



Manghjà nustrali, un'alta primura

L'autonomie alimentaire de la Corse :
une cause territoriale



Table des matières

Avant-propos d'André Angeletti	3
Résumé exécutif.....	4
I - Les motivations de l'auto-saisine et les choix effectués	6
1.1 – Motivations de l'auto-saisine.....	6
1.2 – Méthode retenue	7
1.3 – Modèle d'étude	8
1.4 – Calendrier et déroulement	9
2.2 – Identification des 5 enjeux territoriaux	9
2.1 – Analyse terminologique	10
II - Résultats préliminaires	10
2.2 – Identification des 5 enjeux territoriaux	11
2.3 – Identification des 5 « moteurs de dépendance »	12
2.4 – Prise en compte des analyses réalisées dans d'autres situations	14
III - Les éléments de diagnostic et les grands leviers d'action	17
3.1 – Une série d'auditions ciblées par thématique.....	17
3.2 – Principaux résultats obtenus	18
3.3 – Des leviers à différentes échelles.....	23
4.1 – Les Politiques Publiques à réviser et renforcer.....	25
IV - Les préconisations du groupe de travail	25
4.2 – Les actions publiques à stimuler et accompagner.....	26
4.3 – Une série de priorités pour nourrir une « cause territoriale »	26
4.4 – Récapitulatif de nos 10 préconisations.....	30
V - Conclusion : pruducia u manghjà, u veru campà.....	31
ANNEXES	33
Annexe 1 : Liste des sigles et abréviations.....	33
Annexe 2 : Liste des membres du groupe de travail «Autonomie alimentaire».....	34
Annexe 3 : Délibération du CESECC portant adoption du rapport.....	35
Annexe 4 : Liste des auditions réalisées	37
Annexe 5 : Fiches de synthèse des auditions	40

Rapport adopté à l'unanimité des suffrages exprimés lors de la séance plénière du CESECC le 23 mai 2023

Avant-propos d'André Angeletti

Président du groupe de travail

L'autonomie alimentaire est clairement un thème stratégique pour la Corse. L'autonomie se réduit bien souvent aux aspects juridiques, énergétiques, de transport, et concerne très peu l'alimentaire. C'est pourtant une exigence grandissante dans nos sociétés contemporaines, il n'est qu'à voir ce qui s'est passé durant la pandémie de COVID19, ou depuis le début de la guerre d'Ukraine.

Il intéresse bien sûr l'avenir de l'agriculture mais également les modes de consommation des habitants, et les questions de distribution qui les relie. Certes, l'agriculture corse ne pourra pas être entièrement tournée vers le marché local et se donner comme seul but de nourrir les habitants de la Corse. Pour autant, restaurer une **fonction nourricière** dans les activités agricoles et d'élevage en Corse est une nécessité dont beaucoup sont aujourd'hui convaincus. C'est ce que nous avons cherché à documenter et à rendre possible, sans imaginer que les marchés extérieurs seraient désormais à négliger, ni le marché touristique (qui revient à une exportation sur place) à rejeter. Ce sont des équilibres nouveaux entre ces trois orientations qu'il conviendra d'inventer.

Une difficulté majeure pour traiter du thème de l'autonomie alimentaire est qu'il fait l'objet de beaucoup de **fantasmes** qui peuvent devenir autant d'écueils pour la réflexion. Aussi bien dans une nostalgie d'une période (aux siècles passés) où les corses se nourrissaient eux-mêmes à partir de leur propre production, mais n'oublions jamais qu'en réalité, ils y étaient contraints et que cela supposait une grande « frugalité » de leur part. Que dans une forme de rejet a priori de l'idée d'autonomie alimentaire au prétexte qu'en l'assimilant à l'autarcie, elle serait impossible, dans une sorte de procès en irréalisme. Nous avons travaillé en cherchant à être concrets et pragmatiques, sans illusion sur les transformations et leur vitesse (pas de lendemains idylliques), en mobilisant les marges de manœuvre dont nous disposons déjà, mais surtout sans confondre l'autonomie alimentaire avec l'autosuffisance, ce qui aurait empêché de la penser et dispensé de tout effort. Il s'agit de réduire certaines de nos dépendances actuelles et arrêter de seulement attendre l'arrivée du bateau.

Ce rapport ne contient pas de chiffrage précis de la situation actuelle car les bases de données sont absentes ou inaccessibles, ce que nous déplorons et dénonçons. C'est une grande difficulté car le diagnostic ne peut être réalisé que de façon lacunaire et approximative. A l'avenir, il faudra mettre en place de quoi **objectiver les flux** et pouvoir les quantifier sans biais ni oublis. Toutefois, notre travail, en balayant les diverses dimensions du thème et en recoupant les informations recueillies, nous semble avoir permis de lever ces insuffisances et d'aboutir à un paysage fidèle de la situation et, en particulier, des nombreuses dynamiques à l'œuvre.

Pour finir, un grand merci aux membres du Groupe de Travail sur l'Autonomie Alimentaire (GTAA) qui ont partagé ce chemin avec nous. Ils y ont apporté leur vécu, leurs convictions et leur connaissance des réalités. Une reconnaissance à tous ceux qui ont participé aux auditions, ils sont au nombre d'**une centaine**, chacun avec sa vision, son expérience et ses suggestions. C'est une richesse phénoménale que nous avons découverte chemin faisant, et une grande partie du contenu de ce rapport leur est dû. Une pensée spéciale pour notre rapporteur François Casabianca qui a puisé dans son carnet d'adresse pour enrichir nos auditions et su animer le groupe de travail avec rigueur et bienveillance. Enfin, une gratitude à notre chargée de mission Mme Carine Foureau-Arrighi qui n'a pas compté ses efforts pour nous accompagner dans cette tâche complexe et parfois incertaine. Sans son concours, rien n'aurait été possible.

Je formule l'espoir que cet exercice collectif, conduit en mobilisant en interne les représentants de la société civile, enrichi par les apports d'un grand nombre d'acteurs qui œuvrent actuellement pour mettre la Corse sur le chemin de son autonomie alimentaire, puisse être **utile aux décideurs** du territoire, aussi bien l'Etat que la Collectivité, ses Offices et Agences. C'est à tout le moins le vœu que nous formons au moment de soumettre le présent rapport.

Résumé exécutif

Motivations de l'auto-saisine :

- 1) concevoir des stratégies de reconquête du marché alimentaire intérieur des résidents en restaurant la fonction nourricière de l'agriculture et de l'élevage en Corse ;
- 2) stimuler des mutations profondes de la demande alimentaire en modifiant nos modèles de consommation pour les rendre plus fidèles au régime méditerranéen avec des enjeux nutritionnels autant que culturels ;
- 3) repenser les circuits de la distribution des aliments afin de faciliter la rencontre locale d'une offre renouvelée avec une demande réorientée.

A travers cette auto-saisine, les **résultats attendus** sont de :

- dresser un constat précis de l'existant sur l'offre alimentaire, la demande des habitants de la Corse et les modalités de distribution. Le taux actuel de couverture des besoins alimentaires de la Corse par la production locale semble très bas (estimé à 4%).
- nourrir une analyse prospective pour un changement de cap sur le moyen terme. Les verrouillages et les freins devront faire l'objet d'une approche concrète en situation dans les micro-régions, dans le péri-urbain et, de manière générale, partout où des capacités productives pour une consommation de proximité sont faiblement mobilisées.
- aborder toutes les problématiques inhérentes, avec une particulière attention à deux enjeux majeurs : 1) les enjeux d'aménagement du territoire, de la ruralité, et du devenir des espaces péri-villageois qui constituent un gisement important de ressources ; et 2) un effort soutenu à consentir sur les questions d'accessibilité des aliments locaux par le plus grand nombre en lien avec la précarité alimentaire de nos concitoyens et les exigences de démocratie alimentaire.

Que signifie « Autonomie Alimentaire » ?

Nous convenons que l'autonomie alimentaire est la capacité collective à gérer nos dépendances (non à les annuler dans leur totalité) en visant à réduire celles qu'il est possible et souhaitable de réduire.

Les enjeux à relever sont au nombre de 5 : Les politiques agricoles et leurs effets / Les orientations productives à promouvoir / Les orientations de consommation à rénover / Les coûts de production et l'accessibilité des aliments locaux / Le modèle de société.

Les « moteurs de dépendance » sont les processus qui nous ont éloignés de notre objectif dans les dernières décennies : Le bouleversement de nos modes de vie / Le tourisme dominant / L'identitaire festif contre les aliments du quotidien / Les déséquilibres territoriaux / Les tabous et confusions.

Résultats des auditions : une vingtaine d'auditions a permis de récolter les points de vue et le vécu d'une centaine d'acteurs locaux engagés pour la plupart vers l'autonomisation alimentaire dans les divers domaines concernés : la production d'aliments destinés aux résidents avec les questions foncières, organisationnelles et institutionnelles. La consommation et ses conséquences sur les questions de santé ainsi que les problèmes de précarité alimentaire. La distribution des aliments locaux dans des circuits courts ou dans la restauration collective. Les dynamiques impulsées par les élus dans les localités pour construire des solutions de proximité. Les politiques publiques sous la responsabilité de la Collectivité de Corse. Les apports des chercheurs pour comprendre les processus sur le temps long et disposer des repères pour l'action aujourd'hui.

Les résultats obtenus montrent que de nombreux acteurs sont déjà en mouvement vers une autonomisation alimentaire. Il faudra les identifier, recueillir leurs souhaits pour mieux les accompagner, faire connaître les initiatives et les diffuser, assurer une montée en compétences de ces acteurs par une formation spécifique, dédier un budget adéquat pour progresser dans la réduction des dépendances, communiquer largement pour rendre l'autonomie alimentaire désirable et surtout montrer qu'elle est faisable. Cet ensemble d'actions devra être mené aux différentes échelles pertinentes, en veillant à leur bonne articulation depuis les agriculteurs, les ménages, les communes, jusqu'aux organisations de filière, aux commerces de toutes tailles et aux territoires et bassins de vie.

Sur le plan politique, nos travaux montrent que la Corse a besoin d'un ensemble de politiques ciblées et coordonnées entre elles dans 5 secteurs interdépendants :

- Une politique agricole renouvelée qui, en complémentarité du soutien aux exportations et aux productions identitaires attendues par les touristes, fasse toute sa place aux activités nourricières destinées

aux habitants par un soutien aux productions légumières d'été et d'hiver et à l'autonomie fourragère des élevages.

- Les enjeux de sortie de la malbouffe qui provoque d'énormes problèmes de santé et de la précarisation alimentaire d'une fraction croissante de la population exigent la conception d'une politique alimentaire territoriale qui fait défaut actuellement et devrait être orientée vers la réappropriation des dimensions culturelles méditerranéennes et de solidarité de proximité.

- Les dérives de la grande distribution triomphante et les fermetures des commerces de proximité suggèrent la mise en place d'une politique de la distribution alimentaire des productions locales qui fasse toute sa place aux circuits courts, soutienne activement la restauration collective et redimensionne la Banque Alimentaire.

- Les coordinations de proximité dans les bassins de vie devront être soutenues et mises en réseau pour mailler l'ensemble du territoire de l'île par une politique volontaire d'appui technique, organisationnel et financier ainsi que par la restauration des ceintures vertes des villages et des villes.

- Enfin, la Collectivité de Corse devra se donner les moyens de créer un Marché d'Intérêt Territorial capable de regrouper l'offre locale et la rendre compétitive pour emporter des marchés publics, ainsi que de se doter d'un outil statistique efficace de mesure des flux d'entrée-sortie et de suivi des actions mises en œuvre au cours du temps.

Les préconisations rassemblées dans le présent rapport sont au nombre de 10. Elles réclament une vision systémique car l'autonomisation alimentaire est transversale aux 5 secteurs identifiés et aux 10 modes d'action proposés. Elles supposent de conduire des apprentissages ciblés dans divers domaines interconnectés entre eux. Il faudra tout à la fois :

- 1) faire évoluer une partie des activités productives dans un sens nourricier, en leur réservant les ressources sol et eau, et en assurant un revenu aux producteurs,

- 2) revoir la distribution alimentaire pour qu'elle fasse une place plus importante aux fournisseurs de proximité, sans oublier l'accessibilité aux plus démunis,

- 3) conduire les manières de se nourrir vers des modèles plus sains sur le plan nutritionnel et plus en rapport avec nos assises culturelles méditerranéennes,

- 4) se saisir de toutes les énergies qui s'expriment dans les localités afin de les faire connaître, les partager, les mettre en réseau,

- 5) assurer au niveau territorial la création d'outils innovants et un ensemble de politiques publiques bien articulées entre elles et convergentes vers l'objectif d'émancipation collective.

I - Les motivations de l'auto-saisine et les choix effectués

1.1 – Motivations de l'auto-saisine

Comme l'indiquent les textes qui régissent toute auto-saisine, la première étape a été d'élaborer le document d'exposé des motifs. Suite à un échange réalisé en Commission Agriculture du CESECC le 16 avril 2021, cet exposé des motifs a été présenté à la réunion plénière du CESECC le 27 avril 2021, au cours de laquelle il a fait l'objet d'une décision officielle.

Suite à la plénière, la Commission Agriculture dans sa séance du 25 Mai, procède à la nomination du président du Groupe de Travail, A. Angeletti et de son rapporteur F. Casabianca. Puis, l'ensemble des conseillers est invité à s'inscrire dans le groupe de travail qui comprend 18 membres à partir du début du mois de juin 2021, et quelques membres sont venus le renforcer ultérieurement.

Le constat initial

De nombreux débats évoquent la notion d'autonomie alimentaire de la Corse, ce qui lui donne une place importante pour nourrir les réflexions sur les transitions de production, consommation et distribution des aliments dans notre île.

Le PADDUC y fait explicitement mention et prévoit bien un objectif stratégique incluant ce thème, dans la volonté de diversifier l'économie pour un développement territorial durable. En page 113 du document officiel, l'orientation vers une « reterritorialisation » de l'économie conduit à souligner l'importance de valoriser les ressources du territoire et à affirmer le besoin d'une nouvelle organisation des acteurs, afin de contribuer à « l'émergence d'une économie résiliente et diverse prenant en compte tous les potentiels des territoires ».

En page 114, la nécessité de « repenser notre modèle de société » est clairement indiquée comme justificatif d'une économie de qualité qui valorise mieux les ressources du territoire. Le texte précise qu'il convient de « redéfinir nos modes de production, de consommation et d'échanges », ce qui correspond d'autant plus au thème de l'autonomie alimentaire que la suite du texte examine les taux de couverture des besoins par les activités présentes.

L'analyse aboutit au constat suivant:

« Bien que la production locale soit faible, la demande est très importante. Un marché est donc à pourvoir. » Le paradoxe est qu'une fois établi ce constat, la réponse se focalise alors sur la réserva-

tion foncière (un thème dont l'importance stratégique ne saurait être ignorée) et **abandonne complètement la demande alimentaire comme levier de redéfinition des modes de production**. Et l'objectif de long terme « tendre vers l'autonomie alimentaire », bien présent en page 115 n'est ensuite accompagné d'aucun objectif opérationnel.

“ **Bien que la production locale soit faible, la demande est très importante. Un marché est donc à pourvoir.** ”

Aujourd'hui, il y a une volonté claire et affirmée de vouloir amorcer une réorientation de la demande alimentaire des habitants de la Corse vers **l'offre de proximité**, en dynamisant les unités de production dans les territoires, ce qui concerne au premier chef les stratégies agricoles de la Corse. Il s'agit de combiner les stratégies actuelles essentiellement tournées vers l'export et la demande touristique, avec des stratégies de reconquête du marché intérieur des résidents en retrouvant la fonction nourricière de l'agriculture et de l'élevage corse. Ces changements supposent que, en parallèle, la **demande alimentaire** connaisse des mutations profondes en modifiant nos modèles de consommation pour les rendre plus fidèles au régime méditerranéen avec des enjeux nutritionnels autant que culturels. Tout ceci exige enfin de repenser les **circuits de la distribution** des aliments afin de faciliter la rencontre locale d'une offre renouvelée avec une demande réorientée. Toutefois, dans une telle perspective, les difficultés, les freins et les obstacles de toutes natures demeurent et sont persistants. Le CESECC souhaite participer à cette stratégie de reconquête, considérant les enjeux environnementaux, économiques, culturels et sociétaux, ainsi qu'en matière d'éducation et de formation et afin de sortir d'une forme d'inertie et se donner des moyens d'action.

Principales motivations et finalités

Les motivations de création du Groupe de Travail sur l'Autonomie Alimentaire (GTAA) sont de :

- concevoir des stratégies de reconquête du marché alimentaire intérieur des résidents en restaurant la fonction nourricière de l'agriculture et de l'élevage en Corse ;
- stimuler des mutations profondes de la demande alimentaire en modifiant nos modèles de consommation pour les rendre plus fidèles au ré-

gime méditerranéen avec des enjeux nutritionnels autant que culturels ;

- repenser les circuits de la distribution des aliments afin de faciliter la rencontre locale d'une offre renouvelée avec une demande réorientée.

Ces finalités sont au carrefour de plusieurs politiques, agricole, alimentaire, des transports et de la distribution. Mais elles concernent également deux enjeux majeurs :

- l'aménagement du territoire, avec la question foncière et les espaces péri-villageois ;
- la précarité alimentaire et l'accessibilité des aliments locaux pour le plus grand nombre.

Résultats attendus

A travers cette auto-saisine, il s'agira :

- De dresser un constat précis de l'existant sur les trois objets en interaction : l'offre alimentaire, la demande des habitants de la Corse et les modalités de distribution. Le taux actuel de couverture des besoins alimentaires de la Corse par la production locale semble très bas (estimé à 4%), mais il faudra engager une analyse fine des différentes situations pour l'objectiver et dépasser les approximations actuelles.

- De nourrir une analyse prospective pour un changement de cap sur le moyen terme concernant les trois objets. Les verrouillages et les freins devront faire l'objet d'une approche concrète en situation dans les micro-régions, dans le péri-urbain et, de manière générale, partout où des capacités productives pour une consommation de proximité sont faiblement mobilisées aujourd'hui. Une analyse des dynamiques à l'œuvre localement sera à conduire pour en tirer de possibles généralisations à l'échelle de l'île.

- D'aborder toutes les problématiques inhérentes à l'objet en transversal avec les commissions existantes, avec une particulière attention à deux enjeux majeurs : 1) les enjeux d'aménagement du territoire, de la ruralité, et du devenir des espaces péri-villageois qui constituent un gisement important de ressources ; et 2) un effort soutenu à consentir sur les questions d'accessibilité des aliments locaux par le plus grand nombre en lien avec la précarité alimentaire de nos concitoyens. L'autonomie alimentaire se présente ainsi comme un thème porteur d'enjeu d'aménagement du territoire et de démocratie alimentaire.

1.2 – Méthode retenue

L'ampleur de la tâche est rapidement apparue au GTAA, ce qui a justifié l'adoption d'une méthode de travail discutée dès la première réunion. Une première étape suppose de travailler à partir des compétences et des convictions des membres, donc en interne. Puis, à partir de nos acquis et interrogations, la seconde étape consiste à rencontrer les acteurs qui, dès aujourd'hui, nourrissent les dynamiques d'autonomisation par leurs projets et leurs analyses. Enfin, à partir de ce matériau, une dernière étape permet d'élaborer une série de préconisations adressée aux décideurs afin de concrétiser les orientations politiques, techniques, culturelles et sociétales, éducative et de formation de l'autonomie alimentaire.

Etape 1 : Le travail en interne du GTAA

Pour ce travail en interne, il a fallu s'entendre sur les choix à réaliser (notre objet d'étude), le support de travail (nos modalités concrètes) et les points critiques (nos repères pour atteindre notre objectif). En particulier, nous avons décidé de passer par une étape de terminologie pour bien s'entendre sur l'objet du GTAA, ce qu'il est et ce qu'il n'est pas. S'agissant d'autonomie, ces échanges sont cruciaux car ils permettent de lever les ambiguïtés fréquemment rencontrées.

Ensuite, nous avons jugé pertinent de consacrer du temps pour échanger sur les enjeux et dire les problèmes résolus : les objectifs à s'assigner à l'horizon 2040, la signification que nous leur donnons. Ce jalon a permis au GTAA de consolider ses échelles de valeur et le sens donné à son travail.

Enfin, comme ce sont des processus que nous cherchons à appréhender, nous nous sommes donnés comme repères dynamiques d'identifier les processus à l'œuvre lors des dernières décennies (et qui vont continuer à agir dans les années à venir). L'idée était alors d'explicitier ces processus qui nous ont conduits à la situation actuelle, que nous avons appelés des « moteurs de dépendance ».

Etape 2 : Les échanges avec les acteurs de l'Autonomie Alimentaire

A partir de ces éléments de cadrage élaborés en interne, l'essentiel de l'activité du GTAA a consisté à s'appuyer sur les acteurs qui, aujourd'hui, explicitement ou implicitement, sont déjà en mouvement pour aller vers plus d'autonomie alimentaire.

Il a donc fallu les repérer, les convier à partager avec nous leur analyse et leur vécu, en organisant une panoplie de thématiques pour couvrir notre champ. Le travail du GTAA a consisté à élaborer une

liste, la prioriser et la finaliser au gré des possibilités effectives. Ces auditions nous ont fourni un matériau essentiel pour tracer l'avenir.

1.3 – Modèle d'étude

Le tout début des réflexions du GTAA a consisté à concevoir une représentation de l'objet « autonomie alimentaire ». La problématique dessinée par les motivations conduit à un système avec entrées-sorties et interconnexions. En particulier, où est produit ce qui est consommé et inversement où est consommé ce qui est produit. La provenance des aliments joue un rôle dans les actes d'achat tout comme le prix et les caractéristiques et certifications. De même, les modèles de consommation conduisent à privilégier certains aliments par rapport à d'autres. On le voit, le dialogue entre offre et demande est pris dans des relations complexes qui conduisent à identifier le rôle-clé de la distribution dans sa diversité. Les circuits longs et les circuits courts sont entremêlés dans les actes d'achat de même que la provenance des aliments qui y circulent. En effet, si les magasins et épiceries comportent une grande majorité d'aliments locaux, les grandes surfaces n'en sont pas dépourvues puisqu'elles intègrent des linéaires dédiés aux produits locaux.

Dans son analyse, le GTAA prend en compte les dynamiques qui influent sur les connexions entre offre et demande. Ainsi, inscrire l'objet « autonomie alimentaire » aussi bien dans la mémoire collective des habitants de la Corse que dans les projections des décennies à venir est-il nécessaire pour imaginer un chemin entre la situation actuelle et celle souhaitée.

La matrice à informer (voir figure ci-dessous) par le GTAA devient alors :

- un système de 3 objets en interactions : production – distribution – consommation
- en croisement avec 3 thèmes : enjeux visés – vision rétrospective – projection des actions actuelles.

Les 3 questions que nous nous sommes posées pour éclairer la matrice sont les suivantes :

- Pourquoi travailler sur ce thème ?
- Quels sont les moteurs qui régissent notre situation, ?
- Quels sont les leviers d'action pour engager des ruptures ?

Matrice à informer

OBJET	PRODUCTION	DISTRIBUTION	CONSOMMATION
RELATIONS			
POURQUOI	Produisons-nous ce que nous mangeons ?	Achetons-nous ce qui est produit ici ?	Mangeons-nous ce que nous produisons ?
RETROSPECTIVE	Quand avons-nous cessé de produire ce que nous mangeons ?	Quand avons-nous cessé d'acheter ce qui est produit ici ?	Quand avons-nous cessé de manger ce que nous produisons ?
LEVIER D'ACTION	Comment relocaliser la production en fonction de nos besoins ?	Pouvons-nous acheter ce qui est produit ici pour nous nourrir ?	Comment changer de manière de se nourrir pour manger plus local ?

1.4 – Calendrier et déroulement

Voir figure ci-dessous

2021 : Le second semestre a été consacré au travail en interne.

Les réunions ont concerné successivement 1) la définition de l'objet d'étude, 2) la question terminologique pour s'entendre sur les mots et les concepts, 3) les enjeux d'avenir de l'auto-saisine et la construction du sens, 4) le repérage des moteurs de dépendance et 5) l'identification des acteurs avec lesquels échanger.

Après ces 7 premières réunions du GTAA, un point d'étape a été présenté au CESECC en plénière le 16 novembre 2021, pour que l'ensemble des conseillers connaisse l'avancée des travaux du GTAA.

2022 : Une année entière d'auditions pour couvrir les différentes dimensions du thème.

A un rythme plus ou moins soutenu en fonction des disponibilités de date, nous avons procédé à une série d'auditions thématiques. Une première liste a focalisé sur des thèmes jugés fondamentaux et s'est déroulée durant le premier semestre jusqu'à la coupure estivale. Un second point d'étape a alors été présenté au CESECC en plénière le 26 juillet 2022, à la suite de quoi une seconde liste d'auditions additionnelles a permis de compléter la première et a occupé le reste de l'année.

Nous avons régulièrement intercalé une réunion interne du GTAA pour « débrief » entre nous sur ce que nous avons entendu, en général lors des 3 auditions précédentes. Ces séances d'échange ont autorisé un partage avec ceux des membres qui n'avaient pas pu participer à certaines auditions. Un effort de capitalisation progressive nous a conduit à un large accord au sein du GTAA en ce qui concerne le diagnostic de situation et les enseignements tirés des auditions. Cela constitue un total de 22 auditions et 6 réunions qui se sont déroulées dans l'année.

2023 : Un trimestre d'élaboration finale du rapport

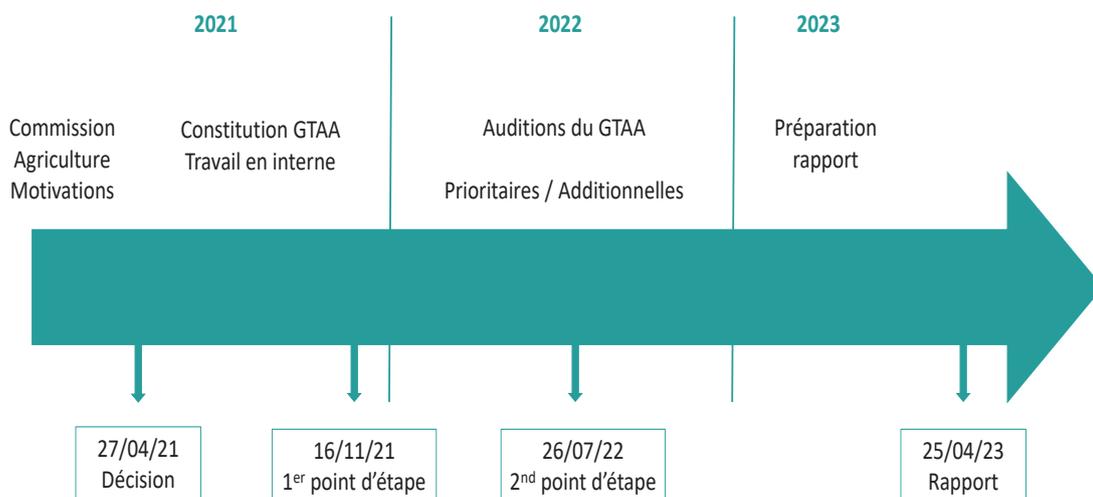
La reprise des éléments élaborés en interne puis en échange au cours des auditions, a conduit progressivement au présent rapport et à dégager un consensus autour d'un petit nombre de préconisations concrètes.

2.2 – Identification des 5 enjeux territoriaux

A ce stade du travail, le groupe a ressenti le besoin de spécifier ce qui est visé à terme. Nous avons consacré une séance entière du groupe à échanger sur les finalités de nos efforts à l'horizon 2040.

Nous avons identifié les 5 « bonnes raisons » de nous engager dans notre exercice (voir figure ci-dessous). Ces enjeux sont énumérés et leur numérotation

Calendrier de réalisation de l'auto-saisine



II - Résultats préliminaires

2.1 – Analyse terminologique

Le tout début des travaux du GTAA est consacré à la clarification des termes utilisés dans le domaine de l'autonomie alimentaire. Il est apparu crucial d'échanger en amont de toute exploration du thème sur la signification des mots suivants : autonomie, auto-suffisance, résilience, souveraineté. Lorsqu'ils sont appliqués à l'alimentation, ils méritent d'être définis de façon consensuelle au sein du GTAA.

Une définition communément admise d'autonomie alimentaire est la suivante : 1) l'accès en tout temps et à long terme à une quantité quotidienne suffisante de nourriture, à un coût raisonnable ; 2) le pouvoir de choisir, en toute dignité et en ayant accès à une information claire et fiable, une alimentation saine, variée et salubre ; 3) elle s'acquiert par l'action collective et solidaire de se prendre en charge individuellement et collectivement, pour le mieux-être d'une communauté, dans un esprit de développement durable ; 4) elle favorise le respect de l'environnement, le commerce équitable, la consommation responsable et vise un équilibre durable entre la satisfaction des besoins présents et ceux des générations futures.

“Ne pas confondre autonomie alimentaire et autosuffisance.

L'autonomie signifie littéralement « la capacité de fixer ses propres règles ». L'autonomie alimentaire ne signifie donc pas l'autosuffisance alimentaire qui, une fois généralisée, s'appelle l'autarcie. Se rendre autonome ne supprime pas toute dépendance (ce qui serait donc devenir indépendant) mais suppose de fixer le degré d'auto-suffisance que l'on décide de considérer.

Dans notre situation, pour certains aliments, cette auto-suffisance peut rester très faible voire nulle car, si l'on maintient une consommation de tels aliments, il faut admettre qu'ils ne puissent être produits localement. Pour d'autres, l'ambition de l'autonomie consistera à viser un degré d'auto-suffisance accrue en stimulant la production locale au détriment des importations.

Nous convenons que, pour le travail du GTAA, l'autonomie alimentaire est la **capacité collective à gérer nos dépendances (et non à les annuler dans leur totalité) en visant à réduire celles qu'il est possible et souhaitable de réduire. Ainsi, travailler à l'autonomisation alimentaire revient à viser une réduction de certaines de nos dépendances, celles que nous aurons choisi de réduire.**

La **résilience alimentaire** signifie : la capacité d'un système alimentaire et de ses différents éléments constitutifs à assurer la disponibilité d'une nourriture adaptée, accessible et en quantité suffisante pour tous, dans un contexte de perturbations variées et imprévisibles. Elle permet de savoir comment les socio-écosystèmes vont pouvoir absorber les chocs qui s'annoncent [...] et avoir la capacité de s'adapter, voire de se transformer tout en maintenant leurs fonctions vitales. Cette notion représente un enjeu majeur en ces temps d'incertitude croissante sur le dérèglement climatique et ses conséquences.

