

CONJONCTURE | CORSE

CLÉMENTINE CORSE - BILAN DE CAMPAGNE 2022/2023

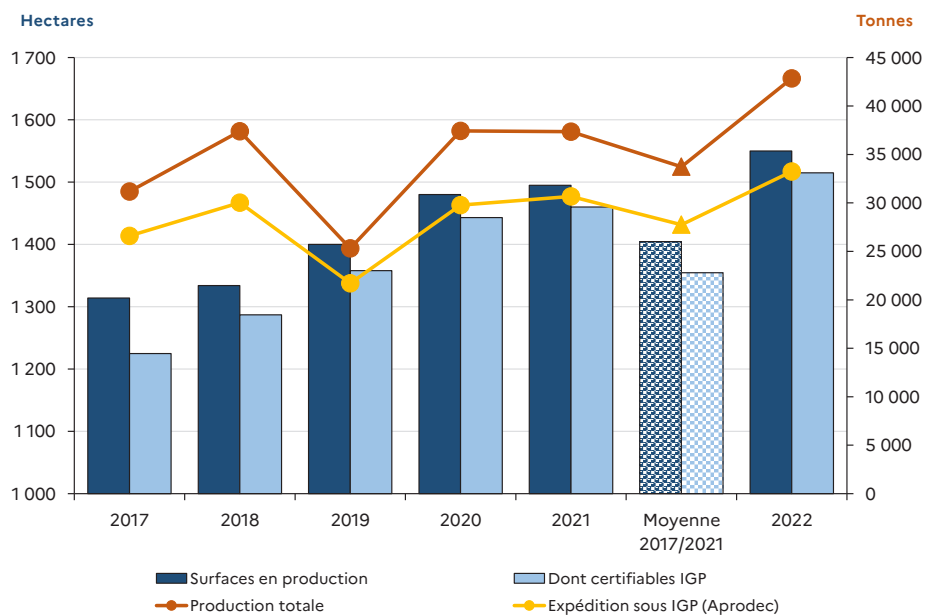
Clémentine corse : un niveau de production qui nécessite un dynamisme accru dans sa valorisation

Production record, coûts de production et de mise en marché en hausse, concurrence féroce et demande hésitante dans un contexte d'inflation, c'est l'équation qui se pose dorénavant à une filière en plein essor. La profession est dans l'anticipation, en termes de diversification ou de réponse environnementale, à travers des projets de long terme et d'autres déjà accomplis ou en passe de l'être.

Une production record

Avec 42 854 tonnes produites, la récolte 2022/2023 pulvérise le record des années précédentes de plus de 5 000 tonnes (figure 1). Les expéditions sous IGP, qui représentent chaque année plus de 80 % des volumes, enregistrent donc aussi un chiffre inégalé de 33 245 tonnes. Les fruits sont de qualité, en dépit du fléau nouveau de la punaise diabolique, avec une teneur exceptionnelle en jus. Le ramassage de la variété précoce *Caffin* a débuté vers le 10 octobre, avec une dizaine de jours d'avance en raison du contexte climatique très sec, puis la récolte de *Fines de Corse* (70 % de la production) a pris le relai jusqu'à la fin de la campagne, début janvier. Hormis les inévitables écarts de tri, le fruit n'a connu que quelques soucis de coloration en début de campagne puis de sur-maturation à la fin, conséquences des températures trop clémentines à ces périodes. Nécessitant beaucoup d'eau, les clémentiniers ont néanmoins passé la campagne sans encombre, en raison d'une irrigation maîtrisée au regard des mesures de restriction édictées dès le mois de mai. Mais les sécheresses récurrentes et intenses de ces dernières années inquiètent les agrimculteurs, les réserves d'eau restant limitées.

Fig. 1 - Des tonnages en progression constante



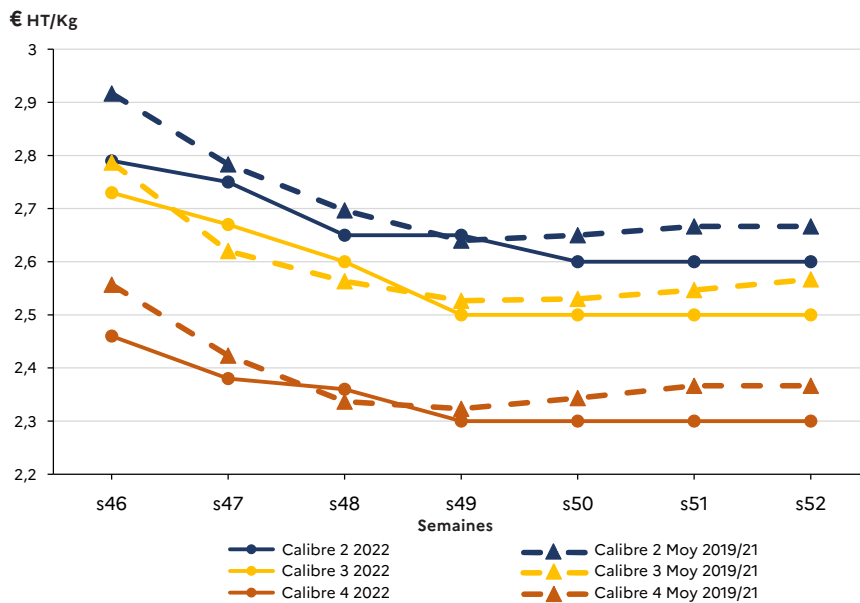
Source : Agreste - SAA (2022 données provisoires) - Aprodec

