

# Agreste Corse

## Analyses de filières

N°10 mai 2019



### LA FILIÈRE VIANDE EN CORSE : UN RÔLE PRÉPONDÉRANT DE L'ÉLEVAGE

En partenariat avec



La filière viande corse comprend 1 113 établissements et 1 470 emplois en 2015. L'élevage est prépondérant avec 94 % des structures. Ses exploitations sont réparties sur l'ensemble du territoire insulaire. Elles sont essentiellement tournées vers les bovins et les porcins, les établissements producteurs de volaille et d'ovins viande étant peu nombreux. Elles représentent quatre exploitations agricoles sur dix soit le double de la moyenne nationale. Les exploitants indépendants constituent l'essentiel de leur force de travail. En effet, les salariés de la filière exercent en majorité dans l'abattage et la transformation, principalement comme ouvriers. La production annuelle de viande locale est estimée à 6 200 tonnes, dont une partie est vendue directement par les exploitants. Les marchés des produits régionaux sont en cours de structuration et leur typicité de plus en plus reconnue par des signes d'identification de la qualité et de l'origine. L'environnement de la filière connaît actuellement de profondes évolutions. Si certaines semblent des menaces, d'autres peuvent constituer des opportunités pour son développement.

L'agriculture corse est fortement marquée par ses caractéristiques géographiques. Le relief tourmenté réserve une vaste part de son territoire à l'élevage extensif. L'insularité handicape les échanges avec l'Europe continentale. L'agriculture insulaire occupe une place importante dans la société corse. Un certain nombre de produits notoires issus de cette filière (prisuttu, coppa, lonzu, vitellu...) sont indissociables de l'identité de l'île.

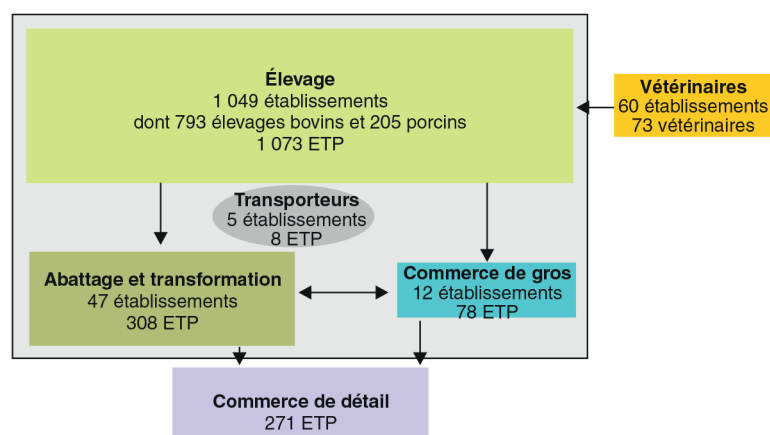
Une analyse de la filière viande en Corse permet d'éclairer la place de ces productions dans l'agriculture, le secteur agroalimentaire et l'économie insulaire. Elle permet aussi d'appréhender les spécificités de ces activités sur l'île.

#### Des emplois, principalement en élevage

La filière viande regroupe l'ensemble des établissements qui concourent à la production de viande ou de produits carnés ([méthodologie et encadré 1](#)). Au niveau national, la filière comprend l'élevage, les intrants agricoles et agroalimentaires, l'abattage-transformation, la fabrication d'équipements, le stockage-transport et le commerce de gros spécialisé. En Corse, seuls l'élevage et l'abattage-

#### ① 1 470 emplois directement consacrés à la production de viande

Périmètre de la filière viande en Corse en 2015



Sources : Insee, CLAP, DADS, BNS 2015 ; Agreste, RSIGAL 2015

transformation sont présents et, dans une moindre mesure, le commerce de gros. La filière comprend aussi cinq transporteurs spécialisés mais exclut les vétérinaires ruraux qui ne sont pas spécialisés ([figure 1](#)).

En 2015, la filière viande compte 1 113 établissements, dont 94 % dans l'élevage. Ils appartiennent à 1 110 entreprises mono-régionales ne comptant en général que cet établissement. La filière mobilise 1 470 emplois en équivalents temps plein. Parmi eux, 68 % sont non salariés, principalement exploitants agricoles. Seuls 140 établissements sont employeurs, soit un sur dix. Ils emploient 469 salariés dont la majorité

travaille dans l'abattage et la transformation (62 %). Les autres se répartissent entre l'élevage (21 %) et le commerce de gros (16 %). Dans la région, les grands établissements (50 salariés ou plus) sont absents alors qu'ils regroupent deux tiers des salariés au niveau national. La filière représente ainsi 24 % des établissements de l'agriculture, de l'agroalimentaire et du commerce de gros mais seulement 7 % de leurs salariés.

