

Bonjour à tous,

Nous espérons que vous avez passé un bon été et que la reprise n'a pas été trop compliquée. Nous sommes heureux de vous annoncer que la récolte de nos clémentines a commencé ! Les premiers fruits sont magnifiques : bien colorés, juteux, et déjà très parfumés. Tout se passe très bien pour l'instant, et la qualité est au rendez-vous malgré une petite production cette année, comme sur toute la Corse.

Cet été a marqué un changement dans notre équipe : vous avez fait la connaissance de Cindy, qui remplace Gisela partie vers de nouvelles aventures.

Côté vergers, nous n'avons pas eu de restrictions d'eau comme l'an dernier, mais l'été a été très chaud, accompagné de pluies bienvenues, ce qui a provoqué la chute en Juin des petits fruits dûe à la chaleur et au stress provoqué, mais qui a permis une avance sur les récoltes.

Nos clémentines Caffin sont issues d'une variété précoce, très appréciée en Corse pour sa finesse et son goût naturellement équilibré. Elle se distingue par sa peau fine et lisse, d'un orange lumineux, et sa chair juteuse, sans pépins, à la saveur douce et légèrement acidulée. C'est une variété qui mûrit tôt dans la saison, annonçant les premières clémentines corses de l'automne.

Elle sera suivie de la variété SRA92, appelé aussi la clémentine « Fine de Corse ».

Nos limes de Tahiti sont connues pour leur chair juteuse et très parfumée, qui offre une saveur vive et rafraîchissante, idéale pour les jus, desserts, plats exotiques ou tout simplement pour parfumer une eau fraîche. Elles se distinguent par leur zeste fin, lisse et vert intense, qui jaunit légèrement à maturité. La lime de Tahiti ne contient pas ou très peu de pépins, et sa pulpe généreuse regorge d'un jus riche en arômes.

Cette année encore, nous aurons le plaisir de vous proposer nos kiwis biologiques de Corse ! Les arbres ont bien donné, et la récolte s'annonce belle et généreuse. Les fruits sont sucrés, juteux et parfumés, parfaits pour accompagner la saison froide avec une touche de vitalité.

Renaud a également planté de nouvelles productions qui devraient rejoindre vos paniers dès 2026 : Grenades, Artichauts, Jujubes. Ces cultures en 3ème année de plantation BIO laissent présager de belles récoltes à venir !

Il porte aussi un projet ambitieux : la rénovation du Château d'Estresses (monument historique en Corrèze – 19) grâce aux revenus de l'agriculture biologique. Son principe : « 1 fruit vendu = 1 pierre posée ». La toiture du château a déjà été rénovée au printemps dernier grâce aux ventes déjà effectuées directement au château. Le but de ce projet est la rénovation de ce monument historique pour le sauver de l'oubli et l'ouvrir à la visite en 2026 pour y effectuer des marchés de producteurs locaux et événements culturels et historiques, afin de valoriser les produits agricoles tout en intéressant les consommateurs aux bâtis historiques. Vous pouvez suivre cette belle aventure sur le Facebook « Château d'Estresses ».

Voici le premier envoi de fruits frais corses. J'insiste sur le mot « frais », car chez nous, les fruits sont récoltés à maturité et expédiés dans les 48 heures. Aucun passage en chambre froide, aucun stockage prolongé : juste des fruits qui vont directement du verger à vos paniers, comme on aime le faire ici, simplement et avec respect pour le produit et la nature

Régalez-vous de ces bons fruits du verger, cultivés avec passion — à très bientôt !