Enfin, la **souveraineté alimentaire** signifie : le droit des peuples à une alimentation saine et culturellement appropriée produite avec des méthodes durables, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

De ce point de vue, il convient de distinguer :

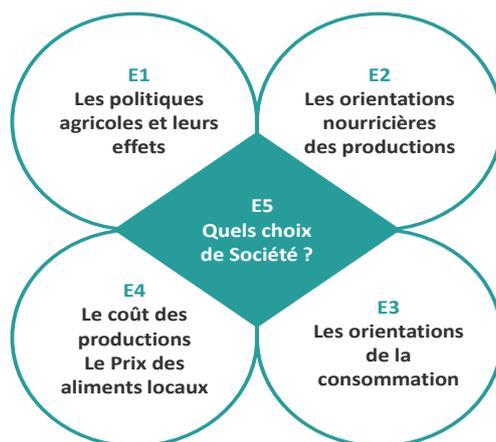
- les moyens à mobiliser dont fait partie l'autonomie alimentaire dans les processus d'autonomisation qu'elle suppose,
- les conditions à réunir pour la rendre possible dont fait partie la résilience alimentaire dans un contexte d'incertitude croissante,
- les fins où la souveraineté alimentaire prend toute sa place comme un avenir partagé au sein de la société toute entière.

2.2 – Identification des 5 enjeux territoriaux

A ce stade du travail, le groupe a ressenti le besoin de spécifier ce qui est visé à terme. Nous avons consacré une séance entière du groupe à échanger sur les finalités de nos efforts à l’horizon 2040.

Nous avons identifié les 5 « bonnes raisons » de nous engager dans notre exercice (voir figure ci-dessous). Ces enjeux sont énumérés et leur numérotation ne signifie pas un classement en priorité.

Les 5 enjeux de l’autonomie alimentaire de la Corse



E1 - Les politiques agricoles et leurs effets

Un premier ensemble de raisons concerne les effets de la Politique Agricole Commune sur l’agriculture et l’élevage corses et en quoi ils ont contribué à nous éloigner des objectifs fixés en termes d’autonomie alimentaire. Nous avons subi des stratégies pensées au niveau communautaire et français qui ont affecté la capacité d’élaboration de stratégies propres et mieux adaptées.

Cela a eu des conséquences majeures sur plusieurs facteurs tels que la réservation foncière (l’absence de documents d’urbanisme et la disparition continue des Espaces Stratégiques Agricoles), la gestion de l’eau (avec les concurrences d’usage, en particulier avec le tourisme), et l’attractivité et la valorisation des métiers de l’agriculture (qui se traduit par un faible renouvellement générationnel), autant de points sur lesquels il est nécessaire de progresser. Dans les révisions de la PAC, la Corse devra mieux faire valoir ses besoins, en particulier pour que le tissu d’exploitations agricoles se rajeunisse, se densifie et participe pleinement aux stratégies régionales.

E2 – Les orientations des productions

Un deuxième ensemble de raisons interroge le caractère nourricier de l’agriculture et de l’élevage corses. La préservation des ESA devrait s’accompa-

gner d’une vigilance pour leur destination effective et leur mise en culture. Produire ici ce que nous consommons dans une plus grande proportion qu’aujourd’hui suppose de garder en ligne de mire la qualité des aliments locaux (ne pas se contenter d’un aliment médiocre pourvu qu’il soit local), leur éventuelle certification (que signifie « local » et comment s’en assurer), l’établissement de cahiers des charges quand il n’en existe pas (l’aliment local et ses engagements).

Par ailleurs, nous avons référé ces orientations au changement climatique en cours, avec le rôle de la transition agro-écologique comme boussole, et la nécessaire poursuite de la montée en puissance de l’agriculture biologique en Corse. Pour réussir de telles transformations, se fait sentir le besoin d’une montée en compétences généralisée. De plus, il s’agit de savoir comment stimuler les initiatives au-delà des prises de position institutionnelles : définir un cadre est un préalable, le nourrir par des projets innovants est une nécessité pour affronter la question de l’agriculture durable.

E3 – Les orientations de la consommation

Un troisième ensemble concerne la sphère de la consommation alimentaire pour laquelle il convient

d'abord de stimuler l'autoconsommation à travers les productions de légumes et les jardins familiaux ou partagés. Cet enjeu dépasse donc la seule agriculture professionnelle pour embrasser plus largement les citoyens. La réduction du gaspillage alimentaire fait également partie intégrante d'une consommation responsable. De même que la récupération des savoirs culinaires et les savoirs alimentaires (y compris la cueillette en milieu sauvage) encore bien présents dans notre société.

Dans ce champ de la consommation, la question nutritionnelle avec sa dimension de santé publique met l'accent sur l'enjeu considérable d'apprendre à mieux se nourrir. Dans ce domaine, à horizon 2040, il devra s'agir de conduire l'apprentissage de tout un chacun, mais surtout celui des jeunes enfants et de la nouvelle génération, ce qui souligne l'importance des cantines scolaires dans ces orientations. La Diète Méditerranéenne pourra jouer un rôle de repère afin de nous aider à réaliser les choix stratégiques en matière de consommation alimentaire en Corse.

E4 – Le problème des coûts de production et de l'accessibilité des aliments produits localement

Si l'on stimule la production locale, que deviendront les prix des aliments locaux à la vente et comment vont évoluer les niveaux de salaires ? Les modes de production devront être revus pour que les coûts ne s'envolent pas, en privilégiant des systèmes économes en intrants et sobres dans leur consommation de ressources locales. Les enjeux d'organisation et de logistique sont bien identifiés pour garantir une bonne accessibilité des aliments locaux. De ce point de vue, la compétitivité des aliments locaux est à confronter au rôle ambigu de la continuité territoriale qui finit par favoriser l'importation au détriment de la production locale.

Le GTAA souligne alors l'importance d'améliorer le pouvoir d'achat des habitants, avec un niveau de pauvreté actuellement très élevé. Les crises successives se traduisent par une précarité alimentaire qui s'amplifie et les effets négatifs sur la santé, de la « malbouffe » qui lui est associée. L'autonomie alimentaire montre un lien direct avec l'enjeu de la démocratie alimentaire, un « droit à se nourrir correctement » qui reste à garantir à chacun sur le moyen terme.

E5 – Quel choix de société ?

A l'horizon 2040, il est nécessaire de prendre en compte l'enjeu démographique avec une évolution rapide de la population (par croissance externe) et son vieillissement avec la diminution tendancielle des actifs. L'enjeu est ici de renforcer la résilience

territoriale à long terme en assurant une forte cohésion sociale dans une société plus juste. Dans cette perspective, est soulignée l'importance du renouvellement du rapport à la terre et à ses usages, afin que la société corse gagne en conscience des équilibres à maintenir. L'autonomie alimentaire intéresse à l'évidence un véritable projet de société où la souveraineté alimentaire devra occuper une place majeure.

Afin de nourrir ce projet de société, il conviendra de distinguer ce qui relève des compétences territoriales (ce qui est à notre portée et sous notre responsabilité) de ce qui va demeurer sous les capacités d'action étatique et communautaire. Dans cette optique, penser à moyen et long terme suppose d'élargir le point de vue à d'autres régions françaises qui sont confrontées aux mêmes phénomènes et à la nécessité d'y faire face avec, pour chacune, ses moyens et ses ressources. De même, l'autonomie alimentaire de la Corse exige d'élargir le point de vue à d'autres îles Méditerranéennes, en particulier la Sardaigne qui, malgré ses différences, peut apporter des éléments de réflexion utiles à partager.

De façon évidente, ce travail sur les enjeux a permis de clarifier ce qui demeure une projection sur du moyen et long terme. Dire les problèmes résolus est une manière de dessiner les finalités sans d'abord se préoccuper du chemin pour y parvenir. Pour autant, il ne s'agit pas d'une véritable prospective qui aurait supposé d'établir une gamme de scénarios d'évolution à évaluer ensuite. Il s'est agi de préciser ce qui semble un état souhaité à un horizon 2040 par les membres du GTAA, avec des précisions quand elles paraissent utiles et du flou quand cela n'est pas possible. Un tel exercice a montré son utilité pour que le groupe progresse en cohésion dans sa diversité interne.

2.3 – Identification des 5 «moteurs de dépendance»

Deux questions ont guidé un effort de rétrospective du GTAA : Comment en est-on arrivé là où nous en sommes ? Et pourquoi sommes-nous si éloignés de ce que nous visons ?

En effet, le constat du très faible niveau d'auto-provisionnement des habitants dans la situation actuelle est à rapprocher à des forts niveaux (voire une quasi-autarcie) observés dans le passé. Sans remonter aux périodes anciennes, il est important de savoir ce qui s'est passé plus précisément dans les dernières décennies (la mémoire active

des membres du GTAA) pour que nous dégradions notre niveau d'auto-provisionnement dans de telles proportions. Nous avons identifié 5 principaux «moteurs de dépendance» (voir figure ci-dessous), ici non plus, ils ne sont pas priorisés.

M1 – Le bouleversement de nos modes de vie

En deux générations, nous sommes passés d'une société peu urbanisée, relativement organisée dans des collectifs de petite taille, autour de ressources locales et de savoirs hérités et assez peu monétarisée, à une société largement occidentalisée puis mondialisée avec une prédominance alimentaire provenant de supermarchés. Dans le même temps, la proportion du budget des ménages qu'ils consacrent à l'alimentation s'est amenuisée avec la pénétration des aliments industriels bon marché. Sans vouloir retourner à la lampe à huile, il devient urgent de prendre conscience de ces transformations pour mieux se projeter dans une restauration des valeurs de proximité et de solidarité.

Soulignons que la terre n'est plus considérée comme un bien commun à respecter et à partager, une terre nourricière mais comme un bien économique marchand. Cela représente un bouleversement majeur y compris sur le plan anthropologique. Les terres agricoles à forte potentialité sont les principales victimes de cette marchandisation qui conduit à les artificialiser pour les rendre

constructibles. Ce sont nos paysages et notre relation à la nature qui sont affectés également. Il sera nécessaire de reconsidérer la terre et ses usages, en partageant cette vision dans la société.

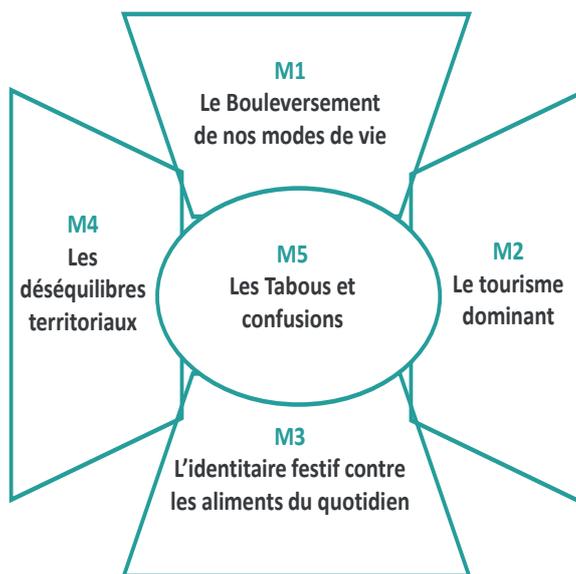
M2 – Le tourisme dominant

Comme cela avait été anticipé par de nombreux opérateurs et politiques, la Corse est devenue désormais une destination touristique prisée. Cette mutation s'est traduite par une polarisation extrême d'une grande partie de l'économie, des transports et également des questions alimentaires. En particulier, la saisonnalité des arrivées de touristes a fini par vampiriser la quasi-totalité des échanges commerciaux, aliments de base compris. La période estivale est celle du pic de production et de vente d'aliments, le reste de l'année devenant de peu d'intérêt, voire négligeable.

M3 – L'identitaire festif contre les aliments du quotidien

La culture alimentaire de la Corse a été orientée vers les productions dites « identitaires » dont la consommation était initialement destinée à réactiver une appartenance des habitants à la communauté historique. En réalité, ce sont principalement les touristes qui en ont été les véritables bénéficiaires du fait des prix élevés et des effets de réputation.

Nos moteurs de dépendance alimentaire



tion qui ont attiré les visiteurs. Les chaînes de valeur qui en résultent autorisent une rentabilité certaine des productions traditionnelles et structurent les orientations productives des exploitations et leurs revenus. A l'inverse, les aliments du quotidien se révèlent de rentabilité bien plus faible et incertaine. Leurs faibles volumes et les défauts d'organisation et de logistique dont ils pâtissent ont souvent découragé les agriculteurs de s'y investir. Et ils ont quasiment disparu des orientations productives des exploitations et la fourniture locale d'aliments du quotidien est, la plupart du temps, devenue marginale. Redonner toute sa place à cette fourniture locale est donc un objectif central des transformations à conduire dans les décennies à venir.

M4 – Les déséquilibres territoriaux

Les mouvements de population ont conduit à vider l'intérieur de l'île au profit du littoral. Cet exode rural massif a déstructuré les communautés villageoises et leur capacité d'autoproduction. La mise en culture des zones péri-villageoises a été largement abandonnée pour devenir une ceinture de maquis très dangereuse en cas d'incendie. Dans le même temps, sous l'effet de la littoralisation, les constructions nouvelles dans les zones urbaines se sont souvent faites au détriment des ceintures vertes, faisant progressivement disparaître le potentiel de production alimentaire de proximité. Ce double phénomène a contribué à asseoir le pouvoir des grossistes et des transporteurs sur la fourniture alimentaire provenant de l'extérieur de l'île. L'unique point d'entrée étant le port de Marseille, (du fait de la continuité territoriale), cela nous éloigne de notre aire culturelle méditerranéenne (Italie, Espagne).

En l'absence d'une véritable politique d'aménagement du territoire, l'élaboration des documents d'urbanisme (des Pos aux PLU et cartes communales) se fait très difficilement. Plus de la moitié des communes en sont dépourvues. La cartographie des espaces agricoles à respecter au sein des nouveaux documents d'urbanisme est perçue comme une contrainte et non pas comme une réflexion sur l'importance de les valoriser. Un travail spécifique devra se donner pour objectif de rendre systématique la conception des documents d'urbanisme dans les communes de Corse.

M5 – Les tabous et les confusions sur le thème

Comme nous avons pu le mesurer lors de notre séance consacrée aux enjeux de terminologie, le terme « autonomie alimentaire » est investi de nombreuses représentations contradictoires et conduit à des rejets liés à une certaine méconnaissance.

Une confusion fréquente est faite avec « autarcie », la même qui confondrait « autonomie » avec « indépendance ». Il est alors facile de diaboliser l'autonomie alimentaire en la prétendant impossible à atteindre, ce qui décourage par avance à s'y engager.

“L'autonomie alimentaire est la capacité collective à gérer nos dépendances.

Une telle confusion entraîne une sorte de tabou pour ceux qui sont opposés à toute forme d'émancipation, de même qu'elle provoque un usage de type totémique pour ceux qui y sont idéologiquement favorables. Si nous voulons progresser sur le chemin d'une autonomisation effective, il est nécessaire de lever ces ambiguïtés et de s'accorder sur une signification plus précise : la capacité à gérer nos dépendances (et non à les annuler dans leur totalité) en visant à réduire celles qu'il est possible et souhaitable de réduire.

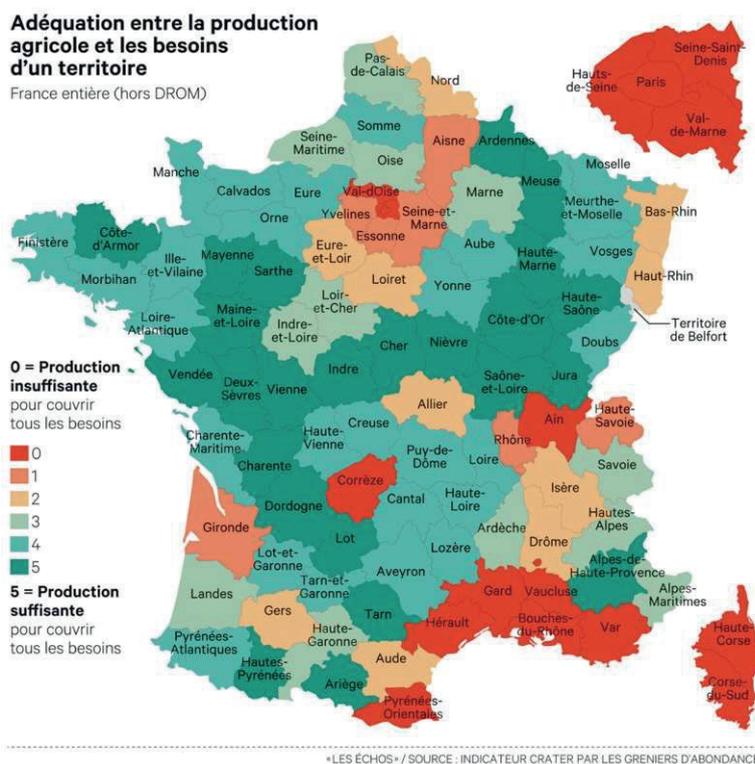
Ces moteurs de la dépendance alimentaire nous ont conduits à notre situation et vont, très probablement, continuer à agir dans les décennies à venir. Ils constituent de facto une série d'obstacles à tout changement au niveau territorial et à toute dynamique au niveau local. Il est donc nécessaire de réduire progressivement leur influence dans les décennies à venir si on souhaite s'engager dans une trajectoire d'autonomisation alimentaire.

2.4 – Prise en compte des analyses réalistes dans d'autres situations

L'association « Les greniers d'Abondance » nous a accordé une audition (Audition 2) sur la problématique d'ensemble de l'autonomie alimentaire en France. Ils écrivent : « Le paysage agricole français, très diversifié jusqu'à la première moitié du XX^{ème} siècle, pourvoyait à une grande partie des besoins alimentaires à l'échelle locale. Les régions agricoles sont aujourd'hui largement spécialisées. À l'échelle d'un bassin de vie, presque toute la production agricole est exportée, tandis que presque tous les aliments consommés sont importés. Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée. »

“Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée.

Si on compare les différentes régions de France sur une série de critères établis par l'association, on obtient la carte ci-après où de fortes différences se font jour. La Corse, en compagnie des autres régions du pourtour méditerranéen et quelques autres se retrouve dans le peloton de queue, ce qui confirme bien les constats de départ du groupe de travail. Examinons les scores obtenus par la Corse dans le cadre du programme CRATER mis au point par l'association.



La population compte 335 000 habitants avec 876 000 hectares dont 262 000 hectares de surface agricole.

- La production est nettement insuffisante pour couvrir les besoins. Score 1/10

- La part de la SAU en Bio est nettement supérieure à la moyenne nationale (avec 11% de la SAU totale soit 1,4 fois la moyenne nationale) et les pratiques agricoles sont en général très favorables à la biodiversité (prédominance de pratiques extensives). Score 8/10

- La population agricole est proche de la moyenne nationale mais en déclin. Score 5/10

- La surface agricole par habitant est suffisante avec un taux de couverture de 76% (contre 133% pour la France entière) mais l'objectif de Zéro Artificialisation nette n'est pas atteint (avec 1267 ha artificialisés entre 2011 et 2016). Score 5/10

Un critère important est celui de l'adéquation entre les productions et les besoins. Comme le montre le tableau ci-après, la Corse produit très peu de céréales quand elle est nettement excédentaire en fruits. De même, elle ne produit qu'une faible fraction des fourrages dont elle a besoin. En d'autres termes, en proportion de la SAU mobilisée, elle est spécialisée dans les agrumes et la production viticole qu'elle exporte abondamment, quand elle importe une grande partie de ce dont elle a besoin.

Par ailleurs, on doit noter que la Corse est une région qui comporte bien plus de m² de grande surface par habitant que la moyenne nationale. Ceci alors même que, dans les autres régions, ce ratio est en train de se réduire sous l'effet des efforts consentis par les autorités locales. Ce phénomène confirme un besoin de réorganiser la distribution des biens alimentaires.

Sans entrer dans plus de détails, on comprend aisément que la Corse a besoin d'utiliser sa SAU de façon beaucoup plus diversifiée en tenant compte des besoins de ses habitants et en approvisionnant des circuits de proximité. Pour cela, elle a besoin d'une politique foncière qui empêche ses meilleures terres d'être artificialisées. Et également d'une dynamique d'augmentation du nombre d'actifs agricoles (même si des installations sont répertoriées). Avec une vigilance sur le maillage des points de vente et des marchés sur le territoire.

Naturellement, on ne peut pas imaginer que tous les besoins puissent être couverts par des productions locales. Mais la projection effectuée par l'association permet de penser que nous pourrions raisonnablement tripler le taux d'auto-alimentation actuel en le portant à 12% en utilisant mieux les ressources disponibles, donc sans changement structurel majeur. Des objectifs plus ambitieux pourraient être fixés en redistribuant la SAU actuelle et donc en procédant à des changements structurels plus profonds.

Adéquation Production / Besoins en Corse

	Part dans les besoins	Taux de couverture
Céréales	14 %	3 %
Autres cultures	1 %	291 %
Fruits et légumes	1 %	916 %
Fourrages	77 %	13 %
Oléo-protéagineux	7 %	1 %
Moyenne pondérée		12 %

III - Les éléments de diagnostic et les grands leviers d'action

3.1 – Une série d'auditions ciblées par thématique.

Suite à ses travaux en interne, le groupe de travail a mobilisé ses analyses pour identifier les thématiques pertinentes et les prioriser en les distribuant sur une année entière. Pas moins de 40 auditions ont été proposées qui, suite à des regroupements, ont été ramenées à 24 auditions prioritaires. Au cours de l'année 2022, nous en avons réalisé 22 (dont certaines sont des dédoubléments), ce qui représente un rythme très soutenu.

“Une part importante des besoins actuels correspond à des productions pour lesquelles la Corse semble mal dotée.

Nous avons choisi de couvrir les diverses parties du système en donnant une place importante à la production afin de mieux appréhender les difficultés à diversifier les aliments produits en Corse et à repérer ceux qui pourraient l'être de façon réaliste. En effet, une part importante des besoins actuels correspond à des productions pour lesquelles la Corse semble mal dotée. Ces questions ont été traitées avec les divers organismes de développement agricole et rural présents en Corse.

Pour autant, **il ne s'agit pas de définir ce que serait une politique agricole d'ensemble pour la Corse**, puisque notre réflexion porte uniquement sur la réduction des dépendances alimentaires actuelles et donc sur la seule agriculture nourricière. De ce point de vue, notre repérage met l'accent sur deux questions qui nous semblent majeures pour réduire nos dépendances :

- Les productions légumières qui demeurent largement déficitaires en dehors du pic estival et qui manquent également dans les assiettes aujourd'hui.
- L'autonomie fourragère des exploitations d'élevage qui s'est réduite fortement et engendre des flux entrants considérables d'aliments du bétail (foin, céréales et concentrés).

Les différents autres secteurs, classiquement cités pour les orientations productives (en particulier viandes et produits carnés, laits et produits laitiers, produits de la pêche et de l'aquaculture), ont été envisagés mais en convenant que l'objectif de réduction des dépendances ne les rendait pas

prioritaires. En dépassant l'exemple un peu caricatural des bananes ou du riz, on peut noter que toutes les productions issues de vaches laitières (lait, beurre, fromages, yaourts) ne pourront être facilement assurées ici. De même, le cas des céréales a été analysé plus en profondeur pour son caractère hautement symbolique. Cependant, à part des productions de niche longues à mettre en place, bien peu de possibilités sont apparues effectives dans ce secteur.

“Restaurer une fonction nourricière dans les activités agricoles et d'élevage en Corse.

Par ailleurs, la question foncière a été analysée en profondeur pour bien comprendre ce qui posait problème dans la disponibilité de surfaces pour la production agricole, qu'elle soit à visée nourricière ou pas. Ces questions, cruciales pour l'avenir des activités agricoles, devront naturellement être traitées de façon plus large et transversale que pour la seule autonomie alimentaire.

Nous avons abordé les enjeux de transformation des produits agricoles dans les principaux secteurs d'activité, avec des opérateurs qui nous ont bien montré le peu de marges de manœuvre dont ils disposent actuellement dans de nombreux secteurs. La dépendance en termes de sources de matières premières est importante et il semble difficile de la réduire de façon sensible (songeons par exemple aux céréales pour les pâtes fraîches et pour les canistrelli, ou au sucre pour les confitures, etc.).

Concernant la sphère de la consommation, nous avons privilégié **le lien entre alimentation et santé** qui autorise un regard sur les besoins de la population corse et sur les nécessaires mutations à réaliser en particulier dans la nouvelle génération: les enjeux de santé publique donnent un cadre de réflexion d'ensemble pour raisonner les transformations des manières de se nourrir. De plus, la **précarisation** croissante d'une partie de la population justifie que nous auditionnions les acteurs de l'aide alimentaire (c'est d'ailleurs la toute première audition qui a été réalisée). On doit rappeler que les flux entrants d'aliments en Corse n'ont pas été appréhendés de façon quantitative puisque les statistiques ne sont pas disponibles, ce qui empêche de les objectiver et de les analyser dans leur dynamique.

Parmi les enjeux de la distribution, **les circuits courts** s'imposent comme la thématique majeure que nous avons abordée aussi bien dans les modalités de vente directe par les exploitants que dans les démarches plus collectives à travers les magasins de producteurs. La restauration collective ou hors foyer, et plus spécifiquement les **cantines scolaires**, sont l'autre grande thématique par laquelle les productions locales doivent pouvoir participer à la réduction des dépendances alimentaires de la Corse. Elle a fait l'objet d'une analyse approfondie car, au-delà du nombre conséquent de repas journaliers qu'elle représente, il s'agit également de stimuler une prise de conscience auprès des jeunes générations.

Les dimensions locales et territoriales n'ont pas été négligées puisque les **Projets Alimentaires Territoriaux (PAT)** ainsi que les stratégies des **communautés urbaines** ont fait l'objet d'auditions ciblées qui nous ont permis d'identifier les options retenues et les marges de manœuvre des responsables locaux. Au niveau de la région, **les politiques de la CdC** concernées par le thème de l'autonomie alimentaire ont été analysées et pas moins de 5 conseillers exécutifs ont été auditionnés (ODARC, ADEC, AUE, OEC, OEHC) pour couvrir l'ensemble du champ.

Enfin, de manière à disposer d'une large ouverture dans nos réflexions, nous avons convenu d'auditionner des chercheurs qui nous apportent, chacun dans sa discipline, les éléments d'analyse et les suggestions qu'ils pouvaient en déduire. Même s'il ne s'agissait pas alors de se donner directement des objectifs opérationnels mais bien des éléments de compréhension, ces apports ont accru l'intelligibilité des phénomènes auxquels nous sommes confrontés et notre capacité à les replacer dans le temps long. Et certains apports se retrouvent jusque dans nos préconisations.

Pour chaque audition, le choix des personnes auditionnées s'est fait en mobilisant les connaissances et les carnets d'adresse des membres du groupe de travail. Environ une centaine de personnes a été auditionnée selon les thématiques suivantes.

Production et transformation

Statistiques disponibles sur la production en Corse / Autonomie fourragère des exploitations d'élevage / Production légumière en circuits courts / Politique foncière de la CdC / Politique foncière

et opérateurs régionaux / Développement agricole, chambres d'agriculture et syndicats agricoles / Filière céréalière pour humains et animaux / Activités de transformation et sources locales de matières premières

Consommation

Enjeux de santé publique et modèles de consommation / Précarité alimentaire et aliments d'origine locale

Distribution

Circuits courts par magasins de producteurs / Circuits courts par la vente directe à la ferme / Cantines scolaires

Dispositifs locaux

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) / Rôle de prescripteur des métropoles urbaines

Enjeux territoriaux

Notion de Marché d'Intérêt Territorial (Audition avec le MIN de Montpellier) / Politiques publiques transversales

Apports des chercheurs sur la thématique

Géographes, agronomes, sociologues / Historiens, archéologues et juristes

3.2 – Principaux résultats obtenus

Par grande thématique, les éléments à retenir sont rapidement listés ci-après. Nous avons volontairement évité un effet de catalogue peu attractif à la lecture. Cependant, chaque audition fait l'objet d'une présentation complète en annexe du présent rapport avec les questions traitées, les personnes auditionnées, et les réponses obtenues et leurs éventuelles contributions aux préconisations.

Ce qui ressort de façon générale, c'est l'existence d'un grand nombre d'acteurs d'ores et déjà engagés dans la réduction des dépendances. Ils se sont impliqués alors même que bien peu de signaux leur sont envoyés pour stimuler ces démarches. Nombre d'entre eux s'estiment peu écoutés et largement négligés. Il est important désormais de s'appuyer sur les dynamiques repérées et sur les acteurs qui les portent.

Données générales (Auditions 1,2 & 3)

- Un déficit de statistiques publiques sur les flux entrants en Corse (couplage avec PACA) est à déplorer alors que la production locale (la « ferme Corse ») est assez bien connue grâce à un recense-

ment général récent. Il s'agit là d'un problème majeur de manque de données, quand d'autres situations telles que l'île de La Réunion ou la Nouvelle Calédonie en disposent. Il est crucial d'adresser ce problème au plus haut niveau afin de combler rapidement ce déficit.

Le niveau de production est en baisse dans certains secteurs stratégiques tels que le lait de brebis (compensé, au niveau des laiteries industrielles, par des importations qui aggravent nos dépendances), pendant que d'autres se maintiennent ou progressent (les agrumes). De manière générale, on note l'importance des soutiens de la PAC pour assurer des revenus corrects dans certaines productions (en particulier les élevages bovins).

- La démographie des actifs agricoles est inquiétante, en dépit de chiffres officiels qui masquent une réalité bien plus problématique. Les transmissions dans le cadre familial se font très difficilement du fait des problèmes d'indivision (avec l'espoir de constructibilité qui gèle nombre de terrains) et de la très faible capitalisation des exploitations (qu'y a-t-il vraiment à transmettre à part un troupeau et une vieille machine à traire ?). Les reprises hors cadre familial demeurent exceptionnelles car elles sont souvent mal vécues par les familles. Les créations d'exploitations agricoles deviennent de plus en plus difficiles du fait des faibles dynamiques bancaires. Le tableau général n'est pas très encourageant et l'attractivité du métier et l'accompagnement des installations devront constituer une priorité des décennies à venir.

- Un niveau de dépendance très élevé en comparaison aux autres régions françaises, mais très comparable aux régions du Sud-Est (Le Greniers d'Abondance) et à la Sardaigne. Avec cette dernière, une audition a été réalisée avec des opérateurs importants de l'agriculture sarde qui ont convenu d'un niveau important de dépendance pour leur île. Leur situation démographique (plus de 1,5 millions d'habitants, avec une ville de 400 000 habitants et une autre de 250 000 habitants) reste toutefois très différente de la nôtre.

Leurs secteurs productifs sont très structurés et disposent d'un grand nombre de coopératives puissantes (ce qui fait contraste avec la situation corse). Des problèmes de rémunération des éleveurs de brebis sont récurrents dans une situation d'industrialisation généralisée (exportation de Pecorino Romano). Un marché territorial de grande envergure est déjà opérationnel, mais peine à

s'approvisionner sur plusieurs secteurs liés à la consommation locale. On retrouve ici la focalisation sur l'exportation et sur l'activité touristique au détriment des habitants. Enfin, nos collègues sardes se sont déclarés très intéressés par le travail mené en Corse sur cette question stratégique de l'autonomie alimentaire d'une île en Méditerranée.

