

Compte rendu de la rencontre avec Jean Jacques LAURENT du 30/08/22013

Son exploitation ("Au jardin de la testa") est située à St Lucie de Porto Vecchio, sur la cote Est, plus au Sud de Bravone.

Elle est aujourd'hui d'une superficie de 21 hec. Les terrains ont été mis en culture sur 40 ans par le père de Mr Laurent. Jean Jacques Laurent a repris l'exploitation il y a 13 ans en passant au label AB (il a fallu 3 ans de reconversion comme pour tous les fruitiers). Le verger d'agrumes a une vingtaine d'années.

Ce sont des terrains caillouteux(une zone d'un ancien lit de rivière), schisteux, qui donnent un produit au goût bien particulier attaché à ce terroir, différent des agrumes de la plaine orientale où les terres sont plus riches avec un rendement de 20 à 25 T/hec, alors que les terrains de Jean Jacques Laurent donnent 5 à 7 T/hec.

Sur ce sol caillouteux le système racinaire se développe en profondeur (jusqu'à 80 cm) et peut se nourrir ainsi des nombreux oligos-éléments qui donnent le goût et le parfum des fruits. Jean Jacques Laurent parle du "goût du terroir". C'est le sol qui donne le goût au fruit. Un produit bio est sain, mais ça ne veut pas dire qu'il est bon.

La superficie du verger d'agrumes :

- clémentines sur 3,5 hec,
- oranges sur 3/4 d'hec,
- pomelos sur 1,5 hec,
- citrons sur 1 hec.

En plus des agrumes, l'exploitation produit des pêches, des cerises, des abricots, des fraises, des poires, des amandes, des noisettes, et des légumes. Il diversifie le verger parce qu'il est en vente directe.

Jean Jacques Laurent pratique essentiellement la vente directe (à la ferme, en AMAP à Porto Vecchio et en Haute Savoie, au marché de Porto Vecchio, en moyennes et grandes surfaces corses sans passer par les centrales d'achat).

Ses prix de vente habituels :

- la clémentine, 3,20 à 3,40 € en début de saison (octobre),
- l'orange, 2,80 € fin décembre,
- le pomelo, 2,50 €,
- le citron, 2,20 €;

Variétés cultivées :

- en clémentines la "caffin" et la "commune" (celle que nous avons habituellement en novembre sur les étales).
- en oranges la "valencia late" et la "navel".

Périodes des récoltes :

- Les premières clémentines ("caffin") sont ramassées en octobre avec 2 à 3 semaines d'avance sur les autres producteurs corses et jusqu'en janvier.
- Les oranges sont récoltées à partir de décembre et jusqu'en mai.
- Les citrons à partir de décembre et jusqu'en février-mars.
- Les pomelos à partir de fin février-début mars et jusqu'en juin-juillet. Les premiers pomelos récoltés fin février-début mars, sont plus acides et amers que ceux récoltés en juin-juillet beaucoup plus sucrés et doux.

Le pomélo est l'un de ses produits phares.

Habituellement les producteurs de pomelos cueillent la totalité de leurs fruits avant juin pour les conserver en chambre froide. Ils évitent ainsi l'arrivée mi juin de la mouche méditerranéenne, la Cératite, qui pique le fruit et le rend immangeable. Jean Jacques Laurent cueille ses fruits au fur et à mesure des ventes. Il les laisse sur l'arbre pour une cueillette jusqu'en juin-juillet ce qui permet une meilleure maturation du fruit (fruit plus doux et plus sucré). Contre la mouche méditerranéenne, il pratique un piégeage massif avec des pièges à mouche (piège avec appât alimentaire) à 10€ le piège. Il en faut 1 pour 4 arbres. 1ha = 440 arbres, soit un coût de 1100€ / an.

Néanmoins, la cératite lui fait perdre 2 tonnes environ de pomélos sur les 9 tonnes de sa production. Le pomélos met 1 an pour venir à maturité : fleur en avril, maturité en avril.

