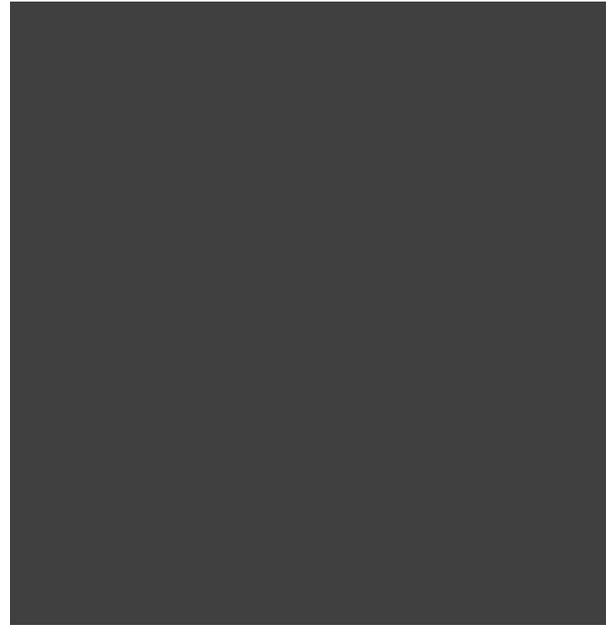
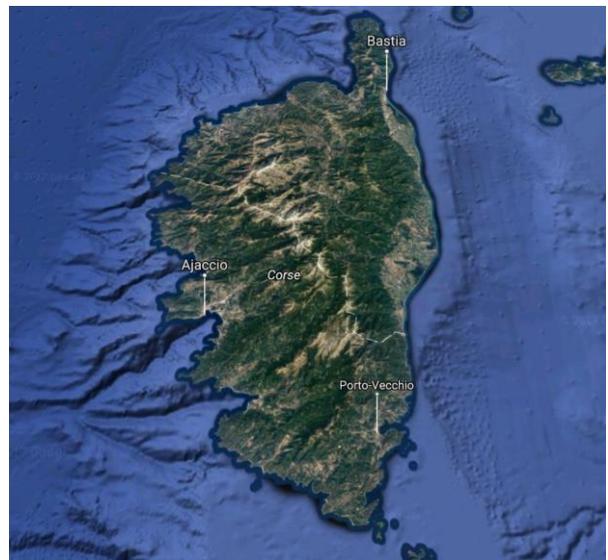




DRAAF CORSE



**DIAGNOSTIC
TERRITORIAL
SERVANT DE BASE A
UN FUTUR PROJET
ALIMENTAIRE
TERRITORIAL**



Rapport final

Décembre 2017

Contacts

Auteurs :

Antoine JAN, 04 78 69 84 69, antoine.jan@blezatconsulting.fr

Claire-Marie LUITAUD, 04 78 69 84 69, claire-marie.luitaud@blezatconsulting.fr

Coordinateur technique DRAAF :

Gregory LANGLOIS, 04 95 51 86 71, gregory.langlois@agriculture.gouv.fr

Sommaire

1. AVANT-PROPOS.....	10
A. Contexte de l'étude	10
B. Objectifs de l'étude.....	11
C. Méthodologie	13
2. SPECIFICITES PEDOCLIMATIQUES DU TERRITOIRE.....	14
3. MAILLE « TERRITOIRES ET POLITIQUES PUBLIQUES ».....	16
A. Monographie des territoires et dynamiques en lien avec les PAT	17
3.1.1 PETR Pays de Balagne (GAL)	17
3.1.2 Ville de Bastia	18
3.1.3 PETR du Pays Ornano - Sartonais - Valinco – Taravo (GAL)	18
3.1.4 CAPA	19
3.1.5 GAL Corse Orientale	19
3.1.6 Parc Naturel Régional de Corse	20
3.1.7 Autres territoires	21
B. Autres dynamiques notables	21
C. Liens potentiels aux Contrats de Ruralité.....	21
4. MAILLE « PRODUCTION AGRICOLE ET AGROALIMENTAIRE ».....	23
A. Photographie de l'agriculture du territoire	24
4.1.1 Structure des exploitations.....	24
4.1.2 Répartition de la surface agricole utile.....	25
4.1.3 Cheptel corse.....	27
4.1.4 Main d'œuvre et population agricole.....	28
4.1.5 Foncier	28
4.1.6 Coopération	31
4.1.7 Agriculture biologique et labels.....	31
4.1.8 Offre de proximité	32
B. Panorama des industries agroalimentaires en Corse.....	33
C. Présentation par filière	34
4.3.1 Bovin viande	34
4.3.2 Petits ruminants	36
4.3.3 Grandes cultures.....	38

4.3.4	Arboriculture	39
4.3.5	Viticulture	42
4.3.6	Maraîchage	43
4.3.7	Porc charcutier	44
4.3.8	Divers	45
4.3.9	Synthèse	46
5.	MAILLE « CONSOMMATION ET DEMANDE LOCALE »	49
A.	Population locale et consommation des ménages	50
5.1.1	Caractérisation socio-économique du bassin de population	50
5.1.2	Dépenses alimentaires des ménages.....	52
5.1.3	Restauration collective	54
B.	Consommation liée au tourisme	57
6.	SYNTHESE ET SUITES POSSIBLES POUR DE PAT EN CORSE	59
A.	Quels territoires pertinents ?.....	59
B.	PAT dans le PNR : un territoire pertinent, mais une stratégie à cadrer	60
6.2.1	Liste des participants	60
6.2.2	Introduction.....	60
6.2.3	Relevé des échanges.....	61
6.2.4	Synthèse	62
6.2.5	Liste des contacts	63
C.	PAT Bastia : de multiples initiatives qui doivent maintenant s’inscrire dans une stratégie commune....	64
6.3.1	Liste des participants	64
6.3.2	Introduction.....	64
6.3.3	Relevé des échanges.....	65
6.3.4	Conclusion	67
6.3.5	Liste des contacts	69

Table des illustrations

Figure 1 : Projet alimentaire de territoire et mosaïque d'acteurs (Blezat Consulting, 2016)	11
Figure 2 : Chiffres des échanges commerciaux extérieurs en 2016 par famille de produits (milliers d'euros) (Source : Douanes, données estimées CAF/FAB brutes hors matériel militaire – Traitement CorsiStat)	14
Figure 3 : Carte du relief – Source : France Découverte O3 Carte d'occupation des sols (à gauche) ...	15
Figure 4 : Les contrats de ruralité : principe et territoires engagés en Corse en 2017	22
Figure 5 : Nombre d'exploitations agricoles par commune (RGA 2010)	24
Figure 6 : Superficie agricole utilisée par commune	24
Figure 7 : Exploitations agricoles ayant leur siège dans le département (hors exploitations collectives) (Agreste)	24
Figure 8 : Superficie agricole utilisée (SAU) en hectares (Agreste)	24
Figure 9 : Orientation technico-économique de la commune (Agreste)	25
Figure 10 : Orientation technico-économique (Agreste)	25
Figure 11 : Production brute standard (PBS) (Agreste)	25
Figure 12 : Occupation du sol, DRAAF CORSE 2017	25
Figure 13 : Part de la SAU en STH (RGA 2010)	26
Figure 14 : Part de la SAU en cultures permanentes (RGA 2010)	26
Figure 15 : Part de la SAU en surfaces labourables (RGA 2010)	26
Figure 16 : Répartition de la surface des cultures permanentes en 2015 (Agreste)	26
Figure 17 : Répartition de la surface des surfaces labourables en 2015 (Agreste)	27
Figure 18 : Orientations des exploitations et du cheptel en Corse (source : Agreste)	27
Figure 19 : (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)	28
Figure 20 : Indice d'évolution du prix des terres selon la distance à la mer (DRAAF 2015)	28
Figure 21 : Part de la surface de la commune appartenant à une personne de plus de 100 ans (DRAAF CORSE 2017)	29
Figure 22 : Carte des enjeux agricoles et sylvicoles PADDUC	30
Figure 23 : Localisation des coopératives (FRCACORSE)	31
Figure 24 : Part des différents secteurs dans la coopération (DRAAF 2017 d'après FRCA Corse 2015)	31
Figure 25 : Répartition des agriculteurs biologiques par communes en 2010 (CIVAM BIO CORSE)	31
Figure 26 : Part des circuits courts dans le CA des exploitations en 2010 (RGA, DRAAF CORSE)	32
Figure 27 : Nombre d'établissements agroalimentaires en Corse par secteur (CLAP 2012, traitements SSP)	33
Figure 28 : Répartition de l'ensemble des établissements du secteur IAA au 1 ^{er} janvier 2010 (INSEE)	33
Figure 29 : Nombre de vaches nourrices en Corse (Agreste)	34
Figure 30 : Abattage des bovins en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC)	35
Figure 31 : Exploitations avec vaches nourrices (RGA 2010) et localisation des abattoirs	35

Figure 32 : Répartition des effectifs de brebis mères et de chèvre (Agreste, RGA 2010).....	36
Figure 33 : Valorisation de la production laitière corse (Agreste SAA 2015)	36
Figure 34 : Répartition géographique des éleveurs selon les types de fromages fermiers produits....	37
Figure 35 : Abattage de carbi et agneaux en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC)...	37
Figure 36 : Evolution de la SAU (ha) en céréales en Corse (source : Agreste)	38
Figure 37 : Part de la SAU en surfaces labourables (RGA 2010).....	38
Figure 38 : Arboriculture en 2010 (Agreste).....	39
Figure 39 : Localisation des productions arboricoles (Agreste, RGA 2010)	39
Figure 40 : Production d'agrumes et de kiwi en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016).....	40
Figure 41 : Production de châtaigne et d'olive en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016).....	40
Figure 42 : Production de fruits d'été en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016).....	41
Figure 43 : Production de noisette et d'amande en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016).....	41
Figure 44 : Surfaces des vignobles AOP, IGP et sans appellation (RGA 2010)	42
Figure 45 : Carte des AOP (Vins de Corse).....	42
Figure 46 : Evolution du prix des vignes (Agreste, DRAAF)	42
Figure 47 : Production de produits maraîchers en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016).....	43
Figure 48 : Surfaces de légumes frais, fraises et melons par petite région agricole (Agreste RGA 2010)	43
Figure 49 : Nombre de truies reproductrices de 50 kg ou plus, réforme exclue, par petite région agricole (Agreste RGA 2010)	44
Figure 50 : Abattage des porcs en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC).....	44
Figure 51 : Répartition des ruches AOP Miel de Corse par Petites Régions	45
Figure 52 : Nombre d'exploitations détentrices de poules et poulettes (Agreste RGA 2010).....	45
Figure 53 : Carte de la répartition des pôles urbains et de la population (INSEE)	50
Figure 54 : Répartition de la population par type de pôle urbain (INSEE, 2013)	50
Figure 55 : Taux de résidences principales, secondaires et logements vacants par type de territoire (INSEE 2013)	50
Figure 56 : Cartes de répartition de la population, des résidences principales et résidences secondaires, et limites du PNR (INSEE 2013)	51
Figure 57 : Evolution de la population de 1968 à 2012 (SRISE CORSE).....	51
Figure 58 : Evolution de la population régionale, base 100 en 1968 (INSEE)	51
Figure 59 : Répartition de la population par tranche d'âge en Corse en fonction du type de pôle urbain et moyenne nationale (INSEE 2013)	52

Figure 60 : Equipement en grandes surfaces et commerces alimentaires pour 1 000 habitants (INSEE 2015).....	52
Figure 61 : Nombre de grandes surfaces et taux d'équipement pour 1 000 habitants (INSEE 2015)...	53
Figure 62 : Nombre de commerces alimentaires et taux d'équipement pour 1 000 habitants (INSEE 2015).....	53
Figure 63 : Estimation des dépenses alimentaires par territoire (INSEE 2013)	53
Figure 64 : Effectif du 2nc cycle par commune (Rectorat de l'Académie de Corse, 2016)	55
Figure 65 : Effectif du 1er cycle par commune (DSD de l'Education Nationale, 2016)	55
Figure 66 : Localisation des EHPAD pour personnes âgées (INSEE)	55
Figure 67 : Quantité de produits finis en tonnes par an à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017).....	55
Figure 68 : Quantité de produits en tonnes par an en Corse du Sud à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017).....	56
Figure 69 : Quantité de produits en tonnes par an en Haute-Corse à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017).....	56
Figure 70 : Variations journalières de la population présente sur l'île entre 2009 et 2014 (Observatoire régional des transports de la Corse, INSEE)	57
Figure 71 : Nombre de restaurants traditionnels par commune en 2015 (INSEE).....	57
Figure 72 : Capacité d'accueil globale des places-lits des hôtels, campings et autres hébergements collectifs de tourisme par commune et pays touristique en Corse en Août 2014 (INSEE)	57
Figure 73 : Carte des randonnées en Corse	58
Figure 74 : Proposition de territoires PAT - Septembre 2017	59

ACRONYMES ET DEFINITIONS

AB : Agriculture biologique

Définition officielle : « système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles, l'application de normes élevées en matière de bien-être animal et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels. »

AMAP : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne

Associations destinées à favoriser l'agriculture paysanne et biologique en créant un lien direct entre paysans et consommateurs

AOP : Appellation d'origine protégée

Equivalent européen de l'AOC (appellation d'origine contrôlée) qui protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'UE

CC : Circuit court

Définition du Ministère de l'Agriculture : « Est considéré comme circuit court un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur. »

CUMA : Coopérative d'utilisation de matériel agricole

Société coopérative permettant aux agriculteurs de mettre en commun leurs ressources afin d'acquérir du matériel agricole

EA : Exploitation agricole

Définition du recensement agricole : « unité de production remplissant les trois critères suivants : produire des produits agricoles, avoir une gestion courante indépendante et atteindre un certain seuil en superficie, en production ou en nombre d'animaux »

EHPAD : Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes

Structure médicalisée ayant vocation à accueillir des personnes âgées dépendantes

GEMRCN : Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition

Le GEMRCN est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale.

GD : Grande distribution

Définition de l'INSEE : Regroupement des hypermarchés, des supermarchés et des magasins multicommerces

GMS : Grandes et moyennes surfaces

Définition de l'INSEE : Commerces dont la surface de vente est égale ou supérieure à 400 m²

IGP : Indication géographique protégée

L'IGP est un signe européen qui protège, dans l'UE, le nom d'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

Kgec : Kilogramme équivalent carcasse / Tec : Tonne équivalent carcasse

Unité employée pour pouvoir agréger des données en poids concernant des animaux vivants et des viandes sous toutes leurs présentations : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées, etc.

LEADER : Liaisons entre action de développement de l'économie rurale

Dans le cadre de la politique agricole commune, LEADER constitue un axe méthodologique du programme de développement rural destiné à financer des projets pilotes à destination des zones rurales

ONF : Office national de la forêt

ONIOL : Office national interprofessionnel des oléagineux et cultures textiles

PAEN : Périmètre de protection et de mise en valeur des espaces agricoles et naturels périurbains

Outil de protection du foncier et de valorisation des espaces agricoles et naturels

PVC : Point de vente collectif

Lieu où un groupe d'agriculteurs vendent en direct, ensemble, les produits issus de leurs exploitations

RGA : Recensement général agricole

Enquête réalisée selon une périodicité décennale qui permet de mettre à jour les connaissances du secteur agricole

RHD : Restauration hors domicile

Secteur économique permettant aux consommateurs de s'alimenter hors de leur domicile

SAU : Surface agricole utile

*Concept statistique destiné à évaluer le territoire consacré à la production agricole, composé de :
terres arables, surfaces toujours en herbe et cultures pérennes*

SCOT : Schéma de cohérence territoriale

Document de planification stratégique qui fixe à l'échelle d'un territoire, les grandes orientations d'aménagement et de développement pour les 10/20 ans à venir dans une perspective de développement durable

UTA : Unité de travail agricole

Unité de mesure de la quantité de travail humain fourni sur chaque exploitation agricole et qui équivaut au travail d'une personne travaillant à temps plein pendant une année

ZAP : Zone agricole protégée

Servitudes d'utilité publique instaurées par arrêté préfectoral, à la demande des communes

1. Avant-propos

A. Contexte de l'étude

Les circuits de proximité (circuits courts, produits locaux...) sont au cœur des préoccupations publiques. En novembre 2016, l'Assemblée Nationale a largement adopté un amendement au Projet de Loi égalité et Citoyenneté, relatif à l'introduction de **20 % de produits biologiques et de 40 % de produits durables en restauration collective publique**¹.

Sur le terrain de la consommation, **les circuits courts sont en forte progression et les produits locaux ont le vent en poupe**. D'après une étude récente d'Ipsos, **69% des français consomment plus de produits locaux depuis ces deux dernières années** et 59% prévoient d'en acheter d'avantage dans 6 prochains mois (*Les Français et le consommer local*, Ipsos, Février 2014).

Réalisée en janvier 2017, une étude de l'Observatoire de la consommation responsable² montre que les français associent le **mot local en premier lieu à la ville (34%)**, puis la région (29%) et dans une moindre mesure le département (24%). L'échelle « locale » varie également en fonction de la nature des produits et du couple « **bassin de production – bassin de consommation** »³.



Les circuits courts peuvent impliquer un grand nombre d'acteurs de la sphère privée comme de la sphère publique. De nombreux projets et programmes coexistent sans toujours être articulés entre eux, alors qu'ils mériteraient d'être **mis en synergie** afin d'assurer l'efficacité de leur mise en œuvre et d'aboutir à plus de **cohérence territoriale**.

Dans cet esprit, le Ministère de l'Agriculture introduit ainsi en 2014 la notion de « **Projet alimentaire territorial (PAT)** » dans la Loi d'Avenir Agricole, visant « à rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs dans une relation partenariale ou contractuelle, conciliant des objectifs de développement de l'agriculture sur les territoires et de qualité de l'alimentation répondant aux attentes des consommateurs » (Art 41, 2014).

¹ Amendement refusé par le Sénat, pour des raisons procéduraires. Ce texte devrait être revoté prochainement sous le nouveau gouvernement.

² Les français, la consommation locale et le digital, Observatoire de la consommation responsable et SoLocal, janvier 2017

³ Etude sur la notion de proximité dans la filière fruits et légumes frais, Etude financée par FranceAgriMer et réalisée par le cabinet Blezat Consulting ([synthèse](#))

Suite à l'appel à projet national alimentation (PNA) lancé le 30 septembre 2016 par le Ministère de l'Agriculture et l'ADEME, 22 Projets Alimentaires Territoriaux ont été retenus et auront accès à la marque nationale « **Projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'Agriculture** ». Ce dispositif a pour but de favoriser l'émergence de nouveaux PAT, avec pour objectif **500 PAT en 2020**.



Malgré une bonne dynamique en matière de circuits courts et de vente de proximité, **aucun PAT n'a encore émergé** sur le territoire Corse.

B. Objectifs de l'étude

Un territoire c'est une mosaïque d'acteurs, de besoins, d'outils, de compétences... Un projet alimentaire de territoire permettra de décroquer les visions de chacun, pour les mobiliser autour d'un but commun, nourrit par les spécificités de chaque maillon.

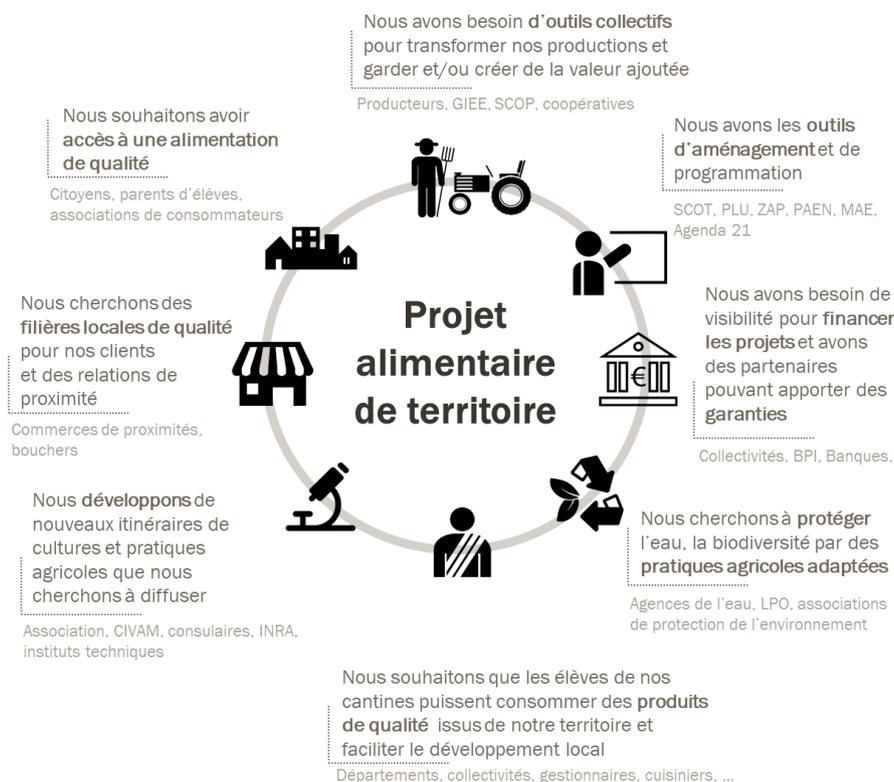


Figure 1 : Projet alimentaire de territoire et mosaïque d'acteurs (Blezat Consulting, 2016)

La mise en place d'un PAT nécessite **plusieurs étapes clefs** :



1. IMPULSER UNE DEMARCHE

Fort de son expérience en économie agricole et gestion de projets, nos équipes sont en capacité de **réaliser des diagnostics pertinents des territoires et des filières**. Cette première étape permet d'identifier les acteurs clefs et leurs besoins, souvent différents, pour les mobiliser sur des situations concrètes. Nous apportons une double compétence économique et territoriale (planification, foncier) sur la question agricole qui est souvent très transversale.



2. CO-CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE

Pour autant, **la somme des intérêts individuels ne fait pas forcément un projet collectif**. Il est donc nécessaire d'animer des groupes d'acteurs pour définir des intérêts communs, partager des références, identifier des informations manquantes, intégrer les réalités économiques propres à chaque maillon de la filière, aboutir à une organisation adaptée aux acteurs...

L'objectif est de bâtir une stratégie globale, qui permettra d'anticiper et de cibler des financements (appels à projets FEADER, LEADER, TEPCV, PTCE...).



3. ACCOMPAGNER LES PROJETS AU SERVICE DE LA STRATEGIE

Différents projets sur un territoire peuvent émerger ou être en place. Ils n'auront donc pas tous la même maturité, les mêmes besoins. Il s'agira **d'adapter l'accompagnement de chacun, en prenant en compte les différents cycles de vie du projet** : initiation et mesure de l'opportunité, faisabilité et dimensionnement adapté, développement commercial progressif, croissance et innovation.

La progressivité et une ingénierie financière et juridique adaptée permettront de soulager le risque pris par la puissance publique.

Au regard de la dynamique des circuits courts en Corse et du terreau fertile que représente la demande sociétale et la labellisation « Projet alimentaire territorial reconnu par le ministère de l'Agriculture » par le Ministère, l'émergence de PAT mérite réflexion sur le territoire.

