



# TRUEFOOD

## Traditional United Europe Food

Contract no. FOOD-CT-2006-016264

Instrument: Integrated Project

Thematic Priority: Food Quality and Safety (# 5)

### D 7.1.5

#### Workshop: Training-Research on the steps of the products' qualification

Due date of deliverable: 30 April 2007

Actual submission date: 30 April 2007

Start date of project: 1 May 2006

Duration: 48 months

Organisation name of lead contractor for this deliverable: INRA-SAD

Project co-funded by the European Commission within the Sixth Framework Programme (2002-2006)		
Dissemination Level		
<b>PU</b>	Public	X
<b>PP</b>	Restricted to other programme participants (including the Commission Services)	
<b>RE</b>	Restricted to a group specified by the consortium (including the Commission Services)	
<b>CO</b>	Confidential, only for members of the consortium (including the Commission Services)	

**Workshop formation-recherche sur les démarches de qualification des produits.  
Les fromages Corses.  
Corte, mars 2007**

**Programme:**

Lundi 19 mars :

Matin : Bastia, Chambre d'agriculture

- Accueil par le Président, Etienne Suzonni
- Présentation de la filière par la Directrice de la chambre
- ODARC : Ange Bianchini

Après-midi : visite de laiteries

- Groupe A : Rémi Bouche : Roquefort. Rdv à 15h00, confirmé par ECA
- Groupe B : Eric Casalta : Otavi. Rdv à 15h00, confirmé par ECA
- Groupe C : Thierry Linck : Mattei. Rdv à 15h

Mardi 20 Mars : journée thématique systèmes d'élevage

- Groupe A1 : Jean-Christophe Paoli. Balagne.
- Groupe A2 : Estelle, Balagne.
- Groupe B : Pierre Santucci. Cortenais.
- Groupe C : Thierry Linck. Casgiu Casanu et AG AOC Brocciu. A l'INRA
- Groupe D : préparation de la synthèse du soir (à partir de ce qui a été recueilli la veille).

Mercredi 21 mars :

- Groupe A : sortie Balagne avec Anaïs :
  - o Germain Volpei :
  - o Xavier (affineur) :
  - o Guillaume ou
  - o J-C Savelli
- Groupe B : Eric Casalta : Bastia et plaine :
  - o Salvadori, Menier ou Sébastien Rossi et
  - o GIAC, Nathalie Pierini : rdv à Bastia à 16h00.
- Groupe C : Jean-Michel Sorba : les mises en marché :
  - o Entretiens: Super U de Ponte Leccia, Epicerie de Vivario et Marcel??
  - o Après-midi : travail en focus group (groupe restreint).
- Groupe D : préparation de la synthèse « systèmes d'élevage ». Animation : Pierrot.

Jeudi 22 mars :

- Groupe A : Thierry Linck :
  - o Paul André Fluxia Arena.
  - o Jean-Phi Teinturier/ Casabianda/
  - o Mariani Jacques /Agione/
  - o Eventuellement, J. Baldovini
- Groupe B. Eric Casalta : Bastia – Plaine
  - o Matin : Lerasle, Technicien DSV (resp. serv. Sécurité)
  - o Après-midi : ce qui n'a pas été fait la veille.
- Groupe C : Jean Michel Sorba. Mises en marché suite.
- Groupe D, en stand by
- 

Vendredi 23 mars : journée de synthèse

- matin :
  - o Jean Pulicani à confirmer
  - o ODARC, Marie-Pierre Bianchini
- après-midi : synthèse du stage