Les élevages sont répartis sur l'ensemble du territoire. En revanche, l'abattage, la transformation et le commerce de gros spécialisé relèvent d'un petit nombre d'établissements

situés principalement dans les aires urbaines bastiaise et ajaccienne.

## Des élevages bovins et porcins occupant un vaste espace rural

En 2015, on comptabilise 66 600 bovins, 50 500 porcs et 113 000 volailles (figure 2). Le potentiel de production de gros animaux (quantité d'animaux destinés à l'abattage produits pendant une année) est estimé à 5 300 tonnes en équivalent carcasse (tec).

La valeur hors subventions de la production de bétail et de volailles est de 22,15 millions d'euros en 2015, soit 43 % de la valeur des produits animaux viande et lait. Mais elle représente seulement 9 % du total de la production agricole, soit une proportion deux fois plus faible qu'en moyenne nationale. Cette part place la filière viande au 4<sup>e</sup> rang de l'agriculture corse après les vins (42 %), les fruits (21 %) et le lait (ovins-caprins, 11 %). La valeur produite par exploitation est modeste : au regard de leur production brute standard (PBS), seuls 2 % des élevages bovins et 3 % des porcins sont de grandes exploitations, contre respectivement 10 % et 86 % au niveau national (figure 3).

Le système d'élevage est de type extensif et repose sur l'utilisation d'un vaste territoire par les animaux, des races locales et/ou croisée, particulièrement bien adaptés au terrain montagnard. Les élevages de la filière occupent 59 % de la surface agricole utilisée (SAU) des exploitations et 74 % des surfaces toujours en herbe (STH) qui comprennent les landes et parcours.

### Encadré 1 Les agneaux et cabris

Ces célèbres produits du patrimoine agricole et culinaire de l'île sont traditionnellement issus d'élevages laitiers. La finalité première de ces élevages n'étant pas la viande, les exploitations ovines et caprines laitières ne sont pas intégrées à cette étude. Il existe toutefois une activité d'élevage ovin à finalité viande évaluée, selon l'enquête cheptel, à 48 exploitations en 2015 pour un cheptel de 3 000 brebis mères nourrices. Le potentiel de production de viande de ce secteur est estimé en 2015 à 3 500 têtes pour 50 tonnes équivalent carcasse.

## 2 Élevage bovin : 73 % de la production de la filière en valeur

Cheptel et production en 2015

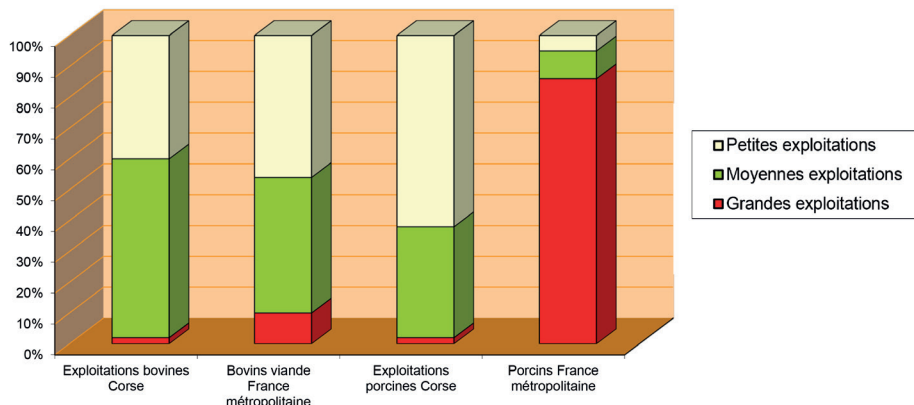
	Bovins	Porcins	Volailles	Ensemble
<b>Cheptel</b>	66 550	50 495	113 000	///
<i>dont vache nourrice ou truie</i>	36 365	4 155	///	///
<b>Production</b>				
Têtes	14 845	30 240	652 000	///
Tonnes équivalent carcasse	1 847	3 449	937	6 234
Valeur (millions d'euros)	<b>16,1</b>	<b>4,9</b>	<b>1,1</b>	<b>22,2</b>
Part dans la SAU régionale (%)	52	7	0	<b>59</b>

/// : sans objet

Source : Agreste - SAA - Comptes de l'agriculture

## 3 Des exploitations de petite taille économique

Taille comparée en PBS des exploitations de la filière (1) et des exploitations de France métropolitaine (2)



Sources : (1) Appariement des exploitations au RA 2010, (2) RA 2010

Les exploitations bovines sont présentes dans la grande majorité des communes (70 %), mais le cheptel est concentré en Haute-Corse intérieure (26 % des vaches allaitantes), Balagne (12 %) et Nord-Vico (10 %) (figure 4). Elles valorisent près de 90 000 ha de surfaces toujours en herbe (STH), répartis sur toute l'île et à tous les étages d'altitude et de végétation à l'exception de la haute montagne.

