

Clémentine de Corse : menacée par le changement climatique et d'autres aléas, la filière prépare sa survie

Selon le rapport de la Caisse des dépôts, la production d'agrumes en Corse doit se réinventer si elle souhaite perdurer.

Paul-Mathieu Santucci

Un rapport de la Caisse des dépôts prédit une importante baisse de la production d'agrumes en Corse d'ici 2050. Les menaces sont diverses : changement climatique, déprise agricole, concurrence déloyale ou encore hausse des coûts de production.

Dans ce dossier :

1-Clémentine de Corse : menacée par le changement climatique et d'autres aléas, la filière prépare sa survie

2- Dans l'agrumiculture corse, les exploitations "directement impactées" par le changement climatique

La production de clémentines corses pourrait être fortement mise à mal à l'horizon 2050 "sans évolution majeure du modèle agricole français".

Telle est la conclusion d'un rapport national , publié par le groupe SCET, filiale de la Caisse des dépôts, dont une partie des missions s'oriente sur le développement économique et la transition écologique et énergétique.

Le document identifie pour chacune des régions de France une production végétale phare - en Corse, la clémentine, avec 42 000 tonnes produites en 2024 - et mesure l'évolution de celle-ci face à l'intensification des risques jusqu'en 2050 : changement climatique et variations extrêmes de températures, stress hydrique, déprise agricole (manque de reprise d'exploitations), hausse des coûts de production ou encore concurrence internationale accrue.

Vers une production agricole en berne ?

Globalement en France, 42 % de la surface agricole utile pourrait être en danger selon le rapport, "notamment dans la zone méditerranéenne qui cumule surexposition aux aléas climatiques, défis fonciers et cultures vulnérables"

En Corse, la baisse des précipitations printanières , évaluée entre -10 % à -35 % d'ici 2050, est susceptible d'accentuer le stress hydrique des vergers.

"En parallèle, la concurrence internationale exercerait une pression croissante sur les producteurs locaux, qui devront composer avec des coûts de production en hausse. L'irrégularité des précipitations et l'érosion des sols compliqueront encore davantage la viabilité économique de la filière."

Adapter les traditions pour préparer l'avenir

L'association Conséquences, spécialisée dans l'analyse et l'étude des événements climatiques et socio-économiques, s'est également intéressée à la clémentine corse.

Dans une étude publiée en novembre 2024 et consacrée à la résilience des produits du terroir face au changement climatique, elle désigne le manque d'eau et l'arrivée massive de nouveaux insectes et parasites comme principaux dangers de la filière corse.

Face à la disparition des outils chimiques, la profession confie dans cette étude développer d'autres méthodes, parfois de manière artisanale, et repenser les pratiques ancestrales.

Par exemple, asperger les fruits d'un mélange d'eau et d'argile blanc pour créer une barrière anti-piqûre.

Main dans la main, chercheurs et exploitants préparent l'avenir

L'agrumiculture insulaire est bien consciente des menaces qui la guettent. Depuis plusieurs décennies, l'anticipation et l'avenir de cette production agricole sont l'une des missions principales de l'institut national de la recherche agronomique (Inrae-Cirad) de San Giuliano.

Son président, André Torre, a identifié trois principaux risques comme axes de travail : précipitations, insectes parasites et changement de températures.

Des manipulations génétiques pour sauvegarder la filière

"Pour le moment, les agrumes sont irrigués, explique-t-il, l'eau n'est pas encore un problème. La Corse est arrosée, l'eau provient des barrages et permet de ne pas puiser dans les nappes phréatiques comme c'est le cas en Espagne ou au Portugal."

À San Giuliano, les scientifiques développent des porte-greffes (base d'un arbre sur laquelle on greffe une variété) plus tolérants au stress hydrique. Certains proviennent d'Israël, où le climat semble proche de celui qui touchera l'île à l'avenir. "On importe des techniques d'arrosage comme le goutte-à-goutte, etc.", ajoute-t-il.

