



ALIMERIA



Fruits Corses issus de l'Agriculture Biologique



QUI SOMMES NOUS ?

C'est en 1986 que l'histoire commence avec la création de la coopérative ALIMEA.

ALIMEA est née à l'initiative d'agriculteurs pionniers de l'agriculture biologique corse qui ont créé leur structure coopérative, dès l'origine dédiée à 100 % aux productions bio. Ils ont ainsi mutualisé l'outil de conditionnement de leurs produits, les récoltes étant rassemblées à Bravone dans la ferme de Jean Robert Dumont, emballées et expédiées par camion et ferry vers le continent. Par la suite Jean Guy Dumont succède à son père.

En 2021 vient le moment où Jean Guy Dumont, alors président de la coopérative décide de prendre sa retraite. Plusieurs possibilités se présentent ; soit son fils Renaud devient président de la coopérative, soit un autre producteur devient président, soit la coopérative change d'entité avec à sa tête un gestionnaire.

C'est donc cette dernière possibilité qui a été adoptée par l'ensemble des producteurs et c'est ainsi que Renaud devient le responsable de la SAS ALIMERIA.

A ce jour, seulement un producteur est parti et un autre a pris sa retraite, sans repreneur pour l'instant.

ALIMERIA, fidèle à l'esprit des fondateurs, fonctionne sur les mêmes principes, à savoir une éthique fondée sur l'honnêteté, la transparence et l'altruisme. La coopérative n'existe plus mais il existe toujours le mouvement coopératif. Nous sommes toujours une communauté.

ALIMERIA est une société de valeurs, qui mise avant tout sur la satisfaction de ses producteurs. Nous avons conscience qu'un producteur comblé est un producteur qui répond présent, qui s'implique dans son travail et qui reste fidèle.

Rien n'est décidé fermement, beaucoup de décisions sont partagées et expliquées dans le but de trouver un commun accord. Par exemple lorsqu'un client demande une remise ou une promotion ALIMERIA en discute d'abord avec le producteur.

Basée sur l'honnêteté, ALIMERIA a mis en place une organisation transparente pour le producteur. Ainsi, lors de son apport en fruits, le producteur repart avec un bon d'apport sur lequel est indiqué le poids brut (le producteur participe bien entendu à cette pesée brut). Par la suite un récapitulatif des ventes avec la tare lui est fourni et il peut à tout moment venir récupérer ses fruits écartés. Pour ceux qui le souhaitent, nous donnons également plus de détails sur les ventes, la destination de leurs fruits etc.

Alimeria compte à ce jour 33 producteurs locaux, soit 5 nouveaux producteurs, ayant leurs plantations en Corse et tous certifiés bio.

Toute notre agriculture est 100% Biologique

LES DOMAINES AGRICOLES

Qu'elles soient petites, grandes, en pente, en plaine, au pied d'une montagne, à flanc d'une rivière, "perdues" au milieu du maquis, toutes nos exploitations se situent en Corse.

Nos principales plantations se trouvent en Haute Corse et plus précisément sur la côte orientale de l'île, à Bravone.

Là se trouvent nos plus grandes plantations Bio de Clémentines, d'Oranges et de Pomelos.

Idéalement situés à la fois entre rivières, montagne et plaine, les champs reçoivent un bon équilibre entre ensoleillements, chaleurs et taux d'humidité.

Les autres exploitations se trouvent un peu plus loin. Il y en a à Moriani, à Santa Maria Poggio, à Oletta, à Cervione, à Valle di Campoloro, à Lupino et à San Giuliani.

Tous ces domaines sont certifiés bio par des organismes nationaux qui viennent contrôler régulièrement le cahier d'exploitant de chacun.

Nous disposons ainsi de tous les certificats bio de tous nos apporteurs.



LES PRODUCTEURS

Paroles de Producteurs

Producteurs d'agrumes

« On est fiers de ce qu'on produit et de ce qu'on fait. »

« Je n'avais pas prévu de prendre la suite de mon père. Les premières années n'ont pas été simples. J'ai appris à aimer ce métier et aujourd'hui, je l'apprécie énormément : je suis fier des fruits que je produis et que je vends. »

« Tous les jours, je me lève vers 6h et j'arrive sur l'exploitation vers 6h30. Et le soir, je termine vers 19h. Même quand tout le monde est parti, il y a toujours quelque chose à faire ! »

Producteurs d'agrumes

« Quand il fait beau, je suis dans les champs. Quand il pleut je fais de l'entretien... En tant que patron, je n'ai pas vraiment de journée type ! Et c'est ça qui me plaît : ne pas avoir une journée identique. Pour moi, il faut que ça bouge ! »

« C'est un beau métier et quand on arrive à en vivre c'est juste grandiose »

« L'agrumes est un fruit fragile et caractériel qui réserve de nombreuses surprises. C'est passionnant de le travailler. »

Producteurs d'agrumes

« Ça ne fait que 3 ans qu'avec ma femme nous avons récupéré l'exploitation de mon cousin.