Le cheptel porcin est situé à 60 % en Corse du-Sud avec une concentration de plus de 40 % sur un axe montagneux Est-Ouest : Nord-Vico - Haute-Gravona - Haut-Taravo (figure 5). Les exploitations porcines sont implantées dans 36 % des communes. Dans une région aux reliefs peu propices aux labours, l'élevage joue un rôle important dans la valorisation des espaces naturels et l'aménagement du territoire.

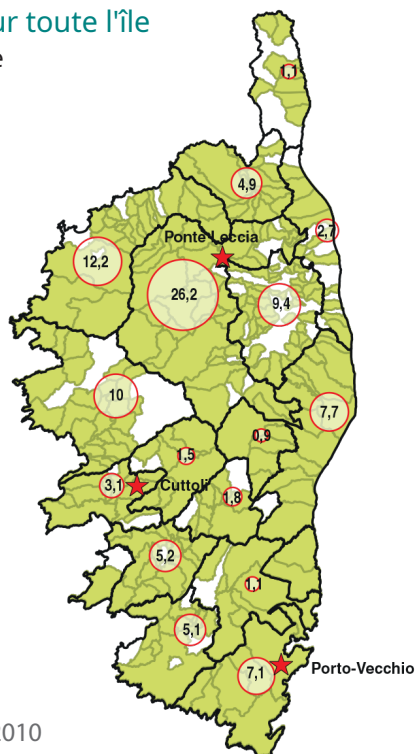
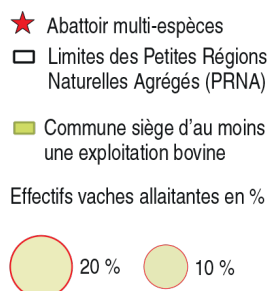
### Des exploitations individuelles majoritaires

On comptabilise 1 049 établissements qui élèvent des animaux destinés à la viande. Ils représentent quatre exploitations agricoles sur dix, soit le double de la proportion nationale.

Parmi eux, 76 % produisent de la viande bovine et 20 % de la viande porcine ; seuls trois établissements produisent de la volaille. La plupart sont des exploitations individuelles. Seulement 6 % sont collectives, principalement sous forme de Groupements agricoles d'exploitation en commun (Gaec), permettant un travail mutuel de mise en valeur des exploitations ou de vente des productions. L'élevage d'animaux pour la viande mobilise 1 073 équivalent temps plein. Les exploitants indépendants constituent l'essentiel de la force de travail avec 974 emplois, soit neuf emplois sur dix. La main-d'oeuvre est peu féminisée : les femmes représentent un quart des exploitants et un cinquième des salariés. Dans l'agriculture, la part d'indépendantes est similaire, celle des salariées est inférieure (12 %). Comme les autres agriculteurs, la moitié des exploitants a plus de 50 ans en 2015, tandis que la moitié des salariés a moins de 36 ans. L'âge des éleveurs contraste donc avec la jeunesse des salariés. En 2010, moins d'un quart des exploitants de plus de 55 ans disposait d'un repreneur potentiel pour l'exploitation. La transmission de

#### ④ Des élevages bovins répartis sur toute l'île

Présence d'élevage bovin par commune et cheptel de vaches allaitantes en 2010

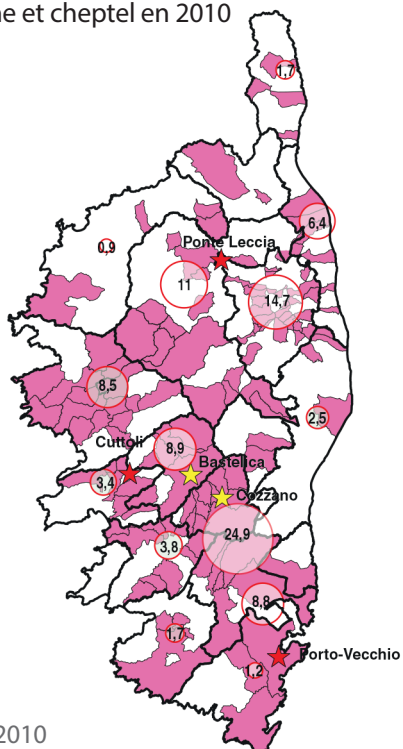
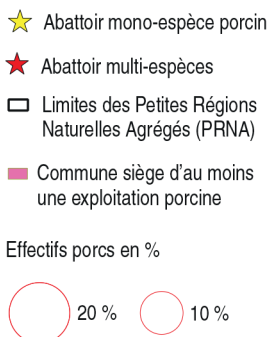