La commercialisation se complique

La mise en valeur s'est heurtée de plein fouet à la montée de l'inflation, la clémentine corse, produit haut-de-gamme, ne faisant pas partie des priorités des consommateurs. La concurrence accrue, notamment des clémentines ibériques à feuilles, a compliqué la situation, même si la précocité de la récolte insulaire lui a permis de se positionner plus tôt sur les

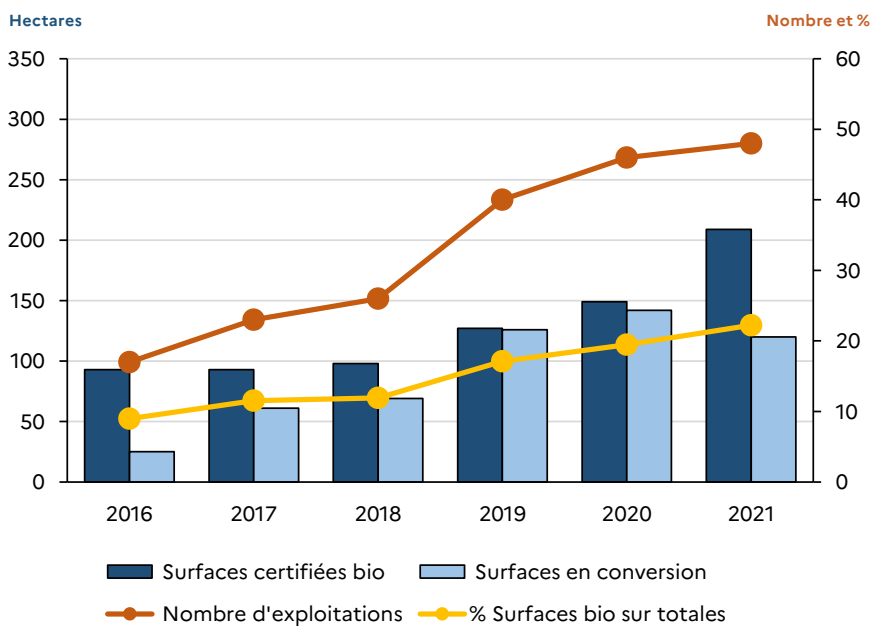
marchés. La demande est restée modérée jusqu'à la fin novembre, les opérateurs demandant aux producteurs de ralentir le ramassage pour ne pas engorger le marché. Le déstockage a pu s'opérer à l'approche des fêtes de Noël, période traditionnelle de haute consommation du produit. Compte tenu de ces aléas, les cours sont restés fermes, mais en-deça de la moyenne des trois dernières années (figure 2).

Fig. 2 - Cotations expédition Sud-Est par calibre : des cours en repli



Source : RNM

Fig. 3 - Le bio progresse moins vite depuis 2019



Source : Agence Bio

Note de lecture : En 2021, les surfaces en bio représentent 22% des surfaces totales (courbe jaune) et sont constituées de 209hectares certifiés (barre bleue foncée) et 120hectares en conversion (barre bleue claire), détenus par 48 exploitations (courbe orange)

Une filière proactive

Face à cette situation, à laquelle il faut ajouter un coût des transports et des emballages à la hausse dans le contexte de la guerre qui a fait suite à celui du covid, la profession ne reste pas inactive. Le bio continue sa progression, même si elle ralentit depuis deux ans (figure 3). Des réflexions commencent à voir le jour sur l'introduction à long terme de nouvelles variétés pour faire face au changement climatique et allonger la courte saison hivernale de cet agrume. Le projet d'usine locale de transformation des fruits non commercialisables va voir le jour en 2023 à Linguizzetta, concrétisant une diversification des débouchés pour les producteurs. Enfin, pour répondre aux nouvelles normes environnementales en matière de conditionnement, une unité de mise en barquette tout carton, bannissant le plastique, est dorénavant opérationnelle à Penta-di-Casinca depuis 2022. Bénéficiant d'un cofinancement de l'État à hauteur de 40 % via le plan France Relance, cette réalisation renforce le gage de qualité qui entoure la clémentine corse. Dans un même souci écologique et de qualité offerte au consommateur, plusieurs enseignes locales de distribution privilégient dorénavant l'approvisionnement direct, évitant les coûteux et inutiles allers/retours des fruits sur le continent. Fraîcheur et prix raisonnables du produit non grevé par les coûts de transport sont désormais de mise sur leurs étals.

Sources de la publication

- AOP Fruits Corse
- Association promotion et défense de la Clémentine corse (APRODEC)
- Réseau des Nouvelles des Marchés (RNM)
- Agence Bio
- Agreste - Statistique Agricole Annuelle (SAA)