

Agreste Corse

Numéro 4 - Avril 2013

Les signes officiels de la qualité et de l'origine : un axe de développement majeur de l'agriculture corse

En partenariat avec l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)



INSTITUT NATIONAL
DE L'ORIGINE ET DE
LA QUALITÉ

Démarche en pleine expansion, la production sous signe officiel de la qualité et de l'origine permet de compenser les contraintes géographiques (reliefs, insularité, ...) que rencontre l'agriculture en Corse, tout en valorisant un caractère identitaire marqué. Son développement, soutenu par les pouvoirs publics, permet une meilleure valorisation de la production, le maintien de l'activité en zone rurale et au delà favorise la structuration des filières. Cette croissance doit cependant impérativement être accompagnée d'une réflexion sur le développement de nouveaux marchés, au-delà du potentiel commercial autochtone ou touristique de l'île.

En Corse, 4 exploitations sur 10 sont engagées dans une production sous signe officiel de qualité (AOC/AOP, IGP, label rouge ou agriculture biologique). La filière viticole, l'élevage de petits ruminants avec la fabrication du Brocciu (fromage de lactoserum) et l'agriculture biologique représentent à eux trois plus de 60 % des exploitations impliquées dans cette démarche.

Les premières demandes de reconnaissance ont été initiées en viticulture avec l'obtention de l'AOC Patrimonio en 1968, suivie d'autres AOC et d'une

IGP. Les productions animales ont également une histoire assez ancienne avec l'appellation d'origine Brocciu reconnue en 1983 et l'AOC Miel de Corse – Mele di Corsica en 1998.

Depuis 2004, une démarche active de valorisation des produits insulaires a permis de faire reconnaître cinq nouvelles AOC, une IGP, quatre labels rouges et de nombreux projets sont en cours.

Tout le territoire régional est couvert par au moins une AOC/AOP ou une IGP.

Les signes de la qualité et de l'origine en Corse

	AOC/AOP	IGP	Label Rouge
Vins	Vin de Corse (seul ou complété de Coteaux du Cap Corse, Calvi, Sartène, Figari, Porto-Vecchio) Patrimonio Ajaccio Muscat du Cap Corse	Île de Beauté	
Autres produits d'origine végétales	Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa	Clémentine de Corse	
Produits d'origine animale	Brocciu – Brocciu corse Miel de Corse – Mele di Corsica Coppa de Corse – Coppa di Corsica Jambon sec de Corse - Prisuttu Lonzo de Corse - Lonzu		Poulet jaune fermier Bar d'aquaculture marine Daurade d'aquaculture marine Maigre d'aquaculture marine



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

**Direction Régionale de l'Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt de Corse**

En effet l'insularité, la présence de variétés végétales ou de races animales endémiques, le maintien de systèmes de production traditionnels, le relief et le climat contribuent à la spécificité marquée des produits corses. Certaines productions comme le miel ou le fromage tirent même leurs caractéristiques des diversités du territoire par le biais des transhumances plaine - montagne et possèdent une aire géographique de production étendue à l'ensemble de la région.

Concernant les labels rouges, peu d'exploitations corses sont à ce jour impliquées dans la démarche, mais l'homologation des cahiers des charges des trois labels rouges en aquaculture ne date que de 2012.

L'agriculture biologique connaît elle aussi une forte progression depuis 2005 avec un nombre d'exploitations converties ou en cours de conversion qui a plus que doublé en 6 ans et des surfaces qui ont presque quadruplé.

Elle concerne l'ensemble des productions corses, tant végétales qu'animales et l'on peut parler de filière transversale.

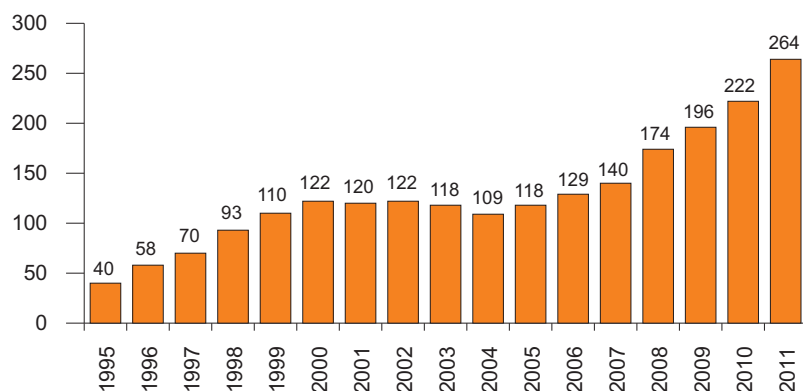
En 2011, les surfaces bio, y compris celles en conversion représentaient 5,4 % de la SAU régionale soit deux points de plus que la moyenne nationale.

Un potentiel économique important

Avec 46 % de grandes exploitations (en terme de dimension économique mesurée par leur production brute standard) pour les signes de qualité hors bio, et 28 % pour le bio, les exploitations sous signe de qualité disposent d'un potentiel de production très supérieur à la moyenne de l'ensemble des exploitations corses.