Production (Auditions 4, 5, 6, 7, 8 & 9)

- Les secteurs productifs à cibler sont bien i) les viandes et les productions laitières (réduire les intrants importés) et surtout ii) les légumes d'été et d'hiver, pour lesquels la demande n'est pas satisfaite : un important marché à reconquérir et des secteurs à organiser en filière.

Il ressort, pour les exploitations d'élevage, qu'une grande partie de leurs coûts vient des intrants en aliments du bétail, foin, concentrés, céréales. Une audition très riche avec des éleveurs engagés dans l'autonomie fourragère de leurs exploitations a permis d'identifier les leviers d'action. Une mise en culture, même limitée, permet de réduire de façon considérable les achats extérieurs, le choix des légumineuses résout une grande partie des besoins protéiques des rations, les retenues collinaires permettent de disposer d'eau d'irrigation même en-dehors des périmètres équipés. Par ailleurs, un groupement régional de producteurs de fourrages et de céréales (essentiellement en Plaine orientale) est en train de réduire les besoins en achat de foin et d'aliments pour la Corse entière. Ces initiatives individuelles ou collectives méritent d'être soutenues et amplifiées.

Quant au maraîchage, c'est le grand oublié des politiques actuelles. Le secteur connaît une belle dynamique avec des opérateurs de toutes tailles, depuis des relances villageoises sur les terrasses en cours de récupération jusqu'aux parcelles de plaine capables de productions de masse. Les besoins de la période estivale qui cumulent les visiteurs et les résidents représentent le gros des productions, en cultures de plein champ sans nécessité d'infrastructures coûteuses. Le reste de l'année, très important pour l'autonomie alimentaire, demeure trop peu présent dans ces exploitations. En particulier, les légumes d'hiver, les légumes secs (lentilles, pois chiches), les artichauts sont des orientations qui nécessitent des efforts particuliers. Enfin, la structuration de la profession se met progressivement en place avec l'Organisation des Maraîchers de Corse qu'il faudra dynamiser et renforcer afin de se donner les moyens de

résoudre les problèmes rencontrés (foncier, eau, logistique, réponses aux appels d'offre).

- Les politiques foncières rencontrent de puissants obstacles (spéculation à la constructibilité, absence de documents d'urbanisme, en particulier sur le littoral) et réclament des efforts d'aménagement (gestion de l'eau, régulation des pressions dans le péri-urbain et le rural) pour assurer le foncier nécessaire aux acteurs de l'autonomie alimentaire.

“La terre n'est plus considérée comme une terre nourricière mais comme un bien économique marchand.

D'importants outils tels que la Commission d'Aménagement Foncier de la Corse, sous la responsabilité de la CdC, ne sont toujours pas opérationnels. La sécurisation de l'accès au foncier est considérée comme indispensable à un développement de l'agriculture. La préservation des terres agricoles constitue un sujet de première importance. Une politique foncière forte permettra une lutte efficace au service de l'agriculture, dont les activités nourricières pourront bénéficier.

- Le secteur de la transformation peine à « sourcer » ses matières premières localement. Certains secteurs comme les agrumes pensent à valoriser une partie de la production locale en produits transformés (jus, confitures), alors que de grands secteurs ont quasiment abandonné la fourniture locale (les céréales, la viande de porc) ou sont en train de le faire (le lait de brebis).

On peut noter qu'un secteur comme la brasserie de niche tente de s'inscrire dans un auto-apvisionnement complet, ce qui permettrait de produire de la bière entièrement locale, mais cela reste encore une tentative inaboutie.

- Les organismes de développement agricole (Office, Chambres, Syndicats) reconnaissent volontiers le besoin de stimuler une agriculture nourricière mais peinent à définir des actions ciblées sur ce thème. Sauf exception, aucune réflexion d'ensemble ne nous a été présentée pour aller dans ce sens, tout en affirmant la nécessité d'une volonté politique forte. L'autonomie alimentaire et le caractère nourricier des activités productives devrait représenter une orientation stratégique reconnaissent les responsables professionnels : nourrir la Corse devrait être possible. Les prix des produits locaux demeurent une difficulté réelle, même si

on doit dire que la malbouffe coûte en réalité bien plus cher en politique de santé (avec des coûts cachés). Les outils existent maintenant et les moyens sont disponibles, il manque des groupes organisés, capables de répondre à des appels d'offre, d'approvisionner des lieux de vente de façon fiable. Les réelles difficultés à « penser » le développement spécifique d'une agriculture nourricière viennent s'ajouter à celles qui font obstacle à la conception d'une politique agricole d'ensemble. Ces difficultés semblent à référer à des enjeux de gouvernance du secteur agricole dans son ensemble. En matière de cohérence territoriale, il faut sortir du modèle actuel, l'agriculture a besoin d'une vision sur le long terme. Nous devons nous interroger sur la pertinence du mode de gestion que subit la profession agricole. Le succès du développement de l'agriculture ne peut se faire qu'à travers une véritable gestion, la future gouvernance doit être en mesure de faire évoluer la situation avec les moyens techniques et financiers, il est primordial que la gestion du premier (encore non transférée) comme celle du deuxième pilier de la PAC, soit à disposition de cette nouvelle gouvernance territoriale.

Consommation (Auditions 10 & 11)

- La « malbouffe » frappe durement la population, en particulier les jeunes générations qui montrent une situation très inquiétante d'augmentation continue des maladies métaboliques. Les médecins, réseaux, associations rencontrés ont tous souligné l'urgence à agir tant les phénomènes deviennent massifs. Les motifs d'explication sont corrélés à la faiblesse des revenus et au niveau de pauvreté de la Corse. Ils confirment qu'intégrer des légumes dans les menus n'est pas chose simple alors que cela est crucial pour la santé. Substituer des protéines animales en trop grande quantité par des protéines végétales (lentilles, pois chiches) reste à promouvoir largement dans une région où la consommation de viande demeure un signe convenu de bien-être social. Le bénéfice d'une telle substitution est à la fois écologique, économique et sanitaire.

“Le prix des aliments conseillés est bien inférieur à celui des aliments qu'il faut diminuer.

Pourtant, comme le confirment les nutritionnistes, le prix des aliments conseillés est bien inférieur à celui des aliments qu'il faut diminuer. L'obstacle premier est donc plutôt un manque d'information auprès de la population concernée

qu'un manque de moyens financiers. Selon la plupart d'entre eux, la Diète Méditerranéenne devrait servir de repère stratégique et d'argument de communication pour qu'un « manger corse » soit associé à un manger sain, local et de saison.

“Manger corse doit être associé à un manger sain, local et de saison.

- L'aide alimentaire auprès des précaires peine à s'approvisionner localement. La banque alimentaire émergente est une initiative importante à saluer, mais a-t-elle les possibilités de changer d'échelle ? En particulier, elle est basée pour le moment sur les surplus des productions de masse telles que celles des agrumes (qui devraient se réduire avec la réalisation des projets de transformation en jus). Si on veut qu'elle pèse durablement sur la résolution des problèmes alimentaires des plus démunis, il sera nécessaire de repenser une Banque alimentaire d'envergure.

Il semble important d'explorer des stratégies contrastées entre 1) la pauvreté extrême qui relève de l'aide d'urgence et 2) la paupérisation de familles entières pour lesquelles des dispositifs innovants (tels que la sécurité sociale alimentaire) devraient être explorés.

Distribution (Auditions 12, 13 & 14)

- Les circuits courts montent en puissance en Corse mais la demande touristique reste un moteur puissant d'orientation des aliments distribués. La vente directe s'est structurée essentiellement autour de la production de produits identitaires et relativement peu sur les produits du quotidien. Les magasins de producteurs s'efforcent de corriger ce manque en diversifiant plus largement leur offre (avec quelques innovations de présentation ou de formes de consommation). Mais, en dépit de leur dynamique, ces regroupement de l'offre demeurent émergents. Leurs modes de fonctionnement, de financement, les zones de chalandise couvertes, les orientations de diversification de l'offre sont autant de points à échanger de façon systématique dans un réseau régional à impulser.

On sent bien que ces expériences acquises difficilement et de manière ponctuelle, mériteraient d'être plus largement partagées tant ces circuits courts sont au cœur d'une réappropriation de leur alimentation par les habitants dans les localités. Des données devraient être collectées et rendues disponibles afin de capitaliser et démultiplier les efforts plus largement.

“Les circuits courts sont au cœur d'une réappropriation de leur alimentation par les habitants dans les localités.

- Les cantines scolaires soumises à la Loi Egalim ne parviennent pas à s'approvisionner localement en productions de qualité et Bio. De gros efforts sont à consentir pour y parvenir (viandes, légumes) en particulier pour mieux concevoir les marchés publics (constitution de lots et ciblage de producteurs locaux organisés pour y répondre).

“Relocaliser la restauration collective.

La diversification des productions fait écho à celle des repas pour les élèves et étudiants. Un fort besoin se fait jour en termes de recrutement et de formation des personnels, de sensibilisation par les éducateurs, d'intégration de diététiciens pour concevoir les menus. Il s'agit d'une tension frontale avec la malbouffe qui nécessite des moyens appropriés et sur la durée. La réduction des dépendances passera par une relocalisation de la restauration collective.

Initiatives locales (Auditions 15 & 16)

- Le niveau territorial est activé (en particulier par les PAT) et il faut souligner le dynamisme des porteurs de projet auditionnés. Ils explorent des formes localisées de résolution de problèmes (en particulier des questions foncières souvent complexes) ainsi que des solidarités de proximité (épiceries solidaires). Cependant, des disparités fortes se font jour et le maillage est très lacunaire. S'en remettre à des projets spontanés de la part de micro-régions ne suffira pas à assurer une offre locale significative et bien répartie. Même s'il s'agit d'un dispositif d'Etat, la collectivité de Corse devrait s'en emparer pour le systématiser et en faire un point d'appui de sa politique en la matière.

- Les communautés urbaines s'organisent pour élaborer une politique alimentaire auprès de leurs habitants. De plus, les collectivités locales et plus généralement les élus locaux sont des chevilles ouvrières cruciales pour de telles activations. Elles deviennent progressivement des opérateurs importants dans la démarche d'auto-production de proximité aussi bien que d'information et de sensibilisation de leurs concitoyens. Concevoir des cuisines centrales, mettre à disposition des espaces-tests pour de futurs agriculteurs, insérer dans l'aménagement urbain des surfaces de jardins sont autant d'initiatives que les communautés urbaines ont commencé à activer. Des exemples ex-

térieurs peuvent également s'avérer très inspirants pour nourrir les pistes d'action en Corse.

Apports de la Recherche (Auditions 19 & 20)

Si l'on remonte au Néolithique et jusqu'au haut Moyen-Âge, les nouveaux moyens d'analyse par carottage et datation permettent de reconstituer le paléopaysage et la distribution des activités humaines dans l'espace insulaire. On observe des continuités de mises en culture mais pas forcément de population humaine, avec des introductions et des adoptions élargies grâce à l'archéobotanique et l'archéozoologie. Par exemple, l'oléiculture est attestée de façon ancienne, alors que la céréaliculture est plus présente à l'époque romaine tandis que la castanéiculture ne se développe vraiment qu'au moyen-âge. Ce qui est marquant est l'ouverture des paysages avec des actions de défrichement et l'existence de transhumances hivernales pour les troupeaux d'herbivores. La question démographique est une clé importante pour comprendre la dissémination et les mouvements de populations au cours des siècles en rapport avec la production d'aliments.

La période génoise est très bien documentée ce qui autorise des analyses très poussées. Plusieurs points sont à souligner : le caractère « frugal » des corses de l'époque dans des territoires quasiment autarciques où la circulation était très peu monétarisée et s'opérait sous forme de troc. Même si on ne rapporte aucune famine avec mortalités importantes, il y avait des situations de misère. Cette période génoise est marquée par l'obligation faite aux corses de planter des arbres chaque année (châtaigniers, oliviers, vigne, figuiers selon les situations), ce qui a profondément modifié le paysage agraire de la Corse jusqu'à nos jours. Il faut relativiser les écrits qui ont tendance à rapporter les repas festifs pour des visiteurs (avec beaucoup de viandes) et non l'alimentation quotidienne (où prédomine le pain). Ce n'est pas le littoral qui fournit les céréales mais bien les zones internes, avec des pratiques très extensives, de longues jachères et des variétés peu productives mais bien adaptées à la culture en sec. Tout ceci se traduit par une très faible intégration de la Corse dans les échanges élargis.

Enfin, la période française met en exergue les régimes fiscaux et les lois douanières. Napoléon Bonaparte intègre la Corse dans le système fiscal et douanier français, avec dérogations (arrêtés Miot). Après les « cent jours », sous la première restauration, Louis XVIII par la loi du 21 avril 1818 instaure un régime douanier qui taxe sévèrement les

produits transportés de Corse vers le continent et favorise par la détaxation l'entrée dans l'île les produits venant de l'hexagone. Ces mesures s'imposent pendant 94 ans jusqu'à la loi du 9 juillet 1912. Cette inégalité de traitement n'a que peu d'effets jusqu'au milieu du XIX^{ème} et une accélération des effets négatifs se fait sentir quand la marine passe de la voile à la vapeur et que les rotations avec la Corse deviennent plus fréquentes. C'est alors que la concurrence frontale entre des productions à bas coût, bénéficiant d'économies d'échelles liées à des formes de spécialisation et avec des bas coûts de transport et sans taxes d'entrée viennent balayer les productions locales à coût élevé, petits volumes et forcément beaucoup plus chères. Cette intégration brutale dans les échanges élargis vaut en particulier pour les céréales fortement consommées en Corse. Les exportations d'autres produits depuis la Corse se sont poursuivies grâce à des exemptions de taxes demandées de façon dérogatoire, mais elles ne concernent que des produits bruts et de faible valeur. Sur la période plus récente, on peut s'étonner de la disparition au début du XX^{ème} d'un régime plus favorable pour les productions locales à la demande des commerçants bastiais pour remplir les caisses et compléter l'impôt qui ne suffit pas. Le café et le tabac demeurent exemptés, ce qui a valu de pérenniser des manufactures et une réfaction pour l'achat de tabac sur l'île (avec les effets désastreux sur le taux record de cancers). Un rappel important, celui de la TVA à zéro pour les vins produits en Corse (sauf les muscats) qui donne des idées pour favoriser aujourd'hui les productions locales en les détaxant. L'alternance de périodes à forte croissance démographique et de moment d'émigration massive ou de chute brutale (1^{ère} guerre mondiale) est également à prendre en compte dans ces analyses avec une perte tendancielle de bras mais aussi de savoirs et de culture. La question démographique reste posée avec, en dépit d'un flux récent d'entrées de population, une densité humaine très faible. Il serait utile d'inciter à des recherches spécifiquement sur ce thème « boire et manger en Corse de la préhistoire à nos jours »

Sur la période actuelle, les chercheurs nous informent sur les mouvements contraires de réinvestissement récent dans le rural avec les politiques de relocalisation alimentaire. Ces reconnections entre villes et campagnes ne se font pas sans mal après tant de décennies de déconnexion due à la mondialisation des échanges. L'engouement pour les Projets Alimentaires territoriaux ou le retour de l'autoproduction par les amateurs semblent des phénomènes de fond dans nos sociétés. Sans faire

preuve de romantisme ou d'illusion sur la restauration des formes anciennes, on peut penser que ces réappropriations ont du sens pour repenser les modes d'habiter et de se nourrir. Les élus locaux jouent un rôle crucial dans les initiatives locales et dans les nouvelles échelles à investir, par les inter-territorialités à réinventer. Les territoires insulaires sont particulièrement intéressants pour analyser ces dynamiques.

Toutefois, il ne faut pas négliger les vulnérabilités qui se font jour, avec les obstacles à lever, les modèles à concevoir et les leviers à actionner : 1) Reconstruire les chaînes de valeur pour que les opérateurs qui s'engagent dans ces relocalisations puissent en tirer un revenu décent, sans que les prix s'envolent, 2) raisonner les emprises et les déprises, à travers la figure du producteur fermier qui s'impose dans le paysage corse et 3) affronter les enjeux démocratiques que pose la précarité d'une fraction grandissante de la population.

De ce dernier point de vue, il convient de dégager l'alimentaire de la seule question agricole et d'investir des politiques alimentaires à part entière. Pour les plus pauvres d'entre nous, l'aide alimentaire et la distribution de repas s'imposent comme devoir moral avec un travail remarquable des associations qui assurent un quasi service public. Mais au-dessus d'un certain seuil, il serait important de ne pas assigner des populations précarisées à consommer les rebuts de la surproduction. Au lieu de les maintenir en-dehors de la société, et ainsi nier leur droit à une alimentation durable, il conviendrait de créer un service public de l'alimentation, par exemple, par la « sécurité sociale alimentaire ». Il s'agit d'accompagner des précaires pour leur éviter de plonger dans la pauvreté extrême avec une allocation mensuelle (sur limites de revenu à l'instar de certains dispositifs) et un conventionnement avec des acteurs de l'alimentation locale (producteurs, magasins, épiceries) pour y acheter des fruits et légumes frais produits localement. Naturellement, il faut se garder de désorganiser l'aide alimentaire qui demeure nécessaire, ni stigmatiser les personnes en insécurité alimentaire pour parvenir à traiter de ces questions de fond.

3.3 – Des leviers à différentes échelles

Grâce à ces résultats obtenus lors des auditions, nous observons que l'autonomie alimentaire de la Corse est, de façon générale, une thématique bien positionnée dans les propos des acteurs rencontrés. Loin d'être utopique, la perspective d'une

réduction sensible de nos dépendances actuelles semble largement réalisable pour peu qu'on s'en donne les moyens. Cette perspective est présente à différentes échelles qu'il convient de balayer à ce stade du travail.

Les échelles géographiques de l'autonomie alimentaire vont depuis les parcelles privées, les jardins partagés, les mini-fermes, les communes et les EPCI, les PAT, jusqu'aux filières organisées, le MIN en réseau, l'île toute entière. Cela exige en conséquence de bien articuler toutes ces échelles, sans en privilégier aucune, car nous aurons à faire feu de tout bois. En effet, il convient de ne pas opposer les registres de solution entre eux. Nous avons besoin d'une mobilisation citoyenne par des amateurs, leurs bouts de jardins familiaux et leurs poulaillers, autant que de filières professionnelles réorientées et organisées pour produire en masse et approvisionner les marchés formels.

Au sein du GT, de fortes convictions s'expriment pour une stimulation de l'auto-consommation et, de manière générale, des solutions citoyennes hors marché. Cette option est mise en relation avec des effets de réseau dans les territoires, avec des échanges de savoir-faire et de semences. De plus, des aménagements dans le péri-villageois et le péri-urbain permettent de penser un paysage de l'autonomie alimentaire, comprenant un zonage, une gestion de l'eau, des déchets compostables. Dans les villages, recréer une ceinture verte apporte également une sécurisation contre les incendies, il s'agit de « pruducia pà pruteghja ».

De façon complémentaire, il est essentiel de compter sur les agriculteurs de métier qui produisent sur une plus grande échelle avec d'autres techniques (qui peuvent être tout aussi agro-écologiques). La nécessaire diversification des productions est alors bien plus faisable que sur des surfaces trop limitées. Pour offrir des productions tournées vers la consommation locale, c'est une exigence délicate à satisfaire. Les quantités sont également augmentées et supposent une organisation efficiente, avec des questions de logistique à affronter.

“Loin d'être utopique, la perspective d'une réduction sensible de nos dépendances actuelles semble largement réalisable pour peu qu'on s'en donne les moyens.”

Du côté des marchés, ces options s'appuient sur un maillage de circuits courts avec une offre dédiée à des citoyens qui recherchent le produit local, et

des formes d'engagements réciproques de proximité. Diminuer les intermédiaires (c'est la définition des circuits courts) rend possible une réduction des coûts et apporte une solution à la question des prix des produits nustrale et leur accessibilité, ce qui représente un enjeu démocratique majeur. De même, il s'agit de pouvoir répondre à des demandes de marchés publics, en particulier pour la restauration collective, par un mouvement d'alliance entre opérateurs sur la base d'engagements clairs et convergents.

Articuler ces différentes échelles rend possible une prise en compte du marché local par des filières professionnelles capables de se regrouper 1) d'abord en proximité afin d'approvisionner les circuits courts, mais aussi 2) pour investir, pour certaines d'entre elles, un « carreau local » dans un marché territorial en cours de création. Ainsi, émergent de nouvelles formes d'organisation collective pour une meilleure résilience alimentaire, par de nouvelles synergies, connexions, complémentarités. La perspective est de dépasser les clivages actuels où certains des acteurs auditionnés s'estiment peu écoutés, pour construire des solidarités organisées et qui fédèrent.

A l'échelle des familles et des ménages, se dessinent des évolutions dans les manières de se nourrir en rapport avec les maladies métaboliques. Dans les décennies à venir, ces questions vont devenir cruciales et la demande alimentaire devra nécessairement changer si on veut empêcher surpoids et obésité chez nos adolescents. On le sait bien, les comportements sont, avec les mentalités, les choses les plus difficiles à faire bouger. Mais une démarche d'autonomisation alimentaire suppose d'anticiper ces changements profonds pour, dans une même dynamique, accompagner les mutations de comportement alimentaire et les changements de régime et orienter correctement les activités productives vers les nouvelles demandes.

Dans ces grands mouvements de société, toutes les échelles sont concernées, depuis la famille (savoir cuisiner, faire les courses, équilibrer les repas) jusqu'au territoire tout entier (garantir les légumes et les fruits frais pour toutes les bourses par exemple) en passant par les opérateurs de production de différentes tailles et les échelons administratifs intermédiaires (maintien des épiceries dans le rural et dans les quartiers par les communes, régulation des implantations de grandes surfaces dans les communautés d'agglomération).

Pour réussir ces transformations, les communes et les EPCI sont des niveaux importants pour réserver du foncier, stimuler les circuits courts, assurer la solidarité de proximité. Si des initiatives sont bien visibles (en particulier avec les PAT), on ne peut pas en rester aux bonnes volontés exprimées spontanément. Il conviendra d'en faire une politique proactive et incitative afin d'assurer une montée en puissance et un changement profond du paysage.

A ce stade des réflexions, le territoire régional, et la CdC qui l'administre, est un niveau particulièrement pertinent, s'agissant d'une île, pour coordonner les efforts de chacun, offrir un cadre opportun pour accueillir les initiatives pertinentes et les faire connaître dans l'ensemble de la région. Leur mise en réseau est souvent évoquée comme un manque patent tant la géographie nous segmente et empêche des synergies logiques et des masses critiques. C'est l'échelle territoriale qui peut le mieux identifier ce qui manque et y remédier, par exemple un outil de filière comme une légumerie ou un atelier de découpe, ou encore une contractualisation qui stabilise et pérennise. Tout particulièrement, les effets de regroupement de l'offre locale et d'approche des marchés publics dans leur complexité réclament un Marché d'Intérêt National que seule la CdC peut légitimement créer et faire fonctionner.

Enfin, le territoire régional a le devoir de s'assurer que les différentes politiques publiques qui s'exercent sur les différents territoires ne soient pas contradictoires et montrent une bonne articulation à chacune des échelles évoquées. Une telle articulation ne va pas de soi tant les empilements de règlements et de contraintes engendrent souvent des contradictions au niveau local. Ce devoir se double d'une capacité à rendre compte des phénomènes à l'œuvre avec des observatoires, la constitution de bases de données, et tout un système d'information qui aujourd'hui fait grandement défaut. Les processus d'autonomisation réclament des outils de gouvernance qui soient bien informés et une mise en transparence pour les citoyens et l'exercice de leur contrôle. L'autonomisation est clairement une affaire de citoyenneté renouvelée et responsable.

IV - Les préconisations du groupe de travail

4.1 – Les Politiques Publiques à réviser et renforcer

(Auditions 17 & 18)

La politique agricole actuelle de la Corse mentionne les activités nourricières sans que des priorités soient réellement dégagées en ce sens. Nous estimons qu'un cadre explicite en faveur de ces activités devrait venir se combiner avec les autres orientations agricoles (exportation, productions identitaires) déjà bien présentes. La **place du nourricier** reste largement à conforter et nous faisons des préconisations pour réaliser ce rééquilibrage de façon effective.

Naturellement, pour une grande part des moyens financiers, la PAC régit les dotations et les règles d'attribution. Il sera nécessaire de repenser la PAC au niveau territorial pour que la Corse s'engage dans ses nécessaires mutations, dont une attention soutenue aux activités nourricières. Le manque évident de marges de manœuvre en la matière met en évidence un **besoin de transfert de compétences** nouvelles à la CdC, en particulier pour le 1^{er} pilier qui est resté jusqu'à présent dans les mains de l'Etat. Le 2nd pilier a déjà été territorialisé et devrait permettre de conforter des orientations vers des systèmes de production plus autonomes et économes, et surtout plus diversifiés. Des explorations réalisées par d'autres régions pourraient être utilement mobilisées.

Un grand absent des politiques régionales actuelles est une **politique alimentaire territoriale** à concevoir à l'échelle de l'île. Comme nous l'avons bien analysé lors de nos travaux, la Diète Méditerranéenne devrait être retenue comme orientation stratégique, en réactivant de façon déterminée nos racines culturelles trop oubliées. Un exemple caricatural est celui des protéines végétales à travers les légumineuses. Le nombre de plats traditionnels à base de pois chiches ou de farine de pois chiches (panzarotti, torta di ceci, plat de pâtes du vendredi saint, etc.) témoigne de cette appartenance ancienne aux régimes méditerranéens et de l'éloignement récent de ces aliments du fait de notre occidentalisation galopante.

On pourrait faire la même démonstration avec les lentilles et les haricots, ou rappeler l'existence trop oubliée du lupin et des fèves. Le « manger corse » mérite de faire l'objet d'une **réappropriation culturelle** au même titre que les autres pans de la culture corse. Il permet de s'inscrire dans les visions

les plus actuelles des exigences nutritionnelles et de répondre aux enjeux de santé publique identifiés. Toutefois, établir une politique territoriale en faveur de l'autonomie alimentaire exige de mettre des moyens adéquats pour atteindre cet objectif de « mise en culture du manger local ».

Dans le même registre, une régulation de lieux de distribution alimentaire réclame une **politique des structures commerciales pour l'alimentaire**. Les aliments ne sont pas des biens marchands comme les autres et les dérives bien visibles dans les dernières années inquiètent et poussent à réagir. L'omniprésence de géants de l'agro-alimentaire adossés aux grossistes et aux transporteurs met la Corse en coupe réglée et provoque la disparition des petits commerces et des épiceries de détail. Stimuler les circuits courts suppose une régulation efficace des surfaces dédiées à l'alimentaire par bassin de vie, en équilibrant l'urbain et le rural. L'autonomie alimentaire passera également par des politiques mieux affirmées dans ces domaines.

De façon plus transversale, nos travaux nous ont conduits à identifier tout d'abord un déficit sensible d'**articulation des politiques territoriales** aux différentes échelles d'action. Par mimétisme avec l'Etat ou par manque de réalisme, les actions territoriales adoptent une sorte de « syndrome du millefeuille » et on finit par se demander « qui fait quoi ». La coordination et la désignation de chefs de file tardent à être mises en œuvre dans la CdC post-fusion. De même, les différents Offices et Agences donnent l'impression de travailler beaucoup trop en silo, sans savoir exactement ce que font les autres. Il serait nécessaire de cultiver les transversalités afin de réduire les pertes de charge et améliorer l'efficacité des dispositifs. Ceci est d'autant plus crucial que l'autonomie alimentaire, on le voit bien, relève de visions systémiques et exige de la transversalité.

Enfin, comme nous l'avons souligné dans les motivations initiales de l'auto-saisine, la **révision du PADDUC** devrait être rendue cohérente avec les objectifs politiques que nous suggérons. La représentation territoriale qui aura à décider sur cette révision devrait se donner les moyens d'une agriculture durable qui assure la pérennité de systèmes agricoles sobres en ressources, respectueux de la biodiversité, répondant aux enjeux sociaux et écologiques et pas seulement aux enjeux économiques. Il faudra aller plus loin qu'une simple évolution (comme dans le PADDUC actuel) pour décliner cette priorité en objectifs opérationnels. C'est

ce que nous visons par la suggestion d'en faire une « cause territoriale ».

4.2 – Les actions publiques à stimuler et accompagner

Les politiques offrent un cadre pour que s'expriment les acteurs dans leurs volontés et leurs projets. Nos auditions permettent d'affirmer un relatif foisonnement d'initiatives qu'il conviendrait de soutenir et de partager pour « contaminer » les territoires et les secteurs avec les bons exemples à faire connaître. Dans la même perspective, il ne faut pas oublier l'accompagnement des initiatives et leur changement d'échelle.

Des changements aussi profonds ne se décrètent pas, il faut les susciter et les accompagner en prenant soin de rester dans les réalités et assurer une progressivité dans les apprentissages. Le groupe de travail estime qu'une véritable **stratégie marketing de l'Autonomie Alimentaire** s'impose pour la rendre plus désirable et qu'elle devienne un modèle d'identification pour la jeunesse corse. Cela suppose également de prévoir des points de vente de produits locaux à des prix accessibles, qui viennent offrir une alternative aux points de distribution de la malbouffe.

La **formation des acteurs** semble également une condition essentielle pour cultiver l'attractivité des divers métiers qui participent à l'autonomie alimentaire. Il est nécessaire d'assurer l'éducation à l'hygiène et à la nutrition, intégrer les transitions climatiques, agro-écologiques, alimentaires en dépassant les clivages disciplinaires. L'autonomie alimentaire devrait devenir un domaine spécifique de montée en compétence des différents acteurs impliqués. Il s'agit d'un levier majeur des politiques à impulser dans la mesure où il intéresse, non seulement la jeunesse et les formations initiales, mais aussi la formation continue et même tout au long de la vie. Ainsi, l'école (maternelle et primaire) est identifiée comme un lieu crucial pour impulser un nouveau rapport aux écosystèmes, à la biodiversité, aux aliments, en y mobilisant la langue et la culture corses comme nous y invitent plusieurs acteurs auditionnés.

Dans le document du CESEC intitulé « Cambià u Campà », nous avons déjà esquissé un ensemble d'actions potentielles en précisant les niveaux d'action et les possibilités d'intervention. Dans cette optique, il convient de ne pas oublier le rôle des élus locaux et de leur capacité à agir. Par ailleurs, des **moyens financiers** seront à dégager en ciblant les

leviers identifiés et en mobilisant des lignes budgétaires appropriées. Si nous n'avons pas élaboré un budget à proprement parler, il sera indispensable de chiffrer les coûts des diverses actions à mener et d'en assurer une réservation financière à la hauteur des ambitions du territoire.

