



CLÉMENTINE CORSE, UNE SAISON CONTRASTÉE

À l'automne 2018, les professionnels envisageaient une année exceptionnelle pour la clémentine corse. Elle a été particulière à bien des égards.

La production, estimée à 37 690 tonnes pour 1 332 ha de verger (figure 1), est la plus importante observée depuis l'obtention de l'IGP (indication géographique protégée) en 2007.

La part de production non commercialisée atteint 17 % soit près du double de sa valeur habituelle (9 %). En cause, une proportion importante de petits calibres sur les vergers et des conditions climatiques qui fragilisent les fruits.

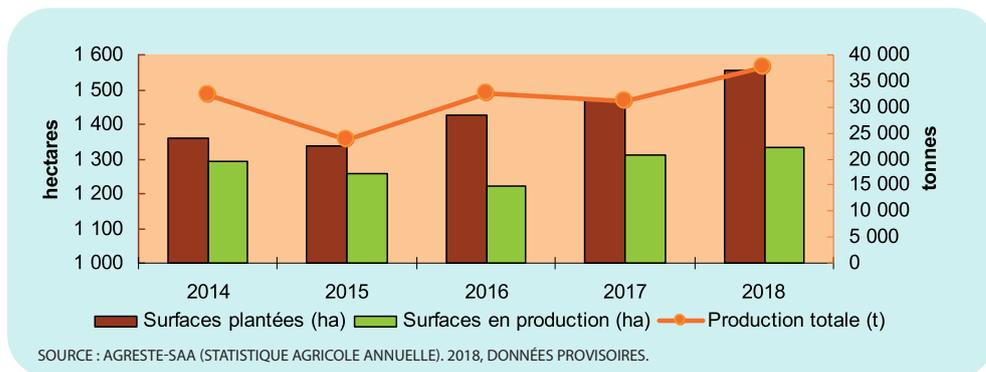
Avec 31 254 tonnes, la production commercialisée (figure 2) est tout de même supérieure de 19 % à la moyenne quinquennale 2013-2017.

Les mouvements sociaux perturbent l'approvisionnement et le commerce pendant toute la saison et génèrent des pertes de produit en cours de commercialisation (encadré 2).

Néanmoins sur l'ensemble de la campagne, les cours des fruits vendus sont supérieurs de 10 à 15 % à la moyenne quinquennale (figure 3).

1 LES SURFACES ET LA PRODUCTION AUGMENTENT

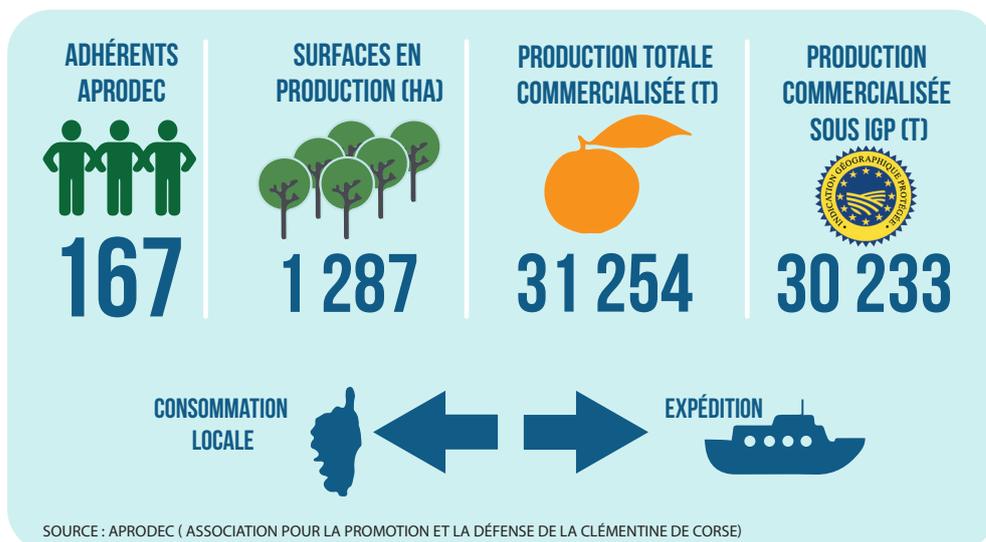
Evolution du verger et de la production de 2014 à 2018



La campagne 2018 s'inscrit dans la tendance (observée depuis quelques années) à une plus grande régularité de la production. Ce phénomène s'expliquerait par la combinaison de plusieurs facteurs : améliorations techniques, printemps plus doux qui favorisent la nouaison et entrée en production de jeunes vergers.

2 L'IGP, 97 % DE LA PRODUCTION COMMERCIALISÉE

Production sous IGP en 2018



L'importance du signe d'identification s'accroît encore en 2018 avec l'habilitation de 18 nouveaux producteurs.

ENCADRÉ 1 LA CLÉMENTINE DE CORSE : IGP DEPUIS 2007

L'IGP est un signe officiel de qualité qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. L'IGP assure, dans toute l'Union européenne, une protection de l'origine, considérant que « la clémentine de Corse » bénéficie de qualités dues à son terroir et des savoir-faire spécifiques.

La clémentine de corse atteint sa coloration naturelle et sa maturité sur l'arbre. Récoltée exclusivement à la main en plusieurs passages, elle ne subit aucun traitement après récolte. A chaque étape de la vie du produit, un système de contrôle vérifie le respect des principaux critères de l'IGP : calibre, couleur de la peau, teneur en jus, taux d'acidité, taux de sucre, pourcentage des fruits avec feuilles... Un système de traçabilité permet de suivre chaque lot récolté depuis le bloc fruitier d'origine jusqu'à sa mise en rayon et d'en garantir le niveau de qualité. L'APRODEC est garant du respect de ces règles.