Cette réflexion représente donc la première étape, comme décrit ci-dessus. En effet, face à la multiplicité des territoires et des acteurs, il convient de faire un **premier état des lieux** :

- ⊙ Des productions agricoles et acteurs économiques
- ⊙ Des bassins de consommation (population locale et tourisme)
- ⊙ Des acteurs publics et outils d'intervention aux échelles d'actions variées (européennes, nationales, régionales, territoriales)

Les **OBJECTIFS** de la démarche seront donc :



De réaliser un **diagnostic territorial** afin d'apporter de la matière aux futurs porteurs de projet



D'identifier des **territoires pertinents** croisant l'ensemble des mailles production, consommation et politiques publiques, afin de faciliter la mobilisation des acteurs dans un cadre d'actions cohérent



D'identifier les **besoins des acteurs et les leviers d'actions** (également en lien avec les politiques de développement territorial)

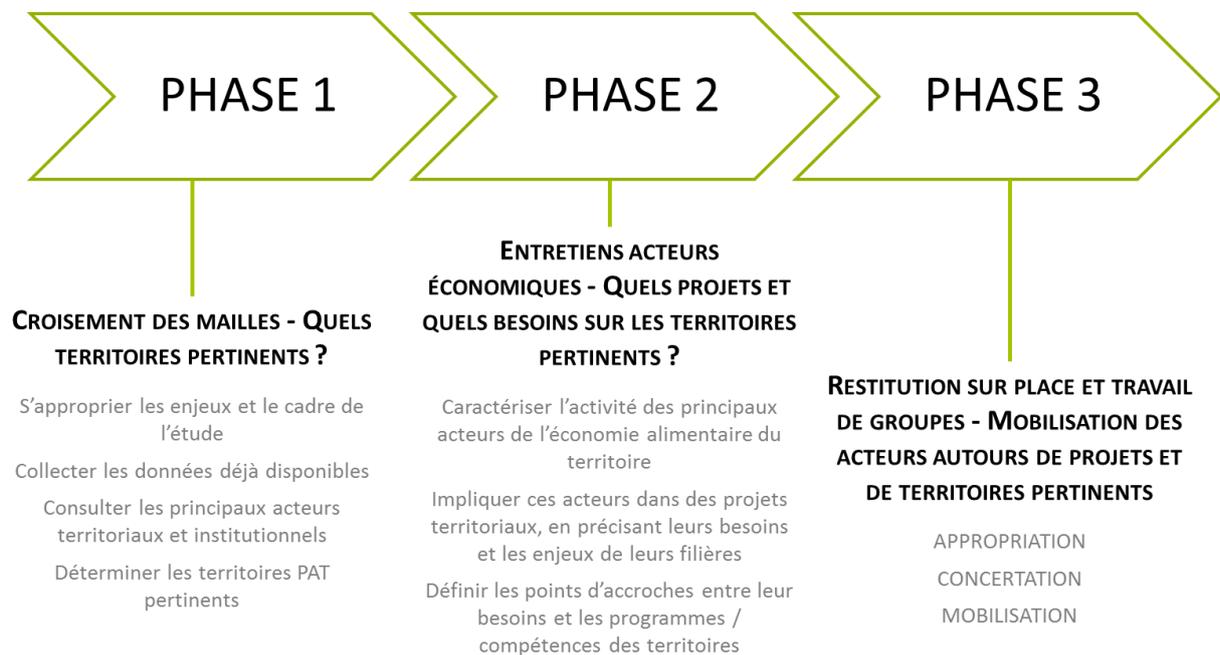


De **proposer des actions concrètes et opérationnelles** pour initier une dynamique PAT sur le territoire

C. Méthodologie

L'étude est organisée en trois phases chronologiques :

- ⊙ **Une première phase de lancement de l'étude et de croisement des mailles production, consommation et territoires.** L'objectif est d'identifier des territoires pertinents au regard de PAT. Cette phase comprend une étape de prise de contacts avec les personnes ressources du territoire et les différentes collectivités et de collecte et d'analyse des données.
- ⊙ **Une deuxième phase d'entretien avec les acteurs économiques** afin d'identifier leurs enjeux et besoins actuel et leur potentiel implication dans des PAT.
- ⊙ **Une dernière phase de restitution et de mobilisation des acteurs** sur les territoires pertinents identifiés précédemment.



2. Spécificités pédoclimatiques du territoire

Le territoire Corse s'étend sur 8 700 km². Sa particularité est d'être un territoire « île-montagne » engendrant des enjeux spécifiques :

⊙ Insularité :

Le caractère insulaire de la Corse implique des enjeux logistiques forts pour le commerce de marchandise impactant les prix à la consommation.

Les marchandises peuvent transiter en roulier par 6 ports : Bastia (51% en 2016), Ajaccio (34%), Porto-Vecchio (6%), Propiano (4%), L'île Rousse (4%) et Bonifacio (1%).

La Corse est fortement déficitaire (Figure 2), avec en particulier -45 k€ pour les produits des IAA, mais affiche une légère balance positive en ce qui concerne les produits agricoles, sylvicoles et piscicoles (+6,5 k€).

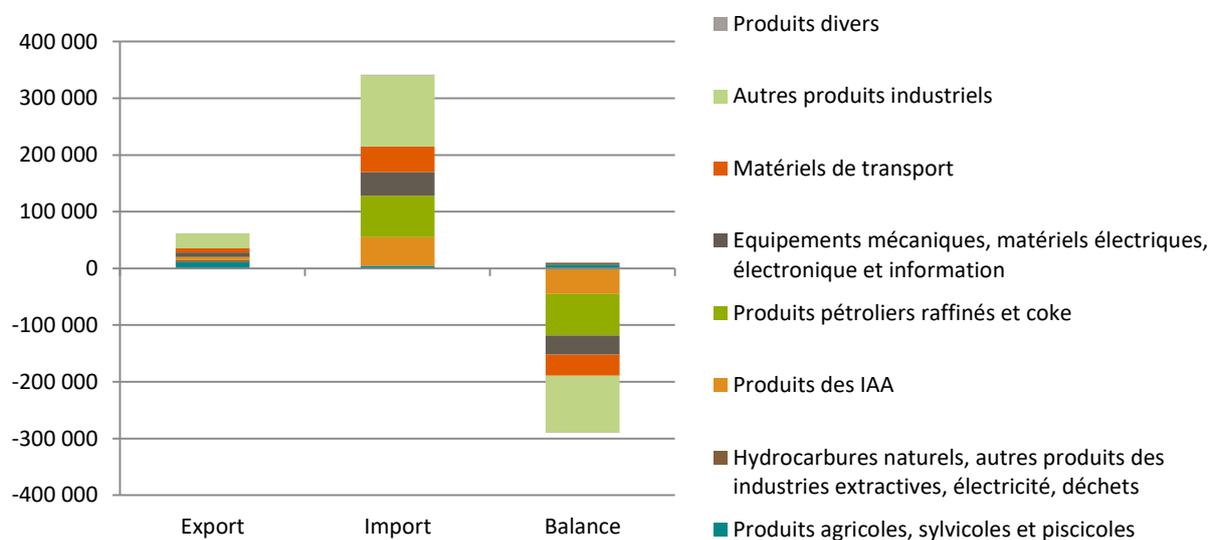


Figure 2 : Chiffres des échanges commerciaux extérieurs en 2016 par famille de produits (milliers d'euros) (Source : Douanes, données estimées CAF/FAB brutes hors matériel militaire – Traitement CorsiStat)

⊙ Relief montagneux :

Les plaines sont restreintes à la partie littorale, alors que l'intérieur de l'île présente un relief marqué (**Erreur ! Source du renvoi introuvable.**). Ce relief a modelé l'occupation du sol avec une surface principalement en herbe sur l'intérieur, et une concentration des zones urbaines et productions agricoles viticoles, arboricoles et de grandes cultures sur les plaines.

Ceci implique entre autres un enjeu pour le foncier sur les zones de plaine avec une pression urbaine forte, ainsi qu'un enjeu logistique avec des coûts de transport élevés.

Ce relief a également un impact sur les conditions climatiques, avec de fortes précipitations annuelles, notamment en zone de montagne (< 700 mm sur le littoral, > 1000 mm dans la montagne). Pour autant, de fortes disparités existent entre saison estivale et saison automnale.

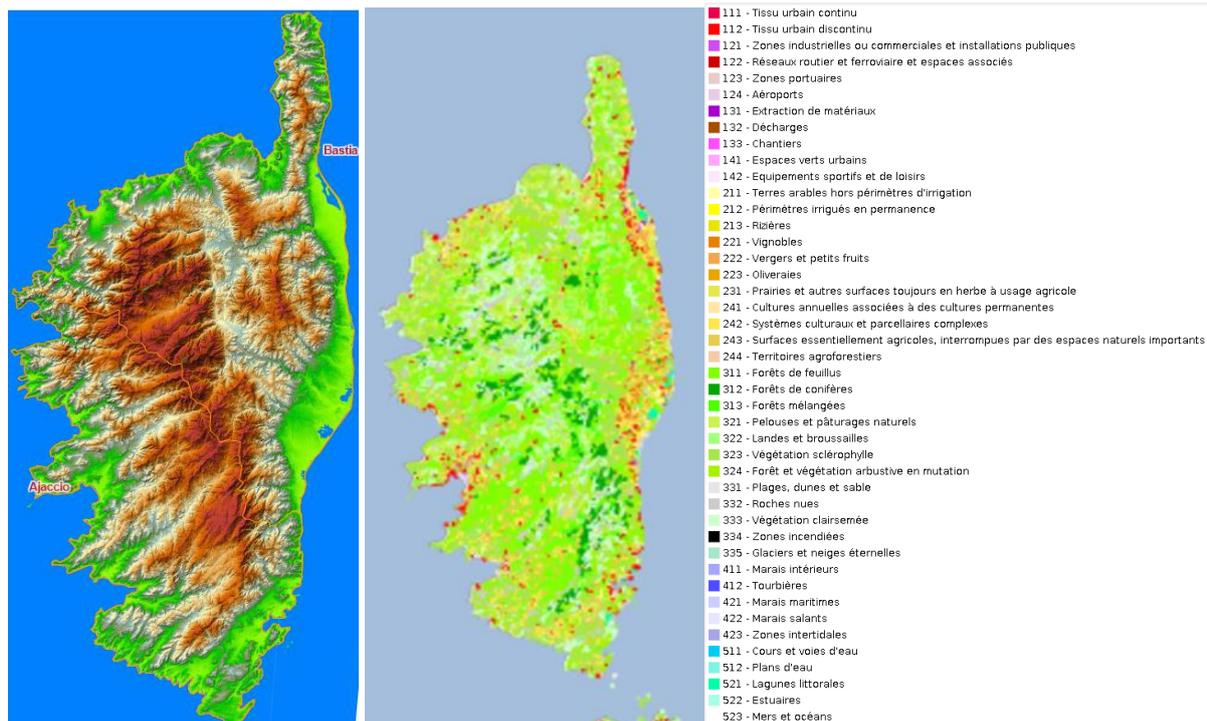


Figure 3 : Carte du relief – Source : France Découverte O3 Carte d'occupation des sols (à gauche) et carte de l'occupation des sols (à droite)

3. Maille « territoires et politiques publiques »

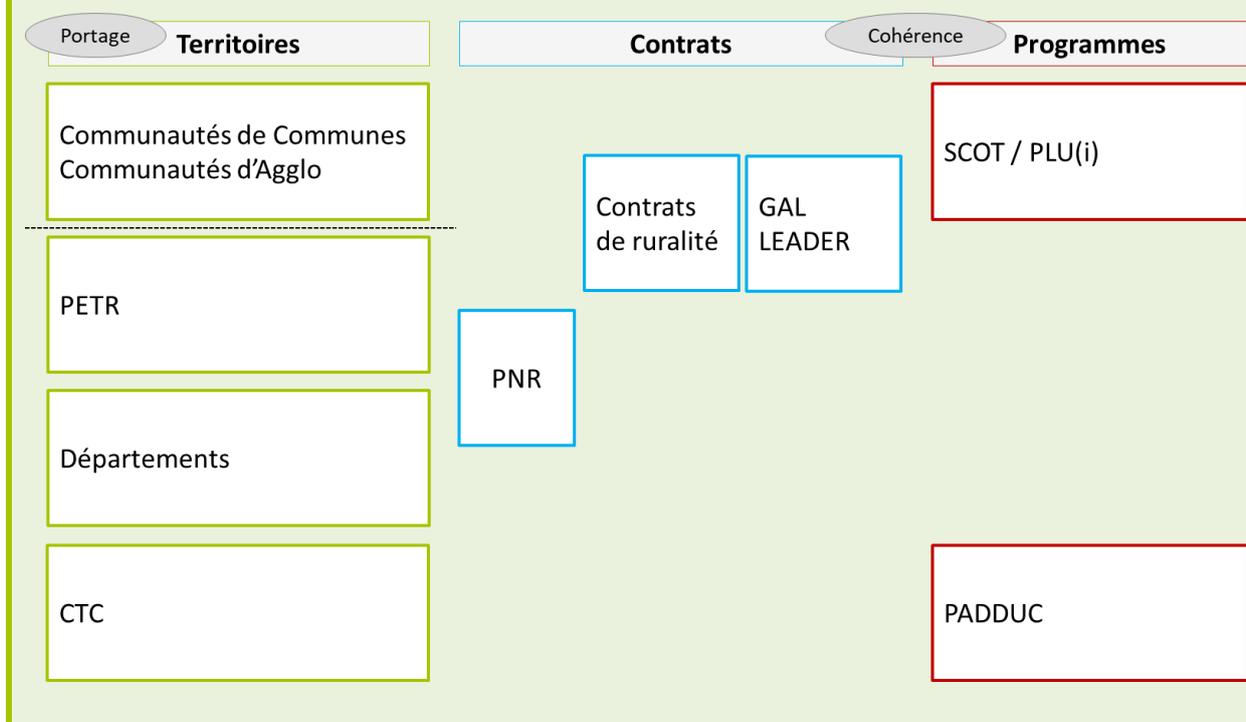
Une des vocations première des PAT est de réunir les forces vives d'un territoire, institutionnelles et économiques, autour d'une thématique alimentaire donnée, pour conjuguer et coordonner les efforts dans un sens commun.

Se poser la question d'un PAT, consistera donc d'abord à connaître les territoires institutionnels, leurs compétences, et leurs projets. Les contrats et programmes en cours types Contrats de Ruralités, LEADER, ou SCOT, pourront venir soutenir les PAT, lorsqu'on s'imposera un souci de cohérence dans les stratégies et les logiques d'action.

On cherchera à s'appuyer sur les dynamiques en cours, en veillant à les regrouper plutôt qu'à les opposer.

La notion d'échelle pertinente est ici fondamentale, mais pas fixe. Selon les projets, on cherchera à atteindre une dimension économique critique suffisante (bassins de production et de consommation), sans pour autant perdre la notion de lien au territoire vécu et politique.

Enfin, à l'échelle d'une région, on gagnera à disposer de PAT avec des thématiques contrastées, pour anticiper une coopération future entre PAT, gage de transfert d'expériences et d'efficacité ;



A. Monographie des territoires et dynamiques en lien avec les PAT



3.1.1 PETR Pays de Balagne (GAL)

Territoire	LEADER 2007 – 2013 et 2014 – 2020. Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays de Balagne porte le programme LEADER. Il intègre 2 communautés de communes : Calvi-Balagne et Île-Rousse – Balagne.
Contact	Sandrine Carner – Chargée développement territoriale au Pays de Balagne
Bassin de consommation	Territoire rural avec de petits pôles urbains : Calvi, Ile-Rousse, Monticello 22 823 habitants (2013)
Dynamiques	Encore peu d'actions (en attente de la convention avec la CTC), mais deux premières réunions de concertation ont été organisées (27/06 et 20/09) autour des filières maraîchage et apiculture, avec comme thématiques pressenties : <ul style="list-style-type: none"> ⊙ Maraîchage : approvisionnement de la RHD (fin du marché avec Corse Centrale Restauration au 01/01/2018), achat groupé de matériel et atelier de transformation collectif (autoclave) ⊙ Apiculture : achat groupé de fournitures et matériel, route du miel NB : Perte du drive « Drivulinu » qui se relocalise à Bastia.
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	Le PETR Pays de Balagne est un territoire de projet dynamique avec une concertation déjà enclenchée et des thématiques en lien avec les PAT. Ce territoire manquerait encore toutefois d'ingénierie et de recul.

3.1.2 Ville de Bastia

Territoire	<p>La ville de Bastia fait partie de la Communauté d'Agglomération de Bastia, qui ne dispose pas de la compétence « alimentation », et du GAL des 2 Massifs (LEADER 2007 – 2013 et 2014 – 2020) regroupant elle-même 5 communautés de communes.</p> <p>La ville dispose de la compétence restauration pour ses cantines scolaires et crèches.</p>
Contact	Elodie Minard - Chargée de mission Développement durable (arrivée en janvier 2017)
Bassin de consommation	<p>Territoire urbain : Bastia (grand pôle urbain)</p> <p>42 254 habitants (2013)</p>
Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ RHD : approvisionnement local pour la Cuisine Centrale (1 700 repas jour), travail sur l'allotissement, légumerie et ESAT, travail avec CA de Bastia (SRC), enjeux de saisonnalité inversée pour les légumes ⊙ Agriculture Urbaine : mise en cohérence avec le PADDUC (130 de ZA en +), jardins partagés, installation, portage foncier ⊙ Projet de drive fermier à Bastia : « Drivulinu »
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	<p>Ce territoire présente de nombreux atouts : bassin de consommation majeur, fort soutien politique sur l'approvisionnement local et projets cohérents avec les PAT, implication de la chargée de mission...</p> <p>Un précédent avorté sur la RHD souligne toutefois la difficulté de mise en place de tel projet. A l'instar du Pays de Balagne, ce territoire nécessiterait un appui d'ingénierie et de prise de recul.</p>

3.1.3 PETR du Pays Ornano - Sartenais - Valinco – Taravo (GAL)

Territoire	<p>LEADER 2014 – 2020.</p> <p>Le Pôle d'Equilibre Territorial et Rural du Pays Ornano - Sartenais - Valinco - Taravo porte le programme. Il intègre la CC du Sartenais Valinco et l'ex CC du Taravo (scindée en 2016 entre la CC du Sartenais Valinco et la CC de la Pieve de l'Ornano).</p>
Contact	Yannick LEGER – Chargé de mission PETR OTVS
Bassin de consommation	<p>Territoire rural avec deux petits pôles urbains : Propiano et Viggianello.</p> <p>13 889 habitants (2013)</p>
Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Candidature en cours de préparation, avec un financement DRAAF ⊙ Thématiques : l'action doit mettre en synergie les acteurs du territoire pour valoriser la production et la consommation locale, par la mise en place d'un laboratoire culinaire au sein de l'entreprise de portage de repas en vue de la

	<p>distribution de plat préparés pour les personnes à domicile via les ADMR</p> <ul style="list-style-type: none"> ◎ Acteurs potentiels : Lycée Agricole de Sartène, Collège de Petreto-Ste Marie Sicche, Coopérative fromagère du Tàravu (nécessite d'être redynamisée), Coopérative charcutière de Guitera, Minana Service (cuisine centrale bientôt vendue par son propriétaire)
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	une démarche PAT assez globale déjà en cours et soutenue par la DRAAF, avec peut-être une couleur « apport de services en zone rurale » à donner.

3.1.4 CAPA

Territoire	<p>La Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien (CAPA) fait partie du GAL Pays d'Ajaccio (LEADER 2014 – 2020) avec la CC de la Vallée de Pruneli. A priori, seule la CAPA a actuellement des réflexions sur le volet « alimentation ».</p> <p>La CAPA regroupe 10 communes. Le Schéma de Développement Rural devrait être validé d'ici peu.</p>
Contact	Cécile BIANCHI - Chargée de Développement Rural
Bassin de consommation	<p>Territoire urbain : Ajaccio (grand pôle urbain) et sa couronne.</p> <p>82 326 habitants (2013)</p>
Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ◎ Halle des producteurs : une étude de faisabilité est en cours, mais des freins ont d'ores et déjà été identifiés sur l'approvisionnement en légumes. Cette halle ferait partie d'un projet de pôle d'échanges multimodaux, pépinières d'entreprises etc. sur la zone de Mezzana (13 ha). ◎ Des questionnements annexes qui ne font l'objet que de réflexions pour le moment : « potager communal » pour approvisionner la halle voire la RHD, légumerie, espace test...
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	Le territoire dispose d'un bassin de consommation majeur qui pourrait permettre des structurer des filières territoriales. Les projets en cours semblent toutefois avoir encore peu de lien avec les acteurs économiques du territoire.

3.1.5 GAL Corse Orientale

Territoire	<p>LEADER 2014 – 2020.</p> <p>Le territoire du GAL Corse Orientale regroupe la CC Fium'Orbu Castellu et la CC de l'Oriente.</p>
Contact	Laure PRIEUR - Chargée de développement Corse Orientale
Bassin de consommation	<p>Territoire rural mais comprenant un pôle urbain moyen : Ghisonaccia.</p> <p>17 816 habitants (2013)</p>

Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Programme écotourisme : reprise à venir des actions des 2 offices de tourisme (ex. rencontres entre visiteurs touristes-habitants et producteurs-artisans du territoire...) ⊙ Projets privés de démonstration/visite sur place des coopératives et unités de transformation ⊙ Doc. objectifs agricoles et sylvicoles (AMI ODARC), avec enjeux installation et foncier ⊙ Produits locaux dans les cantines : projet tombé à l'eau (coût et difficultés d'approvisionnement) ⊙ Gaspillage alimentaire à la Cité Scolaire (1 000 enfants)
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	<p>Le territoire a pour atout de regrouper l'ensemble des typologies territoriales (littoral, piémont et montagne) ainsi que l'ensemble des productions agricoles. Par ailleurs, les élus se posent des questions et semblent favorables à l'initiation de projet en lien avec l'alimentation sur le territoire.</p> <p>La dynamique plus « aval » (projets des coopératives et unités de transformation) permettrait de donner une couleur différente par rapport aux autres PAT du territoire.</p>

3.1.6 Parc Naturel Régional de Corse

Territoire	Territoire labellisé PNR, traversant les deux départements du littoral occidental au littoral oriental.
Contact	Pascal RINALDI-DOVIO - Chef du service Développement - Co-coordonateur de la révision de la Charte
Bassin de consommation	Territoire rural étendu comprenant des zones littorales, de piémont et de montagne et comprenant les pôles urbains de Porto Vecchio et de Corte. 50 993 habitants (2013)
Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Révision de la charte en cours pour les 15 prochaines années, axée sur les échanges entre littoral et zones de montagne ainsi que sur le développement des circuits courts ⊙ Enjeu de désertification des zones rurales, de création d'une économie rurale agricole et d'attractivité par les services (notamment numérique) <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lien au tourisme : gîtes, GR20 (50 000 personnes/an), Mare e Monti... ▶ Lien au pôle de consommation externe au PNR (weekend + export)
Pertinence vis-à-vis d'un PAT ?	<p>Le PNR est dans un nouveau cycle, résolument tourné vers le développement de filières de proximité. Son atout est d'être un acteur « intégrateur » qui pourrait faire le lien entre les différents territoires et contrats de ruralité.</p> <p>Sa problématique majeure réside sur le manque de pôles de consommation, ce qui implique des liens externes à tisser mais via une logistique complexe.</p>

3.1.7 Autres territoires

Trois autres territoires LEADER 2014 – 2020 sont également présents en Corse mais ne semblent pas développer de dynamique particulière sur le volet « alimentation » :

- ▶ Le GAL Sud Corse
- ▶ Le GAL Centre Corse
- ▶ Le GAL des Deux Massifs

B. Autres dynamiques notables

Territoire	Corte
Contact	Nathalie Collette – Directrice FRCA Corse
Dynamiques	<ul style="list-style-type: none"> ⊙ Une candidature précédemment rejetée, sur le thème de l’approvisionnement local en légumes « hors saison » via le développement d’itinéraires techniques (Lycée Agricole Borgo) ⊙ Des objectifs : <ul style="list-style-type: none"> ▶ Susciter des contrats entre producteurs et établissements (forte implication du CROUS-université de Corte) voir la SCCR (contact établi et prestataire logistique impliqué) ▶ Organiser des journées de sensibilisation et de formation des cuisiniers ▶ A plus long terme : réflexion sur une légumerie et ESAT, et projet e-commerce avec l’ODARC
Pertinence vis-à-vis d’un PAT ?	<p>Il s’agit d’une dynamique très forte portée par une chargée de mission qui dispose de connaissances avancées sur la RHD et une implication des acteurs déjà effectuée ou en cours.</p> <p>Deux candidatures PAT ont toutefois été avortées, et la chargée de mission ne souhaite pas renouveler sa candidature pour l’appel à projets de cette année.</p>

C. Liens potentiels aux Contrats de Ruralité

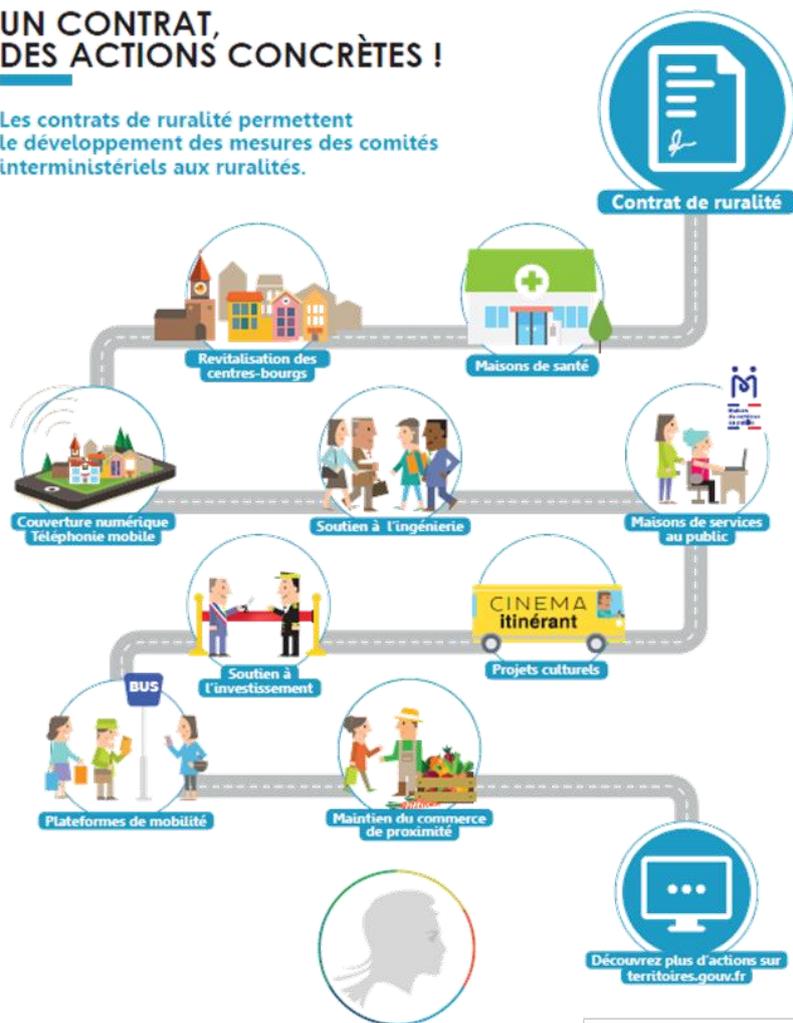
En 2017, 216 millions du Fonds de soutien à l’investissement local (FSIL) ont été engagé en France au travers de Contrats de Ruralité.