Autres importations, celles-là non souhaitées : de nombreux insectes parasites et les maladies qu'ils véhiculent. Mais les chercheurs protègent la collection d'agrumes insulaires - la plus grande au monde plantée en terre - sous une immense serre hermétique aux insectes, qui devrait être bâtie en 2025.

De plus, toutes les maladies existantes ayant été recensées, les scientifiques anticipent leur arrivée : "Nous développons des programmes de recherche et des porte-greffes résistants", en s'appuyant notamment sur des essences naturellement résilientes.

"La saison a tendance à se raccourcir"

Le climat de la Corse devrait évoluer vers des périodes de sécheresse plus longue suivies de quelques mois de tempêtes dans les prochaines décennies. Ce changement impacte fortement les vergers insulaires dont 23 % des arbres, selon l'association Conséquences, sont âgés de plus de 40 ans. "Nous avons un vrai problème avec les clémentines", lance André Torre. La saison a tendance à se raccourcir. Avant, elle débutait en novembre et s'étalait jusqu'à janvier. Maintenant elle commence avant et se termine fin novembre."

Contrairement à la concurrence, ces fruits insulaires protégés par le label "Indication géographique protégée" (IGP) ne peuvent pas être congelés et distribués au fil du temps dans les étals. La totalité de la production est immédiatement mise en vente.

De plus, l'IGP inclut comme particularité une forte acidité. Or la durée de maturité qui s'allonge, avec une floraison plus précoce, réduit l'acidité du fruit.

"Nous avons créé un outil à destination des agriculteurs afin qu'ils puissent connaître le moment idéal pour la récolte", explique le président.

De nouvelles espèces sorties des laboratoires

Si la saison de la clémentine s'est raccourcie, celle du pomelo, l'autre agrume phare de Corse, n'a en revanche pas bougé, allant de fin février à fin mai. Les agrumiculteurs se retrouvent donc sans récolte entre la fin des clémentines et le début des pomelos.

Mais l'Inrae a développé une mandarine, après vingt ans de recherches scientifiques, qui produirait spécifiquement dans ce laps de temps. Les premiers arbres ont été plantés et les fruits devraient rejoindre les étals d'ici quatre à cinq ans.

"Nous travaillons en partenariat avec les producteurs afin de mieux cerner leurs besoins et garder un lien avec le territoire, poursuit André Torre. Nous espérons développer de nouvelles variétés dans l'avenir et faire reconnaître de nouvelles IGP."

Votre opinion compte pour nous. Rejoignez la communauté corsematin.com en réagissant sur l'article Clémentine de Corse : menacée par le changement climatique et d'autres aléas, la filière prépare sa survie



Soumise à un cahier des charges strict, la clémentine de Corse pourrait être écrasée par une concurrence moins réglementée venue d'ailleurs en Europe. PAULE SANTONI Dans son verger, l'Inrae de San-Giuliano développe de nouvelles variétés d'agrumes, plus résistants.



Soumise à un cahier des charges strict, la clémentine de Corse pourrait être écrasée par une concurrence moins réglementée venue d'ailleurs en Europe. PAULE SANTONI Dans son verger, l'Inrae de San-Giuliano développe de nouvelles variétés d'agrumes, plus résistants.



Soumise à un cahier des charges strict, la clémentine de Corse pourrait être écrasée par une concurrence moins réglementée venue d'ailleurs en Europe. PAULE SANTONI Dans son verger, l'Inrae de San-Giuliano développe de nouvelles variétés d'agrumes, plus résistants.



Soumise à un cahier des charges strict, la clémentine de Corse pourrait être écrasée par une concurrence moins réglementée venue d'ailleurs en Europe. PAULE SANTONI Dans son verger, l'Inrae de San-Giuliano développe de nouvelles variétés d'agrumes, plus résistants.



Soumise à un cahier des charges strict, la clémentine de Corse pourrait être écrasée par une concurrence moins réglementée venue d'ailleurs en Europe. PAULE SANTONI Dans son verger, l'Inrae de San-Giuliano développe de nouvelles variétés d'agrumes, plus résistants.

