

catalogue de produits

ALIMERIA

Fruits 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 cette dernière possibilité qui a été adoptée par les producteurs et c'est ainsi que Renaud devient le responsable de la SAS ALIMERIA.

ALIMERIA, fidèle à l'esprit des fondateurs, fonctionne sur les mêmes principes ; une éthique fondée sur l'honnêteté, la transparence et l'altruisme. La coopérative n'existe plus, mais il existe toujours le mouvement coopératif. ALIMERIA mise avant tout sur la satisfaction de ses producteurs. Basée sur l'honnêteté, ALIMERIA a mis en place une organisation transparente pour le producteur. Beaucoup de décisions sont partagées et expliquées dans le but de trouver un commun accord.

Aujourd'hui, Alimeria compte 33 producteurs bio locaux ayant leurs plantations en corse.

- ALIMERIA -

DES FRUITS FRAIS ET BIO



Nos principales plantations se situent en Haute Corse et plus précisément en plaine orientale à Bravone. Nous y cultivons de nombreux fruits tels que les clémentines, les oranges, les kumquats, les pomelos, les kiwis, les avocats, etc. Nous commercialisons également des fruits issus de vergers de producteurs Bio avec lesquels nous avons créé depuis de nombreuses années de belles relations à la fois professionnelles et personnelles.



N O S D O M A I N E S A G R I C O L E S

Chez nous, chaque fruit est récolté à la main, avec une sélection rigoureuse pour garantir une qualité optimale. Nos cueilleurs effectuent plusieurs passages dans les vergers, ne cueillant que les fruits arrivés à parfaite maturité. Résultat ? Des saveurs préservées et des produits d'une fraîcheur incomparable.

Pour assurer cette excellence, nous formons nos équipes aux meilleures techniques de cueillette et de séparation, tout en veillant à une supervision attentive. Moins de pertes, plus de goût !

Grâce à des équipes stables et engagées, nos producteurs maîtrisent chaque récolte et assurent un approvisionnement fluide, en parfaite adéquation avec la demande. Un engagement qui se traduit dans chaque fruit que nous vous offrons.

Une livraison rapide et optimisée, partout en France

Grâce à une logistique maîtrisée, nos expéditions depuis la Corse se font tous les jours, avec une livraison en 3 à 4 jours partout en France. Nous optimisons chaque envoi en regroupant plusieurs fruits sur une même palette, pour une flexibilité maximale.

Besoin d'une solution clé en main ? Nous prenons en charge toute la logistique, de notre station jusqu'à votre local, pour une réception sans souci. Fiabilité, rapidité et fraîcheur garanties !

Un conditionnement exigeant pour une qualité irréprochable.

