

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