Cela a été un véritable changement de vie pour nous qui ne sommes pas du tout du métier. Aujourd'hui, nous pouvons dire que c'est sans regret que nous avons accepté ce challenge à la fois compliqué mais tellement gratifiant. »

« Nous sommes heureux et reconnaissants de continuer à travailler sur nos terres familiales. C'est une véritable chance. »

Producteurs d'agrumes

« Mon père a toujours été un travailleur de la terre. Comme son père avant lui. Il nous a inculqué ses valeurs et aujourd'hui je les transmets à mes 3 filles. L'agriculture est une histoire de famille. Une belle histoire. »

« Je suis chanceux d'avoir ce patrimoine. D'autres héritent de château en Espagne, de demeure grandiose, moi j'ai hérité d'un domaine agricole en mauvais état (rire). Mais avec mon frère, nous nous sommes énormément investis et aujourd'hui nous avons une exploitation qui tient la route. Nous sommes fiers de nous, et de notre patrimoine. »

Producteurs de Noisettes

« Vous savez, j'ai 85ans et je continue à récolter moi-même. Je ne peux pas m'en empêcher, la noisette m'appelle »

« La noisette est un fruit superbe. Je suis fier de dire que j'en cultive ».

« Certains de nos arbres ont plus de 50 ans et donnent encore des noisettes. D'autres n'en donnent plus et ont près de 80ans mais je n'arrive pas à me résigner à les enlever. Quand je les regarde, je pense à mes parents et grands-parents aujourd'hui disparus et qui comme moi venaient ramasser leurs noisettes. Les arbres ont de la mémoire »

Producteurs de Noisettes et Amandes

« Même si la culture de la noisette est assez facile, ce n'est pas de tout repos. Quand j'ai repris l'exploitation de mes parents il y a 9 ans, ça n'a pas été si facile. Aujourd'hui, je suis un pro dans ce domaine (rire).

Non, plus sérieusement, aujourd'hui je peux dire que je suis un véritable producteur de noisette bio. »

« Quelle chance d'être en Corse, de travailler sur des terres familiales et de pouvoir gagner un revenu complémentaire en se disant "Merci papa pour ce cadeau" ».

LES PRODUCTEURS

Paroles de Producteurs

Producteurs de fruits divers

« Je ne suis pas quelqu'un de très carré, très ordonné, la paperasse tout ça c'est pas mon truc. Par contre si vous venez vous promener dans mes champs vous serez étonnés par l'entretien que je leur apporte. »

« Je chouchoute mes arbres, j'y prends soin. Je les adore. »

« Les arbres et les fruits ressentent tout. Quand j'arrive dans les champs je chante je parle à haute voix, je suis heureux et reconnaissant, mes fruits le savent c'est pour ça qu'ils sont s'y bons. »

« J'adore mon travail. Aller tous les jours dans les champs ce n'est pas une contrainte, c'est une chance. »

Producteurs de fruits divers

« A 74 ans j'ai assez d'expérience pour savoir quand mes arbres ont besoins de moi. Du coup, je peux organiser des activités à côté. L'autre jour j'ai dit à la chorale qu'ils ne me verraient pas la semaine prochaine ni celle d'après car je savais que les Kumquats pourraient être ramassés »

« J'aime énormément ce que je fais. J'y consacre beaucoup de temps. »

« L'agriculture Bio c'est un état d'esprit, une manière de vivre et de travailler en ayant conscience que sans nature nous mourrons tous de faim. »

« L'agriculture Bio, c'est juste du bon sens. »

Producteurs de fruits divers

« Mes fruits sont beaux et bons car j'en prends soin et je crois en eux. »

« Prendre soin de la terre c'est important. Etre reconnaissant de ce que la nature nous apporte c'est important. Voilà ce que nous disait mon père. J'ai bien appris ma leçon et aujourd'hui je m'investis dans mon travail et je prends soin de lui. »

« Quelle fierté de voir ses petits-enfants remonter des champs les bras chargés de nos fruits et de se régaler avec. »

« J'aime savoir que mes fruits régaleront la France entière. C'est une fierté, parce qu'il y a un peu de ma famille dans chacun d'eux. »

Alimeria,



C'est 33 producteurs locaux de fruits Bio.