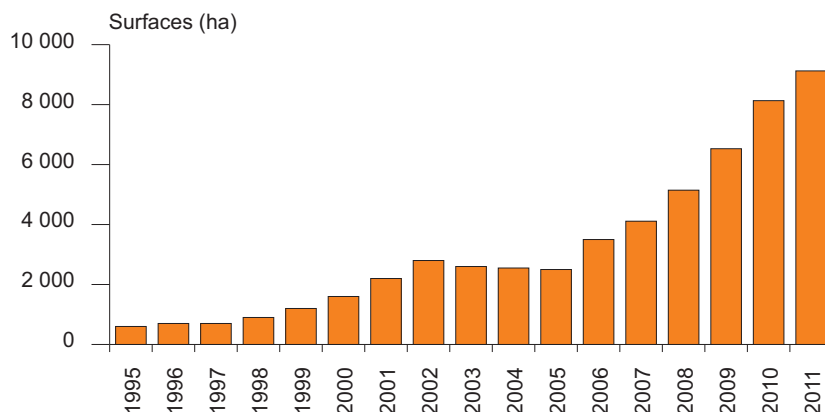
Cependant ceci s'explique par la proportion importante d'exploitations viticoles produisant sous signe de qualité et dans une moindre mesure par celle des arboriculteurs. Or 37 % du potentiel économique de l'agriculture corse est lié aux exploitations spécialisées en viticulture et 21 % à celles spécialisées en arboriculture.

Évolution du nombre d'exploitations bio ou en cours de conversion



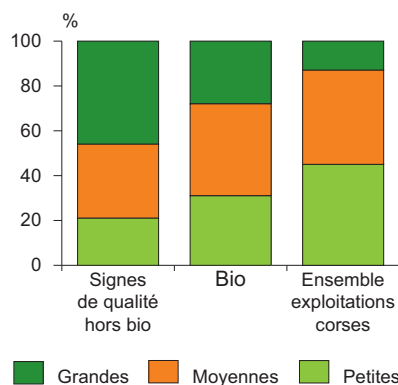
Source : Civam Bio Corse

Évolution des surfaces certifiées bio ou en conversion



Source : Civam Bio Corse

Répartition des exploitations selon leur dimension économique



Source : Agreste - RA 2010 - Agence Bio

Des chefs d'exploitation plus jeunes...

Les chefs d'exploitation ayant déclaré produire sous SIQO au recensement agricole de 2010 (voir méthodologie en fin de publication) sont plus présents dans les classes d'âge les plus jeunes. L'âge moyen des chefs d'exploitation sous SIQO hors bio est similaire à l'âge moyen des chefs d'exploitation corses soit un peu plus de 51 ans. Il est là encore influencé par la forte représentation des viticulteurs et des arboriculteurs, professionnels plus âgés que la moyenne des exploitants. Les agriculteurs bio se démarquent par une moyenne d'âge inférieure (49 ans en 2010).

La féminisation de l'agriculture bio progresse également un peu plus vite que dans les autres secteurs avec 28 % de femmes chefs d'exploitation contre 23 % pour l'ensemble des exploitations corses.

... et mieux formés

Le niveau de formation des chefs d'exploitation produisant sous SIQO est également supérieur à la moyenne corse. Ainsi 58 % des chefs d'exploitation ont un niveau d'étude au moins égal au baccalauréat (contre 39 % au niveau régional) et 31 % ont un niveau minimum bac + 2 ans (contre 16 % au niveau régional).

Parmi eux, les agriculteurs bio sont les plus diplômés : 64 % ont un niveau au moins égal au baccalauréat et 35 % un niveau minimum bac + 2 ans.

Un rayon de commercialisation qui reste limité

Si les vins et les clémentines corses se trouvent facilement sur les étals de l'hexagone, la commercialisation des autres produits porteurs d'une indication géographique reste encore régionale et pour certains tributaires du marché touristique. Le rayon de commercialisation des produits Label rouge varie du « tout insulaire » pour la volaille à une orientation à l'exportation prépondérante pour l'aquaculture (jusqu'à 80 %).

Des filières comme l'apiculture, dont le nombre de producteurs habilités croît de façon régulière, devront s'organiser pour trouver de nouveaux débouchés en dehors de la région, malgré les difficultés posées par l'insularité.

Les exploitants produisant sous SIQO (non compris la viticulture) ont plus largement recours à la vente en circuit court que les autres exploitants corses. Pour plus des trois quarts d'entre eux, le revenu lié à ce mode de commercialisation constitue plus de 75 % du chiffre d'affaires total de l'exploitation (revenu lié à l'ensemble de la commercialisation en circuit court, que les produits soient sous SIQO ou non).

