

Avec La Corsica, les agrumes "moches" ont trouvé un avenir

Ce sont des clémentines, des pamelos ou encore des citrons mûris en terre corse, à la saveur intacte, mais qui ne remporteraient pas un prix de beauté : « Trop gros ou pas assez, de forme irrégulière... ils sont moches ! », résume Frédérique Rol-Ruiz, chargée du développement commercial à L'Atelier Corse Fruit et Légume, qui tient un stand au Salon de l'agriculture.

De ces agrumes « hors normes », boudés par les consommateurs et qui ne peuvent prétendre aux circuits commerciaux classiques, L'Atelier Corse Fruit et Légume, installé à Aléria, fait la matière première de nombreuses préparations, qu'il revend ensuite à diverses industries. Une démarche écoresponsable, anti-gaspillage et zéro déchet, comme l'explique la commerciale : « Nous utilisons tout le fruit pour en tirer de l'huile essentielle, des zestes, des pâtes et purées, des écorces séchées. Nous les débitons en cubes, en morceaux, en rondelles selon la demande de nos clients. C'est vraiment du sur-mesure », dévoile-t-elle.

Les clients de cette entreprise appartiennent à la filière cosmétique, à la distillerie, comme le brasseur Ribella, à l'alimentaire... Tous sont séduits par « des bases conçues dans une démarche d'up-cycling de fruits déclassés, mais issus du meilleur du terroir corse », note Frédérique Rol-Ruiz.

Pour Jean-Dominique Valentini, directeur général de L'Atelier Corse Fruit et Légume, profiter de cette vitrine qu'est le SIA allait de soi : « On a toute notre place ici dans le village des producteurs puisque nous proposons des produits transformés, comme l'est la charcuterie, à partir de fruits locaux. Nous avons aujourd'hui 100 producteurs corses partenaires, soit 60 % de la filière agrumi-



Jean-Dominique Valentini, directeur de L'Atelier Corse Fruit et Légume, avec Frédérique Rol-Ruiz, chargée du développement commercial, sur le Salon de l'agriculture. ALP

cole », se félicite-t-il. Et si on lui demande pourquoi son atelier évoque le fruit... et le légume, c'est, répond le patron, « parce que nous n'allons pas nous arrêter en si bon chemin mais étendre notre travail de transformation aux légumes locaux », révèle-t-il.

En attendant d'accrocher cette nouvelle corde à son arc, L'Atelier Corse Fruit et Légume a déjà créé sa propre marque, réunissant sous le nom La Corsica « une boisson pétillante au pur jus de clémentine corse et à l'infusion de nepita, des purs jus de clémentine et de pamelos et un fourré au citron de Mammane, un gâteau contenant 30 % de pur jus

de citron de Corse », énumère-t-il. Les bouteilles aux couleurs acidulées et aux étiquettes vintage ont leur petit succès sur le stand corse du salon. La réputation de la clémentine insulaire s'invite souvent dans les conversations. Ainsi, Coralie, venue en famille des Côtes-d'Armor, fond-elle immédiatement sur la dégustation : « La clémentine corse, c'est la meilleure du monde, assure-t-elle. Je ne savais pas qu'on pouvait la déguster aussi sous forme de jus », ajoute la Bretonne, ravie. Bonne nouvelle : la marque La Corsica est peu à peu disponible sur le Continent et sera même à l'honneur « dans une grande partie

des supermarchés Casino au mois de mai prochain, lors d'une opération baptisée Corse Printemps 2023 », lui apprend Frédérique Rol-Ruiz.

En attendant la remise des clés d'une nouvelle usine, encore en construction à Linguizzetta, dans le Nord d'Aléria, d'ici trois mois, l'entreprise de Jean-Dominique Valentini transforme près de Lyon. Bientôt, « il ne sera plus question d'exporter les fruits sur le continent pour les transformer : tout se fera localement, avec un gain certain en termes de bilan carbone, point central de notre démarche », se hâte le patron.

ANNE-SOPHIE DOUET (ALP)