SOURCE : APRODEC

ENCADRÉ 2 : UNE CAMPAGNE COMPLIQUÉE

La saison débute sous des températures élevées (supérieures de +1 à +2°C aux normales saisonnières) retardant la coloration des fruits. Les premières récoltes ne portent que sur des volumes modérés. Puis, en cœur de saison, les conditions climatiques (humidité et chaleur) provoquent une avance de maturité qui nécessite l'écoulement à flux tendus.

Plusieurs épisodes méditerranéens intenses touchent les zones de production. Pluies diluviennes, inondations, tempête *Adrian* perturbent les récoltes et fragilisent les fruits. Les pourrissements rapides dû à *l'oléocellosis* (maladie de la tache d'eau) nécessitent des triages à chaque étape de la chaîne logistique et ce tout au long de la saison.

Le mouvement social des « gilets jaunes » impacte la commercialisation. Les blocages routiers et notamment celui du site de Cavaillon (plate forme d'éclatement des volumes sur le continent) obligent à des interruptions de récolte. Les opérateurs se trouvent

confrontés à de lourds problèmes de logistique accentués par la crainte du pourrissement des fruits et le respect d'un délai maximal de 3 jours de l'expédition à la consommation, pour une qualité optimale des fruits.

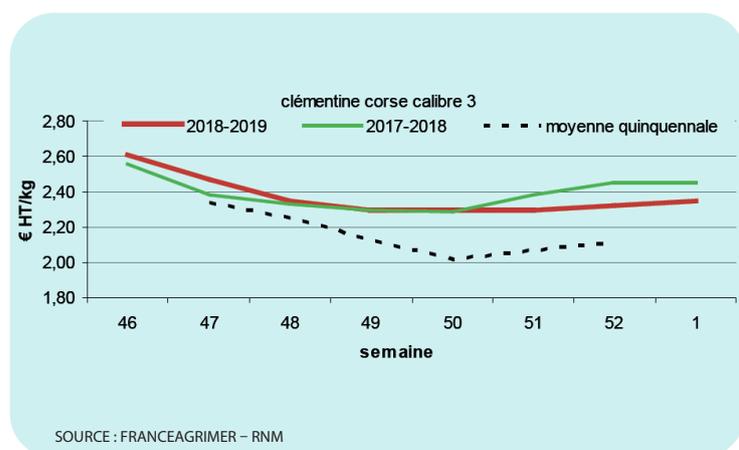
Le conflit social perdure et pendant toute la campagne le commerce est flou, peu lisible et les transactions s'effectuent au coup par coup.

Autre fait marquant de la campagne, la proportion importante de petits calibres. Les calibres 4 et 5 (les plus petits commercialisables) dominent. Ils sont le plus souvent conditionnés en barquettes pour la grande distribution. Cette année l'excédent de calibre 5 est tel, que l'ensemble des opérateurs peine à les écouler. Ces difficultés augmentent au cours de la saison et le calibre devient même invendable en vrac en fin de campagne.

SOURCE : APRODEC ; AOP (ASSOCIATION D'ORGANISATION DE PRODUCTEURS) FRUITS DE CORSE ; FRANCEAGRIMER – RNM (RÉSEAU DES NOUVELLES DES MARCHÉS).

3 DES COURS SUPÉRIEURS À LA MOYENNE QUINQUENNALE

Cotation expédition Sud-Est selon les campagnes

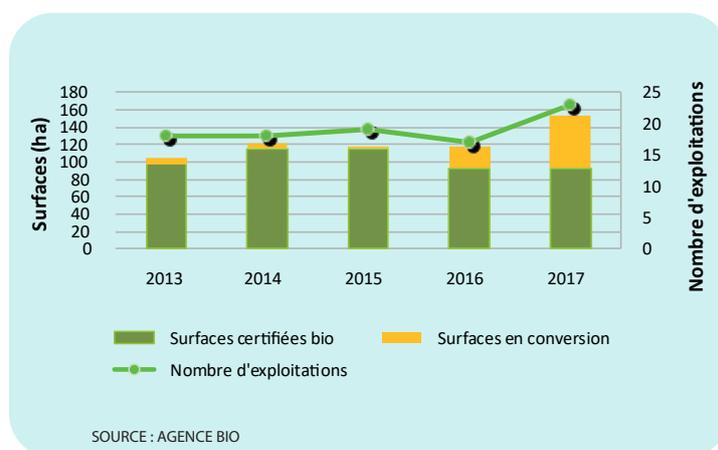


Les cours 2018-2019 sont comparables à ceux de la saison 2017-2018 jusqu'en semaine 51.

Sur l'ensemble de la campagne, les cours des fruits vendus sont supérieurs de 10 à 15 % à la moyenne quinquennale.

4 LE BIO DÉCOLLE

Evolution du nombre d'exploitations et des surfaces en mode de production biologique



En 2017, 93 ha sont certifiés bio et 61 ha sont en conversion soit 10 % du verger. La profession mise sur une amplification rapide des conversions. Le récent partenariat entre une enseigne de la grande distribution et deux des trois principaux opérateurs corses pourrait à lui seul générer une centaine d'hectare de conversion.

Nous remercions tous ceux, organisations professionnelles et autres collaborateurs, qui ont apporté leur concours à la réalisation de cette conjoncture.

Les tableaux des données de cette publication sont consultables en ligne sur <http://www.draaf.corse.agriculture.gouv.fr>