À l’instar des contrats de ville, les contrats de ruralité conclus pour 6 ans, sont là pour coordonner les moyens financiers et l’ensemble des actions et des projets à conduire sur différentes thématiques en lien avec les compétences intercommunales (cf. Figure 4). Ces contrats sont conclus entre l’État et les pôles d’équilibre territorial et rural (PETR) ou EPCI.

De nombreuses thématiques de ces contrats peuvent s’insérer dans des PAT (ex : revitalisation des centres bourg et commerces de proximité → circuits court et produits locaux / couverture numérique → e-commerce et livraison / plateforme de mobilité → offre de paniers et drive fermier...).

UN CONTRAT, DES ACTIONS CONCRÈTES !

Les contrats de ruralité permettent le développement des mesures des comités interministériels aux ruralités.



Ministère de
l'Aménagement du territoire,
de la Ruralité et des
Collectivités territoriales

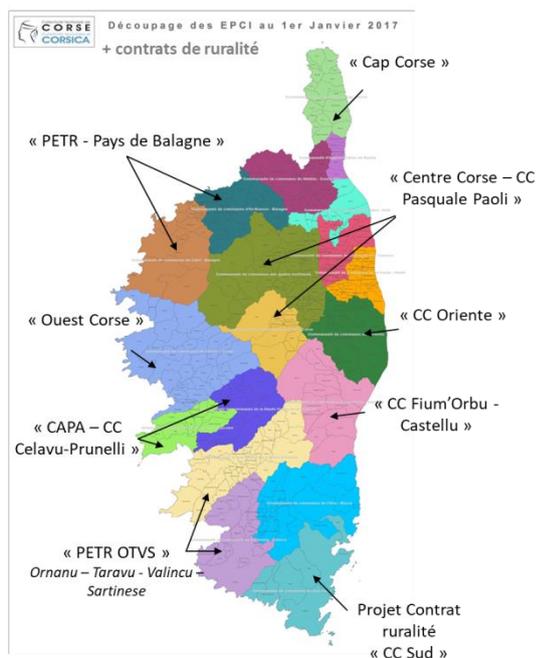


Figure 4 : Les contrats de ruralité : principe et territoires engagés en Corse en 2017

4. Maille « production agricole et agroalimentaire »

Les filières agricoles ne sont globalement pas en capacité d’approvisionner la totalité du marché corse du fait d’une **forte consommation touristique** lors de la période estivale.

Hormis les agrumes, et notamment la clémentine, vendus sur le continent, les productions agricoles et agroalimentaires sont **valorisées sur le marché local** : vins, fromages, fruits et légumes, charcuteries corses sont en grande partie écoulés sur le marché local en période touristique.

Les circuits courts sont couramment pratiqués par les producteurs, mais peu de projets collectifs ont vu le jour.

La valorisation en restauration collective se heurte ainsi aux **problématiques de volumes disponibles** (ex. quasi-absence de légumes d’hiver), **de logistiques** (petites quantités dispersées sur le territoire) et **de prix**. Hormis les fruits et légumes qui rencontrent des problématiques de valorisation face à la grande distribution locale, les produits corses, sont souvent bien valorisés auprès des touristes. Nombre de ces produits se positionnent par ailleurs sur des démarches de qualité (IGP, AOP).

Globalement, **les enjeux avancés** sont :

- La structuration de certaines filières : viande bovine, agneaux de lait, cabris
- Accès au foncier
- Accès à la ressource en eau et irrigation

Toutefois, ces enjeux trouveront difficilement une réponse par le seul biais des PAT.

A. Photographie de l'agriculture du territoire

4.1.1 Structure des exploitations

La Corse compte environ **2 600 exploitations** (enquête sur la structure des exploitations agricoles 2013), réparties à environ 65% dans le département Haute-Corse et 35% dans le département Corse-du-Sud. La SAU totale était d'environ **173 000 ha en 2015**, avec 85% de surfaces toujours en herbe, 8% de cultures permanentes et 7% de terres arables.

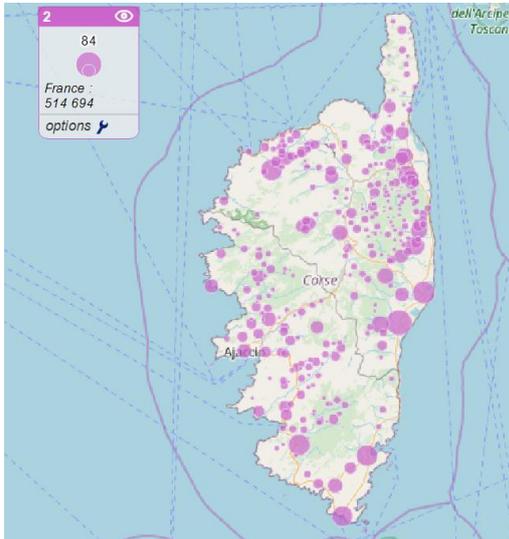


Figure 5 : Nombre d'exploitations agricoles par commune (RGA 2010)

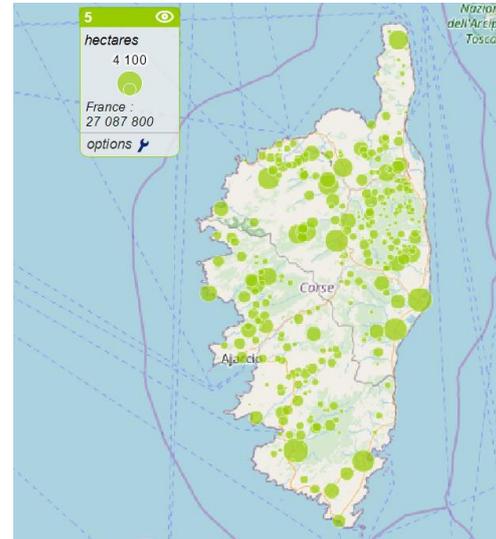


Figure 6 : Superficie agricole utilisée par commune (RGA 2010)

Le nombre d'exploitations agricoles a fortement chuté sur la période 1998-2010 (-45%), alors que la SAU s'est quant-à-elle développée (+34%), notamment en Haute-Corse. Les moyennes exploitations se sont développées au détriment des petites sur la période 2000-2010 (passage de 44 ha en moyenne par exploitation à 60 ha). En 2013, 60% des exploitations étaient classées dans la catégorie comme « moyennes et grandes exploitations » et 30% des exploitations avaient une SAU de plus de 100 ha. Ces moyennes et grandes exploitations sont concentrées sur la côte orientale.

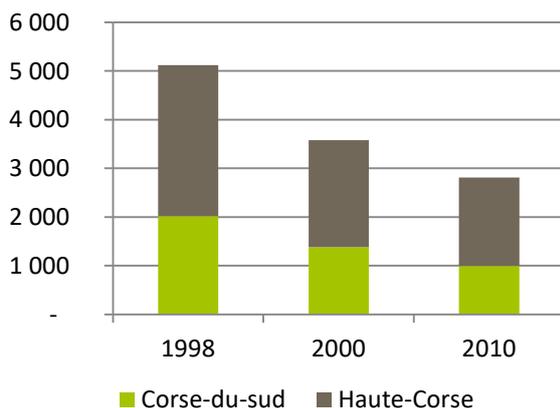


Figure 7 : Exploitations agricoles ayant leur siège dans le département (hors exploitations collectives) (Agreste)

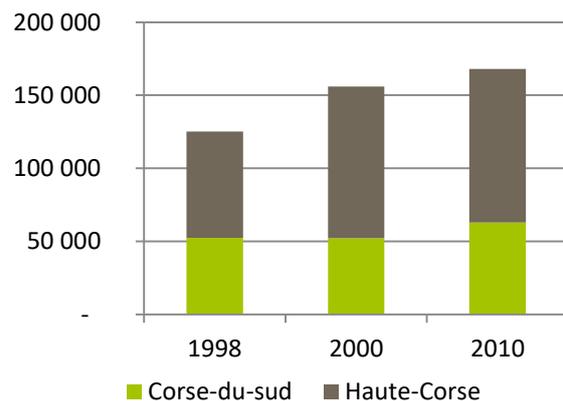


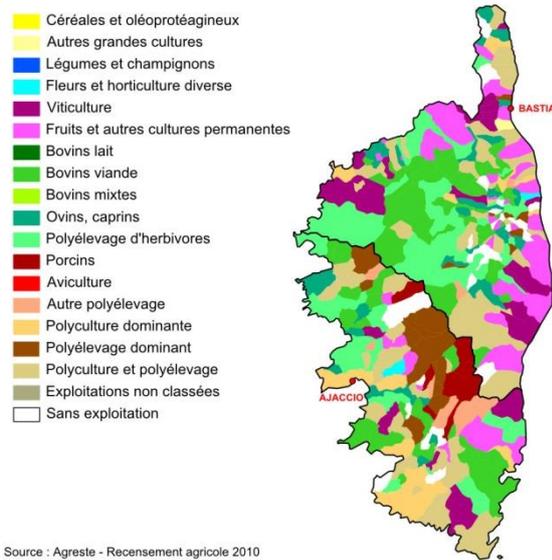
Figure 8 : Superficie agricole utilisée (SAU) en hectares (Agreste)

Le **mode de faire-valoir** prédominant est le fermage, avec plus des deux tiers des exploitations. Le faire-valoir direct est en régression sur la période 2000-2010.

Les **orientations-technico économiques** des exploitations sont diversifiées, avec une prédominance de l'élevage (bovins viande, ovins et caprins principalement), de l'arboriculture et de la viticulture.

L'élevage se trouve essentiellement dans l'intérieur de l'île, alors que les cultures permanentes se concentrent sur les espaces littoraux.

La production brute standard régionale est de **183 millions d'euros** (2015). Elle provient en majorité de l'activité viticole (49%), de l'arboriculture (19%) et des ovins-caprins (11%).



Source : Agreste - Recensement agricole 2010
GEOFLAB Copyright © IGN - Paris - 2010 - Reproduction interdite

Figure 9 : Orientation technico-économique de la commune (Agreste)



Figure 10 : Orientation technico-économique (Agreste)

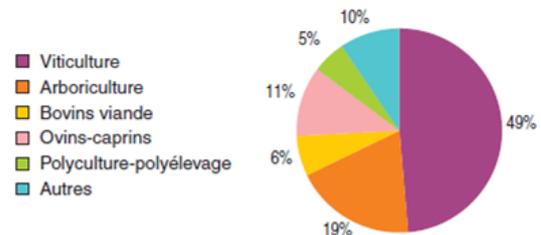
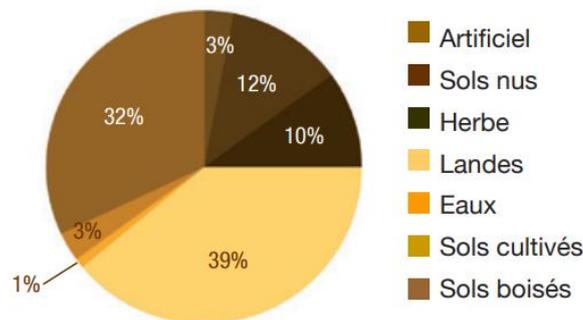


Figure 11 : Production brute standard (PBS) (Agreste)

4.1.2 Répartition de la surface agricole utile

La surface régionale est principalement composée d'espaces naturels (landes, bois, maquis) et seuls 4% de la surface est artificialisée, contre 9% en moyenne en France. Toutefois, cette surface artificialisée a progressé de 47% entre 2006 et 2014.

Les **surfaces agricoles** (herbe, surfaces arables et cultures permanentes) **représentent 12%** du territoire, mais une part des espaces naturels est également valorisée par l'élevage extensif régional.



Source : Teruti 2014

Figure 12 : Occupation du sol, DRAAF CORSE 2017

La SAU est composée à **85% de surfaces toujours en herbe** (STH), avec environ 173 000 ha sur l'ensemble du territoire. Elle se concentre principalement sur l'intérieur de l'île, alors que la surface labourable et les cultures permanentes se retrouvent au niveau des plaines littorales.

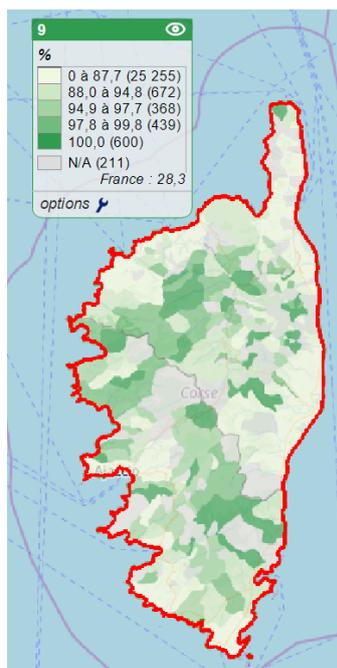


Figure 13 : Part de la SAU en STH (RGA 2010)

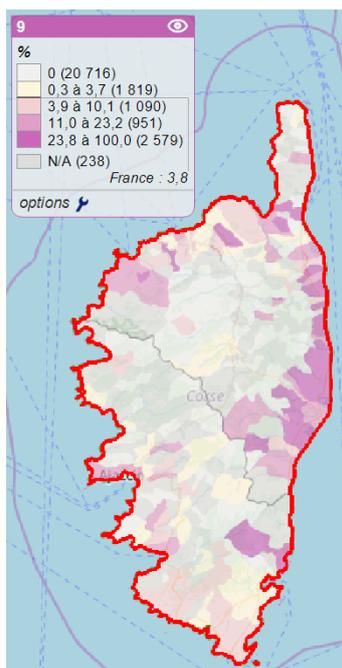


Figure 14 : Part de la SAU en cultures permanentes (RGA 2010)

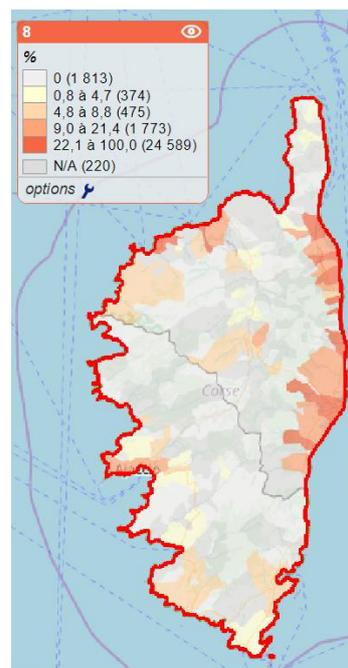


Figure 15 : Part de la SAU en surfaces labourables (RGA 2010)

Les **cultures permanentes représentent 8% de la SAU**, avec environ 13 500 ha en 2015. Elles sont principalement implantées en Haute-Corse, avec :

- ▶ Les agrumes sur la façade orientale (Marana-Casinca et Plaine Orientale)
- ▶ Les oliviers en Balagne et dans le sud (Sud et Sartenaïs)
- ▶ Les châtaigniers en Castagniccia et dans le centre
- ▶ La viticulture sur la plaine orientale principalement, mais également en Balagne, dans le Nebbio, le secteur d’Ajaccio, Cap Corse, le Sud et le Sartenaïs

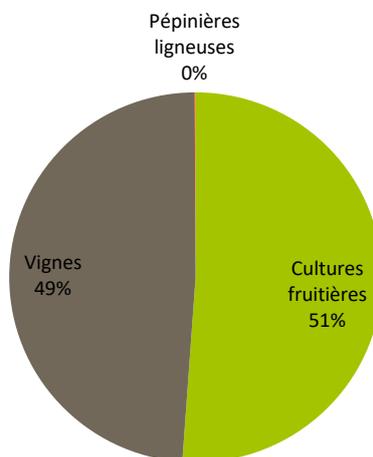


Figure 16 : Répartition de la surface des cultures permanentes en 2015 (Agreste)

Les **surfaces labourables représentent quant à elles 7% de la SAU**, avec environ 12 200 ha en 2015. Les prairies artificielles et temporaires composent l’essentiel de cette surface (62%), suivies par les céréales (12%), les surfaces en jachère (12%) et les fourrages annuels (7%). La composition de cette surface rend compte de la place majeure de l’élevage dans l’activité agricole corse.

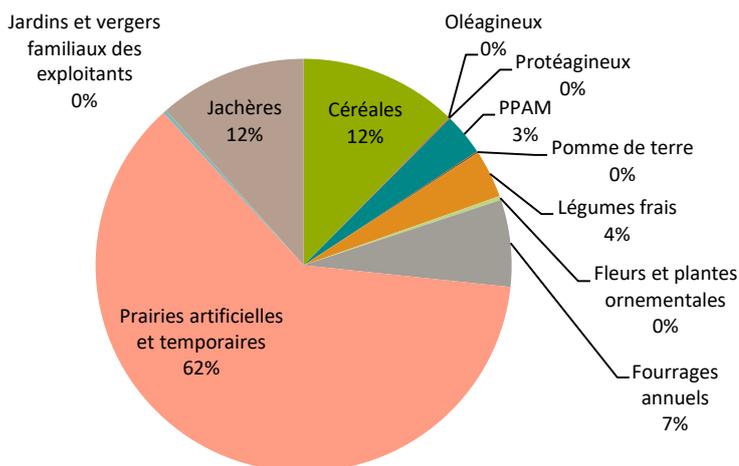


Figure 17 : Répartition de la surface des surfaces labourables en 2015 (Agreste)

4.1.3 Cheptel corse

L'élevage est une activité économique majeure, avec des exploitations spécialisées en élevages (tous confondus) représentant **57%** de l'ensemble des structures agricoles (Agreste 2013).

Le cheptel est principalement concentré en Haute- Corse, et est constitué de **bovins viande** (36 400 vaches nourrices), **ovins lait** (79 800 brebis mères), **caprins lait** (33 100 chèvres), **porc charcutier** (4 155 truies de plus de 50 kg), **volaille** et **équins**.

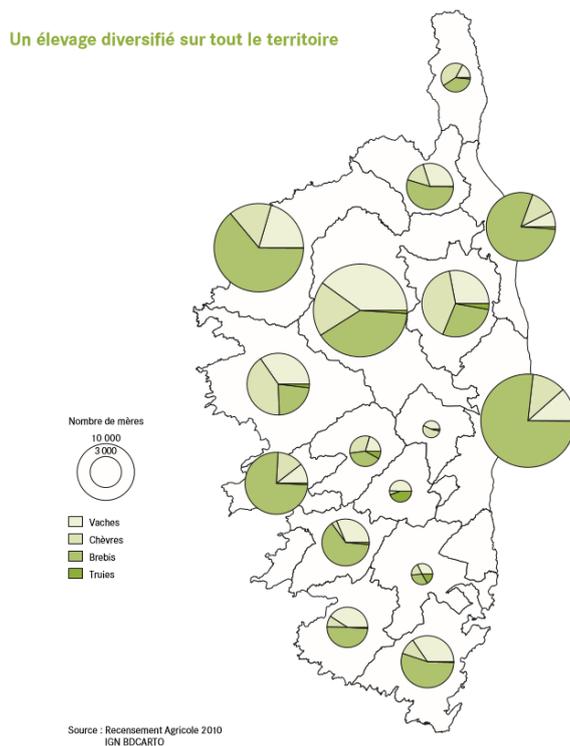


Figure 18 : Orientations des exploitations et du cheptel en Corse (source : Agreste)

Globalement, de nombreuses exploitations d'élevage ne sont pas autonomes en fourrages et en concentrés. Plusieurs raisons en sont les causes, dont notamment : un **manque de disponibilité des terres** permettant la production de céréales (accès à l'eau et systèmes d'irrigation, qualité des sols, relief...) et des difficultés d'**accès au matériel pour la récolte et pour le stockage** (cellules, bâtiment), nécessitant des investissements conséquents et pouvant être complexifié par les normes réglementaires (par exemple : foncier agricole et PLU).

4.1.4 Main d'œuvre et population agricole

La population agricole est **relativement âgée** avec plus de la moitié des exploitants dans la tranche d'âge « 50 ans et plus », en particulier dans les secteurs arboricoles et viticoles. Les agriculteurs dans les secteurs de l'élevage sont globalement plus jeunes que ceux des secteurs arboricoles et viticoles.

Il existe un **enjeu fort de transmission des exploitations**, puisque plus des deux tiers des chefs d'exploitation de plus de 50 ans déclarent ne pas connaître leur successeur. Ce phénomène est plus marqué en élevage, alors que 45% des viticulteurs connaissent leur successeur.

La main d'œuvre est principalement familiale, mais en comparaison avec la moyenne nationale, la main d'œuvre corse est composée à **¼ d'employés permanents** contre un cinquième environ. Ceci s'explique en particulier par l'importance de cultures gourmandes en main d'œuvre et à forte valeur ajoutée (viticulture, cultures fruitières).



Source : Agreste – Enquête sur la structure des exploitations agricoles 2013

Figure 19 : (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

4.1.5 Foncier

La situation foncière diffère entre zones de plaine et zones de montagne.

Sur la **plaine littorale**, la bonne valorisation des cultures (viticulture et arboriculture notamment) a permis le maintien de l'activité agricole et le développement d'un réseau d'irrigation. Toutefois, la **très forte pression foncière** entraîne des risques de mitage de l'espace agricole par l'urbanisation et de retenue foncière par les propriétaires. Certaines communes littorales ne sont d'ailleurs pas encore pourvues de PLU.

Sur les zones de **piémont et de montagne**, il existe à l'inverse un risque de **déprise agricole** et de développement du phénomène de fermeture du paysage.

Aussi, on note une forte corrélation entre le prix des terres et la distance à la mer à qualités agronomiques similaires, du fait de la pression de l'urbanisation et du tourisme entraînant une spéculation foncière. Le prix des vignes est toutefois déconnecté, avec une estimation du prix des terres réalisés à dire d'expert et des flux marginaux du fait de retenu des terres dans le patrimoine familial de l'exploitant ou de formes sociétaires.

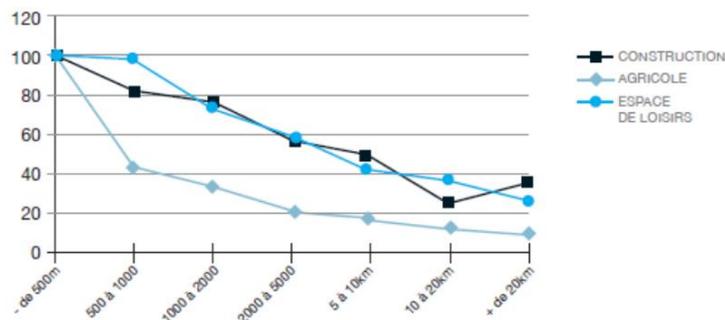


Figure 20 : Indice d'évolution du prix des terres selon la distance à la mer (DRAAF 2015)

Une particularité de la Corse est également **l'absence de traitement des successions**⁴, qui a eu pour conséquence une désorganisation foncière avec méconnaissance des propriétaires, et dans certains cas, de la localisation des terres (parcelles non délimitées au cadastre). Plusieurs initiatives ont été mises en place pour améliorer la gestion du foncier :

- ▶ Promotion des Associations Foncières autorisées de propriétaires, avec gestion des terres assurée par un établissement public
- ▶ Création du Groupement d'intérêt public pour la reconstitution des actes de propriété en Corse (GIRTEC) en 2007
- ▶ Adoption du PADDUC par la CTC en 2015 et définition d'espaces agricoles stratégiques

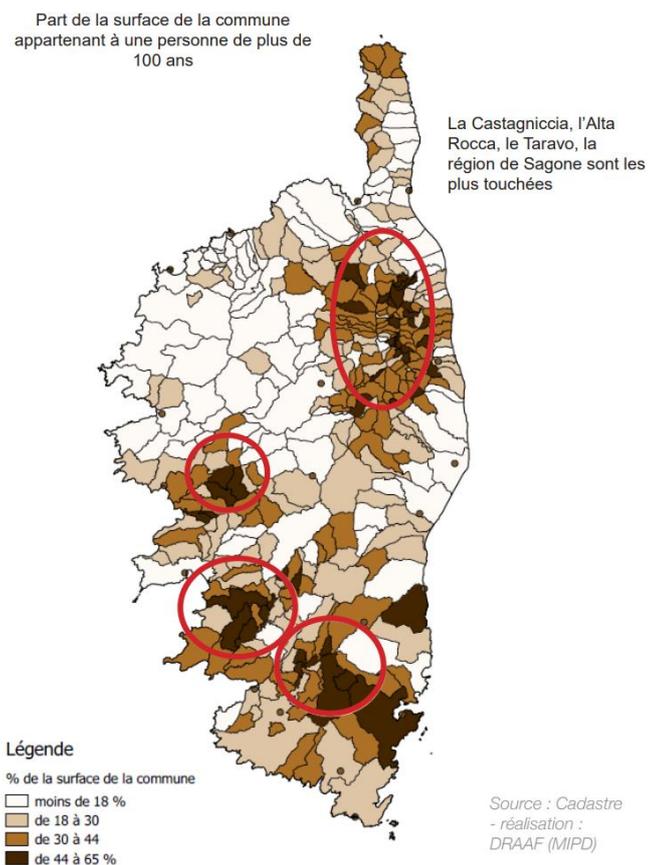


Figure 21 : Part de la surface de la commune appartenant à une personne de plus de 100 ans (DRAAF CORSE 2017)

⁴ Arrêté MIOT 1801

4.1.6 Coopération

Le territoire compte 29 structures coopératives et 895 exploitations agricoles engagées. La viticulture et l’agrumiculture sont des secteurs particulièrement représentés.