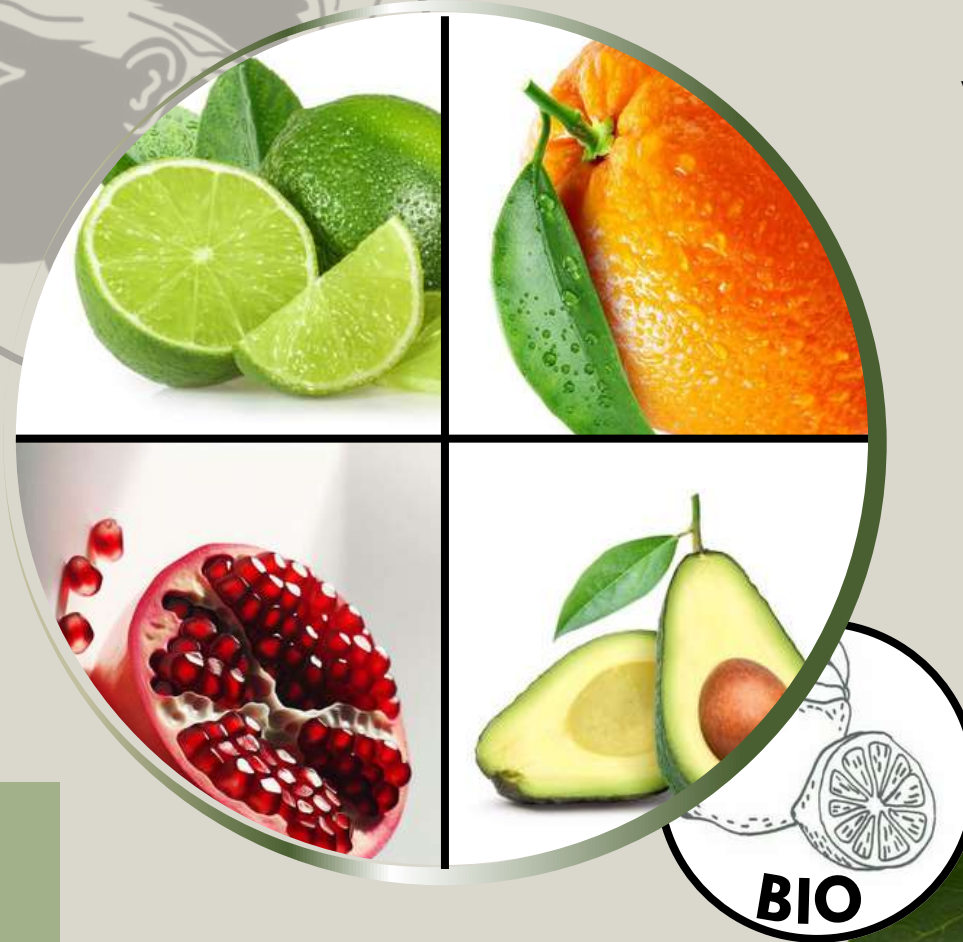
Notre station de tri et de conditionnement, située au cœur des exploitations, garantit une fraîcheur optimale. Certifiée IGP, elle répond aux normes les plus strictes et fait l'objet de contrôles rigoureux par des organismes indépendants. Grâce à une équipe expérimentée et fidèle, formée par notre chef d'équipe depuis 12 ans, chaque fruit est soigneusement calibré, inspecté à la main et mis en caisse avec précision. Les palettes, prêtes à l'expédition, assurent une livraison rapide et un produit toujours impeccable. Fraîcheur, traçabilité et excellence : notre engagement au quotidien.

- ALIMERIA -

CHOIX DE QUALITÉ

FRUITS FRAIS

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



Spécialisés dans les
agrumes, nous proposons
également des fruits
tropicaux tels que les
kiwis ou les avocats.



Nos vergers de Clémentines Bio se situent sur la commune de Linguizzetta en Haute-Corse.

Clémentine de Corse IGP : fraîcheur et qualité garanties
Labellisée IGP, notre clémentine est cueillie à la main, à parfaite maturité, en plusieurs passages pour une sélection optimale. Vendue avec sa feuille, gage de fraîcheur, elle séduit par son épluchage facile, son goût acidulé et son absence de pépins. Un fruit d'exception, naturellement !

Avec sa couleur orange vif tirant sur le rouge, la Clémentine Caffin ouvre la saison dès fin octobre, pour 15 jours seulement. Nos clémentines sont disponibles de fin octobre à début janvier. Profitez-en vite !



Clémentines

B I O

- ALIMERIA -

Limes et Citrons

B I O



Nichés au pied du Monte Osari, nos vergers surplombent la mer Tyrrhénienne et profitent d'un microclimat unique. Enrichis par l'eau de montagne et baignés par le soleil levant, ils offrent des fruits d'une qualité exceptionnelle.

Nos producteurs cultivent le citron Eureka, gros, juteux et intensément parfumé, ainsi que la Lime de Tahiti, un agrume puissant et vif. Des saveurs authentiques, cultivées en Haute-Corse !

Nos limes sont récoltées de septembre à novembre, suivies de près par nos citrons Eureka, jusqu'à début mars. Chaque fruit est sélectionné à la main, en plusieurs passages, pour garantir fraîcheur et excellence.

