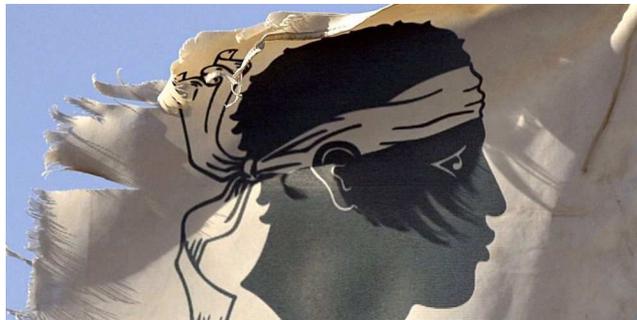


Mémoire pour l'obtention du
**Certificat d'Etudes Approfondies Vétérinaires en Santé
Publique Vétérinaire**

**TERRITOIRES CORSES : DEVELOPPEMENT DES PAT EN
LIEN AVEC LES FILIERES ANIMALES DE L'AMONT A
L'AVAL**



Source : <https://www.sudouest.fr>

Mission réalisée du 23 avril au 27 juillet 2018 à la DRAAF de Corse

sous la responsabilité de M. Eric LEMONNIER, Chef du Service Régional de l'Alimentation de la DRAAF de Corse

Sidonie LEFEBVRE

*Inspecteur Stagiaire de Santé
Publique Vétérinaire*

2017/2018

**TERRITOIRES CORSES : DEVELOPPEMENT DES PAT EN
LIEN AVEC LES FILIERES ANIMALES
DE L'AMONT A L'AVAL**

SOMMAIRE

Remerciements.....	7
Liste des sigles et acronymes.....	9
Introduction	11
Première partie : les PAT, une politique de projets collectifs à décliner en Corse.....	13
I.A) Les nouvelles orientations du PNA et le contexte en Corse	
I.B) Les premiers succès : des lauréats en 2016 et en 2018, et une adaptation locale de la semaine du goût	
Deuxième partie : les PAT, révélateurs des enjeux multiples liés à la valorisation des viandes en Corse.....	23
II.A) Des filières complexifiées par un foisonnement d’acteurs	
II.B) Des enjeux transversaux qui dépassent les frontières insulaires	
Troisième partie : les PAT, un soutien potentiel pour l’émergence de collectifs en viande....	39
III.A) L’intervention des acteurs publics à la recherche de solutions pérennes	
III.B) Les engagements prometteurs de groupes d’acteurs issus du privé	
Conclusion.....	47
Bibliographie.....	49
Table des annexes	54
Annexes.....	55
Table des illustrations.....	70
Table des matières détaillée.....	71

REMERCIEMENTS

Je remercie Éric LEMONNIER pour la qualité de son encadrement et sa disponibilité pour répondre à mes nombreuses interrogations durant cette courte période de stage.

Je remercie Grégory LANGLOIS pour m'avoir fait partager ses connaissances, son enthousiasme et son dynamisme au long de ces quelques mois.

Je remercie l'équipe du SRAL, celle du SRAF, ainsi que l'équipe très réduite de FAM, pour leur soutien et les données qu'ils m'ont transmises afin de rectifier mes propos et d'en vérifier l'exactitude.

Je remercie le secrétariat de direction et le secrétariat général pour leur appui dans la logistique de mes déplacements et leur compréhension face aux fluctuations de mon emploi du temps.

Je remercie le service informatique pour leur disponibilité et le matériel qu'ils ont mis à ma disposition afin de m'aider à optimiser mon travail.

Je remercie Clélia BOLLEYN pour son sourire et la richesse de notre partage d'expérience en tant que stagiaires du SRAL de la DRAAF.

Je remercie toutes les personnes qui m'ont accordé le temps nécessaire au déploiement de mes enquêtes, et qui ont contribué à la construction de cette étude par leurs réponses à mes questions.

Je remercie toutes celles et ceux qui m'ont conviée aux différents moments d'échanges et qui attendent de ce travail un élément de discussion entre partenaires de l'économie agricole en Corse.

LISTE DES SIGLES ET ACRONYMES

AB : Agriculture Biologique

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie

AG : Assemblée Générale

AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AREO : Association Régionale des Eleveurs Ovins

BEA : Bien-Etre Animal

CCR : Corse Centrale de Restauration

CDA2A : Chambre Départementale d'Agriculture de Corse-du-Sud

CDA2B : Chambre Départementale d'Agriculture de Haute-Corse

CdC : Communauté de Communes

CORSIA : Coopérative d'Insémination Artificielle en race ovine corse

CPIE : Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement

CRA : Chambre Régionale d'Agriculture de Corse

CRESS : Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire

CROUS : Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires

CTC : Collectivité Territoriale de Corse

CTOA : Commission Territoriale d'Orientation Agricole

DGAL : Direction Générale de l'Alimentation

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

DREAL : Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement

EPLE : Etablissement Public Local d'Enseignement

FAM : FranceAgriMer

FCO : Fièvre Catarrhale Ovine

FEADER : Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural

FRCA : Fédération Régionale des Coopératives Agricoles

FRGDS : Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire

GAL : Groupe d'Action Locale

GDS : Groupement de Défense Sanitaire

GEMRCN : Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective

GES : Gaz à Effet de Serre

GIEE : Groupement d'Intérêt Economique et Environnemental

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

IGP : Indication Géographique Protégée

ILOCC : Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse

INRA : Institut National de la Recherche Agronomique

INSEE : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques

INTERBEV : Interprofession Bétail et Viande

LAAF : Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt

MAA : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation

MIN : Marché d'Intérêt National

NOTRe (loi) : Nouvelle Organisation Territoriale de la République

ODARC : Office du Développement Agricole et Rural de la Corse

ODG : Organisme de Défense et de Gestion

OEC : Office de l'Environnement de la Corse

OS BREBIS CORSE : Organisme de Sélection Brebis Corse

PACA : Provence Alpes Côte d'Azur

PAT : Projet Alimentaire Territorial

PCR : Polymerase Chain Reaction

PDRC : Programme de Développement Rural de la Corse

PETR : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural

PETR OTVS : Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays Ornano, Taravo, Valinco et Sartenais

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNNS : Programme National Nutrition Santé

PNSE : Plan National Santé Environnement

SMAC : Syndicat Mixte d'Abattage Corse

SRAF : Service Régional de l'Agriculture et de la Forêt

SRAL : Service Régional de l'Alimentation

SRISE : Service régional de l'Information et de la Statistique

SSA : Sécurité Sanitaire des Aliments

SVI : Services Vétérinaires d'Inspection

VO : Vétérinaire Officiel

INTRODUCTION

« Produire une viande de qualité, ce n'est pas seulement contribuer à nourrir nos concitoyens, c'est aussi produire avec nos animaux des paysages multiples et riches de biodiversité, qui stockent du carbone et filtrent l'eau, c'est aussi aménager le territoire et mettre en place des démarches de progrès pour réduire nos impacts environnementaux », explique Bruno DUFAYET, éleveur et président de la commission Enjeux Sociétaux d'INTERBEV¹.

Contribuer à nourrir leurs concitoyens, c'est la problématique à laquelle se heurtent aujourd'hui les éleveurs corses. Depuis quelques années les opérateurs des filières animales en Corse s'interrogent sur l'absence de débouché des viandes qu'ils produisent, et plus particulièrement en filière petits ruminants. Les mêmes remarques émergent de la part des producteurs de viande bovine, qui peinent à valoriser leurs animaux sur le territoire corse. A l'heure actuelle, le marché des viandes corses n'est pas favorable à la vente des animaux produits sur l'île : prix des viandes aléatoires, manque de visibilité de la qualité des produits, production saisonnière saturant la demande. Cette lacune conduit les opérateurs à se diriger vers une expatriation de leurs productions soit en Sardaigne, soit sur le continent, avec des coûts de transport compromettant la rentabilité de ces ventes voire les amenant à être réalisées à perte. Or, certains opérateurs de la chaîne alimentaire en aval tels que les responsables de la restauration collective seraient potentiellement intéressés à investir dans ces productions mal valorisées en contractualisant avec des producteurs ou des organismes de producteurs locaux.

Ce constat fait écho aux champs d'action émis lors des états généraux de l'alimentation organisés par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation en 2017, et qui concernent le développement des projets alimentaires territoriaux. En Corse, cette optique de reterritorialisation et de recours aux circuits courts entre les opérateurs précités représente un moyen de structuration de l'économie agricole, avec pour objectif premier le soutien de la viabilité économique des exploitations.

La première difficulté pour les filières corses de production de viande est de définir en termes précis chacune des catégories d'animaux que les éleveurs souhaitent valoriser ou pour le moins vendre à hauteur de leur valeur marchande réelle. Cette situation se rencontre presque exclusivement dans les filières animales de production de viande de ruminants, ovins, caprins et bovins. Les productions de volailles et porcs sont peu concernées par cette problématique de valorisation. Les volailles de chair sont bien valorisées, le seul créneau à améliorer concerne les poules pondeuses de réforme, mais c'est un produit difficilement valorisable en Corse. La qualité gustative de la viande et l'utilisation de telles carcasses en restauration collective demeure difficile. De plus les petites quantités produites annihilent la rentabilité de leur transformation. Les porcs sont très bien valorisés grâce à une production charcutière rémunératrice. Trois AOC ont d'ailleurs été obtenues pour trois produits de charcuterie corse différents, et concernent environ 10% de la production totale insulaire². Une réflexion est en cours quant à la production de viande fraîche de porc, à valoriser sur place dans la restauration collective ou commerciale. La demande existe et certains éleveurs se positionnent déjà pour fournir ce type de viande génératrice de trésorerie immédiate, a contrario de la charcuterie sèche que l'éleveur ne peut commercialiser qu'après le temps du séchage.

¹ Site internet d'Interbev, « Environnement et territoires »

² SRISE de la DRAAF de Corse, *Chiffres clefs de l'agriculture corse, bilan de campagne 2016*, Kalli Graphic, Bastia, 2017

Les produits de ces deux filières ne souffrent pas du manque de reconnaissance auquel sont confrontées les viandes de ruminants, qui feront l'objet de mon étude. Les caprins seront étudiés simultanément aux ovins. En effet, même si les élevages caprins sont moins nombreux que les élevages ovins, et que les cabris qui en sont issus sont plus facilement valorisés dans la consommation locale, il n'en reste pas moins que la problématique des abattages concentrés sur quelques semaines concerne également des lots de cabris. En 2017, on dénombre en production de viande 6 021 caprins et 18 981 ovins³, sur un terreau estimé à plus de 25 000 cabris et plus de 60 000 agneaux⁴ ! Il s'agit de valoriser les animaux de lait (agneaux et cabris), les animaux adultes (dans le cadre des fêtes religieuses musulmanes) et les animaux de réforme. Pour les bovins, toutes les catégories d'animaux sont concernées par le manque de valorisation locale : veaux, jeunes bovins, vaches de réforme, ce qui représente un total de 1596 tec par an abattus en Corse, dont 450 en gros bovin et 1146 en veau⁵. La situation diffère selon les types d'élevage (montagne, plaine) et les modes de production et cette disparité devrait avoir un impact sur les enjeux liés à la valorisation de la production et à la dynamique de leur apparition.

La valorisation des viandes locales en Corse s'inscrit dans une synergie d'acteurs, comme illustrée en annexe 1, en lien avec le développement de l'économie circulaire telle que décrite par les axes du projet de loi « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine et durable » du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ce projet de loi « *vise d'abord à améliorer l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire. Assurer la souveraineté alimentaire passe notamment par la préservation de la capacité de production agricole et la juste rémunération des agriculteurs* »⁶.

Une des mesures incitatives de l'Etat décrites dans la Loi d'Avenir pour l'Agriculture, l'Alimentation et la Forêt (LAAF) d'octobre 2014, est de développer des Projets Alimentaires Territoriaux, dotés depuis le 1 mars 2017 d'une procédure de reconnaissance officielle par le MAA. Pour pouvoir être mis en place, un tel projet a besoin d'être porté par un organisme public ou privé à but non lucratif et impliqué dans le système alimentaire local. Un appel à projet national permet de recenser tous les dossiers et cette année, la Corse a retenu l'attention du jury qui a désigné un premier PAT corse lauréat en 2018. La question est de savoir si aujourd'hui, la démarche PAT se généralise en Corse et s'il serait possible d'envisager un PAT s'articulant autour de la valorisation des viandes locales.

Afin de mieux appréhender la problématique de valorisation des viandes en Corse, et d'identifier d'éventuels acteurs prêts à s'engager dans un PAT, je réaliserai d'abord un état des lieux des mesures phares préconisées par le nouveau PNA en tentant d'inclure les futures déclinaisons à prévoir pour leur application en Corse. Je soulignerai l'engagement actuel récompensé notamment par une démarche de PAT lauréat en 2018. La deuxième partie de mon travail sera centrée sur les acteurs des filières, et les différents enjeux que représente la valorisation des viandes dans les circuits courts. Dans la troisième partie, je parlerai des solutions déployées par les organismes publics afin d'aider les filières à se structurer autour des produits de leurs exploitations, pour m'intéresser finalement à trois territoires identifiés comme dynamiques dans le devenir des productions locales, et pouvant comporter un ou des futurs porteurs de PAT dans leurs territoires respectifs.

³ SMAC, *le volume d'abattage en Corse*, document interne, 2018

⁴ SRISE de la DRAAF de Corse, *Chiffres clefs de l'agriculture corse, bilan de campagne 2016*, op.cit.

⁵ SMAC, *le volume d'abattage en Corse*, op.cit.

⁶ Site internet du MAA Alim'agri, « Alimentation »

**PREMIERE PARTIE : LES PAT, UNE POLITIQUE DE
PROJETS COLLECTIFS A DECLINER EN CORSE**

La politique de l'alimentation est en profond renouvellement, guidée par une feuille de route élaborée à la suite des travaux réalisés lors des états généraux de l'alimentation ayant eu lieu du 20 juillet au 21 décembre 2017. Aux missions de maintien du haut niveau de sécurité sanitaire de l'alimentation en France, se sont rajoutées des missions d'économie des filières, de santé, de solidarité et d'écologie. Ces demandes issues de la consultation publique ont été coconstruites via des ateliers répartis sur le territoire national. Ce fut l'objectif de la journée du 18 octobre 2017 à Ajaccio. Lors de cette journée dédiée à l'agriculture et à l'agroalimentaire, trois ateliers ont traité les thématiques suivantes :

- Insularité, agriculture et alimentation animé par la DRAAF ;
- Environnement, changement climatique et alimentation animé par la DREAL ;
- Alimentation et santé animé par la CRA.

Cette journée a permis d'alimenter les orientations du PNA et notamment les PAT, redéfinis comme conditions de la réussite des axes de ce nouveau plan, et sur leur déclinaison au niveau de la Corse.



A. Les nouvelles orientations du PNA et le contexte en Corse

Avec les PAT, la politique de l'alimentation pour 2018/2022 donne la part belle à l'ancrage territorial. L'accent est mis sur l'approvisionnement de proximité en restauration collective et les initiatives locales dans un souci d'économie circulaire et de reterritorialisation de l'alimentation. Une étude menée par l'INRA de Montpellier, en partenariat avec la DGAL, est actuellement en cours pour définir ce qu'est la reterritorialisation et ce qu'elle représente à l'échelle des régions de France. Pour parfaire la tendance interministérielle de la politique de l'alimentation, associée au programme national nutrition santé (PNNS) porté par le ministère de la santé et au plan national santé environnement (PNSE3) co-piloté par le ministère de la santé et de l'écologie, le MAA affiche son soutien à l'agriculture biologique via le programme « Ambition BIO 2022 ». Ce plan d'actions, établi en juin 2018, vise à développer la production et structurer les filières en agriculture biologique pour atteindre l'objectif de 20% de bio en restauration collective publique en 2022. Le succès de toutes ces orientations repose sur la possibilité de les adapter dans les territoires et pour ce qui concerne mon étude, en Corse.

1) L'éducation alimentaire

Le premier axe du PNA concerne l'éducation alimentaire de la jeunesse. Il propose notamment de composer des repas équilibrés et variés pour influencer les comportements alimentaires des futurs consommateurs que représentent les élèves. En Corse, 52 253 élèves se sont répartis en 2017 dans 310 établissements d'enseignement, toutes catégories confondues, du primaire au supérieur (illustration pour 2016 en figure 1). Ces établissements

sont éparpillés sur le territoire : 256 écoles sur 136 communes, 53 collèges et lycées et une université sur 22 communes, regroupés par l'Académie de Corse en 4 bassins de formation, à trouver en annexe 2.

Parmi ces structures, certaines offrent un service de restauration, d'autres proposent un internat, pour un total de 11 756 repas quotidiens pour les premiers et seconds degrés toutes filières confondues. Tous les types de services de restauration existent : gestion directe ou concédée, en cuisine centrale, autonome ou satellite, en liaison chaude ou froide.

Education - Formation Professionnelle

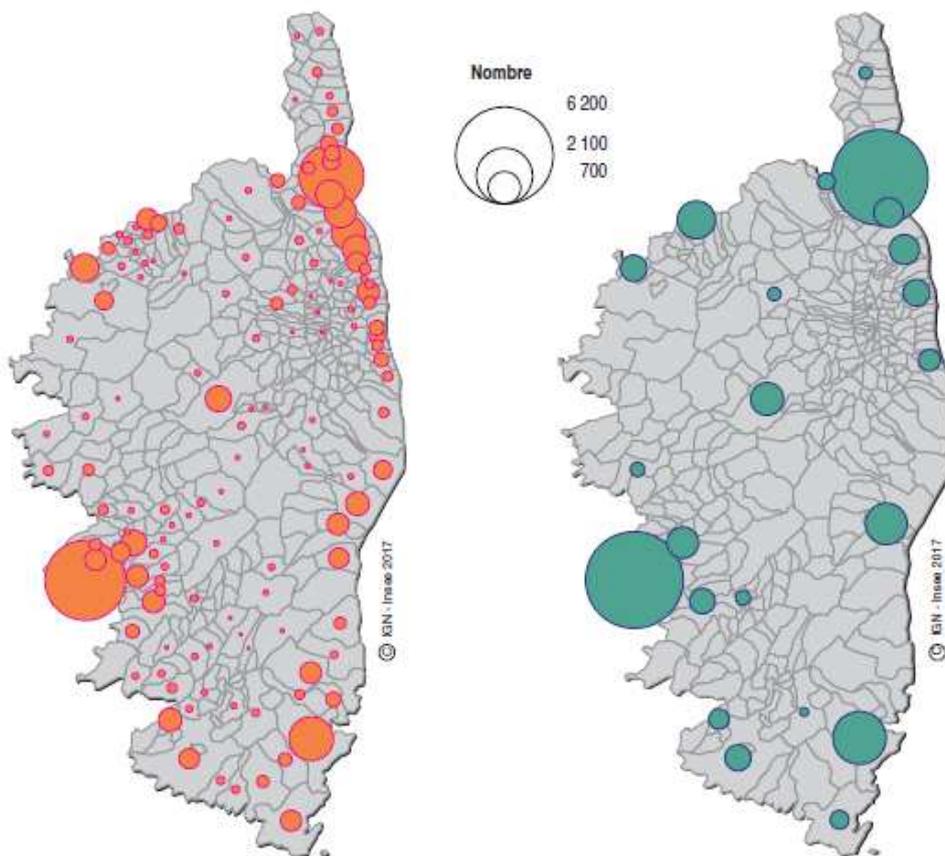
Education

Effectifs des élèves du premier degré par commune

Année scolaire 2016/2017

Effectifs des élèves du second degré par commune

Année scolaire 2016/2017



Source : Rectorat de l'Académie de Corse.

25 980
élèves
dans le 1^{er} degré

22 160
élèves
dans le 2nd degré

Figure 1, source INSEE, La Corse en bref, 2017

Des programmes d'éducation alimentaire ont été mis en place, les « classes du goût », action interministérielle impliquant les enseignants de l'éducation nationale, et la campagne « fruit et lait à l'école », programme initié par l'Union européenne et piloté par FranceAgriMer. Les difficultés de mise en place de ces actions ont conduit à leur réforme en 2018.

Offrir aux élèves des repas équilibrés devient parfois un défi, surtout si les repas sont cuisinés sur place, en fonction de la commune où se situe l'établissement scolaire. Les conditions d'approvisionnement sont considérablement compliquées par le réseau routier insulaire qui, malgré des aménagements réguliers, ne présente que 576 km de routes territoriales (anciennement routes nationales) pour un total de 8 135 km, visualisé sur la carte en annexe 3.