© IGN - Srise-Draaf de Corse 2018

Source : Agreste – Recensement agricole 2010

#### ⑤ Les élevages porcins concentrés dans l'Alta Rocca et le Haut Taravo

Présence d'élevage porcine par commune et cheptel en 2010



© IGN - Srise-Draaf de Corse 2018

Source : Agreste – Recensement agricole 2010

l'entreprise devient ainsi un enjeu majeur pour la pérennité des exploitations insulaires.

Chez les salariés de la filière, le temps partiel est fréquent avec 38 % des postes contre 12 % dans l'agriculture. Il concerne davantage les femmes que les hommes (45 % contre 36 %). Le temps de travail médian est assez réduit : la moitié des salariés travaillent moins de 740 heures par an, soit une durée plus faible que dans l'agriculture (760 heures) et deux fois plus courte que pour

l'ensemble des salariés de l'île (1 430 heures). De plus, le salaire horaire médian est en deçà de ceux de l'agriculture et de l'ensemble des secteurs : 10,5 euros bruts contre respectivement 10,9 euros et 13,5 euros (figure 6). Le cumul d'un temps de travail court et d'un salaire horaire faible aboutit à une rémunération annuelle très basse. La moitié des salariés perçoivent moins de 7 620 euros bruts par an contre 8 470 euros pour l'agriculture et 18 200 euros pour l'ensemble des salariés insulaires.

#### L'abattage et la transformation concentrent 62 % des salariés

Dans la région, 47 établissements abattent et transforment les gros animaux, soit 6 % des établissements agroalimentaires. Ils se composent principalement de 5 abattoirs implantés au cœur des zones productrices, 9 producteurs de produits carnés, 18 charcuteries, 6 commerces spécialisés transformant eux-même.

Première phase incontournable et structurante de la filière aval, le passage des animaux à l'abattoir. Les deux grands abattoirs de Cuttoli et Ponte-Leccia sont multi-espèces. Les abattoirs spécialisés de Bastelica et Cozzano répondent aux besoins spécifiques de la filière porcine. L'abattoir multi-espèces de Porto-Vecchio, de capacité modeste, répond à un besoin de proximité. Celui de Ponte-Leccia tient une place centrale dans le réseau avec 38 % des tonnages de porc et 48 % des tonnages bovins (figure 7). En 2015, ces cinq structures ont abattu plus de 22 000 têtes (12 375 bovines et 9 995 porcines) pour près de 2 500 tonnes équivalent carcasse (tec) : 1 525 bovines et 966 porcines (source : SMAC 2015). Ce tonnage représente moins de la moitié du potentiel de production estimé.

Les bovins représentent 58 % du produit des abattoirs (tec). La production de viande bovine est orientée vers trois produits : le veau de moins de 8 mois (50 % des abattages en tec en 2015), les gros bovins de 12 à 24 mois (32 % des abattages) et les jeunes bovins de 8 à 12 mois. Le porc charcutier constitue le produit quasi-exclusif de la production porcine (99 % des abattages en tec en 2015).

Dans l'industrie corse de la viande, trois établissements sur quatre sont employeurs. Ils totalisent 292 équivalents temps plein. Cela représente 62 % des salariés de la filière et 14 % des salariés de l'industrie alimentaire corse. Ces salariés se répartissent notamment entre charcuteries (35 %), préparation industrielle de produits carnés (33 %) et abattoirs (15 %).