Figure 23 : Localisation des coopératives (FRACORSE)

Icône	Filière
	Approvisionnement
	Aviculture-Lapins
	Bétail-Viande
	Betterave-Sucrierie
	Céréales-Appro
	CUMA
	Déshydratation
	Distillerie
	Divers
	Forêt
	Forêt
	Forêt
	Fruits et Légumes
	Insémination Animale
	Lait
	Lin / Chanvre
	Nutrition Animale
	Polyvalente
	Prestation de Service
	Vin

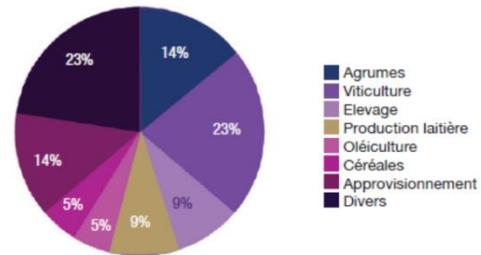


Figure 24 : Part des différents secteurs dans la coopération (DRAAF 2017 d’après FRCA Corse 2015)

4.1.7 Agriculture biologique et labels

Au total, **326 exploitations** sont engagées en BIO en 2016, couvrant 12 845 ha (soit 7,9% de la SAU).

Les surfaces concernées sont principalement dédiées à l’élevage (herbe et fourrages : 8 241 ha), suivies de l’arboriculture (1 550 ha) et de la viticulture (918 ha).

On compte également **64 opérateurs aval bio**, dont 46 transformateurs et 18 distributeurs.

En ce qui concerne les démarches qualités, de nombreux labels existent sur le territoire dont 16 AOP, 5 IGP et 2 labels rouges (voir Partie 3.C).

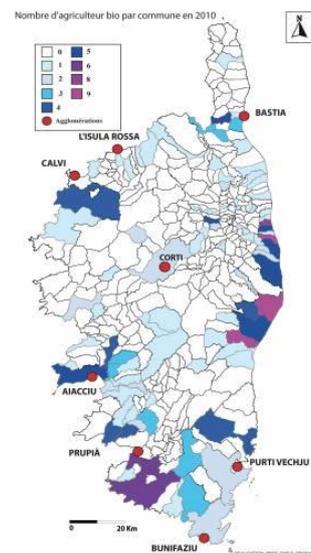


Figure 25 : Répartition des agriculteurs biologiques par communes en 2010 (CIVAM BIO CORSE)

4.1.8 Offre de proximité

Une majorité des exploitants corses (presque deux tiers) commercialisent une partie de leur production via les circuits courts. Il s'agit principalement de **démarches individualistes** : sur l'exploitation, sur les marchés et les foires, auprès de la distribution locale...

La « route des sens » permet notamment de mettre en avant la vente directe sur les exploitations.

De manière ponctuelle, quelques agriculteurs approvisionnent la restauration collective, avec par exemple un producteur de fruits (kiwis...) qui travaille avec son grossiste en Haute-Corse pour approvisionner la RHD et un producteur qui approvisionne en viande de veau sur Corte.

Peu de projets collectifs ont encore vu le jour sur le territoire. En 2015, 6 exploitants ont créé un magasin de producteurs sur Corte (A Robba Paisana) et en 2016, l'association « Una lenza da annacqua » a ouvert le **drive fermier « Drivulinu »** sur le Pays de Balagne, qui a dû fermer faute d'approvisionnement (point de rassemblement éloigné de la nationale et perte de leurs deux plus gros apporteurs). Le drive fermier va être déplacé à Bastia, ce qui rappelle l'importance d'avoir un bassin de consommation suffisant dans les projets.

Des marchés de producteurs sont également mis en place, avec l'appui de la Chambre d'Agriculture de Corse dans le cas des marchés de Ville-di-Pietrabugno depuis juin 2017 et de Ghisonaccia.

La Chambre d'Agriculture de Haute-Corse dispose d'une chargée de mission dédiée à la structuration des circuits courts, qui se confronte à des **problématiques d'offre** (manque de production, en légumes notamment), **logistiques** et de **motivation** pour des projets collectifs.

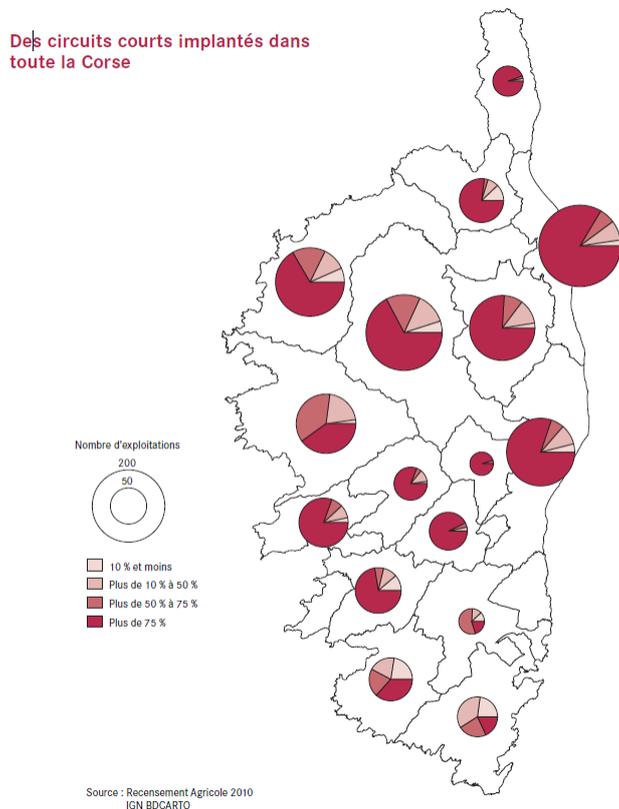


Figure 26 : Part des circuits courts dans le CA des exploitations en 2010 (RGA, DRAAF CORSE)

B. Panorama des industries agroalimentaires en Corse

La Corse compte **384 établissements agroalimentaires** en 2014 (hors artisanat commercial et commerce de gros), réalisant un chiffre d'affaires total de 207,6 millions d'euros dont 3% à l'export. Les secteurs prédominants en nombre d'établissements et de salariés sont les secteurs de la **fabrication de boisson**, de **produits de boulangerie**, de **l'industrie laitière** et de **l'industrie de la viande**.

Les entreprises sont principalement concentrées sur quelques pôles : littoral de Bastia à la plaine orientale et Ajaccio notamment.

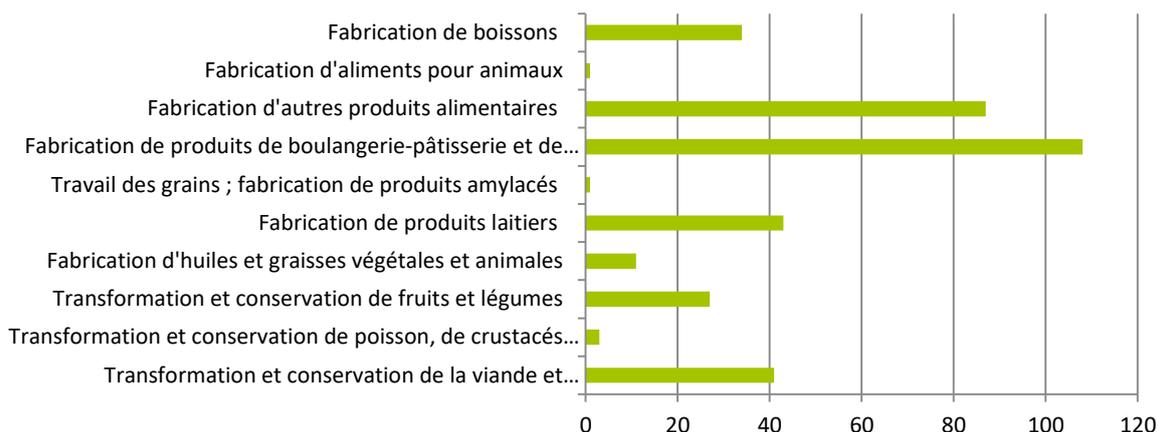


Figure 27 : Nombre d'établissements agroalimentaires en Corse par secteur (CLAP 2012, traitements SSP)

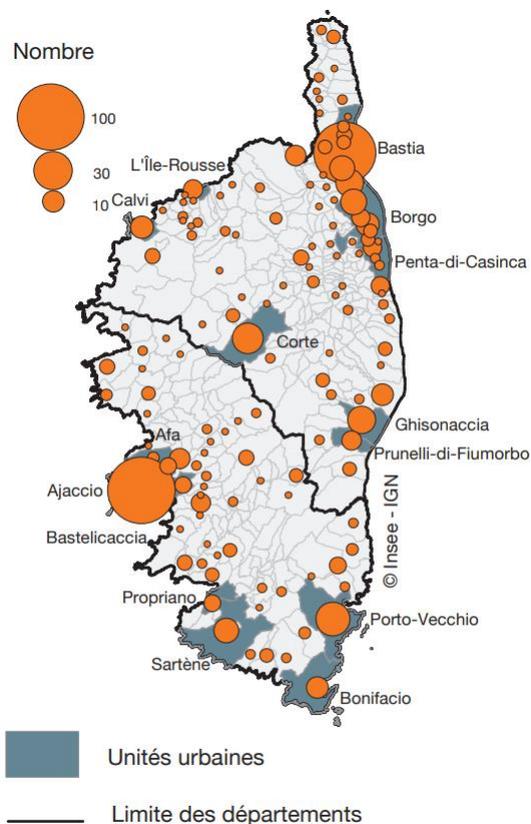


Figure 28 : Répartition de l'ensemble des établissements du secteur IAA au 1^{er} janvier 2010 (INSEE)

C. Présentation par filière

4.3.1 Bovin viande

L'élevage bovin viande est la **première production animale en nombre d'exploitations**, avec 987 exploitations détenant un bovin viande et 677 exploitations spécialisées. Cette activité n'est toutefois classée qu'en 4^{ème} position, et après l'élevage de petits ruminants, au regard de la PBS générée.

Le cheptel tend à se concentrer à la fois dans des exploitations plus grandes et régionalement, avec une augmentation du cheptel dans le centre de la Corse et une diminution dans le sud.

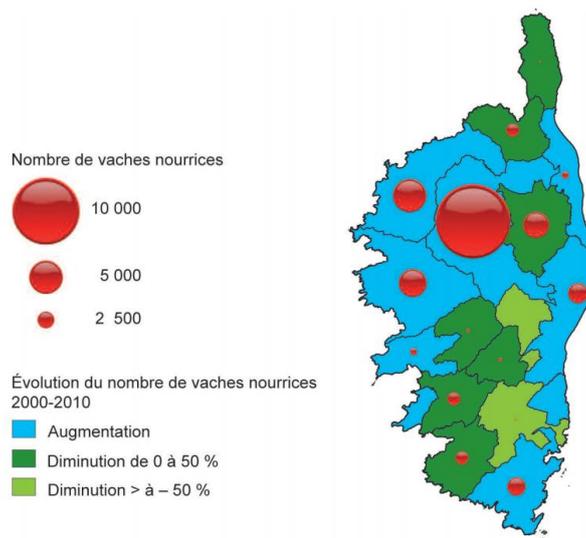


Figure 29 : Nombre de vaches nourrices en Corse (Agreste)

La production corse concerne principalement une **production de veaux**, plutôt élevés en plaine, et **de jeunes bovins**, plutôt élevés de manière extensive en montagne.

La production de viande bovine est insuffisante au regard de la consommation, bien qu'elle n'ait pour destination essentielle le marché insulaire. Ainsi, la **viande locale ne représente moins d'un tiers de la consommation**.

La promotion de la viande locale est réalisée par l'association régionale **Corsica Vaccaghji** via sa marque collective Corsicarne (créée en 2008). Le cahier des charges exige que l'animal soit né, élevé et abattu en Corse. En 2017, elle concerne plus de 250 exploitations et 40 000 vaches nourrices.



Trois produits, aux volumes encore confidentiels et valorisés dans des circuits haut-de-gamme, se distinguent : Vitellettu (veau léger de montagne), Vitellu (veau de plaine) et Manzu (bovin abattu entre 9 et 16 mois).

La filière est relativement **peu structurée**, à l'exception de quelques associations d'éleveurs qui ont tissé des partenariats avec l'aval. La commercialisation en circuits courts représente donc un débouché majeur, avec 51% des exploitations commercialisant via ce type de circuit.

A noter qu'un **projet collectif d'engraissement de veaux** couplé à une valorisation des effluents par méthanisation est en cours. Ce projet est porté par un groupe de 11 éleveurs regroupés en un groupement d'intérêt Economique et Environnemental (GIEE).

⊙ **Association de producteurs**

Balagne	Associations Balanine des Eleveurs Producteurs
Centre Corse	Association Départementale des Eleveurs de Haute-Corse Association pour le Développement de la Filière Viande Groupement des Producteurs Bovins de Montagne
Plaine Orientale	Association des Eleveurs de la Plaine Orientale Coopérative I Pastori (Plaine Orientale)
Pays Ajaccien	Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine de Corse-du-Sud Coopérative Altra Carri
Extrême Sud	Association des éleveurs bovins de l'Extrême Sud Association des éleveurs bovins du Valinco-Sartenais
Ouest Corse	U Manzu Corsu

⊙ **Acteurs de l'aval**

La région compte **3 abattoirs** (Cuttoli, Ponte-Leccia et Porto-Vecchio) ainsi que des ateliers de découpe. La mise en marché est réalisée par des grossistes, GMS, supérettes et bouchers.

	Veaux (- 8 mois)	Gros bovin (+ 8 mois)
Cuttoli	369 tec	284 tec
Ponte-Leccia	263 tec	456 tec
Porto-Vecchio	167 tec	87 tec
Total	799 tec	827 tec

Figure 30 : Abattage des bovins en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC)

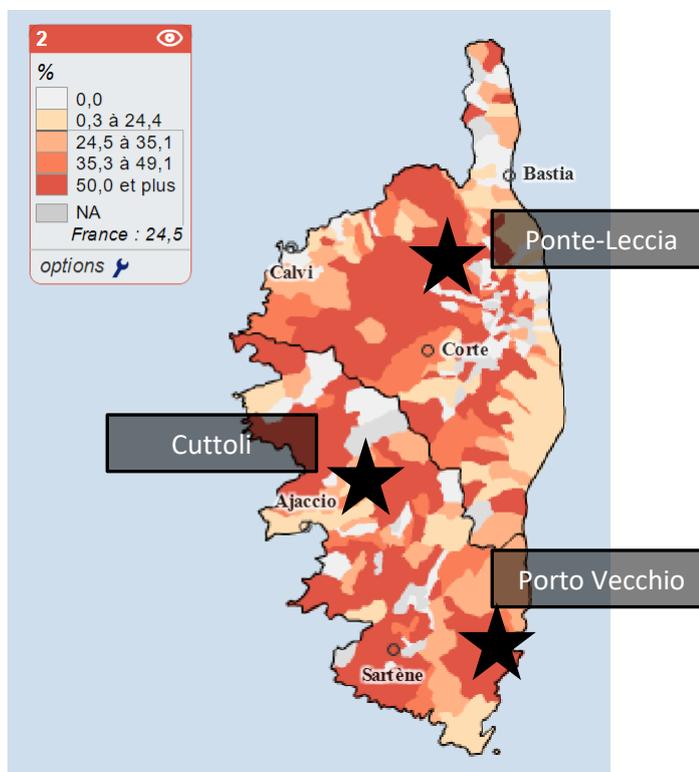


Figure 31 : Exploitations avec vaches nourrices (RGA 2010) et localisation des abattoirs

4.3.2 Petits ruminants

La Corse se caractérise par une production importante en lait de brebis et de chèvre.

L'élevage ovin est la **deuxième production animale après l'élevage bovin**, avec 496 exploitations déclarant détenir des ovins en 2010, dont 311 spécialisées. Elle se positionne en tant que **troisième bassin français de production de lait de brebis** après le Rayon de Roquefort et les Pyrénées-Atlantiques. L'élevage caprin est quant à lui réalisé par 263 exploitations en 2010.

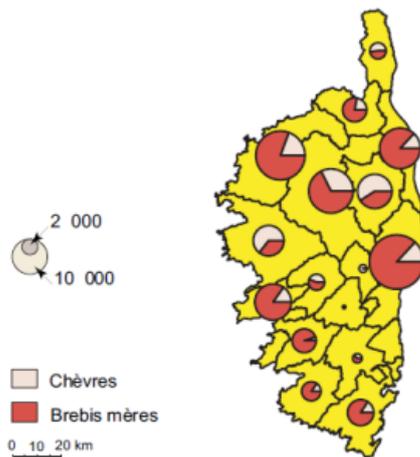


Figure 32 : Répartition des effectifs de brebis mères et de chèvre (Agreste, RGA 2010)

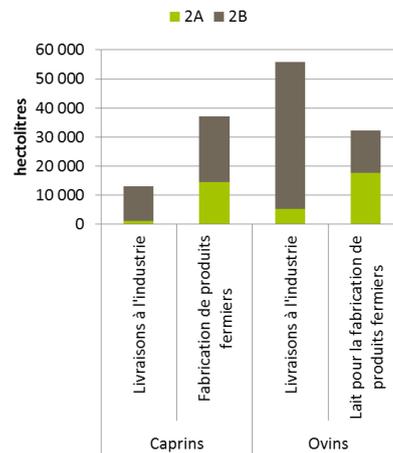


Figure 33 : Valorisation de la production laitière corse (Agreste SAA 2015)

Cette production laitière d'environ **10,5 millions de litres de lait de brebis** et de **4,5 millions de litres de lait de chèvre** par an est essentiellement valorisée sous forme de fromage.

La Corse présente une diversité importante de fromages. Le nord de l'île est plutôt orienté dans les pâtes molles, ou à croûte lavée (Calinzana, Venacais, Niolo...), ou à croûte fleurie (Bastelliccia). Le sud est plus orienté vers les pâtes pressées non cuites ou tommes (Sartenais). Une particularité du territoire est le « fromage » à base de lactosérum, le Brocciu, labellisé AOP en 1998. Par ailleurs, cinq projets d'AOC fromagères sont en cours sur le territoire : Fromage de Bastelica, Fromage du Niolu, Fromage sartenais, fromages de Calinzana et de Vénaco.

La production yaourts est plus confidentielle et quelques éleveurs en produisent à la ferme.

La structure de la filière diffère entre les deux espèces, avec près de 30% du lait de brebis et 85% du lait de chèvre transformés à la ferme (Source Agreste 2011). Dans les deux cas, la collecte a lieu essentiellement en Haute-Corse.

- ⊙ **Production industrielle** : en 2012, la région compte 43 établissements de fabrication de produits laitiers et de fromages (INSEE). La **production régionale de lait est insuffisante** au regard des besoins de la transformation. La Corse importe ainsi chaque année 1,5 à 2 millions de litres, principalement du lait de brebis, et provenant de l'Aveyron, du Sud-Est de la France et de la Sardaigne.
- ⊙ **Fabrication à la ferme** : en cumulé, la moitié du lait produit en Corse est transformé à la ferme.

Les produits laitiers sont principalement valorisés sur le territoire régional. Le fromage AOP Brocciu est commercialisé à 70% sur la région et 30% sur la France continentale (données 2007 – Agreste d'après ODG).

La fabrication à la ferme favorise la **valorisation en circuits courts**, et plus de la moitié des exploitations spécialisées caprin et 86% des exploitations spécialisées chèvres vendaient leurs produits laitiers en circuits courts en 2010.

L'Interprofession Laitière Ovine et Caprine Corse (ILOCC) coordonne et réalise l'appui technique.

Carte 10: Répartition géographique des éleveurs selon les types de fromages fermiers produits

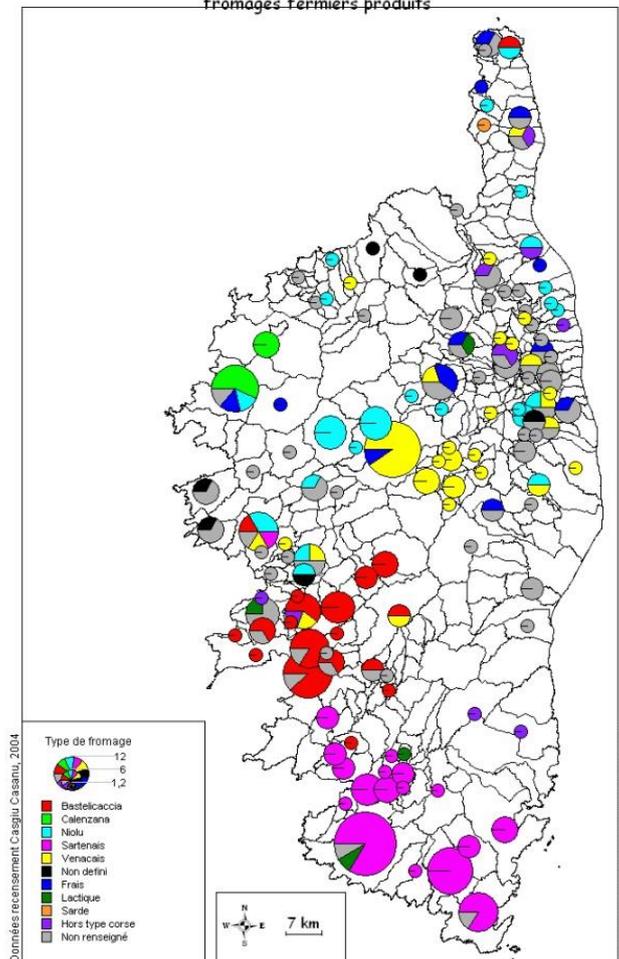


Figure 34 : Répartition géographique des éleveurs selon les types de fromages fermiers produits

L'élevage laitier engendre deux principaux sous-produits valorisés dans la filière viande :

- ▶ L'agneau de lait (projet d'IGP)
- ▶ Le cabri (projet d'IGP)

La région compte **3 abattoirs** : Cuttoli, Ponte-Leccia et Porto-Vecchio. La production de viande est toutefois marginale (Figure 35).

	Cabri (- 3 mois)	Agneau (- 12 mois)	Ovin adulte (+ 12 mois)
Cuttoli	16	49	3
Ponte-Leccia	28	66	2
Porto-Vecchio	1	10	1
Total	45	123	5

Figure 35 : Abattage de carbi et agneaux en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC)

La filière n'est pas structurée et les abattoirs ne sont pas adaptés à l'abattage de petits ruminants. La très grande partie des agneaux sont ainsi exportés en Sardaigne à prix bas. A noter qu'une étude technico-économique est en cours sur l'extension de l'abattoir multi-espèces de Ponte-Leccia qui permettrait de développer l'abattage de petits ruminants.

4.3.3 Grandes cultures

On observe une **spécialisation des exploitations** produisant le fourrage et les grandes cultures (céréales essentiellement), avec une concentration de l'offre céréalière dans la **plaine orientale** (environ 900 ha) et en **Marana-Casinca** (environ 250 ha). Ces zones bénéficient de bonnes conditions de production, liées au sol et au réseau d'irrigation.