- ALIMERIA -



Nos vergers d'Oranges Bio se trouvent en Haute-Corse, à Bravone.

Cultivée à Bravone, en Haute-Corse, notre Tarocco Rosso est une orange demi-sanguine unique, à la chair variant entre le blond et le rouge intense. Son apparence change selon l'arbre et l'année, révélant toute sa singularité une fois ouverte. Nous sommes les seuls producteurs en Corse.

Nos Oranges Bio sont récoltées exclusivement à la main et en plusieurs passages par bloc fruitier, permettant une meilleure sélection du fruit. Nous proposons généralement nos Oranges Bio de Janvier à Mars.

Oranges

B I O



- ALIMERIA -

Nos Grenades

Nos grenades sont récoltées à la main au fur et à mesure de leur maturité à partir d'octobre .

Cultivées entre terre et mer, nos grenades bio profitent d'un climat idéal à Bravone, près d'Aléria. Leur goût unique allie douceur et légère amertume, offrant un parfait équilibre de saveurs.

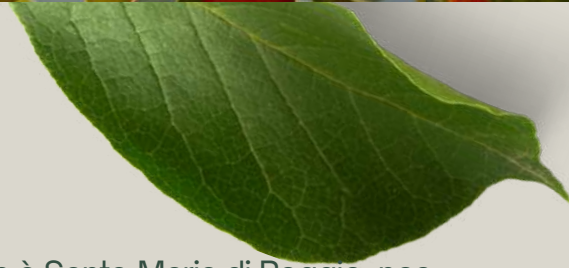
Réputée pour sa saveur douce et sucrée, la grenade Mollar del Elche est une variété ancienne, presque sans pépins. À maturité, sa pulpe rose offre une texture fondante, idéale à déguster nature ou en jus. Zéro traitement chimique après récolte, pour un fruit 100% naturel !



- ALIMERIA -

Nos Kumquats

B I O



Petit par la taille mais grand par le goût, le kumquat (*Fortunella japonica*) est un agrume unique, à la fois rustique et résistant. Parfaitement adapté au climat corse, il offre une explosion de saveurs entre douceur et acidité.

Les fruits sont récoltés au fur et à mesure de leur maturité qui s'échelonne de Janvier à Avril, voir Mai pour certaines années.

Cultivés à Santa-Maria di Poggio, nos kumquats bio poussent dans un verger préservé, niché entre mer et montagne. Un terroir unique qui leur confère une saveur authentique et intense.

- ALIMERIA -

Nos Avocats

B I O

Cultivés à San Giuliano, nos avocats bio bénéficient d'un climat idéal. La diversité des variétés favorise une pollinisation naturelle, garantissant des fruits savoureux et de haute qualité.

Nos vergers produisent des variétés d'exception : Fuerte, Zutano, Bacon, Hass et Regina.
Récoltés à pleine maturité et cueillis à la demande, nos avocats sont expédiés dans les 48h suivant la cueillette, garantissant une fraîcheur optimale et une longue conservation en magasin comme chez vous.

Toutes nos variétés d'Avocats bio nous permettent d'avoir de la disponibilité de Décembre à Mars.



B I O

Nos vergers, perchés face à la mer Tyrrhénienne, profitent d'un microclimat unique, entre forêts et collines, nourris par l'eau pure des montagnes. L'orange amère, plus petite que l'orange douce, se distingue par sa peau rugueuse et épaisse, teintée de vert, parfaite pour les confitures et préparations artisanales.

Nos vergers d'Oranges amères bio se trouvent en Haute-Corse au pied du monte Osari.

Nos oranges amères sont commercialisées de Janvier à Mars.

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

Oranges Amères



NOS KIWIS

B I O



À Santa Maria Poggio, nos kiwis bio bénéficient d'un terroir unique : soleil généreux, sol riche et fertile, maintenant l'humidité idéale en été. Un équilibre parfait pour des fruits savoureux et juteux !