Répartition des chefs d'exploitation par classe d'âge

Âge en 2010	AOC/AOP - IGP %	Agriculture Bio %	Ensemble exploitations corses %
< 40 ans	18	22	17
> 50 ans	48	40	54
> 60 ans	20	16	22

Sources : Agreste - RA 2010 - Agence Bio

Rayon de commercialisation des produits sous signe de qualité

Produits	Corse %	France continentale %	Exportation %
Vins AOC/AOP	60	20	20
Vins IGP *	30	35	35
Brocciu	70	30	< 1
Huile d'olive de Corse	70	30	< 1
Clémentines de Corse	5	95	< 1
Miel de Corse	90	8	2

Source : Organismes de défense et de gestion - * : données 2007

Un atout pour l'avenir

Au-delà de leur rôle de protection des savoir-faire ou de garantie d'un niveau de qualité supérieur aux produits standards, les signes d'identification de la qualité et de l'origine constituent un facteur de maintien voire de développement de l'agriculture corse.

Leur principe de mise en œuvre de pratiques traditionnelles et la meilleure valeur ajoutée des produits obtenus contribuent à entretenir une activité en milieu rural, menacé par ailleurs de désertification. Ils contribuent en outre à la préservation des races domestiques et des variétés végétales locales.

La reconnaissance de signes de qualité nécessite également au préalable une organisation des producteurs afin de porter le projet et d'en assurer le suivi. Dans un second temps cette organisation doit veiller à travers la structuration des filières, à pérenniser l'outil capable d'assurer les bonnes conditions de commercialisation des produits. Des démarches comme celles accomplies par la viticulture ou l'agrumiculture sont bien abouties dans ce domaine et devraient pouvoir servir d'exemple à d'autres productions qui peinent à s'organiser en filière.

Les signes de qualité et de l'origine font donc l'objet d'un soutien important des pouvoirs publics :

- soit par une politique publique nationale portée par le ministère en charge de l'agriculture et l'INAO,
- soit au travers du PDRC 2007-2013, notamment pour la promotion des AOP/IGP existantes et de la filière agriculture biologique,
- soit au travers d'aides financées par FranceAgriMer dans le cadre des CPER (contrat de projets État-région) et plans spécifiques (consolidation/amplification), destinées à l'animation des filières et la gestion des races ou écotypes locaux nécessaires à ces productions (abeille corse, race porcine « nustrale », brebis corse et chèvre corse).

Le PDRC

Le PDRC (Programme de Développement Rural de la Corse), est l'équivalent pour la Corse, du PDRH (Programme de Développement Rural Hexagonal). Son objectif principal est la valorisation des territoires ruraux, au travers des ressources naturelles patrimoniales et culturelles en tirant parti de deux atouts, la qualité et l'identité. L'autorité de gestion en est la Collectivité Territoriale Corse (CTC) et l'organisme payeur, l'Office de Développement Agricole et Rural de la Corse (ODARC).

Les projets de signes de qualité en Corse en cours d'instruction à l'INAO

Produits		Signe de qualité demandé
Fruits	Noisette de Cervione – Nuciola di Cervioni	IGP (en cours d'enregistrement communautaire)
	Pomelo de Corse	IGP (en cours d'enregistrement communautaire)
	Clémentine	Label rouge
Charcuteries	Lonzo	IGP
	Coppa	IGP
	Prisuttu (jambon)	IGP
	Figatellu	IGP
	Bulagna (joue de porc)	IGP
	Panzetta	IGP
	Salsiccia (saucisson)	IGP
Fromages	Fromage de Bastelica	AOP
	Fromage du Niolu	AOP
	Fromage sartenais	AOP
Viandes de boucherie	Agneau de lait de Corse	IGP
	Viande fraîche et abats de porc fermier	Label rouge

Il existe d'autres projets à divers degrés d'avancement : fromages de Calenzana et de Vénaco, viande de veau corse, viande de cabri corse...

Les SIQO, signes d'identification de la qualité et de l'origine sont garantis par l'État

- La garantie de l'origine du produit :



AOC/AOP

L'Appellation d'origine contrôlée désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.



L'Appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union européenne.



IGP : l'Indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

- La garantie de la qualité supérieure du produit :



LABEL ROUGE : le Label rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau de qualité supérieure par rapport aux autres produits similaires.

- La garantie du respect d'une recette traditionnelle :



STG : la Spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle. Une seule STG française est à ce jour enregistrée par la Commission européenne (« Moules de Bouhot »).

- La garantie du respect de l'environnement :



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE garantit que le mode de production est respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles qui encadrent le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Les vins corses

Depuis un demi-siècle, le vignoble insulaire a connu de profonds bouleversements. Dans les années soixante, les superficies viticoles, en forte expansion et destinées essentiellement à la production de vins de table, dépassaient les 30 000 hectares. Les campagnes d'arrachage primé de 1976 à 1989 ont réduit le vignoble à moins de 10 000 hectares dès 1988. Plus de 90 % du vignoble restant ont été restructurés avec des cépages améliorateurs et des variétés locales permettant l'élaboration de vins typés et de qualité. Parallèlement des nouvelles démarches d'obtention de signes de la qualité sont venues s'ajouter à l'AOC Patrimoine obtenue en 1968 : AOC Ajaccio en 1971, AOC vin de Corse en 1976 et AOC Muscat du Cap Corse en 1993, VDP/IGP Île de Beauté en 1982.