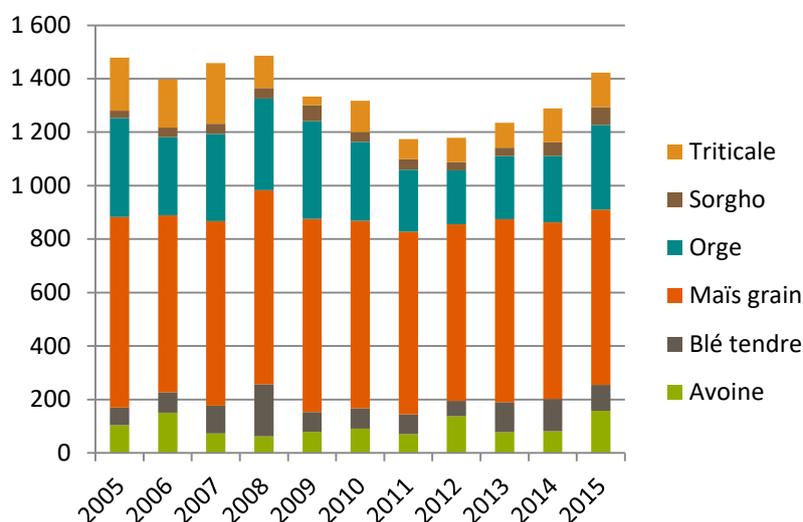


Figure 36 : Evolution de la SAU (ha) en céréales en Corse (source : Agreste)

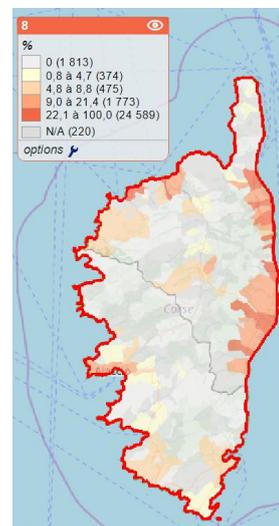


Figure 37 : Part de la SAU en surfaces labourables (RGA 2010)

La production céréalière corse atteint environ **10 kt** et est essentiellement composée de maïs grain. Elle a pour destination principale l'alimentation animale, mais n'est pas suffisante pour répondre à la demande locale. Ainsi, une partie de l'alimentation animale est importée du continent et d'Italie, induisant des **surcoûts** liés au transport et une **dépendance forte** au cours des céréales.

Les circuits locaux reposent actuellement sur des systèmes de vente directe entre producteurs de céréales et éleveurs, sur le groupement de producteurs **VADINA** (10 adhérents) et le pénitencier agricole de Casabianda qui détient une unité de production d'aliment du bétail. Des réflexions sur la relocalisation de la production sont également menées sur le territoire (exemple : GIEE BIOPRUVENDA), à l'instar de la structuration d'une filière fourragère alternative au foin de Crau quia eu lieu sur le territoire depuis 2015.

Dans un contexte de recherche de limitation des coûts des intrants et d'exigences croissantes des consommateurs en termes de traçabilité et de qualité des aliments, la question d'une **structuration d'une filière d'approvisionnement locale** est en cours de réflexion et portée par la Chambre d'Agriculture de Corse⁵.

⁵ Etude de faisabilité pour la mise en œuvre d'une filière céréalière et oléoprotéagineuse régionale à destination de l'alimentation animale, Chambre d'agriculture de la Haute-Corse, 2017, marché CRA/01

4.3.4 Arboriculture

L'arboriculture est la **deuxième production régionale au regard de la PBS générée**. A l'exception des oliviers, les vergers sont principalement situés en Haute-Corse, et notamment sur la côte orientale.

Les agrumes, oliviers et châtaigniers occupent les trois quarts des surfaces des vergers.

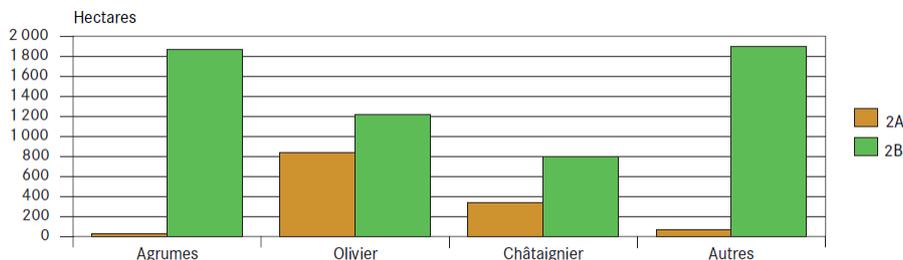


Figure 38 : Arboriculture en 2010 (Agreste)

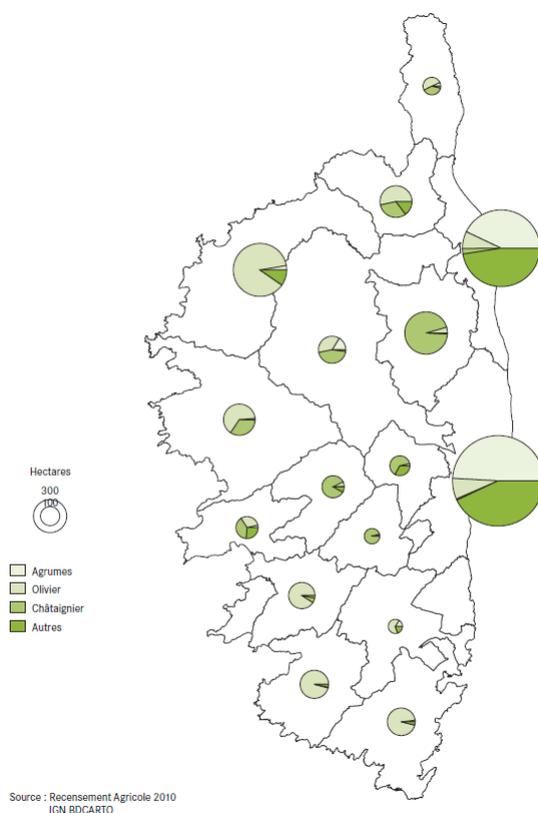


Figure 39 : Localisation des productions arboricoles (Agreste, RGA 2010)

⊙ Agrumes et kiwi

On dénombre 228 exploitations d'agrumes et 66 de kiwis en 2010. La filière est structurée autour de l'Association d'Organisations de Producteurs **AOPN « Fruits de Corse »** qui regroupe 138 agrumiculteurs et se charge notamment de la mise en marché (80% des volumes de clémentines, 62% de pomélo et 67% de kiwi en 2015).

La production symbolique est la clémentine, premier fruit ayant obtenu une IGP en Corse, gérée par l'APRODEC, suivi du Label Rouge. Avec une surface totale de plus de 1 600 ha, la production atteint plus de 23 500 tonnes par an. A l'inverse des autres productions, la **clémentine a pour principal débouché la France continentale** (95% en 2007, Agreste d'après ODG).

Sont également produits le Pomélo, qui a obtenu en 2014 l'IGP « Pomélo de Corse » et le kiwi dont la démarche IGP est en cours, à hauteurs respectives d'environ 5 300 tonnes et 3 800 tonnes. La filière kiwi souffre encore d'un manque de structuration de sa commercialisation.

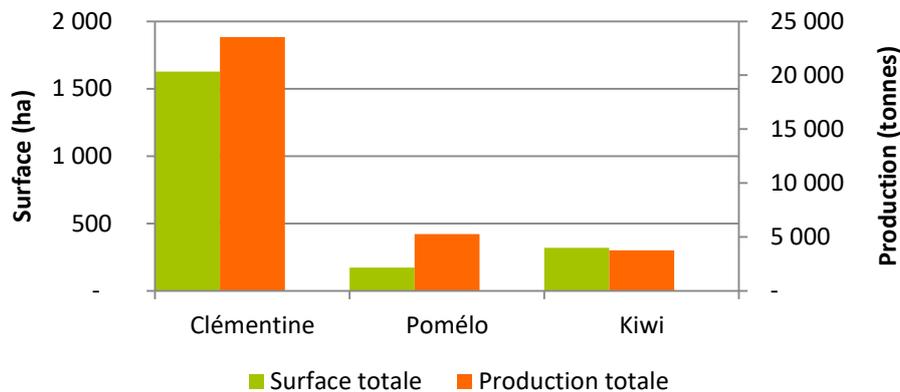


Figure 40 : Production d'agrumes et de kiwi en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

● L'olive

La production oléicole, réalisée par 475 producteurs, s'étend sur environ 2 100 ha dont 30% sont sous AOP. Les olives sont transformées en huile d'olive, dont les 2/3 sous l'AOP « **Huile d'olive de Corse** ». Les producteurs sont représentés par le syndicat interprofessionnel des oléiculteurs de Corse.

La filière est structurée autour de plusieurs organisations :

- ▶ Syndicat Interprofessionnel Des Oléiculteurs de Corse (SIDOC)
- ▶ Association des Producteurs Oléicoles de Corse (APOC)
- ▶ Association des Transformateurs et distributeurs (ATOC)
- ▶ Syndicat AOC « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica »

Moins d'un tiers de la production d'huile d'olive AOP « Huile d'olive de Corse » est vendu sur la France continentale (données 2007 – Agreste d'après ODG).

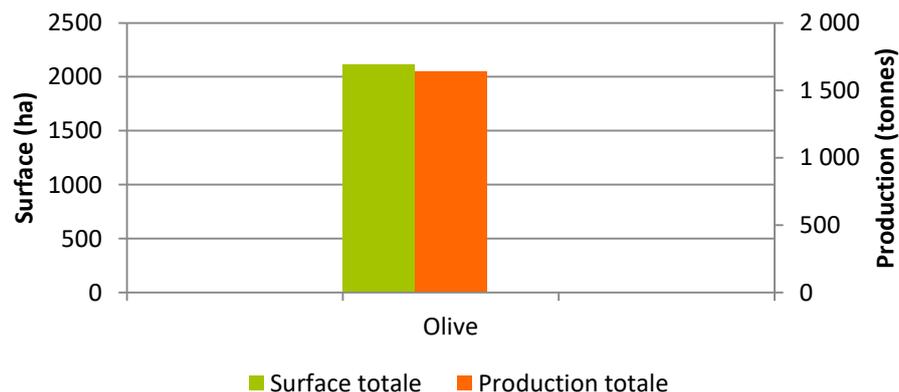


Figure 41 : Production de châtaigne et d'olive en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

● Les fruits d'été

La production de fruits d'été est réalisée par **134 producteurs** dont une vingtaine de spécialisés, et concerne principalement les produits la **pêche, la nectarine et la pomme**, et de manière plus marginale, la cerise, l'abricot, la prune de bouche, le raisin de table et la figue.

La filière est structurée autour de l'Association des Producteurs de Fruits d'Été Corse (AFPEC) qui regroupe un vingtaine d'adhérent et représente 80% de la production.

La majeure partie de la production est valorisée sur la région, bien que quelques gros producteurs aient commencé à vendre les produits sur le continent. Il existe un déséquilibre entre l'offre et la demande locale avec un déficit d'offre pendant la saison touristique.

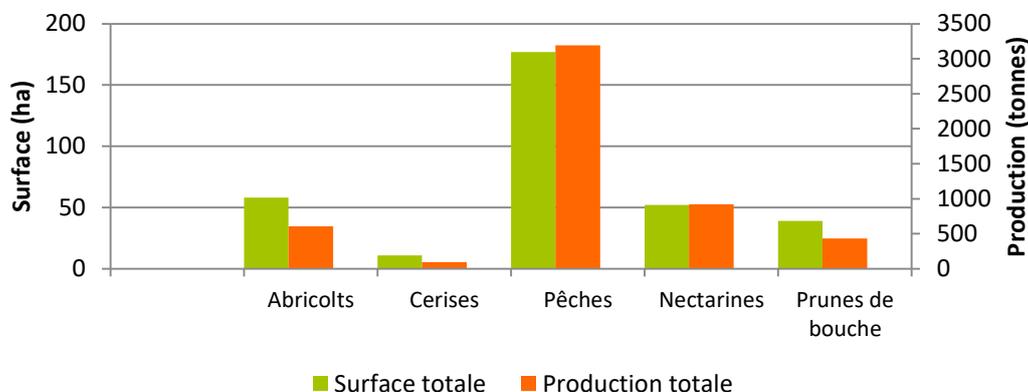


Figure 42 : Production de fruits d'été en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

Les fruits à coque

Environ 1 100 ha sont consacrés à la production de châtaignes, et la moitié des surfaces est valorisée via l'AOP « Farine de châtaigne ». En 2015, sur les 172 tonnes de châtaignes récoltées, 140 tonnes ont été récoltées AOP. La production de farine AOP est en diminution depuis 2011 pour atteindre 35 tonnes en 2015. Cette production est insuffisante au regard de la demande locale, ce qui fait envoler les prix.

La production est structurée autour de **Groupeement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et de Marrons Corse** (GRPTCM) et l'ODG de l'AOP « Farine de châtaigne ».

Les surfaces d'amandiers et de noisetiers sont quant à eux plus marginales.

La production d'amande régionale était de 200 tonnes en 2015, sur les 500 à 1000 tonnes françaises. La filière est structurée autour du **GIE Corsicamandes** (lui-même rattaché à l'organisation nationale Sud Amandes), représentant 97% de la production en volumes. L'amande française est valorisée sur le marché haut-de-gamme des confiseurs notamment. La filière reste fragilisée notamment par les intempéries grevant la production corse. Un projet de Label Rouge est en cours pour l'amande.

La production de noisette était de 80 tonnes en 2015. La filière est organisée autour de l'association « A Nuciola » (46% de la production en volumes). La « Noisette de Cervione » a fait l'objet d'une demande d'IGP depuis 2009, obtenue en 2014.

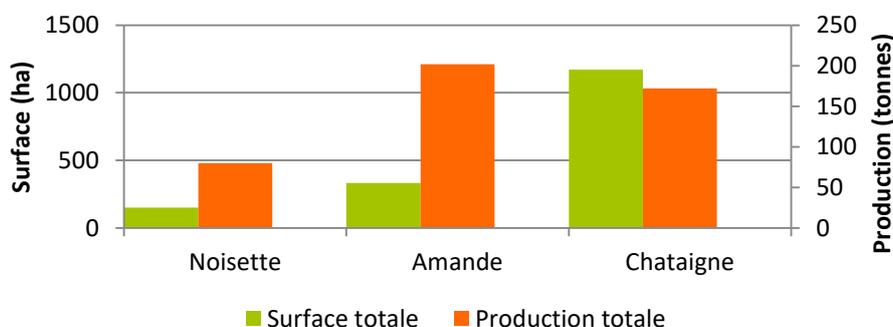


Figure 43 : Production de noisette et d'amande en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

4.3.5 Viticulture

En 2013, la Corse compte 260 exploitations dont **220 spécialisées en viticulture** produisant 378 396 hectolitres (60% rosé, 25% rouge, 15% blanc) sur 5 794 hectares de vigne. Ces vignes se situent essentiellement sur le littoral, avec une prédominance en Haute-Corse et notamment sur la plaine orientale.

Un tiers de la production de vin est sous appellation AOP (AOP Vin de Corse seul ou complété de Coteaux du Cap Corse, Calvi, Sartène, Figari, Porto-Vecchio ; AOP Patrimonio, AOP Ajaccio, AOP Muscat du Cap Corse) et environ 60% sous IGP (IGP Île de Beauté). Par ailleurs, 13% des surfaces en vigne sont en production biologique.

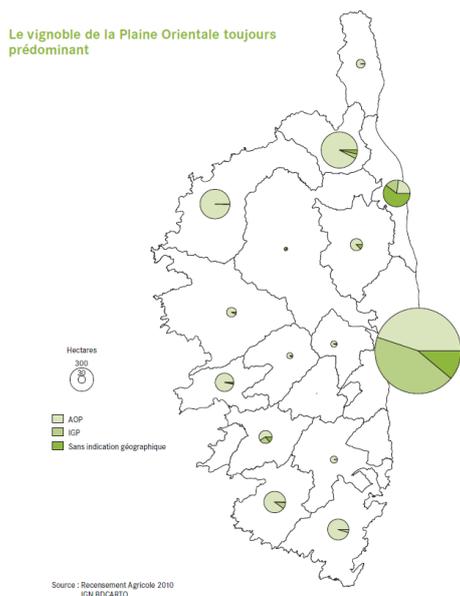


Figure 44 : Surfaces des vignobles AOP, IGP et sans appellation (RGA 2010)

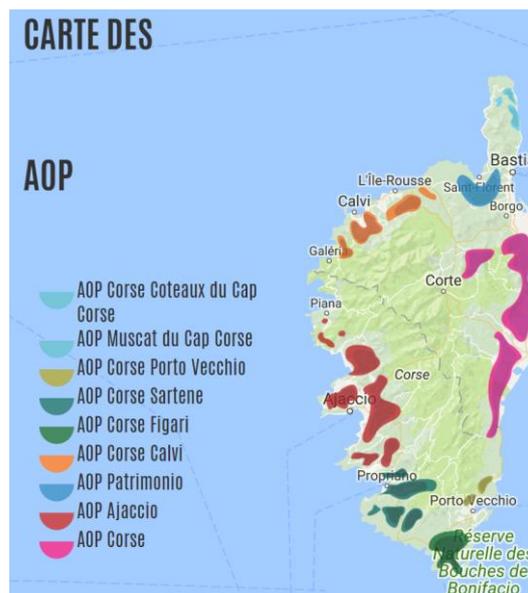


Figure 45 : Carte des AOP (Vins de Corse)

Avec 4% de la SAU, la filière viticole contribue à **un tiers de la PBS régionale**. La filière est structurée en **110 caves particulières et quelques caves coopératives** (cave coopérative de la Marana, SCA Union de Vignerons de l'île de Beauté, cave coopérative d'Aghione, cave coopérative Saint Antoine, cave coopérative vinicole Santa Barba et coopérative agricole de Figari), qui valorisent la production sur le marché local (35%), la métropole (45%) et l'export (20%).

Cette filière fait face à des problématiques d'accès au foncier avec de **forte rétention des terres** dans patrimoine familial des exploitations ou de structures de forme sociétaire. Le marché viticole est de ce fait confidentiel et la valeur des terres en forte augmentation.

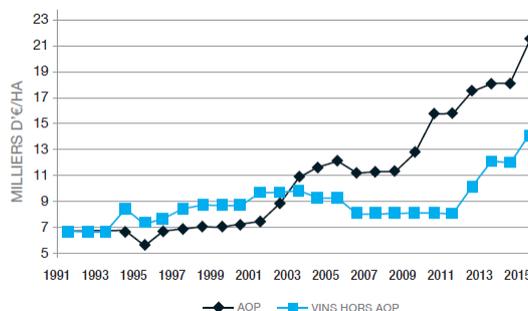


Figure 46 : Evolution du prix des vignes (Agreste, DRAAF)

4.3.6 Maraîchage

La Corse compte 83 maraîchers à titre principal.

La production est essentiellement orientée sur les légumes d'été, au détriment des légumes d'hiver. En 2015, la surface consacrée était de 455 ha pour une production de 14 718 tonnes, dont des productions de **melon** (26% des volumes), **tomates** (20%), **pastèque** (11%), **salade** (7%) et autres produits. Environ 15 000 tonnes sont produites par an.

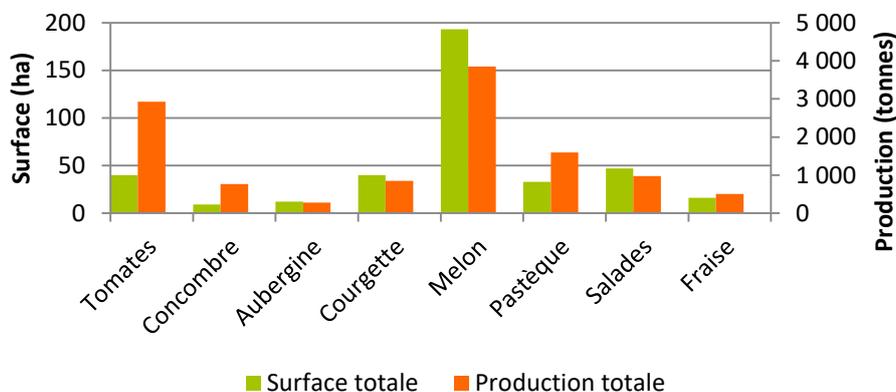


Figure 47 : Production de produits maraîchers en 2015 (ODARC, DRAAF, Chambre d'Agriculture de Corse, 2016)

Cette production se concentre principalement en Haute-Corse, de la Marana jusqu'au fium'orb. La production dans le sud est localisée au niveau d'Ajaccio. Elle se trouve donc dans les zones à forte pression urbaine.

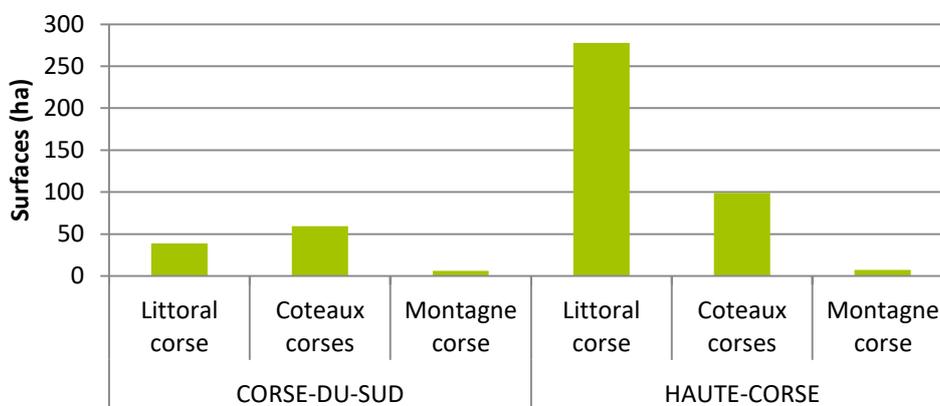


Figure 48 : Surfaces de légumes frais, fraïses et melons par petite région agricole (Agreste RGA 2010)

Certaines productions sont également produites sous serre : tomate (25% des surfaces), concombre (66%) et fraïse (50%).

La filière est structurée via l'**Organisation des Maraîchers Corses** (OCM) qui regroupe 85% des volumes (soixantaine de producteurs). La production est valorisée localement lors de la saison touristique et essentiellement en grandes et moyennes surfaces.

La production BIO représente 13% des surfaces maraîchères en 2014 (39 maraîchers).

4.3.7 Porc charcutier

Plus de 400 exploitations détiennent des porcs en 2015. Le cheptel des truies reproductrices est réparti à 58% en Corse du Sud et 42% en Haute-Corse, avec une concentration en **zone de montagne**.

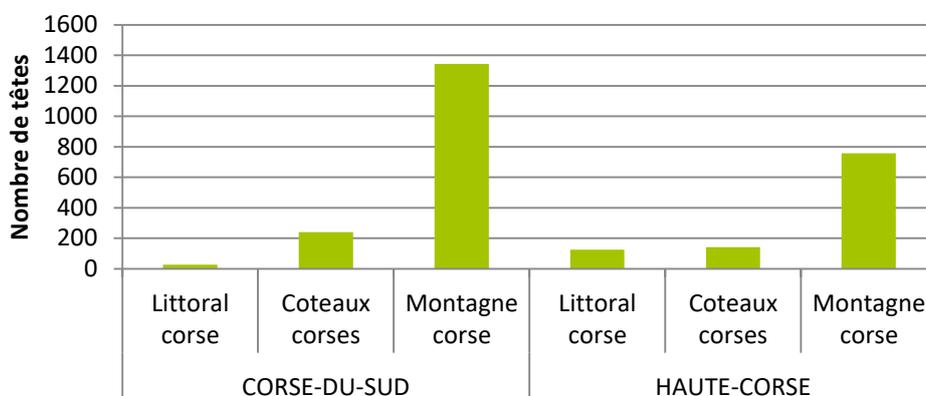


Figure 49 : Nombre de truies reproductrices de 50 kg ou plus, réforme exclue, par petite région agricole (Agreste RGA 2010)

Les éleveurs sont représentés par l'AREP (Association régionale des éleveurs porcins) et pour les producteurs engagés dans l'OAP charcuterie, le Syndicat Salaméria corsa.

Le porc est essentiellement valorisé en **charcuterie**. Plusieurs démarches de qualité distinguent la production corse : AOP Prisuttu - Jambon sec de Corse (2012), AOP Coppa di Corsica - Coppa de Corse (2012) et AOP Lonzu - Lonzo de Corse (2012). Les animaux élevés sous le cahier des charges AOP sont conduits en petits troupeaux sur des parcours montagnards. Les problèmes sanitaires qui touchent les châtaigneraies grèvent la production sous AOP dont le cahier des charges limite l'introduction d'aliments et de céréales. Une soixante de producteurs sont labellisés et vendent en direct, sur les marchés et foires locales, dans des magasins de produits régionaux et dans quelques restaurants insulaires.

Un projet est en cours de réflexion pour monter une filière de viande de porc fraîche.