33 producteurs, c'est 33 familles.

33 producteurs, c'est 33 passionnés.

33 producteurs, c'est 33 travailleurs de notre terre Corse.

33 producteurs, c'est 33 personnes qui prennent soin de notre avenir.

33 producteurs, c'est 33 personnes qui croient en une nourriture saine.

LES RÉCOLTES

La récolte est la cueillette de fruits ayant atteint leurs maturités et qui représentent un intérêt commercial.

La maturation des fruits correspond à un ensemble de changements biochimiques et physiologiques conduisant à l'état de maturité et conférant aux fruits ses caractéristiques nutritionnelles (arômes, couleur, jutosité...) qui rendent le fruit comestible et commercialisable.

Chez ALIMERIA, nos producteurs réalisent des analyses de déclenchement de récolte, afin d'être sûrs de pouvoir commencer correctement notre cueillette. Ces analyses sont disponibles sur demande.

Chez nous, tous nos fruits sont récoltés à la main directement sur l'arbre.

Niveau avantage, la récolte à la main permet de sélectionner uniquement les fruits mûrs et de laisser les autres sur l'arbre. C'est pour cette raison aussi que la récolte se fait sur plusieurs semaines. Ainsi, les cueilleurs font plusieurs passages dans les plantations et veillent à cueillir uniquement les fruits mûrs.

La supériorité de la récolte à la main réside dans la capacité de l'homme à sélectionner un produit ayant atteint une maturité suffisante et à le récolter avec délicatesse ; ce fait favorise une meilleure qualité du produit et garantit un minimum de dommages.

C'est pourquoi, il est très important de fournir une formation adéquate aux travailleurs agricoles, concernant la sélection du produit parvenu au degré de maturité désiré ainsi que les techniques de séparation, de façon à minimiser les dommages causés aux produits agricoles et aux plants.

Il est cependant nécessaire de prévoir en plus des formations, une supervision étroite de l'équipe de cueillette.

Nous avons la chance d'avoir des producteurs ayant des équipes stables ou qui font eux-mêmes leurs récoltes. Cela limite en grande partie les problèmes liés au manque de personnel et permet aux producteurs de pouvoir nous apporter leurs fruits lorsque nous avons les ventes.

En effet, nous limitons au maximum le stockage des fruits dans notre station de conditionnement.

C'est pourquoi, généralement, nous déclenchons les récoltes lorsque nous avons de la demande. Notre objectif n'est pas de surcharger notre station avec des palox remplis de fruits mais de demander aux producteurs de nous apporter leur récolte selon la demande de nos clients.

Notre bonne gestion de cette démarche se base principalement sur une bonne communication, une bonne organisation avec/de nos producteurs et une grande motivation de chacun.

Une fois les fruits récoltés, ceux-ci sont acheminés dans notre station.



LE CONDITIONNEMENT

Le bon déroulement des récoltes est donc cadencé par une bonne communication entre tous les membres de l'équipe, par une équipe de travailleurs agricoles formés mais il est aussi étroitement lié à la disponibilité d'une infrastructure logistique adéquate, en bon état de marche, et adapté aux conditions de l'exploitation.

La station de tri et de conditionnement se trouve à proximité directe des principales exploitations de nos producteurs.

Elle est donc située en pleine nature et entourée de nombreuses plantations.

Ayant reçu l'Indication Géographique Protégée (IGP) pour certains de nos fruits, notre infrastructure répond à toutes les normes en vigueur et est régulièrement contrôlée par différents organismes externes tout au long de l'année.

Notre fonctionnement suit donc un cahier des charges très strict et inspecté constamment.

Avant chaque campagne, pendant et après, nous contrôlons en interne (grâce à des travailleurs compétents dans ce domaine) toutes nos installations, nos infrastructures, notre matériel et nous faisons aussi intervenir des sociétés locales spécialisées dans le suivi et le contrôle de notre matériel.