La majorité des routes dites « secondaires » sont des routes étroites, sinueuses voire même escarpées, ce qui nécessite un véhicule adapté aux livraisons dans ces conditions. De plus, il s'agit souvent de livrer des petites quantités de matières ou de repas préparés à chaque fois. De telles conditions ajoutent un surcoût aux prix des repas dont il faut tenir compte.

2) La justice sociale

Le deuxième axe s'intéresse à la solidarité et à la justice sociale. L'action doit se baser sur l'aide alimentaire et la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire pour les populations démunies ou sensibles (étudiants, détenus, personnes âgées). En Corse, au 4^e trimestre 2016, le taux de chômage régional s'établit à 10,5 % de la population active et demeure supérieur au taux national (9,7 %). Fin décembre 2016, 22 230 demandeurs d'emploi sont inscrits à Pôle emploi en Corse. La Corse est la région de métropole la plus touchée par la pauvreté monétaire. En 2014, la moitié des personnes vivent dans un ménage où le niveau de vie est inférieur à 18 927 € contre 20 369 € en France métropolitaine. Sur l'île, un ménage sur cinq vit en dessous du seuil de pauvreté. Les familles monoparentales, les jeunes de moins de 30 ans et les personnes âgées de plus de 75 ans sont particulièrement concernés. En lien avec la structure des familles qui comportent moins de familles nombreuses, les prestations sociales sont perçues par moins de ménages en Corse qu'au niveau France. En effet pour 1 000 ménages, 119 perçoivent des allocations familiales contre 169 en moyenne nationale. On constate ce même phénomène pour les aides au logement et pour les prestations d'accueil du jeune enfant, qui peut aussi s'expliquer pour partie par l'absence de réclamation des aides due à l'éloignement du domicile par rapport aux centres administratifs ou à la complexité des démarches d'obtention.

Ces chiffres laissent à penser que pour ces personnes en situation précaire, l'accès à la quantité et à la qualité de l'offre alimentaire représente un enjeu considérable. La réponse apportée par les associations d'aide alimentaire se doit de tenir compte de la répartition des familles qui ont besoin d'elles, du fait de la ruralité et des difficultés de transport qui peuvent empêcher les bénéficiaires de venir chercher l'aide là où elle se trouve. Dans le domaine de la restauration collective, l'équité était de mise. En effet, la validation et l'évolution des prix de restauration et d'hébergement dans les Etablissements Publics Locaux d'Enseignement (EPL) était une compétence de la collectivité territoriale de Corse (CTC) depuis 2012. A cette date, et afin de réduire des disparités de tarifs jugées trop importantes entre les EPL sur le territoire insulaire (écart maximum relevé entre le tarif le plus haut et le tarif le plus bas : 1,74€ par repas en 2013)⁷, la collectivité s'est engagée dans une logique d'harmonisation progressive des tarifs pratiqués pour les élèves. Or, depuis le premier janvier 2018, l'application de la loi NOTRe a mis fin à la CTC pour instaurer la Collectivité de

⁷ Assemblée de Corse, *Rapport N° 2013/O2/174 « Fixation des tarifs de restauration et d'hébergement des E.P.L.E. pour l'exercice 2014 »*, 2^e session ordinaire, Bastia, 2013

Corse. Les conséquences de ce remaniement politique pourraient entraîner un changement dans la répartition des compétences et sur les orientations de la politique en matière de tarification de la restauration scolaire sous cette nouvelle égide.

3) La lutte contre le gaspillage alimentaire

Le troisième axe s'intéresse à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'objectif du pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire est ambitieux : diminuer de 50% le gaspillage alimentaire d'ici à 2025. 1748 entreprises sont engagées en Corse en 2017 dans l'économie sociale et solidaire, telle que définie dans la Loi du 31 juillet 2014 ; parmi celles-ci, 91 se consacrent plus particulièrement aux activités d'aide à la personne et à la restauration⁸. La prise de conscience du gaspillage alimentaire commence à apparaître grâce à l'impulsion donnée par les institutions en charge de ce sujet.

En 2016, Ségolène ROYAL, alors ministre de l'Environnement, de l'Énergie et de la Mer, s'est rendue en Corse pour le suivi des dossiers environnement, énergie et mer. Ce déplacement a permis la signature d'une convention entre le ministère de l'environnement, la Collectivité Territoriale de Corse, l'ADEME et l'OEC dans le cadre du projet « 1 000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire ». Dans le cas particulier de la Corse, ce projet a été étendu aux lycées de par les compétences de la CTC. Ce projet impliquait 46 établissements de second degré comprenant 35 unités de restauration dont deux cuisines centrales approvisionnant 5 restaurants satellites. L'opération, mise en place à la rentrée 2017 et d'une durée prévisionnelle de 18 mois, est toujours en cours.

Lors du séminaire du développement durable organisé par la DREAL en 2018, la journée d'ouverture du 30 mai a présenté 16 actions liées au développement durable, récompensées par un trophée attestant de leur engagement dans l'un des 17 axes de l'Agenda 2030. Deux de ces lauréats comprennent des collèges et témoignent de la volonté de sensibiliser la jeunesse au développement durable via l'éducation. L'ADEME, en partenariat avec la DRAAF de Corse et l'OEC, a organisé deux journées d'échange dans le cadre du Réseau A3P (le réseau national des Animateurs des Plans et Programmes de Prévention des déchets) sur la thématique "Du gaspillage alimentaire vers l'alimentation durable en restauration collective et commerciale" à Corte en juin. Au cours de ces journées, des actions ont été présentées en faveur de la lutte contre le gaspillage, sujet particulièrement préoccupant dans un contexte insulaire où le traitement des déchets demeure problématique. L'initiative menée par le lycée agricole de Borgo, avec le soutien de l'ADEME, témoigne que l'engagement collectif de tous, direction, professeurs et élèves, permet de réduire le gaspillage : en l'espace d'un an, le volume d'aliments partant à la poubelle a diminué de moitié. Le rôle moteur des institutions dans ce volet du PNA ressort comme indispensable, aussi bien en tant que soutien financier que soutien technique.

⁸ Liste des entreprises de l'ESS, site du CRESS de Corse



Figure 3 : les 17 objectifs de l'Agenda 2030 et sa déclinaison en Corse, source Dreal, 2018

4) L'ancrage territorial

Le quatrième volet prône l'ancrage territorial, avec le développement des PAT. Avec 37 habitants au km², la densité de population en Corse situe l'île parmi les territoires français les moins denses (moyenne française de 104 habitants/km²). Suite à l'adoption et la mise en place de la loi NOTRe, l'intercommunalité a été renforcée. Au 1 janvier 2017, la région compte 2 communautés d'agglomération : les communautés d'agglomération du Pays Ajaccien et de Bastia qui abritent à elles seules 43% des habitants de l'île. A côté, 17 communautés de communes se répartissent sur le reste du territoire insulaire. Ces chiffres permettent de resituer l'importance de l'ancrage territorial pour les 57% d'habitants vivant en zone rurale. En effet, ces zones sont menacées de désertification par l'attrait que représentent les grandes agglomérations, situées en zone littorale et bénéficiant des grands axes de transport (voir la carte en annexe 3) et pour lesquelles la création d'un PAT permettrait de relancer une dynamique de territoire via le maintien voire le développement d'une activité économique liée à l'agriculture. La création de GIEE participe de cette reterritorialisation. Depuis 2015, 5 groupements ont été reconnus par le SRAF de la DRAAF de Corse, dont deux sont en lien avec la valorisation des élevages corses. Un troisième

dossier dont l'un des axes porte sur la valorisation des viandes issues des exploitations des membres du futur GIEE est en cours d'instruction en 2018.

L'objectif d'ancrage territorial du PNA semble être le mieux réussi en Corse. Il correspond à une tradition de vente directe, de l'éleveur au consommateur, par le truchement des accords familiaux ou de voisinage ayant survécu à l'exode rural, accords reposant sur la confiance mutuelle entre les partenaires de l'échange. A cela s'ajoute l'attrait financier d'une meilleure rémunération du producteur vendant ses produits sans intermédiaire, de la main à la main. Beaucoup d'initiatives, individuelles et même collectives se sont mises en place afin de vendre des produits alimentaires en vente directe ou au moyen de circuits de proximité. C'est l'exemple du Drivulinu, premier drive fermier de Corse, avec 4 points de vente dans la région bastiaise. Des tentatives de référencement auprès de la restauration collective ont également fleuri, certaines ont abouti, d'autres pas. Plusieurs raisons peuvent expliquer ces échecs :

- les exigences sanitaires réglementaires en particulier pour la production de steaks hachés (notamment l'obligation d'agrément pour l'atelier, et le respect des critères microbiologiques),
- la méconnaissance du marché de la restauration collective et des marchés publics, et de leurs exigences tant en termes de prix que de conditions de référencement et de logistique,
- les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN). Ce groupe d'étude, piloté par le service des achats de l'Etat du Ministère de l'Economie et des Finances, élabore un guide pratique permettant de veiller à la qualité nutritionnelle des repas servis aux convives de la restauration collective. Ce guide est régulièrement mis à jour et comporte les orientations du PNNS et du PNA. Il est cité comme référence par l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, que les établissements doivent respecter. Il instaure la qualité nutritionnelle des repas et les grammages des produits prêts à consommer, à consulter en annexe 4. Les producteurs doivent donc proposer des produits dont la qualité nutritionnelle concorde avec le guide et des conditionnements adaptés permettant ce grammage s'ils choisissent un approvisionnement en produits transformés.

B. Les premiers succès : des lauréats en 2016 et en 2018, et une adaptation locale de la semaine du goût

1) « Da a tarra à u piattu », l'appel à projet corse récompensé en 2016

Le premier septembre 2015 a vu le lancement du second appel à projet du PNA. L'objectif de cette action est de soutenir des projets fédérateurs et ayant vocation à être démultipliés ou exemplaires en cohérence avec les 4 priorités de la politique publique de l'alimentation. L'édition 2015, dotée d'une enveloppe de plus de 700 000 euros, a récompensé 21 lauréats dont les projets s'inscrivaient dans la philosophie et l'action du PNA en réaffirmant le rôle de l'alimentation comme vecteur de lien social.

En Corse, c'est le projet "De la fourche à la fourchette, da a tarra à u piattu", (logo en figure 4), porté par la Chambre d'Agriculture de Corse du Sud, qui a été sélectionné. Ce projet repose sur la création d'un outil pédagogique et éducatif en ligne à destination des élèves du primaire. L'objectif de cette application interactive est de faire découvrir les différents métiers de l'agriculture corse et leurs produits, de façon ludique en proposant des vidéos,

des recettes, des jeux et des idées d'activités en classe ou à l'extérieur. Cet outil numérique peut facilement être démultiplié dans d'autres territoires. En effet, l'application a été présentée à la presse mercredi 21 février 2018 et est maintenant disponible gratuitement sur différentes plateformes de téléchargement.



Figure 4 : Logo de l'application « De la fourche à la fourchette, da à tarra a u piattù »

2) Les classes Agri'gusti au fil des saisons : la déclinaison corse de la semaine du goût

Depuis maintenant 10 ans en Corse, les Jeunes Agriculteurs, les Chambres d'Agriculture, les filières agricoles corses et le Point Accueil Installation s'investissent dans l'éducation alimentaire des scolaires et la promotion d'une alimentation locale et de saison. Grâce aux soutiens des partenaires institutionnels (ODARC en particulier), ils organisent des opérations comme « Natura e gusti », adaptation corse de la semaine du goût, et, depuis l'année 2017, « Agri'gusti », déclinaison locale des classes du goût. La semaine du goût en Corse, « Natura e gusti », se traduit par différentes manifestations régionales organisées pour célébrer les productions insulaires. Depuis 2008, l'évènement a évolué et a réussi à fédérer les organisations agricoles et les agriculteurs sont de plus en plus nombreux à participer. Ce grand rendez-vous d'octobre est l'occasion pour l'ensemble des partenaires du monde agricole d'échanger autour de leurs productions avec un public varié, comprenant des amateurs de saveurs et des élèves venant de tous les territoires de l'île. En 2017, le rendez-vous a été ponctué d'activités récréatives permettant d'améliorer les connaissances des filières et des produits proposés et clôturé par un goûter honorant les produits insulaires de saison.

Mais l'idée de concentrer les activités liées à la semaine du goût uniquement sur le mois d'octobre n'était pas satisfaisante compte-tenu de la saisonnalité des productions locales. En effet, à cette époque de l'année, très peu de produits sont disponibles en Corse et il est apparu rapidement que cette rigidité calendaire ne permettait pas de faire découvrir aux élèves la richesse de la diversité des productions agricoles en Corse. Aussi, une initiative a été lancée en 2017, Agri'gusti. Il s'agit d'organiser durant l'année scolaire 2 journées pédagogiques (en Haute-Corse et en Corse du Sud) par mois entre les mois d'avril et de décembre (hors vacances scolaires) où une filière sera mise à l'honneur durant sa période de productivité. Des visites d'exploitation sont organisées et un menu local élaboré avec les produits du mois est servi aux écoliers dans les cantines scolaires. Les objectifs de cette action sont triples : sensibiliser les enfants sur la saisonnalité des productions, représenter l'ensemble des filières en tendant vers l'exhaustivité, et redonner du sens au métier de

cuisinier en travaillant des produits frais et de saison dans les cantines. Fort de son succès, Le projet est reconduit en 2018.

3) « Un piattu in più », premier projet alimentaire territorial de Corse, inauguré le 6 juin 2018 au Lycée Agricole de Sartène

En 2017, la DRAAF de Corse a commandé une étude à un cabinet de consultants pour réaliser un diagnostic territorial sur les PAT. Cette étude avait pour objectif de faire un bilan des potentialités des différents territoires insulaires en regard des exigences demandées par la création d'un PAT. Le cabinet a cherché un porteur de projet parmi les structures institutionnelles territoriales dont les compétences s'étendent aux axes d'un PAT, et notamment, les Groupes d'Action Locale (GAL), dont la cartographie figure en annexe 5. Trois territoires ont été identifiés, dont celui du Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays Ornano, Taravo, Valinco et Sartenais. Ce PETR préparait sa candidature pour un PAT lors de la réalisation de l'étude. Ce PAT a pour caractéristique de s'inscrire dans les 4 axes du PNA :

- l'ancrage territorial par la réconciliation entre la production et la consommation locales
- la lutte contre le gaspillage alimentaire grâce à la valorisation des restes alimentaires et la mise en place d'un laboratoire culinaire
- la justice sociale à l'aide de la distribution de plats préparés pour les personnes à domicile
- l'éducation alimentaire de la jeunesse via la mise en place d'ateliers de sensibilisation à l'agriculture, à l'alimentation, à la santé et au goût auprès des jeunes générations

Il est porteur d'objectifs ambitieux de développement d'un territoire comportant 46 communes regroupées en 2 communautés de communes, et dont le succès attestera de l'investissement de tous dans cette démarche collective.

On a donc un changement dans les mentalités insulaires, peu enclines jusqu'alors au travail et aux investissements collectifs, alors que la solidarité règne entre les individus. Le meilleur exemple de cette « solidarité dans la souffrance » est issu des catastrophes naturelles comme par exemple lors de l'épisode neigeux en début d'année 2017, où des agriculteurs se sont spontanément apporté de l'aide et du foin afin de nourrir leurs troupeaux prisonniers de la neige en montagne, sans tenir compte de la nature d'éventuels liens qui pourraient exister entre eux.

En plus de cette montée en puissance de l'action collective, il se développe en Corse une prise de conscience de la qualité des produits alimentaires insulaires, et notamment des viandes. "Nous sommes en concurrence directe avec les viandes du continent alors que nous avons un produit d'exception"⁹, « L'agneau devrait être pris comme un produit haut de gamme, aujourd'hui il n'est pas du tout valorisé »¹⁰ : voilà le type de phrases que prononcent les éleveurs et qui les entraînent à chercher des solutions de valorisation dans les circuits courts, points clefs des PAT. Or, ces démarches se confrontent à deux types de problématiques : la confusion engendrée par la multiplicité des acteurs qui gravitent dans et autour des filières de production de viande et de leur marché, et la complexité des enjeux que doivent dépasser les producteurs pour arriver à s'y positionner.

⁹ Entretien n°4, voir liste en annexe 6

¹⁰ Entretien n° 20

**DEUXIEME PARTIE : LES PAT, REVELATEURS DES
ENJEUX MULTIPLES LIES A LA VALORISATION DES
VIANDES EN CORSE**

A. Des filières complexifiées par un foisonnement d'acteurs

1) La filière bovin allaitant conventionnelle, une filière en équilibre fragile

Il existe un nombre fluctuant d'associations, de fédérations et autres groupements d'éleveurs bovins répartis sur l'ensemble des territoires insulaires, et dont l'existence et/ou l'activité ne sont pas toujours très visibles à l'échelon régional ; une tentative de liste se trouve en annexe 7. Ainsi on dénombre 15 structures qui s'occupent de la filière de production bovine pour 1051 détenteurs de bovins recensés en 2016. Même si la visibilité de certaines de ces structures, à l'image des Jeunes Agriculteurs ou des Groupements de Défense Sanitaire du Bétail, est incontestable, pour d'autres, l'existence demeure floue et les missions peu connues en-dehors de leur territoire, voire même en-dehors du groupe d'éleveurs qui en est le fondateur.

Une tentative d'interprofession avait été menée par une association régionale d'éleveurs bovins, Corsica Vaccaghji, pour notamment déposer une marque collective Corsicarne sur laquelle des espoirs de valorisation reposaient. Après quelques années de fonctionnement, et malgré une forte adhésion des éleveurs au principe, le dévoilement de la marque semble avoir entraîné la démission de l'intégralité de l'équipe. Cette structuration inachevée a laissé des stigmates dans la filière. Aujourd'hui, le nom de Corsicarne existe toujours. Cette mention est gérée par les Chambres d'Agriculture de Corse, qui tentent de lui redonner un sens. L'idée est de garantir la traçabilité en attestant que l'animal est né et élevé en Corse selon une charte des bonnes pratiques d'élevage. Cette démarche balbutie car malgré la volonté de redonner une transparence au produit, et d'éviter les dérives qui ont eu raison des prémices de la démarche menées par Corsica Vaccaghji, les produits estampillés « Corsicarne » ne sont pas reconnus par les consommateurs et ne bénéficient pas d'une valorisation économique par rapport aux produits standards.

Cette reconnaissance de la qualité de leurs produits est le combat d'une association d'éleveurs devenue coopérative agricole, Altra Carri, dont l'activité s'est structurée depuis 1983. Basée à Ajaccio, la coopérative fédère aujourd'hui plus de 120 éleveurs de bovins, principalement en Corse-du-Sud. Leur action s'articule autour du respect d'un cahier des charges, du paiement autour de la classification des carcasses à l'abattoir, et de la régularité de la production. Altra Carri dispose de deux marques collectives dont une acquise en 2008, le « Vitellu Bio », permettant la diversification de la production en agriculture biologique. Le rôle d'interlocuteur de cette coopérative demeure pour l'instant limité à la représentativité de ses adhérents, alors qu'elle est très présente auprès des partenaires de la filière bovin viande notamment en Corse-du-Sud.

Cette multiplicité d'intervenants ne fait ressortir aujourd'hui aucun interlocuteur prépondérant pouvant représenter les éleveurs en région, comme le souligne la représentation schématique de la figure 5.