La région compte **5 abattoirs pour l'abattage des porcs** : Bastelica, Cozzano, Cuttoli, Ponte-Leccia et Porto-Vecchio.

	Porcelets (-25 kg)	Adultes(+ 25 kg)
Bastelica	0	365,02
Cozzano	0	288,59
Cuttoli	4,75	59,45
Ponte-Leccia	1,58	408,66
Porto-Vecchio	3,73	0
Total	10,06	1 121,72

Figure 50 : Abattage des porcs en Corse en 2016, en tonne équivalent carcasse (SMAC)

La filière reste globalement peu structurée et fait face à des problèmes de production (difficultés à rentrer dans le cahier des charges, problématiques sanitaires – ex. maladie d'Aujeszky). Ces difficultés de production de porc fermier et la bonne valorisation de la charcuterie corse non labellisée n'incitent pas à la production locale et une grande majorité de la charcuterie est produite à partir d'animaux élevés hors de l'île.

L'AREP travaille sur un projet de Label Rouge Porc fermier de Corse "U mannaninu corsu".

4.3.8 Divers

D'autres productions emblématiques sont également présentes en Corse : **apiculture** (AOP Miel de Corse - Mele di Corsica (1998)) et **plantes à parfum, aromatiques et médicinales** (démarche d'IGP en cours pour l'huile essentielle d'immortelle).

Par ailleurs, 109 exploitations détenaient en 2010 des poules. La quasi-totalité d'entre elles détenaient des **poules pondeuses**.

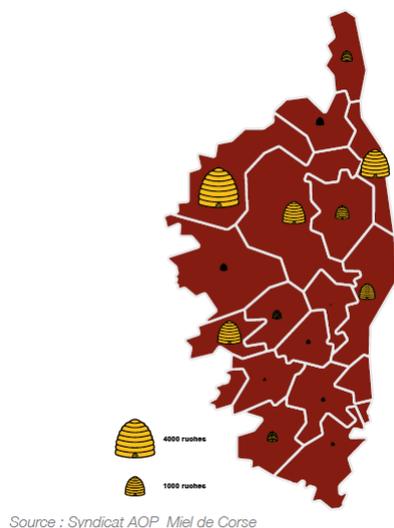


Figure 51 : Répartition des ruches AOP Miel de Corse par Petites Régions

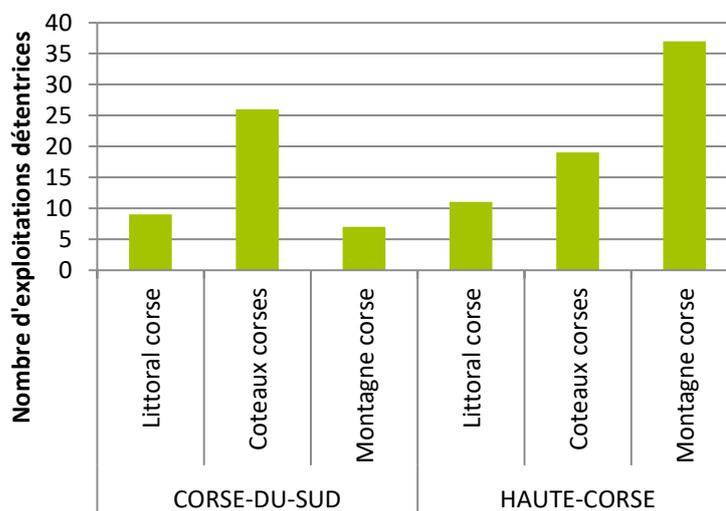


Figure 52 : Nombre d'exploitations détentrices de poules et poulettes (Agreste RGA 2010)

4.3.9 Synthèse

Filière	Exploitations (2015)	Production (2015)	Poids dans l'agriculture corse	Organisation	Labels et marques	Enjeux
BOVIN VIANDE	<ul style="list-style-type: none"> 1 046 EA <i>dont 2/3 spécialisées</i> 36 365 vaches nourrices 	Viande (veaux de boucherie principalement) : 1 492 tec	44% SAU 6% PBS (otex bovin viande)	Corsica Vaccaghji (association régionale) 9 associations et groupements d'éleveurs 2 coopératives 3 abattoirs	Marque collective Corsicarne AB : 46 EA	Une filière très peu structurée, à la qualité encore disparate Une consommation en circuits courts assez répandue (environ 51% des exploitations) Projet d'autonomisation de l'alimentation (étude en cours : filière céréalière locale)
OVINS	<ul style="list-style-type: none"> 577 EA 79 800 brebis-mères laitières 	Lait : 8,8 millions de litres (73% livrés) Viande (agneaux de lait principalement) : 490 tec	26% SAU 11% PBS (otex ovins caprins)	ILOCC	AOP Brocciu + 3 projets d'AOP en cours d'instruction AB : 7 EA	Filière industrielle, assez bien structurée, valorisée en local pour l'essentiel Des importations de lait pour combler le déficit Agneaux de lait non valorisés localement (exportés en Sardaigne – perte de VA pour les filières)
CAPRINS	<ul style="list-style-type: none"> 372 EA 33 100 chèvres 	Lait : 5 millions de litres de lait (74% valorisé à la ferme) Viande (chevreaux de lait principalement) : 241 tec	26% SAU 11% PBS (otex ovins caprins)	ILOCC	AOP Brocciu + 3 projets d'AOP en cours d'instruction AB : 4 EA	Filière plus individualiste, avec une valorisation plus orientée en vente directe à la ferme Difficultés de valorisation du cabri
GRANDES CULTURES	<ul style="list-style-type: none"> 53 EA 1 200 ha 	10 kt (maïs grain principalement)	1% SAU	1 coopérative (VADINA) : dizaine d'adhérents Producteurs indépendants		Une valorisation principalement en alimentation animale Une production locale insuffisante au regard

				Eleveurs en autoconsommation		des besoins locaux
AGRUMES ET KIWIS	Clémentine : <ul style="list-style-type: none"> 1 628 ha 228 EA (2010) Kiwi : <ul style="list-style-type: none"> 320 ha 66 EA (2010) 	23 523 tonnes de clémentine, 5 261 tonnes de pomélo, 3 750 tonnes de kiwi	19% PBS (otex arboriculture)	AOPN « Fruits de Corse » APRODEC	IGP et LR Clémentine de Corse, IGP Pomélo et démarche en cours pour le kiwi AB : 20 EA (clémentine)	La corse représente 98% des surfaces d'agrumes nationales, et ceux-ci sont principalement valorisés sur le continent, en GMS et par les grossistes Les agrumes vendus sur la région transitent par les centrales d'achats du continent
FRUITS A COQUE	Châtaigne : <ul style="list-style-type: none"> 1 170 ha 76 EA 	172 tonnes de châtaignes récoltées, transformées en 35 tonnes de farine + amandes, noisettes	19% PBS (otex arboriculture)	ODG de l'AOP « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » GRPTCM GIE Corsicamandes Association « A Nuciola »	AOP « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » IGP « Noisette de Cervione » AB : 43 EA (châtaigne)	Valorisation haut-de-gamme, principalement en vente directe Problématiques sanitaires et difficultés de production
FRUITS D'ETE	<ul style="list-style-type: none"> 130 producteurs dont 18 EA spécialisées (APFEC) 379 ha 	Cerise, abricot, pêche, nectarine, prune de bouche, raisin de table, pomme et figue : 6 533 tonnes	0,2% SAU 19% PBS (otex arboriculture)	APFEC		Les fruits d'été sont principalement valorisés en local, en GMS Pas de volonté affichée des producteurs de monter des projets de vente directe
OLEICULTURE	<ul style="list-style-type: none"> 195 EA 2 110 ha 	1 637 tonnes d'olives récoltées, 276 tonnes d'huile produite	1,2% SAU 19% PBS (otex arboriculture)	SIDOC, APOC, ATOC, Syndicat AOC « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica »	AOC « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » AB : 25 EA	Produit qualitatif valorisé principalement sur la région (69%), en GMS, en épicerie fines et en vente directe

VITICULTURE	<ul style="list-style-type: none"> • 331 EA • 5 794 ha 	378 396 hl (30% AOP, 64% IGP)	4% SAU 49% PBS (otex viticulture)	CIVC CRVI GIAC Syndicat des Vins de Pays Quelques caves coopératives	9 AOP 1 IGP AB : 42 EA	Nombreux signes officiels de qualité Filière régionale agricole la plus structurée et poids majeur dans la création de valeur régionales Produit valorisé localement, et en métropole et à l'export par les caves coopératives notamment
MARAICHAGE	<ul style="list-style-type: none"> • 168 EA • 500 ha (dont 32 ha sous serres) 	15 000 - 20 000 tonnes Salade : 2 400 t Tomates : 3 700 t Melons : 4 000 t	0,3% SAU	OMC (65 adhérents)	AB : 40 EA	Production de légumes d'été essentiellement valorisés lors de la saison touristique Valorisation en GMS et en vente directe sur l'exploitation et sur les marchés (peu de magasins de producteurs) Déficit de légumes d'hiver, difficulté à mobiliser sur le « hors saison » (contrats et prix concurrentiels avec les GMS nécessaires)
PORC	<ul style="list-style-type: none"> • 411 EA • 4 155 truies 	Viande (porcs charcutiers principalement) : 3 450 tec	1% SAU 3% PBS (otex porcin)	Syndicat Salameria (AOP Charcuterie) ARGRPC AREP	3 AOP Nombreux projets en cours dont un Label Rouge porc fermier AB : 4 EA	Une filière charcutière qui est finalement essentiellement basée sur l'import Difficultés pour produire sous les cahiers des charges AOP et des SIQO qui peinent à s'imposer et qui ne créent pas de plus-value Une initiative de structuration en filière porc frais, mais qui rencontre peu d'échos

5. Maille « consommation et demande locale »

La population locale est concentrée sur le littoral et notamment sur quelques zones du territoire : Ajaccio, Bastia, Porto Vecchio et dans une moindre mesure Corte, Calvi et l'île-Rousse. Cette répartition tend à s'intensifier, avec un double phénomène de **désertification des territoires intérieurs** et **d'urbanisation croissante du littoral**.

Une particularité de la Corse est également le **doublage de sa population en période estivale** sous l'effet du tourisme. Bien que pourvu de sentiers de randonnées et du GR20, l'intérieur de l'île ne connaît pas la même attractivité touristique que le littoral. Ainsi, à l'instar de la population locale, la grande partie de la population touristique se concentre sur le littoral.

Les principaux circuits de distribution et équipements publics (collèges, lycées, EHPAD, et dans une moindre mesure les écoles) suivent la répartition de la population et se concentrent sur le littoral et notamment les **grands et moyens pôles urbains**.

Corte, pôle universitaire de la région, est un pôle de consommation majeur et dénote ainsi du reste de l'intérieur de l'île.

A. Population locale et consommation des ménages

5.1.1 Caractérisation socio-économique du bassin de population

Le territoire Corse compte environ **320 000 habitants en 2013** (INSEE), fortement concentrés dans les **grands pôles et leurs couronnes** (61% de la population). Ajaccio est le premier pôle avec 21% de la population régionale (hors couronne), suivi de Bastia avec 13% de la population. La ville de Porto Vecchio, pôle moyen, concentre 4% de la population et les petits pôles (Corte, Calvi, Ghisonaccia, Propriano, L'Île-Rousse, Penta-di-Casinca, Monticello) entre 1 et 2%.

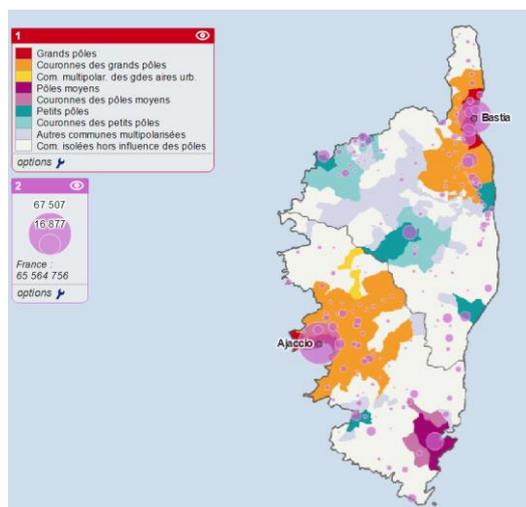


Figure 53 : Carte de la répartition des pôles urbains et de la population (INSEE)

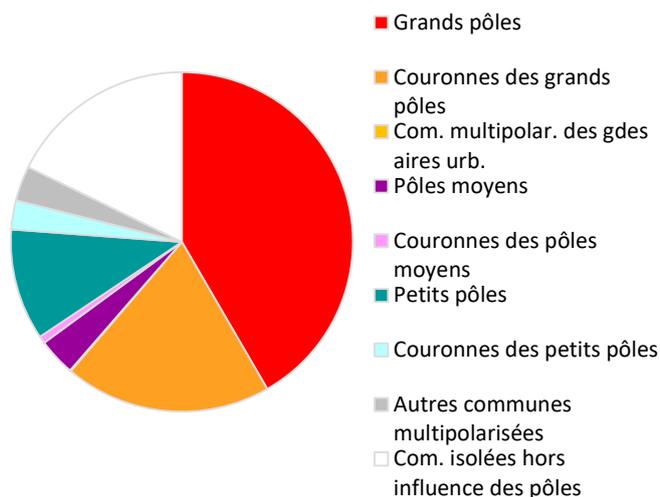


Figure 54 : Répartition de la population par type de pôle urbain (INSEE, 2013)

Les grands pôles étant concentrés sur le littoral, l'intérieur de l'île se retrouve **dépourvu de grands bassins de consommation résidentielle**. Ainsi, le PNR qui regroupe 40% des communes de la région, ne représente que 16% de la population, principalement concentrée au niveau de Porto-Vecchio, Corte et Prunelli-di-Fiumorbo. La population y est **principalement saisonnière**, avec un taux de résidence secondaire de 55%, contre 13% et 43% respectivement dans les grands pôles et leur couronne.

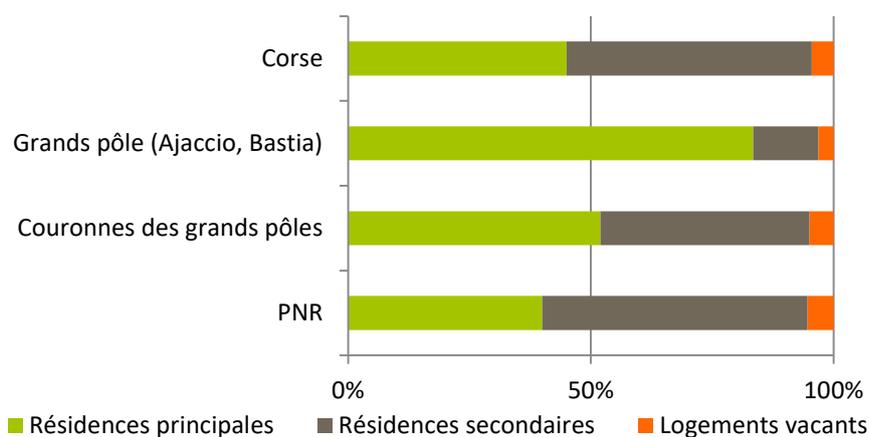


Figure 55 : Taux de résidences principales, secondaires et logements vacants par type de territoire (INSEE 2013)

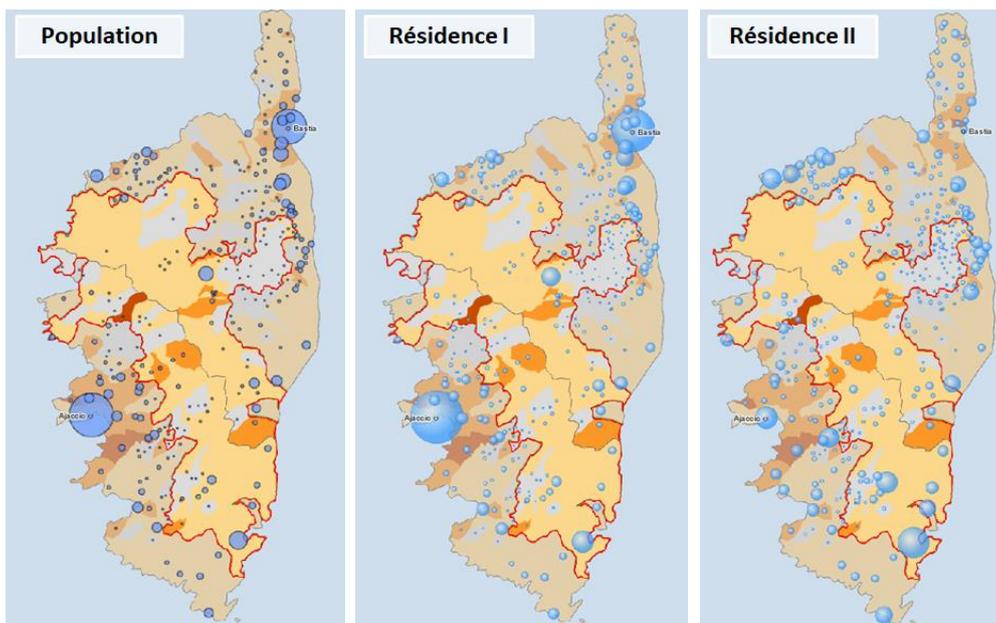
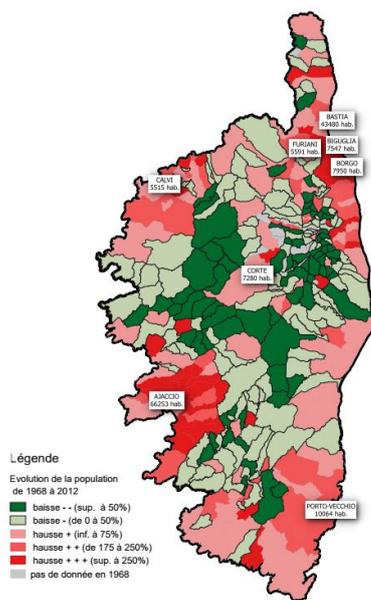


Figure 56 : Cartes de répartition de la population, des résidences principales et résidences secondaires, et limites du PNR (INSEE 2013)

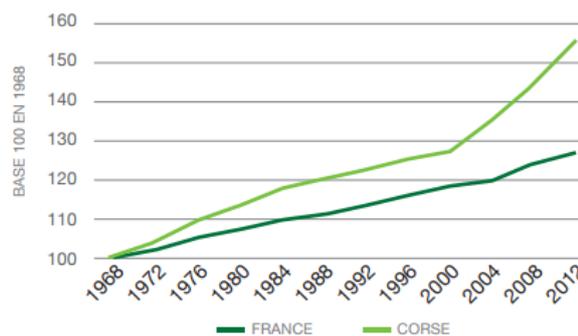
Cette répartition sur le territoire tend à s'intensifier, avec une **désertification de l'intérieur de l'île** et une forte augmentation de la population sur le pourtour littoral, principalement au niveau d' Ajaccio, Bastia, et dans une moindre mesure de Porto-Vecchio et Calvi.



Sources : SRISE Corse - IGN BD CARTO ©, Insee

Figure 57 : Evolution de la population de 1968 à 2012 (SRISE CORSE)

Figure 58 : Evolution de la population régionale, base 100 en 1968 (INSEE)



Sources : Insee, recensements de la population

Le revenu médian par unité de consommation (pondéré à l'échelle de la Corse en fonction de la population) est d'environ **18 700 €**, avec un revenu plus élevé sur les pourtours d' Ajaccio et de Bastia.

La population régionale est plus âgée que la moyenne nationale, en particulier en dehors des moyens et grands pôles urbains.

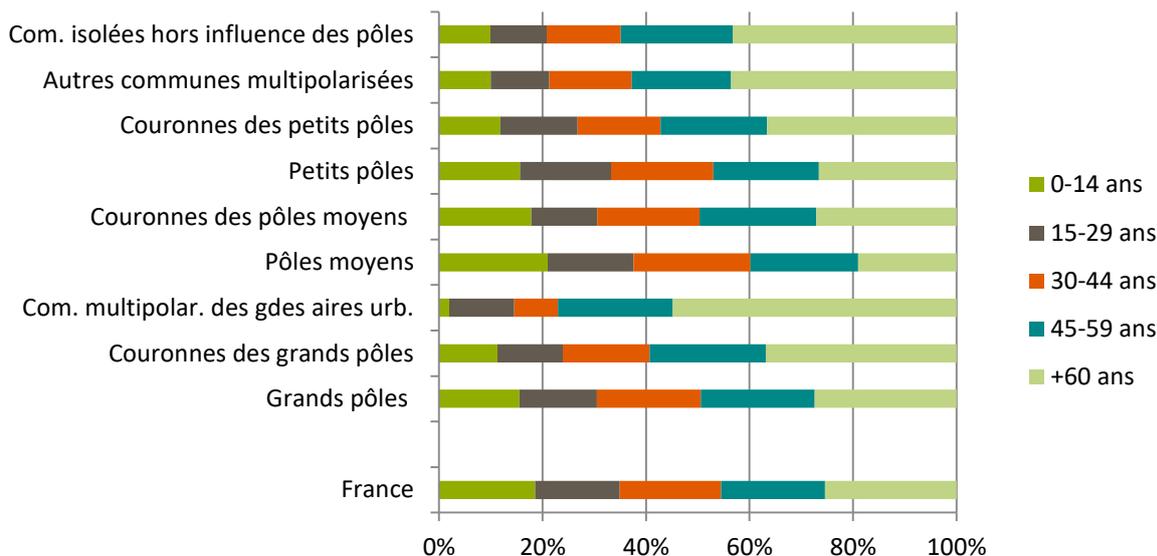


Figure 59 : Répartition de la population par tranche d'âge en Corse en fonction du type de pôle urbain et moyenne nationale (INSEE 2013)

5.1.2 Dépenses alimentaires des ménages

Le taux d'équipements de commerces alimentaires et de grandes surfaces est plus élevé que la moyenne nationale, avec en moyenne **3,12 commerces alimentaires** et **0,3 grandes surfaces pour 1 000 habitants**. En particulier, l'équipement moyen national est de 1,65 commerces alimentaires pour 1 000 habitants, ce qui souligne l'impact du tourisme sur le déploiement de cette offre.

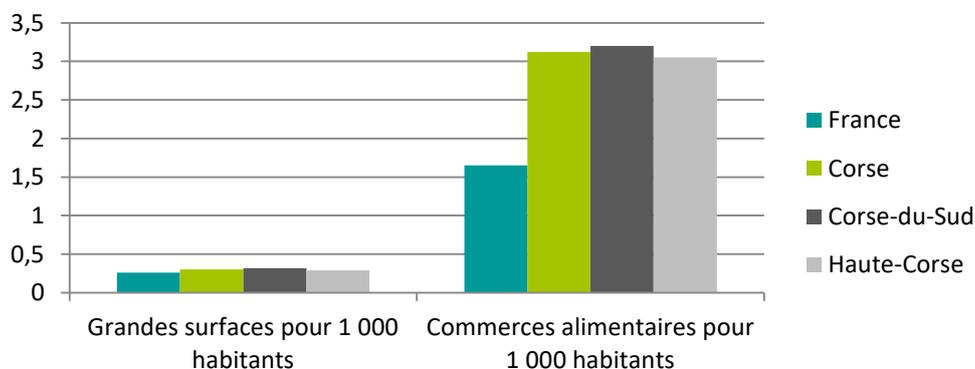


Figure 60 : Equipement en grandes surfaces et commerces alimentaires pour 1 000 habitants (INSEE 2015)

L'offre en grandes surfaces et commerces alimentaires se **concentre sur le littoral**, au niveau des bassins de consommation (population locale et tourisme). Les territoires intérieurs se retrouvent « désertés », et en particulier par les grandes surfaces.