L'équipe de conditionnement reste, d'une campagne à l'autre et d'une année sur l'autre, sensiblement la même. Cela assure une mise en place rapide et sûre. Une formation de chaque travailleur, en début et milieu de campagne, reste cependant essentielle et est dispensée par notre chef d'équipe qui répond présent depuis près de 12 ans.

Même si le conditionnement et le tri des fruits se font principalement à la main, nous disposons d'une calibreuse mécanique.

Les fruits sont disposés dans notre calibreuse et distribués à différentes sorties (selon leur taille) puis réceptionnés par des ouvriers qui les mettent en caisses.

Lors de sa mise en caisse, chaque fruit est inspecté visuellement par nos ouvriers qualifiés et formés à cet effet.

Les caisses sont montées immédiatement sur palette et cerclées pour être expédiées le jour même ou dans les jours qui suivent.

Chez nous, pas de stockage de plusieurs semaines voir plusieurs mois ! Nos agrumes arrivent généralement chez nos clients 3 jours après la récolte. Le terme de fruit frais prend alors tout son sens puisque ce délai court permet de garantir un niveau de fraîcheur aux fruits.

Il peut arriver que les apports soient très importants et que les ventes ne soient pas au rendez-vous. Dans ce cas nous laissons, pendant quelques jours, les fruits en palox, dans notre entrepôt à l'abri du soleil ou de la pluie le temps de trouver les ventes.



GAGES DE QUALITÉ

Au cours d'une année, ALIMERIA, la station de conditionnement, et les producteurs sont contrôlés par plusieurs organismes externes et nationaux.

Ces organismes ont pour mission d'évaluer, en toute impartialité, la conformité de nos produits, de nos processus, de nos services ou de notre organisation à des exigences spécifiées sous la forme d'un référentiel réglementaire ou cahier des charges.

La structure de vente ALIMERIA est contrôlée par les organismes suivants ; ECOCERT, l'APRODEC et le DDETSP. Les inspections se font sous forme d'audit avec et sans prise de rendez-vous durant lesquels de nombreux points sont regardés ; conformité des bons d'apports, des bons de livraison, des factures de ventes et d'achats, contrôle de tout l'HACCP, du suivi producteur, de l'étiquetage etc.

La station de conditionnement est également contrôlée par ces organismes qui inspectent en plus de l'administratif, la conformité de toutes les procédures et process mis en place ; marche en avant, conditionnement, entretien des machines et du matériel, type d'emballage etc.

Nos producteurs sont eux aussi contrôlés par ces organismes au cours de l'année. C'est principalement leur "cahier d'exploitant" qui est inspecté. Ce dernier retrace toutes les interventions que le producteur a appliquées dans ses plantations ; quels produits utilisés, en quelles quantités et à quelles fréquences. Les organismes contrôlent également leurs factures d'achats et leur stock.

Pour chaque opérateur, des analyses de détection de traces de produits interdits (pesticides de synthèse) sont régulièrement effectuées sur les produits ou au champ, par prélèvement.

À l'issue de chaque contrôle, un certificat qui liste les produits conformes est remis à l'opérateur. Chaque visite de contrôle donne lieu à un rapport, signé par l'opérateur et le contrôleur.

Nos fruits sont reconnus sur la base de critères de qualité, de saisonnalité et d'une cueillette à maturité.

Tous nos certificats, ceux de nos producteurs et toutes nos analyses internes ou externes sont disponibles sur simple demande.

Ces certificats sont le fruit d'une politique qualité rigoureuse initiée depuis le démarrage de nos sites de production.



Passeport Phytosanitaire /
Plant Passport

ALIMERIA, LES FRUITS D'UN LABEUR INTELLIGENT

Tous nos fruits proviennent d'exploitations locales issues de l'Agriculture Biologique.

Nous sommes totalement dévoués à la cause biologique et nous fonctionnons sur trois principes fondamentaux :

- Le principe d'écologie : Nos cultures s'inscrivent dans le respect des cycles de la nature et ne polluent ni le sol ni l'atmosphère. Le principe de l'agriculture biologique est un principe circulaire, un équilibre entre ce que nous prenons à la terre et ce que nous lui rendons.
- Le principe d'équité : Notre agriculture biologique se fonde sur un rapport éthique, de respect de l'intégrité morale et physique des habitants de la terre. De même, nos échanges commerciaux sont équitables, pour permettre un maintien de l'emploi et de la qualité de vie des habitants que ce soit avec nos producteurs ou nos clients.
- Le principe de précaution : Notre agriculture biologique préfère s'appuyer sur l'expérience humaine, la sagesse populaire et les pratiques ancestrales qui ont fait leurs preuves. Sans être rétrograde, ne refusant pas les évolutions mécaniques ou technologiques, nous nous appuyons sur le principe de précaution pour préserver une agriculture respectueuse de notre environnement et durable. Notre agriculture biologique prend ses racines dans l'agriculture traditionnelle Corse, celle qui existait avant la révolution agricole et les grands échanges commerciaux.