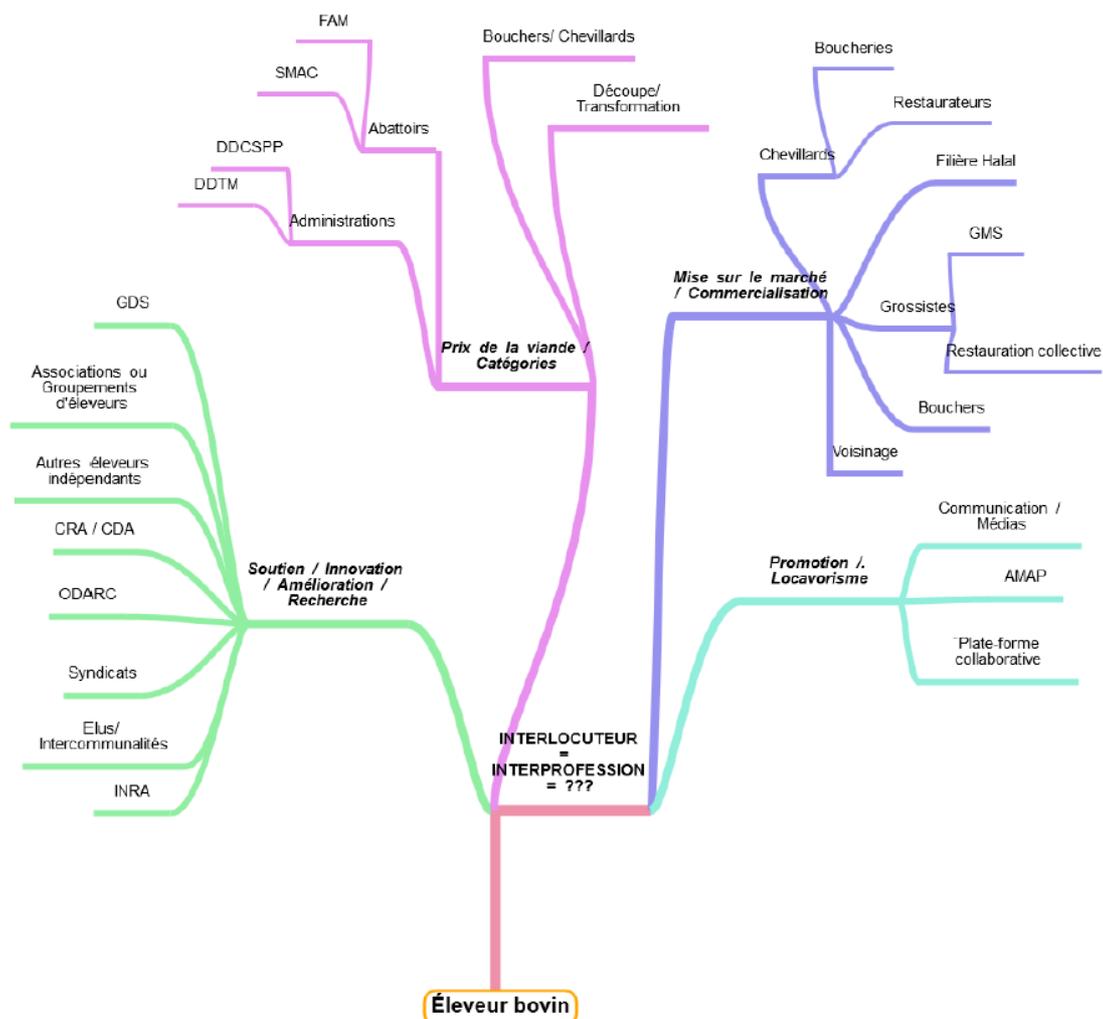


Figure 5 : l'entourage de l'éleveur bovin corse conventionnel

En l'absence d'interprofession, la filière peine donc à se structurer. Toutes les initiatives risquent de rester bloquées dans leur territoire, ne fédérant que l'ensemble des intervenants de proximité. Aucun acteur ne semble prêt aujourd'hui à porter la parole de la filière auprès des autres opérateurs de la chaîne alimentaire. Le poids de petites structures, indépendantes les unes des autres, et n'ayant pas ou peu de contact entre elles, ne permet pas une discussion constructive entre professionnels de la viande et institutions, qui, malgré l'investissement dont elles peuvent faire preuve, n'ont à ce jour aucun organisme représentant la filière susceptible d'endosser les missions dévolues à une interprofession.

Cette situation semble entretenue par deux faits dénoncés par des groupes d'acteurs différents et qui constituent le socle d'une reconnaissance de l'élevage bovin allaitant en tant que source de revenus pour les éleveurs. Le premier constat se base sur le rôle perçu comme négatif des Chambres d'Agriculture dans le conseil à l'installation. Selon ces acteurs, le conseil serait de construire des dossiers de demande d'aide à l'installation non pas en fonction des revenus estimés par la gestion du cheptel de l'exploitation, mais selon le montant des aides PAC que percevra l'éleveur. D'après eux, cette situation ôte le lien entre la rentabilité de l'exploitation et la perception d'une aide financière pour y parvenir, installant d'emblée l'éleveur dans un rôle passif « d'assisté ». Le deuxième fait est lié au système d'attribution des aides qui ne tient pas compte de la productivité de l'exploitation, et qui engendre aujourd'hui une disparité de revenus entre un éleveur X de bovins qui gère

son cheptel et les pâturages dont il dispose, est capable de tenir un planning prévisionnel de naissances, et un éleveur Y de bovins qui se contente de leur amener sporadiquement une botte de fourrage. Dans le système actuel, l'éleveur X n'est pas récompensé pour son travail car, à nombre de têtes égal, il touchera le même montant d'aides que l'éleveur Y, alors que les dépenses de X, liées au fonctionnement d'une exploitation, sont nettement supérieures à celles de Y. Au final, l'éleveur X aura le bénéfice de produire des veaux de qualité mais gagnera moins que l'éleveur Y, celui « qui ne fait rien »¹¹. Ce fait provoque la démotivation des éleveurs eux-mêmes et des partenaires de la filière qui sont volontaires pour la faire évoluer.

Ce système survit dans un équilibre fragile, où chaque catégorie d'acteurs trouve plus ou moins son compte : « vrais » éleveurs qui essaient de rentabiliser leurs exploitations en se créant des niches commerciales, « faux » éleveurs qui essaient de décourager les « vrais » pour prouver que sans les aides l'élevage bovin en Corse n'est pas productif, coopératives et groupements qui tentent de fédérer malgré l'éclatement géographique et le manque de compétences, maquignons qui offrent des débouchés à bas prix à des bêtes qui autrement n'en auraient pas, bouchers qui s'adaptent à leur clientèle en travaillant de la viande corse et d'ailleurs, élus qui tiennent leurs postes en contribuant au maintien de tous les profils d'élevage y compris ceux qui ne sont pas rentables, grossistes qui trouvent un prétexte pour ne pas complexifier leurs marchés d'importations par l'achat de viande indigène, GMS qui peuvent choisir de travailler en viande locale ou pas compte-tenu de l'irrégularité de la production, restaurateurs qui négocient les prix et leurs marges en direct avec les producteurs, sans régulation du fait de l'absence de marché et donc de prix officiels des catégories de viande corse. Un tel système perdure car il semble bénéficier tièdement à tous et de façon très inégale, mais ne participe aucunement à la construction d'une situation pérenne car il demeure tributaire des aides extérieures.

2) Le coup de collier des éleveurs bio

Une des causes du manque de débouchés pour la viande bovine se trouve dans un passif peu honorifique pour les acteurs de la filière. Les opportunistes de la PAC, représentés par l'éleveur Y dans le chapitre précédent, et ainsi surnommés dans le monde agricole, ont contribué à véhiculer une image péjorative de l'éleveur de bovin corse : préoccupé par ses « primes à la vache », c'est un personnage vénal, qui cherche à vendre ses animaux dans la catégorie la plus rémunératrice, celle des veaux, alors même qu'il n'a pas la maîtrise de leur âge réel. A cela se rajoutent la communication très timide sur la viande de bovin corse et la baisse générale de la consommation de viande bovine en France, coupant l'herbe sous le pied des éleveurs qui regardent vers le continent pour élargir le champ de commercialisation de leurs produits. En Corse, le repas traditionnel contient de la viande, pas forcément bovine, mais pour l'heure les consommateurs insulaires demeurent carnassiers et laissent un espoir de pouvoir les reconquérir avec un produit identitaire.

Forts de ce constat, conscients de la qualité des viandes produites en Corse, et voulant en finir avec l'image dégradante d'éleveurs vénaux sans conscience professionnelle, certains producteurs se sont tournés vers la démarche de conversion en agriculture biologique. En 2017, en Corse, 15.8% de la totalité des exploitations insulaires sont en agriculture biologique, toutes productions confondues, et la tendance à l'augmentation des conversions

¹¹ Entretiens n°11 et n°25, voir annexe 6

est très nette : depuis 2013, le nombre de producteurs en AB a quasiment doublé¹². En 2018, ils sont 74 éleveurs de bovins dont 30 sont en attente de conversion (figure 6).

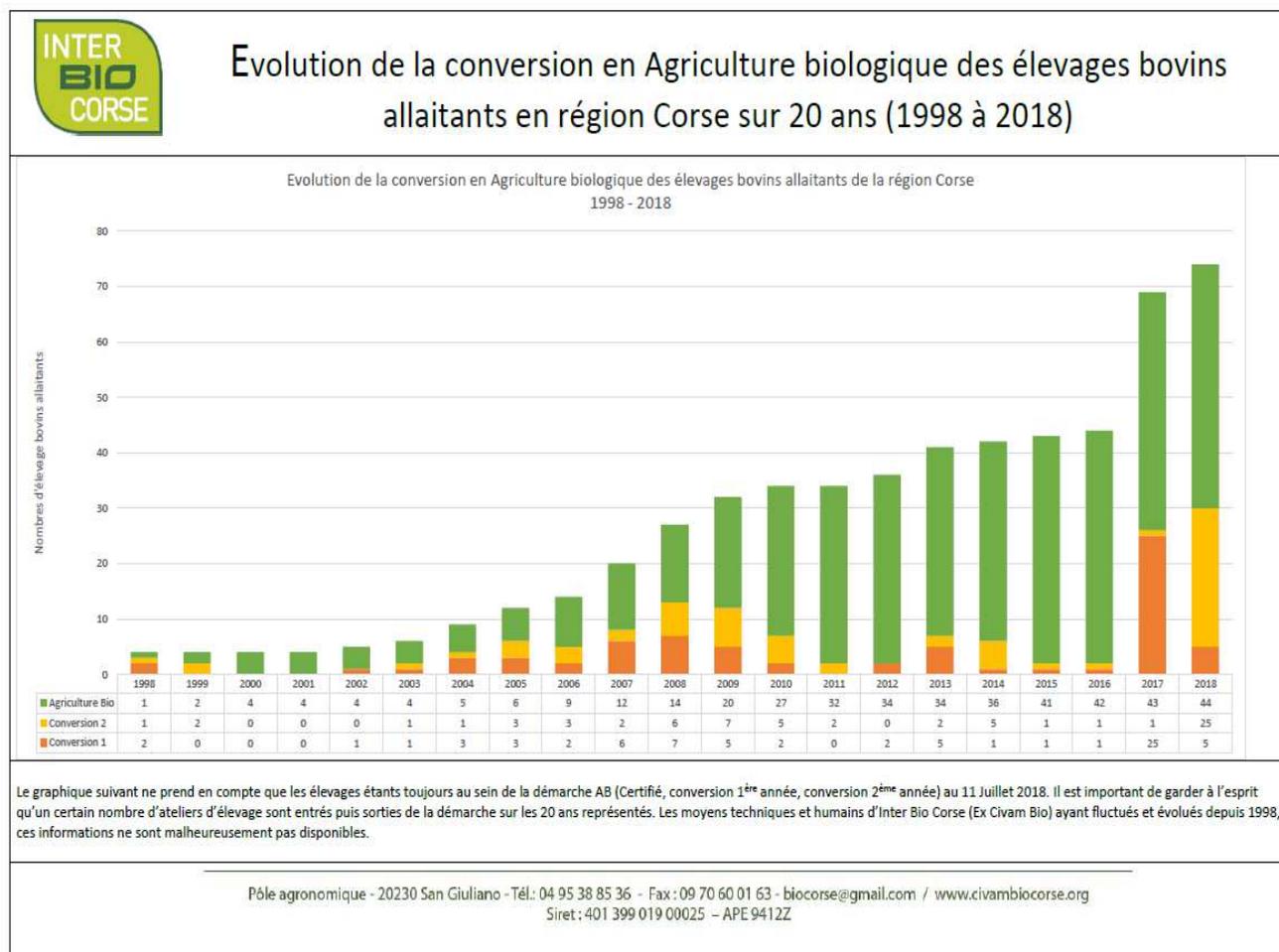


Figure 6 : Chiffres clefs de l'évolution de l'AB en Corse-bovins allaitants

Pour certains, la conversion était une évidence, du fait soit de modes de production historiquement proches de l'agro-écologie, soit d'une volonté de se débarrasser de la dépendance vis-à-vis des produits phytosanitaires. Pour d'autres, c'est une façon de rentrer dans une démarche collective de préservation d'un territoire agricole commun et de valorisation de leur travail.

L'association à vocation interprofessionnelle Inter Bio Corse (logo en figure 7) se distingue par le soutien qu'elle apporte à ses adhérents dans leurs installations et dans leurs initiatives, et en assure la représentativité auprès des partenaires du monde agricole. Historiquement cette association était un CIVAM BIO, dont les statuts ont été modifiés le 11 décembre 2013, à l'occasion d'une Assemblée Générale Extraordinaire. Le Civam Bio Corse est devenu Inter Bio Corse, association à vocation interprofessionnelle regroupant les éleveurs et les opérateurs de l'aval, les transformateurs et les opérateurs de la mise en marché de la filière biologique corse.

¹² INTER BIO CORSE, *Agriculture biologique Corse : une filière en plein essor*, Compte-rendu de l'Assemblée Générale Ordinaire du 30 juin 2018, Altiani



Figure 7 : Logo de l'association à vocation interprofessionnelle Inter Bio Corse

L'association se donne plusieurs missions, représentées schématiquement en figure 8, et qui sont :

- organiser le développement et mettre en place une structuration de filière
- assurer la représentativité de la filière
- créer un dialogue, favoriser les échanges entre les différents maillons de la filière et trouver de nouveaux débouchés
- assurer l'appui technique auprès des producteurs biologiques grâce à des formations et des journées techniques
- réaliser des actions de promotion des produits, notamment via les médias

En 2018 par exemple, Inter Bio Corse a été à l'origine d'un séminaire sur l'autonomie alimentaire des éleveurs bovins dans un territoire, ainsi que de marchés de producteurs bio, et leurs actions apparaissent régulièrement dans les médias locaux. Lors de son AG du 30 juin 2018, l'association a d'ailleurs rappelé les enjeux de structuration des filières bio, qui sont : 1/ la maîtrise de la qualité, la traçabilité et le respect de la réglementation hygiène des viandes et 2/ l'autonomie alimentaire pour les élevages bio.

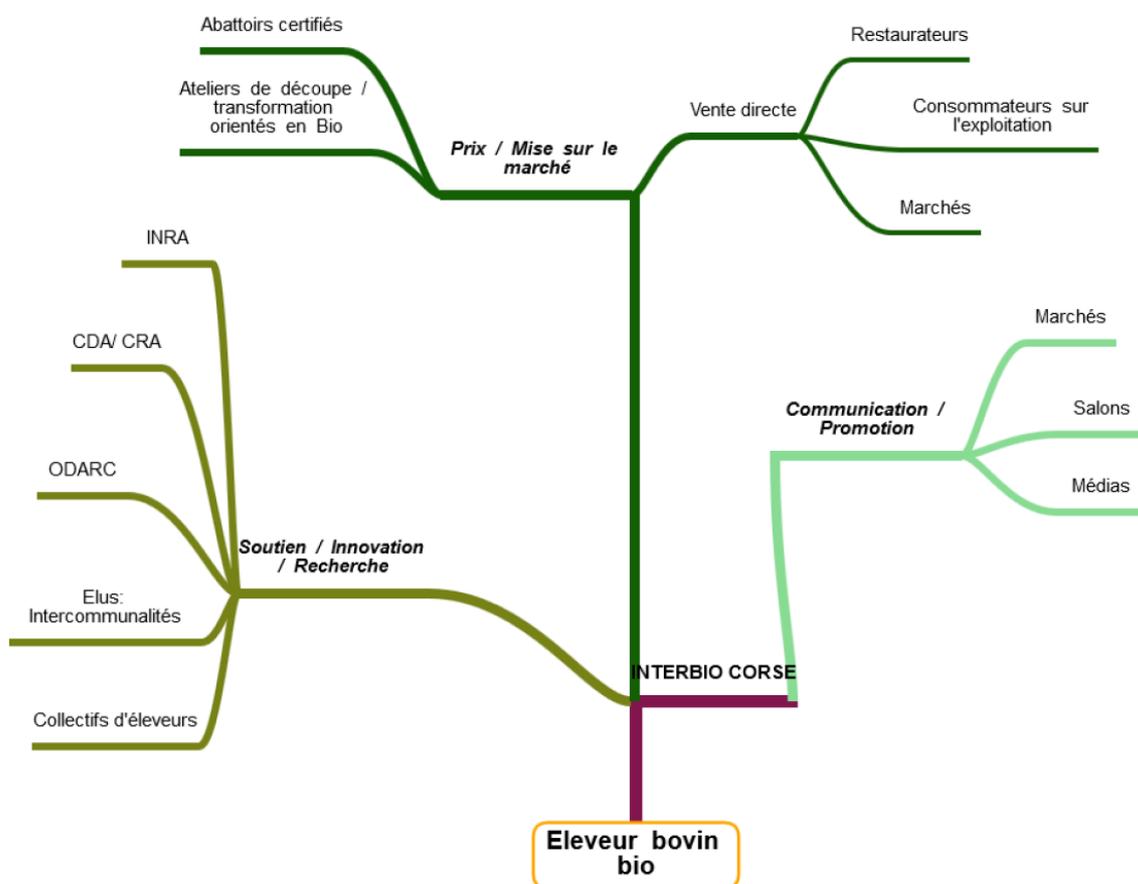


Figure 8 : La présence d'Inter Bio Corse autour de l'éleveur bovin bio

3) Une organisation plus poussée chez les petits ruminants

En Corse, les filières de production de petits ruminants sont des filières laitières où les éleveurs sont pour 70% apporteurs à des laiteries en ovine, chiffres inversés en caprin où les transformateurs représentent 75% des éleveurs. Ce fonctionnement a entraîné une organisation autour de la collecte du lait, amenant les filières ovine et caprine à se structurer dès 1995 autour d'un groupement rapidement devenu l'ILOCC (Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse, logo en figure 9), une interprofession reconnue en 2006. L'existence de cette interprofession, la présence d'un organisme de sélection (OS Brebis Corse), d'une coopérative d'insémination artificielle (CORSIA), et d'organisations professionnelles représentatives de la filière laitière et reconnues comme telles attestent d'un climat de travail collectif et structuré à l'échelle régionale.



Figure 9: logo de l'Interprofession Laitière Ovine et Caprine Corse ILOCC

Les deux organisations professionnelles que sont l'AREO (Association Régionale des Eleveurs Ovins) et le Groupement des Producteurs Corses de Roquefort sont réparties historiquement sur les deux ex-départements de l'île. L'AREO s'occupe majoritairement de la commercialisation des agneaux et cabris de Corse-du-Sud, et le Groupement des Producteurs Corses de Roquefort a en charge ceux de Haute-Corse. En 2016, 60 135 agneaux et 25 270 cabris ont été produits en Corse¹³, dont à peine un tiers, soit 18 541 ovins et 7 009 caprins¹⁴, a été abattu sur l'île. Les deux organisations œuvrent pour trouver des marchés afin que les viandes ne soient pas perdues pour la consommation locale.

Il existe une différence notable entre les deux structures sur la gestion des agneaux et cabris de lait. L'AREO a déposé une marque collective garantissant la traçabilité et la qualité des viandes produites par les animaux dont l'association gère l'abattage (carte fermière d'identité « Agnellu di Corsica » apposée sur la carcasse), et dirige 80% des animaux vers un abattoir de Corse. A contrario, le Groupement des Producteurs Corses de Roquefort, qui traite un volume d'animaux plus de trois fois supérieur à celui dont s'occupe l'AREO, envoie 85% des agneaux et cabris qu'il gère vers un abattage en Sardaigne.

Cette problématique a été identifiée et la volonté est aujourd'hui de créer un outil permettant de valoriser la majeure partie de la production sur le territoire insulaire. Les différents partenaires des filières se sont entendus sur un projet commun de construction d'un outil d'abattage et de transformation, et l'ILOCC, qui est l'interlocuteur de tous, voir figure 10, s'est engagé à fournir un soutien technique et administratif dans ce projet de structuration de l'aval des deux filières ovine et caprine.

