

## Anticiper les évolutions climatiques, un travail collaboratif d'INRAE de Corse, l'APRODEC et l'AOP « Fruits de Corse », aujourd'hui pour demain

Grâce au travail conjointement engagé depuis de nombreuses années avec la filière agrumicole corse **INRAE** confirme, sur la base des tests d'acidité réalisés sur la récolte 2021, que la qualité de la Clémentine de Corse est conforme au cahier des charges IGP.

### **2021 année normale pour la récolte et la qualité de la Clémentine de Corse :**

Prévision du calendrier de récolte sur 287 hectares suivis soit 71 vergers

Maturité interne du fruit avancée de 2 jours par rapport à la référence 1960-2015

Peu de modification cette année sur le calendrier de récolte vis-à-vis des critères de qualité de l'IGP

Depuis 2007, la « **Clémentine de Corse** » se distingue par une Indication Géographique Protégée. Pour bénéficier de la mention IGP, elle doit être cueillie à maturité optimale sur l'arbre et répondre à plusieurs critères parmi lesquels :

- Le calibre : de moyen à petit, avec un diamètre maximal compris entre 46 et 68 mm
- La couleur de l'écorce : orangée-rouge, avec jusqu'à 1/5e d'épiderme vert
- La teneur en jus : 42% minimum
- Le pourcentage de fruits avec feuilles : la Clémentine de Corse doit être commercialisée avec une à deux feuilles attachées à son pédoncule.

L'application de ce cahier des charges garantit un niveau de qualité et de fraîcheur du fruit, depuis le bloc fruitier d'origine jusqu'à la mise en rayon, et ce notamment au moyen d'un système de traçabilité particulièrement exigeant. C'est l'**APRODEC** (Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse) qui est garante du respect de ces règles.

Comme de nombreuses productions agricoles, la Clémentine de Corse doit se préparer aux défis du changement climatique et de la transition agroécologique. L'analyse de séries de données sur la qualité des clémentines, accumulées depuis les années 60, permet de constater que la maturité de la clémentine est plus précoce en moyenne de 13 jours sur ces 5 dernières années par rapport à la moyenne 1960-2015 (phénomène naturel chez les agrumes).

Conscients de l'importance de ces évolutions, les professionnels de la filière travaillent en collaboration depuis de nombreuses années avec les chercheurs d'INRAE afin d'apporter des solutions pour préserver l'IGP Clémentine de Corse. Les recherches engagées visent notamment à identifier des leviers permettant de gérer les récoltes et d'étaler la période de cueillette des clémentines sur l'arbre.



Les scientifiques développent, avec les professionnels de la filière, un outil d'aide à la décision « Clemature » afin de prédire la qualité des fruits et donc d'anticiper la période optimale de récolte vis-à-vis des critères de qualité de l'IGP.

On observe aussi que les pratiques comme l'enherbement des vergers, la fertilisation organique et la conduite de stress hydrique (réduction des apports d'eau d'irrigation) permettent de retarder la maturité du fruit et ainsi de récolter les clémentines plus tard dans la saison.

---

#### **CONTACTS PRESSE INRAE**

Centre INRAE de Corse : [simone.riolacci@inrae.fr](mailto:simone.riolacci@inrae.fr)

Service de presse INRAE : [presse@inrae.fr](mailto:presse@inrae.fr)

#### **CONTACT PRESSE APRODEC**

Françoise LANDAIS – [flandais@gs-com.fr](mailto:flandais@gs-com.fr) - Port. 06 86 06 15 62