Concrètement ?

Tous nos producteurs adhèrent à cette philosophie de travail et mettent en place au quotidien des démarches écologiques que ce soit pour l'entretien des sols et cultures ou bien pour l'irrigation.

Tout commence par la taille de formation qui est pratiquée les premières années. Par la suite, une taille annuelle d'entretien permet d'équilibrer et d'aérer la frondaison et d'assurer le renouvellement des futurs rameaux fructifères.

Après la taille, des analyses de sol et de feuilles sont réalisées pour moduler les doses de fertilisations spécifiques. Ainsi, seule la dose nécessaire à la plante est attribuée pour ne pas dénaturer le reste des cultures.

L'irrigation est alors associée à la fertilisation (fertirrigation) pour permettre une économie d'intrants et une alimentation minérale régulière.

Notre agriculture biologique utilise moins d'eau que l'agriculture conventionnelle mais il est quand même essentiel de bien la maîtriser. Notre gestion de l'irrigation de nos cultures est maîtrisée grâce à des pratiques à la fois d'irrigation de surface (qui nécessite des travaux de préparation de terrain assez soignés, un entretien régulier et une bonne conduite des irrigations) et d'irrigation d'appoint (méthodes par aspersion et goutte à goutte). Notre principal producteur, a également investi dans une station météorologique personnalisée qui permet d'anticiper la pluviométrie, l'hydrométrie ou encore la vitesse du vent sur chaque parcelle.

Chaque producteur dispose également d'un plan prévisionnel de fumure (PPF) qui est un outil de raisonnement agronomique et économique. Il permet de planifier la fertilisation pour chaque parcelle, d'ajuster les apports d'engrais minéraux au strict nécessaire et de contrôler le respect des bonnes pratiques agronomiques.

Il est également important de savoir que nous débutons nos principales campagnes (clémentines, oranges et pomelos), uniquement après avoir fait une analyse de déclenchement de récolte, validée par un organisme de contrôle externe.

NOS PARTENARIATS ASSOCIATIFS

Depuis maintenant plus de 14 ans, ALIMERIA travaille avec des groupements solidaires appelés AMAP. Ces Associations pour le maintien d'une agriculture paysanne, qui sont destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique reflètent totalement l'idéologie d'ALIMERIA.

En effet, les tonnages de fruits cultivés par les producteurs d'ALIMERIA, qui sont d'environ 850 tonnes à l'année, nous imposent de travailler avec des grossistes alimentaires et autres centrales d'achat afin d'écouler les productions.

Cependant, ALIMERIA a fait le choix de ne pas travailler avec la grande distribution et se limite à une vingtaine de grossistes qui proposent uniquement des produits biologiques. Tous nos clients sont sélectionnés pour leur bonne pratique, leur bonne démarche, leur bonne approche du marché et surtout leur compréhension des problématiques de nos producteurs.

Nous privilégions également la distribution de nos fruits en direct avec les magasins et épiceries biologiques afin de limiter les intervenants et les opérateurs, ce qui simplifie les échanges et surtout permet d'avoir des prix plus justes pour le consommateur final.

Dans cette optique de partenariat direct, ALIMERIA s'est naturellement tourné vers les AMAP.

Aujourd'hui nous travaillons en direct avec 25 points de livraisons AMAP ce qui regroupe environ une centaine d'AMAP.

Notre partenariat est simple, clair et juste ! Nous privilégions la communication et la planification des livraisons sur l'année (livraisons de Décembre à Mai), plusieurs mois avant la première expédition, c'est-à-dire vers le mois d'Août.

Comment cela fonctionne-il ?