## Liste des participants au workshop

Nom	Thème de recherche
AGUDO Leonel	Professeur d'agronomie (filiale bovin) Université Nationale Expérimentale Romulo Gallegos, Vénézuéla
AMILIEN Virginie	Chercheur en études culturelles (culture de l'alimentation, consommation) Oslo, Norvège
AUDOIS Mélanie	Etude des systèmes d'approvisionnement en produits maraichers de la ville de Majunga (CIRAD, Madagascar)
BOUCHE Rémi	Chercheur INRA
BOWEN Sarah	IGs, développement rural
BRIDIER Bernard	Agro-économiste
CASALTA Erick	Recherches sur la qualité des fromages (technologie et microbiologie) axe qualification LRDE INRA
CERDAN Claire	Chercheur CIRAD Environnement et Société Université de Florianopolis (Brésil), Centre des Sciences Agraires
CLAVE Jérôme	Appui syndicat de défense AOC huile d'olive en haute Provence
DEVAUTOUR Hubert	Directeur UMR Innovation (INRA-CIRAD-Sup'Agro) IG à l'international
DUMAS Tristan	Diagnostic socioanthropo-économique de l'alimentation des populations musulmanes dans le North Rakhine State (GRET, Birmanie)
HERNANDEZ Carlos	Professeur d'agronomie (systèmes de production animale) (Université Nationale Expérimentale Romulo Gallegos, Vénézuéla)
JOUBERT Nelly	Evaluation de l'adéquation entre les systèmes de culture innovants et la structure socio-économique de la filière banane Martinique
KLINGEMANN Anna	Recherche, formation, conseil IG AGRIDEA Lausanne, Suisse
KOUKOBO Charlotte	Chercheur
KOULRO BEZO Bemadji	Etude au Tchad : filière transformation arachide, manioc, karité
LECLERCQ Maya	Thèse sur les stratégies de valorisation du rooibos (tisane endémique) en Afrique du sud par producteur
LINCK Thierry	Chercheur INRA
MATHERON Sandrine	Appui à la mise en place d'une IG sur le café arabica de Kintamani (CIRAD, Bali)
MILESI Chloé	Diagnostic socioanthropo-économique de l'alimentation des populations musulmanes dans le North Rakhine State (GRET, Birmanie)
MOITY-MAIZI Pascale	Anthropologue - Maître de Conférence
PAQUIN David	Réalisateur, photographe, documentaires, reportages, expo phoos
POUZENC Michaël	Géographie et aménagement, Commerce et produits agroalimentaires

PUJULA Aude	Etude de la faisabilité d'une IG sur café (CIRAD, Inde)
SANDOVAL Viviana	Recherche participative avec des agriculteurs
SANTUCCI Pierre	Chercheur INRA
SAUTIER Denis	Chercheur Indication Géographiques à l'International, Systèmes agroalimentaires localisés CIRAD - UMR Innovation
SORBA Jean-Michel	Chercheur INRA
THEVENOD-MOTTET Erik	Recherche, formation, conseil IG AGRIDEA Lausanne, Suisse
VITROLLES Delphine	Ingénieur ISARA Lyon / Master 2 Recherche Géographie. Construction du lien à l'origine dans le cadre des produits agricoles et alimentaires au Brésil
WRIGHT Julia	Projet dans la drôme : approvisionnement local de la restauration collective (réseau CIVAM - projet européen EQUAL)

### Liste des producteurs / institutionnels rencontrés

- Chambre d'Agriculture de Haute Corse : Hélène Beretti, Directrice.
- Gilles Riondet, Technicien fromager
- Marina Vescovi (technicienne), et Jean-Pierre Ottaviani (service élevage)
- ODARC : Ange Bianchini
- Roquefort : M. Rafale Laiterie
- Michel Mattei Laiterie
- Charly et Antoine Ottavi Laiterie
- Catherine Lebeschu, animatrice *Casgiu Casanu*
- Lise Girard
- Dominique Fouquaire, Président
- Jules Perinetti
- Jean Marc Albertini
- Joseph Sabiani
- Antoine FONDACCI
- Jacques et José CASTELLANI,
- Dominique ACQUAVIVA,
- Germain Volpei
- Xavier Sabiani (affineur)
- Guillaume ou
- J-C Savelli
- Jean Salvadori,
- Christian Orsucci
- Nathalie Pierini du GIAC
- M. Ghionga, Épicerie de la haute ville
- *L'andata* M. Zuccarelli Détaillant spécialisé Cours Paoli
- Marcel Cesari Producteur fermier Corte
- van Le Rasle, Chef de Service sécurité sanitaire des aliments DSV2B
- Michel Pierrucci, laitier
- Sébastien Rossi
- Paul-André Fluxia
- Jean-Philippe Teinturier (Centre de sélection ovins)
- Charles Micheli
- M. Cappelaro - Chef de Rayon Casino Corte
- Mme Giacomoni Chef de rayon: Super U Ponte Leccia
- Battini Fermier aubergiste Éleveur de Chèvres
- Jean-Marc Pinelli, Directeur ILOCC (interprofession...)
- Marie-Pierre Bianchini, Directrice, ODARC

