

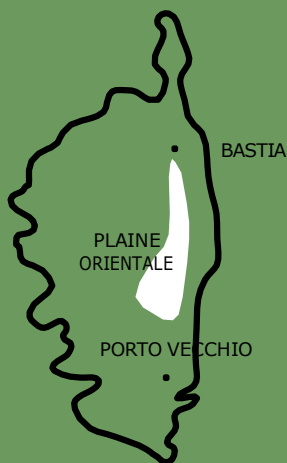


Début novembre 2024 démarrera la saison de la Clémentine de Corse IGP, l'unique clémentine française, attendue chaque année avec gourmandise par les consommateurs qui apprécient son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin. Sa saison dure de novembre à début janvier !

La qualité exceptionnelle de la Clémentine de Corse est officiellement reconnue grâce à l'**Indication Géographique Protégée (IGP)** depuis 2007, et grâce au Label Rouge français obtenu en 2014.

C'est la reconnaissance du travail et de la **passion des 190 producteurs de Clémentines de Corse**, engagés dans une démarche d'agriculture durable en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement.

Un terroir sous (IGP) indication géographique protégée



1620
hectares sous
IGP

665 000
clémentiniers



29 000
tonnes
commercialisées
sous IGP

25
stations de
conditionnement

190
producteurs
de Corse
passionnés



2 000
emplois





**La clémentine,
un fruit consommé
au quotidien* :**

82%
au dessert

53%
en en-cas
dans la
journée

30%
au petit
déjeuner

Les **3** critères
d'achat principaux
de la clémentine* :

- Origine
- Absence de traitement
- Fermeté du fruit



La Clémentine de Corse*

**1 Français
sur 2**

la cite spontanément

87%

des Français
jamais déçus par son goût

Coc rico

L'unique Clémentine française

La clémentine connue
et reconnue par

89%

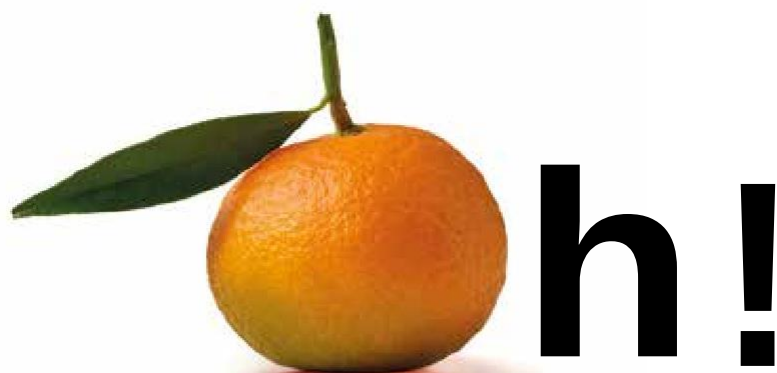
des Français

L'origine française et Corse est
une garantie de fraîcheur pour

84%

des Français

LES CARACTÉRISTIQUES
DE LA CLÉMENTINE DE CORSE



À quoi reconnaît-on une Clémentine de Corse?

Mes **feuilles effilées** signe de fraîcheur.
Récoltée à la main à même le clémentinier,
sans contact avec le sol.

Ma **petite taille** caractéristique
(entre 46 et 68 mm)

Mon **écorse lisse**, fine et brillante

Mon petit «**cul vert**»
Le vert éclatant est le signe qu'elle a été récoltée et
commercialisée dans un délai inférieur à 6 jours

Mes **quartiers juteux** et sans pépin



Ma **saveur sucrée unique** et finement acidulée

Mon **label IGP**



Le saviez-vous ?

Manger
2 clémentines
par jour
participe
à couvrir

50%

de l'apport
quotidien

recommandé
en vitamine C



**Savourez
la Clémentine
de Corse IGP
de novembre
à début janvier !**

Fiez-vous au logo IGP
et au terroir de production «
origine Corse » ou «
origine
France » obligatoirement
affichés, pour vous offrir
un délice corse au cœur
de l'hiver.

Cnditionnement

La Clémentine de Corse, il y en a pour tous les goûts

Colis IGP *Calibre de 1 à 5*

6 kg
10 kg
12 kg

Barquette IGP *Calibre 3/4 ou 4/5*

1 kg
1,5 kg
2 kg

Barquette IGP BIO *Calibre 3/4 ou 4/5*

500 g
750 g

24h

UNIQUEMENT
DE L'EXPÉDITION
À L'ÉTAL !

UN PRIX DE
VENTE
MOYEN DE
3,89€



Corse clémentine de



L'Association pour la Promotion et la Défense de la Clémentine de Corse (APRODEC) fédère 190 producteurs de clémentines de Corse. Elle reflète la volonté de ces professionnels de proposer aux consommateurs une offre de clémentines de Corse de qualité et contrôlée à toutes les étapes, de la production à la distribution. L'APRODEC a pour principal objectif d'assurer la promotion de la Clémentine de Corse IGP et de préserver les enjeux de l'ensemble des acteurs de la filière par la mise en œuvre d'actions collectives sur le marché français.

www.clementinedecorse.fr