Nous cultivons exclusivement le kiwi Hayward, réputé pour sa chair sucrée et acidulée, et son parfum unique. Récolté à la main, à maturité optimale, sans aucun traitement après récolte, il garantit une fraîcheur et une qualité incomparables.

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.

- ALIMERIA -

Nous cultivons exclusivement le Star Ruby, un pomelo à chair rouge intense, sans pépins, alliant douceur et acidité. Sa peau dorée aux reflets rouges en fait un fruit aussi beau que savoureux. Une variété d'exception, parfaitement adaptée à la Corse !



Pomelos

Récoltés à la main et en plusieurs passages, nos pomelos bio sont soigneusement sélectionnés pour une qualité optimale. Disponibles de mi-février à mi-juin, ils offrent fraîcheur et saveur à chaque saison !

Cultivés à Bravone et Lupino, nos pomelos bio sont désormais labellisés IGP, gage de qualité et de fraîcheur. Un fruit d'exception, cultivé en Haute-Corse !



- I G P E T B I O - - ALIMERIA -

NOS JUJUBES

B I O



Cultivés à Linguizzetta, au pied des montagnes, nos jujubes profitent d'un ensoleillement optimal. Cette exposition idéale leur garantit une maturité parfaite, pour des fruits riches en saveurs et en bienfaits.

Nos jujubes bio de Provence sont cultivés en Haute-Corse, sous le soleil de Linguizzetta.

Nous proposons deux variétés :

- Gordo : Se déguste mûr, une fois brun, avec une douceur idéale pour les soupes hivernales.
- Li : Gros fruit à petit noyau, savoureux cuit, séché ou confit.

Récolte à partir de septembre, pour des fruits gorgés de soleil.

Nos jujubes sont récoltés à la main et expédiés au fur et à mesure de leur maturité.

- ALIMERIA -

CHOIX DE QUALITÉ

fruits secs

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



BIO

NOS NOISETTES

B I O

La Fertile de Coutard, variété phare de nos producteurs, est une noisette ronde, savoureuse et résistante. Son goût boisé et sucré s'accompagne de riches qualités nutritionnelles : protéines végétales, fibres, vitamines et minéraux. Bénéficiant d'un climat idéal et de sols fertiles, la Corse s'impose comme une référence en noisettes bio, reconnues pour leur production naturelle et leur saveur raffinée.

Nos plantations de Noisettes Bio se trouvent dans la région de Cervione.

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



NOS AMANDES

B I O



Nos plantations d'amandes se trouvent dans les régions de Bravone et d'Oletta en Haute-Corse.