Ils sont majoritairement ouvriers. Plus

d'un tiers des postes sont occupés par des ouvriers industriels non qualifiés, et un quart par des ouvriers qualifiés, industriels ou artisanaux. Avec 36 % de femmes, occupant la plupart des postes d'employé, ce segment est le plus féminisé de la filière. Il l'est toutefois moins que le reste de l'industrie alimentaire corse, qui comprend 40 % de femmes. Les CDD sont fréquents : 30 % des postes contre 24 % dans l'agroalimentaire. Ils concernent davantage les hommes que les femmes (32 % contre 20 %). Le temps partiel touche 14 % des postes, occupés le plus souvent par des femmes. Dans ce segment, la durée annuelle de travail est élevée : la moitié des postes salariés comptent au moins 1 460 heures contre 1 250 heures dans l'industrie alimentaire. Le salaire horaire brut médian est de 12,6 euros, supérieur à celui de l'agroalimentaire (12 euros), mais inférieur à celui de l'ensemble des secteurs. Il en est de même de la rémunération annuelle médiane qui s'élève à 17 480 euros bruts (14 870 euros dans l'agroalimentaire).

L'abattage-transformation est un peu moins rentable qu'au niveau national. Si son taux de valeur ajoutée est supérieur en région (21 % contre 18 %), son taux de rentabilité est moindre (7,6 % contre 10,2 %). Mais c'est au niveau de l'investissement que les établissements insulaires se distinguent le plus avec un taux d'investissement beaucoup plus faible : 6,9 % contre 14,7 % au niveau national.

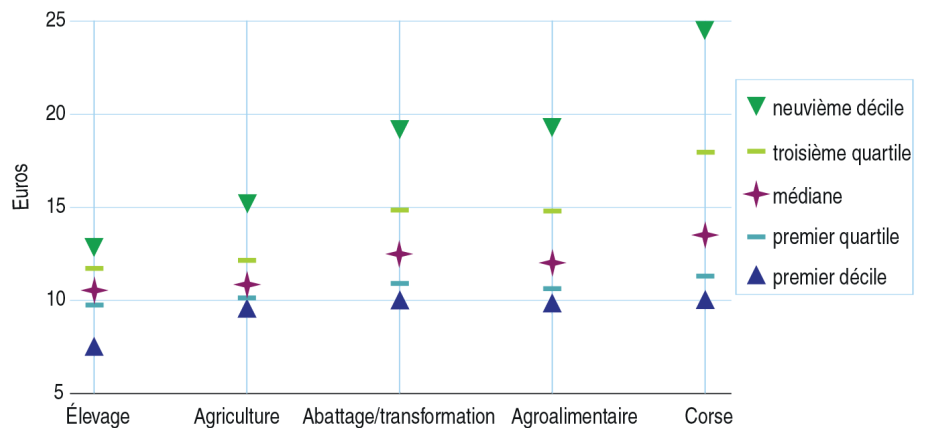
### Peu de commerce de gros spécialisé et une vente directe importante

Le commerce de gros de viande ne comprend que 12 établissements spécialisés, cette activité pouvant être assurée aussi par des entreprises généralistes non comprises dans la filière. Ces établissements emploient 75 salariés dont 51 dans la viande de boucherie et 22 dans les produits à base de viande.

Les postes se répartissent entre emplois administratifs et commerciaux, chauffeurs et ouvriers. Les CDD sont rares avec 10 % des

## ⑥ Des postes moins rémunérateurs dans l'élevage

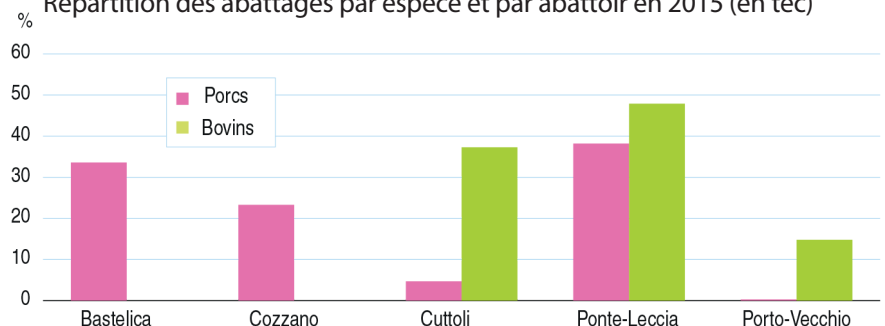
Distribution du salaire horaire brut selon le segment de la filière et dans les secteurs d'appartenance



Source : Insee, DADS 2015

## ⑦ Près d'un bovin sur deux abattu à Ponte-Leccia

Répartition des abattages par espèce et par abattoir en 2015 (en tec)



Source : Syndicat mixte de l'abattage en Corse : <https://www.smac-corse.fr/>

contrats. Les postes à temps complet sont la norme (90 %). Le temps de travail annuel est plus élevé que dans le reste de la filière et de l'économie : la moitié des postes compte au moins 1 690 heures. Ainsi, le commerce de gros de viande offre des postes bien rémunérés : 22 010 euros de rémunération annuelle brute médiane. En aval, le commerce de détail de la viande, non inclus dans la filière, mobilise 271 salariés dont plus de la moitié travaillent dans la distribution (supermarchés, supérettes...) et les autres en boucherie et charcuterie.