Enfin, pour que les actions publiques se concrétisent, certains acteurs souhaitent une ingénierie dédiée pour réussir les projets.

Par exemple, sans attendre des installations nouvelles, des unités de production peuvent être créées par les élus locaux avec une orientation dédiée à l'approvisionnement d'une cuisine centrale et la fourniture des repas de restauration collective. Ou encore, les situations foncières jugées inextricables (biens sans maîtres, indivisions, terres incultes) peuvent entrer dans une résolution ciblée où toutes les compétences nécessaires (services fonciers, SAFER, GIRTEC, Chambre d'Agriculture, etc.) sont réunies. De tels accompagnements montrent leur efficacité et font la démonstration qu'il est possible d'obtenir des résultats et de rompre avec un relatif fatalisme.

4.3 – Une série de priorités pour nourrir une « cause territoriale »

Deux préalables aux priorités

Si l'autonomie alimentaire est retenue comme « cause territoriale », ce que le CESEC souhaite ardemment, on a besoin d'une **politique territoriale ambitieuse** qui dépasse les urgences et le sempiternel rattrapage pour anticiper les évolutions souhaitées et penser les transitions à conduire résolument dans les décennies à venir. Si l'absence d'anticipation d'hier produit les urgences d'aujourd'hui, alors les 5 thèmes et 10 priorités proposées se positionnent dans une perspective délibérée de construction de l'avenir.

En effet, nous avons opté pour une liste courte d'actions à mener en priorité, et des phasages qui articulent des effets immédiats et des effets différés, du court-terme et du long-terme. Certaines d'entre elles sont assez nouvelles quand d'autres ont commencé à émerger mais gagneraient à recevoir des moyens accrus pour changer d'échelle. D'autre part, un déficit à combler en premier est celui du manque de coordination entre la CdC et ses Offices et Agences : on ressent le besoin d'un **chef de file** qui assure que les efforts de chacun soient convergents et participent effectivement à l'objectif stratégique. Pas de « cause territoriale » sans un

changement de paradigme avec un pilote en charge de sa réalisation et capable d'articuler entre eux les acteurs impliqués. Il faudra le doter d'un dispositif orienté vers cette cause et autorisant l'évaluation continue des actions retenues.

Un ensemble de 5 thèmes structurants

(Cf. figure ci-dessous).

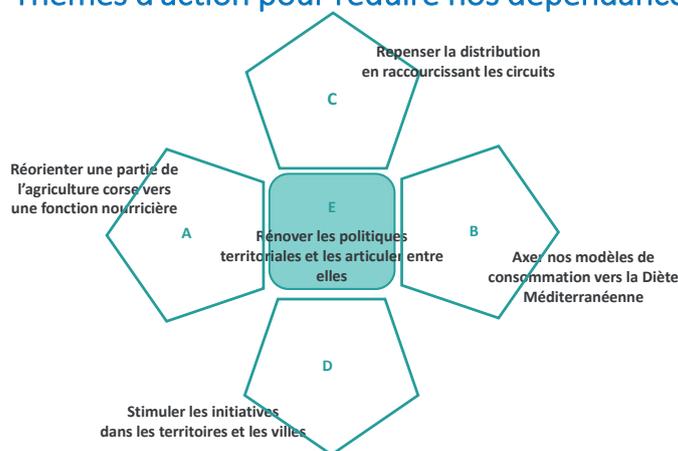
Ces deux préalables étant fixés, nos travaux identifient 5 thèmes interconnectés qui couvrent le champ des priorités.

Le thème A propose de réorienter une partie de l'agriculture corse vers une fonction nourricière. Le thème B suggère d'axer nos modèles de consommation vers la Diète Méditerranéenne. Le thème C vise à repenser la distribution en raccourcissant les circuits. Ces trois premiers thèmes constituent un véritable **socle de reconquête du marché intérieur**. Ils doivent être conçus comme relevant d'une reconnexion production – distribution – consommation bien en ligne avec notre matrice initiale. Le thème D se donne comme objectif de stimuler les initiatives dans les territoires et les communautés urbaines. En cela, il localise les actions des thèmes A, B et C, en leur conférant une réalité concrète et de proximité. Et il exprime un besoin explicite que les élus s'emparent de ces enjeux pour leurs échelles d'action, avec des **réponses localisées et organisées dans les bassins de vie**. Enfin, le thème E désigne la CdC dans ses responsabilités pour **renover les politiques territoriales et les articuler entre elles**. Il formalise la nécessité d'œuvrer, depuis une vision de l'île toute entière avec la création d'outils de portée régionale, en direction des thèmes A, B et C, et en actionnant le thème D par des contractualisations ciblées.

Des préconisations concrètes à raison de 2 par thème

Thème A : Afin de maximiser les effets sur une production agricole nourricière, on retrouve les obstacles classiques de l'agriculture corse. En particulier, les éléments de réflexion sur le foncier et les conditions d'installation des jeunes agriculteurs que nous avons pu rassembler, ne sont pas vraiment spécifiques à l'agriculture nourricière et visent un soutien à l'agriculture en général. Ils réclament une affirmation claire dans la PAC et sa gouvernance territoriale. Si on garde notre objectif de stimuler un processus d'autonomisation, on aura besoin de **rendre disponible des surfaces dédiées au marché local**, en particulier des micro-fermes tournées vers le maraîchage et approvisionnant les circuits courts. De même, on aura la nécessité d'organiser une gestion de l'eau efficace et appuyée sur des réseaux d'irrigation de moyenne montagne. Les exploitations d'élevage, pour maintenir leur compétitivité, supposent des efforts tournés vers leur autonomie fourragère, avec des pâtures, de la production de foin, de céréales et de protéagineux réalisée dans l'île. C'est possible et nos auditions l'ont bien montré. Ainsi, les deux marges de progression maximales pour stimuler l'agriculture nourricière sont A1 le maraîchage diversifié sous toutes ses formes en assurant aussi bien les jardins familiaux et les jardins partagés que les producteurs professionnels dont la mise en filière tarde à se manifester et mérite d'être stimulée fortement, et A2 les exploitations d'élevage qui fournissent viandes et laits de qualité mais avec des rations beaucoup trop dépendantes des apports extérieurs et qui devront bénéficier d'actions ciblées pour autoproduire ou acheter localement ce dont elles ont besoin.

Thèmes d'action pour réduire nos dépendances



Thème B : De nombreux apprentissages seront à conduire pour réussir cette réduction des dépendances ciblée sur celles qui nous paraissent à notre portée. Parmi ceux-ci, tous ceux qui rapprocheront les manières de se nourrir de nos concitoyens de la **Diète Méditerranéenne** seront à privilégier afin que la production locale contribue à réduire les problèmes de santé devenus très préoccupants en Corse. Consommer plus végétal et moins carné (en choisissant des viandes issues de systèmes plus agro-écologiques), réintroduire les légumineuses qui font partie des régimes traditionnels (lentilles, pois chiches, fèves, lupins) dans les assiettes et adopter ainsi une trajectoire plus saine est un objectif majeur des prochaines décennies. C'est la condition pour que la population voit se réduire les problèmes d'obésité et de diabète. La production locale peut largement y contribuer à condition que les prix ne s'envolent pas et que cette production soit accessible au plus grand nombre, y compris les plus précaires. Ces derniers devront impérativement bénéficier d'un soutien ciblé, avec des dispositifs tels que celui de la sécurité sociale alimentaire. Ainsi, l'autonomie alimentaire rend indispensable de concevoir une **politique alimentaire territoriale** encore absente aujourd'hui, et qui B1 affronte résolument les épidémies de maladies métaboliques dans la population de la Corse en s'efforçant de les résoudre grâce aux produits locaux et B2 garantit l'accessibilité des productions locales pour tous.

Thème C : Recalibrer la demande alimentaire afin de stimuler une offre adaptée suppose que les deux se rencontrent effectivement. Les **circuits courts** semblent une orientation essentielle à organiser à travers la vente directe déjà bien implantée en Corse et les magasins de producteurs qui montrent une belle dynamique. Ces dispositifs marchands se révèlent les plus aptes à assurer que les acheteurs trouvent sans difficulté les produits locaux en proximité. De nouveaux outils numériques seraient à explorer pour faciliter cette rencontre avec des applications dédiées qui informent du disponible en tout lieu et à tout moment. En matière de distribution, sans oublier les commerces de proximité qui le font déjà, les supermarchés commencent à offrir des produits locaux en circuit court pour donner des gages à leurs clients qu'ils

trouvent également la production locale dans des linéaires dédiés. De telles alliances entre grandes surfaces et producteurs locaux pourront être renforcées et systématisées, en veillant aux conditions de référencement. L'autre grande orientation réside dans **les cantines scolaires, la restauration collective, les épiceries solidaires ainsi que la Banque Alimentaire**. Il s'agit d'un grand nombre de repas confectionnés chaque jour pour de la restauration hors-foyer. Les produits locaux devront avoir toute leur place dans ces lieux de distribution. Ce levier est également essentiel pour que les valeurs attachées aux productions locales diffusent et soient adoptées plus largement, en particulier auprès des jeunes générations. De plus, il est essentiel que ces efforts profitent au plus grand nombre, y compris les plus précaires et c'est pourquoi la Banque Alimentaire devra faire l'objet d'une attention soutenue pour la renforcer et la redimensionner. Une politique territoriale de la distribution peut donc s'appuyer sur C1 les circuits courts sous toutes leurs formes, et C2 la restauration collective.

Thème D : Dans une vision tournée vers les territoires et les bassins de vie, les **productions vivrières** connaissent un engouement évident et les périodes de confinement dues à la pandémie de COVID19 ont largement confirmé cette dynamique. L'autoconsommation ou les échanges de proximité représentent une manière citoyenne de reprendre en main son alimentation. De plus, ce mouvement se traduit par **la réapparition de ceintures vertes** mises en culture autour des villages ou de zones en périphérie urbaine, une reconquête d'un véritable «paysage de l'autonomie alimentaire» en croisant des valeurs paysagères autant culturelles que productives. Des réseaux d'échange de savoir-faire, de semences, de formes d'organisation sont associés à ces dynamiques. Un soutien devrait être apporté à ces initiatives quand elles existent ou les susciter quand elles font défaut, en particulier à travers le tissu associatif qui les porte en général, sans oublier les élus locaux qui ont un rôle majeur à jouer dans ce domaine.

“Rendre visibles les efforts en façonnant un paysage de l'autonomie alimentaire.”

Concernant les **Projets Alimentaires Territoriaux** (PAT), il s'agit à l'évidence d'un des outils majeurs conçu et mis en place par l'Etat pour contribuer à l'autonomisation, dans la mesure où il répond à une logique de mobilisation des acteurs et des ressources des territoires dans leur diversité. Les premières générations de PAT montrent bien cette diversité et les actions identifiées par les acteurs dans leurs situations. Pour autant, la couverture régionale reste lacunaire et, si on veut en faire un outil de l'autonomisation, il faudra dépasser leur émergence spontanée et concevoir un véritable maillage de l'ensemble de l'île. De plus, il conviendra d'éviter une diversification extrême à travers laquelle on ferait de tout un peu partout, et donc souvent de façon sous-optimale. Des solidarités de proximité seront utiles à repérer pour restaurer les échanges entre pièves ou vallées, en particulier les zones de montagne et le littoral, par une mise en réseau à concevoir et à faire vivre. **Nous préconisons que la CdC s'empare de cet outil dans une co-gestion avec l'Etat**, pour le systématiser et lui faire jouer un rôle structurant. Ainsi, dans cette mise en mouvement des territoires par et pour l'autonomie alimentaire, nous identifions D1 les productions vivrières et les ceintures vertes péri-villageoises et péri-urbaines et D2 les projets alimentaires territoriaux mis en réseau.

Thème E : Au niveau régional, cette reconquête du marché intérieur passe par des efforts de regroupement d'une offre aujourd'hui dispersée et peu apte à peser sur les transactions à forts volumes, par exemple les marchés publics pour la restauration collective. Un projet de **Marché d'Intérêt national** (MIN) est dans les esprits à l'instar de ceux qui jouent cette fonction dans certaines situations continentales, et il semble être dans les tuyaux de prises de décision territoriales. Nous souhaitons qu'il voie le jour car il rendrait possible des formes d'organisation nouvelles en leur conférant une rentabilité que les producteurs isolés n'auront jamais. Toutefois, il devrait comporter quelques caractéristiques fortes telles que la réalisation physique en réseau (au moins dans les deux grandes agglomérations), les connexions par train (proximité des gares terminus) et les régulations fournisseurs-clients au niveau régional. L'organisation d'un « carreau local » regroupant l'offre régionale devrait être couplée à un régime fiscal rénové avec une TVA à zéro pour les productions locales. Il conviendra de veiller à ce que le MIN n'assèche pas les flux de proximité car on aurait alors perdu en adaptabilité et maillage ce qu'on aurait gagné en efficacité et concentration. Par ailleurs, nous l'avons déjà souligné, il est indispensable de créer une fonction statistique sur les

flux et sur le suivi des mesures prises. Il n'est pas admissible qu'un tel outil fasse défaut à une collectivité qui veut maîtriser ses transitions. Le service Corsica Statistica représente un premier pas pour aller dans cette direction, il faudra changer d'échelle et se doter d'une véritable stratégie avec des moyens redimensionnés et surtout s'assurer de la disponibilité des données d'entrée-sortie nécessaires à tout suivi digne de ce nom. Une telle stratégie gagnerait à être menée par la Collectivité de Corse avec ses offices et agences conjointement avec l'INSEE dans une co-gestion bien pensée. De plus, un « monitoring » des différentes mesures prises en faveur de l'autonomie alimentaire devra être mis en place afin de disposer des évolutions, de leur ampleur, de leur vitesse, avec un rendu périodique auprès des citoyens. En plus des actions de la CdC vers les sphères de la production-distribution-consommation (Thèmes A, B et C) et des actions locales et dans les bassins de vie (Thème D), la Collectivité pourra E1 travailler à la création du MIN en réseau et E2 créer un outil statistique puissant pour maîtriser ses flux et organiser le suivi du projet.

Enfin, le groupe de travail s'est interrogé sur la capacité à mettre en œuvre l'ensemble des préconisations à droit constant ou la nécessité de **transferts de compétences** dans un statut rénové.

Quelques compétences nouvelles sont identifiées : 1) la gouvernance du 1^{er} pilier de la PAC pour réorienter les aides vers plus de nourricier, 2) l'attribution d'un régime fiscal dérogatoire pour les productions locales avec une TVA réduite ou mise à zéro.

Des compétences partagées seraient de nature à stimuler les apprentissages régionaux : 1) la mise à disposition des données de flux entrants et sortants par des compétences partagées avec l'INSEE, et 2) la co-gestion des PAT pour en faire une politique régionale d'ensemble.

4.4 – Récapitulatif de nos 10 préconisations

Nos 5 thèmes comprennent chacun 2 préconisations qui forment les 10 préconisations de notre rapport :

Tableau récapitulatif des préconisations

	Thèmes	Préconisations
Le socle d'une reconquête du marché intérieur	<i>A – Réorienter une partie de l'agriculture corse vers une fonction nourricière</i>	A1 - Les productions légumières d'été et d'hiver, leur organisation en filière
		A2 – L'autonomie fourragère des exploitations d'élevage
	<i>B - Axer nos modèles de consommation vers la Diète Méditerranéenne</i>	B1 - Les modèles de consommation à végétaliser pour assurer les aspects nutritionnels
		B2 - La sécurité sociale alimentaire à base locale pour les populations précaires
	<i>C - Repenser la distribution en raccourcissant les circuits</i>	C1 - Les magasins de producteurs et la vente directe, les alliances locales des GMS
		C2 - Les cantines scolaires et la restauration collective, les épiceries solidaires et la Banque Alimentaire
La réponse localisée et organisée dans les bassins de vie	<i>D - Stimuler les initiatives dans les territoires et les communautés urbaines</i>	D1 - Les productions vivrières dans le péri-villageois et le péri-urbain
		D2 - Un maillage systématique de PAT micro-régionaux et urbains et leur mise en réseau
La vision stratégique et coordination des efforts	<i>E - Rénover les politiques territoriales et les articuler entre elles</i>	E1 - La création d'un MIN et l'organisation d'un « carreau local » avec un régime fiscal à TVA zéro pour les productions locales
		E2 - L'organisation d'un suivi statistique de mesure des flux d'entrée-sortie et des effets des actions entreprises

V - Conclusion : pruducia u manghjà, u veru campà

Au-delà de la simple visée d'une agriculture dite « productive » (mot d'ordre largement partagé), les besoins de rénovation d'une politique agricole pour la Corse se font entendre de façon unanime. A partir de nos travaux sur l'autonomie alimentaire, cette rénovation nous semble à asseoir sur une stratégie clarifiée et une gouvernance explicite, à raisonner dans la **coexistence** entre 1) un soutien aux filières exportatrices, 2) une assise sur les productions à vocation touristique et 3) une émergence des activités nourricières des habitants. Travailler à l'autonomie alimentaire ne saurait impliquer un renoncement aux activités d'exportation ou à celles tournées vers les attentes touristiques. Même si les habitants de la Corse ne vont pas se nourrir au quotidien de ces produits exceptionnels, ils en consomment également. Toutefois, les efforts de politique agricole devront intégrer de façon plus déterminée les activités nourricières encore minorées pour le moment.

Ce dernier volet des **activités nourricières**, le seul à s'inscrire pleinement dans le processus d'autonomisation, doit donc être pensé comme complémentaire des deux précédents et non s'y opposer. Il mérite une **attention politique ciblée et d'envergure** car, même si notre travail a permis d'identifier les acteurs locaux et les situations pertinentes, il n'est pas spontané et reste largement débutant. En effet, ces activités nourricières, dont on a pu mesurer le dynamisme à travers nos auditions, sont confrontées à de nombreuses difficultés :

- elles subissent une compétition féroce par les coûts de production (zones spécialisées avec de fortes économies d'échelle) et les aides au transport du fait des effets pervers de la continuité territoriale,
- elles doivent rester accessibles au plus grand nombre, en particulier aux plus démunis d'entre nous
- et, malgré des avancées sensibles, elles peinent à s'organiser et à changer d'échelle.

“L'autonomie est un état alors que l'autonomisation est un processus.

L'autonomisation est un processus alors que l'autonomie est un état. Notre orientation est fondamentalement tournée vers une **reconquête progressive de notre marché intérieur** par un processus de réduction progressive de nos dépendances. Il s'agit de mettre l'accent sur celles de ces dépendances qui seraient à réduire en

priorité parce qu'on se sent capables de produire ici ce qui, aujourd'hui, vient largement d'ailleurs et à le rendre accessible au plus grand nombre. Cela revient à dire qu'en retour, certaines dépendances ne seront pas concernées par ce processus (parce qu'il nous semble peu envisageable de les produire ici pour des raisons pédoclimatiques ou de coûts de production) et qu'il faudra donc accepter qu'elles perdurent. Le bateau continuera à nous approvisionner dans une large mesure, mais nous aurons pris au sérieux notre marché intérieur de 340 000 habitants et orienté une partie de notre potentiel productif pour le reconquérir partiellement et pour éliminer du bateau ce que notre territoire permet de produire.

“Arrêter de seulement attendre l'arrivée du bateau.

Les convictions du groupe de travail le portent à considérer l'autonomisation alimentaire et la réduction des dépendances comme dessinant une trajectoire vers une **émancipation citoyenne**. Ne plus être contraint d'attendre le bateau pour se nourrir au quotidien, au moins pour une partie conséquente de son régime alimentaire, participe à donner forme et sens à une perspective de **souveraineté alimentaire** pour la Corse et ses habitants. C'est une lutte dont la société civile tout entière devrait se saisir : prendre en main son alimentation fait partie intégrante d'une nouvelle capacité à construire son avenir. Au-delà d'une volonté politique affirmée, rien ne sera possible sans un engagement volontaire et convaincu des habitants de la Corse qu'une réduction de nos dépendances est à notre portée.

“Derrière le consommateur, activer le citoyen.

Ces dimensions se retrouvent naturellement dans des options d'autoproduction par une **agriculture citoyenne** non professionnelle à travers les jardins familiaux et les jardins partagés. Sans s'opposer à l'agriculture professionnelle qui peut répondre plus aisément aux demandes à grande échelle, elle en est clairement complémentaire. Ces dimensions citoyennes concernent également au premier chef les questions de distribution alimentaire par un soutien aux circuits courts,

et de comportements d'achat en privilégiant les productions locales. Un « **désir de consommer corse** », de proximité, de saison, se fait jour de façon forte et se confirme à travers de nombreuses initiatives qui émergent des localités. Organiser cette rencontre entre des activités nourricières et des consommateurs de plus en plus « locavores » est une exigence à relever. Ici encore, des politiques publiques sont attendues pour offrir un cadre nouveau à ces initiatives et leur donner droit de cité en exonérant les produits locaux de la TVA, ce qui ajouterait à leur compétitivité. L'enjeu est de faire la démonstration qu'**acheter local ne coûte pas plus cher que ce qui vient d'ailleurs**. Ce point est essentiel dans la mesure où il serait inacceptable qu'une relocalisation de la consommation soit réservée aux plus fortunés et que les précaires en soient exclus. Pour devenir un élément d'un projet de société, l'autonomie alimentaire se révèle ainsi une construction à partager par une grande partie des citoyens, bien au-delà des seuls élus ou des administrations. Notre conviction est que notre travail peut ambitionner de jouer un rôle de déclencheur de cette prise de conscience élargie, en pavant le chemin pour une réduction progressive de nos dépendances actuelles.

Les préconisations rassemblées dans le présent rapport sont au nombre de 10. Elles constituent autant de points d'acupuncture à disposition des décideurs, c'est-à-dire pensés pour qu'avec le moins d'efforts on puisse espérer un maximum d'effets. Elles réclament une **vision systémique** car l'autonomisation alimentaire est transversale aux 5 secteurs identifiés et aux 10 modes d'action proposés. Elles supposent de conduire des apprentissages ciblés dans divers domaines interconnectés entre eux.

“L'enjeu est de faire la démonstration qu'acheter local ne coûte pas plus cher”

Il faudra tout à la fois :

- 1) faire évoluer une partie des activités productives dans un sens nourricier, en leur réservant les ressources sol et eau, et en assurant un revenu aux producteurs,
- 2) revoir la distribution alimentaire pour qu'elle fasse une place plus importante aux fournisseurs de proximité, sans oublier l'accessibilité aux plus démunis,
- 3) conduire les manières de se nourrir vers des modèles plus sains sur le plan nutritionnel et plus en rapport avec nos assises culturelles méditerranéennes,
- 4) se saisir de toutes les énergies qui s'expriment dans les localités pour produire et manger plus local, afin de les faire connaître, les partager, les mettre en réseau,
- 5) assurer au niveau territorial la création d'outils innovants et un ensemble de politiques publiques bien articulées entre elles et convergentes vers l'objectif d'émancipation collective.

ANNEXES

Annexe 1 : Liste des sigles et abréviations

- ADEC** : Agence de Développement Economique de la Corse
- AUE** : Agence d'aménagement durable, d'Urbanisme et d'Energie de la Corse
- CdC** : Collectivité de Corse
- CESECC** : Conseil Economique, Social, environnemental et Culturel de Corse
- CRATer** : Outil de diagnostic au service de la transition agro-alimentaire des territoires
- EPCI** : Etablissement Public de Coopération Intercommunale
- GIRTEC** : Groupement d'Intérêt public pour la Reconstitution des Titres de propriétés En Corse
- GTAA** : Groupe de Travail sur l'Autonomie Alimentaire
- INSEE** : Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
- MIN** : Marché d'Intérêt National
- ODARC** : Office du Développement Agricole et Rural de la Corse
- OEC** : Office de l'Environnement de la corse
- OEHC** : Office d'Equipement Hydraulique de Corse
- PAC** : Politique Agricole Commune
- PACA** : Provence Alpes Côte d'Azur
- PADDUC** : Plan D'Aménagement et de Développement DURable de la Corse
- PAT** : Projet Alimentaire Territorial
- PLU** : Plan Local d'Urbanisme
- POS** : Plan d'Occupation des Sols
- SAU** : Surface Agricole Utilisée
- SAFER** : Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
- TVA** : Taxe sur la Valeur Ajoutée

Annexe 2 : Liste des membres du groupe de travail «Autonomie alimentaire»

Monsieur André ANGELETTI, Président du groupe de travail

Monsieur François CASABIANCA, Rapporteur

Madame Véronique ACKER-CESARI

Monsieur Christian ANDREANI

Madame Michèle BARBÉ

Monsieur Jean-Pierre BATTESTINI

Monsieur Mathieu CASANOVA

Monsieur Hyacinthe CHOURY

Monsieur Jean DAL COLLETO

Monsieur Bertrand DIPERI

Madame Hélène DUBREUIL-VECCHI

Madame Marie-Jeanne FEDI

Monsieur Henri FRANCESCHI

Monsieur Léon GIACOMONI

Monsieur Jean-Pierre GIUDICELLI

Monsieur Denis LUCIANI

Madame Marie-Désirée MARCELLINI-NICOLAI

Madame Rosine MONDOLONI

Monsieur Christian NOVELLA

Monsieur François-Laurent PASQUALI

Monsieur Pierre-Jean RUBINI

Madame Marie-Josée SALVATORI

Monsieur Patrick SALVATORINI

Annexe 3 : Délibération du CESECC portant adoption du rapport

Cullettività di Corsica
Collectivité de Corse

Conseil Economique Social Environnemental et Culturel de Corse
Cunsigliu Economicu Sociale di l'Ambiente e Culturale di Corsica



DELIBERATION 2023/06 CESEC DU CONSEIL ECONOMIQUE, SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET CULTUREL DE CORSE PORTANT ADOPTION DU RAPPORT « L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE DE LA CORSE : UNE CAUSE TERRITORIALE »¹

SEANCE DU 23 MAI 2023

L'an deux mille vingt-trois, le vingt-trois mai les membres du Conseil économique, Social, Environnemental et Culturel de Corse, réunis en séance plénière, en téléconférence sous la présidence de madame Marie-Jeanne NICOLI, Présidente du Conseil Economique, Social, Environnemental et Culturel de Corse

Etaient présents :

ACKER-CESARI Véronique, ANDREANI Christian, ANGELETTI André, ARNAUD-SUSINI Marie-Ange, BARBE Michèle, BATTESTINI Antoine, BIAGGI Michèle, BRIGNOLE Jean, CASABIANCA Charles, CASABIANCA François, CASANOVA Mathieu, CESARI Alexandra, CHOURY Hyacinthe, CUCCHI Laetitia, DAL COLLETO Jean, DE PERETTI Nicolas, DUBREUIL-VECCHI Hélène, FEDI Marie-Jeanne, FILIPPI Bernard, FRANCESCHI Henri, GIACOMONI Léon, GIANNI Jean-Jacques, GIUDICELLI Jean-Pierre, LUCIANI Denis, LUCIANI Jean-Pierre, MARCAGGI Antoine, MARCELLINI-NICOLAI Marie-Désirée, MATTEI Jean-Toussaint, MIAS Patrick, MONDOLONI Rosine, NICOLI Marie-Jeanne, NOVELLA Christian, O'BINE Pat, PANTALONI-BARANOVSKY Julie, RAMACIOTTI Pierre-Dominique, SALDUCCI Valérie, SALVATORI Marie-Josée, SALVATORINI Patrick, SANTINI Marcel, SAVELLI Jean-Pierre, SUSINI Jean-Dominique, VENTURINI Stefanu, VITALI Pierre.

Etaient absents et ont donné pouvoir :

CLEMENTI Jean-Pierre à LUCIANI Jean-Pierre, GODINAT Jean-Pierre à ANDREANI Christian, RIUTORT Jean-Jacques à SALVATORI Marie-Josée, RUBINI Pierre-Jean à DE PERETTI Nicolas.

Le secrétariat était assuré par SALVATORI Marie-Josée

¹ Adoptée à l'unanimité

LE CONSEIL ECONOMIQUE, SOCIAL, ENVIRONNEMENTAL ET CULTUREL DE CORSE

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L.4422-34, R4422-14 et R4422-28 ;

Vu la délibération 2020/08 CESEC du 09 juillet 2020, portant adoption du règlement intérieur, modifié par délibération 2020-12 du 24 novembre 2020 et par délibération 2020-05 du 23 mai 2023 ;

Vu la délibération 2021/03 CESECC du 27 avril 2021 portant adoption d'une auto-saisine sur l'autonomie alimentaire et définissant les modalités d'organisation des travaux.

Après en avoir délibéré Le CESEC

Article 1er :

Adopte le rapport : « L'autonomie alimentaire de la corse : une cause territoriale ; Manghjà nustrali, un'alta primura ».

