

## La farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa



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



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

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

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

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

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

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

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



Photos : ODARC

## Le miel de Corse - Mele di Corsica



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

L'apiculture en Corse est une activité traditionnelle de l'île qui remonte à l'antiquité. Son originalité vient de l'abeille qui le produit et des espèces végétales endémiques qu'elle butine.

Le miel de Corse est en effet produit par l'abeille corse, *Apis mellifica mellifica* L. écotype corse, parfaitement adaptée aux conditions climatiques et géographiques locales, ce qui permet une récolte tout au long de l'année. Une station de sélection et de multiplication a été mise en place en 2005 afin de préserver cet écotype. En outre, toute introduction de cheptel est interdite en Corse depuis 1982. Quant à la richesse de la flore locale, elle est exploitée dans toute sa diversité par la pratique de la transhumance des ruchers.

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

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

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

- miel de miellat du maquis (récolté de mai à septembre dans les zones boisées, les maquis, les chênaies et les étendues à cistes),
- miel de maquis d'été (récolté à partir d'août dans les hautes vallées et les montagnes - plantes du maquis : immortelle, anthyllis, genêt...),
- miel de châtaigneraie (récolté de juillet à septembre, en moyenne montagne, dans les zones de châtaigniers),
- miel de maquis d'automne (récolté de novembre à février - arbusier).

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

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

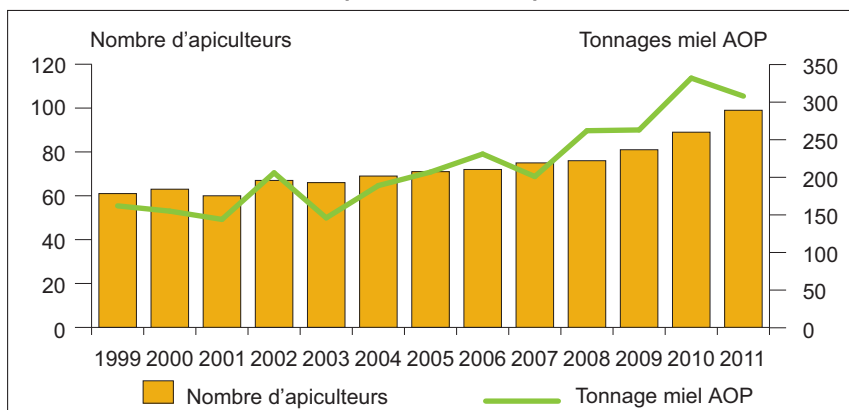
La profession est jeune : 25 % des apiculteurs ont moins de 40 ans.

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



Photo : Syndicat AOC Miel de Corse

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



Sources : INAO - Organisme de défense et de gestion



Photo : Syndicat AOC Miel de Corse

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



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

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

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

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

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

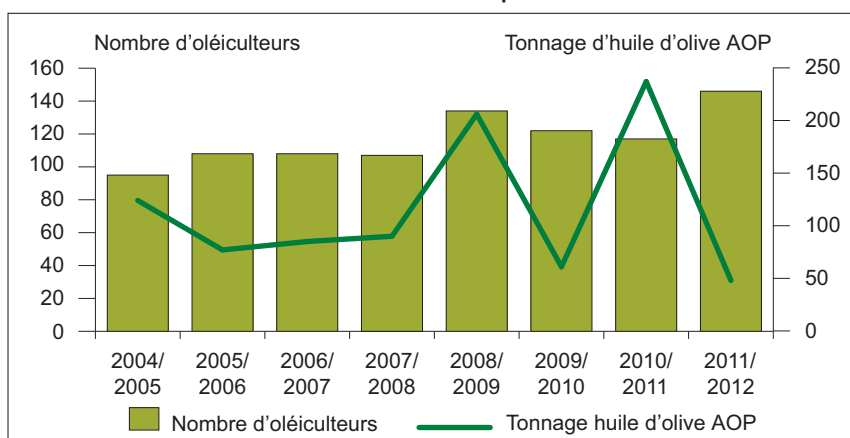
La production d'olives et par conséquent d'huile d'olive est fortement marquée par le phénomène d'alternance (succession d'années à forte et faible quantité produite) lié aux caractéristiques de ces variétés d'oliviers anciennes. Les années fastes, la production d'huile AOP est de l'ordre de 200 tonnes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

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



Photo : Syndicat AOC Oliu di Corsica

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



Sources : INAO - Organisme de défense et de gestion

## La clémentine de Corse



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



Photo : APRODEC

en cela par la station de recherches agronomiques Inra-Cirad de San Giuliano. La clémentine de Corse a été enregistrée en IGP en 2007.

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

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

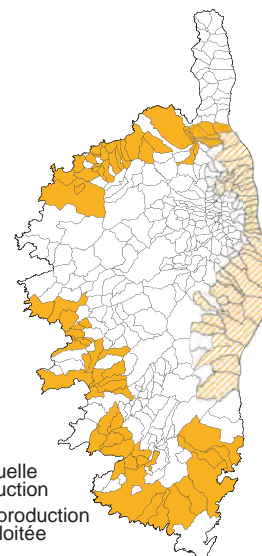
La superficie en production IGP était de près de 1 200 ha en 2011 pour 1 600 ha de surface totale recensée en 2010. Avec 17 000 à 20 000 tonnes par an, les clémentines commercialisées sous IGP représentent 85 % de la production corse et sont destinées à 95 % au marché hexagonal.

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

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

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

### Aire géographique de l'IGP Clémentine de Corse



Légende  
 Aire actuelle de production  
 Aire de production non exploitée

Source : INAO

## L'INAO



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

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

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

## Sources - définitions - méthodologie

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

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

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

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

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

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

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

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



## Agreste Corse

N° 4 - Avril 2013

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

- Directeur régional : Jean-Pierre LILAS
- Rédacteur en chef : Gérard CLOQUEMIN
- Rédaction : Florence HAMANN avec la participation de Ariane MATHIEU (INAO) et Charlotte CREUSAT (INAO)
- Dépôt légal : À parution
- ISSN : 1772-8169
- Composition : SSP - ANCD Beauvais
- Impression : SSP Toulouse
- © Photos tout droit de reproduction réservé
- © Agreste 2013