¹³ SRISE de la DRAAF de Corse, *Chiffres clefs de l'agriculture corse, bilan de campagne 2016*, Kalli Graphic, Bastia, 2017

¹⁴ SMAC, *le volume d'abattage en Corse*, document interne, 2018

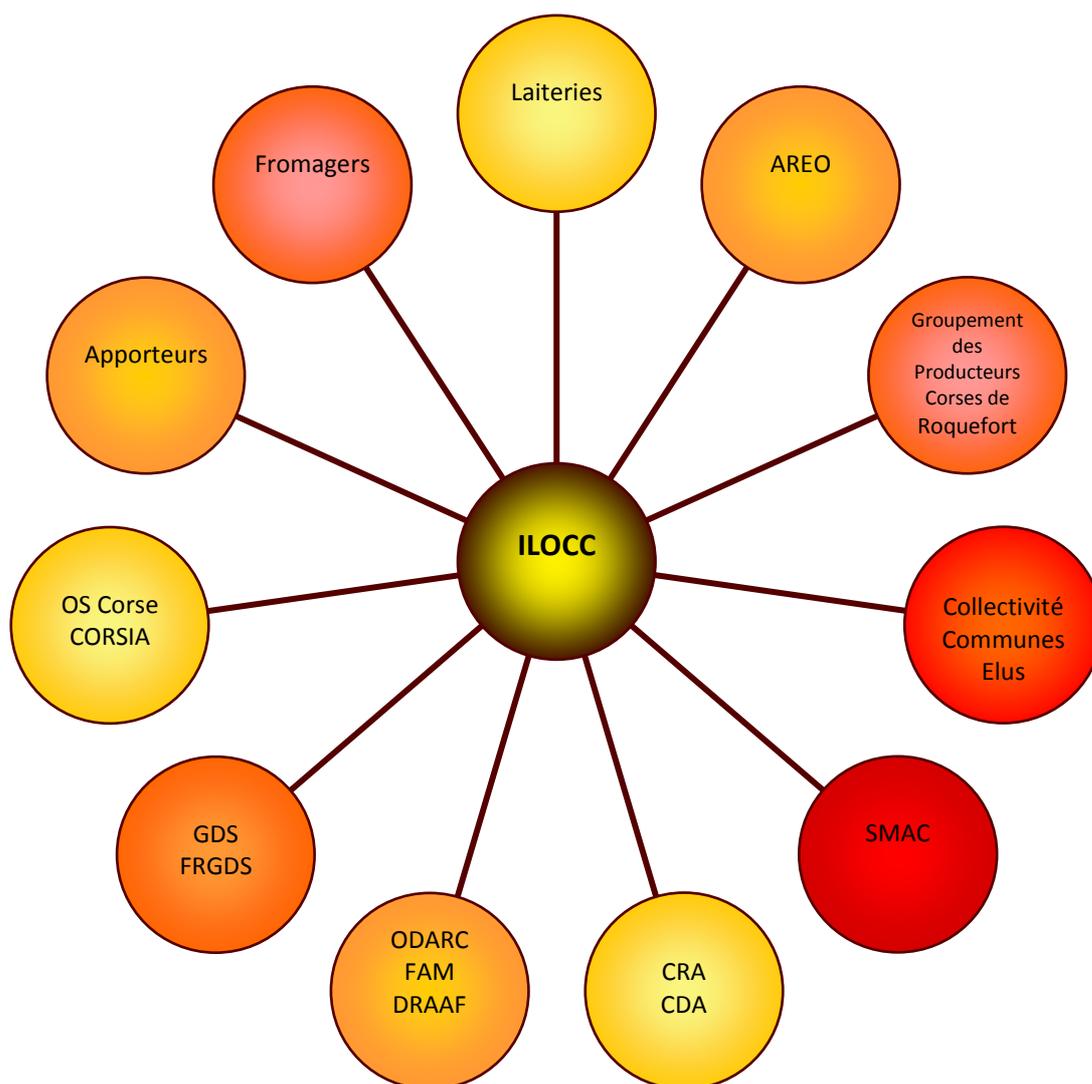


Figure 10 : ILOCC, interlocuteur représentatif des filières laitières ovine et caprine en Corse

NB : le marché halal, qui représente un peu moins des deux tiers des abattages de bovins en Haute-Corse, est en lui-même un circuit très court. La majorité des bouchers de confession musulmane achètent les animaux directement aux éleveurs ou parfois via un maquignon, et mettent en vente la viande dans leurs propres boucheries ou celles de leurs proches. Je ne peux traiter dans mon étude les différents régimes alimentaires qui répondent aux particularités de certains élèves (liées à la religion, à la santé ou à l'éthique) car mon objectif est d'identifier un (ou des) porteur(s) de projet entouré(s) d'acteurs susceptibles de créer un PAT en répondant aux besoins du plus grand nombre. Il est évident que ces régimes particuliers ont déjà trouvé leur place dans la restauration collective et qu'un approvisionnement en produits locaux pour les satisfaire sera envisagé si ce n'est déjà le cas.

B. Des enjeux transversaux qui dépassent les frontières insulaires

La valorisation des viandes sur le territoire corse correspond à un enjeu de société, celui du développement des circuits courts et des PAT mis en avant par le MAA.

Cependant, en plus de répondre aux nouvelles orientations de la politique publique de l'alimentation, cette « reterritorialisation » des produits carnés corses permettrait de résoudre les problèmes posés par les animaux écartés de l'abattage insulaire et qui sont exportés soit sur le continent, soit en Sardaigne, pour abattage et consommation. Il s'agit principalement des agneaux, les cabris, moins nombreux, trouvent en général leur place dans les abattoirs insulaires. Les bovins sont concernés pour une moindre part, et ce sont plutôt les vaches de réforme destinées à la filière de transformation en steak haché. Ces flux d'animaux génèrent d'autres enjeux pour les producteurs insulaires qui souhaitent s'en affranchir en s'orientant vers des solutions locales.

1) Des problématiques économiques

Le transport a un coût, déduit du prix global payé aux éleveurs pour leur production. Le prix des agneaux est fluctuant, selon le prix du marché sarde, et les Corses n'ont que peu de poids pour influencer ce prix, puisqu'ils sont dans la demande et n'ont pas d'autre marché pour leurs agneaux. Il est à noter qu'en début de saison, le tarif appliqué n'est pas forcément défavorable par rapport au prix de vente en Corse. Il n'en est pas de même pour la brebis, animal payé à la tête à très bas prix pour alimenter le marché sarde. Il n'existe aujourd'hui en Corse aucune autre voie de valorisation que l'export pour les ovins de réforme. De plus, l'interruption du trafic maritime due aux aléas climatiques occasionne pour les éleveurs des frais supplémentaires liés à l'alimentation des animaux en attente du départ.

Pour les bovins, la majorité des animaux partant sur le continent sont des vaches de réforme dont la valeur est estimée sur pied par les opérateurs en charge du transport (souvent des maquignons). L'absence de prix du marché pour les viandes bovines corses permet à cette situation de perdurer, la référence aux tarifs des MIN étant peu respectée. Les frais de transport sont amortis en mésestimant largement le prix des animaux (paiement à la tête), mais sont parfois diminués des pertes liées aux saisies des carcasses pour motifs sanitaires. Ces viandes sont destinées aux filières de transformation, particulièrement le steak haché, peu rémunératrices, ce qui explique le peu de transports de ce type effectués dans l'année entre la Corse et le continent. Une transformation locale pourrait s'envisager, car il existe en Corse des ateliers de découpe ayant un agrément pour la fabrication de steaks hachés, mais ils sont trop peu nombreux pour pouvoir satisfaire la demande des consommateurs. De ce fait, les grossistes s'orientent presque exclusivement vers l'achat de steaks hachés fabriqués sur le continent, d'autant que le prix de base s'affiche nettement inférieur à celui des steaks hachés fabriqués en Corse.

2) Des problématiques sanitaires

i) A l'échelle extra-insulaire

L'absence de centre de rassemblement a des conséquences évidentes sur les contrôles des animaux au préalable à leur départ de l'île. Les visites des vétérinaires officiels ne peuvent avoir lieu dans un endroit approprié et elles sont majoritairement effectuées lorsque les animaux sont déjà chargés dans le camion. De telles conditions d'observation ne permettent pas d'examiner plus particulièrement un animal ou un lot d'animaux. De plus, la circulation

des virus responsables de la FCO rend les mouvements difficiles du fait de statuts sanitaires liés aux sérotypes présents sur le territoire corse. Les conditions actuelles sont régies par l'arrêté du 28 décembre 2017, version en vigueur en annexe 8. Les exportations peuvent être bloquées par le changement de statut sanitaire vis-à-vis de la FCO. Les sérotypes qui sévissent en Corse peuvent être différents pour partie de ceux qui se trouvent en Sardaigne. Les échanges d'animaux y compris pour abattage sont alors soumis à des accords entre les deux îles sœurs qui nécessitent un certain laps de temps pour être pris. Ce délai d'obtention des accords bilatéraux demeure une source de stress pour les exportateurs et leurs clients sardes, dont les échanges sont suspendus le temps de la signature des documents, augmenté du délai nécessaire pour l'application des mesures prescrites.

Quant aux sorties de bovins pour abattage, la situation sanitaire vis-à-vis de la FCO peut aussi considérablement retarder les départs des animaux destinés au continent. La tuberculose bovine, autre sujet de préoccupation sanitaire, est un obstacle aux échanges du fait des brusques changements de statut des troupeaux liés le plus souvent aux découvertes de lésions en abattoir.

ii) A l'échelle insulaire

Le manque de valorisation des animaux contribue à encourager des marchés parallèles d'animaux vendus et abattus « sous le manteau », la rentabilité de ces échanges de main à main pouvant être supérieure à la voie normale de l'abattage dans une structure agréée : pas d'intermédiaire, pas de transport, pas de frais d'abattage. Les animaux dont le prix est estimé sur pied, par un accord amiable entre les deux parties, se retrouvent mis à mort dans la clandestinité. Les pathologies dont ils sont éventuellement porteurs (parasitisme, tuberculose) sont disséminées dans l'environnement directement ou via d'autres espèces animales (sanglier, chien) par défaut d'hygiène à l'abattage et de traitement des effluents et déchets d'abattage. Sans inspection des carcasses par un agent des SVI dûment formé, les viandes sont consommées en dépit de leur éventuelle dangerosité pour le consommateur.

3) Des problématiques diplomatiques

Pour être exportés en Sardaigne, pays de l'UE, les animaux doivent être accompagnés d'un certificat Traces. Ce certificat est émis par un VO et mentionne, outre l'état de santé, le statut vaccinal et les caractéristiques sanitaires de la zone de provenance des animaux, leur nombre et leur identification. Or, l'obtention des numéros et de la quantité exacte d'animaux transportés est soumise aux aléas des chargements effectués dans les exploitations, et ces données ne sont exactes que le jour même du départ, lorsque les animaux sont prélevés dans leur troupeau de provenance. Il arrive en effet fréquemment que le tri des animaux soit modifié, par mélange de lots ou par exclusion d'animaux jugés en mauvais état par l'exportateur. La liste initiale d'export se trouve alors modifiée le jour même du mouvement.

Ces réalités de l'élevage ne constituent pas une situation irrémédiable, mais elles restent une source potentielle d'erreurs et exigent une logistique très réactive quant à l'édition des certificats d'export, dictée par les horaires des transports maritimes. Ce système n'est satisfaisant pour aucune des parties impliquées dans ces mouvements d'animaux, opérateurs privés comme agents des services publics, mais la situation est amenée à changer dans un très court terme du fait de projets de création de centres de rassemblement. Il est à noter une différence de stratégie entre les deux ex-départements de la Corse pour la rédaction de ces documents sanitaires, hétérogénéité de pratiques qui pose question dans la profession et qui incite à un rapprochement entre l'AREO, le Groupement

des Producteurs Corses de Roquefort et les institutions en charge de l'export des animaux vivants afin d'harmoniser les méthodes de travail. En attendant, les erreurs parfois commises sur les certificats (identification, nombre d'animaux...) peuvent amener les services sanitaires en charge des contrôles des abattoirs destinataires à envisager des sanctions. C'est alors une vraie menace pour les échanges entre la Sardaigne et la Corse, donc entre l'Italie et la France par extension. Et aussi une pression énorme pour les éleveurs qui ont besoin du marché sarde pour vendre leurs animaux. Pour les bovins, l'export est en fait un transport national rendu spécial par la frontière maritime qui sépare la Corse du continent. Sans problématique sanitaire particulière liée à une épizootie de FCO par exemple, les cheptels qualifiés sont libres de leurs mouvements. Les animaux transportés sont principalement des vaches de réforme qui sont abattues dès leur arrivée sur le sol continental.

L'enjeu historique peut aussi représenter un frein pour l'aiguillage des abattages sur le territoire corse. En effet, les accords officieux entre opérateurs corses et sardes sur la fourniture d'ovins sont établis depuis plusieurs décennies et les liens sont forts entre les deux îles sœurs. La population sarde est friande des agneaux corses, et la production indigène ne permet pas de satisfaire l'intégralité de la demande des consommateurs. L'inversion des flux, en gardant en Corse la majorité des animaux, pourrait représenter une menace pour ces accords historiques. Les conséquences de ce relâchement des liens ne peuvent pas être anticipées mais une pression des opérateurs sardes pourrait se faire sentir et inciter les opérateurs corses à persister dans les pratiques d'export des animaux pour maintenir la situation actuelle de façon pérenne.

4) Des problématiques logistiques et de bien-être animal

Le transport des animaux est soumis aux obligations réglementaires du règlement CE 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) no 1255/97. L'annexe 1, chapitres II, V et VI, du règlement précité, impose notamment les équipements nécessaires en fonction des durées de transport et par espèce. Depuis la Corse, se pose alors la question du bien-être animal, car la traversée vers le continent ou vers la Sardaigne rajoute la durée du trajet en roulier à celle du transport routier. Ainsi, pour un chargement effectué tôt le matin en élevage, les agneaux peuvent rester dans le camion pendant plus de 8 heures selon les horaires de la traversée vers la Sardaigne et la localisation géographique de leur abattoir de destination. De même pour les bovins qui partent sur le continent : en fonction de l'heure de chargement dans la bétailière, le délai avant leur abattage peut dépasser 24 heures. Ces conditions impliqueraient des plans de route appropriés, ce qui n'est pas toujours le cas. En outre, l'absence de structure d'accueil des animaux en cas d'annulation de la traversée pour cause météorologique pose problème. Concernant les camions et le traitement des animaux par les transporteurs, les opérateurs de la filière ovine sélectionnent leurs partenaires sardes en fonction de leur comportement envers les animaux. Pour les bovins corses, qui pour la plupart sont peu habitués aux manipulations, et vivent en extensif sans barrière, l'enfermement dans un camion de transport constitue une véritable gageure pour le transporteur. Il s'agit de réussir à maintenir enfermés pendant de longues heures des animaux habitués à déambuler selon leur propre gré, qui ne se côtoient que rarement et peuvent toujours éviter le conflit par la fuite dans le milieu naturel. Le transporteur se doit de posséder, en plus du véhicule et des connaissances acquises par la formation, un sens du bétail en extensif qui ne peut être évalué qu'au déchargement des animaux à l'abattoir destinataire, en observant leur état.

Ces contrôles réalisés par les agents des SVI devraient être transmis le cas échéant aux autorités compétentes de Corse.

5) Des problématiques éthiques

Devant le manque de valorisation des agneaux, et la « concurrence » entre la valeur de la viande de l'agneau et les pertes en lait dues aux têtées, certains éleveurs n'hésitent pas à sacrifier les animaux à moins d'une semaine d'âge, une fois le colostrum absorbé. Les groupements et l'interprofession tentent de sensibiliser les éleveurs sur ce point, mais le manque de solution rentable ne permet pas encore de mettre un terme à ces pratiques en contradiction totale avec le métier d'éleveur. Dans le même ordre d'idée de « débarrasser »¹⁵ l'élevage des animaux encombrants, certains éleveurs placent dans les lots de brebis de réforme destinées à l'abattage en Sardaigne des animaux qui ne sont pas en état, prétextant le moindre prix auquel l'exportateur achète les animaux pour ne pas trier ni entretenir leurs bêtes. Les pratiques d'abattages en série des brebis de réforme directement pour équarrissage sont en voie d'extinction, ces comportements étant sanctionnés lors des contrôles réalisés par les autorités compétentes.

6) Des problématiques spécifiques découlant de la reterritorialisation de la production

i) La modernisation et la structuration des filières

Il apparaît difficile d'anticiper les impacts d'une reterritorialisation de la consommation des viandes de ruminants en Corse. Les enjeux précédemment évoqués sont issus des enquêtes menées auprès de 25 acteurs différents représentant les filières bovine, ovine et caprine, et sont donc factuels. Des études économiques ont permis de chiffrer les besoins nécessaires à la construction d'un nouvel outil d'abattage et de transformation des petits ruminants, mais les autres coûts ne peuvent qu'être envisagés de façon empirique. Le tableau en figure 11 répertorie ces impacts par catégorie afin de mieux appréhender l'ampleur du travail collectif nécessaire à la valorisation des viandes locales. La majeure partie de ces enjeux se rencontrent dans toute tentative de modernisation de la production agricole quelque soit le territoire concerné. En revanche, les enjeux environnementaux et fonciers seront détaillés, étant plus spécifiques à la situation de la Corse.

ii) Les retombées environnementales

- Les ressources :

Le développement des circuits courts nécessite le développement de l'agriculture dans son ensemble. Pour produire plus de viande, il faut produire plus de fourrages et de céréales. Dans le contexte insulaire, l'enjeu revient à adopter une stratégie d'autonomie alimentaire. Or, les activités agricoles peuvent impacter l'environnement du fait de : 1) l'augmentation des flux agricoles liés à l'exploitation des sols et 2) de l'utilisation accrue des ressources en eau. Des essais de culture de céréales en AB à destination des ruminants est en cours en plaine orientale ; le triticale, moins gourmand en eau et plus rustique que le blé, a été choisi pour cet essai. Il y a un antagonisme entre la dépendance du continent et l'impact environnemental des mouvements maritimes et le développement de l'agriculture corse, qui pour l'instant est l'une des moins productrices de GES. La reterritorialisation augmentera les

¹⁵ Entretiens n°7 et n°19, voir annexe 6

flux liés à l'activité agricole à l'intérieur de l'île et donc produira une augmentation de GES difficilement estimable à ce jour. Il en va de même pour la distribution des produits. Une étude réalisée par l'ISARA de Lyon portant sur l'efficacité énergétique des circuits courts a montré que les résultats sont mitigés et il serait intéressant de décliner cette recherche en Corse.

- Le foncier

Il y a en Corse une problématique d'accès au foncier soumis à l'indivision qui empêche l'installation d'agriculteurs ou le développement d'exploitations déjà installées. En effet en Corse, la terre ne se vend pas mais elle se transmet entre générations, ce qui conduit à la désertification rurale. Sans possibilité d'accéder à des terres agricoles, en achat comme en location, les producteurs ne pourront pas développer leurs exploitations pour satisfaire la demande croissante des consommateurs en produits locaux.

	AMONT	AVAL
Enjeux financiers	Installation / modernisation / diversification des exploitations	Création / modernisation des outils d'abattage et de découpe
Enjeux techniques	Compétences des acteurs (éleveurs, transporteurs)	Compétences des acteurs (abatteurs, bouchers)
Enjeux humains	Création d'emploi : Nouveaux exploitants	Création d'emploi : Nouveaux intervenants
Enjeux fonciers	Terrains agricoles / transactions	Terrains à bâtir / permis de construire
Enjeux économiques	Transformation du produit, stockage et acheminement (surgélation, conserverie)	Marchés et modes de commercialisation (vente à distance)
Enjeux culturels	Qualité du produit (cahier des charges)	Utilisation selon la présentation du produit (cuisine)
Enjeux environnementaux	Epuisement des ressources, produits phytosanitaires	Flux liés à la distribution des produits
ENJEU MAJEUR= STRUCTURATION DES FILIERES		

Figure 11 : Représentation schématique des enjeux possiblement liés à la valorisation des viandes locales en Corse, filière petits ruminants

Le développement des circuits courts en viande passera par une phase de modernisation et de redistribution des outils d'abattage, de découpe et de transformation de ces viandes, ainsi que par un travail de modification culturelle pour (ré-) apprendre à les utiliser. En Corse, ce remembrement, nécessaire, nécessitera une volonté collective animée par tous les acteurs des filières. Car vouloir s'engager dans un PAT, c'est vouloir aller au-delà de la construction d'un travail collectif en tenant compte de tous les enjeux précédemment évoqués, et des nouveaux obstacles qui se dresseront devant soi. C'est pouvoir fournir un marché territorial avec un produit correspondant à la demande du consommateur local. Ceci suppose de garantir à la fois les caractéristiques précises d'un produit, et la régularité de son approvisionnement selon un planning déterminé à l'avance. Définir un produit veut dire se fédérer derrière un cahier des charges, et approvisionner régulièrement un marché local signifie une gestion suivie de l'élevage et de l'abattage. Sans structuration de la filière, cet engagement semble difficile à tenir pour les éleveurs de bovin viande. Or, l'objectif d'un PAT par département en 2020 peut représenter pour les éleveurs une opportunité de se fédérer afin de valoriser leurs viandes en les intégrant dans un projet de territoire. Même si aujourd'hui le statut politique de la Corse a changé, faisant de l'île une collectivité unique en supprimant les deux départements, aucun impact sur la structuration des filières n'est perceptible pour le moment. Cependant, il persiste un climat de concurrence historique entre les deux départements. Et l'obtention d'un PAT en Corse-du-Sud représente un défi lancé par les intercommunalités, et donc, par les élus de Corse-du-Sud, d'avoir relevé le challenge avant leurs homologues de Haute-Corse. Sachant que le nombre de bovins est deux fois supérieur en Haute-Corse qu'en Corse-du-Sud (respectivement 42 655 contre 23 555 en 2016, toutes catégories confondues), un futur PAT pourrait s'y construire autour de la viande bovine. Avant d'envisager une participation à une action collective de cette ampleur, des initiatives sont apparues dans plusieurs territoires, portées par différentes catégories d'acteurs. Certaines sont au stade de projets, d'autres sont en cours, d'autres sont finalisées. Leur étude permettra de comprendre quelle est leur nature et leurs perspectives d'évolution, notamment en termes de faisabilité ou de viabilité économique.