Précisions sur les clémentines :

- Il existe une IGP (Indication Géographique Protégée). C'est un label européen qui permet de protéger l'origine de la clémentine corse. Sans ce label il n'est pas possible de vendre la clémentine sous l'appellation "clémentine corse", même pour les exploitations corses. Ce label a été mis en place dans l'objectif de se protéger de la concurrence parfois déloyale de producteurs espagnols. Ceux ci se sont mis à cueillir leurs clémentines avec les feuilles, signe habituel de reconnaissance des clémentines corses. Le label repose sur une analyse du fruit, une fois en début de saison pour évaluer son taux de sucre et d'acidité. Il doit être obtenu pour chaque saison et coûte entre 2500 et 3000 € ! Jean Jacques Laurent va, cette année, demander cette IGP.

- La clémentine peut être verte même à maturité. Elle vire à l'orangé sous l'action du froid, plus précisément de la différence de température entre le jour et la nuit. En Espagne beaucoup de producteurs pulvérisent un produit sur les arbres pour obtenir cette coloration orangée, produit interdit avec l'IGP.

La conservation des agrumes :

- 15 jours pour la clémentine,
- 15 jours pour l'orange,
- 1 semaine à 10 jours pour le citron,
- 2 à 3 mois au frais pour le pomelo.

Le nombre de fruits par cagette de 10 kg :

- 120 à 130 clémentines,
- 40 à 50 oranges,
- 25 à 30 pomelos.

Fonctionnement avec Jean Jacques Laurent :

C'est sur les bases de fonctionnement avec Aliméa que nous avons rassemblé 135 à 140 contrats. Il n'est donc pas possible de modifier sensiblement ça.

Nous avons convenu de 5 livraisons d'octobre à juin :

- 1ère livraison, mi novembre, semaine 46, de clémentines
- 2ème livraison, mi décembre, semaine 50, de clémentines (9 kg) et de citrons (1 kg)
- 3ème livraison, début février, semaine 6, d'oranges
- 4ème livraison, mi mai, semaine 20, de pomelos
- 5ème livraison, mi juin, semaine 24, de pomelos

Ces dates de livraison seront respectées si des impondérables tels que grèves ou intempéries ne viennent pas les contrarier.

Il y aura 2 à 3 calibres de fruits dans chaque cagette. Les pomelos seront expédiés non brossés, pour ne pas les ramollir.

Le prix de la cagette de 10 kg reste à 28,50 € (transport compris).

Nous pensons que nous pouvons atteindre 160 contrats, soit 2 palettes par livraison. Au delà de 160 contrats, il faut passer à 240 contrats pour atteindre la 3^{ème} palette.

Les contrats sont établis avec "De la ferme au quartier" qui est mandatée par Jean Jacques Laurent. (il signe un contrat de mandat, mandatant "De la ferme au quartier" pour vendre ses agrumes).

"De la ferme au quartier", élabore le contrat, diffuse l'information, réceptionne et gère les contrats. Les agrumes sont livrés à la plateforme de "De la ferme au quartier" où ils doivent être récupérés dans les deux jours.

Tout ce travail sera payé par Jean Jacques Laurent à hauteur de 7,5 % du CA réalisé.

Le contrat est donc pour 5 livraisons, payable en une ou plusieurs fois.

Les agrumes seront cueillis le samedi et dimanche. Le transporteur récupère les palettes sur l'exploitation le lundi et elle est le lundi soir sur le bateau. La livraison à la plateforme de FAQ est le mercredi ou jeudi.

FAQ prévient par mail chaque titulaire d'un contrat du jour d'arrivée. Les cagettes sont à récupérer dans les 2 jours.

Possibilité de deux livraisons supplémentaires, indépendamment du contrat :

Le contrat est bien de 5 livraisons mais celles et ceux intéressés peuvent avoir une 6^{ème} livraison de clémentine en janvier ou février, et/ ou de pomelos fin août à la rentrée.

Nous en reparlerons.