Comme la transformation (hors abattage), le commerce de gros et de détail ne traitent pas que de la viande locale. Celle-ci est d'ailleurs majoritairement commercialisée en circuit court, voire en vente directe. En effet, une exploitation sur deux recourt à un seul un intermédiaire pour vendre sa production de viande, et une sur trois la vend elle-même. Ce dernier cas est plus fréquent dans l'élevage porcin (48 % des exploitations contre 31 % des

élevages bovins), où il constitue le mode privilégié de commercialisation.

### Une filière en voie de structuration, des produits en quête de reconnaissance

Globalement, la filière viande est encore insuffisamment structurée. La production insulaire reste faible en quantité pour répondre au besoin du marché.

Dans le secteur bovin, une marque collective, « Corsicarne » (créée en 2008), a vocation à valoriser les produits « nés et élevés en Corse ». Malgré cela, les produits sont commercialisés au travers de nombreux réseaux au sein d'un marché peu structuré. Le produit jeune bovin (« Manzu ») peine à trouver des débouchés malgré une qualité et une spécificité affirmée. La race bovine corse est reconnue depuis 2013 mais l'organisation du schéma de sélection débute à peine (encadré 2).

Ainsi, la production bovine est aujourd'hui en deçà de son potentiel,

## Encadré 2 Les races locales

La race bovine corse est une race rustique, ancienne, de petit format (1,20 m au garrot) encore mal connue. Elle appartiendrait au rameau Brune de l'Atlas, essentiellement présent en Afrique du Nord.

Elle se caractérise par sa rusticité, ses facultés d'adaptation, ses facilités de vêlage et ses excellentes qualités maternelles. Les produits issus de vaches corses s'inscrivent dans une gamme assez large qui va du veau (moins de 8 mois) au jeune bovin (de 8 à 24 mois). Ces produits peuvent être obtenus à partir de taureaux de race corse ou continentale (limousin, aubrac, gascon, etc.).

Le porc corse (porcu Nustrale) se caractérise par sa petite taille, sa robe sombre, ses oreilles à la fois longues et tombantes, et son groin en pointe. C'est un animal rustique et vigoureux qui valorise bien les ressources naturelles de son milieu : châtaigneraies, chênaies et estives. Ces porcs ont une croissance lente et sont élevés à l'extérieur toute l'année. En fonction de la nourriture disponible, ils peuvent être complétés avec des céréales. Ils sont abattus en hiver, lorsqu'ils atteignent des poids compris entre 80 et 120 kg équivalent-carrosse. Ils sont alors âgés de 14 à 24 mois.



faute de structuration suffisante : le schéma de sélection de la race bovine corse, la création de produits d'identification (veau léger de montagne par exemple) et la structuration du marché apparaissent comme les trois principaux enjeux de développement du secteur.

Dans le secteur porcin, depuis 2014, trois charcuteries sont reconnues au niveau européen comme appellation d'origine protégée (AOP) : « Jambon sec de Corse – Prisuttu », « Coppa de Corse – Coppa di Corsica » et « Lonzo de Corse – Lonzu ». Leur cahier des charges impose des porcs de race Nustrale (encadré 2), nés, élevés et abattus en Corse. 71 opérateurs sont habilités pour ces trois charcuteries AOP : 63 éleveurs/transformateurs et 8 éleveurs qui ne transforment pas. 12 tonnes de charcuterie AOP ont été produites en 2015 (Source : Inao).

Les 11 principaux établissements charcutiers de l'île se sont regroupés au sein du « consortium des salaisoniers corses (cunsorzi di i salamaghji corsi) ». Le consortium porte depuis 2012, un projet de reconnaissance en Indication Géographique Protégée (IGP) « Île de beauté » de 7 charcuteries fabriquées en Corse<sup>1</sup>. Cette double reconnaissance déboucherait sur la distinction de deux marchés : d'une part, les charcuteries sous « AOP Corse » fabriquées en faible quantité par des fermiers-transformateurs avec des porcs locaux de race Nustrale, de prix élevé et de commercialisation limitée ; d'autre part, les produits sous « IGP Île

de Beauté », fabriqués principalement par les salaisoniers industriels à partir d'une matière première majoritairement extérieure à l'île, très présents sur le marché. La production sous label bio est encore marginale mais progresse rapidement (encadré 3). Au-delà d'une segmentation claire et lisible du marché, l'organisation de la filière et le développement de stratégies collaboratives apparaissent comme des enjeux majeurs de développement du secteur.