- o Ange Bianchini, ODARC

Eléments de réflexion :

- Productivité des produits qui renvoie à la sélection des races et au type d'alimentation à creuser auprès des livreurs
- Pasteurisation : moyen technologique de maîtrise de la diversité microbienne des laits et de standardiser un peu les produits
- Pression des éleveurs sur les laiteries et la concurrence entre les laiteries
- Diminution du nombre d'exploitations et question de l'approvisionnement à l'extérieur
- Typologie officielle des fromages versus types de fromages proposés par laiteries

Certification du lait, du système de production ou du produit ?  
AOC/IGP ? manque d'information réel sur ces outils

**Après les questions soulevées nous présenterons la synthèse de la chambre d'agriculture.**

Rappel : (T.LINCK) deux problématiques :

- Faut-il qualifier ces fromages, faut-il construire un SIQO
- Des capacités de production élevées (laiteries) mais baisse du volume de lait local. Donc risque pour un SIQO : importation de lait.

J.P. OTTAVIANI (Chambre d'Agriculture) :

« L'élevage c'est un mode de vie, c'est le témoignage, c'est l'assise de la culture corse. »

Une agriculture diversifiée mais centrée sur l'élevage

L'élevage cantonné dans les zones intérieures jouit d'une notoriété internationale à travers ses produits typiques mais il est victime de fraudes et d'importation donc il faut rechercher une protection dans un SIQO est nécessaire. Et donc il faut travailler sur l'ancrage territorial, retrouver les racines de ce pastoralisme pour :

- mieux défendre l'origine des produits (races)
- revaloriser les ressources naturelles de ce pastoralisme

L'orientation vers plus de parcours peut présenter un intérêt pour l'ancrage au territoire

Etat des lieux :

Ovins : -600 exploit -130 brebis-mères Dominant au Sud	Caprin 350 exploitations Dominant au Nord
---	---

2/3 effectifs en haute-Corse

Fromages :

5 grands types officiels (4 Pâtes molles et 1 Pâte pressée)

marché consistant

Bonne rémunération

Organisation en trois collèges :

400 fermiers dont 55% Haute-Corse

600 livreurs

18 laitiers

Logiques différentes :

Fermiers : cherchent à défendre savoir-faire, patrimoine donc le maquis

Laitiers : cherche à accroître leur production et leur gamme

Prix du lait :

- coût alimentation (10<sup>E</sup>/kg foin)

- coût de la vie
- essentiel de l'alimentation animales est distribué  
(argument laitiers : inflation du prix pour drainer ou fidéliser les livreurs dans un contexte de rareté)

#### Solutions et problèmes pour baisser coûts alimentation :

- Utiliser jachères mais problèmes car blocage indivision
- Extensifier l'élevage mais déjà existence d'élevage intensif => serait une régression
- Augmenter productivité laitière par animale plutôt que par cheptel par amélioration schéma de sélection (plan d'action ODARC) mais très peu de participation
- Une tradition d'estive mais décalé par rapport aux normes européennes

#### Intérêt AOC :

- Protéger contre une importation du lait sarde. Mais les laiteries préfèrent une IGP pour pouvoir importer le lait et fabriquer chacune leur tome.

Questions que ça pose :

Positionnement de la chambre d'agriculture par rapport à la filière

Objectivité de la CA

Exactitude des chiffres

Action de la Chambre d'Agriculture

Engagement de la CA dans projet AOC

#### **Hypothèses :**

- Une position différente selon le type de producteurs.
- Une éventuelle qualification porterait plus sur des savoir-faire (gestion de l'alimentation, de la reproduction incluant la Race Corse) que sur une origine. Ou encore il semblerait que dans le cas où on défende une AOC , il faudrait s'interroger d'abord sur la notion d'aire d'origine, liée a des savoir faire d'éleveurs : conduite et races plutôt que des savoir-faire fromagers, qui n'arrêtent pas de circuler, de s'échanger sur tout le territoire Corse.

#### **Position/AOC, menace d'importation**

Ce qu'il ressort des entretiens est que la problématique est différente selon ces deux types de producteurs. La menace d'importation de lait sarde n'a pas la même importance selon qu'il s'agisse d'un producteur apporteur ou d'un producteur fermier. L'enjeu autour de la qualification des fromages en Corse est différent selon le type de producteur.