TROISIEME PARTIE : LES PAT, UN SOUTIEN POTENTIEL POUR L'EMERGENCE DE COLLECTIFS EN VIANDE

A. L'intervention des acteurs publics à la recherche de solutions pérennes

1) Communautés de communes, intercommunalités et élus

L'assemblée de Corse a réaffirmé son engagement dans la politique de territorialisation promue par le ministère de l'agriculture. Un des souhaits des élus est de poursuivre la démarche initiée par le PETR OTVS et d'obtenir d'autres PAT dans d'autres territoires de l'île. Les engagements des élus sont également visibles dans les axes du PNA qui sont la lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets, ainsi que l'ancrage territorial et l'augmentation de la part des approvisionnements locaux dans les cantines scolaires.

Ainsi, certaines communes proposent des repas qui s'inscrivent dans la droite ligne du PNNS et du PNA en cherchant à utiliser des circuits de proximité. La ville de Bastia a demandé l'appui de l'ODARC et de la CRA (action prévue dans le cadre du PDRC) pour augmenter la part de produits issus de l'agriculture locale au sein de la cuisine centrale qui approvisionne toutes les écoles primaires de la ville. Aujourd'hui certains produits locaux sont présents dans les menus des enfants, de même qu'une part de produits issus de l'agriculture biologique qui a été intégrée dans les repas, tels les œufs, le lait utilisé pour les gratins, les yaourts, les pains, certains légumes comme les carottes, les haricots verts et les betteraves. La municipalité met en avant ces démarches sur son site « La restauration scolaire : du bon, du bio et du frais ! »¹⁶. En 2017, la ville de Bonifacio a décidé d'œuvrer pour éviter le gaspillage dans la restauration scolaire, conséquence selon le service des affaires sociales de la commune de 1/ la surestimation des quantités préparées, 2/ les habitudes des enfants et 3/ la qualité insuffisante des plats et aliments proposés. Le projet s'est basé sur une action collective de tous les acteurs impliqués par la restauration scolaire : les parents, les cuisiniers, le personnel d'encadrement des cantines. Un comité de fonctionnement chargé de la surveillance du déroulement du dispositif anti-gaspi a été mis en place et les premiers résultats ont encouragé la poursuite de l'action.

La réflexion sur le collectif est en cours sur d'autres territoires, prenant parfois l'inspiration dans la recherche de l'autonomie alimentaire. Cette quête amène à mobiliser des compétences et à créer une synergie entre acteurs locaux semblables aux conditions de développement des PAT. Un programme-pilote est actuellement en cours à Vizzavona, suscitant l'intérêt des élus, des scolaires et des populations des communes voisines. Il s'agit d'un chantier de partage d'expérience mené par l'association « Incroyables comestibles », dont le coordinateur national s'est déplacé à la demande des partenaires porteurs de ce projet. L'ambition consiste à instaurer une démarche participative citoyenne vers l'autonomie alimentaire qui s'étendrait dans la vallée de la Gravona jusqu'à Ajaccio, et qui serait reproductible sur l'intégralité du territoire insulaire. Le maraîchage est au centre de ce dispositif, qui profitera aux élevages dans un second temps. Il est prévu d'ici deux ans un travail sur la conduite des troupeaux pour les faire bénéficier d'une meilleure rentabilité des sols et d'espèces fourragères sélectionnées pour leur adaptation aux conditions climatiques et géologiques de chaque territoire. Ainsi ce programme d'économie circulaire et solidaire pourrait être un tremplin aussi bien pour un PAT que pour l'élevage insulaire.

¹⁶ Site internet de la ville de Bastia, « Vivre à Bastia, restauration scolaire »,

2) Les institutions

En plus de leur soutien financier, et face à la complexité du monde agricole en Corse, les institutions ont entrepris de nombreuses actions en faveur du développement des filières de production animale en Corse.

C'est ainsi que plusieurs cabinets de consultants ont été sollicités afin d'éclaircir la situation grâce à l'élaboration de diagnostics de terrain. Une première étude commandée par la CRA portait sur les potentialités du marché de la restauration collective en Corse pour les filières maraîchage, fruit et viande bovine en 2015. Cette étude faisait suite au projet européen de coopération méditerranéenne entre Corse, Italie et Sardaigne baptisé « Oltre BAMPE », destiné à promouvoir les produits de proximité notamment en milieu scolaire via un slogan « km : zéro »¹⁷, à voir en annexe 9. L'étude a débouché sur la mise en place d'un outil informatique destiné à mettre en relation les producteurs et les fournisseurs de la restauration collective, outil baptisé « mangeons-corse.com ». Face à l'échec de cet outil, la CDA2B a initié le 22 mai 2018 au cours d'une réunion idoine la mise en place d'un réseau de réflexion sur le thème du développement des circuits courts et de proximité. Une deuxième réunion le 17 juillet 2018 a permis de conforter l'importance de ce groupe de travail qui a vocation à s'agrandir pour enrichir les échanges et mieux répartir les actions entre les participants. En 2017, la DRAAF de Corse a mandaté un travail destiné à l'élaboration d'un diagnostic territorial de mise en avant d'un ou plusieurs territoires susceptibles de porter un PAT. Cette étude a permis d'identifier trois territoires prometteurs et c'est l'un d'entre eux qui est le lauréat du premier PAT de Corse. Une troisième étude est en cours, portée par la CRA de Corse. L'objectif est, après concertation des acteurs de l'amont et de l'aval, d'élaborer un plan stratégique d'évolution de la filière de viande bovine corse. Les conclusions finales de ce travail sont attendues dans le courant du mois d'octobre 2018.

Les institutions s'investissent dans des actions concrètes réparties sur plusieurs territoires. La méconnaissance des acteurs sur les marchés de la restauration collective a conduit la DRAAF à organiser le 20 juin 2018 une journée de formation aux marchés publics pour les acheteurs. L'ADEME et le SRAL de la DRAAF soutiennent le programme de travail sur la lutte contre le gaspillage alimentaire, incluant l'autonomie alimentaire et le développement du maraîchage collectif d'hiver, réalisé par le Lycée Agricole de Borgo. L'année 2018 sera le support d'une action interministérielle sur la thématique de l'économie circulaire. L'ADEME, la DREAL, la DRAAF et l'OEC ont lancé un appel à projets qui a été entendu. Ce sont déjà 13 lauréats qui ont été notifiés ou sont en cours de notification, dont deux correspondent parfaitement aux objectifs du PNA : 1) Una lenza da annacquà pour son drive fermier sur Bastia, le « drivulinu », projet reproductible sur d'autres territoires, et 2) le tandem CPIE/CROUS pour la démarche « Mon restau responsable » en restauration collective universitaire. Chaque porteur de projet recevra une aide financière afin d'aider à la mise en place de l'action concernée.

La CRA a soutenu la création d'un GIEE portant sur un atelier collectif d'engraissement de veaux, avec recyclage des effluents via un méthaniseur. Le projet a été réactualisé lors des réunions liées à l'étude de la filière bovine actuellement en cours. L'ODARC a lancé un appel à projet le 15 mai 2018 pour des investissements en faveur de la transformation et de la commercialisation de produits agricoles et agroalimentaires. Cet accompagnement vise à renforcer l'ancrage territorial des filières en développant les circuits courts grâce à l'émergence d'outils de proximité.

La Collectivité de Corse, gestionnaire du FEADER 2014-2020, a proposé à la Commission européenne un PDRC pour cette même période dont les mesures sont en faveur de l'ancrage

¹⁷ Site internet des services publics de l'Agriculture sardes, « Documenti »

territorial, à consulter en annexe 10. Sur les 259 millions d'euros de fonds publics disponibles pour cette période, 24% seront consacrés à la priorité n°2 du programme, dédié à l'« Amélioration de la viabilité et de la compétitivité des exploitations agricoles ». Cette mesure prévoit notamment l'ancrage territorial et le développement de circuits d'approvisionnement courts, et incite à la structuration des filières via la création de groupements de producteurs et/ou d'organisations professionnelles. En adoptant ce programme, la Collectivité invite tous les partenaires du monde agricole à reconnaître et s'impliquer dans les différentes mesures qu'il propose.

B. Les engagements prometteurs de groupes d'acteurs issus du privé

1) Le Niolu, territoire engagé en agriculture biologique

« Nulle part on ne travaille autant que dans le Niolu », dit un vieux dicton corse. Cette parole résonne juste dans le monde agricole corse aujourd'hui : de nombreux projets sont issus de ce territoire inclus dans la CdC Pasquale Paoli (voir cartographie en annexe 11). L'année 2018 a vu l'enregistrement par l'INPI d'une marque collective de certification TRA DI NIOLU. Cette marque est portée par 14 éleveurs ayant leurs exploitations dans le territoire niolin et concerne les produits de classe 29 : Viande, gibier, produits laitiers, charcuterie, salaisons, conserves de viande, fromages. Ces mêmes éleveurs ont également déposé auprès du SRAF de la DRAAF de Corse un dossier dans le cadre de l'appel à propositions « Agroécologie-GIEE ou 30 000 – Corse 2018 », traduisant leur volonté de mutualiser leurs moyens de production via un GIEE. Ce dossier a reçu l'aval de la CTOA (Commission Territoriale d'Orientation Agricole) du 14 juin 2018 et donc l'encouragement des professionnels et des institutions du monde agricole corse pour ce projet de structuration local en agriculture biologique. Le projet implique des partenaires répartis sur d'autres territoires, notamment l'abattoir, l'atelier de découpe et l'atelier de transformation, et ambitionne le déploiement des produits de sa marque autant en vente directe (marchés, sur l'exploitation) qu'en restauration scolaire et commerciale. L'action est résumée par l'animatrice du groupement : "On veut pratiquer la vente directe en utilisant les moyens mis à notre disposition pour transformer les produits et de manière collective pour éviter les difficultés liées à l'isolement, au transport et au manque de temps. A quatorze, on peut se compléter : l'un fait le transport, l'autre commercialise, un autre anime et comme cela on arrive tous à travailler." ¹⁸

Leur collaboration avec d'autres agriculteurs de la plaine orientale permet d'envisager le développement d'un PAT sur les territoires concernés par ces groupements : la communauté de communes Pasquale Paoli, et la communauté de communes de l'Oriente. En effet, un autre GIEE, Bioprivenda, a été labellisé en 2015 avec pour objectif l'autonomie alimentaire des éleveurs bio, localisé sur la cartographie en annexe 12. Ces deux démarches, appuyées par des acteurs déjà influents dans le milieu de l'agriculture biologique, traduisent la volonté de collectif et de structuration de la filière de viande bovine bio en Haute-Corse. L'environnement est très favorable au développement d'un PAT : à l'est, la proximité avec les communautés de communes du Fium'Orbu-Castellu et de Costa Verde, sensibilisées au maintien du tissu rural, où certaines communes se sont mobilisées pour faire rentrer les produits locaux dans les cantines scolaires, sont deux alliés pour cette initiative de part l'important bassin de consommation qu'elles représentent (48 communes pour plus de

¹⁸ « Haute-Corse - De la viande bio sur la place du village », France 3 Corse ViaStella, 04 juin 2018

28 000 habitants). Au sud, la CdC Centre Corse comprend un autre bassin de consommation représenté par le Cortenais et son université (9 729 habitants pour 10 communes). La population est particulièrement sensibilisée et impliquée dans le locavorisme : un magasin de producteurs s'est ouvert à Corte, « A robba paisana », et l'investissement conjoint de la FRCA et du CROUS ont pérennisé les circuits courts en restauration collective. En effet, les produits locaux figurent maintenant dans les menus universitaires et une marque, Manghjemu corsu®, créée en 2015, permet de les identifier dans la restauration collective. La FRCA avait déjà travaillé sur l'élaboration d'un PAT et déposé deux demandes qui n'ont pas été sélectionnées faute de partenariat avec une collectivité locale. Ces acteurs peuvent jouer un rôle favorable dans un PAT centré sur la viande biologique en contribuant à l'apparition du bio dans la cantine du restaurant universitaire, car, pour l'instant, les menus comportent du local mais pas encore du bio local.

L'agriculture biologique bénéficie d'une bonne image, associée à la mise sur le marché si possible local de produits sains et respectueux du bien-être animal et de l'environnement, critères auxquels les consommateurs sont de plus en plus sensibles. La filière AB corse se doit d'être vigilante dans sa communication sur ces points, car il existe aujourd'hui un amalgame chez les consommateurs entre le produit local, perçu comme sain et bon pour la santé, et le produit bio, amalgame stigmatisé par la FNAB dans un petit guide (extrait voir figure 12). Seuls les produits biologiques offrent cette garantie puisqu'ils répondent à un cahier des charges de dimension européenne. En plus des qualités inhérentes à ce mode de production, cette filière représente en Corse un exemple de gens qui se fédèrent dans des territoires différents et qui font preuve d'une démarche reproductible comme l'est la création d'un GIEE. Vue par d'autres acteurs issus de la filière viande bovine conventionnelle, la filière bio ressort comme animée par « des gens investis, conscients de la qualité de leurs produits et qui veulent les mettre en valeur »¹⁹. Ce sont des points d'ancrage pour la construction d'un PAT.



Figure 12 : Le petit guide pour vos amis biosceptiques, extrait, source : Corabio, 2013

¹⁹ Entretiens n° 5 et n°9, voir annexe 6

2) La plaine orientale, territoire engagé dans la production de viande de petits ruminants

Dès 2013, la filière des petits ruminants a pris conscience de la nécessité de valoriser les agneaux et cabris en demandant une IGP. Le cahier des charges lié à cette appellation permettrait l'harmonisation des conditions d'élevage et d'abattage au sein de la filière viande de petits ruminants en Corse. L'AREO possède déjà une marque collective, « Agnellu di Corsica », qui permet d'identifier un produit répondant à un cahier des charges relatif à cette dénomination. La coopérative souhaiterait harmoniser les pratiques entre tous les partenaires de la filière via l'obtention de l'IGP pour l'agneau et le cabri de lait. L'abattoir et l'atelier de découpe ont un rôle central dans la commercialisation des petits ruminants, or, les structures existantes ne sont pas suffisantes pour absorber toute la production victime de sa saisonnalité. Le manque d'outil de transformation empêche l'étalement sur l'année de la mise sur le marché des viandes ovine et caprine grâce à un procédé de conservation approprié. L'interprofession et les principaux groupements d'éleveurs se sont concertés et militent ensemble afin d'obtenir la construction d'un nouvel outil comprenant un abattoir et un atelier de découpe/transformation entièrement dédiés aux petits ruminants. Une étude réalisée en 2016 sur demande du SMAC a montré que ce projet représentait une solution idéale pour les filières ovine et caprine. Mais un tel outil a besoin de soutien et surtout de foncier pour se mettre en place. La répartition des producteurs ovins et caprins fait état d'une différence entre les deux départements de l'île : 70% des caprins et 74% des ovins sont détenus en Haute-Corse, ce qui pourrait amener à rechercher un emplacement plutôt en Haute-Corse. Or, un élu a déjà accueilli favorablement le projet et prépare la mise à disposition d'un terrain situé sur sa commune, comprise dans la communauté de communes de Castagniccia-Casinca en Haute-Corse. L'environnement du projet est favorable à l'émergence d'un PAT : la CdC Castagniccia-Casinca est limitrophe avec le grand bassin de consommation que représentent Bastia et ses environs (CdC de Marana-Golo et de Bastia) et les principales communes sont bien desservies et reliées entre elles par un axe routier majeur situé en zone littorale. Ce projet assoit le rôle d'interlocuteur joué par l'interprofession, car c'est l'ILOCC qui soutient le projet auprès des deux acteurs principaux concernés par ce nouvel outil : le SMAC, donc indirectement la Collectivité de Corse, et l'ODARC. En effet, un nouvel abattoir modifie le schéma régional d'abattage et représente un coût pour la collectivité car il nécessite de construire un bâtiment spécifique, du personnel et des investissements en matériel pour son fonctionnement, des contrats pour traiter les effluents. Pour aider ce projet à aboutir, l'ODARC a négocié le soutien technique d'INTERBEV PACA-CORSE. Prévu par une convention signée entre les deux parties pour la filière bovine uniquement, ce soutien sera élargi exceptionnellement aux petits ruminants au vu de l'importance de l'enjeu. L'ILOCC a pris l'attache d'INTERBEV pour organiser la visite du site pressenti pour accueillir l'outil, attendue en août 2018.

Les débouchés pour ce type de viande pourront s'inscrire dans un cadre de restauration collective. Une fois découpées, voir même transformées, les viandes peuvent se conserver surgelées ou en conserves et apparaître sur des marchés dont elles sont aujourd'hui exclues : tourisme en saison estivale, restauration commerciale voire même collective toute l'année. Autant le projet de développement durable mené par le Parc Naturel Régional de Corse (PNRC) prévoit d'inclure des viandes locales dans les menus distribués aux randonneurs fréquentant les gîtes, autant cela semble difficile d'approvisionner des cantines scolaires car, contrairement aux adultes, la viande d'agneau pourrait être perçue comme festive, trop grasse et d'un goût trop prononcé par de jeunes enfants.

Ce projet répond à un objectif collectif de valorisation des viandes ovine et caprine en Corse. Son implantation territoriale pourrait lui permettre de participer à un PAT axé sur les viandes ovine et caprine, créateur d'emplois et en synergie avec d'autres territoires limitrophes.

3) Le bassin ajaccien, territoire historique d'un collectif d'éleveurs bovins avant-gardistes

L'Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine (ADPVB) en Corse-du-Sud regroupe depuis 35 ans des éleveurs soucieux de valoriser la viande issue des bovins de leurs troupeaux en s'affranchissant de la saisonnalité de la production. Cette association, devenue la Coopérative Altra Carri en 1993, a créé un cahier des charges pour trier les animaux afin de satisfaire les consommateurs. Pour répondre à la demande des clients, bouchers notamment, les adhérents ont travaillé sur la conformation des animaux en important des taureaux améliorateurs. Cette volonté d'homogénéiser la conformation des animaux a amené la modification du cahier des charges de la coopérative pour y inclure une clause de conformation suivant la classification des carcasses à l'abattoir. Il s'ensuit la production d'animaux de qualité 52 semaines par an. En 2008, la Coopérative a diversifié sa production en déposant une marque collective de viande issue de l'agriculture biologique, le « Vitellu bio ». Aujourd'hui cette structure comporte 120 éleveurs essentiellement répartis en Corse-du-Sud et délivre la viande grâce à des prestataires de service sur l'ensemble du bassin ajaccien et pour moindre part en Haute-Corse.

L'esprit de la structure demeure l'action collective : Altra Carri est partenaire du PAT OTVS, a travaillé en lien avec la FRCA sur un projet en restauration commerciale « la Corse dans mon assiette » et aussi sur l'initiative Manghjemu corsu® pour la livraison des viandes au restaurant universitaire de l'université de Corte. La coopérative a également réfléchi à déposer une IGP pour la viande bovine corse.

Fort de sa situation géographique, Altra Carri siège dans un terrain propice à l'émergence d'un PAT, la Communauté d'Agglomérations du Pays Ajaccien (84 000 habitants), entourée de trois CdC représentant plus de 30 000 personnes. La coopérative est prête à accueillir de nouveaux adhérents dans le respect du cahier des charges qu'elle a instauré et de l'esprit apolitique qui règne en son sein. Altra Carri représente ainsi un allié dans la construction d'un PAT. Même si aujourd'hui les prix pratiqués par la restauration collective ne l'encouragent pas à faire son entrée dans ce marché, trop peu rémunérateur pour ses adhérents, la situation est évolutive et sera proportionnelle aux volumes de production de la coopérative.