Ajaccio, le 23 mai 2023,
La Présidente du CESECC



Marie-Jeanne NICOLI

Annexe 4 : Liste des auditions réalisées

Date de l'audition	Intitulé de l'audition	Intervenants
Mardi 11/01/2022	Précarité alimentaire et autonomie alimentaire	- les Restos du Coeur Raymond CECCALDI - A fratellanza Bastia , Jean-Claude VIGNOLI et Philippe MARCELLI; - Resto social Bastia, Alain SORBA; - La fraternité du partage Ajaccio, Christelle BELLINI - la banque alimentaire agricole de la Corse François Xavier CECCOLI, -la CLE, Hyacinthe CHOURY - la Croix Rouge Ajaccio, Marie-Christine GIANNESINI
Jeudi 03/02/2022	Etat des lieux des dépendances actuelles et statistiques disponibles	-SRISE, Mme Cécile DELSOL -Corsica Statistica, Mme Serdjanian -INSEE Mme Daudin
Jeudi 24/02/2022	Point de comparaison de la Corse avec d'autres régions Françaises	-Les greniers d'abondance M. Arthur Grimonpont
Mardi 01/03/2022	Débriefing interne	
Mardi 08/03/2022	Point de comparaison de la Corse avec la Sardaigne	-Coldiretti Sardegna, M. Luca Saba -Mercato agroalimentare della Sardegna, M. Giorgio Licheri
Jeudi 24/03/2022	Cantines scolaires	- CdC Marc Benedetti et Christian Silvani -LA Borgo Da l'ortu a u piattu Liliane Phantarangsi (Chargée de mission) et Mme Nathalie Lenoir (Directrice) -Corse Centrale Restauration Jean-Christian CLOUET, M. Sébastien Leonetti -Ville d'Ajaccio, M. Ragache, Mme Vannina Alfonsi -CROUS Corte, M. Marc-Paul Luciani et Mme Inocenti
Jeudi 31/03/2022	Circuits courts	-Virginie Vellutini, Marché de producteurs Pitretu -Eric Ragno, Tisori Nostri Aiacciu -Nelly Lazzarini et Magali Ori-Sayag, Robba Paisana Corti -Yann Carteret, Drivulinu Bastia
Mardi 05/04/2022	Projets Alimentaires Territoriaux	-DRAAF, M. Grégory Langlois -PAT Balagne Ile-Rousse et M. Lionel Mortini -PAT Fium'orbu-Castellu, Mme Laure Prieur
Jeudi 07/04/2022	Débriefing interne	
Lundi 11/04/2022	MIN Montpellier	-Isabelle Touzard Communauté de Communes Montpellier -Marie Massart adjointe au Maire de Montpellier -Olivier Lauro Directeur du MIN

Date de l'audition	Intitulé de l'audition	Intervenants
Jeudi 28/04/2022	Fourrages élevage	-Jacques Abbattucci, éleveur Bio, Serra-di-Ferro -Jean-Pierre Mallaroni, éleveur Ortolo -Thomas Marcellesi, éleveur Figari -Cédric Rafini, éleveur Sari d'Orcino -Toussaint Fazi, Président du Groupement des Fourragers de Corse -Yvan Dieste, animateur du groupement
Jeudi 12/05/2022	Légumes	-Christine Natali, CPIE Aiacciu -Caroline Massoni, -Niek Pepels maraîcher à Campile -Sébastien Bonardi maraîcher à tavera et responsable du réseau permaculture de Corse -Cécile Bianchi, responsable CAPA Direction de l'identité Rurale, Agricole et de l'Alimentation Durable -Swan Franceschi, producteur en espace test à la CAPA -Jaques-François Geronimi, maraîcher Bio I Pratali à Folelli
Mardi 24/05/2022	Foncier	-Jean-François Bernardini, Terres de liens -Benjamin Gilormini, AUEC, Directeur délégué à l'aménagement et l'urbanisme -Julie Demartini, ODARC, responsable de la cellule foncier
Jeudi 02/06/2022	Débriefing interne	
Mardi 14/06/2022	Foncier	-Antoine Vallecalle, Directeur de la SAFER -Bénédicte Benoît-Sisco, Directrice du Conservatoire du littoral de la Corse -Hubert de la Celle, Président de la Fédération Nationale de la Propriété Privée Rurale
Jeudi 16/06/2022	Vente directe	-Isabelle Ceccaldi, « Bienvenue à la ferme » Chambre d'Agriculture 2A -Marie-Pierre Bianchini et Claudine Bianchi, A strada di i sensi – La route des sens authentiques” ODARC -Marc Finidori
Jeudi 30/06/2022	Recherche	-Claire Delfosse, Géographe Université Lyon 2, Laboratoire d'Etudes Rurales -Caroline Tafani, Géographe Université de Corse UMR LISA -Jean-Michel Sorba, Sociologue INRAE Centre de Corse UMR SELMET-LRDE Corte -Dominique Paturel, sociologue, Retraitée INRAE -Fabien Gaveau, historien, Université de Bourgogne
Mardi 12/07/2022	Politiques publiques	-Julien Paolini, Pt AUEC -Alex Vinciguerra, Pt ADEC
Jeudi 28/07/2022	Débriefing interne	

Date de l'audition	Intitulé de l'audition	Intervenants
Mardi 06/09/2022	Développement agricole	-Joseph Colombani, Pt Chambre d'agriculture 2B et Pt FDSEA 2B -Stéphane Paquet -Françoise Cianfarani, Pte FDSEA 2A -Virginie Vellutini, Représentante Via Campagnola -Florent Rengade, Pt Jeunes Agriculteurs Corse -Romain Rubini, Pt Mossa Paisana -Jean-François Sammarcelli, Pt Chambre régionale d'agriculture de Corse
Mardi 11/09/2022	Santé publique	-Nathalie Paoletti, Association des Diabétiques de Corse -Laetitia Kunstmann -Dr Franck Le Duff, Centre de dépistage des cancers, Corse -Dr Antoine Faure, Centre hospitalier de Bastia, maladies cardio-vasculaires -Laurent Mège, Agence Régionale de Santé -Vannina Patroni et Philippe de Rocca Serra, Service PMI Direction des affaires sociales et sanitaires de la CdC -Dr Sylvie Ferrara, Pôle Santé-Social Académie de Corse, conseillère auprès de M. le Recteur
Jeudi 15/09/2022	Politiques publiques	- Dominique Livrelli, Pt ODARC -Gilles Giovannangeli, Pt OEHC -Guy Armanet, Pt OEC
Jeudi 06/10/2022	Débriefing interne	
Jeudi 27/10/2022	Recherche	- Dr Matthieu Ghilardi, CNRS ANR « Interactions paléoenvironnements-sociétés humaines du passé » -Pr Antoine-Marie Graziani, Université de Corse -Pr Philippe Pesteil, Université de Brest -Pr Jean-Yves Coppolani +, émérite ancien Juriste Université de Corse
Mardi 15/11/2022	Politiques urbaines	-Elodie Minard, CAB -Régis Ragache et Vannina Alfonsi, Direction Education et vie scolaire Ville d'Ajaccio -Marie Massart, Vice-Présidente de la Communauté d'Agglomération de Montpellier-Hérault -Vincent Gambini, Adjoint au maire, Mairie de Porti-Vechju
Jeudi 24/11/2022	Transformateurs	-Xavier Baldovini, Transformateur fromager -Ange Venturelli, Transformateur charcutier - Olivier Valery, Corsica Gastronomica, confiturier -Alfred Fenech, Biscuiterie d'Àfà -Mathieu Donati - Pierre-François Maestracci, Brasserie Ribella Patrimoni
Mardi 06/12/2022	Céréales	-Mathilde Fert, filière pain basque Herriko Ogia

Annexe 5 : Fiches de synthèse des auditions

Données générales	
Audition : 1 - Statistiques disponibles pour la production et la consommation en Corse	Date : 03/02/22
Question traitée :	
Quelles sont les données disponibles sur la production et la consommation alimentaire en Corse ?	
Participants invités : Cécile DELSOL, responsable du SRISE (Service Régional de l'Information Statistique et Economique) à la DRAAF, Léna Serdjianian (Corsica Statistica) à l'ADEC	
Thèmes : A B C E	Préconisations : A2 C2 E2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 – Etablir des statistiques fiables sur la production corse</p> <p>En tant que responsable régionale du SRISE, Cécile Delsol nous expose le dispositif national dans lequel s'insère le SRISE de Corse. Dans chaque région, un service comme le sien a été mis en place, en Corse il est à Bastia avec les services de FranceAgrimer. La production de données régionales est placée sous l'autorité de l'INSEE car elle prend un caractère officiel et sa validation par le CNIS « <i>se double d'une stricte obligation de secret statistique</i> ».</p> <p>On dispose de trois grandes sources de données : i) le recensement agricole qui est supposé exhaustif et représente un gros travail tous les 10 ans, ii) les études plus ponctuelles qui visent à répondre à une question (par exemple des données de branche comme la forêt et le bois de sciage, ou l'utilisation du territoire, ou encore les résultats économiques des exploitations agricoles dans le RICA) et qui portent sur des échantillons variables (avec des exigences de méthode), et iii) les statistiques annuelles qui sont réalisées par sondage.</p> <p>Naturellement, la fiabilité de ces données dépend beaucoup du niveau de structuration du secteur considéré et « <i>il est important de recouper les différentes sources de données entre elles</i> ». Les comptes de branche seront agrégés dans le compte de la nation. L'objectif est de rendre compte de ce que produit la « ferme France ». En particulier, pour établir les chiffres-clés de l'agriculture corse, le SRISE travaille de concert avec l'ODARC et les Chambres d'Agriculture, et de façon consensuelle il publie la revue Agreste ainsi que des études de type Atlas, Panorama ou Infographies. Toute demande institutionnelle peut être adressée à l'adresse srise.draaf-corse@agriculture.gouv.fr.</p> <p>2 – La « ferme Corse »</p> <p>En 2020, a été réalisé le Recensement Agricole dont les chiffres viennent d'être consolidés et publiés (il faut un an pour recueillir les données et un an pour les traiter), comme il est d'usage tous les 10 ans. Il comprend donc pour la Corse un relevé exhaustif des secteurs productifs, vins et agrumes, lait et viande, maraîchage pour les principaux.</p> <p>Au niveau national, il a été fait le choix de procéder par internet et par une visite d'un échantillon. En Corse, on a opté pour une visite systématique de chaque exploitant entre novembre 2020 (à cause de la COVID19) et Février 2021.</p> <p>Compte tenu des particularités de la Corse, « <i>l'enquête a porté sur de nombreuses thématiques jugées pertinentes</i> », telles que des questions techniques comme l'irrigation, ou l'autonomie fourragère des élevages, des questions de marché comme les modes de commercialisation et les circuits courts, ou encore l'usage des signes officiels de la qualité et de l'origine (SIQO). La diffusion publique des données sera réalisée en Avril 2022.</p> <p>Des statistiques originales portent sur l'âge des exploitants et la possibilité effective de transmission, l'emploi et la main d'œuvre (y compris les salariés), les SIQO et en particulier les conversions au Bio. Un séminaire de présentation est programmé pour le printemps, avec l'établissement d'un grand nombre de cartes permettant de visualiser les orientations productives dans tout le territoire.</p> <p>Globalement, on observe une chute du nombre des exploitations comme sur le plan national. En Corse il y avait en 1970 environ 9000 exploitations agricoles, il n'en reste en 2020 qu'un peu moins de 3000 (exactement 2943). Cette baisse a été forte jusqu'en 2010, période où le nombre s'est stabilisé avec même une légère remontée récente. Ce solde un peu positif entre cessation et création « <i>reste exceptionnel au niveau national</i> ».</p> <p>Les surfaces mises en culture, la surface agricole utile (SAU) ont légèrement progressé, pour les 2/3 en Haute-Corse, avec une importance marquée par la présence de la Plaine orientale. Les exploitations agricoles en Corse sont en général de petite taille économique avec, pour les ¾ d'entre elles, un modèle familial. Pour ce qui est des grandes exploitations, on note la domination claire de la viticulture et de l'arboriculture (agrumes) pour 86% d'entre elles. Environ la moitié des exploitations sont des élevages, ce qui marque bien l'importance des productions animales en Corse, même si leur nombre se réduit régulièrement.</p> <p>On peut légitimement « <i>s'interroger sur la santé économique de ces différents modèles</i> » et leur dépendance aux aides de la PAC pour la constitution des revenus. Les exploitations d'élevage sont très dépendantes des aides PAC, avec pour un très grand nombre d'entre elles, des revenus négatifs avant attribution des aides. C'est moins le cas des exploitations végétales qui dégagent des revenus plus conséquents.</p>	

Des avancées dans la période récente ont porté sur les exploitations de polyculture-élevage, les porcins et le maraîchage. Les installations devront être analysées avec plus de finesse ainsi que les questions de transmission, mais la situation démographique montre un relatif dynamisme de l'agriculture corse. « *La progression de l'usage des SIQO est assez nette* » avec un passage de 7% à 17% des exploitations en Bio, les autres signes ont également progressé en passant de 18% à 35% des exploitations. Enfin, les circuits courts se généralisent avec une progression de 63% à 79% des exploitations, ce qui est énorme.

3 – Quelques exemples de valorisation de l'espace agricole

Sans vouloir commenter tous les chiffres obtenus, il semble intéressant de regarder la SAU et son utilisation par les activités présentes. Sur les 2943 exploitations, un total de SAU de 168 000 hectares représente 19% du territoire, contre 49% pour la France métropolitaine. Ceci est « *très dépendant de la géographie insulaire avec les zones de montagne* ». Il faut noter que cette SAU est composée pour 87% de surfaces toujours en herbe (STH), ce qui réduit encore la proportion de terres cultivées avec 16041 hectares seulement, soit un peu moins de 10%, contre 47% pour la France métropolitaine. Ces mises en culture concernent essentiellement la vigne et les agrumes.

Les analyses seront affinées, et il conviendra de les confronter aux données de consommation pour repérer les grands problèmes de fourniture. On estime qu'un français nécessite en moyenne 0,18 hectare de culture (auxquels il faut ajouter 0,12 hectares de prairies). En Corse « *cela donnerait un besoin d'environ 60 000 hectares de terres cultivées* », soit 3 à 4 fois la surface actuelle. Rappelons toutefois qu'il s'agit de données déclaratives et que les services de la statistique ne procèdent pas à des contrôles de ce qui est déclaré (le taux d'anomalies reste élevé en Corse). Un recoupement est réalisé avec les déclarations pour la PAC, ce qui permet d'éviter de gros décalages. Par ailleurs, il reste difficile de connaître dans le détail les surfaces utilisées effectivement, en particulier pour le maraîchage.

Les rendements de ces surfaces sont soumis à des menaces climatiques, des sécheresses de plus en plus marquées, des tempêtes, des crises sanitaires. Le plan Ambition Corse vise à soutenir les performances et à structurer les marchés pour produire de la valeur. Avec les SIQO, les charges sont plus importantes et les prix de vente sont tirés vers le haut, ce qui peut également poser « *la question de l'accessibilité de ces produits pour les plus précaires* ». Une Banque Alimentaire a été créée en Plaine orientale pour diriger des produits vers l'aide alimentaire, c'est le SRAL qui travaille sur ces questions. Les investissements dans la structuration des exploitations vont rester une thématique importante, y compris en termes d'irrigation, et d'aménagement des surfaces admissibles aux aides qui représentent un élément majeur de pérennité de nombre d'élevages.

4 – Les statistiques établies par la CdC

L'audition s'est poursuivie avec Mme Serdjanian du service Corsica Statistica de l'ADEC qui comprend 2 chargés d'étude. Ce service vise à centraliser et traiter les données disponibles (mais pas à en produire). Les travaux ont porté en particulier sur les prix dans la grande distribution de 200 biens de consommation courante auprès de 4 enseignes (Auchan, Carrefour, Casino et Leclerc). Dans la charte (non obligatoire), l'engagement est d'être 25% moins cher que sur le continent. Les résultats seront rendus publics prochainement, mais on voit que « *certaines enseignes ont joué le jeu plus que d'autres* ». Des évolutions à la hausse semblent impossibles à empêcher, avec des dérapages comme en Décembre 2021.

Une autre étude plus ancienne a été mentionnée, à propos de la construction des prix où des différences ont été notées entre les hyper-marchés et les supérettes. « *Le baromètre de la résilience alimentaire semble un bon outil pour un suivi* », même si les flux continent-Corse restent délicats à comptabiliser. La Chambre régionale d'Agriculture a mis en place un observatoire des prix qu'il faudrait systématiser pour en tirer des enseignements plus larges.

5 – Les flux d'entrée-sortie : quels obstacles ?

L'audition avait programmé une participation de l'INSEE pour connaître dans le détail ce qui entre et ce qui sort de Corse en matière alimentaire. Après consultation des services régionaux et un entretien téléphonique avec sa directrice Mme Daudin, il a été constaté qu'aucune donnée chiffrée n'était disponible sur ces flux. La raison en est que ces données sont fusionnées avec celles de PACA et que leur non-individualisation empêche tout travail de ce type. Alors que la Réunion, ou les Antilles ont fait l'objet de nombreuses analyses par les délégations régionales de l'INSEE, ce n'est toujours pas possible en Corse.

Ce point semble majeur pour la poursuite des travaux sur l'autonomie alimentaire de la Corse et sera inclus dans les conclusions finales comme une recommandation prioritaire dans les réflexions entre l'Etat et la Collectivité de Corse.

Données générales	
Audition : 2 - Les Greniers d'Abondance	Date : 24/02/22
Question traitée : Résilience territoriale du système alimentaire face aux changements globaux	
Participant invité : Arthur Grimonpont, co-fondateur de l'association « Les greniers d'Abondance », Laboratoire d'Etudes Rurales Université de Lyon	
Thèmes : B C E	Préconisations : B1 B2 C1 C2 E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Le paysage agricole français, très diversifié jusqu'à la première moitié du XXème siècle, pourvoyait à une grande partie des besoins alimentaires à l'échelle locale. Les régions agricoles sont aujourd'hui largement spécialisées. À l'échelle d'un bassin de vie, « <i>presque toute la production agricole est exportée, tandis que presque tous les aliments consommés sont importés</i> ». Relocaliser le système alimentaire pour renforcer sa résilience nécessite de développer une agriculture nourricière, donc diversifiée (Les greniers d'Abondance, Vers la résilience alimentaire).</p> <p>Le nom de l'association « Les greniers d'abondance » désigne « <i>des bâtiments publics qui existaient dans plusieurs villes européennes et françaises</i> » au début du 18e siècle. Sous l'autorité des pouvoirs publics, leur vocation était d'emmagasiner d'importantes réserves de grains pour la population locale et d'assurer ainsi leur sécurité alimentaire.</p> <p>1 – Qu'est-ce qu'un système alimentaire ? – Complexité et dysfonctionnements</p> <p>De façon académique, le système alimentaire désigne les moyens dont les humains s'organisent dans l'espace et dans le temps pour assurer la production, la distribution, la transformation de l'alimentation. Mais plus concrètement, « <i>si on prend l'exemple d'un yaourt à la fraise banal, on peut dérouler toute la chaîne qui aboutit à votre acte d'achat</i> ». C'est un produit transformé à base de lait écrémé, ce qui suppose une vache laitière élevée dans de grandes unités de production, nourrie à partir d'herbe mais aussi de suppléments de céréales (du maïs ensilage), du soja, et d'autres compléments. Cela nécessite des productions végétales avec des semences, des engrais minéraux et des pesticides, autant d'éléments qui dépendent de flux internationaux. L'autre ingrédient est la fraise, un produit saisonné alors qu'on a besoin de disposer de ces yaourts tout au long de l'année, ce qui exige de se servir dans une filière industrielle basée sur de la production hors-sol en serre, conditionnées par des ouvriers à la chaîne dans des unités spécialisées, en particulier dans une « mer de plastique » au sud de l'Espagne. Ensuite, du sucre qui provient d'usines traitant des betteraves produites encore avec des engrais et des pesticides. Et du jus de carottes pour une couleur appétissante, de l'amidon de maïs modifié, de la gomme d'agar (du Pakistan) et des carraghénanes (d'Asie du Sud-Est) ainsi que des arômes industriels. Ces éléments provenant des 4 coins du monde sont assemblés dans des usines puis transportés par de grandes plateformes logistiques (et des camions) pour approvisionner des rayons de supermarché réfrigérés, sans compter la gestion des déchets produits à chaque étape. Ainsi, « <i>derrière ce modeste yaourt à la fraise, se cachent une douzaine d'espèces végétales et animales et autant d'usines spécialisées</i> » en étroites relations. Ces produits transformés représentent 7 produits sur 10 des linéaires de supermarché et plus de 90% des achats alimentaires.</p> <p>Aujourd'hui, les agriculteurs ne nous nourrissent plus directement, ils ne sont que « <i>les débouchés d'une industrie située en amont et les fournisseurs d'une industrie située en aval</i> ». Apparemment, malgré la complexité, on n'a jamais mangé aussi diversifié en aussi bonne quantité qu'aujourd'hui. En réalité, ce système alimentaire est traversé par d'importants dysfonctionnements. D'abord, il engendre un coût sanitaire très important avec 20% de la population adulte obèse et 50% en surpoids. Ce coût est supporté par la collectivité et non par ceux qui l'ont provoqué. Ensuite, les inégalités économiques sur lesquelles repose ce système sont croissantes. 25% d'agriculteurs vivent sous le seuil de pauvreté. Et plus de 5 millions de français ont recours quotidiennement à l'aide alimentaire qui était supposée être un dispositif d'urgence. Enfin, dans la dégradation des équilibres écologiques, par la pollution, les émissions de gaz à effet de serre, la déforestation et les pesticides, le système alimentaire est responsable pour une grande part de ces perturbations du cycle du carbone et du cycle de l'eau. En parallèle, « <i>le coût total de notre alimentation, en incluant les coûts cachés, n'a jamais été aussi élevé</i> », alors que les prix sont tirés vers le bas et ne rémunèrent plus les agriculteurs qui n'ont plus aucun pouvoir de négociation.</p> <p>2 – Quelles sont les principales menaces ? – Changement climatique, biodiversité, ressources, société</p> <p>Il y a tout d'abord le dérèglement climatique qui soumet le système alimentaire à des changements brutaux, avec des récoltes rendues très incertaines. La sécheresse de 1976, la canicule de 2003 et les inondations de 2016 ont marqué les esprits. Mais les prévisions du GIEC laissent craindre une hausse de la fréquence et de l'intensité des épisodes extrêmes avec de fortes conséquences sur les rendements.</p>	

L'effondrement de la biodiversité est une menace majeure car les humains et leurs animaux d'élevage représentent 98% de la masse des mammifères terrestres. Un déclin rapide est observé pour les insectes, grands contributeurs de la pollinisation (qui concerne près des ¾ des plantes cultivées dans le monde), et éléments-clés des chaînes alimentaires. Le système alimentaire est mis en danger par la disparition des services éco-systémiques, essentiels pour la production agricole, le contrôle des bio-agresseurs ou le renouvellement de la fertilité des sols.

Il y a ensuite l'épuisement et la dégradation de certaines ressources, aujourd'hui indispensables au fonctionnement du système alimentaire. En particulier les ressources énergétiques et minières (et la fabrication des engrais). Tous les maillons du système alimentaire sont concernés et la dépendance aux hydrocarbures fossiles est généralisée.

Et enfin, il y a « *des risques de désorganisation sociale et économique* ». La précarité alimentaire est devenue massive et l'aide alimentaire ne parvient plus à y faire face. La population agricole est au plus bas depuis l'invention de l'agriculture, avec de sérieuses inquiétudes sur son renouvellement dans le futur. Dernier point, l'artificialisation des sols à cause de l'extension des processus d'urbanisation pour les zones industrielles et commerciales, les aéroports, etc. réduit la disponibilité en bonnes terres proches des villes.

Ainsi, « *le système alimentaire est à la fois défaillant et vulnérable et il va donc falloir le transformer en profondeur* ».

3 – Vers où aller ? Les transitions à conduire

De nombreux analystes réfléchissent aux « *trajectoires qu'il faudra emprunter pour rendre le système alimentaire plus soutenable et plus résilient* ». Une série de travaux comme ceux de SOLAGRO avec AFTER2050, ou encore ceux de l'IDDRI ont permis d'élaborer des scénarios qui reposent sur plusieurs transitions à conduire en parallèle.

D'abord, **la transition alimentaire** énonce qu'il va falloir diviser par 2 notre production et notre consommation de produits d'origine animale. Un régime plus végétal consomme moins de ressources, d'eau, de pesticides et d'espaces, provoque beaucoup moins de désordres métaboliques, et émet deux fois moins de gaz à effet de serre. En fait, « *il faut simplement réorienter l'élevage vers la qualité plutôt que vers la quantité* ». C'est la part de l'élevage industriel qui doit décroître au profit d'autres filières, plus qualitatives, plus extensives.

Ensuite, **la transition agroécologique** porte sur les modes de production « *en mobilisant nos connaissances sur le fonctionnement des écosystèmes et leurs applications à l'agriculture* ». Par exemple, l'agro-foresterie et les couvertures permanentes des sols permettent de limiter les pertes en eau et l'érosion des sols, de les enrichir en biodiversité et en matière organique. Afin de généraliser ces pratiques et transformer en profondeur la production et ses modalités, un régime de lois et d'incitations économiques permettra à ce modèle de devenir rentable.

Enfin, la troisième transition est **la re-territorialisation des systèmes alimentaires**, en prenant le contre-pied des mécanismes de spécialisation des territoires. Ce sont les avantages comparatifs qui conduisent à produire au moindre coût et à transporter ensuite, avec une concentration des industries de transformation. Dans un rayon de 50km autour de Lyon, tout ce qui est produit est exporté ailleurs et ce qui est consommé vient d'ailleurs. Si l'énergie devient rare et chère, ce mécanisme devient inopérant et on peut recommencer à consommer local.

4 – Comment faire ? – Des outils pour penser le changement

L'association a créé l'outil CRATER en ligne et libre d'accès, qui permet de **porter un diagnostic** sur un territoire. Plusieurs indicateurs (relatifs en comparant les territoires entre eux) nourrissent ce diagnostic : i) l'adéquation de ce qui est produit et ce qui est consommé sur le plan nutritionnel, ii) la part de la surface agricole biologique et de pratiques agricoles favorables à la biodiversité, iii) la population agricole et si elle est en déclin ou en progression, iv) la politique foncière et le rythme de l'artificialisation des terres agricoles. La Corse montre une faible adéquation par manque de production agricole nourricière, malgré une part du Bio assez élevée.

Un second outil est destiné aux collectivités qui veulent s'engager dans ces changements pour **identifier les leviers** à actionner. Il faut d'abord arrêter de bétonner, d'autoriser les GMS (70% des communes n'ont plus de commerce), et de laisser faire l'agrandissement des exploitations et la concentration des industries alimentaires. « *Il faut inverser la tendance et reprendre la main sur le système alimentaire* ». Les autorités locales doivent agir pour changer de régime alimentaire en priorisant le local, de saison, peu transformé, en le rendant accessible au plus grand nombre tout en rémunérant les producteurs. Les orientations productives doivent tenter de couvrir les besoins de base en limitant les effets de concentration (20 moulins fabriquent 60% de la farine en France). Et ils doivent adopter une politique foncière qui permette d'installer de nouvelles mini-fermes pour fournir les marchés locaux. La création de marchés d'intérêt local ou territorial est une manière d'assurer une médiation commerciale entre les acteurs locaux. Enfin, doter chaque citoyen d'une sécurité sociale de l'alimentation avec 150 € / mois dédiés à des aliments sains et locaux rendrait possible une meilleure santé aussi bien qu'une meilleure répartition de la valeur. Les solutions doivent dépasser les initiatives locales pour s'inscrire dans des démarches nationales d'ampleur.

Données générales	
Audition : 3 - Comparaison avec la Sardaigne	Date : 08/03/22
Question traitée : La Sardaigne, région autonome, a-t-elle avancé vers son autonomie alimentaire ?	
Participants invités :	
Luca SABA (Coldiretti Sardegna) et Giorgio LICHERI (Mercato agroalimentare Sardegna Cagliari)	
Thèmes : A D E	Préconisations : C1 E1 E2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Nos deux invités remercient pour l'invitation car le thème est d'une grande importance pour nos deux îles et le partage d'idées et d'actions ne peut qu'être favorable à tous. De plus, il est crucial de penser les trajectoires pour le futur et de dessiner des scénarios d'évolution en affrontant les enjeux critiques qu'ils recouvrent.</p> <p>Luca est le directeur régional de la Confédération nationale Coldiretti pour la Sardaigne, il s'agit de la plus importante organisation d'agriculteurs en Italie. Ils sont très présents avec 250 employés et 40 bureaux dans tous les territoires de l'île. La structure est administrée par des représentants élus par les agriculteurs.</p> <p>Giorgio est le directeur du marché agroalimentaire de Sardaigne qui est situé à 10 km de Cagliari et est la principale plateforme régionale de fruits et légumes avec 40% des fruits produits en Sardaigne. Créée en 2007, elle regroupe les grossistes et les organisations de producteurs avec 69 opérateurs au total. Elle est en réseau avec deux autres plateformes en Sardaigne (Sassari et Oristano) et fait partie d'un réseau national de 17 structures. A base privée, elle bénéficie d'un accord avec la Région Sardaigne avec un statut de société coopérative. Outre les négociations entre opérateurs, elle offre des services de logistique aux acteurs de toute taille (les très gros comme les tout petits).</p> <p>L'assesseur à l'agriculture de Sardaigne, prévu dans un premier temps, n'a pu se libérer pour l'audition.</p> <p>Ces 3 contacts ont été fournis par Denis Luciani membre du Groupe de Travail.</p> <p>1 – État actuel de la Sardaigne en termes d'autosuffisance alimentaire.</p> <p>Les Sardes attendent-ils le bateau comme le font les Corses, ou atteignent-ils déjà un bon niveau d'autosuffisance ? Existe-t-il des statistiques fiables et utilisables ?</p> <p>Luca identifie la PAC comme un mécanisme de découplage qui a conduit à l'effondrement de la production locale. Par exemple, on est passé de 120 000 hectares de blé dur (pour fabriquer les pâtes) en 2000 à 20 000 ha aujourd'hui. Et avec la guerre en Ukraine, les importations deviennent particulièrement compliquées. Cela signifie que nous n'avons pas su utiliser les crédits européens dans une programmation pertinente pour éviter ces effets. « <i>Nous n'avons pas pensé à une politique d'autoconsommation, malgré notre insularité</i> ». Notre nature est belle et propice à la production d'aliments de qualité, mais nous sommes mal organisés et incapables de fournir à tous ce qu'il faudrait. Et notre niveau d'importation est très élevé même en fruits et légumes. De plus, « <i>nous déplorons une absence de données fiables qui nous permettraient de disposer d'un tableau de bord précis</i> ». Par exemple, la culture d'artichauts est importante mais aucun suivi n'est réalisé pour connaître avec précision l'offre régionale (4000 ou 12000 hectares ?). Nous avons également une politique d'exportation pour laquelle on rencontre beaucoup de difficultés, dans le regroupement de l'offre aussi bien que pour les transports maritimes. Nous devrions entreprendre un travail de programmation des mises en culture pour assurer à la fois notre auto-consommation et les besoins pour l'exportation. La formation des jeunes aux métiers de l'agriculture tente de redonner un peu d'attractivité mais le mal est fait.</p> <p>Giorgio partage cette analyse, à laquelle il ajoute qu'outre le manque de planification, on a eu une vision à court-terme qui a disqualifié le métier et une génération entière s'est détournée de l'agriculture pour partir étudier ou pour fournir de la main d'œuvre à l'industrialisation de la région, en particulier pour les industries pétrochimiques (nous avons 3 sites importants en Sardaigne). Cela a provoqué un vieillissement de la population agricole qui pose aujourd'hui d'énormes problèmes (avec beaucoup de producteurs à la veille de leur retraite). Concernant les données, elles font défaut aussi pour une programmation efficace. On sait que nous avons une faible croissance et peu d'économies d'échelle avec de petites structures, et la compétition avec la production espagnole devient impossible, les prix baissent et la qualité aussi. « <i>La mer ne nous protège en rien de cette concurrence terrible</i> ». La région sarde a mis en place un nouvel outil, celui des « districts ruraux » pour que les orientations partent depuis le bas et soient moins descendantes. On dispose de données pour les productions aidées (comme l'huile d'olive et le vin) mais pas pour les fruits et légumes. « <i>Nous avons perdu les savoirs de production sur beaucoup de légumes</i> » et nous nous concentrons sur quelques-uns, mais combien produit-on d'artichauts, de tomates, de salades ? De plus, nous sommes envahis par des oignons, de l'ail, etc. qui proviennent de Chine !</p>	

2 – Capacité des agriculteurs et des bergers sardes à prendre en compte l'orientation vers le marché sarde.

Existe-t-il des incitations à vendre localement ou les incitations à l'exportation sont-elles prédominantes ?

