représentent 18 % des surfaces totales (courbe jaune) et sont constituées de 149 hectares certifiés (barre bleu foncé) et 135 hectares en conversion (barre bleu clair), détenus par 64 exploitations (courbe orange)

Enfin, la filière bio continue de progresser, avec désormais 64 exploitations et

284 hectares, soit 1 hectare sur 6 de l'ensemble des plantations.

Fig. 3 - Cotations expédition Sud-Est par calibre :
Une campagne sans à-coups



Source : RNM FranceAgriMer

Prix stables et demande soutenue

Les cours de la clémentine corse sont restés fermes pendant les deux mois de campagne, légèrement inférieurs à ceux de l'année passée, particulière en raison du confinement.

Globalement, les cotations 2021 sont supérieures à la moyenne des trois années précédentes pour les principaux calibres. Son image de qualité et son goût acidulé continuent à séduire le consommateur hexagonal et permettent de faire face à la concurrence des pays du sud de l'Europe.

Fig. 4 - Aire géographique
IGP Clémentine de Corse

- communes IGP Clémentine de Corse
- aires répondant aux exigences de l'IGP :
 - altitude entre 2 et 300 m
 - pente inférieure à 25%
 - distance à la mer inférieure à 15km



Source : INAO

15 bougies pour la clémentine insulaire labellisée

La « clémentine de Corse » a fêté les 15 ans de l'obtention de son Identification géographique protégée (IGP) en février dernier. Celle-ci répond à un cahier des charges strict et des critères très précis sur la couleur, le calibre, la teneur en jus (42 % minimum), la cueillette manuelle et son fameux « look », avec une à deux feuilles attachées à son pédoncule.

Son aire géographique s'étend sur 106 communes littorales de l'île (68 en Haute-Corse et 38 en Corse-du-Sud). En 2010, après trois ans d'existence de l'IGP, 115 producteurs en bénéficiaient, pour une surface totale de 1 140 hectares. Dix ans plus tard, les surfaces certifiées ont augmenté de 400 hectares et le nombre de producteurs habilités a crû de 50 % pour atteindre 172. Parmi eux, 57 exploitants bénéficient en sus du Label rouge Clémentine, couplé à l'IGP.

Sources de la publication :

- AOP Fruits de Corse
- Association promotion et défense de la Clémentine corse (APRODEC)
- Réseau des nouvelles des marchés (RNM)
- Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)