

## L'Indication Géographique Protégée « Clémentine de Corse » : un nouveau segment de marché de la clémentine



D. Agostini  
Centre de Corse  
San Giuliano

## La clémentine en Corse

- Production française = production corse
- Principale spéculation de l'agriculture corse (2200 ha)
- Filière importante de l'économie corse
  - (exploitants, structures de conditionnement, transporteurs, salariés ..)
- Petite production / marché national et européen
  - Corse : 20 000 T / an
  - Concurrence avec autres origines (Espagne, Maroc)
  - Perte de l'exclusivité de la feuille (CEE 1993)
- Depuis 1993 : secteur de production en crise

## La qualité, un enjeu pour la filière

- **Maintenir une culture «clémentine» :**
  - 1902 : découverte par le Père Clément
  - Années 60 : sélection et diffusion par la SRA
  - expression du savoir-faire des producteurs
  - 1972 : spécialisation du verger corse
- **Défendre une notoriété :**
  - Commercialisation avec feuilles
  - Un produit typé : fruit acidulé, colorée avec un « cul vert », calibre moyen, fraîcheur

## L'analyse de la qualité

- 1994 – 1997 : un programme intégré de recherche
  - Trois niveaux d'analyses de la variabilité
    - La qualité sortie bord champ : interactions sol-climat-pratiques culturales
    - La qualité sortie station de conditionnement
    - L'évolution de la qualité tout au long de l'itinéraire de la clémentine lors de sa mise en marché
  - Pour identifier les points critiques dans la construction « ou la déconstruction » de la qualité et les niveaux possibles d'action
  - Retour sur la notion d'origine : pour quelle qualité ?

## Le diagnostic

- La qualité ne s'élabore pas une fois pour toute au champ : elle se défait au cours du transport
- L'existence commerciale d'une origine «Corse» : au delà de la feuille, les acteurs de l'aval identifient les clémentines venant de Corse comme un produit distinct (bien que non homogène ni stable) avec des caractères particulières : petite taille, goût acidulé, très colorée
- Une question en retour sur la notion d'origine : pour quelle qualité garantie, quelle explicitation des caractéristiques originales ?
- Nécessité de mobiliser des dispositifs institutionnels et juridiques pour garantir l'identification entre un produit spécifique et une zone de production

## La nécessité d'un engagement collectif

- Des partenaires socio-professionnels, devenant acteurs d'une démarche commune
  - Acceptant les règles de l'intérêt collectif
  - Engagés dans un groupe de travail pour définir les choix stratégiques
- Associant aussi des acteurs de la recherche, de l'administration et du développement dans un projet coordonné

## Des actions stratégiques

- 1999 – Le choix de l'IGP
  - Manière d'acquies de la valeur par la mention de l'origine
  - Création d'une association, porteuse du projet IGP (APRODEC)
  - Instruction de deux signes nationaux pour un signe européen :
    - Certificat Conformité Produit : le produit de référence
    - Label Rouge : la qualité supérieure
  - Des débats majeurs sur des points nécessaires de consensus dans l'élaboration du cahier des charges



## « Clémentine de Corse »

- Caractéristiques Certifiées Communicantes
  - Origine Corse
  - Fruits ayant atteint leur coloration et leur maturité sur l'arbre
  - Fruits récoltés à la main avec leurs feuilles
  - Sans traitement chimique après récolte



## « Clémentine de Corse »

- L'état d'avancement des dossiers
  - Septembre 2001 : avis de mise en consultation d'une demande d'enregistrement référencée IG/19/01(CCP et IGP)
  - Décembre 2001 : passage en commission CLNC (CCP) avis favorable avec observations. En attente de validation administrative
  - Mai 2002 : première consultation nationale en comité IV INAO (IGP)
  - Octobre 2002 : second passage avant transmission au niveau européen si avis favorable