Les viticulteurs corses peuvent également revendiquer l'IGP Méditerranée.

La spécificité des vins de Corse tient à la présence de cépages traditionnels tels que le Sciacarello, le Nielluccio et le Vermentino. Cépage emblématique de l'appellation Ajaccio, le Sciacarello permet l'élaboration de vins rouges ou rosés en étant particulièrement bien adapté aux sols granitiques. Il

est classé cépage principal dans les appellations Vin de Corse, Ajaccio et Île de Beauté. Le Nielluccio (San Giovese en Italie) a été implanté en Corse par les Pisans au XII^e siècle. C'est le cépage principal des vins de Patrimoine rouge et rosé mais il est également cépage principal pour les appellations Vin de Corse, Ajaccio et Île de Beauté, en association avec le Sciacarello.

Le Vermentino aurait été introduit en Corse au XIV^e siècle. On le retrouve dans d'autres zones littorales méditerranéennes (Provence, Italie notamment). C'est le cépage principal des vins blancs corses sous appellation (hors



Muscat du Cap Corse). Il est également présent en assemblage dans une majorité de vins rouges et rosés parfois jusqu'à 20 %. La filière dispose de l'appui technique du CRVI, Centre de Recherche Viticole de Corse qui mène des travaux de recherches et de sélection sur les cépages traditionnels et des travaux de caractérisation et de valorisation des terroirs viticoles.

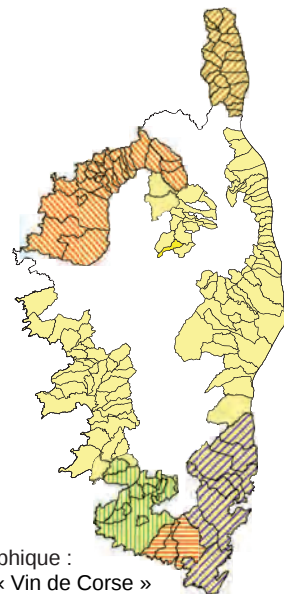
Actuellement, les superficies de vignes recensées au RA de 2010 sont de l'ordre de 6 500 hectares, dont 5 800 ha en production. Plus de 90 % de ces surfaces en production sont sous appellation, réparties quasiment à part égale entre AOC/AOP et IGP.

La production moyenne est de 340 000 hl/an (dont 115 000 hl d'AOP/AOC et 205 000 hl d'IGP) toutes couleurs confondues (rouge, rosé, blanc). La production de vin rosé est majoritaire depuis 2003/2004.

Les vins corses représentent moins de 2 % des volumes vendus en grande distribution sur le marché français continental, mais près de 10 % des vins rosés bénéficiant d'une IGP. Les démarches importantes de restructu-

ration et d'amélioration de la qualité du vignoble ont porté leurs fruits puisque aujourd'hui les vins rosés corses sous AOC/AOP ou IGP sont commercialisés en moyenne, respectivement 15 % et 17 % plus chers que la moyenne nationale des vins rosés sous signe de qualité et les vins rouges corses sous IGP, deux fois plus chers que la moyenne des vins rouges sous IGP (source : CIVC).

Aire géographique de l'AOP Vin de Corse et de ses déclinaisons



Légende

Aire géographique :

AOC « Vin de Corse » ou « Corse »

Dénominations géographiques complémentaires

Coteaux du cap Corse

Calvi

Figari

Sartène

Porto-Vecchio

Source : INAO



Photo : ODARC

Le Brocciu - Brocciu Corse



Le Brocciu - Brocciu corse est un fromage de lactoserum fabriqué à partir du petit lait de chèvre et/ou de brebis récupéré après la fabrication fromagère, auquel on ajoute du sel et du lait entier tout en le chauffant. Le lait doit provenir de caprins ou d'ovins de race corse, races rustiques adaptées à l'élevage extensif.

Ce fromage se consomme en l'état ou comme ingrédient de nombreuses préparations culinaires locales. Il a tout d'abord fait l'objet d'une reconnaissance en Appellation d'Origine en 1983. Cette démarche procédait d'une volonté des producteurs fermiers d'éviter l'appropriation de cette fabrication par les industriels laitiers, suite à l'arrêt de la fabrication de Roquefort à partir du lait corse. L'évolution de l'appellation en AOP, enregistrée en 1996, a nécessité une révision du cahier des charges, la mise en œuvre de contrôles. Cette reconnaissance a été concomitante avec la création d'un syndicat interprofessionnel. Cette dernière n'a



Photo : ILOCC

malheureusement pas permis d'apaiser suffisamment les conflits d'intérêts entre producteurs fermiers et industrie laitière et d'aboutir à la création d'une filière assez forte pour développer la production et les modalités de valorisation du produit.