#### **Producteurs fermiers :**

D'une façon générale les producteurs fermiers ne sont pas, à CT et MT, menacés par l'importation de lait Sarde. Ils ne voient donc pas l'intérêt de la mise en place d'une AOC. En effet, nous avons pu constater que chaque producteur fermier a son marché niche, son marché captif qui est surtout local. Nous avons peu entendu parler de clientèle touristique. Il s'agit donc majoritairement d'un marché de proximité, d'une demande locale. Par conséquent les producteurs fermiers peuvent commercialiser leurs fromages sous le nom de l'exploitation. C'est le cas surtout des producteurs qui vendent dans des petites épiceries/VD. Pour ceux qui vendent une partie de leur produits en GMS, ils vont avoir recours au logo de la marque collective qui référencent les produits fermiers (assoc ?).

En plus d'être locale, la demande est forte et constante. Le soucis de ces producteurs serait plus tôt de ne pas pouvoir actuellement produire toute l'année alors que la demande est constante.

**A LT, est-ce qu'ils pourraient aussi être victimes de l'importation de lait avec une production de fromages en Corse avec du lait Sarde qui ferait concurrence aux fromages fermiers ?**

**Pour pouvoir répondre à cette question il faudrait réaliser une étude de consommation pour pouvoir caractériser la demande. Est-ce que le consommateur est-il sensible à l'origine de la matière première (lait) ?**

#### **Producteurs apporteurs :**

Ils ont été rencontrés plus sur la côte que en zone montagneuse. Ce type de producteur nous semble plus menacé par l'importation de lait. (parce que le lait est cher et critiqué par les laiteries pour leur hygiène).

Si les producteurs fermiers ne voyaient pas d'intérêt à la mise en place d'une AOC, les apporteurs, eux, pensent que cet outil permettrait de faire face à l'importation de lait.

**On peut souligner que les producteurs apporteurs conservent globalement un savoir-faire fromager puisque même si l'activité fromagère est marginale dans leur système de production, elle est présente. Nous faisons donc l'hypothèse qu'en cas de baisse du prix du lait, ces producteurs pourraient investir dans un atelier fromager et élargir la transformation à la totalité du lait produit.**

**Toutefois les livreurs investiraient qu'à la condition qu'il y ait reprise de l'exploitation par un fils par exemple ou encore s'ils avaient la possibilité d'employer une personne en plus. On comprend bien que pour ces producteurs le principal frein au développement d'une activité fromagère est le travail.**

On peut pas tout faire. Si ils dvp une activité fromagère ce serait fait au détriment de la conduite du troupeau. C'est deux métiers différents.

Les troupeaux sont plus importants dans le cas des producteurs livreurs. Le développement d'une activité fromagère est donc plus difficile.

Les volumes stagnent, c'est les commandes augmentent sur le continent avec la notoriété passionnelle du mot Corse qui se développe. Le manque de lait est une perception des laiteries par rapport aux commandes qui augmentent. Ce n'est pas la perception des éleveurs. La productivité a augmenté.

Conclusion : deux filières donc deux problématiques différents. Donc une position par rapport à la qualification différente et des critères de qualification différents. Est-ce qu'une qualification serait vraiment nécessaire.

## **Etude des SE**

### ***Gestion de l'alimentation***

**Dans toutes les exploitations visitées, les troupeaux sortent tous les jours et toutes disposent d'un grand territoire pastoral (parcours).**

Toutefois, avec la sédentarisation des élevages, on est passé d'un système basé uniquement sur la valorisation des parcours à un système combinant parcours et surfaces fourragères cultivées (prairies artificielles et permanentes). On va parler d'artificialisation, ou d'intensification des systèmes.

L'évolution des systèmes fourragers a été progressive. Et la culture de l'avoine a été une étape intermédiaire. L'avantage de l'avoine est sa rusticité (facilement cultivable pour un non cultivateur).