CONCLUSION

Les dossiers évoqués sont aujourd’hui les plus visibles des toutes les initiatives qui se profilent dans le paysage agricole de la Corse. Ces actions contribuent à revaloriser l’agriculture corse en général et à revitaliser l’image de l’élevage insulaire, s’affirmant dans un schéma de fleur d’élevage comme celui proposé ci-dessous :

Fleur des services rendus par l’élevage

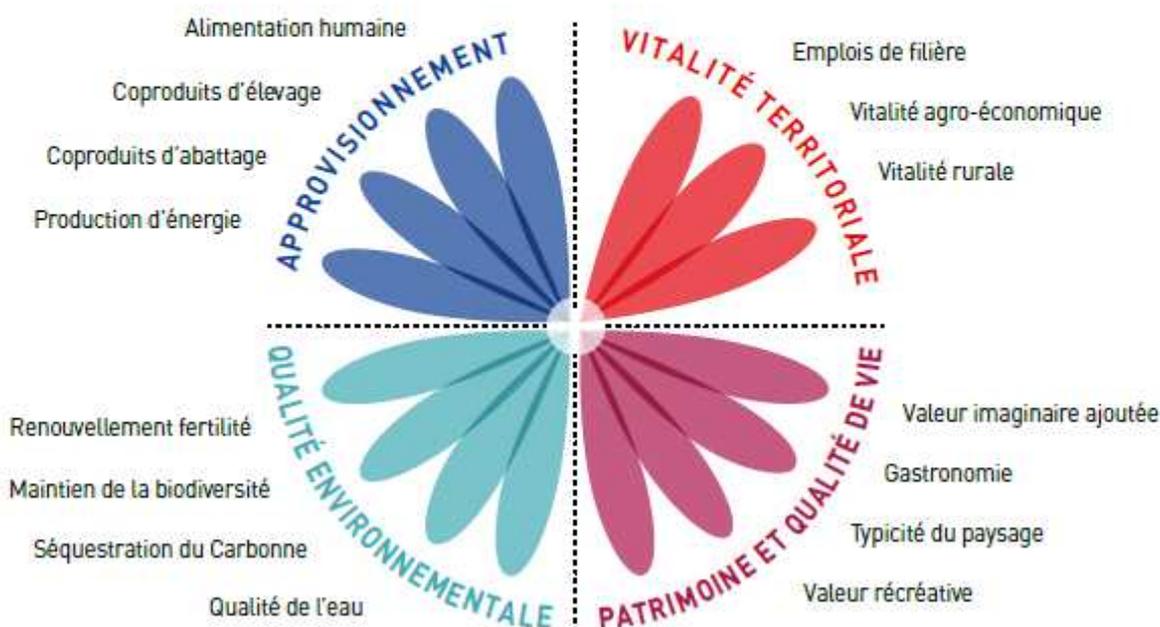


Figure 13 : source Atlas de l'élevage herbivore en France, 2014

Au travers des valeurs véhiculées par une agriculture relocalisée et rentable, les acteurs de la filière viande de ruminants pourraient être un point de départ pour un nouveau PAT en Corse. Un PAT représenterait un débouché intéressant pour leurs produits en circuits courts, dégagant une plus-value se répercutant sur tous les acteurs de la chaîne de production locale et apportant au consommateur la satisfaction du locavorisme. Pour pouvoir construire un projet de cette envergure, les éleveurs se doivent d'établir une définition précise des produits qu'ils souhaitent valoriser, admise par consensus, et en respecter les conditions de production. Obtenir un produit homogène permet d'en garantir la qualité et ainsi de fidéliser le client, notamment quand il s'agit de conquérir le marché de la restauration collective publique. Par effet tache d'huile, l'organisation nécessaire à l'émergence d'un tel produit, en fédérant des acteurs d'horizon différent, pourra participer à la structuration des filières viande de ruminants. A ce jour en Corse un fourmillement de projets liés à l'agriculture est en place, né de l'émergence de collectifs d'hommes mais aussi de femmes. Sur ce point, il est remarquable de constater que la féminisation de l'agriculture corse (31% des installations des moins de 40 ans en Corse sont féminines entre 2010 et 2016)²⁰ semble aller de pair avec la montée en puissance de sa visibilité et de sa professionnalisation. Ainsi, les

²⁰ LAMARD Juliette, *Les femmes dans l'agriculture en Corse*, SRISE, 2018, document interne

actions collectives en filière bovin viande sont pilotées par des femmes engagées, notamment en filière agriculture biologique et dans les institutions partenaires de l'élevage en Corse. L'AB pourrait s'imposer en tant que « catalyseur d'une agriculture durable »²¹ en Corse à condition de maintenir un accompagnement prégnant des agriculteurs, capable de leur apporter soutiens et compétences lors de leur conversion en AB. Cette étape clef implique une modification des pratiques de production dont l'objectif est d'atteindre l'autonomie alimentaire de l'élevage et l'acquisition de nouvelles compétences métier. Mais il faut aussi faire preuve d'une grande force de conviction pour influencer sur l'environnement culturel et sociétal dans lequel se situent les exploitations. Des initiatives intéressantes et reproductibles telles que celle portée par le maire de Barjac depuis 2007 pourrait servir d'exemple aux communes des territoires de développement des GIEE en agriculture biologique.

Les mesures incitatives de l'Etat semblent faire mouche en Corse. La compréhension des enjeux, doublée de la volonté identitaire et culturelle, se conjuguent pour porter des projets agricoles et favoriser leur développement. Le terreau représenté par les remaniements politiques en 2018 semble également favorable aux PAT, dans la mesure où l'Assemblée de Corse a réaffirmé sa volonté de maintenir la territorialisation dans sa feuille de route pour les années à venir. Reste à savoir si les élus feront écho à cette volonté politique, et si la production insulaire pourra se développer et s'autoréguler de sorte à créer des marchés concurrentiels assurant une source de profit pour chaque catégorie d'acteurs et chaque territoire concernés.

²¹ Marc Benoit, Marc Tchamitchian, Servane Penvern, Isabelle Savini et Stéphane Bellon, « Potentialités, questionnements et besoins de recherche de l'Agriculture Biologique face aux enjeux sociétaux », *Économie rurale*, 361 | 2017, 49-69.

BIBLIOGRAPHIE

➤ Ouvrages

ELLIES-OURY Marie-Pierre et HOCQUETTE Jean-François, *La chaîne de la viande bovine, Production, transformation, valorisation et consommation*, Paris, éditions Lavoisier, 2018

JAUD Jean-Paul et MURIER Anne-Laure, *Nos enfants nous accuseront*, Paris, éditions Alternatives, 2011

RIEUTORT Laurent, RYSCHAWY Julie, DOREAU Auréline, GUINOT Caroline, *Atlas de l'élevage herbivore en France, Filières innovantes, territoires vivants*, Paris, éditions Autrement, 2014

➤ Articles

BENOIT Marc, TCHAMITCHIAN Marc, PENVERN Servane, SAVINI Isabelle et BELLON Stéphane, « Potentialités, questionnements et besoins de recherche de l'Agriculture Biologique face aux enjeux sociétaux », *Économie rurale*, 361, 2017, p49-69.

PRACHE Sophie et NOZIERES Marie-Odile, « Pertes alimentaires et manques à produire dans la Filière Viande Ovine et Caprine », *Innovations agronomiques*, 48, 2015, p201-214

➤ Travaux universitaires

BORROZ Thomas, BOULET Baptiste, DIEUTEGARD Tristan et DUISIT Stéphane, *Quelles sont les motivations qui poussent les restaurateurs à intégrer une démarche « responsable » dans leurs établissements?*, ISTHIA, Toulouse, 2015

GALLAND Laure, *Le choix des consommateurs face à l'offre en aliments biologiques à Lyon*, Isara Lyon, 2010

MARTIN ABAD Elodie, *Etude de faisabilité d'un projet de cuisine centrale incluant un atelier de découpe pour un approvisionnement local de la restauration collective de la Communauté de Communes Nebbiu-Conca d'Oru*, AgroParisTech, Paris, 2017

➤ Communications

Appel à projets n°4.2-2 en lien avec le PDRC, *Transformation et commercialisation de produits agricoles et agro-alimentaires*, ODARC, Bastia, 2018. Disponible à l'adresse : www.odarc.fr

FRCA, Cahier des charges label Manghjemu corsu®, 2017, document interne

Institut de l'élevage, « Produire et commercialiser de la viande bovine en circuits courts », 2010. Disponible à l'adresse : <http://idele.fr/domaines-techniques/tracabilite-et-certification/signes-de-qualite-et-dorigine/publication/idelesolr/recommends/produire-et-commercialiser-de-la-viande-bovine-en-circuits-courts.html>

Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, *Feuille de route des Etats généraux de l'alimentation*, 2018. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/les-etats-generaux-de-lalimentation>

Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, *Le nouveau programme national pour l'alimentation*, 2014. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/programme-national-pour-lalimentation-le-ministere-de-lagriculture-lance-lappel-projets-2015>

Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, *Programme Ambition Bio 2022 - Plan d'actions des acteurs de l'agriculture et de l'alimentation en France*, 2018. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/le-programme-ambition-bio-2022-presente-lissue-du-grand-conseil-dorientation-de-lagence-bio>

Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, *#EGalim : l'Assemblée nationale vote le projet de loi Agriculture et Alimentation*, 2018. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/egalim-lassemblee-nationale-vote-le-projet-de-loi-agriculture-et-alimentation>

ODG CESAR, *Synthèse du cahier des charges de la marque Patur'alp*, 2018, document interne

SRISE de la DRAAF de Corse, *Chiffres clefs de l'agriculture corse*, 2017. Disponible à l'adresse : <http://draaf.corse.agriculture.gouv.fr/Chiffres-cles-de-l-agriculture,863>

➤ Rapports

Agence Bio, *Estimation du marché alimentaire bio en restauration hors domicile*, 2017. Disponible à l'adresse :

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/documents/4_Chiffres/RestauCo/rapport_rhd_juin_2017.pdf

Cabinet Blézat, *Diagnostic territorial servant de base à un futur projet alimentaire territorial*, 2017, [rapport confidentiel]

Cabinet Gressard, *Etude pour l'élaboration d'un plan stratégique d'évolution de la filière bovine corse*, *Restitution Diagnostic Aval*, 2018, [rapport confidentiel]

Cabinet Jean-Claude LANZALAVI, *Les besoins de développement de la filière ovine caprine en corse*, *Etude de faisabilité économique et technique*, 2016, [rapport confidentiel]

Cabinet Marc Siméoni, *Etude sur les potentialités du marché de la restauration collective en Corse pour les filières maraichage, fruit et viande bovine*, 2015, [rapport confidentiel]

Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GEM-RCN, *Recommandation Nutrition*, Paris, 2015. Disponible à l'adresse : https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

THIBAUT Henri-Luc, *Mise en place d'un service d'action pastorale en Corse*, rapport n°15021, CGAAER, Paris, 2015

➤ Sources écrites

• Littérature grise

L'académie en chiffres, édition 2017. Disponible à l'adresse : <http://www.ac-corse.fr/docs/com/Academie%20en%20chiffres%20-%20EDITION%202017.pdf>

CHAZOULE Carole et PAYET Vincent, « Des produits biologiques ou locaux dans leurs paniers ? Analyse des consommateurs en fonction de leur choix entre différentes offres », *Rapport ISARA Lyon, L'agriculture biologique...un prototype d'agriculture pour un développement durable*, 2012, Volet 3 : Connaître l'organisation des filières, la répartition de la valeur ajoutée et les demandes des consommateurs p95-104

The european commission, *Programme de Développement Rural de la Corse (PDRC)*, 2015. Disponible à l'adresse : https://www.europa.corsica/FEADER-PDRC-2014-2020_a309.html

INSEE, La Corse en bref, 2017. Disponible à l'adresse : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3282939?sommaire=3283077>

Guide « Restauration et commerces alimentaires, réduire et valoriser les déchets, les choix gagnants », 2015. Disponible à l'adresse : <http://www.rhone-alpes.ademe.fr/sites/default/files/files/DI/D%C3%A9chets/restauration-commerce-alimentaire-dechets.pdf>

Mundler Patrick et Rumpus Lucas, « Quelle est l'efficacité énergétique de la distribution en circuits courts ? », *Rapport ISARA Lyon : L'agriculture biologique...un prototype d'agriculture pour un développement durable*, 2012, Volet 2 : Evaluer l'efficacité énergétique de l'agriculture biologique à l'échelle des filières p39-42

• Presse

« Agriculture bio : quel avenir pour la race bovine corse ? », France 3 Corse ViaStella, 25 mai 2018. Disponible à l'adresse : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/corse/haute-corse/corse/agriculture-bio-quel-avenir-race-bovine-corse-1481631.html>

AMAR Nadia, « Bonifacio: la chasse au "gaspi" ouverte à la cantine scolaire », corsematin.com, 01 mars 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.corsematin.com/article/article/la-chasse-au-gaspi-ouverte-a-la-cantine-scolaire>

CARLOTTI Davia, « L'autonomie alimentaire de la Corse pour 2020 ? C'est possible ! », corsenetinfos.corsica, 6 juin 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.corsenetinfos.corsica/L-autonomie-alimentaire-de-la-Corse-pour-2020-C-est-possible- a33592.html>

HEITZ André, « Le Sénat détricote le projet de loi « agriculture et alimentation » : tant mieux ! », [contrepoints.org](https://www.contrepoints.org), 19 juin 2018. Disponible à l'adresse : <https://www.contrepoints.org/2018/06/19/318496-le-senat-detricote-le-projet-de-loi-agriculture-et-alimentation-tant-mieux>

MONTI Charles, « Ornano, Sartonais, Valinco et Taravo : Le Projet de Territoire présenté à Corrano », [Corse Net Infos](http://www.corsenetinfos.corsica), 24 mai 2018. Disponible à l'adresse : https://www.corsenetinfos.corsica/Ornano-Sartonais-Valinco-et-Taravo-Le-Projet-de-Territoire-presente-a-Corrano_a33370.html

« Permaculture, comment s'y prendre quand on part de zéro ? », dossier de presse, ci-simu.corsica, 23 mai 2018. Disponible à l'adresse : <http://ci-simu.corsica/nouveaute/permaculture-comment-sy-prendre-quand-on-part-de-zero/>

- Textes législatifs ou réglementaires

Arrêté du 2 février 2015 portant définition de la notion de distribution locale pour l'application du règlement (CE) n° 37/2005 et abrogeant l'arrêté du 20 juillet 1998 fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000030218614&dateTexte=20180724>

Arrêté du 28 décembre 2017 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain. Disponible à l'adresse : <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2017/12/28/AGRG1736387A/jo/texte>

Délibération n° 16/264 AC de l'Assemblée de Corse approuvant la convention entre la CTC, l'OEC et l'ADEME dans le cadre du projet « 1 000 Ecoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », ainsi que la demande de subvention à l'ADEME/ séance du 24 novembre 2016. Disponible à l'adresse : <https://www.corse.fr/file/184560/>

Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-353 du 10/05/2016 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément. Disponible à l'adresse : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-353>

Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-164 du 22/02/2017 relative aux activités de commerce de détail et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Disponible à l'adresse : <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2017-164>

Notice de reconnaissance des PAT. Disponible à l'adresse : <http://agriculture.gouv.fr/faire-reconnaitre-un-projet-alimentaire-territorial>

Règlement CE 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et

93/119/CE et le règlement (CE) no 1255/97. Disponible à l'adresse : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=LEGISSUM%3Af83007>

- Sitographie

Site internet de l'ADEME : <https://www.ademe.fr/dechets-chiffres-cles>

Site internet d'Alimenterre : <http://www.alimenterre.org>

Site de la ville de Bastia : <http://www.bastia.corsica/fr/scolaire/restauration-scolaire>

Site internet de la Collectivité de Corse : https://www.europa.corsica/FEADER-PDRC-2014-2020_a309.html et https://www.isula.corsica/infogeo/Territoires-de-projets-Cantons-EPCI-de-Corse_a49.html et <https://www.corse.fr/file/143496/>

Site internet du CRESS de Corse : <https://liste-entreprises.cncres.org/>

Site internet d'Ecocert : <http://www.ecocert.fr/restauration-collective/>

Site internet de FranceAgriMer : <http://www.franceagrimer.fr/>

Site internet Générations futures : <https://www.generations-futures.fr/>

Site internet de l'INSEE : <https://www.insee.fr/fr/statistiques/3283077>

Site d'Interbev : <http://www.interbev.fr/enjeux-societaux/environnement-territoires/>

Site d'InterbioCorse :
http://interbiocorse.org/AB_un_signe_officiel_de_qualite_page_108_3,74.htm

Site de legout.com : <http://www.legout.com/espace-presse/>

Site internet d'Ositrade : <https://www.ositrade.fr/?lang=fr>

Site internet des services publics de l'agriculture sardes,
http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20121126171342.pdf

➤ Sources orales

- Entretiens : voir annexe 6
- Observations : voir annexe 6

TABLE DES ANNEXES

Annexe 1 : Schéma simplifié des partenaires du monde agricole autour de la viande corse

Annexe 2 : Les bassins de formation selon l'Académie de Corse en 2017

Annexe 3 : Carte des principaux axes de transport en Corse, source INSEE, La Corse en bref, 2017

Annexe 4 : Annexes de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Annexe 5 : Cartographie des GAL en Corse- mise à jour juillet 2018, source SRAL Corse

Annexe 6 : Tableau des sources orales

Annexe 7 : Liste des groupements et coopératives en lien avec la filière bovine- mise à jour juillet 2018

Annexe 8 : Arrêté du 28 décembre 2017 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain- version en vigueur le 19 juillet 2018

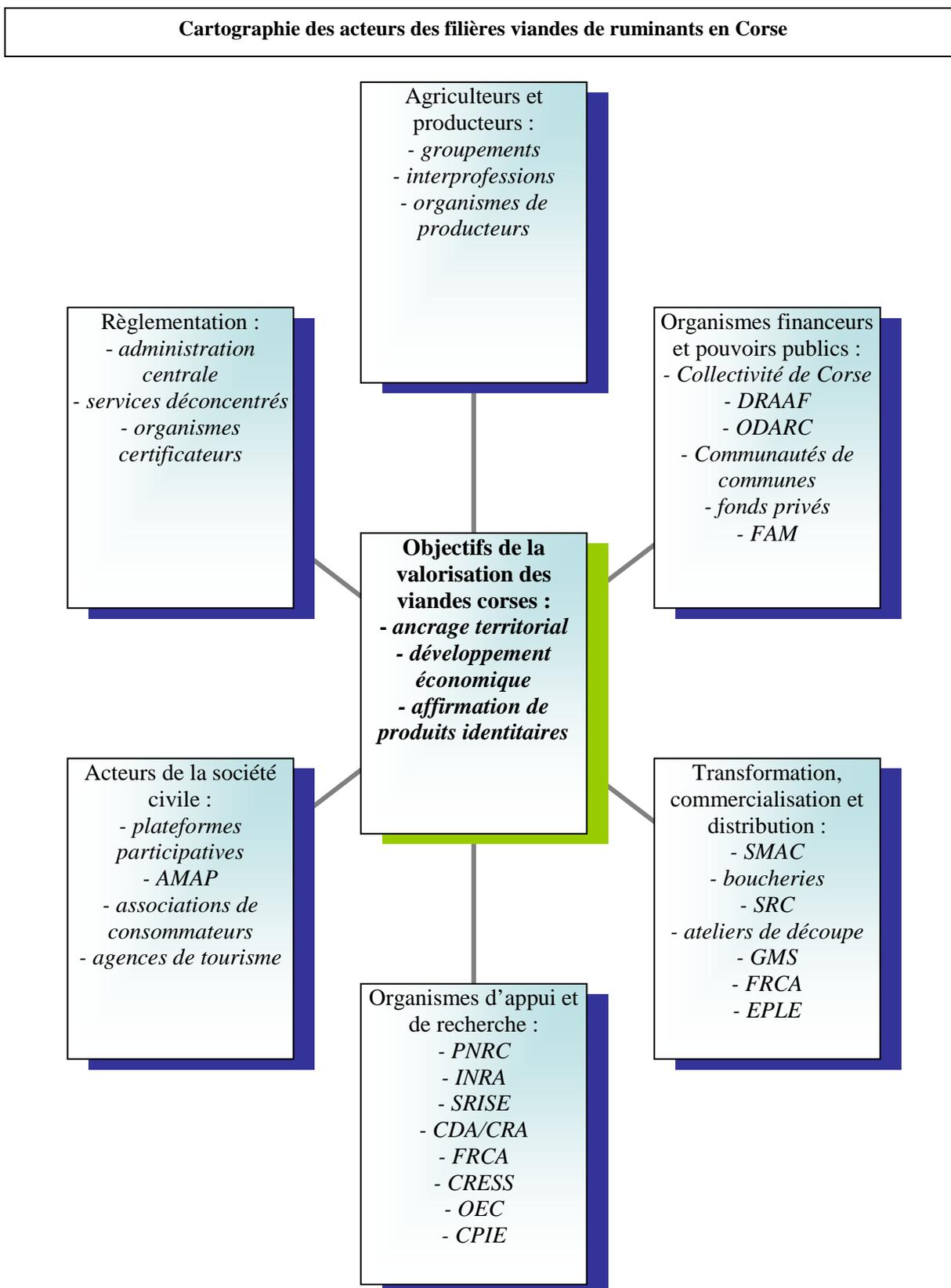
Annexe 9 : Colloque sur le projet interrégional « Oltre Bampe »