Ce développement est également freiné par des facteurs plus techniques comme le man-

que de chevrettes de race corse pour le renouvellement du troupeau, bien que la population caprine corse soit actuellement représentée à plus de 90 % par la race locale, ou le manque d'autonomie fourragère et alimentaire. Le cahier des charges

impose en effet une alimentation des animaux à base de pâture éventuellement complétée de fourrage ou de concentré à base de céréales produits au niveau régional. Les apports extérieurs à l'aire de production sont limités à 20 % de la complémentation.

En 2011, on dénombrait 344 producteurs de lait dont 88 producteurs fermiers pour une production totale de Brocciu de 347 tonnes dont 47 tonnes en production fermière.

Actuellement l'offre en Brocciu peine à satisfaire la demande locale et la commercialisation hors de l'île reste modeste.

La gestion de l'AOP a été reprise en 2010 par l'ILOCC, Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse dont l'objectif est le développement et la pérennisation de la filière laitière corse et l'accompagnement des démarches de nouveaux signes de la qualité en cours pour les fromages corses.

L'évolution de l'appellation Brocciu aura cependant ouvert la voie au principe d'une organisation en filière et devrait faciliter la mise en place de nouvelles appellations fromagères.

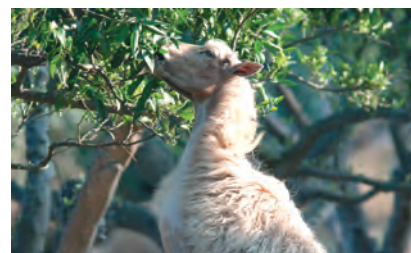


Photo : ODARC

La farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa



Si la présence de châtaignier en Corse est attestée depuis le moyen-âge, sa culture a été largement encouragée au XV^e siècle, par les Génois afin de combattre les famines. Elle remplaçait avantageusement la culture des céréales, aux rendements plus faibles et plus soumise aux aléas climatiques. Tombée en désuétude au début du 20^e siècle, la châtaigneraie a bénéficié d'un plan de rénovation, financé par le biais d'un contrat de plan État-région, dans les années quatre-vingt-dix.

La châtaigne est principalement utilisée sous forme de farine, qui entre dans la préparation d'un grand nombre de recettes traditionnelles. L'AOC a été obtenue en 2006, et l'AOP enregistrée en 2010.

Son aire géographique de production correspond au centre Corse, zone de montagne,



de moyenne montagne ou de hautes vallées, entre 400 et 1 200 m d'altitude.

La surface en production AOP est de 560 hectares pour une surface totale de 1 130 ha recensée en 2010, soit environ 50 %. Il s'agit ici des surfaces cultivées en châtaignier mais il existe aussi des châtaigneraies plus extensives et plus étendues utilisées comme zone pacagée par les troupeaux, en particulier les porcs destinés à la production de charcuterie sous AOC.

Le cahier des charges s'appuie sur les méthodes de production traditionnelles et interdit l'utilisation de produits chimiques pour l'entretien de la châtaigneraie (amendement, désherbage, lutte contre les nuisibles), ce qui permet à la majorité des producteurs de farine de châtaigne sous AOP, de s'inscrire en parallèle dans une démarche d'agriculture biologique. Par ailleurs, la farine a la particularité d'être

exempte de gluten. Ces caractéristiques lui permettent ainsi de conquérir, outre les consommateurs traditionnels des produits sous indications géographiques, de nouveaux consommateurs adeptes d'une alimentation tournée vers la santé.

Le regain d'intérêt pour cette culture est cependant à moduler par les inquiétudes liées à l'arrivée du Cynips en Corse en 2010. Ce parasite par la formation de galle au niveau des bourgeons, empêche la formation des fruits. Lors de la récolte 2012, certaines parcelles ont enregistré des pertes de 80 % par rapport aux rendements habituels.



Photos : ODARC

Le miel de Corse - Mele di Corsica



Le miel de Corse a obtenu une AOC en 1998 et a été enregistré en AOP en 2000. Avec 332 tonnes commercialisées en 2010, il représente 35 % de la production française sous SIQO hors agriculture biologique (source : Audit économique de la filière apicole française, septembre 2012 - FAM).

L'apiculture en Corse est une activité traditionnelle de l'île qui remonte à l'antiquité.

Son originalité vient de l'abeille qui le produit et des espèces végétales endémiques qu'elle butine.

Le miel de Corse est en effet produit par l'abeille corse, *Apis mellifica mellifica* L. écotype corse, parfaitement adaptée aux conditions climatiques et géographiques locales, ce qui permet une récolte tout au long de l'année. Une station de sélection et de multiplication a été mise en place en 2005 afin de préserver cet écotype. En outre, toute introduction de cheptel est interdite en Corse depuis 1982.