Luca souligne l'importance du fromage Pecorino Romano dans les orientations productives de la Sardaigne. Il est tourné principalement vers l'export, avec 30 000 tonnes vendues hors de Sardaigne, surtout aux USA qui en achètent beaucoup. Il représente la part prépondérante dans la balance commerciale de la région. Son prix de vente est parvenu à 10,5 € / kg ce qui est historiquement exceptionnel, en général il reste peu rémunérateur et en fait plus une commodité. « *Mais il y aura un moment où cycliquement ce produit s'effondrera malheureusement, sera sujet à des spéculations et passera un moment de crise* ». L'autre production qui est fortement exportée est le vin, mais aussi certains fruits et légumes comme l'artichaut.

Giorgio ajoute que 80% des artichauts sardes sont exportés vers le Centre (Rome) et le Nord du continent italien, avec de fortes traditions de consommation. Nous produisons également de la tomate pour la transformation industrielle, quand la tomate de consommation baisse fortement alors que la Sardaigne était reconnue sur ce produit. Une grosse coopérative a rencontré des difficultés et le plein champ est concurrencé par les productions sous serre. C'est la grande distribution qui pilote les évolutions et le prix pèse plus que la qualité sur ces produits, ce qui a motivé l'abandon par de nombreux agriculteurs. « *La barrière de la mer joue dans les deux sens* » : elle nous limite dans nos exportations car la fraîcheur de nos produits est moindre que d'autres régions qui disposent du train. En retour, nous pouvons garantir de l'ultra-frais en local ce qui nous donne un avantage sur ce qui est importé. La salade qui arrive en moins de 12 heures se présente bien mieux.

Entre la Corse et la Sardaigne, Luca suggère qu'un flux d'agrumes corses puisse se présenter sur le marché sarde car les coûts et durée de transport sont réduits. Les surfaces converties en Bio sont importantes, un temps la Sardaigne avait la plus forte proportion de surfaces en Bio de toute l'Italie. Toutefois, il y a peu d'entreprises de la transformation qui soient passées également en Bio, ce qui fait qu'on perd la certification en bout de chaîne. Du blé biologique peut finir en pain conventionnel. De même, du lait biologique donne du fromage conventionnel.

3 – Importance du tourisme, saisonnalité de la production et nombre de bouches à nourrir.

La vocation touristique pousse vers des productions typiques et de niche. Y a-t-il une concurrence avec la production des aliments du quotidien ?

Luca rappelle qu'il y a d'abord les 600 agri-tourismes (ferme-auberge) qui assurent une vente directe aux consommateurs. Mais les hôtels et grandes structures demandent des quantités importantes et régulières, ce qui est très difficile pour nos producteurs. Par exemple, le maialetto sardo (le porcelet) qui est très demandé. Les resorts ont leur propre catering à partir de produits importés. Bien sûr, « *manger local fait partie du dépaysement, mais cela demande des garanties souvent délicates à apporter* ».

Giorgio ajoute que la population de Sardaigne double entre Avril et octobre et la demande devient très forte. Cela est compatible avec les cultures d'été (les légumes) et soutient les productions de qualité avec une bonne image de la Sardaigne (étude réalisée auprès des touristes). Cependant, une partie des approvisionnements estivaux vient du continent et d'Espagne, ce qui montre bien que « *l'économie locale pourrait faire mieux si nous nous organisons* ».

4 – Comment l'expérience sarde pourrait-elle éclairer le cap des actions à entreprendre en Corse ?

Comment concilier l'envie d'exporter des Sardes, la demande touristique et l'autonomie alimentaire et en quoi les Corses peuvent-ils s'en inspirer ?

Luca indique que les formes de protection du littoral et des terres agricoles ne sont que très peu développées. Il y a même des terrains qui se sont emmaquisés et qu'on ne peut plus remettre en culture. Il y a des règlements sur le photovoltaïque pour maintenir les surfaces cultivables. Les investissements en serres font partie des choses à revoir car beaucoup d'anciennes serres n'ont pas été entretenues et sont abandonnées, alors qu'elles seraient bien utiles pour des productions hivernales. Concernant l'eau et les possibilités d'irrigation, on compte 150 000 hectares irrigables mais seulement 60 000 irrigués effectivement. « *Il faudrait moderniser les réseaux, réduire les pertes et améliorer les techniques* ». Pour le bétail, il manque de production d'aliments, surtout protéiques. L'Agence Laore est dédiée à ces questions d'agriculture et de développement rural et devrait intensifier son action.

Afin de regarder plus loin, Giorgio souligne qu'il faut enrayer les mouvements d'émigration et « *redonner confiance à la jeunesse pour qu'elle s'investisse dans le développement de l'agriculture sarde* ». Notre handicap est dans le coût de l'énergie qui est très élevé. Nos atouts sont les terres disponibles, et la gestion de l'eau. Le tourisme peut aider à développer l'agriculture, mais les besoins de la population locale sont un potentiel encore inexploité. La recherche régionale menée par AGRIS doit retrouver son niveau antérieur et son opérationnalité car on en aura bien besoin.

Production	
Audition : 4 - Autonomie fourragère des élevages	Date : 28/04/2022
Question traitée : - Pouvez-vous nous présenter votre démarche de réduction des dépendances pour les fourrages (pâturage, foin de graminées, de luzerne, enrubannage, ensilage) ? - Quelles difficultés avez-vous rencontrées dans cette démarche et comment les avez-vous surmontées ? - Quelles perspectives voyez-vous pour continuer à réduire vos dépendances fourragères dans votre élevage ou plus généralement en Corse ?	
Participants invités : Jacques Abbatucci (éleveur Bio Serra-di-Ferro Marque Vache tigre) ; Jean-Pierre Mallaroni (éleveur GAEC d'Urtolo) ; Thomas Marcellesi (éleveur Fromagerie Valicelli Figari) ; Cédric Rafini (éleveur GAEC Ferme de Cinarca Sari d'Orcino) ; Toussaint Fazi (Président du Groupement Régional des Fourrages et céréales de Corse) ; Yvan Dieste (animateur du GRFC)	
Thème : A	Préconisation : A2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 - Reconquérir les espaces</p> <p>Dans la gestion d'un élevage, les ressources fourragères sont essentielles et bien souvent, une part importante de l'alimentation des animaux provient du bateau. Tous les éleveurs conviennent que le point de départ d'une meilleure autonomie fourragère est le démaquisage pour obtenir des surfaces pâturables et, pour certaines d'entre elles (avec du sol et de l'eau) une mise en culture. Il est essentiel de « <i>préserver les terres agricoles sur lesquelles on peut produire et développer une technicité aussi pour produire dans de bonnes conditions</i> » (J.P. Mallaroni).</p> <p>Ce démaquisage ne devrait pas se faire au hasard, « <i>je regarde la taille des aires de battage qui sont sur le terrain avant d'attaquer à démaquiser pour savoir si le terrain vaut le coup ou pas</i> » (J. Abbatucci). Dans bien des cas, il faut commencer par « <i>nettoyer les surfaces, poser les clôtures et aménager les accès, le travail d'une génération entière</i> » (Th. Marcellesi) et c'est à partir de ce travail de fond qu'on passe ensuite à l'acquisition du matériel de récolte et des bâtiments de stockage. Il faut souligner que du côté de l'administration « <i>il y a souvent des refus pour des bâtiments dont l'éleveur a besoin</i> » (C. Rafini). Même « <i>parfois cela ressemble à du harcèlement administratif</i> » (J.P. Mallaroni). Cependant, la présence croissante de sangliers vient fragiliser ces aménagements et le retour sur investissements. Tous conviennent que « <i>le problème qu'on a avec les sangliers aujourd'hui est un préalable à tout : Il n'est pas possible de mettre en place une culture si on ne ferme pas le périmètre qui va être semé, sinon c'est la catastrophe !</i> » (Y. Diestre). Les fédérations de chasse sont obligées, tous les ans, de mettre de côté une partie des financements dont elles disposent pour pouvoir faire face aux besoins d'indemnisation des agriculteurs qui feraient leur déclaration de perte, mais « <i>on va passer notre temps à faire des papiers, des déclarations sans savoir si ça va aboutir</i> » (J. Abbatucci). Il reste difficile de disposer des statistiques officielles sur ces déclarations en Corse.</p> <p>Le corollaire de ces efforts est de se préoccuper des sols et de leur fertilité. La question de la fertilité des sols est un point-clé car « <i>le fait que les élevages corses soient semi extensifs, voire extensifs, on a peu de fumier et le problème c'est que nos champs en culture fourragère exportent notre fertilité vers les élevages sans retour suffisant</i> » (Y. Diestre). Récupérer les déchets verts devient une exigence et « <i>chez moi, je gère ma plateforme de compostage, avec plan d'épandage règlementé, le tout en Bio</i> » (J. Abbatucci), ce qui permet de bien structurer les sols. Il est également important de réguler le pH par « <i>des apports de calcaire broyé à raison de 1 tonne /ha qui se dissout en 3 ou 4 ans</i> » (J. Abbatucci), cela permet d'avoir des légumineuses qui poussent naturellement. De plus, « <i>en supprimant les traitements antiparasitaires, on respecte les bousiers et on leur permet de travailler</i> » (J. Abbatucci). La récupération des déchets compostables est un gros enjeu, en particulier « <i>ceux de mon abattoir peuvent être ajoutés dans le compost et donc apporter de la fumure intéressante. Nos terrains manquent beaucoup de phosphate en Corse et dans les os c'est là que vous avez le plus de phosphates</i> » (J. Abbatucci).</p> <p>Tout cela suppose du foncier stabilisé et pérenne car « <i>vous n'allez pas mettre en œuvre des moyens aussi importants, des investissements aussi lourds si vous êtes dans une situation précaire et, alors, vous ne pouvez que continuer la cueillette</i> » (J.P. Mallaroni). Au-delà des multiples enjeux sur le foncier, pour les éleveurs, « <i>il faut être conscient que le foncier, c'est un partenariat avec les propriétaires</i> » (J. Abbatucci). En effet, « <i>nettoyer, clôturer et entretenir un terrain crée de la confiance</i> » et aide à stabiliser les locations et réguler les prix.</p>	

2 – Des logiques productives à conforter

L'auto-production de fourrages et de céréales sur les exploitations d'élevage passe d'abord par l'eau et la possibilité d'irrigation car « *en bénéficiant uniquement de l'eau de pluie, c'est la loterie et on ne peut pas se projeter* » (Th. Marcellesi). Les situations sont très variables entre des périmètres irrigués en plaine jusqu'à des zones sans stockage d'eau où « *nous on n'a pas d'eau agricole dans notre micro-région* » (C. Rafini). De plus, avec le changement climatique, on a des périodes de sécheresse de plus en plus longues et « *il y a des fois où on se demande si on va faire une seule coupe de foin* » (Th. Marcellesi). En coteaux, la solution à explorer de façon plus systématique serait celle des retenues collinaires avec de l'argile pour ne pas tout bloquer et en réactivant ce qu'il y avait avant. Avec « *les canaux qu'on avait partout pour amener l'eau pour le jardin, du coup on réalimentait les nappes et l'eau s'infiltrait dans un vrai veinage pour le sol* » (J. Abbatucci). Un lien doit également être fait avec la matière organique des sols « *parce qu'un sol qui est fertile, il va garder davantage l'eau* » (Th. Marcellesi). Les éleveurs présents conviennent qu'il y a « *quand même une vraie gestion à faire de l'eau et qu'on a besoin d'ingénierie performante pour pouvoir y arriver* » (J. Abbatucci). En ovins lait, il faut assurer « *la première partie de la saison de lactation* » (Th. Marcellesi) après la mise-bas de façon à installer les brebis dans leur campagne laitière. Les apports doivent donc être ciblés sur les périodes pertinentes. Le niveau de productivité des animaux est également en question. Pour certains, « *traditionnellement, on ne donnait pas spécialement de foin aux brebis* » (J.P. Mallaroni) et on comptait beaucoup sur les parcours. Dans les troupeaux, il s'agit « *de faire des bêtes qui sont rustiques, qui sont plus adaptables par rapport au climat* » (J. Abbatucci) sans rechercher des productivités maximales. Pour d'autres, « *on ne pense pas qu'en ce moment, ce serait une bonne chose de produire moins parce qu'on manque de lait et de viande en Corse et il faudrait essayer d'arriver à produire un peu plus* » (T. Fazi). Il est clair qu'en élevant les attentes en termes de productivité, on rend plus difficile l'autonomie fourragère des élevages.

Du côté des espèces et variétés à cultiver, semer uniquement des graminées était une pratique courante, mais aujourd'hui on passe très souvent à « *un pourcentage de légumineuses qui varie mais un minimum de 30% dans les mélanges, de façon à permettre d'enrichir le sol en azote mais aussi d'augmenter la part de protéines dans le fourrage* » (Y. Diestre). De tels mélanges autorisent également « *un pâturage d'hiver sur les coteaux et fonds de vallée, avec les variétés de sorgho en zone irriguée qui n'ont pas de problème d'arrêt végétatif par rapport à la chaleur, on parvient à une chaîne complète* » (J. Abbatucci).

Le choix de variétés bien adaptées est déterminant et parfois il est rendu difficile par les pratiques des vendeurs de semences. Par exemple, certains dactyles issus du patrimoine corse qui sèchent l'été et repartent ensuite sont sélectionnés par les Australiens et deviennent difficiles à se procurer. D'ailleurs, « *cette année, je vais commencer à stocker des semences de sorgho, d'orge et de fourrages qui se sont montrés adaptés à chez moi* » (J. Abbatucci). Quand on dispose d'un bon équilibre, il faudrait « *laisser monter à graine une fois de temps en temps pour refaire le semencier du sol mais comme on est toujours pris par le manque de fourrage, on ne le fait pas* » (J. Abbatucci). Des travaux sont menés par le Groupement Régional des producteurs de fourrage avec « *des expérimentations sur les variétés, les mélanges, mises en place au lycée de Borgo à travers un suivi sur 5 ans* » (Y. Diestre) ce qui a permis de disposer d'une gamme de variétés bien adaptées aux conditions locales.

Les producteurs insistent sur les aspects techniques et sur les matériels à acquérir : Semoir de semis direct, épandeurs, faucheuse et presse. S'équiper permet aussi « *de faucher plus tôt pour éviter d'avoir de la paille et maintenir une bonne composition du foin* » (J. Abbatucci). Certains investissent dans « *une faucheuse autochargeuse distributrice, donc tous les jours on fauche et on apporte aux bêtes, c'est à dire qu'on ne fait plus de pâturage pendant l'été, on n'arrête pas l'irrigation et on optimise les zones les plus productives* » (J. Abbatucci). On peut noter que les petites bottes ou les round ball ne sont pas équivalentes pour le stockage et la distribution aux animaux, ce qui pose des problèmes aux producteurs de foin du Groupement Régional.

Au lieu de tout miser sur le foin en sec, « *l'enrubannage est un moyen de produire du foin de très bonne qualité et à une bonne période de l'année et sans un coût exagéré puisque ce sont des semis prêts à l'automne et récoltés au printemps sans avoir eu besoin de mettre d'eau* » (T. Fazi). De plus, « *dans une saison normale, on a quand même de l'herbe à un moment où on ne peut pas faire du foin* » (Y. Diestre) et cette technique permet de lever cette difficulté. Mais il faut aussi que les éleveurs s'équipent pour distribuer ce type d'aliment. Toutefois, ce mode de conservation maintien de l'humidité et se base sur une fermentation, ce qui est interdit dans le cahier des charges de l'AOP Brocciu. De plus, mutualiser un gros équipement entre plusieurs petites exploitations (à la façon d'une CUMA) reste une perspective importante.

3 – Certifier un approvisionnement local ?

Dans la production de fourrages et d'aliments, on peut trouver du Bio, de l'HVE, du local sans certification. Pour les élevages en Bio, il y a peu d'offre locale et « *le foin que je rentre du continent pour mes vaches laitières est déjà beaucoup moins cher que le foin que je peux trouver à grand peine ici en Bio* » (C. Rafini).

Faut-il acheter son foin ou l'auto-produire ? Les besoins au niveau de la Corse commencent à être bien connus. Si l'auto-production permet de disposer d'une base d'alimentation, l'achat reste nécessaire dans bien des cas. La qualité des foins qui sont sur le marché est en question. « *Quitte à acheter du foin, autant l'acheter en Corse et ce vers quoi il faut aller au niveau de la Corse, c'est d'une autonomie fourragère au moins à l'échelle de la Corse entière... et on peut faire un excellent foin en Corse* » (J.P. Mallaroni).

Le Groupement Régional des producteurs de fourrages monte en puissance depuis plusieurs années. Pour garantir « *de mettre en adéquation l'offre et la demande, on a créé une application mobile pour que ce soit un outil participatif sur notre site internet, de façon que les éleveurs qui recherchent des fourrages puissent faire des demandes et que les producteurs qui produisent puissent aussi mettre leur offre* » (Y. Diestre). Aujourd'hui, « *nous sommes 46 producteurs sur 1500 hectares et nous produisons environ 15000 tonnes de foin par an* » (T. Fazi).

Pour couvrir les besoins de la Corse, entre ce que produit le Groupement Régional des Producteurs de Fourrage, l'estimation de ce qui est produit en dehors du groupement, et les estimations d'entrées dans les ports de l'île (il s'agit d'une matière inflammable à déclaration obligatoire), « *on peut évaluer le manque à environ 12000 tonnes de foin, ce qui représente 1000 ha de cultures fourragères* » (T. Fazi), donc moins de 1% des ESA à mettre en culture irriguée.

Pour l'auto-fourniture de céréales, cela semble plus compliqué car « *tous les terrains ne s'y prêtent pas et il faut acquérir du matériel coûteux* » (Th. Marcellesi). Mais on y pense avec les évolutions des prix et c'est bien la perspective à avoir sur les années à venir « *en mobilisant les zones de plaine et la Plaine orientale en particulier pour assurer une fourniture régionale* » (J.P. Mallaroni).

4 – Assurer un accompagnement pour progresser

Afin de gagner en auto-production de fourrages en Corse, le premier levier est celui des conseils et accompagnement qui font souvent défaut. En effet, « *la première chose à faire, c'est une bonne gestion du pâturage parce qu'on a un gros déficit de gestion, avec le pâturage tournant, les hauteurs de coupe pour maintenir la plante, son système racinaire et sa capacité à aller chercher l'eau, il y a beaucoup à gagner partout, même si les situations seront très variables* » (Y. Diestre). Par ailleurs, assurer du gyrobroyage et de la fauche de refus, et bien gérer les rotations pour « *éviter la battance des sols et le surpâturage qui font proliférer le chiendent et les asphodèles* » (J. Abbattu) permettraient d'améliorer la productivité des parcours. De manière générale « *on manque de gestion technique pour accompagner des agriculteurs qui n'ont pas obligatoirement toutes les compétences* » (J. Abbattu) pour progresser dans l'auto-production de fourrages et de céréales.

Au-delà des seuls conseils techniques, il y a un réel besoin de compétences administratives pour connaître les différentes réglementations concernées (la biodiversité et les espèces protégées, les autorisations d'implantation de bâtiments, les autorisations de défrichage, les règlements sur les composts et sur l'épandage, etc.).

Des solutions existent quand on s'organise collectivement. Par exemple, alors que la fourniture de semences reste dépendante de ce qu'on trouve chez les fournisseurs, il conviendrait d'« *essayer de reprendre un peu la main sur ces sélections de semences qui vont nous permettre d'avoir cette autonomie* » (J. Abbattu). Des motifs d'espoir existent pour aller vers plus de démarches collectives car il y a quelques années, « *on voyait plutôt une compétition entre les différentes filières, alors que maintenant il y a eu un gros changement de mentalité, même entre techniciens, on voit plus son travail dans le collectif* » (Y. Diestre).

Enfin, il y a des effets d'entraînement que soulignent les éleveurs car, pour avancer sur l'autonomie fourragère, il faut que l'activité dégage un revenu et permette d'avoir des moyens pour investir. C'est un véritable cercle vertueux qu'il s'agit d'enclencher dans la mesure où « *une installation réussie, elle passe par l'autonomie alimentaire, au moins produire son foin quand on est en élevage allaitant, mais aussi par la valorisation des produits et la vente directe qui crée de la plus-value en limitant les intermédiaires* » (J. Abbattu). Pour que la rentabilité soit au rendez-vous, que les investissements deviennent possibles et que l'autonomie progresse.

Production	
Audition : 5 - Maraîchage	Date : 12/05/2022
Question traitée : Quels rôles pour la production de légumes dans l'autonomie alimentaire de la Corse ?	
Participants invités : Christine Natali (CPIE Aiacciu), Caroline Massoni (Paese d'Avvene Bastia), Nick Pepels (maraîcher Campile), Sébastien Bonardi (maraîcher l'Orti Taveracci), Cécile Bianchi (Directrice développement durable, CAPA), Swan Franceschi (Espace-test de la CAPA), Jacques-François Geronimi (I Pratali, Vescovato)	
Thèmes : A C E	Préconisations : A1 C1 C2 E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Les jardins pédagogiques, les jardins partagés, des dynamiques associatives</p> <p>Sur Aiacciu, Christine Natali nous présente le CPIE et son projet associatif auprès des enfants qui part de la botanique et des fleurs de la flore endémique (les « écoles fleuries ») et qui aboutit en 2007 aux jardins pédagogiques, « <i>les enjeux du changement climatique, de la biodiversité se sont incarnés dans les jardins</i> ». Les difficultés ont moins été pour les créer (tous étaient convaincus) que pour assurer une maintenance : qui va arroser pendant les vacances (merci au gardien) ? Un énorme travail à faire car on part de très loin avec « <i>une méconnaissance totale de l'origine de ce qu'on mange</i> ». Il faut faire découvrir l'activité, et stimuler par ces « <i>espaces d'éducation populaire</i> », une nouvelle génération qui s'intéresse, créer un club agricole pour les premiers jardins partagés. Les chantiers d'insertion, les associations d'entraide aux SDF, la Fraternité du partage ont permis de faire passer l'idée qu'on pouvait créer des jardins potagers pour nourrir les habitants en les autonomisant, sur des espaces affectés par les collectivités. Cependant, « <i>la marche est haute pour passer de cette activité pédagogique à une activité de production et à une activité d'éducation populaire préalable à l'orientation professionnelle</i> ».</p> <p>A partir de ce travail en ville, une extension aux villages environnants, par exemple à Sarrola, où des jardins familiaux ont vu le jour sous forme associative. Il a fallu, dans un « <i>exercice de maïeutique</i> », concevoir des statuts, un règlement intérieur, une charte des usagers, passer au Bio, récolter du fumier. Parfois, comme dans la Résidence des îles, les choses ne se sont pas formalisées. Il faut garder une souplesse pour ne pas casser les dynamiques, et assumer également des échecs. Dans certains cas, il a fallu défricher les parcelles et les amender pour produire, ce qui engendre un lien social et une convivialité extraordinaire. Le compostage s'est révélé une activité-clé même si elle n'est pas facile à conduire, souvent, « <i>le jardin s'est fait autour du composteur</i> ». Quelques crédits publics ont été mobilisés, parfois difficilement, de la part de la DRAAF, de la DREAL, de l'OEC et de la CAPA. Toutefois, pour que les gens ramènent chez eux des légumes, « <i>il faut déjà s'assurer qu'ils ont un frigo, une gazinière et après voir s'ils savent cuisiner et donc on voit très bien le travail de fond aussi d'éducation alimentaire qu'il faut faire</i> ».</p> <p>Sur Bastia, Caroline Massoni nous présente Paese d'Avvene, une association qui s'efforce de conjoindre la tête (comprendre), le cœur (partager) et les mains (faire) en commençant par des jardins partagés (Lucciana) sur un grand nombre (27) de mini-parcelles (3-4 m²) avec des espaces communs. Créée en 2017, avec des frais d'inscription modiques (10€/an), elle a connu une belle dynamique et des productions diversifiées (plantes aromatiques, légumes d'été, courges). Rapidement, des interventions dans les écoles ont été demandées et des jardins pédagogiques ont été créés. L'insertion dans une dizaine d'écoles et collèges avec des enseignants intéressés, autour des observations des sols, des vers de terre, des plantes qui poussent, des productions à récolter.</p> <p>Des rencontres ont été organisées, avec des trocs de graines, a festa per campà pour « <i>regrouper toutes les structures qui œuvrent pour la transition écologique et sociale au même endroit, sur la place St Nicolas</i> ». Cela crée du lien mais demande beaucoup de travail car ici encore on part de zéro. La CAB avait organisé la fête du sport, mais « <i>elle n'a rien en matière de transition sociale et écologique</i> », ce qui a permis de proposer un café permaculture, des ateliers de greffage, de lactofermentation, d'actions anti-gaspillage, et « <i>des ateliers autour du séchage des fruits et légumes</i> ». Plus récemment, un travail a été lancé sur les fruitiers et les variétés patrimoniales en danger de disparition. Enfin, une activité sur la connaissance des plantes sauvages et leur récolte et préparation culinaire.</p> <p>Les aides n'ont pas été qu'institutionnelles, l'initiative de Umani (JF Bernardini) « <i>fà di a Corsica un giardinu</i> » a été un succès. Le manque d'outils a été un obstacle, en particulier pour le stockage de l'eau de pluie. Pour le moment, les demandes ont été plutôt urbaines car en milieu rural, ces activités ont été assimilées à des prestations de loisir. Mais on a également du travail à faire pour pénétrer dans les écoles, en faire une cause un peu comme ont su le faire les échecs et leur réussite exceptionnelle. Quelques visites ont pu être faites chez des maraîchers professionnels mais ces derniers ont peu de disponibilité pour recevoir les classes, et il y a toujours des problèmes de transport à résoudre. Un enjeu important est de disposer de locaux associatifs et d'organiser leur partage dans des formes de tiers-lieux.</p>	

Les mini-exploitations dans les villages, le Bio, la permaculture et les réseaux citoyens

Sur Campile, **Nick Pepels** nous raconte son parcours, lui qui vient des Pays-Bas « *complètement détruit par l'agriculture industrielle* ». Cet ingénieur agronome est orienté vers l'agro-foresterie avec « *une micro-ferme plantée de forêt comestible* ». Les premières difficultés ont été de trouver des espaces et la mairie a pu dégager des terrasses en fiche où Nick a implanté des fruitiers insolites, des légumes et fruits rouges en Bio ainsi que des champignons (sur du marc de café récupéré). L'objectif n'était pas que productif puisque des chantiers de ré-insertion ont été organisés pour conduire des activités toute l'année. Toutefois, on se retrouve avec 5 clients l'hiver quand on en a 30 l'été. Le stockage de l'eau est également un problème. Ce couplage des arbres avec des productions moins pérennes participe de « *l'agriculture régénératrice mais réclame une stabilité foncière* » pas toujours évidente.

La conjonction de conditions est à remarquer avec un fort engagement du maire, du foncier mis à disposition, l'innovation par la permaculture, et « *surtout la gestion de l'eau dans le village* » (restauration des canalisations, réduction des pertes d'eau). Ce n'est pas toujours ce qui se passe quand un jeune veut s'installer et le cas d'un jeune du continent venu dans le Cap Corse pour travailler un terrain mis à disposition par le maire, et qui s'est vu refuser la possibilité de l'acheter une fois qu'il l'avait remis en état et en production. De plus, bien souvent, les captages d'eau sont obsolètes et les canalisations, les bassins et citernes sont inutilisables.

Sur Tavera, **Sébastien Bonardi** souligne qu'il n'est pas du tout issu du milieu agricole ni d'une formation poussée. Son projet est d'abord écologique avec la production en Bio, qui s'inscrit dans « *un projet de société* ». Il produit des légumes atypiques en permaculture, pour une commercialisation en paniers, ce qui autorise de surprendre avec ces légumes inconnus. Les surfaces sont des terrains familiaux autour de la maison du village pour lesquels il a fallu entreprendre de désherber, de fertiliser pour créer les conditions voulues. L'idée est de réduire les surfaces pour y augmenter les densités de culture, tout en organisant des rotations, le tout sans mécanisation, et en gardant des zones libres pour la biodiversité et les expérimentations.

Il affirme ses convictions pour une agriculture nourricière en Corse, il y a « *des choix à faire* » pour retrouver le chemin que les anciens ont tracé (il n'est qu'à voir les terrasses, les aires de battage) et réduire nos dépendances aux intrants extérieurs. La formation au CPS dans son cas et l'obtention d'un BPREA ont été déterminantes.

Des soutiens sont disponibles du côté de l'Inter-Bio de Corse qui accompagne ces émergences à chaque fois que c'est possible. La disponibilité de semences est également un facteur limitant. « *Il faudrait disposer d'une structure commune* » qui gère les problèmes juridiques et logistiques à l'instar de la Maison semencière du sud de la France. Toutefois, les semences anciennes et locales ne sont pas toujours intéressantes car les conditions ont changé et de nombreux problèmes (en particulier sanitaires) sont apparus plus récemment. Ces expériences montrent enfin qu'il faut partir petit et monter progressivement en puissance. Les réseaux sociaux peuvent agréger beaucoup de monde et faire connaître les initiatives (Sébastien gère le réseau Permaculture de Corse).

Les espaces-test de la CAPA et les parcours d'installation

Le Schéma de Développement Rural (SDR) de la CAPA est présenté par sa directrice **Cécile Bianchi** avec une progression forte, conçu en 2015 et adopté en 2017. Une visite sur le continent permet de découvrir les espaces-tests agricoles mis en place par des communautés locales et dès 2019 une structure est créée et accueille en 2020 pas moins de 4 agriculteurs sur une parcelle de 1 hectare. Actuellement il y a 2 femmes et 2 hommes (dont Swan Franceschi qui participe à l'audition) auxquels sont fournis le foncier, l'eau brute et un accompagnement technique pour une durée de 3 ans. L'idée est « *d'avoir des maraîchers sur le territoire de la CAPA* » en leur donnant la possibilité de démarrer leur activité sans moyens initiaux, et au terme des 3 ans, ils vont s'installer ailleurs et le terrain permet d'accueillir une nouvelle génération. « *A terme plus lointain, l'ambition sera de fournir également les cantines scolaires* » de la collectivité locale. Un second espace-test est en projet dans le rural, avec un espace déjà repéré avec de la bonne terre mais des problèmes pour avoir de l'eau, ce qui va réclamer des aménagements à programmer. Il dispose d'arbres fruitiers de variétés anciennes, ce qui constitue une orientation importante pour le futur.