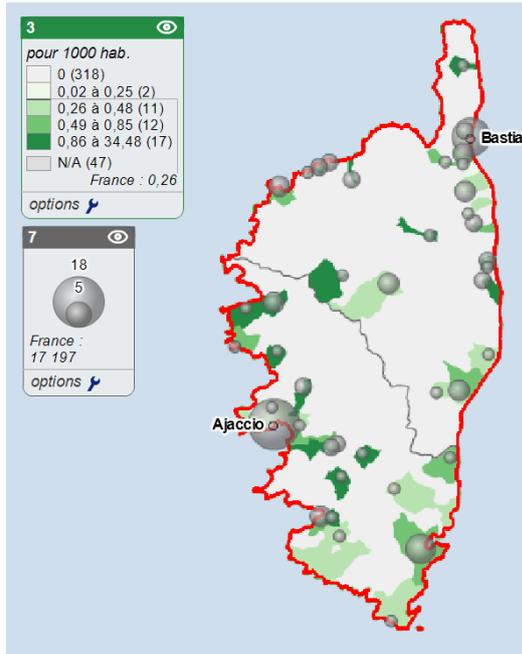


Figure 61 : Nombre de grandes surfaces et taux d'équipement pour 1 000 habitants (INSEE 2015)

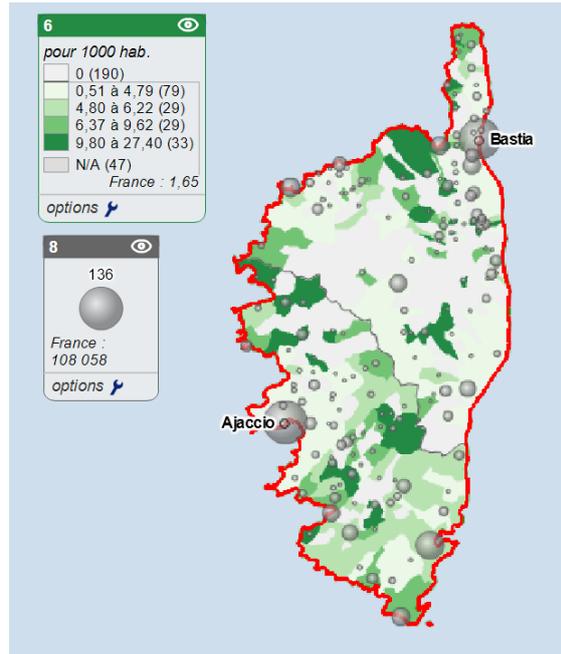


Figure 62 : Nombre de commerces alimentaires et taux d'équipement pour 1 000 habitants (INSEE 2015)

Le territoire compte 139 000 ménages en 2013 (données INSEE). On peut estimer une dépense alimentaire moyenne française d'environ 4 688 € par ménage⁶, soit un **marché alimentaire d'environ 650 millions d'euros (hors boissons, café, thé, cacao et restauration)**.

	Nombre de ménages en 2013	Dépenses alimentaires** en 2013	Nombre de commerces alimentaires	Nombre de grandes surfaces
Bastia et sa couronne* (54 communes)	40 000	188 millions €	246	20
Ajaccio et sa couronne* (53 communes)	43 000	202 millions €	222	27
PNR (145 communes)	23 000	88 millions €	200	17

* Selon la définition des aires urbaines de l'INSEE (grands pôles et couronnes des grands pôles)

** Hors boissons, café, thé, cacao et restauration

Figure 63 : Estimation des dépenses alimentaires par territoire (INSEE 2013)

⁶ Estimation à partir des dépenses par français part famille de produits (La dépense alimentaire des ménages français, FranceAgriMer, septembre 2014)

Nous livrons ci-après une **analyse par famille de produits** basée sur des données nationales (2013), dont voici les différentes sources :

- ✓ INSEE Enquête Budget des familles (dépenses des ménages par poste de consommation)
- ✓ Données INTERFEL/Kantar Worldpanel

Ces données ne prennent pas en compte les dépenses des touristes ni les dépenses en restauration hors domicile.

- ⊙ **Achats de fruits et légumes frais, hors produits exotiques** : un marché d'environ 51 millions d'euros (hors restauration et tourisme)

Produit	Données par ménage		Estimation Corse	
Pomme de terre	32 kg	30 €	4 kt	4 millions €
Fruits frais tempérés	64 kg	141 €	9 kt	20 millions €
Légumes frais	88 kg	189 €	12 kt	26 millions €

- ⊙ **Achats de produits carnés** : un marché d'environ 176 millions d'euros

Produit	Données par ménage		Estimation Corse	
Bovins	34 kgec	222 €	5 ktec	31 millions €
Porcins (y. c. charcuterie)	51 Kgec	374 €	7 ktec	52 millions €
Volailles / lapins	28 kgec	120 €	4 ktec	17 millions €
Ovins caprins	8 kgec	51 €	1 ktec	7 millions €

Kgec : Kilogramme équivalent carcasse ; Tec : Tonne équivalent carcasse ; Ktec : 1 000 tec

- ⊙ **Les produits laitiers** : un marché d'environ 84 millions d'euros

Produit	Données par ménage		Estimation Corse	
Lait	86 L	68 €	12 millions L	9 millions €
Fromages	28 kg	254 €	4 kt	35 millions €
Ultra frais	63 kg	150 €	9 kt	21 millions €

5.1.3 Restauration collective

A cela s'ajoutent les **repas pris en dehors du domicile**, en restauration commerciale et en restauration collective.

Parmi les établissements proposant une restauration collective, on peut citer par exemple les crèches, écoles préélémentaires et élémentaires, collèges, lycées ainsi que les EHPAD.

Les achats de matière première par les restaurants collectifs diffèrent fortement en fonction de la taille et de l'organisation des établissements (gestion concédée ou gestion directe, adhésion à un groupement d'achats, etc.). Sur le territoire, la **société Corse Centrale de Restauration** approvisionne un grand nombre d'établissements.

Les établissements scolaires et les EHPAD sont principalement concentrés autour d'Ajaccio, Bastia, Porto-Vecchio et Prunelli Di Fiumorbo, bien que les écoles du 1^{er} cycle soient relativement plus dispersées sur le territoire. On estime un total de **2,5 millions de repas par an en Corse du Sud** et **2,9 millions de repas par an en Haute-Corse**.

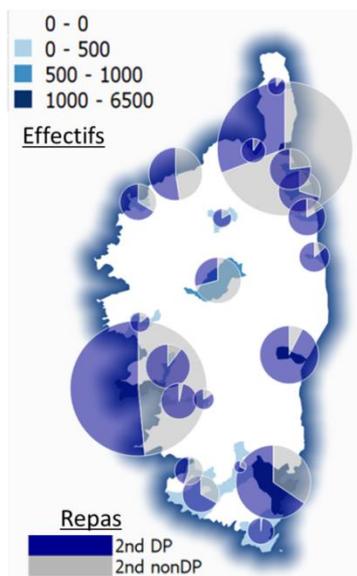


Figure 64 : Effectif du 2nc cycle par commune (Rectorat de l'Académie de Corse, 2016)

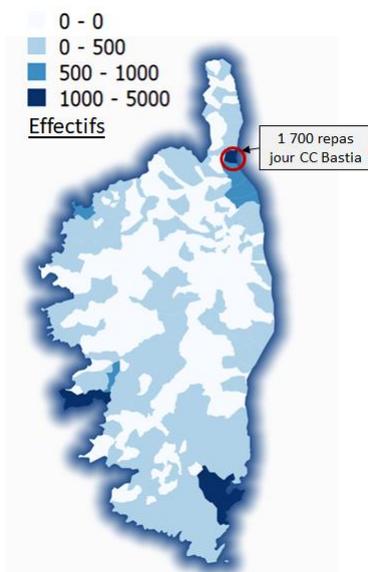


Figure 65 : Effectif du 1er cycle par commune (DSD de l'Education Nationale, 2016)

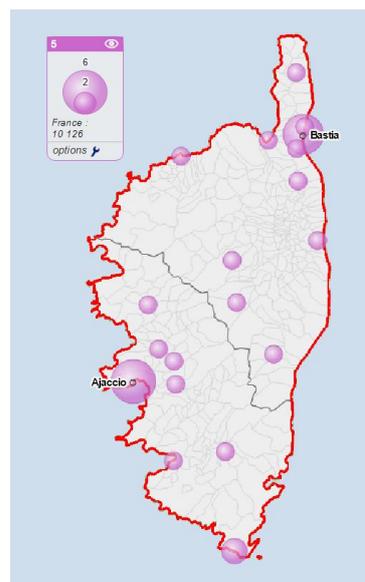


Figure 66 : Localisation des EHPAD pour personnes âgées (INSEE)

A partir des recommandations GEMRCN (g/repas et fréquences d'introduction maximums), il est possible d'estimer les grandes masses.

Celles-ci sont toutefois à utiliser avec précaution et demeurent des estimations, basées sur des fréquences d'introduction des denrées.

	Sud de Corse	Haute-Corse
Pain	129	143
Légumes entrée crus	142	157
Légumes entrée cuits	57	63
Légumes accompagnement	232	258
Féculents	322	358
Viande boucherie	90	100
Porc	58	64
Poisson	90	100
Volaille	77	86
Œufs	258	286
Produits laitiers ultra-frais	177	197
Fromage	35	39
Fruits crus	161	179
Fruits cuits	48	54

Figure 67 : Quantité de produits finis en tonnes par an à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017)

A titre illustratif, cela correspond pour les **légumes 4^{ème} gamme** (légumerie nécessaire) à plus de 40-50 tonnes de légumes bruts soit 2 ha par département.

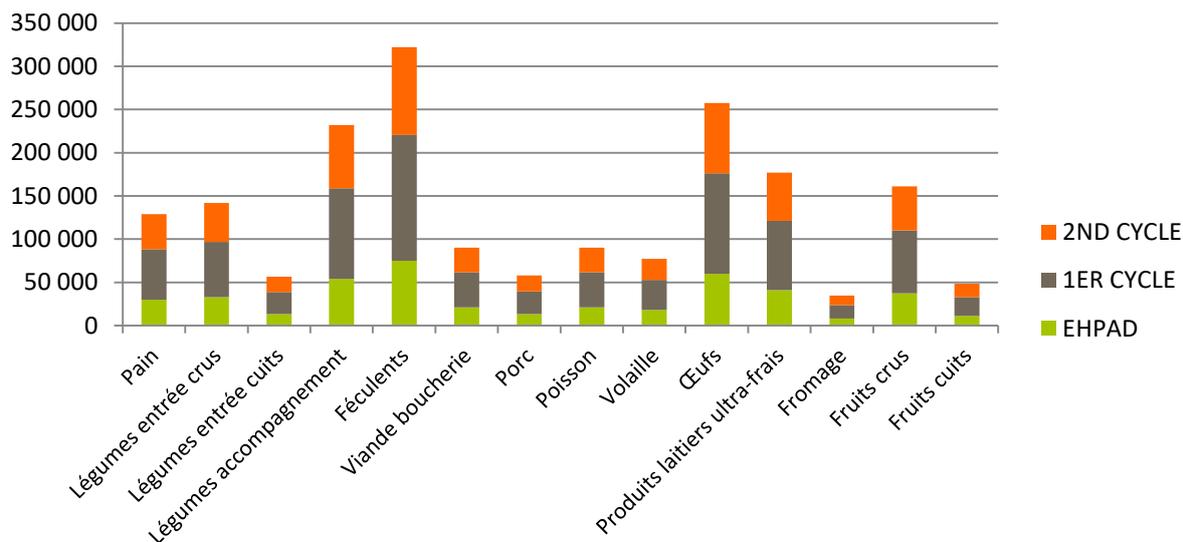


Figure 68 : Quantité de produits en tonnes par an en Corse du Sud à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017)

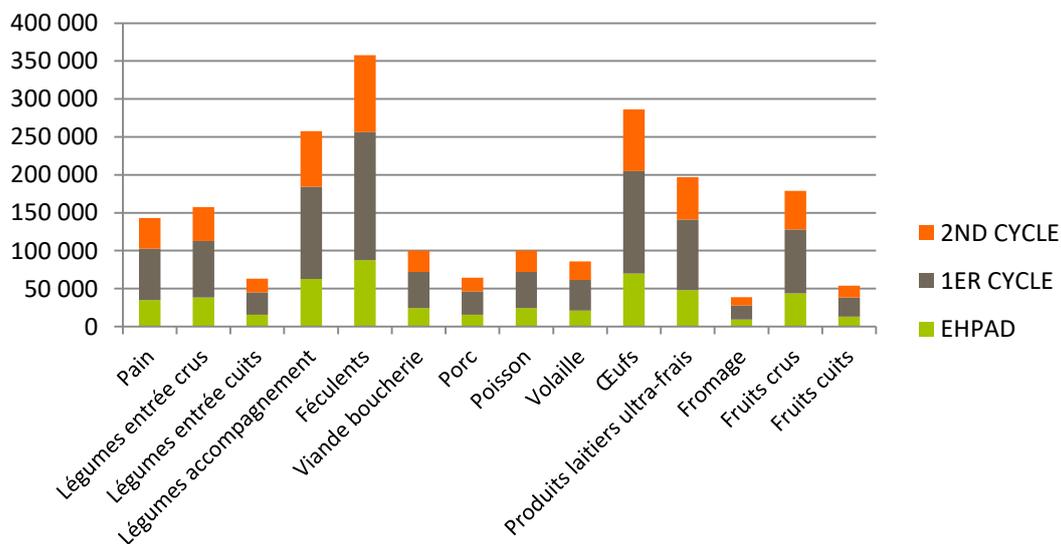
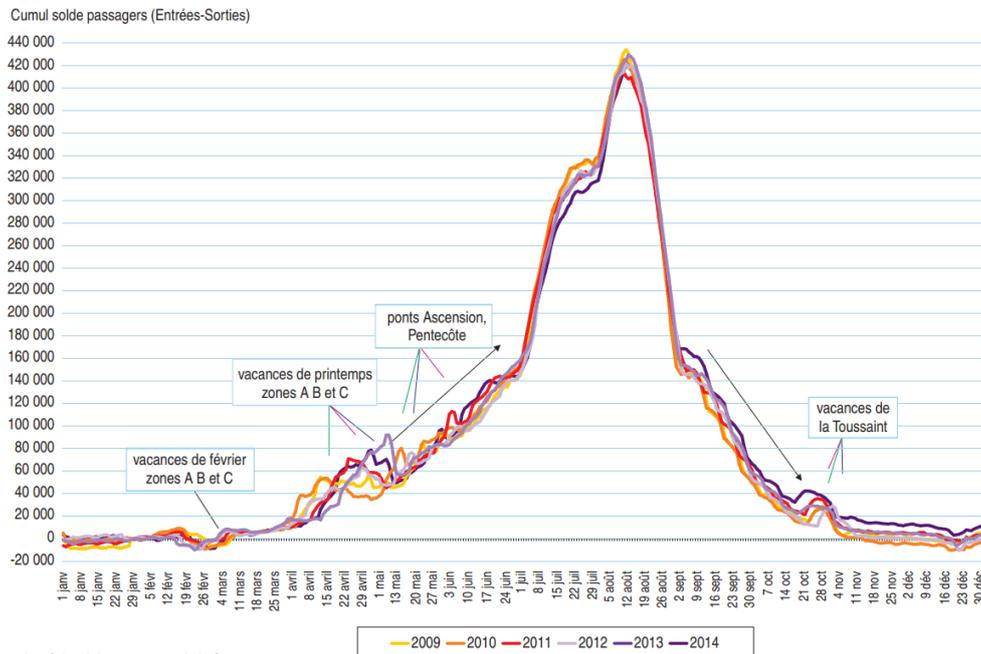


Figure 69 : Quantité de produits en tonnes par an en Haute-Corse à partir des données du GEMRCN (Blezat Consulting, 2017)

B. Consommation liée au tourisme

La Corse est la première région touristique de France avec une part du tourisme supérieure à 13% du PIB et un **doublement de la population** de d'île en période estivale. La période touristique s'étend ainsi d'avril à octobre.



Source : Observatoire régional des transports de la Corse.

Figure 70 : Variations journalières de la population présente sur l'île entre 2009 et 2014 (Observatoire régional des transports de la Corse, INSEE)

Les zones les plus touristiques sont l'Extrême-Sud, le Sud-Ouest et la Balagne.

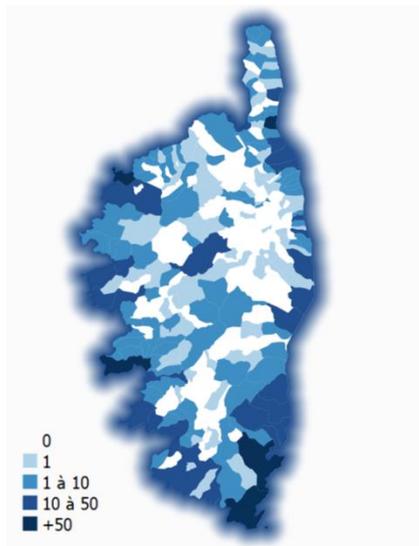
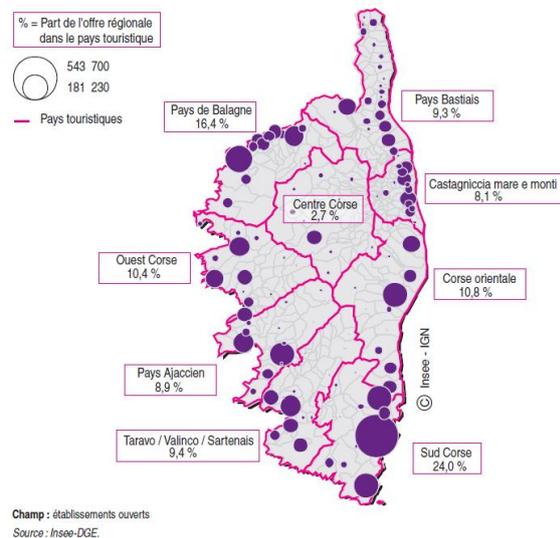


Figure 71 : Nombre de restaurants traditionnels par commune en 2015 (INSEE)



Champ : établissements ouverts
Source : Insee-DGE.

Figure 72 : Capacité d'accueil globale des places-lits des hôtels, campings et autres hébergements collectifs de tourisme par commune et pays touristique en Corse en Août 2014 (INSEE)

L'alimentation (boissons y compris) représente **156 millions d'euros** de dépenses touristiques sur le territoire (INSEE 2015). Ce tourisme profite ainsi aux nombreux circuits de distribution (grande distribution, commerces alimentaires, marchés, vente sur l'exploitation, caves...) ainsi qu'à la

restauration commerciale. La grande partie des productions agricoles et agroalimentaires (industrielles et artisanales) est ainsi écoulee lors de la période estivale.

Au-delà du tourisme balnéaire concentré sur le littoral, la Corse dispose d'un tourisme vert à l'intérieur de l'île, lié notamment au GR20. Refuges et gîtes localisés au niveau des randonnées sont ainsi également des lieux de consommation alimentaire.



Figure 73 : Carte des randonnées en Corse

6. Synthèse et suites possibles pour de PAT en Corse

A. Quels territoires pertinents ?

Au vu des dynamiques engagées en 2017, et des caractéristiques des territoires et filières identifiées, des territoires semblent émerger pour de futures candidatures PAT.

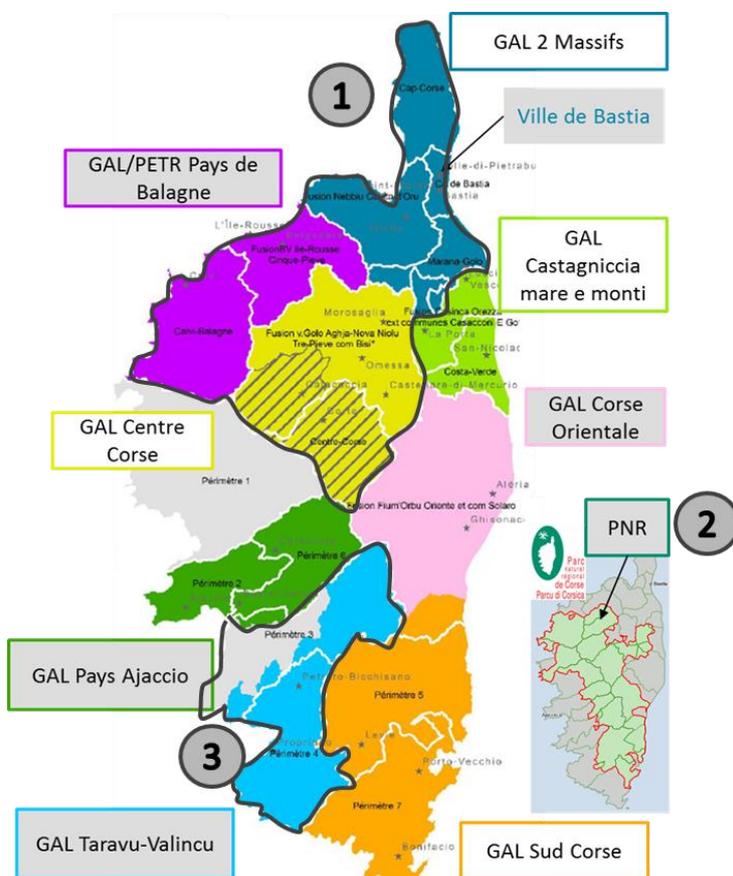


Figure 74 : Proposition de territoires PAT - Septembre 2017

Ces territoires sont proposés au vu des critères rappelés dans le tableau suivant, mais ne sont pas figés. Ils doivent servir de base pour initier des réflexions à des échelles qui semblent *a priori* pertinentes, et devront être affinées dans le temps, selon les volontés propres aux élus et acteurs économiques.

Pour initier une dynamique, des ateliers ont été organisés sur Bastia (territoire 1 « Nord ») et le PNR (territoire 2). La candidature du PETR OTVS (territoire 3) est déjà suffisamment aboutie.

Critères	PNR	« Nord »	OTVS
Portage légitime et moteur	Acteur transversal Cohérence charte	<ul style="list-style-type: none"> FRCA non Bastia moteur Quid des GAL ? 	Dans la continuité d'un contrat de ruralité
Implication politique	Cohérence charte et contrats de ruralité	Elus Bastia oui Elus GAL ?	PETR
Implication économique	?	CROUS, SRC, Cuisine Centrale, CC Ile Rousse, Lycée agricole	Lycée Agricole, Collège, Coopératives fromagère et charcutière, cuisine

			centrale
Ingénierie disponibles	?	FRCA	1 poste financé / la DRAAF
Thématique pertinente et « non concurrente »	Spécificité des zones rurales en cours de désertification	Focus sur l'entrée RHD Lien au foncier et à la filière légumes	Focus économie rurale et RHD
Territoire d'action logique	PNR en zone rurale Lien aux bassins conso ?	Territoires de consommation et production	

Les présentations effectuées dans les 2 ateliers sont disponibles en annexes du rapport.

B. PAT dans le PNR : un territoire pertinent, mais une stratégie à cadrer

6.2.1 Liste des participants

Contact	Structure
HENNEMANN Joëlle	Chambre d'Agriculture de Haute Corse
JAN Antoine	Blezat Consulting
LAFITTE Line-Marie	Chambre d'Agriculture de Haute Corse
LANGLOIS Grégory	DRAAF Corse
LEMONNIER Eric	DRAAF Corse
LUITAUD Claire-Marie	Blezat Consulting
RINALDI DOVIO Pascal	Parc naturel régional de Corse

6.2.2 Introduction

Le Ministère de l'Agriculture a pour **objectif un total de 500 PAT** sur le territoire national d'ici 2020. Cette année est la 2e édition de l'appel à projets PAT, et celui-ci devrait être réédité les prochaines années. Il s'agit de présenter des projets relativement structurés qui pourront être subventionnés à hauteur de 40 000 € (jusqu'à 70 000 € pour certains projets). En ce qui concerne le territoire Corse, 2 projets pourront être envoyés à Paris chaque année. Cette subvention s'additionne généralement avec d'autres fonds (LEADER,...) qui peuvent être plus facilement activés grâce à la labellisation PAT.

Par ailleurs, la DRAAF travaille actuellement avec l'ADEME sur un appel à projets régional, qui devrait être lancé début janvier pour une fin de candidature d'ici avril-mai. Il comprendra une dimension environnementale (ex. gaspillage alimentaire).

Côté PNR, la charte est en cours de révision, et se pose la question de l'intégration du volet « alimentaire ». Les spécificités du PNR sont les suivantes :

- 15% de la population de l'île, 20% des résidences primaires et 30% des résidences secondaires : des urbains qui montent dans le PNR les weekends, *où consomment-ils ?*
- Peu d'équipements de commerce, qui se concentrent au niveau de Bastia et Ajaccio mais des randonnées, gîtes et refuges : *comment rendre « captifs » les touristes pour les faire consommer sur place ? Comment faire en sorte de faire consommer les produits une fois revenus chez eux ?*

- Lien avec les « villes portes » (Bastia, Ajaccio) : *comment rendre visible le PNR ?*
- Fort enjeu sur la « *dévitilisation* » des villages : le PNR, en zone de montagne, souffre d'un manque d'accessibilité et doit faire face à une déprise économique et sociale des villages. Il doit faire de ses « handicaps » des atouts, pour redynamiser une économie rurale.

L'objectif de cette réunion est de rappeler les objectifs d'un PAT et d'**amorcer la discussion autour de pistes d'actions.**

6.2.3 Relevé des échanges

Le PNR s'étend sur 180 communes, mais le périmètre sera défini par la CTC après délibération de l'ensemble des collectivités du territoire. La charte, en cours de révision, définira le cadre du projet de territoire pour les quinze prochaines années.

Côté produits agricoles, le PNR veut travailler à deux niveaux :

- Les circuits courts et la place des produits locaux dans les refuges (le PNR gère la centrale de réservation pour les refuges du GR20)
- Le déploiement de la marque « Valeur Parc Naturel » nationale qui remplacent les anciens logos des PNR

Consommation

⊙ Quel bassin de consommation ?