Quant à la richesse de la flore locale, elle est exploitée dans toute sa diversité par la pratique de la transhumance des ruchers.

On distingue ainsi au sein de l'appellation, 6 catégories de miel dont la caractérisation se fait par analyse pollinique :

- miel de printemps (récolté à partir de mai dans les basses vallées et les zones de plaines - vergers de clémentiniers et étendues d'asphodèles),
- miel de maquis de printemps (récolté durant tout le printemps, de la mer à la

montagne - fleurs de maquis comme la bruyère blanche, la lavande maritime...),

- miel de miellat du maquis (récolté de mai à septembre dans les zones boisées, les maquis, les chênaies et les étendues à cistes),
- miel de maquis d'été (récolté à partir d'août dans les hautes vallées et les montagnes - plantes du maquis : immortelle, anthyllis, genêt...),

- miel de châtaigneraie (récolté de juillet à septembre, en moyenne montagne, dans les zones de châtaigniers),
- miel de maquis d'automne (récolté de novembre à février - arbousier).

Le miel de miellat du maquis et le miel de châtaigneraie sont les plus représentés avec 1/3 de la production chacun, le dernier tiers se répartissant entre les autres catégories. Les analyses polliniques ayant révélé la présence fréquente de pollen de châtaignier dans les miels, le Cynips (maladie du châtaignier) qui se répand en Corse actuellement, pourrait avoir un impact sur la production encore méconnu à ce jour.

Le nombre d'apiculteurs produisant en AOP ne cesse d'augmenter et la production en miel AOP a pratiquement doublé en 10 ans : autour de 150 tonnes en 2000, elle est de l'ordre de 300 tonnes aujourd'hui. Elle est majoritairement située en Haute-Corse : 60 % des apiculteurs et près de 70 % des ruches.

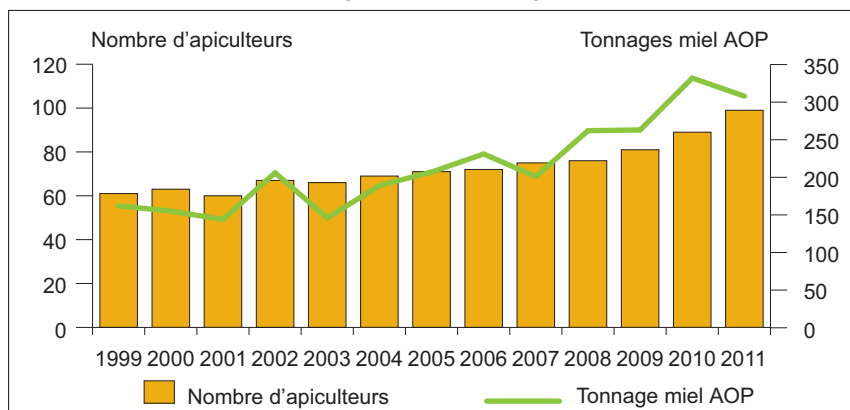
La profession est jeune : 25 % des apiculteurs ont moins de 40 ans.

L'installation de jeunes agriculteurs est facilitée par le fait que cette activité ne nécessite pas de foncier. Ils bénéficient en outre d'une formation locale spécialisée (Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole, système apicole) au CFPPA de Borgo.



Photo : Syndicat AOC Miel de Corse

Évolution du nombre d'apiculteurs et de la production de miel AOP



Sources : INAO - Organisme de défense et de gestion



Photo : Syndicat AOC Miel de Corse

L'huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica



La cueillette d'olives en Corse remonterait au néolithique d'après la découverte de noyaux d'oléastre (olivier sauvage) dans des vanneries préhistoriques.

Aujourd'hui la production d'huile d'olive AOP (AOC obtenue en 2004 et AOP enregistrée en 2007), est basée sur l'exploitation de variétés locales très anciennes (Sabine, Capannace, Rasputada, Zinzala, Curtinese), ou importées par les génois au XVI^e siècle (Ghermana et Aliva Néra, dénommée également Ghjermana du Sud). Suite au gel de 1956, de nombreux vergers ayant été replantés avec la Picholine, cette variété, bien que non traditionnelle, est également autorisée dans l'AOP de façon transitoire en association aux variétés traditionnelles listées ci-dessus. Mais les oléiculteurs doivent s'engager à convertir leurs vergers progressivement d'ici 2025.

L'huile d'olive de Corse est caractérisée par sa douceur. Les caractéristiques climatiques (hiver doux, absence de gel) permettent de récolter les fruits à maturité de novembre jusqu'en mai.