- 1 contrat type est proposé dès le mois de Juin à l'AMAP. Dans celui-ci est notifié tous les fruits qui seront livrés, le nombre de caisses à atteindre, les mois de livraisons, le lieu de livraison, le montant de la caisse etc.
- 1 planning d'expédition et de livraison de toute l'année est envoyé à l'AMAP dès le mois de Juin.
- 1 demande de confirmation et un petit rappel est envoyés à l'AMAP environ une semaine avant le départ de la palette.
- 1 communiqué est fait à l'AMAP le jour même de chaque départ pour lui confirmer ce dernier.
- 1 lettre d'information sur les fruits, les producteurs et la structure est envoyée à l'AMAP à chaque départ de palette.

Les plus : Nous proposons plusieurs modes de règlements, nous pouvons livrer n'importe où en France, nous nous occupons de toute la logistique, nous nous adaptons à chacun et n'hésitons pas à changer une date ou autres sur simple demande de l'AMAP, nous communiquons quotidiennement avec chaque AMAP : Nous sommes simplement disponibles et compréhensifs !

Comme on dit en Corse : *Per chi l'amicizia tenga, ch'una manu passi e l'altra venga* (pour que l'amitié tienne, il faut qu'une main aille et l'autre vienne ; savoir donner pour recevoir).



Nos Fruits Frais et Bio

Nous produisons et
réceptionnons plus de 15
variétés de fruits frais
Bio.

Spécialisés dans les
agrumes nous
proposons également
des fruits tropicaux tels
que le kiwi ou l'avocat.



Clémentine Bio

IGP de Corse





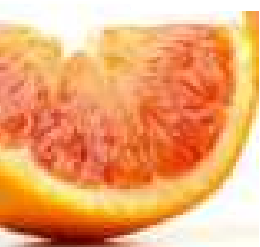
A photograph of a white cardboard box filled with fresh, ripe orange mandarins. The fruit is densely packed, with many green leaves still attached to the stems. The oranges are a vibrant orange color, indicating they are ripe. The box is open, and the fruit is visible from the top.

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----

Orange Bio
Tarocco Rosso

et

Orange Amère Bio





Toutes nos oranges sont récoltées exclusivement à la main en plusieurs passages par bloc fruiter, permettant une meilleure sélection du fruit.

 Pleine saison Orange amère

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----

Pomelo Bio Star Ruby IGP



A close-up photograph of a person's hand holding two halves of a grapefruit. The grapefruit is cut in half, revealing a vibrant red, segmented interior. The white pith is visible around the edges of the segments. The background is slightly blurred, showing green foliage and a paved path.



A photograph of a white cardboard box filled with Pomelo de Corse Bio fruits. The box is open, showing a grid of approximately 20 large, round, yellow-orange fruits. The fruits have a slightly textured skin and some show a reddish blush. The box has a green label at the top with the text "POMELO DE CORSE BIO" and a small green logo. The background is a plain, light-colored surface.

A photograph showing a collection of grapefruits on a green lawn. There are several whole grapefruits and several halves cut open to reveal the pinkish-red flesh. The grapefruits are arranged in a small cluster.

Nous proposons généralement nos pomelos de mi Février à mi Juin.

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----

Limes de Tahiti Bio

et

Citrons Bio

Eureka



Limes et Citrons Bio

Nos vergers de Limes Bio et de Citrons jaunes Bio se trouvent au pied du Monte Osari à Santa Maria Poggio en Haute Corse.

Dominant la mer Tyrrhénienne, protégé par la forêt et les collines, les vergers profitent des meilleurs nutriments (oligo-éléments et sels minéraux) apportés par le ruissellement des pluies, descendant de la montagne.

Ils bénéficient du soleil levant et d'un micro climat assurant un équilibre entre ensoleillement et taux d'humidité. Les arbres ne subissent pas de "stress" ce qui permet aux fruits de mûrir et s'épanouir tranquillement.

La variété de citron jaune cultivée par nos producteurs est la Eureka. Le citron corse, à la peau rugueuse, épaisse et parfumée, de couleur bien jaune et aux formes bombées, offre une pulpe juteuse contenant peu de pépins.

Cette variété, qui est la mieux représentée sur l'Île de Beauté est un citron des quatre saisons (terme générique désignant des variétés dites "remontantes", produisant plusieurs floraisons annuelles). Les citrons issus des premières floraisons arrivent à maturité au mois de novembre et se récoltent dès que leur peau revêt leur jaunissement caractéristique. Sur l'arbre, le citron se conserve très longtemps, ce qui permet à un seul citronnier de fournir des citrons toute l'année.

La lime cultivée est la lime de Tahiti, un agrume vigoureux et puissant. La lime est le fruit du limettier, un arbuste de la famille des rutacées.