### Les défis d'avenir de la filière

Les principaux défis à relever sont liés aux menaces et aux opportunités qui pèsent ou s'offrent à la filière :

- Le renouvellement des exploitations agricoles dans un contexte de vieillissement de la population sur fond de problème de transmission / installation et de difficulté d'accès au foncier.
- L'augmentation de la rentabilité économique des entreprises. En amont, les élevages peinent à dégager un revenu suffisant. En aval,

le secteur abattage-transformation a une faible rentabilité économique. La structuration des marchés de l'amont à l'aval et la recherche de plus value, notamment à travers les signes d'identification de la qualité et de l'origine apparaissent comme des leviers de développement.

- L'attractivité des métiers de la viande, en particulier dans l'abattage-découpe et l'élevage, est un enjeu déterminant de l'emploi dans la filière viande qui connaît un défaut d'image. Protection juridique et sociale des salariés, conditions de travail, rémunération attractive, et formation des personnels apparaissent comme essentielles.

- L'adaptation aux changements climatiques. Le bassin méditerranéen est particulièrement exposé. La poursuite du réchauffement annuel, l'augmentation de la fréquence des périodes de sécheresse intense, risquent d'impacter de façon récurrente la production d'herbe. On connaît l'importance de cette ressource alimentaire pour les élevages de ruminants, confrontés depuis plusieurs années à des ruptures

## Encadré 3 La dynamique de l'élevage bio

En 2015, seulement 48 exploitations exploitations sont conduites en mode biologique (45 bovines et 3 porcines). Leur cheptel représente moins de 1 % des truies et 6 % des vaches allaitantes. En 2017, 77 exploitations sont certifiées bio ou en conversion et une vache allaitante sur 10 est conduite selon ce mode de production.

Sur la même période, l'augmentation des exploitations bio de la filière viande (+60 % de 2015 à 2017) est presque deux fois supérieure à la moyenne régionale (+36%). Cette dynamique de croissance correspond à une demande croissante des consommateurs. Les achats de produits alimentaires issus de l'agriculture biologique ont augmenté de 42 % en valeur entre 2015 et 2017 (Source : Agence BIO).

<sup>1</sup> Des recours sur les arrêtés d'homologation (parus en 2018) ont été déposés par l'ODG (organisme de défense et de gestion) des AOP charcuteries corses devant le Conseil d'État. Au moment de la parution, les dossiers d'enregistrement des 7 IGP sont en cours d'instruction par la Commission européenne.

#### Encadré 4

#### Le bien être animal, c'est quoi ?

L'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) donne une définition du bien-être animal qui fait aujourd'hui référence dans le domaine. Cette définition renvoie aux grands principes énoncés par le Farm Animal Welfare Council (FAWC), organisation britannique, connus sous le nom des 5 libertés fondamentales :

- Ne pas souffrir de faim et de soif
- Ne pas souffrir de contrainte physique
- Être indemne de douleurs, de blessures et de maladies
- Avoir la liberté d'exprimer des comportements normaux
- Être protégé de la peur et de la détresse.

de stocks nécessitant l'importation de fourrages. Ces évolutions irrémédiables nécessitent d'accroître la capacité de résilience des exploitations agricoles aux aléas climatiques en adaptant les pratiques agricoles. Elles placent au cœur des préoccupations le souci de préserver la ressource en eau et de veiller à l'optimisation de son utilisation.

- La maîtrise sanitaire. La position géographique de la Corse, son climat méditerranéen et l'afflux de visiteurs en période estivale l'exposent à l'introduction et à l'implantation de maladies animales considérées aujourd'hui comme "exotiques" (Fièvre catarrhale ovine, peste porcine africaine...). Par les pertes de production qu'elles occasionnent directement (morbidity ou mortalité des animaux, chutes de production...) ou indirectement (augmentation des coûts de production, entraves aux échanges commerciaux etc.), les crises sanitaires peuvent avoir des conséquences socio-économiques significatives. De plus, certaines maladies, en tant que zoonoses (maladies animales transmissibles à l'homme), peuvent avoir un impact

direct sur la santé publique. D'où l'importance de maîtriser l'état sanitaire des cheptels en amont et de veiller à la salubrité des viandes mises sur le marché. Le passage des animaux à l'abattoir où sont réalisés les contrôles sanitaires sécurise la filière.

