

Code marché : FL.1.7
Code TerreAzur : 127015



CLEMENTINE

Modifiée le 21/03/2014



Introduction

Le principal producteur européen de clémentines et de petits agrumes est l'Espagne avec plus de 80 % de la production de l'UE. Les importations françaises proviennent majoritairement de la péninsule ibérique. Dans une moindre mesure, les clémentines marocaines sont également commercialisées en France. Israël est une origine de plus en plus présente sur le marché hexagonal, notamment en fin de saison. Des fruits originaires d'Afrique du Sud et d'Argentine complètent le calendrier pendant la période estivale.

Sur le marché français la campagne de clémentines débute courant septembre avec les variétés les plus précoces d'Espagne.

La clémentine a une double origine : elle est d'abord issue d'une variété de mandarine chinoise (appelée mandarine de canton), mais également d'une greffe accidentelle réalisée en Algérie par le père Clément Rodier en 1902 d'un mandarinier sur un bigaradier, oranger indien introduit en Méditerranée via le Golfe Persique.

La clémentine sera implantée en Corse avec succès par les pieds-noirs. Quant à la production algérienne, jadis florissante, elle périclité peu à peu au profit de l'Espagne à partir des accords d'Evian en 1962.

Valeurs nutritionnelles

La clémentine contribue efficacement en hiver à la couverture des besoins en vitamine C, indispensable aux défenses de l'organisme (rôle anti infectieux). 1 portion = 140 g (2 fruits moyens).

POIDS DES VITAMINES EN MG POUR 100G									
ET POURCENTAGE DES APPORTS NUTRITIONNELS CONSEILLES (ANC) POUR L'ADULTE PAR JOUR									
C	A	B1	B2	B3	B5	B6	B8	B9	E
41	0.3	0.08	0.04	0.3	0.2	0.04	0.001	0.026	0.55
37%	10%	6%	3%	2%	4%	3%	2%	8%	5%

Pour en savoir plus, www.aprifel.com

Principales variétés et déroulement de la saison

La clémentine lance la saison des agrumes d'hiver. Fruit très facile à consommer, il plaît aux enfants à condition de privilégier les variétés sans pépins.

--

VARIÉTÉ & ASPECT	GOUT	ORIGINE	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
RUBY Petit fruit, rond, orangé, sans pépins.	●●	Espagne												
MARISOL Fruit moyen, rond, aplati, orangé, peau fine, sans pépins.	●	Espagne												
ORONULES Fruit moyen, rond aplati, orange vif, peau rugueuse, sans pépins.	●●	Espagne												
NULES Fruit moyen à gros, rond, aplati, orange vif, peau rugueuse, sans pépins.	●●●	Espagne												
FINE Fruit petit à moyen, rond, sans pépins, orangé, peau très fine.	●●●	Espagne												
CLEMENTINE CORSE Fruit petit à moyen, sans pépins, rouge orangé, chair légèrement acidulée, parfumée. Commercialisé avec ses feuilles.	●●●	Corse												
NOUR Fruit petit à moyen, excroissance caractéristique au niveau du pédoncule peu de pépins, orangé. Saveur douce et sucrée.	●●●	Maroc												
HERNANDINA Mutant tardif de Fine.	●	Espagne												
OR Fruit moyen à gros, sans pépins, orangé, chair douce et sucrée.	●●●	Israël												

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Période de meilleur rapport qualité/prix												
Présence sur le marché français												

Norme obligatoire

La clémentine est soumise à une norme de commercialisation européenne spécifique définie dans le règlement N° 543/2011. Cette norme définit des catégories extra, I et II et une échelle de calibre applicable pour tout produit commercialisé en Europe.

La teneur en jus doit être au minimum de 40 %.

Les mentions « Clémentines sans pépins », « Clémentines » (de 1 à 10 pépins) ou « Clémentines avec pépins » (plus de 10 pépins), s'indiquent selon ce qui convient.

Correspondance calibre/poids

CALIBRES USUELS

CODE CALIBRE	DIAMETRE EN MM	NOMBRE DE FRUITS AU KILO
1-XXX	78 mm et +	
1-XX	67-78 mm	
1 ou 1-X	63-74 mm	Moins de 12
2	58-69 mm	12 à 13
3	54 -64 mm	14 à 15
4	50-60 mm	16 à 18
5	46-56 mm	19 à 21
6	43-52 mm	22 à 24
7	41-48 mm	25 à 27
8	39-46 mm	28 à 30
9	37-44 mm	31 à 33
10	35-42 mm	34 à 36

Critères d'achat, qualité et goût

La clémentine plaît par sa coloration brillante, bien orangée, son goût, son absence de pépins, la finesse de sa peau.

Le fruit doit être ferme au toucher, la peau non décollée du fruit (peau soufflée).

Le pédoncule doit être vert vif et fermement attaché au fruit (signe de fraîcheur qui garantit que le fruit n'a pas subi de déverdisage).

Clémentine en RHD

La clémentine bénéficie de nombreux atouts : de qualité gustative relativement constante, peu de problèmes de maturité en plein campagne et de mise en oeuvre facile. Fruit portion par excellence, elle est très utilisée en restauration collective et très peu en restauration commerciale. Depuis 2000 les achats de clémentines en restauration ont progressé de façon modérée, malgré une baisse sur le segment scolaire en gestion directe. Ce produit est particulièrement adapté à une consommation en snacking. Le consommateur plébiscite les variétés sans pépins, à peau facile à éplucher.

Durée de vie

La clémentine se conserve 2 à 3 jours à température ambiante. À 8-10 °C, sa durée de vie peut atteindre 4 ou 5 jours (risque de dessèchement important si le frigo est trop ventilé).