Swan Franceschi nous explique son parcours depuis l'informatique et ses convictions pour devenir maraîcher. Son cadre de pensée et d'action vise à établir une production bio sur de petites surfaces, commercialiser en vente directe, travailler le sol, s'inscrire dans des réseaux et devenir une vitrine de ces démarches pour les diffuser largement. Quand il a commencé avec l'espace qui lui a été réservé, il a trouvé « *un sol compacté, sableux et en post-vigne* », ce qui a exigé un apport massif de matière organique pour le rendre utilisable. Au bout de quelques mois d'apports de compost et de broyat de bois, il a pu commencer la mise en culture en été car, même si « *les cultures d'hiver sont très importantes* », l'hiver a présenté plus de difficultés (températures élevées et montée à fleur rapide, problèmes d'eau). Il a pu vérifier ses taux de matière organique à travers la présence importante de vers de terre. Ses productions se sont complétées par des champignons comestibles, ainsi qu'une pépinière de fruitiers. Il commercialise

essentiellement sous forme de paniers (40 par semaine pendant 6 mois) et il approvisionne quelques restaurants. Bientôt, il va devoir laisser sa place dans l'espace-test et il prospecte donc pour s'installer ailleurs. Il a récemment réussi à trouver un foncier et des associés parce que pour lui, « *l'agriculture, ça se fait à plusieurs* », avec lesquels il va poursuivre en maraîchage, agro-foresterie, production de champignons et lombriculture. Son orientation reste le maraîchage sur sol vivant, basé sur les cycles du carbone et de l'eau. Des projets de retenue collinaire avec la commune et l'EPCI vont lui ouvrir des possibilités de stabilisation de son exploitation. Il espère pouvoir transmettre et partager largement ses acquis avec tous ceux qui seront intéressés.

« *Il faut compter un minimum de 3 ans pour assurer de disposer d'un sol vivant* » grâce au compost ainsi que la récupération de déchets verts à pré-composter sur Aiacciu. Les fumiers peuvent également être d'un grand intérêt. L'essaimage de telles expériences reste peu normé car chaque parcours est particulier, et les besoins d'accompagnement sont personnalisés. D'autres endroits en Corse se sont déclarés intéressés par cette démarche des espaces-test et des échanges sont programmés.

La production professionnelle et ses enjeux d'organisation

A la tête d'une exploitation spécialisée en maraîchage Bio créée il y a 10 ans avec son frère, **Jacques-François Geronimi** exploite 6 hectares de production légumière, 4 hectares d'oliviers et des agrumes. Ils ont choisi une grande diversité de produits pour couvrir très largement les demandes locales. « *Pas moins de 70 à 80 références qui permettent de fournir de la vente directe sur place et en centre-ville de Bastia, la livraison de paniers hebdomadaires, de la vente en magasin, des restaurants et des cantines scolaires* ». Ces circuits ne pré-existaient pas à leur installation et il a donc fallu tout créer ex nihilo. Aujourd'hui, la production est organisée toute l'année et les circuits se sont consolidés. Depuis 2 ans, ils ont répondu « *à des appels d'offre de collectivités à la recherche de produits Bios et locaux* ».

La demande n'est pas la même entre l'hiver et l'été, mais il y a de la place pour produire toute l'année car le marché intérieur corse est important. Pour y parvenir, sur les 6 hectares, 0.5 sont consacrés à de la production sous abris, ce qui permet d'assurer en réduisant les risques pour des productions comme les fraises, les melons, la pastèque et les agrumes. Ils déplorent de gros problèmes de fourmis mais pas de sangliers.

Les importations tirent les prix vers le bas, ce qui fait qu'il est difficile de s'aligner et la réponse est de rechercher la qualité à travers le Bio. Même si leur surface est importante, l'exploitation reste de taille moyenne par rapport à ce qui se fait sur le continent et leurs économies d'échelle sont plus faibles. En 10 ans, ils ont connu une dynamique de croissance sensible, mais ils ont encore une marge de progression. Leur objectif « *n'est pas d'augmenter les surfaces* » (presque tout le disponible a été mis en valeur), mais de mieux assurer les ventes.

Les semences locales font défaut car ce qui reste des nustrale pose des problèmes techniques importants et un manque de résistances à des maladies, c'est ce qui explique qu'ils ont peu développé ce secteur, à l'exception de l'oignon de Moïta qui présente des qualités intéressantes. La production de plants reste très technique et ils sont associés avec des producteurs spécialisés en plants certifiés Bio sur San Ghjulianu. L'appui technique est fourni par la Chambre d'agriculture, l'agri-fournisseur local et l'InterBio de Corse.

Jacques-François est vice-président d'une structure appelée Organisation des Maraîchers de Corse (OMC) qui regroupe une soixantaine de producteurs de toute l'île. « *Beaucoup de producteurs n'adhèrent pas* », en particulier en Bio. Pour bénéficier des aides de l'ODARC, il y a une obligation d'adhésion, mais les producteurs Bio sont souvent très petits et ils ne ressentent pas l'intérêt d'adhérer. L'OMC a recruté une animatrice de filière et reçoit les appuis de l'ODARC, la Chambre d'Agriculture et la CdC. Ils visent, dans une nouvelle programmation de leurs activités, un Label de Qualité sur un légume pour acquérir plus de visibilité. L'idée est de mettre en avant le goût des légumes produits en pleine terre, avec une origine Corse qui est recherchée.

« *Pour la restauration collective, nous avons mis en place un groupe de travail* » pour bénéficier de l'expérience accumulée par certains et attirer un plus grand nombre de producteurs. Ils ne sentent pas encore prêts pour un regroupement du type Marché d'Intérêt National (MIN). Pour le moment, « *ce sont les grossistes qui font la loi en fixant les volumes et les prix* ». Il y a 2 grossistes et une centrale d'achat en Corse, le manque de structuration du secteur se fait sentir et les grossistes en profitent. Les producteurs ne se sentent pas solidaires autour d'un produit, comme les agrumiculteurs autour de la clémentine. La vente en direct est plus facile à négocier pour eux.

L'OMC a commencé des relevés de prix et de volumes. « *Certains magasins importants n'ont aucune référence corse dans leur magasin !* ». En hiver, les producteurs locaux pourraient facilement fournir toute la demande locale, mais un grand nombre d'entre eux ne produisent pas à cette saison. Et en été, malgré les efforts, on manque de produits locaux. Le secteur montre un gros potentiel, il reste à le booster et mieux s'organiser pour que les légumes locaux s'imposent sur le marché corse.

Production	
Audition : 6 - Foncier	Dates : 24/05/22 & 14/06/22
Question traitée :	
Quelles stratégies foncières pour réduire les dépendances alimentaires et comment les mettre en œuvre ?	
Participants invités :	
<p>Le 24/05 : Jean-François Bernardini, Terres de liens ; Benjamin Gilormini, AUJEC, Directeur délégué à l'aménagement et l'urbanisme ; Julie Demartini, ODARC, responsable de la cellule « foncier ».</p> <p>Le 14/06 : Antoine Vallecale, Directeur de la SAFER Corse ; Bénédicte Benoît-Sisco, Directrice du Conservatoire du littoral de la Corse ; Hubert de la Celle, Président de la Fédération Nationale de la Propriété Privée Rurale</p>	
Thèmes : A, D	Préconisations : A1, A2, D1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Jean-François Bernardini : Disposer de la terre, des terrasses et de l'alimentation locale est au cœur de nos réflexions sur la liberté (Rousseau) et la réduction des dépendances. En subissant un tourisme écrasant, on oublie que l'agriculture familiale continue à nourrir l'humanité (selon la FAO). Dans chacun de nos villages, il y avait entre 30 et 40 jardins familiaux qui ont disparu quasiment tous. Ainsi, « <i>la subsistance et l'existence se séparent et la précarité galope</i> ». Or, nous avons des conditions favorables (Fabien Gaveau parle de « Jardin d'Eden »), avec les meilleures semences qui venaient de Corse. Nous perdons conscience de notre dépendance car, « <i>dans notre imaginaire collectif, tout terrain doit devenir constructible, c'est notre PADDUC intérieur !</i> » Il y a 3 ans, l'AFC Umani a lancé « <i>rifà di a Corsica un giardinu</i> » et une 50aine de projets fonctionnent avec une réagriculturisation de villages (ex Verdesse).</p> <p>Notre antenne de « Terres de liens » est la 20^{ième} en France, elle vise un encouragement aux vocations et la création d'une alliance entre la société et les paysans. Nous sommes vigilants sur les besoins des territoires et la disponibilité des terres. Il s'agit de collecter une épargne citoyenne avec une action qui coûte 103€ et cela permet de louer ou d'acheter des terres. « Terres de lien » s'engage à ne jamais revendre, « <i>ce qui en fait un outil anti-spéculation</i> » et est mis en place « <i>un bail rural environnemental, formule particulièrement intéressante</i> ». Nationalement, cet actionariat peut être i) dédié à une ferme précise, ii) à une région ou iii) mise au pot commun (à 56%). Par exemple, pour un terrain dans le Cap, on a fait appel à la fois à la mobilisation locale et à la solidarité nationale.</p> <p>Un travail national est mené avec les institutions qui a concerné 8000 ha, 300 paysans et 30000 citoyens. Localement, nous avons signé un partenariat avec la SAFER afin de devenir un aiguillon pour la résolution de projets locaux. Mais on rencontre de réelles difficultés, par exemple à Barretali récemment. Il y a cette culture du secret qui pousse à des ruses pour esquiver un maintien dans le régime agricole « <i>avec l'espoir que cela devienne constructible</i> ». Il manque une pédagogie de terrain pour lever ces difficultés, recruter un permanent et être mieux accompagné pour susciter des projets. Nous œuvrons à « <i>une véritable animation sociale du territoire pour choisir la Corse dans laquelle on veut vivre</i> ». Pour avancer, il faudra « <i>dépasser le trauma qui dissipe nos énergies et engendre plus de revanche que de guérison</i> ». Dans nos échelles de valeur, le paysan est un déclassé et il faut donc revoir tout. « <i>Entre un laisser-aller et des super-règlements, il nous faut le cœur !</i> »</p> <p>Benjamin Gilormini : Notre service au sein de l'AUE est en première ligne pour ces questions de foncier disponible selon les usages permis par les textes d'aménagement urbain et rural. Il convient de distinguer trois grandes questions.</p> <p>1 – Le rôle du PADDUC. La Collectivité de Corse dispose d'un document (unique en France) adopté par l'assemblée en 2015 et qui introduit des mesures opposables avec la notion d'Espace Stratégique Agricole (ESA). En l'absence de DOCOBAS ou de PLU, le PADDUC s'impose. Mais on observe un retard des documents d'urbanisme et les acteurs disposent d'une certaine marge de manœuvre, ce qui fait qu'il n'y a pas de véritable sanctuarisation des ESA. Des précisions sont également apportées par la Loi Montagne qui concerne un maximum de communes sans PLU. Le recul sur ces dispositifs conduit à relativiser les effets de cadrage obtenus, alors que « <i>les ESA étaient imaginés comme l'arme absolue</i> ». Les interprétations les plus fréquentes intègrent 10% de consommable et la marge de manœuvre mobilisable par le juge (au-delà de la grosseur du trait) a été doublée par la notion de tache urbaine, avec les questions de continuité du bâti et de « dents creuses ». Avec le Zéro Artificialisation Nette (ZAN), la Loi Climat et Résilience apporte de quoi renforcer les classifications du PADDUC qui devra être mis en conformité et ainsi contenir la disparition des ESA. « <i>Il semble plus efficace de restreindre l'urbanisation que de limiter la consommation d'espaces agricoles</i> ».</p> <p>2 – Dans les processus opérationnels, les outils à éprouver. Dans l'aménagement urbain, on a des outils puissants pour orienter les utilisations. Mais dans les espaces ruraux, certains outils demeurent très peu utilisés, comme le remembrement. Il devrait être possible de coupler les aménagements entre eux, avec des vases communicants entre les différents types d'usage. Ainsi, la tendance à chercher la valorisation maximale en visant la constructibilité conduit</p>	

naturellement à demander de nombreuses dérogations, alors qu'on pourrait imaginer des formes d'échange, avec les mesures de compensation exigées en cas de destruction de biodiversité.

3 – Expérimenter de nouvelles formes de gestion. Cette intention n'est pas concrétisée aujourd'hui, mais on pourrait explorer une stratégie radicalement nouvelle : « *utiliser la pression foncière comme carburant pour mobiliser le foncier agricole* ». Il s'agit d'inverser complètement le raisonnement et transformer un frein en outil de maîtrise. En effet, la constructibilité attire les convoitises et devient une véritable planche à billet. Cette pression existe dans de très nombreux endroits en Corse et on ne l'arrêtera pas, il devrait être possible de substituer du foncier agricole par du foncier en continuité des zones bâties. La pression foncière serait alors canalisée et maîtrisée, et donc, « *au lieu de la combattre, on s'en servirait pour que le foncier agricole soit effectivement mis en production* ». Mais les maires ont tendance à ne pas considérer les outils existants et gèrent les tensions locales avec des gagnants et des perdants.

Julie Demartini : Au moment de la conception du PADDUC, de nombreux outils existaient et on ne doit pas imaginer une seule solution pour le foncier mais bien un panel d'outils différents. Mais la meilleure protection de ce foncier agricole reste sa mobilisation dans des projets agricoles. Deux outils retiennent l'attention.

L'Association Foncière Pastorale (AFP), en situation de désordre foncier, offre une option de regroupement des copropriétaires dans un syndicat qui est officialisé (intervention du préfet). Cet outil est assez efficace et « *on dispose de quelques beaux exemples, surtout en montagne* ». Mais on a aussi des problèmes et l'outil souffre d'un bashing médiatique. Les peuplements forestiers sont mal pris en compte. On constate une petite reprise récente.

Le Document d'Objectifs Agricoles et Sylvicoles (DOCOBAS) est décidé par les communes qui le souhaitent avec une élaboration en 12 étapes permettant d'établir les stratégies et les priorités partagées. Un prestataire anime des groupes qui co-construisent un diagnostic et des « *axes d'actions spatialisées sur un foncier où concrétiser des opérations retenues* ». Les périmètres sont alors choisis avec un examen précis des situations et des solutions proposées. Comme le dit J.F. Bernardini, c'est dans les esprits qu'il faut travailler et, au début de la démarche, « *faire en sorte que les yeux brillent à l'évocation de la trajectoire choisie* », pour ensuite la concrétiser au mieux en admettant des écarts avec la réalité. On a 20 DOCOBAS en cours d'élaboration et une 15aine projetés pour seulement 6 achevés. On avait recensé 15000 ha d'ESA, après examen, il reste 5000 ha dont 160 ha avec des projets clairement identifiés. Il faut compter pour moitié des terres de plaine et des terrasses de villages. On dissipe une énergie folle pour animer le processus, épauler la commune, assurer un suivi. Il faut prévoir la ressource humaine pour accompagner ces travaux, y consacrer des ressources et prévoir du temps, car c'est une politique de petits pas et une volonté de faire à conforter.

Les porteurs de projets sont le manque majeur, avec de faibles perspectives (gagner le SMIC ?) et de fortes convictions reposant sur des valeurs et une éthique. Une aspiration de la société devrait mieux s'exprimer (besoin d'études sociologiques) alors qu'on constate des consommations d'ESA avec des mesures de compensation peu efficaces. Et le pas de temps semble trop long pour les communes et trop court pour les agriculteurs. Quel est l'intérêt collectif et comment éviter la culpabilisation qui est bloquante ? La coordination entre intervenants (AUE, GIRTEC, SAFER) fonctionne et parfois, chercher à supprimer les échelons et vouloir tout centraliser est contre-productif. On manque de prestataires pour de tels travaux et un vrai tissu d'opérateurs d'ingénierie. Toutefois, ce sont les mentalités qu'il conviendrait de faire évoluer car « *la protection par les zonages provoque une accélération des appétits* ».

Antoine Vallecale : La Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural (SAFER) est une société anonyme sans but lucratif sous la tutelle de 2 ministères (Agriculture et Finances). Les changements intervenus en 2014 ont institué 3 collèges, représentants agricoles, responsables politiques et actionnaires (environnementalistes, notaires, chasseurs, MSA). Nous achetons à l'amiable ou par préemption tout type de bien en milieu rural. Notre action est régie par les principes i) de transparence sur les prix (publicité légale et appel à candidature) et ii) de concertation locale en associant les acteurs du rural, du canton à la région, profession agricole, élus et administration.

Le droit de préemption est un outil majeur, il peut avoir un caractère environnemental, par exemple à Tizzano, 100 ha ont été préemptés pour le compte du Conservatoire du Littoral. Ce droit comprenait en 1962, 3 objectifs, et aujourd'hui 9 (dont le 8^{ième} est environnemental). Le vendeur a une obligation de notification et on observe entre 1600 ha et 2000 ha/an, même si les détournements de procédure sont fréquents, ce qui permet d'analyser l'intégralité du marché. Il ne s'agit pas d'une politique de marché foncier mais une capacité de révision des prix (à la baisse) car les estimations sont officielles. On peut souligner que le marché des maisons à la campagne sur des terres agricoles est un gros problème et représente plus de 200 M€ alors que le marché agricole régulé ne s'élève qu'à 23 M€. L'outil Géo-Marché sera prochainement mis en place pour assurer encore plus de transparence y compris pour le grand public.

Le taux de pénétration sur le marché est élevé en Corse avec 30 à 35% (25% au national), mais il reste faible. Sur l'intérieur montagneux de la Corse, aucune activité alors que sur la façade littorale, on compte 150 dossiers en cours

de préemption avec 85 réalisés. Soit on empêche la vente, soit on limite les abus, mais les aspects financiers restent un problème (par exemple 4 ha à Palumbaghja consommeraient tous nos crédits !). Les communes littorales représentent 80% du marché, 65% des surfaces et 85% des valeurs. Il ne se vend plus d'exploitation agricole aujourd'hui, et les demandes des Jeunes Agriculteurs ne sont donc pas couvertes. On cherche à éviter des blocages par mise en attente spéculative mais le contrôle des ventes est complexe et l'indivision reste un prétexte pour ne rien faire. De plus, le droit de préemption se judiciaire et devient une affaire d'avocats (également au niveau national) devant le tribunal paritaire des baux ruraux. On peut avoir des contestations d'attribution mais aussi de préemption (on s'est doté de l'appui d'un juriste de droit rural), il serait temps d'avoir une politique publique déterminée !

Le projet « Zéro Friches » est stratégique et prospectif car la ressource existe mais elle reste bien souvent à libérer. L'Open-Data Corsica permet de disposer d'une base de données des friches. Sur le grand Bastia, un état des parcelles en friche a recensé 2500 ha (qui étaient dédiés au maraîchage et aux circuits courts) dont 600 ha en friche ou sous-exploités, ce qui permet aux élus d'y situer des projets pour leur communauté. Sachez qu'il y a 600 ha en friche dans la Marana ! L'outil LégiFoncier maille le territoire avec cet objectif et nous avons des conventions avec 150 communes à ce jour. Les EPCI sont un vecteur important d'animation foncière dans les territoires. Nous agissons également pour la réservation foncière, en particulier pour les routes (sur mobilisation de la CdC). Nous contactons les gens qui partent à la retraite et nous faisons de l'intermédiation locative quand c'est possible à l'aide d'incitations et de taxations.

Notre rôle d'opérateur est essentiel mais on manque d'une vision d'ensemble qui permette vraiment de libérer – réguler – orienter et faire prévaloir l'intérêt public. Nous ne sommes pas consultés pour les projets de DOCOBAS, ni pour la révision du PADDUC. La Commission d'Aménagement Foncier a été récupérée par la CdC au moment de la fusion, mais elle tarde à être mise en place et son action sera primordiale pour exprimer des choix d'aménagement.

Bénédicte Benoît-Sisco : Notre établissement public a été créé en 1975 au sein des territoires, sur les cantons littoraux et les zones humides. Son périmètre autorisé relève des conseils municipaux et du Conseil des rivages. Son conseil d'administration élabore « *une politique d'acquisition foncière basée sur l'intérêt paysager et la biodiversité* ». Nous disposons d'une stratégie sur le long terme (à 2050) révisée tous les 10 ans, actuellement c'est celle de 2015 conçue de façon synchrone avec le PADDUC. Nos actions visent à exercer une préemption sur toute mutation avec une révision des prix, voire des expropriations. Nous avons acquis 21000 ha en Corse, ce qui couvre 23% de tout le littoral, avec des zones plus dans l'intérieur comme les Agriate ou le Sartenais et Porti-Vecchju. Cela comprend des zones de maquis, des lagunes et des espaces diversifiés qui, pour 3000 ha, accueillent des agriculteurs. En général ce sont des exploitations d'élevage extensif (bovins, ovins, caprins) mais nous avons un cas de maraîchage. Nous recevons beaucoup de demandes qui relèvent en réalité de surfaces à déclarer en DPB, mais seuls les agriculteurs conventionnés peuvent les déclarer et les DPB indues ont été identifiées et résolues. Les surfaces doivent avoir un accès, de l'eau et nous procédons par appel à candidature. Nous avons une obligation de 15% en Bio alors que nous n'avons qu'un seul exploitant converti. Le cahier des charges est vérifié par les gardes du littoral sous la responsabilité de la CdC. Nos limites ne sont pas le manque de moyens financiers mais de moyens humains (personnels, temps à consacrer). Environ 2/3 de notre budget est consacré aux acquisitions foncières, mais il faut aussi assumer des contentieux et les principales difficultés concernent la libération des terres et leur prix.

Hubert de la Celle : Notre association représente les intérêts des 4 millions de propriétaires privés ruraux en France (hors propriétés forestières), dont 90% des surfaces sont des terres sous fermage. L'autonomie alimentaire est souvent confondue avec l'autarcie et il faut sortir de cette confusion. Par ailleurs, produire suppose de gérer l'eau et avec les dérèglements climatiques, il s'agit d'une condition prioritaire. Les surfaces concernent à 85% les activités d'élevage, mais « *on observe souvent une peur des baux* » (et la perte de maîtrise sur le devenir de ses terres). Pour autant, sécuriser sur une durée suffisante (25 ans) est une condition pour le bailleur. La Loi Sempastous (de 2021) vise à consolider les exploitations agricoles en luttant contre la concentration excessive des terres et leur accaparement. Elle contribue à la souveraineté alimentaire de la France et facilite l'accès au foncier, notamment en contrôlant les prix du marché foncier local. « *Ce qui importe est la finalité d'usage des terres* », que ce soit alimentaire, environnemental ou récréatif. Ainsi, contractualiser fait bien la différence entre la propriété et l'usage. Les petites parcelles sont un point-clé des partenariats entre propriétaire et exploitant, avec un compromis entre usager (besoin d'une relative stabilité) et propriétaire (pouvoir récupérer son bien). Les zones rurales montrent un exode urbain qui attise les tensions avec des agriculteurs accusés d'être des empoisonneurs et des forestiers supposés assassins. Même en zone céréalière, les gens construisent en se gardant un bout de terrain (et y mettre un cheval). La vocation des terres peut changer (élevage, céréales, maraîchage). Votre situation de mise en attente en espérant la constructibilité est très rare sur le continent. Il est important de maintenir une certaine ruralité et de « *réinventer l'attractivité de l'investissement rural* ».

Production -Consommation	
Audition : 7 Céréales alimentation humaine et animale	Dates : 29/11/22 et 06/12/22
Questions traitées :	
Quelle réduction de nos dépendances en céréales (alimentation humaine et animale) est-il réaliste de viser et avec quels leviers ? Quels sont les freins et obstacles à un meilleur auto-approvisionnement de la Corse ?	
Participants invités :	
Jean-Marc Bessone, Responsable aliments Cavica Aiacciu ; Ange-Noël Luiggi, Groupement producteurs de céréales ; Philippe Ponteri, Coopérative A Vadina Ghisunaccia ; Edwige Koziello et Alice Galvin, « <i>U Granu Anticu</i> » Aleria ; Jean-Charles Adami, « <i>I custodii di u Creatu</i> » Educateur, Bastia ; Roland Feuillas, « Les maîtres de mon moulin », filière pain paysan Cucugnan. Le 06/12 : Mathilde Fert, filière Herriko Ogia Pays basque St-Palais	
Thèmes : A, B	Préconisations : A2, B1
Principaux apports et résultats obtenus	
Alimentation animale	
<p>Jean-Marc Bessone : La CAVICA est une coopérative sur le 2A avec plus de 1000 adhérents, les aliments du bétail sont les produits les plus vendus. Les pratiques d'élevage visant une plus forte productivité, on s'est éloigné du pastoral de cueillette. Les approvisionnements sont à 90% extérieurs (sauf le maïs qui vient de Vadina), avec des industriels pour les 6000 t. de concentrés, le Rhône pour les 2000 t. de céréales et la Crau pour les fourrages. « <i>Les pratiques de fenaison ont disparu en montagne ce qui engendre une dépendance totale aux achats avec 60% des charges annuelles des élevages</i> ». Il existe des initiatives locales pour des céréales en circuits courts (ex. le Bas Taravu). La production fourragère s'est améliorée et couvre désormais une partie des besoins locaux. Et des aides ODARC récentes ont relancé l'auto-production de protéines avec des légumineuses et des foin de qualité. Le projet d'unité de production d'aliments du bétail sur la Plaine Orientale va nous aider à stabiliser les volumes et les prix. En général, « <i>les prix sont construits à partir des prix du continent rendus ici</i> ». Par ailleurs, les éleveurs restent très peu consommateurs d'engrais, excepté les irrigants pour soutenir les 2^{ème} coupes. Il faut également souligner que « <i>les maïs produits en Corse sont d'excellente qualité</i> ». Enfin, les pratiques de complémentation sont mal raisonnées avec de fréquents excès protéiques dans les rations.</p> <p>Ange-Noël Luiggi : Notre groupement régional comprend une 10 aine d'adhérents et nous avons fusionné avec celui des fourrages pour devenir le GRPFC comprenant les deux sections. Notre objectif est « <i>d'accompagner les producteurs vers le haut et les jeunes, en pérennisant les surfaces en fourrage et en céréales</i> ». Au cours des dernières années, nous avons perdu des surfaces et des tonnages. La consommation est estimée à 40000 t., l'arrêt des Poulets Bastiais fait chuter de 4000 t. et la conjoncture (guerre d'Ukraine) voit une explosion des coûts d'achat (400€/t. en 2021 contre plus de 1000 aujourd'hui). On a de nombreuses inquiétudes pour l'avenir, avec la volatilité des prix (les carburants) et une faible écoute des politiques. Les effets négatifs de la PAC n'ont pas été suffisamment pris en compte. Le maïs et les céréales d'hiver sont essentiels pour les animaux, les céréales à paille sont beaucoup plus risquées avec les chaleurs (échaudage) lors du remplissage du grain du fait du dérèglement climatique. « <i>Notre production est compétitive avec un prix inférieur à ce qui arrive du continent</i> », malgré des problèmes de logistique depuis la Plaine. La coopérative de Vadina est indispensable pour réussir à intégrer la production et les frais de stockage.</p> <p>Philippe Ponteri : Notre coopérative porte un projet très important qui est en fin d'étude : une unité de fabrication d'aliment du bétail en Plaine orientale. Il s'agit de produire et stocker essentiellement des céréales produites en Corse car c'est ce qui va revenir le moins cher étant donnée la volatilité des prix à l'international qui fragilise toute la filière (coût des intrants et du carburant). Le besoin pour la Corse est évalué à 40000 t. / an, et avec nos structures actuelles, nous serons capables de produire 25000t. Il faudra compléter avec du vrac comme ils le font en Sardaigne, le coût des transports (camion + bateau) venant se rajouter. Le conditionnement se fera avec des sacs palettisés à 45€/tonne, il faudra aller vers du vrac qui permet des infrastructures moins coûteuses. Il serait possible d'aller plus loin et de couvrir d'autres besoins pour l'alimentation humaine et « <i>nous ne sommes pas hostiles à nous engager avec des boulangers</i> », comme on le fait déjà avec la brasserie Pietra. Les besoins semblent beaucoup plus importants et vont exiger de retrouver ce qui s'est perdu depuis les années 60, un secteur organisé qu'il est très coûteux de remettre en place. Les problèmes de disponibilité en eau seront cruciaux, avec des équilibres à trouver entre cultures irriguées et cultures en sec. L'autre facteur essentiel est celui des terres à mettre en culture : « <i>il nous faut une volonté politique forte pour mobiliser les terres incultes et débloquer du foncier qui reste gelé à cause de l'espoir du constructible</i> ». Les systèmes d'élevage en Corse ont des atouts car ils n'ont pas dérivé vers le hors-sol comme on le voit sur le continent, mais la complémentation des animaux va exiger un travail des formulateurs pour mieux ajuster les apports.</p>	

Alimentation humaine

Edwige Koziello et Alice Galvin : L'association a été créée en 2007 sur la base d'une volonté de relancer la production de « *blé de variétés anciennes cultivées en sec, pour leurs intérêts nutritionnel et culturel* ». Pour mieux valoriser la récolte, ils sont passés en Bio, et ont mobilisé des moulins capables de garantir les conditions d'hygiène exigées pour la commercialisation. Le blé Alalia a regroupé 10 producteurs dont les productions ont d'abord été stockées à Vadina. Suite à certains problèmes, ils ont dû se rabattre chez d'autres stockeurs. Les variétés utilisées sont celles fournies par l'INRA, en privilégiant celles qui sont les mieux adaptées. Le « Barbu de Toscane » est une variété introduite en Corse au XVIème siècle, c'est un blé de force pour la panification. Ils recherchent des touzelles qui seraient locales. L'idée est de « *trouver des variétés adaptées à la Corse même non locales, précoces, qui profitent des pluies d'avril avec un remplissage rapide des grains* ». La commercialisation privilégie les paquets d'1 kg de farine pour des particuliers, ainsi que des boulangers intéressés (Casanova à Corte). Pour dynamiser cette micro-filière, il faut jouer sur le culturel (manger son pain), ce qu'on a bien vu lors du COVID19. Et mobiliser des terrains sans empiéter sur les céréaliers (pas les mêmes critères de rendement). Les prix de vente doivent être justes, pas plus chers pour un blé complet bio.

Jean-Charles Adami : Dans l'éducation au développement durable (EDD), la biodiversité cultivée « a robba viva » joue un rôle crucial avec « *la langue corse comme expérience de la société agro-sylvo-pastorale* » (anthropologie culturelle, partenariat avec La Sapienza à Rome). L'archaïsme supposé des variétés anciennes est vecteur de réflexion sur notre société actuelle pour agir concrètement. Son association « *collecte ces variétés auprès de détenteurs interrogés sur leurs origines et les savoirs empiriques* ». Ils ont récupéré l'oignon de Moita avec multiplication et diffusion large. Le lupin, les pois chiches, les pois et les fèves sont travaillés, ainsi que les fruitiers (création d'un arboretum). Les prospections continuent avec des variétés de blé cultivées dans le Cap corse en 1910 (2 variétés conservées aux USA). Une piste nouvelle est celle d'un « granu corsu » en Gallura, dans le Nord de la Sardaigne. Malgré une faible prise en compte par l'institution, le fait d'être lauréat d'un prix du développement durable ouvre la perspective de création d'une banque semencière. Sa conviction est que la matière « langue, culture, civilisation » devrait être placée au cœur de l'EDD et avec ses 3 heures de décharge hebdomadaires, le manque de moyens ne permet pas le suivi de cohortes (par exemple, l'AFC Umani intervient à Biguglia) pour assurer un continuum pédagogique. On s'évertue à moderniser l'enseignement du Corse alors que « *les cultures locales ont des choses à dire sur la place de l'homme dans ce monde* ».