Ce fruit ressemble au citron mais n'est pas un citron, elle possède la même couleur de peau que le citron vert mais est beaucoup plus petite, sa chair est juteuse et acide.

La récolte des limes s'effectue entre le mois de septembre et le mois de novembre, suivi de près par la récolte du citron jaune qui se termine au plus tard début mars.

Ces récoltes s'effectuent exclusivement à la main et en plusieurs passages par bloc fructifier, permettant une meilleure sélection des fruits.

Dispo Lime

Pleine saison Lime

Dispo Citron

Pleine saison Citron

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----

Kumquat Bio





Nos kumquats sont récoltés et expédiés au fur et à mesure de leur maturité qui s'échelonne de janvier à mai.

 Pleine saison

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----

Avocat Bio



Avocats Bio

Nos plantations d'Avocats Bio se trouvent à San Giuliano en Haute corse.

Le verger comprend plusieurs variétés d'avocats car cette diversité est favorable à une bonne pollinisation.

Les principales variétés cultivées sont :

- **Bacon** : avocat moyen à grand, à la peau verte, fine, lisse et brillante. La chair est pâle, fine, crémeuse et douce, si le fruit est récolté au bon moment.
- **Fuerte** : avocat en forme de poire allongée, à la peau verte et fine et à la chair onctueuse, à la saveur de noix.
- **Hass** : petit avocat à la peau brune, dure et granuleuse, et à la chair crémeuse et parfumée.
- **Zutano** : avocat en forme de poire à la peau fine et lisse à la chair onctueuse.
- **Regina** : avocat moyen à la peau lisse et légèrement tachée à la chair crémeuse.

Comme pour les agrumes, les avocats évoluent lentement une fois arrivés à leur plein développement.

Nous avons le temps - plusieurs semaines - pour les cueillir, ce qui nous permet d'organiser notre cueillette au fur et à mesure des commandes et surtout de prolonger la durée de conservation en magasin ou à la maison.

Nos Avocats Bio Corses, permettent d'avoir des fruits frais, en circuit court et à la bonne saison.

Plutôt que de faire venir les avocats de l'autre bout du monde, avec l'empreinte carbone que ça implique et toutes les dérives sociales et environnementales que certains pays producteurs soumettent, nous proposons une consommation locale.

Nos avocats bio sont récoltés à la main par bloc fruitier et expédiés au fur et à mesure de leur maturité qui s'échelonne de Décembre à Avril.