Annexe 10 : Fiche de présentation du programme de développement rural de la Corse 2014/2020, source Collectivité de Corse, 2015

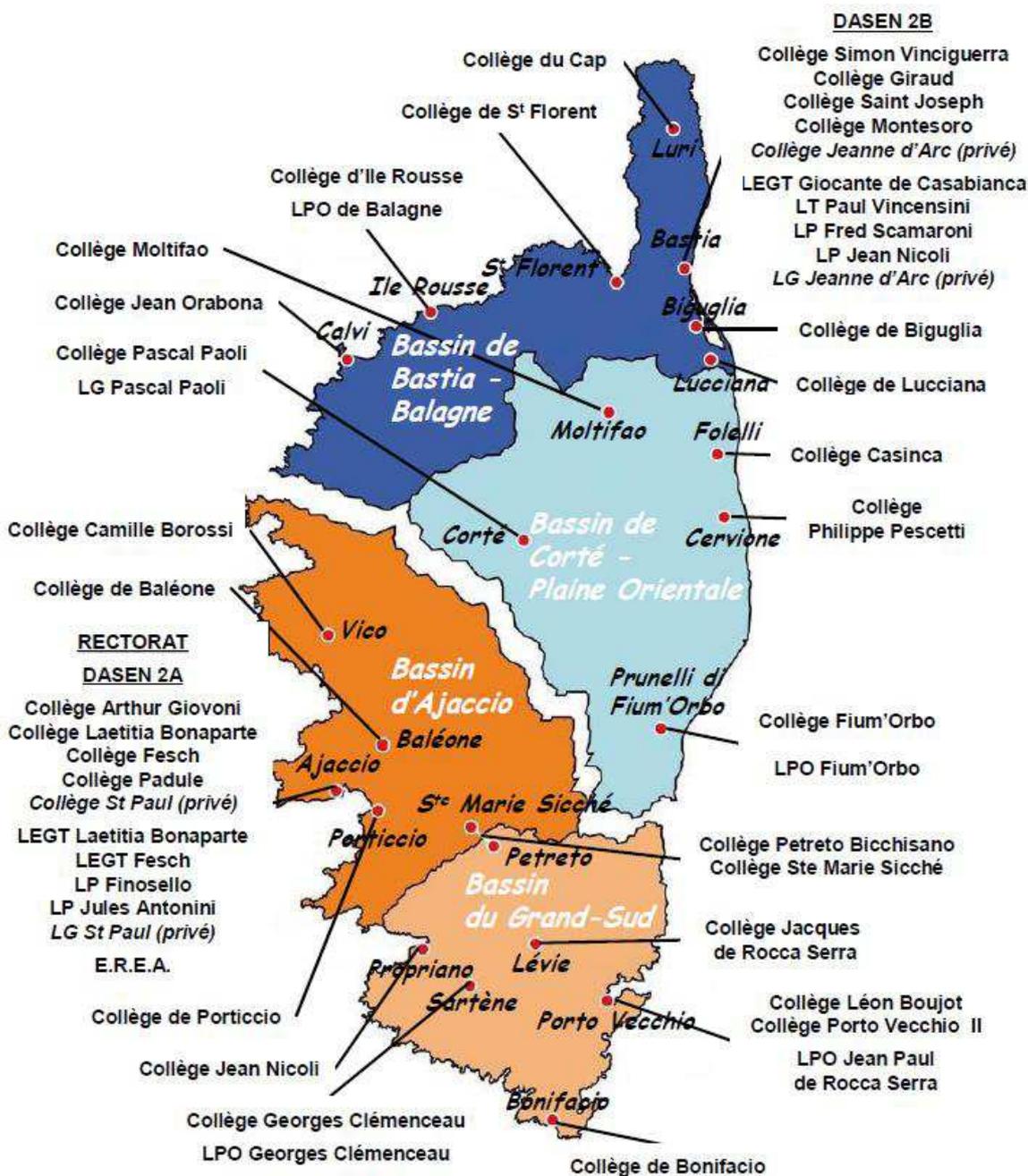
Annexe 11 : Cartographie des intercommunalités de Corse- Mise à jour janvier 2017, source Collectivité de Corse, 2018

Annexe 12 : Cartographie des GIEE en Corse- mise à jour juillet 2018, source SRAF Corse

Annexe 1 : Schéma simplifié des partenaires du monde agricole autour de la viande corse



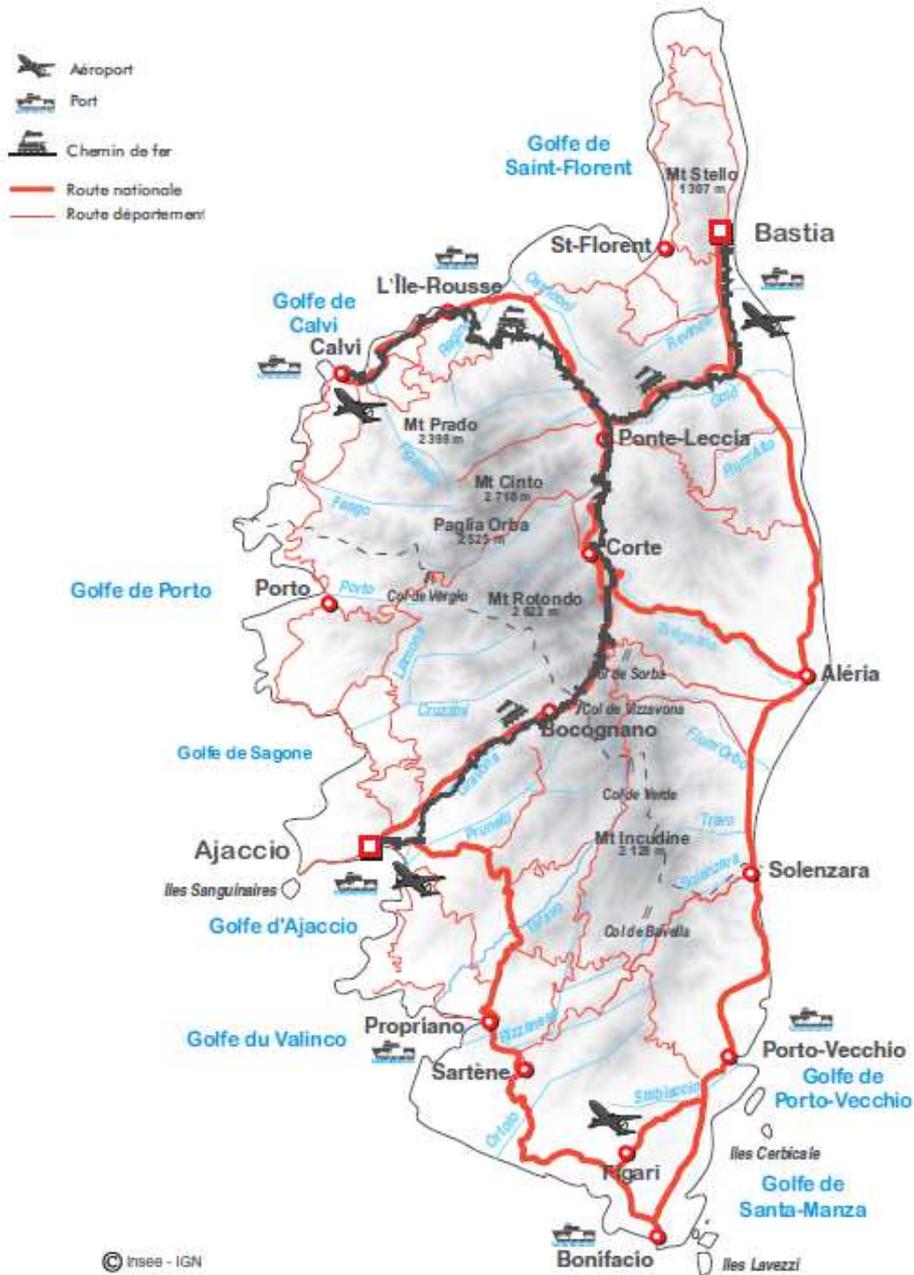
Annexe 2 : Les bassins de formation selon l'Académie de Corse en 2017



Annexe 3 : Carte des principaux axes de transport en Corse, source INSEE, La Corse en bref, 2017

Territoire

Situation géographique



© Insee - IGN

4 aéroports
7 ports

1 000 km
de côtes

Annexe 4 : annexes de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

FRÉQUENCES DE PRÉSENTATION DES PLATS

Au sens de la présente annexe, on entend par :

- produits gras : produits à teneur en matières grasses supérieure à 15 % ;
- produits sucrés : produits contenant plus de 20 g de sucres simples totaux par portion ;
- plat protidique : plat principal à base de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages.

Les fréquences figurant ci-dessous sont définies sur la base de 20 repas successifs.

Pour garantir les apports en fibres et en vitamines, il convient de servir :

- au moins 10 repas avec, en entrée ou accompagnement du plat, des crudités de légumes ou des fruits frais ;
- au moins 8 repas avec en dessert des fruits crus ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes cuits, autres que les légumes secs ;
- 10 repas avec, en garniture ou accompagnement du plat protidique, des légumes secs, féculents ou céréales.

Pour garantir les apports en calcium, il convient de servir :

- au moins 8 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion ;
- au moins 4 repas avec, en entrée ou en produit laitier, des fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et 150 mg par portion ;
- au moins 6 repas avec des produits laitiers ou des desserts lactés contenant plus de 100 mg de calcium et moins de 5 g de matières grasses par portion.

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;
- au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;
- moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation à base de viande, de poisson ou d'œuf contenant moins de 70 % de ces produits.

Pour limiter les apports en matières grasses, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 entrées constituées de produits gras ;
- plus de 3 desserts constitués de produits gras ;
- plus de 4 plats protidiques ou garnitures constitués de produits gras à frire ou pré-frits ;
- plus de 2 plats protidiques qui contiendraient autant ou plus de matières grasses que de protéines.

Pour limiter les apports en sucres simples, il convient de ne pas servir :

- plus de 4 desserts constitués de produits sucrés et contenant moins de 15 % de matières grasses.

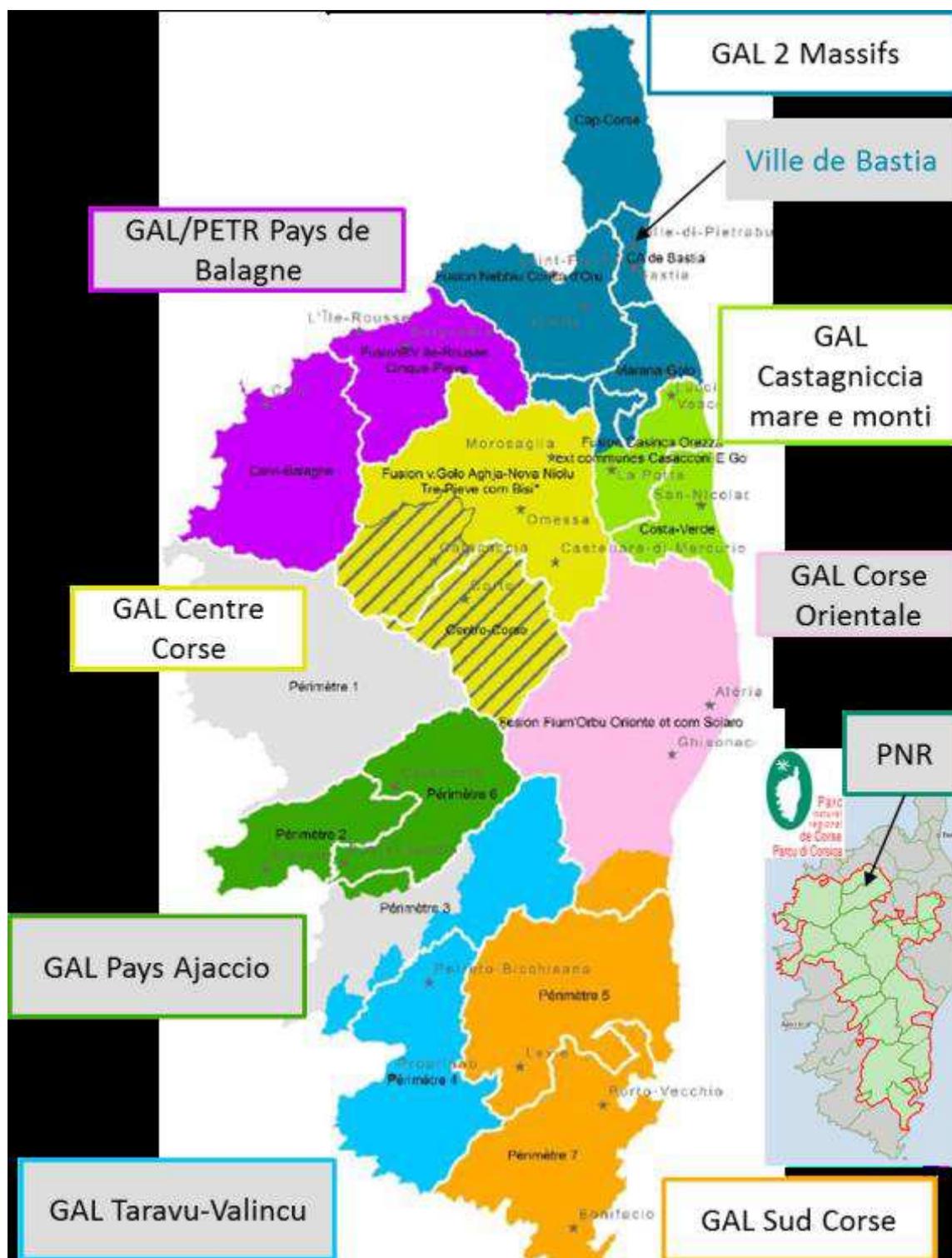
**GRAMMAGES DES PRODUITS PRÊTS À CONSOMMER
PRÉPARÉS PAR DES FOURNISSEURS EXTÉRIEURS**

Les tailles des portions figurant dans le tableau ci-dessous peuvent être adaptées à hauteur de 10 % en plus ou en moins de la valeur indiquée.

PRODUITS LIVRÉS PRÊTS À CONSOMMER en grammes (+/- 10 %) sauf exceptions signalées	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe maternelle	DÉJEUNER OU DÎNER des enfants en classe élémentaire	DÉJEUNER OU DÎNER des adolescents en collège ou lycée
ENTRÉES DE PRÉPARATIONS PÂTISSIÈRES SALÉES			
Crêpes, nems, beignets	50		100
Friand, feuilleté	55 à 70		80 à 120
Pizza, tarte salée	70		90
VIANDES (sans sauce)			
Fingers, beignets, nuggets de volailles de 20 g pièce crus (à l'unité)	2	3	5
Merguez, chipolatas, saucisses de Francfort, de Strasbourg, de Toulouse, de volaille, autres saucisses variées de 50 g pièce crue (à l'unité)	1	2	2 à 3
Boulettes de bœuf, d'agneau, de mouton, ou de mélanges variés de 30 g pièce crues (à l'unité)	2	3	4 à 5
Paupiette de veau, de volaille, de lapin, cordon bleu, escalope panée de volaille ou d'autres viandes	50	70	100 à 120
Steak haché de bœuf, hamburger de bœuf	50	70	100
Viande hachée pour bolognaise, steak haché de veau, hamburger de veau, rissolette de veau	50	70	80 à 100
POISSONS (sans sauce)			
Beignets, poissons panés ou enrobés (croquettes, paupiettes, ...)	50	70	100 à 120
PLATS COMPOSÉS			
Poids minimum de denrée protidique du plat composé (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	50	70	100 à 120
Poids de la portion de plat, comprenant denrée protidique, garniture et sauce (choucroute, paëlla, hachis parmentier, brandade, légumes farcis, raviolis, cannellonis, lasagnes, autres plats composés)	180	250	250 à 300

Préparations pâtisseries (crêpes, pizzas, croque-monsieur, friands, quiches et autres) servies en plat principal	100	150	200
Quenelle	60	80	120 à 160
DESSERTS			
Pâtisseries fraîches ou surgelées, à base de pâte à choux, en portions ou à découper	20-45		40-60
Pâtisseries fraîches, surgelées ou déshydratées, en portions, à découper ou à reconstituer	40-60		60-80
Pâtisseries sèches emballées (tout type de biscuits et gâteaux se conservant à température ambiante), servies en repas principaux	20-30	30-50	
Glaces (en ml)	30-70	50-100	50-120
Mousse (en cl)	10-12		

Annexe 5 : Cartographie des GAL en Corse- mise à jour juillet 2018



Annexe 6 : Tableau des sources orales

N° ENTRETIEN	DATE	NOM DE LA STRUCTURE DE L'ACTEUR
1	17/05/18	www.lebonproduitaubonendroit.com
2	23/05/18	corsic'amap
3	24/05/18	Boucherie
4	24/05/18	Association Carne Niulinca
5	01/06/18	CDA2B
6	03/06/18	Elevage caprin
7	03/06/18	Elevage ovin
8	04/06/18	FRCA
9	05/06/18	Boucherie
10	06/06/18	CCR
11	06/06/18	Elevage bovin
12	07/06/18	INRA
13	07/06/18	Interbio Corse
14	08/06/18	AREO
15	12/06/18	Service des achats - AUCHAN
16	22/06/18	CRESS
17	21/06/18	CDA 2B
18	31/05/18	Cabinet GRESSARD
19	27/06/18	Groupement des Producteurs Corses de Roquefort
20	27/06/18	Abattoir
21	28/06/18	ILOCC
22	04/07/18	SMAC
23	05/07/18	INTERBEV PACA
24	06/07/18	ODG CESAR
25	12/07/18	Coopérative ALTRA CARRI
N° OBSERVATION	DATE	THEMATIQUE DE LA RENCONTRE
1	03/05/18	Réunion Territoriale PAT en lien avec GAL et CdC
2	18/05/18	Séminaire Régional SSA
3	22/05/18	Réunion Départementale « réseaux de proximité »
4	24/05/18	Séminaire Régional « valorisation de la viande bovine en AB»
5	30/05/18	Séminaire Corse du Développement Durable
6	31/05/18	Conférence « L'autonomie alimentaire de la Corse pour 2020 ? »
7	03/06/18	Marché de producteurs en AB
8	07/06/18	Restitution de l'étude aval de la filière bovine
9	13- 14 /06/18	Séminaire Gaspillage alimentaire
10	17/07/18	Réunion Départementale « réseaux de proximité »

Annexe 7 : Liste des groupements et coopératives en lien avec la filière bovine- Mise à jour juillet 2018

Associations, Groupements et Coopératives territoriales en lien avec la filière bovine

Balagne

- Association Balanine des Eleveurs Producteurs

Centre Corse

- Association Départementale de l'Élevage de Haute-Corse (ADE 2B)
- *Carne Niulinca (GIEE en cours de création)*
- *Groupement de Défense Sanitaire du Bétail (GDSB de Haute-Corse)*

Plaine Orientale

- GIEE ARDPAEC
- *GIEE Bio Pruvenda*
- *InterBio Corse*

Pays Ajaccien

- *Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire du Bétail de Corse (FRGDSB 20)*
- *Groupement de Défense Sanitaire du Bétail (GDSB de Corse-du-Sud)*
- *Jeunes Agriculteurs de Corse-du-Sud (JA2A)*
- SCA Altra Carri

Pays Bastiais

- *Fédération Régionale des Coopératives Agricoles de Corse (FRCA)*
- *Jeunes Agriculteurs de Haute-Corse (JA2B)*

Extrême Sud

- Association des éleveurs bovins de l'Extrême Sud (AEBES)
- Association des éleveurs bovins du Valinco-Sartenais (AEBVS)

En italique figurent les structures mixtes dont l'activité n'est pas uniquement axée sur la filière bovine.