**Cette évolution a permis l'augmentation de la productivité.**

Les prairies sont généralement situées près du corps d'exploitation. On les appelle cellules fourragères. Dans les systèmes rencontrés les plus extensifs, ces surfaces sont seulement girobroyées, et semées en RG, dactyle, trèfle... dans les systèmes les plus intensifs. C'est ce dernier cas qui a été le plus fréquemment rencontré. Ce qui est commun à l'ensemble des systèmes c'est que les troupeaux sortent tous les jours entre les 2 traites. Dans le cas des élevages caprins la base de l'alimentation sera le parcours avec une complémentation en hiver avec des fourrages distribués ou pâturés (quelques heures) ou encore avec des céréales (maïs) et des concentrés. Alors que dans le cas des élevages ovins il y a systématiquement présence de prairies artificielles.

Les parcours sont bien valorisés par les caprins. Mais dans le cas de brebis, le parcours ne peut pas constituer l'unique source d'alimentation. Un éleveur disait « que pour les brebis, le parcours ne peut être qu'un complément ».

Les parcours ont l'avantage de réduire les coûts de production. Les éleveurs s'accordent sur ce point. Certains dénoncent les faibles marges dégagées en système intensif. Les bons rendements ne compensent pas la hausse des coûts de production.

De plus une alimentation basée sur les parcours limitent la production de lait mais ce sont les faibles rendements expliquent la richesse (TB) du lait Corse. Ces taux permettent de bons rendements fromagers.

Ces deux facteurs font que les éleveurs Corse pensent à une « ré-extensification de leur système ».

**Le parcours représente incontestablement une spécificité des systèmes d'élevage Corse et du lait.**

Mais le parcours est valorisable par la race Corse qui est rustique. Cette race est donc aussi une spécificité à mettre en valeur.

Le savoir faire des éleveurs se perd. Mais aussi le « savoir-faire » des animaux. Ne valorisent plus aussi bien les parcours.

Revenir à l'extensif avec les compétences des animaux c'est plus difficile que revenir à la transformation ou commencer cette activité.

C'est plus facile de devenir fromager fermier que d'être un éleveur en extensif (SF en interaction avec les SF animaux).

**Transhumance, estive** : pratique qui se raréfie si petite activité fromagère maintenue en estive c'est par passion et par tradition mais pas dans une logique marchande.

Activité fromagère : généralement ils combinent production de fromages de type vénaquais, plus ou moins affiné et production de Brocciu.

### **Axes de synthèse (final)**

#### 1) Problème méthodologique : les biais dans les discours des acteurs

- orientation des discours de certains entretiens en partie sous l'effet des interactions avec des accompagnants locaux
- effet caméra
- contexte assez général de marginalité juridique

#### 2) Manque de lait : approche globale du marché

- « passage obligé » dans les discours d'acteurs
- 1 million de litres : chiffre magique ; certains acteurs sont capables d'argumenter (capacité de production des laiteries, etc.), d'autres pas du tout
- presque tous les acteurs y voient un gros problème, alors que celui-ci ne concerne véritablement que certains d'entre eux
- la question est peut-être plus de savoir pour quelles productions et pour quels marchés il manquerait du lait que de savoir combien il en manque

#### 3) Normes de commercialisation : marchés à l'échelle micro-économique

- agrément : pour les GMS et/ou la vente sur le continent ; plutôt pour les gros producteurs, qui compensent la rémunération moindre par les quantités plus importantes
- gros problème : il y a un fossé entre le statut théorique des producteurs fermiers et la réalité concrète de la commercialisation de leur production ; conséquence, ils sont en position de faiblesse
- c'est d'ailleurs vrai pour la plupart des acteurs, qui ont généralement des choses à se reprocher ou qu'on peut utiliser contre eux
- c'est peut-être une explication générale de la difficulté à faire émerger une volonté collective : très difficile de négocier et trouver un consensus intégrant des problèmes et des pratiques qui ne peuvent être explicitées ni rendues publiques

#### 4) Types et typicité des fromages

- la définition de la typicité est basée, selon les acteurs, sur le plus grand niveau de détail (chaque producteur) ou sur le plus petit (même caillé de base), en passant par : chaque vallée son savoir-faire, la distinction fermier/laitier, les 5 grands types
- souci largement partagé de préserver la diversité des fromages corses : craintes vis-à-vis de l'AOC par rapport à cette problématique
- la seule volonté de qualification est plutôt une volonté de déqualification : empêcher le lait et le fromage sardes (ou d'autres provenances) de se faire passer pour corses ; mais l'AOC peut-elle (et seule) permettre d'atteindre cet objectif ?