

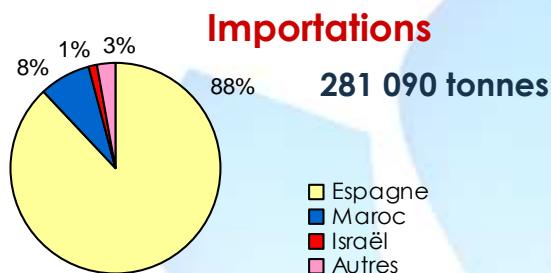


Historique

C'est par hasard que le Père Clément Rodier découvre la clémentine, en 1902 en Algérie, alors département français, en croisant un mandarinier et un oranger amer. Elle fait aujourd'hui l'objet de nombreuses améliorations pour obtenir un fruit juteux, très parfumé, facile à éplucher et sans pépins.

Données économiques

Données CTIFL / Interfel / TNS / FAO 2006-2007



Production française

17 289 tonnes

L'intégralité de la production française de Clémentine provient de Corse

RHD | 9 100 tonnes achetées (10% de PDM)
dont **86%** Collective **14%** Commerciale
Prix moyen d'achat : **1,28€** HT/kg

GMS | **7^{ème}** fruit le plus acheté
8,3 kg/ménage/an en moyenne

Caractéristiques techniques

Calibres			
Calibre		Grammage*	nb unités/kg
10	35 à 42 mm	28 à 29 g	34 à 36
9	37 à 44 mm	30 à 32 g	31 à 33
8	39 à 46 mm	33 à 36 g	28 à 30
7	41 à 48 mm	37 à 40 g	25 à 27
6	43 à 52 mm	41 à 46 g	22 à 24
5	46 à 56 mm	47 à 53 g	19 à 21
4	50 à 60 mm	54 à 63 g	16 à 18
3	54 à 64 mm	64 à 72 g	14 à 15
2	58 à 69 mm	73 à 83 g	12 à 13
1	> 63 mm	> 83 g	< 12

* Données moyennes, varient sensiblement selon les variétés

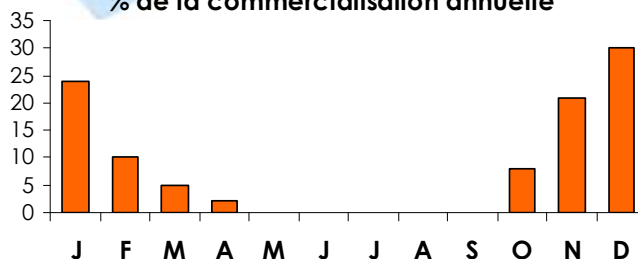
Conditionnements possibles				
Dimensions colisage LxIxH (cm)	Type colisage	Poids net (kg)	Nbre de colis / palette 80x120	Nbre de colis / palette 100x120
60x40x19	vrac, caisse pliant	11	36	45
60x40x25,5	vrac, caisse pliant	20	28	35
50x30x15	2 rangs, plateau	10	72	96
60x40x19,5	8x2 kg, caisse pliant	16	36	45

Conservation				
conditions de conservation	sensibilité au froid	température de stockage	denrée périssable	durée de vie en rayon
Fruit non climatérique. Se conserve à température ambiante, dans un endroit sec et aéré.	moyennement sensible	8-10°C	périssable	2 à 3 jours

Calendrier de commercialisation

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Espagne												
Maroc												
Corse												
Israël												

% de la commercialisation annuelle



Un fruit d'hiver avec une période de production étalée **entre octobre et mars**.
Pic de commercialisation en décembre.



Différentes variétés

variété	caractéristiques variétales	origine	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	Indice Goût	Indice prix
Nules	Fruit rond, assez aplati, calibre moyen à gros, orange vif. Peau assez rugueuse. Sans pépins. Variété la plus importante	Espagne													ooo	+
Fine	Fruit rond, assez aplati, calibre moyen à petit, orangé. Peau fine. Précoce. Sans pépins.	Espagne, Maroc													ooo	+
Clémentine Corse	Fruit orangé, avec petites plages vertes. Calibre petit à moyen. Souvent vendue avec feuilles. Avec pépins. Chair légèrement acidulée et parfumée.	Corse													oo	+++
Hernandina	Mutation de la Fine, mais plus tardive. Reflets verts, calibre plus petit. Sans pépins.														o	+
Nour	Caractéristiques identiques à la Fine, mais plus tardive. Proéminence du côté pédonculaire. Sans pépins.	Maroc													ooo	+
Marisol	Fruit rond, assez aplati, calibre moyen, orangé. Peau fine. Précoce. Sans pépins.	Espagne													o	+
Clemenpons	Fruit rond, assez aplati, calibre moyen, orangé (souvent déverdi en raison de sa précocité). Avec pépins.	Espagne													oo	+
Oronules	Mutant naturel de Nules, plus précoce. Avec pépins.	Espagne													oo	++
Clemenvilla	Issue de l'hybridation de la clémentine et de la tangerine. Sans pépins, de bonne taille, souvent ovoïde et sa couleur est plus rouge que celle de la mandarine. Pulpe peut être sanguine. Peau est fine.	Espagne													oo	+

Appellations d'origines IGP :

Italie : Clementine del Golfo di taranto, Clementine di Calabria
Espagne : Clementinas de las Tierras del Ebro o Clementines de les Terres de l'Ebre, Citricos Valencianos



Infos Nutrition

(composition moyenne donnée à titre indicatif : les valeurs sont à considérer comme des ordres de grandeur, susceptibles de varier selon les variétés, la saison, le degré de maturité, les conditions de culture, etc.) – pour en savoir plus : aprifel.com

(ANC : Apports Nutritionnels Conseillés)

Composants majeurs (g pour 100g)	
Glucides	10,4
Protides	0,7
Lipides	0,2
Apports énergétiques	
Kjoules	192
Kcalories	46

Vitamines (mg pour 100g) (% des ANC)	
C	41 (37%)
A	0,03 (10%)
B1	0,08 (6%)
B2	0,04
B5	0,2
B6	0,04
B9	0,026 (8%)
E	0,55
B3	0,3

Autres (mg pour 100g) (% des ANC)	
Calcium	26 (3%)
Potassium	145
Phosphore	15
Magnésium	11
Fer	0,35
Fibres (g)	1,4
Eau (g)	87

Portion moyenne recommandée (en g)	
Enfants	100
Ados	140
Adultes	140
Personnes âgées	140

Riche en **vitamine A** et surtout **C**.

Riche en minéraux (Calcium, Magnésium, Fer), diversifie et complète les autres sources alimentaires de calcium.

Faiblement énergétique (seulement 50 kcalories pour 2 clémentines).

Conseils d'utilisation

Astuces d'utilisation

Facile à éplucher, et **agréable** à déguster, nature, en dessert à la fin du repas, ou en collation, ou en salades de fruits, mousse, sorbet.
 Les **pelures** passées au four permettent d'éliminer les odeurs désagréables.

Intérêts en RHD

Adaptée à la RHD. Très bien tolérée par **tous les convives**, même par ceux ayant un système digestif délicat (personnes âgées, convalescents, jeunes enfants). **Facile** à mettre en œuvre. Permet de **calibrer les portions** en jouant sur le calibre et le nombre de fruits servis. Consommation très **peu salissante**.