Les surfaces de vergers en production AOP (de l'ordre de 600 ha) ne représentent qu'un peu plus du quart des surfaces d'oliviers recensées en 2010 mais la production d'huile d'olive AOP représente 68 % de la production corse. Une partie des surfaces recensées appartient en effet à des petits propriétaires récoltants qui réservent leur production à l'autoconsommation. Le département de la

Haute-Corse concentre 80 % des oléiculteurs et 95 % de la production AOP.

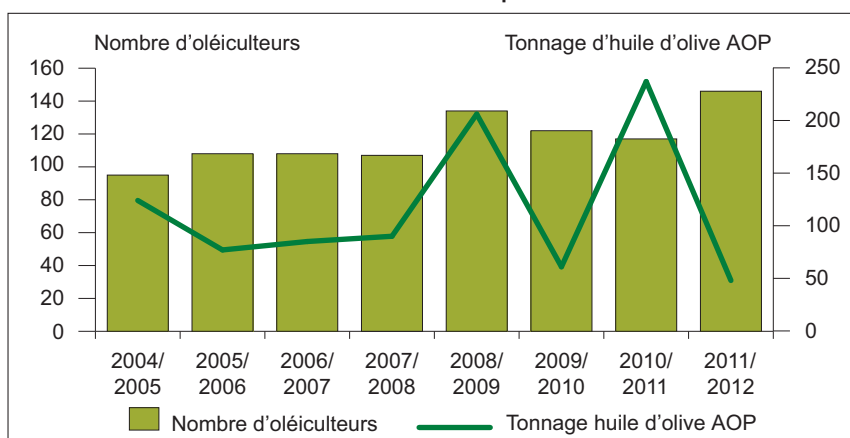
La production d'olives et par conséquent d'huile d'olive est fortement marquée par le phénomène d'alternance (succession d'années à forte et faible quantité produite) lié aux caractéristiques de ces variétés d'oliviers anciennes. Les années fastes, la production d'huile AOP est de l'ordre de 200 tonnes (237 tonnes pour la campagne 2010/2011), commercialisées à 30 % en dehors de l'île. Le marché insulaire annuel est estimé à 110 tonnes. Le phénomène d'alternance permet pour le moment d'assurer l'écoulement de la production d'une année sur l'autre, mais l'augmentation du

nombre de producteurs AOP conduit à une recherche de nouveaux marchés afin de maintenir l'écoulement du produit et les prix.



Photo : Syndicat AOC Oliu di Corsica

Évolution du nombre d'oléiculteurs et de la production d'huile d'olive AOP



Sources : INAO - Organisme de défense et de gestion

La clémentine de Corse



Introduite en Corse dans les années vingt, la culture de la clémentine ne s'est vraiment développée que dans les années soixante. Au cours des années quatre-vingt-dix, la production a connu une succession de mauvaises années due à une perte de compétences et à des replantations en variétés à gros calibre moins bien adaptées aux conditions de production corses. Cela a conduit à une réflexion approfondie sur les critères de qualité de la clémentine corse. Grâce à un important engagement collectif, la filière a pu entreprendre une démarche d'obtention d'un signe d'identification de la qualité et de l'origine, aidée en cela par la station de recherches agronomiques Inra-Cirad de San Giuliano. La clémentine de Corse a été enregistrée en IGP en 2007.



Photo : APRODEC

La clémentine de Corse est caractérisée par son absence de pépin, son goût acidulé et la présence d'une à deux feuilles sur au moins 30 % des fruits. Elle est cueillie manuellement lorsqu'elle a atteint sa coloration et sa maturité optimales sur l'arbre (l'utilisation d'activateur de coloration n'est pas autorisée).

L'aire géographique de production de l'IGP concerne presque tout le littoral corse (distance à la mer inférieure à 15 km pour bénéficier des effets de l'influence maritime). En pratique, le verger est concentré en Haute-Corse, dans la plaine orientale, du sud de Bastia au nord de Solenzara.

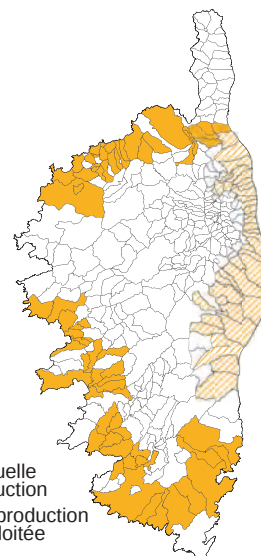
La superficie en production IGP était de près de 1 200 ha en 2011 pour 1 600 ha de surface totale recensée en 2010. Avec 17 000 à 20 000 tonnes par an, les clémentines commercialisées sous IGP représentent 85 % de la production corse et sont destinées à 95 % au marché hexagonal.

L'APRODEC (Association pour la promotion et la défense de la clémentine de Corse), organisme de défense et de gestion de l'IGP est également porteuse du projet de Label rouge sur la clémentine qui devrait concerner 20 % de la production IGP. Il s'agit de produire un fruit d'un niveau de qualité encore supérieur et de créer une nouvelle dynamique dans la filière.

