

Bonjour à tous,

Toute l'équipe d'Alimeria est de retour !

La saison de notre partenariat 2023-2024 est donc lancée !

Nous espérons que l'été a été bon pour vous tous et la rentrée pas trop difficile.

De notre côté, tout, ou presque, va pour le mieux. L'équipe est au complet avec Talib le chef de station (ancienneté 13 ans), ses seconds Youssef (ancienneté 9ans) et Valerio (ancienneté 4ans), Arthur le chef d'équipe des ouvriers agricoles (ancienneté 7 ans), et les 30 ouvriers agricoles de tous nos producteurs , qui pour la plupart reviennent d'une année sur l'autre.

Bien entendu, les producteurs historiques sont aussi au complet et des nouveaux nous ont rejoint ou ne vont pas tarder à le faire.

La première palette est déjà arrivée pour certains et bientôt là pour les autres. Sur cette palette, vous trouverez deux types de fruits ; les CLEMENTINES et/ou des LIMES.

Les derniers mois se sont plutôt bien passés même si le climat nous a joué des tours et que certaines plantations sont un peu dérégées. En effet, même si nous savons tous qu'il fait chaud en été en Corse, il est vrai que nous avons eu un mois de juillet et un mois d'août vraiment très chaud, où il y a eu de longues semaines caniculaires, mais aussi des journées d'alertes orange pour vent violent et grêle ...

Mais le plus étonnant reste les mois de septembre, d'octobre et de novembre où la chaleur est toujours beaucoup trop présente. Les journées sont très chaudes et les nuits ne rafraichissent pas assez, et bien entendu tout ça sans une goutte de pluie depuis le mois de Mai. Il y a eu également plusieurs journées d'alerte orange et rouge pour vent violent, qui d'ailleurs nous ont obligées à décaler plusieurs livraisons, car les producteurs ne pouvaient pas ramasser et les bateaux ne naviguaient pas.

Tous ces changements brusques de température sur une période assez longue n'ont pas eu le meilleur des impacts pour les vergers. Les fruits sont de petites tailles, certains ont leur peau un peu tâchée, et la coloration orangée des clémentines est très retardée par rapport aux autres années. Cependant pas d'inquiétude, les fruits restent de qualité gustative et nutritionnelle extra !

Les Clémentines sont de la variété caffin, il s'agit d'une variété précoce qui se caractérise par une couleur verte des feuilles plus intense que les autres variétés de clémentines. Elle produit des fruits très juteux et très savoureux. Ces clémentines proviennent du verger de notre producteur Renaud Dumont. Comme l'explique ce dernier, la caffin est une clémentine de qualité avec une pulpe charnue et juteuse, très orange et ne présentant que peu ou pas de pépins.

Les Limes sont de la variété lime de Tahiti, il s'agit d'un agrume puissant et vigoureux. Cette variété est la moins acide de sa famille et s'utilise facilement pour la préparation de nombreux plats ou boissons. Comme l'expliquent nos 3 producteurs, la lime est un agrume robuste et facile à cultiver, car le limettier est un arbre solide.

Malheureusement pour les kiwis, comme expliqué, notre producteur a de gros problèmes de santé et la récolte sur les mois d'octobre et novembre n'a pas pu se faire.

Voilà pour le premier envoi de fruits frais Corses. J'insiste sur le mot frais car, chez nous, je vous le rappelle, les fruits sont récoltés et expédiés dans les 2 jours, il n'y a aucun stockage en station ou en frigo comme c'est le cas dans tous les autres groupements de producteurs de Corse.

Régalez vous bien et prenez soin de vous !

**Chez Frédérique et Julien Maroselli ou
chez Marie Claire Johnston**



Frédérique et Julien Maroselli travaillent en couple. Ils ont ranimé les plantations du cousin de Frédérique lorsque ce dernier a pris sa retraite il y a 3/4 ans.

Leurs vergers se trouvent à Santa Maria Poggi, à flanc de montagne. Ils y cultivent de nombreux agrumes bio tels que les citrons verts et jaunes, les kumquats, les kiwis, les mandarines et les pomelos.

La famille Johnston à ses plantations de limes du côté de San Giuliano en Haute Corse. Elle y cultive cet agrume depuis plus de 20 ans.

Chez Renaud Dumont



La famille Dumont, fondatrice de la coopérative Alimea et aujourd'hui de la SAS ALIMERIA, travaille leur terre depuis les années 80. Les vergers, qui se situent sur la commune de Bravone ont vu se succéder déjà 3 générations.

Renaud Dumont y cultive aujourd'hui de nombreux fruits bio tels que les Clémentines, les Oranges, les Pomelos ou encore les amandes.

Chez la famille Poli



Chez les Poli aussi les fruits biologiques sont une affaire de famille.

Les frères Poli travaillent depuis une 20ème d'années ensemble et depuis plusieurs années leurs fils les ont rejoints.

Leurs principales plantations sont les Kiwis bio et les Clémentines bio.

Elles se situent sur la commune de Moriani entre mer et montagne.