Annexe 8 : Arrêté du 28 décembre 2017 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain- version en vigueur le 19 juillet 2018

31 décembre 2017

JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE

Texte 120 sur 173

Décrets, arrêtés, circulaires

TEXTES GÉNÉRAUX

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 28 décembre 2017 modifiant l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain

NOR : AGRG1736387A

***Publics concernés :** éleveurs, organismes à vocation sanitaire, vétérinaires, organisations vétérinaires à vocation technique, laboratoires d'analyses, marchés aux bestiaux, commerçants en bestiaux ;*

***Objet :** fièvre catarrhale du mouton ; zones réglementées.*

***Entrée en vigueur :** le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.*

***Notice :** la fièvre catarrhale du mouton ou fièvre catarrhale ovine (FCO), danger sanitaire de catégorie I, est une maladie virale affectant les ruminants. Le présent arrêté étend les zones réglementées pour le sérotype 4 à l'ensemble du territoire continental compte tenu de la mise en évidence d'animaux infectés par le virus de la FCO de sérotype 4 dans plusieurs départements. Le présent arrêté précise également les conditions de mouvements des animaux issus des zones réglementées vis-à-vis d'un sérotype enzootique ou dans lesquelles la vaccination est rendue obligatoire.*

***Références :** l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).*

Le ministre de l'agriculture et de l'alimentation,

Vu le règlement (CE) n° 1266/2007 de la Commission du 26 octobre 2007 portant modalités d'application de la directive 2000/75/CE du Conseil en ce qui concerne la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton, son suivi, sa surveillance et les restrictions applicables aux mouvements de certains animaux des espèces qui y sont sensibles ;

Vu la directive 2000/75/CE du Conseil du 20 novembre 2000 arrêtant des dispositions spécifiques relatives aux mesures de lutte et d'éradication de la fièvre catarrhale du mouton ou bluetongue ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment son livre II ;

Vu l'arrêté du 14 août 2001 relatif aux conditions sanitaires requises pour les échanges intracommunautaires de bovins et de porcins ;

Vu l'arrêté du 9 novembre 2004 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires d'ovins et de caprins ;

Vu l'arrêté du 24 octobre 2005 pris pour l'application de l'article L. 221-1 du code rural et de la pêche maritime ;

Vu l'arrêté du 22 juillet 2011 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre catarrhale du mouton sur le territoire métropolitain ;

Vu l'arrêté du 29 juillet 2013 modifié relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégorie pour les espèces animales ;

Vu l'avis de l'ANSES, Saisine n° « 2017-SA-0238 », du 18 décembre 2017 révisé le 20 décembre 2017 ;

Vu l'avis du CNOPSAV santé animale en date du 21 décembre 2017,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'arrêté du 22 juillet 2011 susvisé est ainsi modifié :

1^o le terme « endémique » est remplacé par le terme « enzootique » dans l'ensemble de l'arrêté.

2^o Le dernier alinéa de l'article 13 est supprimé.

3^o L'article 22 est remplacé par :

« La sortie d'animaux d'espèces sensibles de zone réglementée pour un sérotype enzootique vers une zone indemne de ce sérotype ou d'une zone réglementée dans laquelle la vaccination est obligatoire contre ce sérotype, pour en contrôler la bonne réalisation, est conditionnée au respect des exigences suivantes :

– les animaux ont été vaccinés à l'aide d'un vaccin inactivé contre le ou les sérotypes circulant dans la zone et les animaux se trouvent toujours dans la période d'immunité garantie dans les spécifications du vaccin ; et

- les animaux ont été soumis à une épreuve d'identification de l'agent pathogène (analyse PCR) au moins 14 jours après le délai d'acquisition de l'immunité vaccinale, et au maximum 7 jours avant le mouvement, dont le résultat s'est révélé négatif ; et
- les animaux ont été protégés des attaques du vecteur *Culicoides* pendant leur transport jusqu'à leur lieu de destination. »

4° L'article 23 est complété des mots « ou un pays tiers » à son terme.

5° A l'article 30 :

Le point III est supprimé.

Le point II de l'article 30 est remplacé par :

« II. – La vaccination contre les sérotypes 4 et 8 est autorisée sur le territoire métropolitain »

6° Le tableau figurant en annexe I est remplacé par le tableau I annexé au présent arrêté.

7° L'annexe II est supprimée.

Art. 2. – Le présent arrêté entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Art. 3. – Le directeur général de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait le 28 décembre 2017.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général adjoint de l'alimentation,
 L. EVAÏN

ANNEXE I

LISTE DES ZONES GÉOGRAPHIQUES RÉGLEMENTÉES POUR DES SÉROTYPES DE LA FIÈVRE CATARRHALE DU MOUTON CONSIDÉRÉS COMME ENZOOTIQUES DANS CES ZONES

ZONES réglementées	Liste des sérotypes considérés comme enzootiques dans la zone
Département de la Corse-du-Sud (2A)	1 et 4*
Département de la Haute-Corse (2B)	1 et 4*
France continentale sauf port de Sète	4 et 8

(*) Les sérotypes 2, 8 et 16 ne circulent plus en Corse, mais la Région n'a pas encore été reconnue indemne au sens de la réglementation de l'UE.

Annexe 9 : Colloque sur le projet interrégional « Oltre Bampe »

PROGRAMMA

09.00 REGISTRAZIONE PARTECIPANTI

09.30 SALUTI ISTITUZIONALI

Gianfranco GANAU – *Sindaco Comune di Sassari*
Jean-Marc VENTURI – *Presidente Chambre d'Agriculture de Haute Corse*
Massimiliano CAVALLI – *Direttore Politiche Educative Comune di Genova*
Salvatore LORIGA – *Commissario straordinario Laore Sardegna*
Giovanni MARCHI – *Dirigente Comune di Lucca*

10.00 APERTURA DEI LAVORI

IL PROGETTO BAMPE: LA FILIERA CORTA DELLE BUONE PRATICHE

Teresa SORO, Comune di Sassari
"Bampe: tra scuola e campagna."
Cristian HIGOA, Chambre d'Agriculture de la Haute Corse
"Prodotti 0 km: la strada da percorrere."
Roberta CARINI, Comune di Genova
"I prodotti buoni vanno a scuola."
Michele SARGENTI, consulente Comune di Lucca
"Un panier de opportunità."

11.00 PROIEZIONE VIDEO-DOCUMENTARIO BAMPE

"TI RACCONTO UN VIAGGIO A CHILOMETRI ZERO..."

11.20 PAUSA CAFFÈ

11.30 OLTRE BAMPE

Sandro DETTORI, Mario SANTONA – DipNeT Università di Sassari
"Prodotti agricoli d'eccellenza e Innovazione: il ruolo della Ricerca per promuovere la competitività dei prodotti locali."
Amina CIAMPELLA – Presidente Ordine Tecnologi Alimentari Lombardia Liguria
"Ristorazione scolastica e sviluppo sostenibile."
Grazia MANCA – Laore Sardegna
"Linee guida transfrontaliere Bampè per l'innovazione dei servizi mensa."

12.30 DIRATTITO

13.00 CHIUSURA LAVORI

Alessio MARRAS – Assessore allo Sport, Pubblica Istruzione, Politiche educative e giovanili e Partecipazione democratica, del comune di Sassari

13.30 PRANZO-BUFFET A BASE DI PRODOTTI TIPICI LOCALI

LA VOSTRA PRESENZA SARÀ
PARTICOLARMENTE GRADITA



PROGRAMME

09.00 ACCUEIL ET ENREGISTREMENT DES PARTICIPANTS

09.30 MESSAGE DE SALUTATIONS DES AUTORITES INSTITUTIONNELLES

Gianfranco GANAU – *Maire de la ville de Sassari*
Jean-Marc VENTURI – *Président de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse*
Massimiliano CAVALLI – *Directeur chargé des politiques éducatives de la Mairie de Gènes*
Salvatore LORIGA – *Commissaire extraordinaire Laore Sardegna*
Giovanni MARCHI – *Dirigeant de la mairie de Luccas*

10.00 OUVERTURE DES TRAVAUX

LE PROJET BAMPE: LA FILIERE COURTE DES BONNES PRATIQUES

Teresa SORO, Mairie di Sassari
"Bampè: entre l'école et la campagne."
Cristian HIGOA, Chambre d'Agriculture de la Haute Corse
"Produits à « zéro km » : le parcours à suivre."
Roberta CARINI, Mairie de Gènes
"Les bons produits vont à l'école."
Michele SARGENTI, conseiller Mairie de Luccas
"Un panier d'opportunités."

11.00 PROJECTION DU DOCUMENTAIRE BAMPE

"JE VOUS RACONTE UN VOYAGE A ZERO KM..."

11.20 PAUSE CAFE

11.30 AU-DELA DE BAMPE

Sandro DETTORI, Mario SANTONA - DipNeT Université de Sassari
"Produits agricoles d'excellence et Innovation: le rôle de la Recherche pour la promotion de la compétitivité des produits locaux."
Amina CIAMPELLA – Président de l'Association des Techniciens de l'Alimentation Lombardie Ligurie
"Restauration scolaire et développement durable"
Grazia MANCA - Laore Sardegna
"Lignes directrices transfrontalières Bampè pour l'innovation des services de cantine."

12.30 DERAT

13.00 CLÔTURE DES TRAVAUX

Alessio MARRAS – Conseiller municipal au sport, à l'éducation, aux politiques de la jeunesse et à la participation démocratique de la mairie de Sassari

13.30 REPAS BUFFET AVEC DES PRODUITS LOCAUX

VOTRE PRÉSENCE
SERA TRÈS APPRÉCIÉE

km:zero

www.bampe.eu



Annexe 10 : fiche d'information sur le développement rural 2014/2020 de la Corse- introduction



Fiche d'information sur le programme de développement rural 2014-2020 de la Corse (France)

La Commission européenne a officiellement adopté le programme de développement rural (PDR) de la Corse le 6 octobre 2015. La dernière modification du PDR a été adoptée le 25 octobre 2017. Ce programme élabore la stratégie pour l'utilisation des 259 millions d'euros de fonds publics disponibles pour la période 2014-2020 dont 145 millions d'euros du budget de l'UE (1,3 % de l'enveloppe octroyée à la France) et 114 millions d'euros de contreparties nationales. Ces montants tiennent compte du transfert du premier pilier de près de 11 millions d'euros provenant du budget de l'Union.

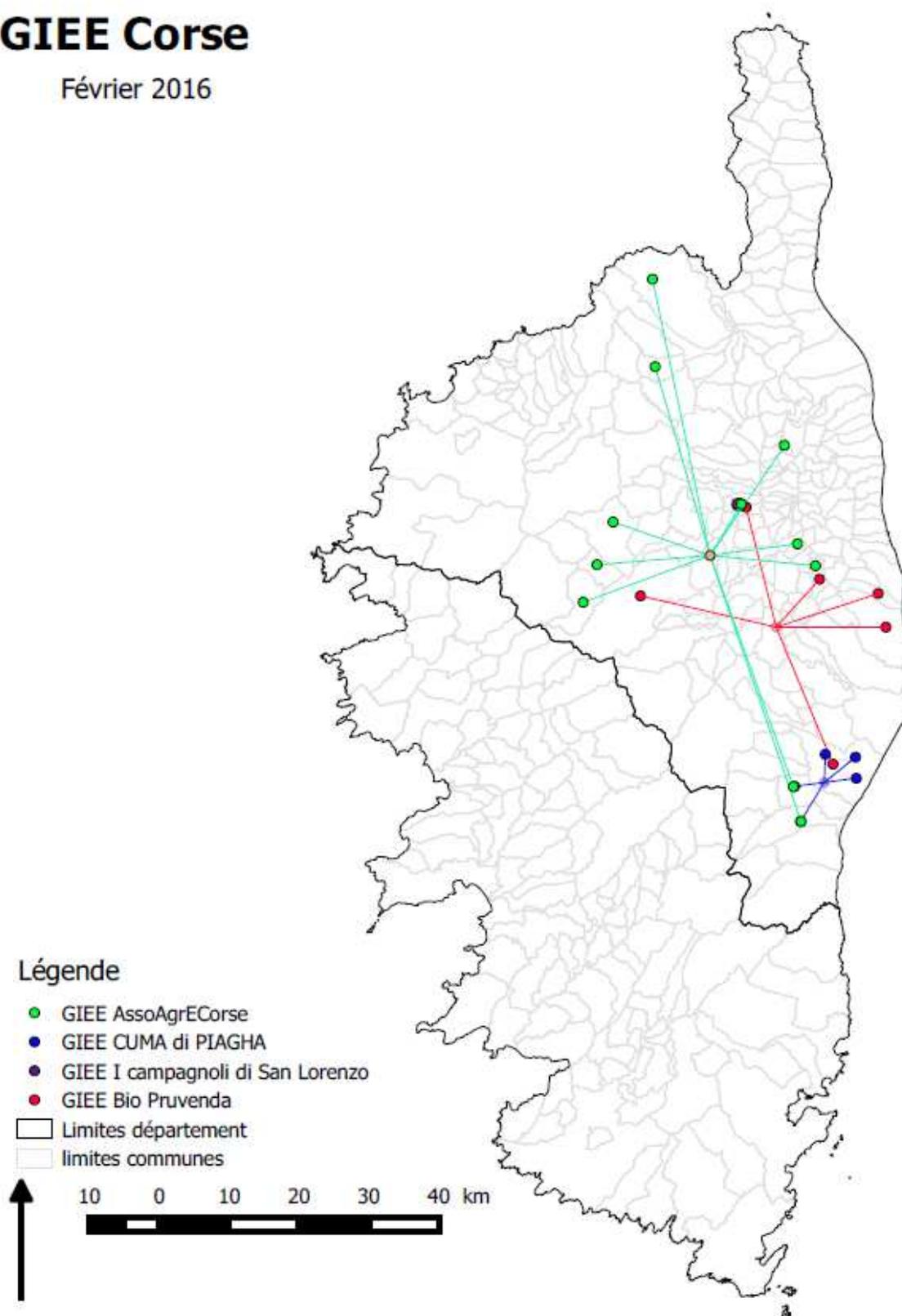
Les objectifs stratégiques visés par le PDR de la Corse sont de soutenir le développement des agriculteurs existants et ceux nouvellement installés, des industries agro-alimentaires et de la filière forestière dans une logique des productions orientées vers la qualité et la protection des milieux et des ressources naturelles, ainsi que d'améliorer l'attractivité des zones rurales et de combler les déséquilibres ruraux.

Le programme soutiendra des **projets de modernisation et de développement dans le secteur de la production agricole, ainsi que de la transformation et commercialisation à la ferme, pour environ 800 exploitations. Egalement, 250 jeunes agriculteurs** sont visés pour le soutien dans la mise en œuvre de leur projet d'installation en vue de garantir le renouvellement générationnel. Etant donné que **quasiment toute la surface agricole (99 %) est soumise à des contraintes naturelles, le programme soutiendra le maintien de la production agricole dans ces zones;** le programme vise aussi le **développement de pratiques agricoles préservant les écosystèmes et la biodiversité (18.800 hectares)** ainsi que l'augmentation des **surfaces en agriculture biologique (4 300 hectares)**. De **nombreuses actions de formation (1 200 participants) et de coopération (48 opérations dont 4 par des groupes opérationnels pour le partenariat européen d'innovation)** sont aussi prévues. Près de **54 % de la population rurale bénéficiera de stratégies de développement local.**

Le [développement rural](#) est le deuxième pilier de la [politique agricole commune](#) (PAC), mettant à disposition des États membres une enveloppe financière européenne pour gérer des programmes cofinancés, au niveau national ou régional, dans le cadre d'une programmation pluriannuelle. Au total, 118 programmes sont prévus dans les 28 États membres. Le [nouveau règlement de développement rural](#) pour la période 2014-2020 identifie six priorités économiques, environnementales et sociales, parmi lesquelles les programmes établissent leurs objectifs stratégiques, les mesures mises en œuvre pour les atteindre et les résultats escomptés. En outre, afin de mieux coordonner les actions et de maximiser les synergies entre les différents fonds européens structurels et d'investissement ([FESI](#)), un [accord de partenariat](#) a été conclu avec chaque État membre pour développer la stratégie pour les investissements financés par l'UE.

GIEE Corse

Février 2016



NB : Le GIEE Carne Niulinca est encore à l'étude au SRAF d'où son absence de tracé sur cette cartographie.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Figure 1 : Effectifs des élèves par commune, source INSEE, La Corse en bref, 2017

Figure 2 : Situation géographique du territoire, source INSEE, La Corse en bref, 2017

Figure 3 : Les 17 objectifs de l'Agenda 2030 et sa déclinaison en Corse

Figure 4 : Logo de l'application « De la fourche à la fourchette, da a tarra à u piattù »

Figure 5 : Représentation schématique de l'entourage de l'éleveur bovin corse conventionnel

Figure 6 : chiffres clefs de l'évolution de l'AB en Corse- bovins allaitants

Figure 7 : Logo de l'association à vocation interprofessionnelle InterbioCorse

Figure 8 : Représentation schématique de la présence d'InterbioCorse autour de l'éleveur bovin bio

Figure 9 : Logo de l'interprofession ILOCC

Figure 10 : Représentation schématique de l'ILOCC en tant qu'interlocuteur des filières ovine et caprine corses

Figure 11 : Tableau des enjeux liés à la valorisation locale des viandes

Figure 12 : Le petit guide pour vos amis biosceptiques, extrait, source Corebio, 2013

Figure 13 : Diagramme « fleur d'élevage », tiré de l'ouvrage collectif *Atlas de l'élevage herbivore en France/ Filières innovantes, territoires vivants*, 2014

TABLE DES MATIERES DETAILLEE

Sommaire	5
Remerciements.....	7
Liste des sigles et acronymes.....	9
Introduction	11
PARTIE I : LES PAT, UNE POLITIQUE DE PROJETS COLLECTIFS A DECLINER EN CORSE.....	13
A) Les nouvelles orientations du PNA et le contexte corse.....	15
1) L'éducation alimentaire.....	15
2) La justice sociale.....	17
3) La lutte contre le gaspillage alimentaire.....	18
4) L'ancrage territorial.....	19
B) Les premiers succès : des lauréats en 2016 et en 2018, et une adaptation locale de la semaine du goût.....	20
1) « Da a tarra à u piattù », l'appel à projet corse récompensé en 2016.....	20
2) Les classes Agri-gusti au fil des saisons : la déclinaison corse de la semaine du goût.....	21
3) « Un piattu in più », premier projet alimentaire territorial de Corse, inauguré le 6 juin 2018 au Lycée Agricole de Sartène.....	22
II. PARTIE II: LES PAT, REVELATEURS DES ENJEUX MULTIPLES LIES A LA VALORISATION DES VIANDES EN CORSE	23
A) Des filières complexifiées par un foisonnement d'acteurs	25
1) La filière bovin allaitant conventionnelle, une filière en équilibre fragile.....	25
2) Le coup de collier des éleveurs bio.....	27
3) Une organisation plus poussée chez les éleveurs de petits ruminants.....	30
B) Des enjeux transversaux qui dépassent les frontières insulaires.....	32
1) Des problématiques économiques.....	32
2) Des problématiques sanitaires.....	32
i) A l'échelle extra-insulaire.....	32
ii) A l'échelle insulaire.....	33

3) Des problématiques diplomatiques.....	33
4) Des problématiques logistiques et de bien-être animal.....	34
5) Des problématiques éthiques.....	35
6) Des problématiques spécifiques découlant de la reterritorialisation de la production	35
i) La modernisation et la structuration des filières.....	35
ii) Les retombées environnementales.....	35
- Les ressources.....	35
- Le foncier.....	36
III. PARTIE III : LES PAT, UN SOUTIEN POTENTIEL POUR L'EMERGENCE DE COLLECTIFS EN VIANDE.....	39
A) L'intervention des acteurs publics à la recherche de solutions pérennes.....	41
1) Communautés de communes, intercommunalités et élus.....	41
2) Les institutions.....	42
B) Les engagements prometteurs de groupes d'acteurs issus du privé.....	43
1) Le Niolu, territoire engagé en agriculture biologique.....	43
2) La plaine orientale, territoire engagé dans la production de viande de petits ruminants.....	45
3) Le bassin ajaccien, territoire historique d'un collectif d'éleveurs bovins avant-gardistes.....	46
Conclusion.....	47
Bibliographie.....	49
Table des annexes	54
Annexes.....	55
Table des illustrations.....	70
Table des matières détaillée.....	71