L'APRODEC gère également les dossiers en cours de demande d'IGP pour la Noisette de Cervione et le Pomelo de Corse. La majorité des producteurs de pomelos impliqués dans la démarche sont déjà producteurs de

clémentines IGP. Ce nouveau signe de qualité devrait leur permettre de valoriser leur production sur une plus longue période, la campagne de la clémentine étant très courte (fin octobre-début janvier) alors que celle du pomelo s'étend de mars à juin.

Aire géographique de l'IGP Clémentine de Corse



Légende
 Aire actuelle de production
 Aire de production non exploitée

Source : INAO

L'INAO



Établissement public administratif sous tutelle du ministère chargé de l'agriculture, l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) est compétent depuis 1935 sur les appellations d'origine et a vu son champ de compétence s'élargir au fil des années. Il est, depuis la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006, en charge de la gestion de l'ensemble des

signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, dont les vins de pays devenus IGP en juillet 2009. L'INAO instruit les demandes de reconnaissance des AOC/AOP, IGP, STG et label rouge, assure le suivi des règles relatives à l'agriculture biologique, supervise l'ensemble des contrôles et protège les produits contre les usurpations. L'Institut accompagne les producteurs dans leurs démarches pour l'obten-

tion d'un signe et poursuit cet accompagnement après obtention du signe tout au long de la vie du produit, notamment dans le cadre de missions de contrôle. L'INAO, dont le siège est à Montreuil (93), est organisé autour de services nationaux et territoriaux répartis en 8 unités territoriales, offrant ainsi un maillage fort dans l'ensemble des régions métropolitaines.

Sources - définitions - méthodologie

• Les données sur les exploitations hors agriculture biologique sont issues du recensement agricole 2010 (RA 2010). Pour l'agriculture biologique, les données proviennent du RA 2010 apparié avec le fichier de l'Agence Bio (www.agencebio.org) ou du CIVAM Bio Corse. Les données sur la production sous signe officiel de la qualité sont issues des fichiers de l'INAO ou recueillies auprès des organismes de défense et de gestion.

• **La production brute standard (PBS) :** les surfaces agricoles et les cheptels sont valorisés selon des coefficients permettant le calcul de la PBS. Ces coefficients résultent des valeurs moyennes calculées sur la période 2005 à 2009, hors toute aide. La PBS décrit un potentiel de production des exploitations et permet de les classer selon leur dimension économique en « petites, moyennes et grandes exploitations ». Les petites exploitations ont une PBS inférieure à 25 000 €, les grandes une PBS supérieure ou égale à 100 000 €.

La contribution de chaque surface ou cheptel à la production brute standard permet également de classer les exploitations selon leur spécialisation (on parle aussi d'orientation technico-économique ou OTEX). Une exploitation est spécialisée dans un domaine si la PBS de la ou des productions concernées dépasse deux tiers du total.

• Concernant les **signes de qualité hors agriculture biologique**, les statistiques sur la PBS des exploitations, l'âge et le niveau de formation des chefs d'exploitation, la commercialisation en circuit court sont issues des déclarations du Recensement agricole 2010. Les signes de qualité portant sur un produit élaboré du type farine de châtaigne, huile d'olive, ou brocciu qui peuvent nécessiter une transformation hors de l'exploitation (moulin, laiterie), ont dans l'ensemble été sous-déclarés par rapport aux nombres d'adhérents totaux fournis par l'INAO. En effet ce sont principalement les agriculteurs transformant à la ferme qui ont associé leur production à un signe de qualité, et ce

d'autant plus que cette question était abordée dans la partie « Diversification » des activités agricoles.

• Les surfaces recensées en 2010 correspondent à l'ensemble des surfaces plantées pour une espèce donnée. Elles incluent notamment les jeunes plantations qui ne sont pas encore en production.

• Les aires géographiques des AOC/AOP et IGP ainsi que les cahiers des charges sont consultables sur le site internet www.inao.gouv.fr

• Les signes de qualité autres que l'AOC/AOP, l'IGP et le Label rouge, et tels que les CCP - certification de la conformité des produits, non reconnus en tant que signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine, ne sont pas retenus dans le champ de l'étude.

Agreste Corse

N° 4 - Avril 2013

Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt
Service Régional de l'Information Statistique et Économique
Forum du Fango - 8 Avenue Jean Zuccarelli - 20200 BASTIA - Tél. : 04 95 51 86 10

■ Directeur régional : Jean-Pierre LILAS
■ Rédacteur en chef : Gérard CLOQUEMIN

■ Rédaction : Florence HAMANN avec la participation de Ariane MATHIEU (INAO) et Charlotte CREUSAT (INAO)

■ Dépôt légal : À parution

■ ISSN : 1772-8169

■ Composition : SSP - ANCD Beauvais

■ Impression : SSP Toulouse

■ © Photos tout droit de reproduction réservé

■ © Agreste 2013