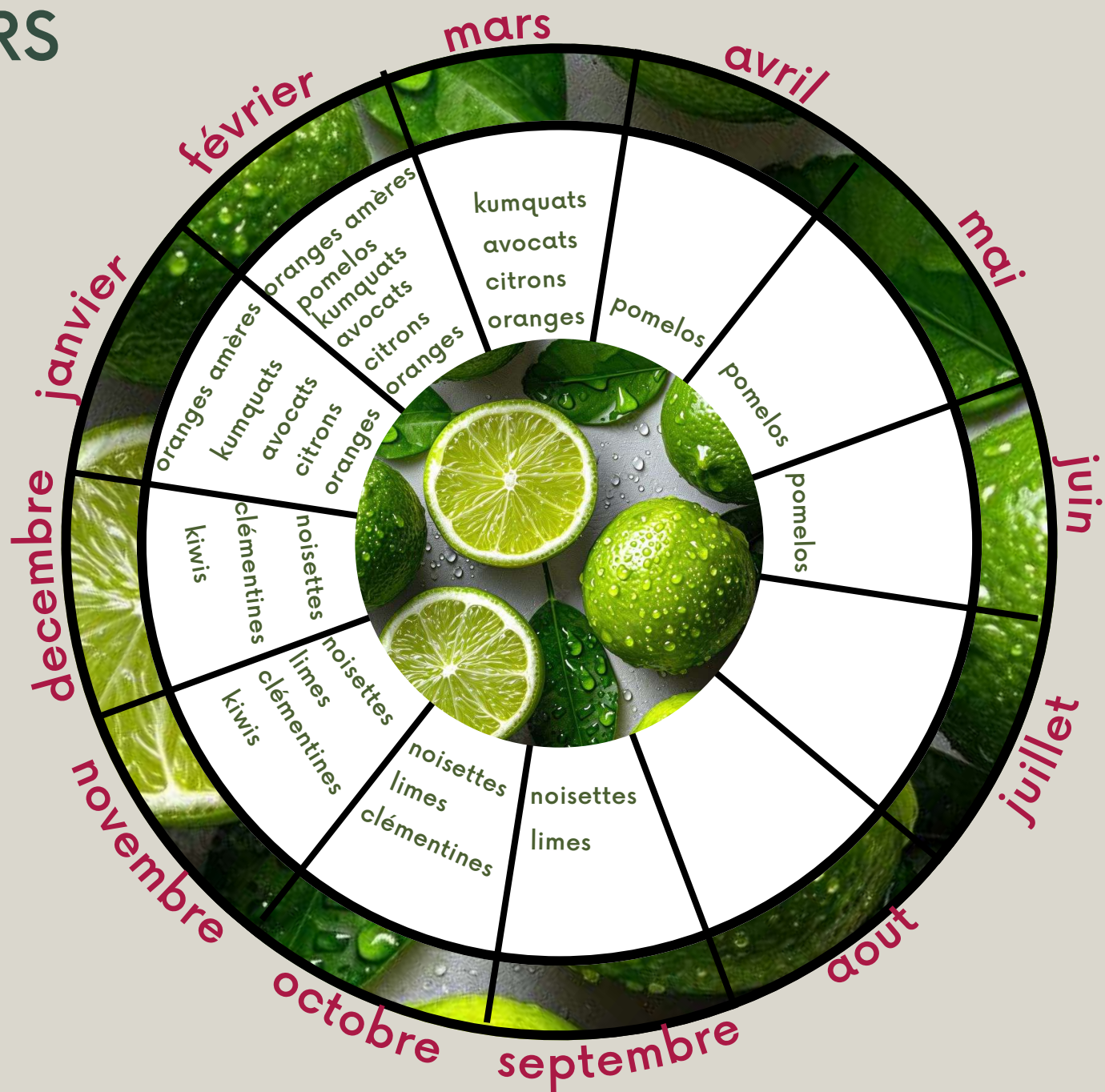
Nos producteurs cultivent principalement trois variétés d'amandes : La Ferraduel : Fruit à coque dure, de grande qualité gustative. La Farragnes : Gros fruit à coque tendre, et une amande claire au goût sucré avec une légère nuance de cacao et de poivre. La Lauranne : Fruit à coque dure. L'amandon sans peau a un goût de pignon de pin avec en arrière plan une saveur poivrée.

Nos amandes sont commercialisées uniquement en coques et non calibrées, elles sont généralement disponibles de Octobre à Décembre. Tous nos fruits à coque sont non chauffés mais séchés naturellement à l'air ambiant.

Nos amandes sont commercialisées uniquement en coques et non calibrées, elles sont généralement disponibles de Octobre à Décembre.

FRUITS ET SAISONS

CALENDRIERS



Avançons ensemble **ALIMERIA**

Chez Alimeria, nous plaçons nos clients au cœur de notre engagement. Plus qu'un simple fournisseur, nous construisons avec eux une relation de confiance, fondée sur la qualité et l'authenticité de nos fruits bio.

Chaque récolte est le reflet de notre exigence : des fruits cultivés dans le respect de la nature, sans compromis sur la fraîcheur et le goût. Grâce à un suivi rigoureux et une écoute attentive, nous garantissons à nos partenaires une offre adaptée, réactive et toujours en phase avec leurs attentes. Alimeria, le bio au service de relations durables et d'une qualité sans faille.

- ALIMERIA -