Les bassins de consommation se trouvent principalement sur la côte où les touristes résident et consomment.

Les urbains locaux reviennent le weekend dans les maisons de famille à l'intérieur de l'île, mais souvent avec la voiture pleine de courses.

Il existe donc un **enjeu d'échanges mer-montagne** pour revitaliser la consommation à l'intérieur de l'île, enjeu sur lequel travaille notamment Costa Verde (salarié animateur attendu ?).

La question de la cible rural/urbain reste toutefois à définir pour revitaliser le commerce de produits locaux : si le territoire fait face à un déficit de commerce et des problématiques de mobilité, donc à un **enjeu de service à la population locale**, le bassin de consommation local reste toutefois très limité. Pour assoir un modèle économique viable sur l'année, ne faut-il pas capitaliser sur les consommateurs urbains ? Les touristes pendant la haute saison ? Et si oui, comment ?

⊙ Quel marché et quel positionnement produit ?

Beaucoup de restaurateurs cherchent des produits locaux. De plus en plus de structures se créent mais restent sur un approvisionnement par des centrales d'achat ou des plateformes type METRO ou Promocash (restauration collective, mais aussi commerciale), ce qui rend difficile l'entrée de produits locaux dans ces circuits.

Par ailleurs, la valeur ajoutée en RHF collective reste plutôt faible, ce qui est plus adapté aux grandes filières et peut être moins stratégique pour le PNR. Le PNR de l'Aubrac avait mis en place un système de livraison des écoles en produits alimentaires locaux, mais ce système n'a pas duré. La demande s'est développée, les producteurs ont fini par vendre directement au plus offrant et les cantines n'avaient plus de volume d'approvisionnement.

Il pourrait y avoir un intérêt des abattoirs pour la RHF collective avec la valorisation des avants, mais les abattoirs locaux ne réalisent pas de découpe.

◎ Perspectives et premières pistes de réflexions

Du fait de ses contraintes, la cible pertinente pour les produits alimentaires du PNR reposera nécessairement sur des **produits de niche qualitatifs avec une plus forte valeur ajoutée** (lien avec le tourisme et la « silver économie » en hors saison, lien avec les gîtes...).

Pour pallier aux problématiques de livraisons BtoB (ex : restaurateurs) ou BtoC (consommateurs Métropolitains ou urbains Corse), la livraison à domicile via des opérateurs comme Chronofresh (→ service à venir en Corse ? <https://www.youtube.com/watch?v=zpPlo5Fo6Mc>) et la mise en place de « Market Place » en lien avec le site du PNR ou la centrale de Réservation, sont des axes de travail à mener dans la durée. Il s'agira avant tout de trouver un modèle économique pertinent, en s'appuyant sur des opérateurs existants, et en travaillant à la visibilité des produits directement dans les bassins de consommation.

Des liens pourront être créés avec les gîtes à l'image d'un territoire italien dont les gîtes ne cuisinent qu'avec des produits locaux (investissement dans du matériel frigorifique par les collectivités et approvisionnement local des gîtes).

Le PNR souhaite reprendre la main de la gestion des refuges. Une centrale de réservation a été mise en place en 2012 (50 000 personnes par saison). L'idée serait d'écouler les produits agricoles que les producteurs n'arrivent pas à écouler en début de saison par exemple (mais les producteurs ont-ils d'autres produits en stock autre que la charcuterie et les fromages afin de satisfaire une clientèle plutôt sportive ?).

Production

Au niveau de l'amont, il convient toutefois **d'identifier les besoins des producteurs**, en lien avec l'écotourisme notamment. Les producteurs commercialisent déjà pour la plupart en circuits courts avec une grande distribution proposant historiquement des produits locaux sur le territoire. Plus de 60% des exploitants déclarent commercialiser en circuits courts : quel soutien pour les aider à aller plus loin ?

Certains producteurs se posaient toutefois la question du rassemblement des produits. S'il est parfois difficile de mobiliser les exploitants, qui n'ont pas l'habitude de travailler de manière collective, il s'agira de trouver des modèles de gouvernance qui permettent à la fois une transparence dans les échanges, et de soulager le producteur de l'aspect vente. Un grand professionnalisme sur la qualité des produits et la régularité des approvisionnements sera toutefois exigé.

L'aspect innovant de ses pratiques de vente, et le niveau « haute qualité » qui serait exigé, pourra poser la question de la cible des producteurs : néo-ruraux ? Hors cadre familiaux ? Jeunes installés ?

L'installation étant freinée par des problèmes d'accès au, il s'agira de mener en parallèle avec les élus des communes, une politique foncière active (sensibilisation des élus, lien avec le travail en cours de la CTC avec les notaires, lien avec les contrats de ruralité, formation aux outils fonciers disponibles (ex : <http://www.centre.chambagri.fr/developpement-agricole/installation/rrr-foncier-centre.html>)).

6.2.4 Synthèse

Les enjeux auxquels font face les équipes du PNR, notamment sur la redynamisation de son économie rurale et agricole, et la dynamique initiée par sa nouvelle charte axée, entre autres sur les filières alimentaires de proximité, se conjuguent pour offrir une opportunité de PAT au PNR.

Pour initier une candidature adéquate et cohérente, il conviendra toutefois de franchir quelques étapes en amont du dépôt de dossier, pour définir une stratégie claire et mesurable dans le temps.

✓ **Quels enjeux prioritaires ?**

La première étape devra consister à prioriser les enjeux sur lesquels le PNR souhaite travailler. Si la déprise rurale a globalement été identifiée, il convient à présent de la qualifier plus précisément, pour pouvoir tisser un lien avec l'alimentaire et les potentiels économiques. Les atouts et opportunités du territoire devront être mis en avant, quitte à segmenter dans un premier temps des zones test contrastées

✓ **Quels objectifs ?**

Selon les enjeux et leurs caractéristiques (cible de population visée, secteurs à redynamiser selon les atouts et opportunités...), la seconde étape sera de se fixer des objectifs précis et mesurables (ex : enjeu 1 = perte de VA dans l'économie agricole → Objectif 1 : faciliter l'installation de nouveaux agriculteurs, notamment sur des produits à forte VA // Objectif 2 : développer la vente de produits alimentaires issu du PNR, notamment via le e-commerce)

✓ **Quels actions clefs et quels acteurs ?**

Selon les objectifs retenus, il conviendra de définir des actions opérationnelles, en lien direct avec des acteurs économiques locaux, et un portage politique identifié. Ces actions pourront s'appuyer sur des expériences réussies dans d'autres territoires ruraux (études de cas à réaliser)

Afficher l'ambition du PNR de candidater à un PAT, pourra permettre de fédérer les forces vives du territoire, et entamer une réflexion commune ?

Au vu de la topographie du territoire, il s'agira sans doute dans un premier temps de se concentrer sur 2 à 3 territoires clefs, avec des spécificités contrastées (ex : accès difficile, à proximité d'un bassin de consommation, GR20, ...)

Précisons enfin que toutes les problématiques n'ont pas vocation à être résolues en amont de la candidature. Si le PAT sera là pour permettre de déployer des solutions opérationnelles, le travail amont de la candidature devra permettre de réunir les acteurs pertinents, pour poser de manière objective les problématiques, et identifier une stratégie de réponse logique et cohérente (aspect foncier et production, aspect vente, cibles et canaux, aspect communication et promotion, aspect gouvernance, ...).

6.2.5 Liste des contacts

Nom	Prénom	Téléphone	Société	Email	Fonction
GOZZI	MAGALI	06.85.82.99.64	INTERBIO CORSE	magali.gozzi@caramail.com	PRESIDENTE
HENNEMANN	Joëlle	06.46.19.77.00	Chambre d'agriculture de haute-corse	joelle.hennemann@haute-corse.chambagri.fr	Chargée de mission dvpt des filières alimentaires de proximité
LAFITTE	LINE-MARIE	06.11.39.49.99	Chambre d'Agriculture de Haute-Corse	line-marie.lafitte@haute-corse.chambagri.fr	Ingénieur Méthodes et Références
LANGLOIS	Grégory	06.74.37.19.77	DRAAF	gregory.langlois@agriculture.gouv.fr	PNA
LEMONNIER	Eric	06 25 04 49 37	DRAAF Corse	eric.lemonnier@agriculture.gouv.fr	chef du SRAL
RINALDI DOVIO	Pascal	0678530703	Parc naturel régional de Corse	prinaldi@pnr-corse.fr	Chef du service Développement Co-coordonateur révision de la Charte

C. PAT Bastia : de multiples initiatives qui doivent maintenant s'inscrire dans une stratégie commune

6.3.1 Liste des participants

Contact	Structure
ALLEMAND Sibylle	Una Lenza da Annacqua
BOURGEOIS Nicolas	EPLEFPA Borgo-Marana
CLAUDET Emilie	Inter Bio Corse
COLLETTE Nathalie	FRCA CORSE
HENNEMANN Joëlle	Chambre d'Agriculture de Haute Corse
JAN Antoine	Blezat Consulting
LANGLOIS Grégory	DRAAF Corse
LEMONNIER Eric	DRAAF Corse
LENOIR Stéphane	Corse Centrale de Restauration
LORENZI Mélanie	FRCA CORSE
LUITAUD Claire-Marie	Blezat Consulting
MILLELIRI MANDRICHI Marilou	Mairie de Bastia
MINARD Elodie	Ville de Bastia
SEBA Florence	OMC
SIMONPIERI Marie Ange	Mairie de Bastia
THIEBLEMONT Mathilde	Mairie de Bastia
	PETR Balagne

6.3.2 Introduction

Le Ministère de l'Agriculture a pour **objectif un total de 500 PAT** sur le territoire national d'ici 2020. Cette année est la 2e édition de l'appel à projets PAT, et celui-ci devrait être réédité les prochaines années. Il s'agit de présenter des projets relativement structurés qui pourront être subventionnés à hauteur de 40 000 € (jusqu'à 70 000 € pour certains projets). En ce qui concerne le territoire Corse, 2 projets pourront être envoyés à Paris chaque année. Cette subvention s'additionne généralement avec d'autres fonds (LEADER,...) qui peuvent être plus facilement activés grâce à la labellisation PAT.

Par ailleurs, la DRAAF travaille actuellement avec l'ADEME sur un appel à projets régional, qui devrait être lancé début janvier pour une fin de candidature d'ici avril-mai. Il comprendra une dimension environnementale (ex. gaspillage alimentaire).

L'objectif de cette réunion est d'**amorcer la discussion entre acteurs** représentant la demande (Ville de Bastia, PETR de Balagne, SCR) et l'offre (FRCA Corse, OCM, Inter Bio Corse).

La ville de Bastia ne parvient pas à approvisionner ses cantines en produits locaux malgré un important travail déjà réalisé (allotissement, rencontre avec les producteurs...). De son côté, la FR CA Corse travaille à la mise en place d'itinéraire de culture sur des légumes plein champs d'hiver, pour développer une offre de produits accessible à la RHD.

Globalement, un certain nombre de freins n'incitent toutefois pas les producteurs à répondre aux appels d'offres :

- Obligation de révision des prix
- Petits volumes scindés en de multiples livraisons qui freinent notamment les coopératives (même avec un point de stockage mis en place)
- Contraintes logistiques et organisationnelles induites

- Pic de production pendant les vacances scolaires
- ...

Le travail sur les appels d'offres n'est donc pas suffisant et **les leviers doivent être actionnés à tous les niveaux**, ce qui rend un PAT très opportun.

6.3.3 Relevé des échanges

Maillon « production et transformation »

⊙ Offre inversée avec la période scolaire

La problématique se pose essentiellement sur la filière fruits et légumes, et moins sur la viande. La production est opposée au calendrier scolaire avec une production essentiellement lors de la saison estivale, lorsque les écoles sont fermées (même s'il reste les ehpad et hôpitaux). Il n'y a pas de production de légumes d'hiver en Corse.

La FRCA a lancé un partenariat avec le lycée agricole pour réaliser des tests de maraîchage d'hiver sur 1 600 m². Il s'agit de produire des références technico-économiques et générer des vocations auprès des jeunes.

L'EPL a recruté un formateur « horticulture et maraîchage » et réalise une étude sur ce qu'il est possible de produire en Corse. L'expérimentation concernera 2 ou 3 produits de maraîchage d'hiver et sera conduite en bio (sans label) avec pour projet d'être 100% bio d'ici 4 ans. L'idée est également de réfléchir aux leviers jusqu'à la distribution aux cantines (stockage, équipement, main d'œuvre...).

⊙ Installation et accès au foncier

Une problématique majeure, même si des jeunes agriculteurs souhaiteraient faire du maraîchage d'hiver, reste l'accès au foncier.

La Ville de Bastia souhaiterait préserver ses terres agricoles (volonté politique à valider). Il existe un réel enjeu de maintien du foncier en grande ceinture urbaine.

Cette problématique se retrouve également en Balagne où le foncier n'est pas disponible.

Le Lycée de Borgo travaille avec les collectivités sur ce sujet (associations foncières, PADDUC...).

La SAFER peut également jouer un rôle avec la possibilité de préempter. Cependant, il faut que la collectivité puisse payer le terrain ce qui nécessite de l'ingénierie financière ainsi qu'un projet en amont avec la définition de critères de sélection.

Un lien pourrait être également être tissé avec les contrats de ruralité.

⊙ Préparation des produits (lavage, épluchage...)

Pour des questions de praticité, les cuisines sont souvent demandeuses de produits 4^{ème} gamme (pré-lavés, pré-tranchés etc.).

La SRC souhaiterait mettre en place une légumerie pour proposer des produits de 4^{ème} gamme (jusqu'à la surgélation), mais le problème de l'intérêt économique se pose (volumes suffisant à atteindre). Pour rentabiliser l'outil, l'idée serait de commercialiser également auprès de la GMS et de la restauration commerciale.

⊙ Révision des prix obligatoire

La révision des prix, obligatoire, est une contrainte majeure pour les producteurs et les grossistes.

En ce qui concerne le maraîchage, une mercuriale existe. La filière peut ainsi conseiller sur les prix et leurs révisions.

Maillon « logistique »

⊙ De multiples livraisons de petits volumes

Les grossistes peuvent être un levier pour l’approvisionnement local des cantines, car ils maîtrisent la logistique.

Les producteurs ne peuvent pas gérer la logistique qui leur demanderait trop de temps. Il faudrait plutôt s’appuyer sur les grossistes.

⊙ Quel intérêt pour une plateforme ?

La FRCA avait pour projet de créer une plateforme de commercialisation physique (ex. Frais d’Ici). Du fait de contraintes financières, ce projet a été redirigé vers une plateforme de e-commerce, voire de drive (cf. Drivulinu lancé cette année). La plateforme réceptionnerait, préparerait les commandes et livrerait (livraison à domicile ou drive).

Le projet a été présenté aux coopératives en octobre et une réunion courant décembre permettra aux acteurs de se positionner. Un lien pourrait être créé avec Drivulinu afin de mutualiser les moyens.

Drivulinu est une interface de drive. L’association Una Lenza da Annacqua a mis en place un circuit de collecte mutualisé avec un planning de collecte et un planning de livraison. 3 points de distribution sont prévus pour le lancement (1^{ère} livraison prévue pour le 7 décembre), et devraient se développer par la suite pour attirer le consommateur. Si demain un projet de plateforme se met en place, celle-ci pourrait également servir pour la partie restauration collective.

La FRCA souhaitait faire un magasin coopératif avec des produits issus de ce champ coopératif, mais reste ouverte également à d’autres fournisseurs locaux.

A titre illustratif, le programme LEADER dans l’Aube a financé un magasin coopératif à destination des particuliers et des restaurateurs.

Le cabinet Blezat insiste toutefois sur la difficulté à pérenniser des modèles économiques sur des outils logistiques nouveaux. L’expérience montre qu’il est généralement plus rentable et durable de s’appuyer sur des prestataires logistiques existants, la société créée jouant le rôle d’interface commerciale.

Maillon « consommation »

⊙ Organisation de l’aval

Comme précisé précédemment, la multiplicité des livraisons en de petits volumes est un véritable frein pour les producteurs et les coopératives.

Bastia est en cours de réflexion sur l’organisation de ses flux, et points de livraison, pour permettre des livraisons plus concentrées.

Le groupement d’achats du lycée de Borgo comprend également le CROUS, l’hôpital etc., ce qui permet de massifier les volumes.

⊙ Un marché de la restauration collective peu connu

L’OMC (Organisation des Maraichers Corses) regroupe 90% de la production insulaire. Les maraichers n’ont aucun problème pour commercialiser aujourd’hui ce qui rend la restauration collective peu attractive.

Les marchés publics pourraient être intégrés dans la formation des futurs agriculteurs.

⊙ **Des prix non attractifs pour les producteurs**

Des leviers sont à trouver à tous les niveaux, et notamment sur le gaspillage (cf. travaux de l'EPL sur ce sujet). Toutefois, les cuisines doivent respecter le grammage obligatoire (GEMRCN).

⊙ **Education & sensibilisation**

La demande des consommateurs n'est pas toujours cohérente avec la production. Au-delà de l'éducation sur le « bon prix » de l'alimentation, un travail doit également être mené sur la saisonnalité.

La FRCA travaille également sur l'identité Corse qui génère un certain engouement auprès au sein des filières étudiantes. Avec le soutien de la DRAAF et de l'ADEME, la FRCA a mené un projet avec la filière Art de l'université afin de créer un logo identifiant les produits corses. L'objectif est maintenant de déployer ce logo dans les maternelles, écoles, collèges et lycées afin de développer une « éducation visuelle ». La SRC avait créé un petit logo Corse mais a arrêté.

Zoom sur la filière bio

Interbio a travaillé longtemps sur la restauration collective mais a dû arrêter. Les producteurs bio ne sont par ailleurs pas intéressés par le débouché de la restauration collective. Les producteurs vendent en direct et expriment un souhait de rester en contact avec les clients.

La production corse n'est pas suffisante et l'offre n'est pas structurée, ce qui ne permet pas de mettre en place de plateforme de commercialisation, malgré une demande certaine notamment par les touristes.

6.3.4 Conclusion

Une candidature PAT ne résoudra pas tous les problèmes mais permettra de continuer la dynamique et d'appeler d'autres fonds. Il s'agit avant tout de fédérer les acteurs afin de faire émerger des projets collectifs, sur des problèmes ciblés.

Ces dynamiques prennent du temps, à l'instar de l'exemple de l'association Manger Bio d'Ici Alpes-Bugey qui a mis en place, étape par étape, différents projets (mutualisation de la livraison puis appui d'un logisticien, travail avec les SRC et mise en place d'un logo, mise en place d'itinéraires techniques avec la Chambre d'Agriculture locale, travail sur les groupements de commandes au niveau des cuisines...).

Cette dynamique a été mise en place depuis 15 ans, et pourrait s'appeler rétrospectivement un « PAT ».

	Freins	Actions à mener	Acteurs
Production	Saisonnalité inversée par rapport au tourisme	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'itinéraires de cultures sur des légumes d'hiver • Diffusion des pratiques • Intégration dans les cycles de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • FRCA • CDA • EPLEFPA Borgo-Marana
	Prix peu attractifs par rapport à la	<ul style="list-style-type: none"> • Mise en place d'itinéraires de cultures sur des légumes d'hiver 	<ul style="list-style-type: none"> • service de l'éducation Bastia • Elus

	GD	<ul style="list-style-type: none"> • Diffusion des pratiques • Travail sur la chaîne de valeur (groupes de travail O/D) • Communication auprès des convives • Choix politique 	<ul style="list-style-type: none"> • FRCA • CDA • EPLEFPA
	Déficit d'offre, mais problématique d'accès au foncier agricole pour l'installation	<ul style="list-style-type: none"> • Protection du foncier, en cohérence avec les docs d'urbanisme • Convention SAFER pour permettre des préemptions • Couveuse et espace test (fourniture en régie ?) • Installation 	<ul style="list-style-type: none"> • Ville de Bastia, voir agglo : 21, élus, PLU, SCOT • SAFER • CDA • EPLEFPA
Transformation	Des légumes à préparer pour les cuisines	<ul style="list-style-type: none"> • Lien avec des financements LEADER ou FEADER pour l'équipement des exploitations sur le première transfo (lavage, voir calibrage) • Lien avec des équipements existants non utilisés à 100% (plateforme lycée agricole, cuisine centrale...) 	<ul style="list-style-type: none"> • Ville de Bastia, voir agglo : service de l'éducation, agenda 21, élus, PLU, SCOT • CTC (FEADER) • LEADER
	Des légumes à transformer (Ive gamme)	Etude de faisabilité pour calibrer un outil, et lien avec des opérateurs massifiant les volumes (SRC, grossistes, ...)	Bureau d'étude indépendant
Logistique	Des flux à massifier	<ul style="list-style-type: none"> • Travailler avec des opérateurs massifiant les volumes : groupement d'achat, SRC • Travailler sur la concentration des flux et points de livraisons 	<ul style="list-style-type: none"> • Stagiaire logisticien • SRC et grossistes • Service éducation
Gouvernance	Une approche multi acteurs qui nécessite de la gouvernance	<ul style="list-style-type: none"> • Création d'un « groupe de travail » représentatif de l'ensemble de la filière • Convention précisant les compétences et rôles de chacun et fixant des objectifs de rendez-vous annuels • Implication des élus et territoires par convention • Formalisation de la stratégie et des financements possibles dans un PAT 	<ul style="list-style-type: none"> • Ville de Bastia, voir agglo : service de l'éducation, agenda 21, élus, PLU, SCOT • FRCA • CDA • SRC • EPLEFPA • SAFER • CTC (FEADER) • LEADER

⊙ Périmètre

La question de l'échelle est importante et peut être abordée de plusieurs points de vue

=> **Économique** : quelle taille critique pour rentabiliser des outils et être attractifs ?

=> **Institutionnelle et politique** : quel portage des élus ? Quel périmètre d'action logique en lien avec les compétences et outils notamment foncier

=> **Logistique** : quel bassin de production et quel bassin de consommation ?

Dans un premier temps, l'échelle de la Ville de Bastia, voire de son agglomération semble une première étape intéressante, qui pourra constituer le creuset d'initiatives plus larges.

⊙ Calendrier

1. **Temps politique** : positionnement de Bastia, attente des élections de la CTC
2. **Temps administratif**, préparation de la candidature : anticipation des lettres d'intention, concertation via quelques réunions
3. **Rédaction de la candidature** (l'objectif n'est pas d'apporter des solutions dès la candidature)

6.3.5 Liste des contacts

Nom	Prénom	Téléphone	Société	Email	Fonction
ALLEMAND	Sibylle	06.28.19.33.68	Una Lenza da Annacqua	una.lenza@gmail.com	Presidente
BOURGEOIS	Nicolas	06.81.04.53.99	EPLEPPA Borgo-Marana	nicolas.bourgeois@educagri.fr	Directeur
CECCARELLI	Emilie	0699920876	Point Accueil Installation de Haute-Corse	info.installation2b@gmail.com	Responsable
CLAUDET	Emilie	06.03.51.30.65	Inter Bio Corse	eclaudet.biocorse@gmail.com	Chargée de communication
COLLETTE	NATHALIE	06.75.86.55.43	FRCA CORSE	frca-corse@wanadoo.fr	DIRECTRICE
HENNEMANN	Joëlle	06.46.19.77.00	Chambre d'Agriculture de Haute Corse	joelle.hennemann@haute-corse.chambagri.fr	Chargée de mission dvpt filières alimentaires de proximité
LEMONNIER	Eric	06 25 04 49 37	DRAAF Corse	eric.lemonnier@agriculture.gouv.fr	chef du SRAL
LENOIR	Stephane	06.88.42.72.70	corse centrale de restauration	ccr-lenoir@orange.fr	directeur général opérationnel
LINALE	Marie Dominique	06.14.44.37.01	CDA2B	mariedominique.linale@haute-corse.chambagri.fr	Chargé de mission
LORENZI	Mélanie	06.12.93.48.11	FRCA CORSE	m.lorenzi@orange.fr	responsable QHSE
MILLELIRI MANDRICH	MARILOU	06.29.41.56.94	MAIRIE DE BASTIA	mmandrichi@bastia.corsica	RESPONSABLE DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE
MINARD	Elodie	06.71.87.98.97	Ville de Bastia	eminard@bastia.corsica	Chargée de mission Développement Durable
SIMONPIERI	Marie Ange	06.14.64.51.88	Mairie de Bastia	masimonpieri@bastia.corsica	DGA
THIEBLEMONT	MATHILDE	06.13.83.49.14	MAIRIE DE BASTIA	mathilde.th@hotmail.fr	DIRECTRICE DES AFFAIRES SCOLAIRES
ZUCCARELLI	CHARLES	06.14.62.72.98	BONAPPITTU	c.zuccarelli@wanadoo.fr	DIRIGEANT