Dispo



Pleine saison

Janv

Févr

Mars

Avril

Mai

Juin

Juill

Aout

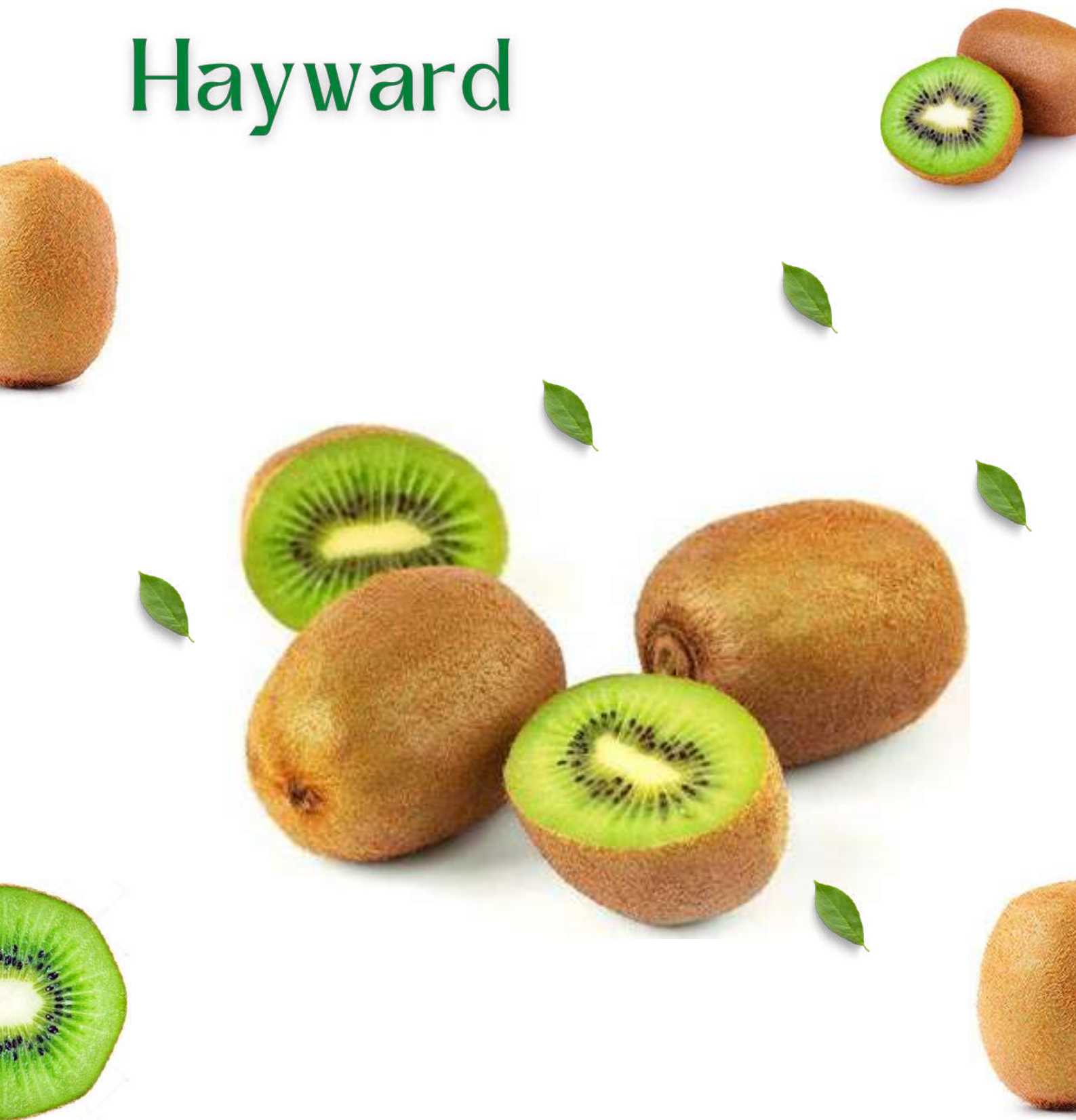
Sept

Oct

Nov

Dec

Kiwi Bio Hayward



Kiwis Bio

Nos plantations de kiwis sont situées à Santa-Maria Poggio près de Moriani, en Haute-Corse.

Le territoire de Santa Maria Poggio, comme toutes les communes littorales de la côte orientale, s'étend du bord de mer à la crête de la première montagne (1300 m).

L'emplacement des plants choisi par notre producteur de kiwis est idéal car c'est à la fois un coin ensoleillé avec une terre riche et fertile, légère, peu calcaire, et qui garde un peu d'humidité en été.

De manière générale, le kiwi cultivé en Corse tire ses caractéristiques des conditions climatiques et du savoir-faire en arboriculture fruitière de la Corse (vergers de petite taille, fertilisation raisonnée, irrigation maîtrisée et faible rendement).

L'influence maritime, la douceur d'automne et l'absence de gel, autorisent une récolte tardive, garantissant ainsi une bonne qualité gustative et une conservation optimale.

L'ensoleillement important de l'aire géographique est favorable à l'accumulation importante des sucres dans le fruit.

La variété cultivée par notre producteur est la Hayward.

Le kiwi Hayward est une variété à fleurs blanches et parfumées qui donne de très beaux fruits de couleur marron clair à la chair d'excellente qualité: sucrée, acidulée et parfumée.

Ce fruit a pour particularité d'être cueilli à la main, à maturité optimale et ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte.

Nos kiwis bio sont récoltés à la main par bloc fruitier et expédiés au fur et à mesure de leur maturité qui s'échelonne de Novembre à Janvier.

 Dispo  Pleine saison

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----



Nos Fruits secs Bio à coque

Nous produisons et
réceptionnons 1 variété
de Noisettes Bio et 3
variétés d'Amandes
Bio.



Noisette Bio

et

Amande Bio





Nos noisettes bio sont commercialisées uniquement en coques et non calibrées, elles sont disponibles de Septembre à Décembre.



Dispo Noisette Pleine saison Noisette Dispo Amande Pleine saison Amande

Janv	Févr	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill	Aout	Sept	Oct	Nov	Dec
------	------	------	-------	-----	------	-------	------	------	-----	-----	-----



ALIMERIA

Route de Tavagliese
20230 Linguizzetta - Bravone

04.95.38.88.74

contact.alimeria@gmail.com