- Le bien être animal (encadré 4). Il est devenu ces dernières décennies une demande sociétale majeure au même titre que la qualité sanitaire des aliments et la préservation de l'environnement. Les citoyens et les consommateurs sont de plus en plus sensibles aux modes d'élevage et d'abattage des animaux. En réponse à ces nouvelles exigences, la filière viande s'adapte et des initiatives en faveur du bien être animal se multiplient. Le bien être animal peut devenir une opportunité pour laquelle la filière viande Corse peut mobiliser ses nombreux atouts : système d'élevage extensif, races adaptées au milieu, taille des cheptels, proximité avec le consommateur.

#### Définitions

**Production Brute Standard (PBS) :** potentiel productif en fonction des surfaces ou du cheptel selon des coefficients régionaux. Les petites exploitations sont celles dont la PBS est inférieure à 25 000 euros, les grandes celles où elle atteint 100 000 euros.

**Surface toujours en herbe (STH) :** superficie consacrée, hors assolement classique, à des productions fourragères herbacées (résultant d'un enherbement naturel ou d'un ensemencement datant de six ans ou plus) ou superficies consacrées à des parcours (boisés ou herbacés).

**Surface agricole utilisée (SAU) :** terres arables, STH et cultures permanentes utilisées dans le cadre d'une activité agricole.

**Tonne équivalent carcasse (Tec) :** unité employée pour agréger des données de poids d'animaux vivants et de viandes sous toutes leurs formes : carcasses, morceaux désossés ou non, viandes séchées, etc.

**Taux de valeur ajoutée :** la valeur ajoutée est calculée en retranchant au chiffre d'affaires les achats de biens et services consommés au cours de la production. Elle représente la richesse créée par l'entreprise. On l'exprime en taux en la rapportant au chiffre d'affaires.

**Rentabilité financière :** le résultat net est ce qui reste effectivement à l'entreprise après paiement des rémunérations, des charges financières et de l'impôt sur les sociétés. Si on le rapporte aux capitaux propres, qui représentent l'argent investi dans l'entreprise par ses propriétaires, on obtient une estimation de sa rentabilité financière.

**Taux d'investissement :**

(Investissement/valeur ajoutée hors taxe) : part de la richesse produite consacrée à l'investissement.

#### Méthodologie - Sources

La filière viande comprend les établissements dont l'activité principale participe directement à la production de viande ou de produits carnés en Corse jusqu'à leur livraison aux commerces de détail. Il s'agit de viande bovine, porcine ou de volaille. Sont incluses quelques exploitations dont ce n'est pas l'activité principale mais dont l'absence aurait amputée la filière. Les charcuteries font partie de la transformation si l'activité de transformation l'emporte sur celle de commercialisation sinon elles relèvent du commerce de détail. Sauf précision contraire, les effectifs salariés et l'emploi sont en équivalents temps plein.

La construction du champ de l'étude sur l'activité agricole est issue du croisement de plusieurs bases de données administratives : SIRENET, RPG, ISIS, BDNI, BDPORC, IPG, RSIGAL, RESYTAL et du Recensement Agricole 2010. Les volumes de production de viande proviennent, pour le potentiel de production, de la Statistique agricole annuelle (SAA) et pour les abattages, du Syndicat mixte de l'abattage en Corse (SMAC) : <https://www.smac-corse.fr/>

Autres sources : Agreste, Comptes de l'agriculture 2015, Statistique agricole annuelle 2015; Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) – Corse; Insee, Clap, DADS et bases non salariés 2015.

#### Pour en savoir plus

« La filière viande en Corse : un rôle prépondérant de l'élevage » Insee Analyses Corse, n° 23, novembre 2018

« Panorama de l'agriculture Corse 1970-2015 », Agreste-Draaf de Corse, juin 2017

« L'Atlas agricole », Agreste-Draaf de Corse, 2015

« L'élevage bovin en Corse », Agreste-Draaf de Corse, juillet 2012

« Les signes officiels de qualité et d'origine : un axe de développement majeur de l'agriculture Corse », Agreste-Draaf de Corse – Inao, avril 2013



**DRAAF de Corse**  
Service Régional  
de l'Information  
Statistique et  
Economique

Directrice Régionale par intérim : Catherine Marcellin.  
Directrice de la publication : Cécile Delsol.  
Rédacteur en chef : Claude Albertini.  
Comité de rédaction : Claude Albertini ; Cécile Delsol, Srise ; Antoine Luciani, Insee.  
Cartographie : Xavier Faure, Srise.  
Photos : ODARC - SRISE

©AGRESTE CORSE 2019