Roland Feuillas : Depuis 1991, il cherche à relancer les semences locales avec les conditions de culture et les ravageurs, la mouture et la panification. En 2000, il crée une association, puis une SARL et enfin une SCIC avec des paysans. Aujourd'hui, l'entreprise emploie 17 salariés et réunit 35 producteurs sur plus de 1000 ha de blés anciens, les 800 tonnes produites mobilisent 5 meuniers et fournissent 80 boulangers commercialisés en direct sans intermédiaire. De plus, ses productions se retrouvent sur la table de grands chefs étoilés (Paris, Menton, Québec). Cette « *biodiversité à manger* » exige des moulins adaptés à changer de variété. Le pilier de la démarche est une « *génétique non dévoyée, vivante* » (génomés non orientés vers des lignées pures fixées) avec une capacité d'évolution. Ils ont installé une activité sur la semence (4 stations, 8 personnes dédiées) outillée pour produire 1000 t. de semences / an. « *Ce choix politique et humaniste majeur fait confiance à des semences libres à capacité épigénétique et prédictive en situation chaotique* ». Il faut revoir l'offre en conséquence (pains de garde) car certains produits ne sont pas faisables (baguettes, croissants, pains au chocolat). Le marché est essentiel pour manger des produits locaux, « *sans confondre le coût et la valeur* ». On a besoin de remettre de l'axiologie dans la démarche. La Corse peut transformer ses handicaps en atouts mais il faudra penser « *une autonomie semencière* », et promouvoir une nourriture agréable et non dégradante.

Mathilde Fert : Depuis 40 ans, il n'y avait plus de pain panifiable en Pays Basque quand, en 2009 une minoterie a sollicité des aides locales. En quelques années, des paysans se sont déclarés intéressés pour sortir de la monoculture de maïs et avoir une culture d'hiver. Dès 2010, 5 agriculteurs ont emblavé 12 hectares avec un engagement fort pour construire une filière complète, des boulangers et pâtisseries offrant des produits qui se démarquent. Après des essais variétaux, ils ont identifié du blé adapté (mais non local) et créé des gammes de pains et des recettes. « *Un cahier des charges a été élaboré englobant le blé, la farine et le pain* », une marque collective a été déposée en 2013. Une croissance est observée chaque année et, en 2021, ils réunissent 20 producteurs, avec un technicien du syndicat pour limiter les traitements (ils restent en conventionnel) et améliorer les rendements. Un organisme stockeur récupère les récoltes pour le compte du minotier qui est livré sur demande pour approvisionner les 50 artisans-boulangers. Des aides ont été obtenues (44% du budget sont des subventions) de la région et de l'Europe, et les frais de certification et de contrôle (analyses comprises) représentent 17% des dépenses. Ils n'ont « *pas l'intention de remplacer tout le blé consommé localement mais de s'inscrire dans une réduction des dépendances* » et la demande est forte.

Transformation	
Audition : 8 – Transformateurs	Date : 24/11/22
Question traitée :	
Quelles stratégies d'approvisionnement des transformateurs agro-alimentaires de Corse pour réduire les dépendances alimentaires ? Les types de produits et les types de marchés, les stratégies actuelles de sourcing matière première et leurs éventuelles évolutions par le passé, les réflexions sur les moyens de réduire les dépendances aux approvisionnements extérieurs et les difficultés rencontrées.	
Participants invités :	
Xavier Baldovini, Transformateur fromager ; Ange Venturelli, Transformateur charcutier ; Olivier Valery, Corsica Gastronomica, confiturier ; Alfred Fenech, Biscuiterie d'Àfà ; Pierre-François Maestracci, Brasserie Ribella Patrimoniu	
Thèmes : A, B, C, E	Préconisations : A2, C1, E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Xavier Baldovini : Après avoir poursuivi les activités familiales d'élevage de chèvre, il s'est lancé avec son épouse dans la transformation fromagère à partir de la collecte de quelques bergers, il a donc 100% de lait corse. Ses produits, grâce à du report de caillés sous vide, sont disponibles toute l'année et il exporte environ 50% de ses productions. Se fournir en lait local est à la fois une exigence absolue et une grande difficulté car les gros fromagers font de la surenchère pour capter des apporteurs. Il a perdu récemment un apporteur et il a dû négocier avec des fromagers industriels pour récupérer du lait, ce qui le met en dépendance du bon vouloir des autres. Le lait d'importation est toujours disponible mais « <i>ce n'est pas dans ma stratégie, sauf en cas de risque de disparition de mon entreprise</i> ». De plus, on ne peut plus faire de Brocciu, le seul produit avec une AOP et qui exige de la matière première locale. Les industriels font rentrer du lait qui, rendu ici, revient à moins d'1€ le litre, ce qui leur permet de belles marges avec des fromages « fabriqués en Corse ». Le prix du lait local est bien plus élevé mais « <i>ghjè una scusa pè calmà a tutti</i> » et qu'on leur laisse prendre le lait qu'ils veulent, sans qu'on puisse savoir combien il en rentre par an. Ses apporteurs sont en brebis car le lait de chèvre se fait rare et la mode actuelle est à l'Alpine à l'herbe à la clôture électrique ! Ils sont souvent en apport partiel parce qu'ils transforment une partie eux-mêmes. « <i>Je prends le lait qu'on veut bien me donner</i> ». Et les jeunes qui s'installent le font en transformation fermière pour valoriser au mieux leur lait. Il faudrait distinguer le lait produit en montagne, à partir de prairies naturelles et de parcours. Et il faudrait mettre en avant l'usage du lait cru, il est prêt à s'associer aux fermiers qui font de même, pour donner plus de visibilité à de tels choix. Les installations de jeunes bergers devraient être considérées comme une priorité.</p> <p>Ange Venturelli : Il retrace l'histoire de l'entreprise familiale qui est passée de l'éleveur-transformateur fermier à une salaisonnerie de taille moyenne. Ils produisent 3 gammes distinctes : i) le produit fermier élaboré en saison, avec un élevage au village qui fournit 336 porcs abattus (en 2021, le plus gros abatteur de Bastelica) pour 40 tonnes de carcasses ; ii) la gamme « standard » à partir de viandes du continent, élaborée toute l'année pour 350 tonnes annuelles de viande ; et iii) la gamme « Label Rouge » (LR) qui est également élaborée toute l'année à partir de viandes LR importées, et représente 5% du volume total de l'entreprise (le saucisson sec est certifié LR). Parmi les produits, ils font également du jambon sec désossé et affiné pour 40 t/an grâce à l'acquisition d'équipements dédiés. Et ils fabriquent du <i>ficatellu</i> toute l'année, avec traçabilité garantie. Ces produits sont en cours d'obtention d'une Indication géographique protégée (IGP), ce qui s'avère long et compliqué. Ils exportent 25% de leur production. Mais le constat est qu'il y a de gros soucis de transparence et d'honnêteté car « <i>trop de gens ne jouent pas le jeu</i> ». Pour avancer, il aurait fallu pouvoir travailler avec les gens de l'AOP et mieux structurer le marché, mais cela n'a pas été possible. L'entreprise comprend 30 salariés dont 22 permanents et on cherche à recruter à grand peine. De même, on pourrait doubler la gamme LR mais cela reste très difficile de trouver la matière première. Récemment, même si on aurait préféré travailler en frais, on s'est doté d'une chambre de congélation de façon à lisser les volumes et être moins dépendant des prix, et être sûrs de disposer de la matière première nécessaire au moment où on en a besoin. Sur le marché de la charcuterie corse, les produits fermiers sont en volume réduit par rapport à la demande. « <i>Par rapport au nombre total de porcs abattus en Corse, les GMS de Porti-Vechju sont capables de tout vendre en une semaine !</i> » Pour abattre 300 porcs, il faut un troupeau de 5 à 600 animaux et le foncier qui le permet, sans compter le travail et le temps à y consacrer. Il y a des installations de jeunes dans ce modèle qui s'appuie sur les traditions et les volumes progressent tous les ans, mais « <i>il ne faut pas imaginer se développer avec des porcheries industrielles, ce ne serait pas la bonne idée</i> ». Le cahier des charges de l'AOP exige l'usage exclusif de la race Corse, alors que, dans leur élevage, ils ont des animaux croisés qui leur conviennent bien et ils ne souhaitent pas en changer. Leur gamme fermière est ainsi complémentaire de l'AOP.</p>	

Olivier Valery : L'entreprise créée par Charly Antona a été reprise par des salariés qui cherchent à la développer en gardant les orientations initiales. L'essentiel de leur activité est tourné vers les confitures auxquelles se rajoutent une gamme de terrines et de plats cuisinés et quelques fruits confits. Ils travaillent en pasteurisation et congélation et exportent 50% de leur production. L'objectif est de lisser la production sur toute l'année, ce qui leur permet d'avoir des salariés en CDI et pas de saisonniers. Ils produisent plus pendant l'hiver et vendent plus en été. Ils travaillent beaucoup avec les GMS (en Corse et sur le continent), mais aussi avec des détaillants, des restaurateurs et des particuliers. Pour l'exportation, ce sont les confitures qui sont essentiellement demandées. Il faut du personnel formé, compétent et motivé, parlant plusieurs langues et fidélisant quelques opérateurs habitués. Les problèmes de transport maritime entraînent des surcoûts et du travail avec des transporteurs qui retournent à vide sur le continent. Concernant les confitures, ils travaillent des fruits produits en Corse tels que les agrumes, l'arboise, le myrte qui sont très demandés et un des rares secteurs où la Corse produit en quantité et en qualité. Les petits fruits rouges (myrtille, framboise, groseille) sont importés tout comme le sucre utilisé. Pour la clémentine, on se sert des fruits de faible calibre, l'IGP protège le mot « Corse ». Les confitures d'agrumes sont celles qui se vendent le mieux. Les figues sont également fortement demandées, il y a 25 ans aucun fournisseur en Corse, aujourd'hui on en trouve de plus en plus et celles du continent ne servent qu'en complément. Globalement, « *les approvisionnements recherchés sont locaux et ils ne posent pas de soucis* » (il manque des cédrats de temps en temps). Ils ont acheté une machine pour laver les abricots, les châtaignes et pouvoir les travailler ensuite. La prune a été aidée mais reste trop peu disponible (effets pervers). En particulier, il manque une première transformation chez les fournisseurs, par exemple impossible d'acheter des abricots dénoyautés pour être cuisinés. Concernant les produits carnés, on se sert de porc français pour les terrines. Et pour les plats cuisinés, de veau corse (assez facile à se procurer) et d'agneau local très compliqué à obtenir et qu'il faut ensuite désosser. Ici encore, « *il manque une première transformation pour fournir une matière première prête à l'emploi* ». On a besoin de valoriser les productions et les structurer autour d'outils de filière.

Alfred Fenech : La biscuiterie créée en 1983 voit son marché s'accroître chaque année en Corse et 50% à l'export. Une nouvelle unité est en cours de construction. Nous avons obtenu l'International Featured Standard (IFS) très contraignante (environnement, énergie solaire) mais qui nous ouvre des portes dans les GMS françaises et européennes. Nous produisons des *canistrelli*, mais la farine, notre principale matière première, est importée car nous ne sommes pas en capacité d'en avoir localement. Notre farine et notre huile de tournesol sont d'origine française, ce qui, en ces temps de guerre en Ukraine, est devenu très difficile. « *Tout ce qu'on peut prendre localement, le miel, les œufs, le vin blanc, on le prend* ».

Les produits les plus demandés sont les amandes, noisettes, clémentines, chocolat. On trouve maintenant des noisettes locales prêtes et toastées et on en prend beaucoup. De même, pour les clémentines, ainsi que les citrons pour les arômes. En revanche, les amandes locales sont impossibles à avoir à cause de l'absence d'une casserie, « *elles partent se faire casser ailleurs et ne reviennent pas* » et on se sert majoritairement en Italie (et en amandes brutes en Californie). Pour l'exportation, le plus difficile est de sortir de Corse, avec le coût du transport vers Marseille. Il faut s'organiser pour mutualiser et y mettre des moyens pour approcher des marchés extérieurs, l'Allemagne, la Belgique.

Pierre-François Maestracci : D'une famille de vigneron bien connue en AOP Patrimonio, il a eu l'idée de devenir brasseur devant l'engouement des bières artisanales (plus de 2000 brasseries artisanales en France !). L'ambition dès le départ a été de tout produire localement, le malt, le houblon, l'orge, l'eau de source (dont il dispose localement). Pour cela, il s'est lancé dans une production de céréales en Plaine orientale, a acheté une moissonneuse. Une 30aine de tonnes /an d'orge brassicole avec un cahier des charges strict (taux protéique), pour lequel il a fallu chercher des terrains. « *Les conditions sont assez favorables car on a peu de problèmes de fusariose* ». Puis, il a cherché du houblon, trouvé un endémique corse et une thèse universitaire a été réalisée sur ce thème, avec le CNRS. Un projet de malterie a vu le jour avec l'ADEME. Il n'est pas encore à 100% corse mais s'en rapproche progressivement. Sa brasserie emploie une 20aine de salariés lissés sur l'année entière.

En comparaison avec le vin, la bière a quelques atouts : son pouvoir désaltérant, son faible taux d'alcool, son caractère moins élitiste. Ce qu'il recherche, c'est d'obtenir une exonération de TVA comme pour les vins, que la bière soit brassée ici et avec des matières premières locales à plus de 50%, et si possible Bio. Ce socle est celui qui est proposé à un ensemble de brasseurs artisanaux de Corse, afin de constituer un « syndicat des brasseurs corses ». L'idée est de conduire plusieurs d'entre eux vers un approvisionnement de plus en plus local. Sur la 15aine de fabricants présents, une 10aine a déjà répondu favorablement. Il y a une vraie attente de consommateurs pour une bière 100% locale. « *Le vent a tourné et consommer local, responsable et bio devient économiquement viable* ».

Production	
Audition : 9 – Développement agricole	Date : 06/09/22
Question traitée :	
<p>Quel est votre diagnostic sur l'état actuel de nos dépendances alimentaires et, parmi les aliments que nous mangeons, lesquels devraient être produits chez nous ?</p> <p>Quelles actions sont menées par votre organisme ou syndicat qui visent à réduire nos dépendances alimentaires et quels sont les principaux obstacles rencontrés ?</p> <p>Quelles priorités devraient, selon vous, être mises en avant dans les politiques publiques à mener dans les 10 prochaines années pour une réduction effective de nos dépendances alimentaires ?</p>	
Participants invités :	
Joseph Colombani, Pt Chambre d'agriculture 2B et Pt FDSEA 2B ; Françoise Cianfarani, Pte FDSEA 2A ; Virginie Vellutini, Représentante Via Campagnola ; Florent Rengade, Pt Jeunes Agriculteurs Corse ; Romain Rubini, Pt Mossa Paisana ; Jean-François Sammarcelli, Pt Chambre régionale d'agriculture de Corse	
Thèmes : A, B, D, E	Préconisations : A1, A2, C1, C2, D1, E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Joseph Colombani (FDSEA 2B) : L'autonomie Alimentaire de la Corse est un objectif de première importance car nous sommes très éloignés de ce qu'il conviendrait. Pour construire une stratégie efficace, on a besoin de 2 préalables à toute action : i) la marche vers une autonomie alimentaire ne se décrète pas, elle réclame une co-construction entre les agriculteurs, les distributeurs, les consommateurs et les politiques. Pour éviter un effet « café du commerce », il faut élaborer un véritable consensus ; ii) il ne s'agit pas d'une autarcie, rester entre nous en mettant des barbelés à tout ce qui vient du dehors. De même, pas d'arrêt des exportations nécessaires à notre balance commerciale.</p> <p>Ensuite, il y a 3 grandes dimensions qu'il faut considérer de façon conjointe. D'abord la dimension géographique avec nos atouts que sont l'eau avec des quantités importantes à mieux gérer, la terre avec nos ESA auxquels il faut ajouter nos parcours pastoraux, et notre climat qui permet un grand nombre de cultures. Ensuite, la dimension politique avec des processus ouverts et dans lesquels il faudra traiter de l'avenir de la Politique Agricole Commune (PAC) pour la Corse, en n'oubliant pas la question institutionnelle et la désignation d'un responsable avec une gouvernance claire. Si on veut vraiment changer d'échelle, conforter nos cheptels, nos surfaces plantées, « <i>il faudra un seul responsable à la Collectivité de Corse, alors qu'aujourd'hui tous nos thèmes sont dispersés entre plusieurs responsables qui deviennent tous coupables de notre situation actuelle</i> ». Par exemple, pour délivrer des autorisations d'exploiter, d'orienter vers des tomates plutôt que du safran, on ne peut plus supporter que ce soit le préfet qui décide du schéma directeur des structures. Pour notre souveraineté alimentaire, nous aurons également besoin de maîtriser les financements, les aides aussi bien que les banques. Enfin, la dimension sociale et sociétale pour impliquer fortement les consommateurs sans les enfermer dans une bulle. Les prix, la diversité, la traçabilité demeureront des obligations, sinon on tomberait dans des arrangements locaux et une aubaine pour des profiteurs. Il faut que tous les opérateurs y trouvent leur compte sans empêcher les produits d'arriver du continent. « <i>A nous d'être bons pour produire ce qu'il faut</i> », avec le prix et la qualité qui vont, en élaborant des politiques publiques fortes et en y mettant les moyens.</p> <p>Une agriculture vivrière comprendra 6 filières codifiées et dimensionnées (une étude serait nécessaire pour affiner les évaluations actuelles) par des calculs simples. On a besoin de mettre en culture 70000 hectares (en comptant ceux qui sont déjà cultivés), avec un rendement moyen (un peu meilleur que l'actuel), on nourrit 340000 habitants. Cela réclame 9000 agriculteurs (contre 2500 actuellement), autant de salariés, 12000 emplois dans les industries de transformation et 20000 emplois induits, le secteur devient alors un pilier de l'économie corse. Bien sûr, il faudra élaborer des scénarios, examiner les types de production et affiner tout ça. Et regarder de près la question des installations, si on ne veut pas envoyer des jeunes dans des situations impossibles, avec une volonté forte à exprimer. Les obstacles ne manquent pas, avec l'accès au foncier, aux marchés, en dépassant la seule vente directe et en explorant de nouveaux circuits de distribution. En particulier, on a besoin d'un marché de gros basé sur une interprofession, en incluant un collègue acheteurs, et en mobilisant des financements privés. Un système d'assurances permettra de prendre en compte les aléas et surmonter des déficiences de la production locale. L'organisation de la production, la maîtrise des coûts de revient, rendent possible une contractualisation pour chaque produit avec des prix, qualité, période et quantité. Une planification est nécessaire, par exemple pour les légumes d'hiver, les zones irriguées, les relocalisations, les équipements de froid. Dans cette projection, nous devons inclure la gestion de l'eau, la question du sanitaire, de la recherche-développement pour une transition agro-écologique, les problèmes de transport, l'avenir du pastoralisme, la structuration des filières. Ce qu'il faut éviter, c'est la formation de corporatismes.</p> <p>Françoise Cianfarani (FDSEA 2A) : Elle souligne que le changement climatique oblige à revoir la gestion de l'eau et l'usage du foncier. Les situations d'orages violents mettent en difficultés nos retenues. Pour planter et produire des fourrages, on a besoin de moyens d'irrigation pas seulement en plaine mais aussi dans les zones de côteaues.</p>	

Concernant le foncier, il faut mobiliser les terres en friche et « y installer des jeunes, en veillant à ne pas les envoyer au casse-pipe ». Enfin, on a besoin de fiabiliser les abattoirs et de multiplier les ateliers de découpe en aval.

Florent Rengade (Jeunes Agriculteurs Corse) : Pour avancer dans ces perspectives, on a besoin de considérer plusieurs questions cruciales, l'accès au foncier, les coûts de production, la gestion de l'eau, la structuration des filières et l'installation des jeunes. Des efforts sont à consentir sur chacun de ces éléments.

Pour le foncier, il faut mettre en place les commissions relevant de la CdC et qui ne sont toujours pas opérantes. Pour les coûts, il manque 6000 hectares de production de fourrages et de céréales de façon à réduire nos intrants et être moins dépendants des fluctuations des prix sur le marché international. « Les aides au transport sont à revoir car elles peuvent entraver nos productions locales qui ne peuvent s'aligner sur ce qui rentre ». Concernant l'eau, nous avons besoin d'un stockage revu à la hausse de façon à sécuriser nos usages agricoles. La structuration des filières et le regroupement de l'offre est un point essentiel, en particulier pour la filière bovine. Il faut fiabiliser nos abattoirs dans nos bassins de production et y adosser des ateliers de découpe. De plus, nous devons investir la restauration collective et nous inscrire dans la création de Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Enfin, l'installation des jeunes doit devenir une préoccupation prioritaire tant les difficultés sont grandes pour s'installer.

Virginie Vellutini (Via Campagnola) : Dans le PADDUC, beaucoup de bonnes choses avaient été identifiées mais on voit peu de réalisations, par exemple sur le foncier où chacun doit prendre ses responsabilités. Pourtant on dispose de beaucoup d'atouts, il faut des gens organisés qui se regroupent pour prioriser les produits locaux. On le voit bien pour les marchés publics avec les lots découpés sans qu'on puisse y répondre, « pour manger corse, il faut un vrai effort alors que cela devrait être naturel ». On constate un manque cruel d'accompagnement technique, juridique, organisationnel qui fait que, par exemple, la cantine du Lycée Agricole de Sartène reste impossible à approvisionner. « Par manque de techniciens dédiés, on se sent plus seul et abandonné qu'à mon installation ! » Pour assurer les revenus, la transformation reste une option importante (passer des produits agricoles à des aliments, découper les carcasses, assurer les approvisionnements). La formation est cruciale ainsi que les actions collectives pour faire nombre. « Nourrir la Corse, c'est possible si on s'en donne les moyens » mais les prix doivent représenter les coûts et on ne peut pas s'aligner sur certains prix très bas de denrées venant d'ailleurs. Il y a trop de coûts cachés qui faussent les marchés et provoquent des concurrences déloyales.

Romain Rubini (Mossa Paisana) : La clé de tout est de travailler tous ensemble, en préservant les ESA avant tout. Il faut se réapproprier la montagne, assurer un usage agricole des espaces productifs, estives comprises, stimuler des échanges de terrains si besoin en mobilisant la SAFER. L'autonomie alimentaire passera par une meilleure commercialisation de nos productions, par exemple « les cantines scolaires qui représentent un gros marché à récupérer ». Le sauté de veau Bio doit y avoir sa place, sous réserve que les prix soient justes et qu'on s'organise en amont, avec des effectifs bovins recensés, des abattoirs fonctionnels, des ateliers de découpe disponibles, des cellules de surgélation pour lisser les apports. Les chefs bouchers des GMS fonctionnent avec les grossistes qui importent ! Par ailleurs, on a besoin d'améliorer les rations des animaux en produisant ici ce dont on a besoin, nous avons des semences adaptées, des Ray-Grass anglais ou italiens qui proviennent de notre semencier local. « Il manquerait seulement 1000 hectares de fourrages pour rendre la totalité des élevages corses autonomes ». Cela suppose également de stimuler les retenues collinaires pour étendre l'irrigation hors des périmètres actuels (exemple du Liamone). Ce sont des problèmes complexes qui réclament une approche d'ensemble, un projet de société.

Jean-François Sammarcelli (Chambre Régionale d'Agriculture) : Nourrir devrait être le rôle premier de tout agriculteur mais, pour cela, de nombreux facteurs sont à considérer. Tout d'abord, le foncier est un facteur essentiel et sa protection relève de nombreux documents d'urbanisme, en particulier pour sauvegarder des terres arables et irrigables. Nous sommes collectivement responsables des artificialisations observées, « quand on circule, on voit des grues partout ». Ensuite, il faut se préoccuper des régimes alimentaires de nos animaux qui sont très dépendants des importations. Beaucoup trop d'éleveurs baissent les bras devant ces problèmes. Les productions régressent alors qu'on a des produits excellents (exemple l'agneau de lait) qu'on n'arrive pas à vendre car les habitudes culinaires ont changé. Il faudra que les consommateurs se remettent en question. Enfin, beaucoup de gens travaillent à tous ces problèmes mais « nous sommes tous responsables et tous coupables de la situation actuelle ».

Consommation	
Audition : 10 - Santé publique et modèles de consommation	Date : 13/09/2022
Question traitée :	
Comment prendre en compte les nécessaires changements à impulser dans nos manières de nous nourrir pour penser ensemble une réduction des problèmes de santé publique et des dépendances alimentaires ?	
Participants invités :	
Nathalie Paoletti (Association des Diabétiques de Corse) ; Dr Franck Le Duff (Centre de dépistage des cancers de Corse) ; Dr Antoine Faure (Centre hospitalier de Bastia, maladies cardio-vasculaires) ; Laurent Mège (Agence Régionale de Santé) ; Vannina Patroni et Philippe de Rocca Serra (Service PMI Direction des affaires sociales et sanitaires de la CdC) ; Dr Sylvie Ferrara (Pôle Santé-Social Académie de Corse, conseillère auprès de M. le Recteur).	
Thèmes : B, C & E	Préconisations : B1, C2, E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Mme Nathalie Paoletti a présenté les actions menées à l'association régionale des diabétiques tournée vers la prévention et l'accompagnement des patients. La Corse comprend plus de 12000 diabétiques connus, mais le dépistage reste lacunaire et « <i>les malades découvrent souvent leur pathologie par des symptômes secondaires, par exemple par des problèmes de vision</i> ». Elle signale la progression inquiétante des diabètes de type 2, même parmi les adolescents, du fait des déséquilibres alimentaires mais aussi du manque d'activité physique. En tant que patiente-experte, elle souligne le travail réalisé pour l'accompagnement à l'alimentation, elle insiste sur les ateliers culinaires entre pairs, avec diététicienne. La période de la COVID19 les a conduits à assurer une couverture sur internet pour élargir la portée du travail.</p> <p>La façon dont on mange est en lien direct avec nos activités : ces deux facteurs sont une clé pour bien se porter. Qu'est-ce qu'une assiette équilibrée et comment corriger nos manières de manger ? Qu'est-ce que l'indice glycémique et comment veiller à réduire la part d'aliments à indice élevé ? « <i>L'enjeu majeur est d'informer les gens pour leur réapprendre à se nourrir</i> ». Il est vrai qu'on se heurte à des aliments peu chers et à déconseiller (comme les chips par exemple ou la baguette avec un indice glycémique très élevé). Il faudrait privilégier les pâtes, le riz et les légumes, les lentilles, les pois chiches. De plus, il faut trouver son bonheur ailleurs que dans le sucre, se déshabituer de certains réflexes et se remettre à marcher. La prévention, en particulier à l'école auprès des plus jeunes, est une priorité pour éviter que ces maladies métaboliques ne surviennent.</p> <p>Le Dr Franck Le Duff nous a donné des chiffres sur la situation en Corse des cancers, avec 1800 nouveaux cas par an. Les organes touchés sont différents entre les hommes et les femmes, mais un facteur de sur-mortalité en Corse est le tabac dont la consommation est soutenue par des prix attractifs. Les dépistages sont efficaces et les facteurs de risque sont identiques à ceux identifiés pour les maladies cardio-vasculaires (qui seront présentées ensuite) : la consommation excessive de viandes rouges et de charcuteries, le surpoids (voire l'obésité) et les graisses abdominales, le manque d'activité physique (sédentarité). Les réponses sont l'activité physique et la lutte contre le surpoids et l'obésité, l'allaitement pour les femmes, et l'arrêt du tabac.</p> <p>D'après lui, « <i>le régime méditerranéen peut aider à accompagner les changements de façon efficace : on a des atouts</i> ». Augmenter les fruits et légumes, les légumes secs, les fruits à coque. De plus, cuisiner à la maison permet d'éviter les aliments hyper-transformés qui sont très nocifs. Ici encore, la prévention devrait être la priorité, avec la prévention primaire (agir sur les causes), secondaire (dépister sans attendre les symptômes) et tertiaire (éviter les rechutes). Il faut savoir qu'une récupération des chances est rapide quand on arrête les facteurs de risque. Par exemple, la réduction de consommation de tabac répond bien à l'élévation du prix. Ces modifications ne lui semblent pas à relier strictement à des questions de revenu car on mange trop et mal. Manger mieux coûte moins cher mais dépend essentiellement du niveau d'information et d'éducation. En réalité « <i>les gens qui ont moins de moyens financiers ont aussi moins d'information</i> » et, comme Mme Paoletti, il estime que c'est ici qu'il faut faire porter les efforts.</p> <p>Le Dr Antoine Faure a poursuivi par des points de réflexion stratégique sur les maladies cardio-vasculaires : mode de vie et manière de se nourrir sont les points-clés. Il est parti du « <i>paradoxe corse</i> » où un tableau des maladies métaboliques montrant un gradient Nord-Sud de fréquence décroissante, nous placerait parmi les régions du Nord de la France ! La principale explication est que, contrairement aux autres régions du Sud de la France qui bénéficient du reste de diète méditerranéenne (fruits et légumes, huile d'olive), nous sommes confrontés à de gros problèmes socio-économiques et à la pauvreté.</p> <p>La diète méditerranéenne se révèle un concept central pour penser nos nécessaires mutations. Elle a une histoire : une étude américaine (Ancel Keys, années 60) comparant le taux de cholestérol dans 7 pays sur 40 ans : les finlandais étaient tous morts alors que 40% des crétois étaient encore vivants ! Il a développé une pyramide, avec une base comprenant « <i>une activité physique, des produits locaux et de saison, des repas conviviaux et le plaisir de bien manger</i> ». Avec une lecture écologique (réduire les coûts cachés), économique (réduire les coûts de santé) et de santé (moins 30% de mortalité).</p>	

Il est important d'avoir une vision holistique (globale), une politique déterminée incluant des actions à l'école, mais pas un régime contraignant : il n'y a pas d'ennemi (on a besoin de sucre à faible indice glycémique, de gras à condition qu'il ne soit pas saturé, de fibres). Il faut retrouver le plaisir, enlever le sel quand on peut, limiter les produits très transformés, rajouter herbes et épices. D'après lui, « *il faut lutter contre la politique agricole actuelle* » : en 1868, la Corse avait une autonomie alimentaire très élevée. Ainsi, il convient d'œuvrer pour un mode de vie sain, respecter l'environnement et les saisons, manger diversifié, raisonner ses choix alimentaires au quotidien, retrouver son patrimoine. Mais en évitant le biais cognitif des repas traditionnels festifs : on ne mangeait pas au quotidien un repas de fête et la consommation de viande restait exceptionnelle.

Laurent Mège (ARS) a adopté un point de vue en ligne avec ce qui venait d'être dit. Il a souligné les problèmes rencontrés en Corse et « *un grand nombre d'acteurs qui se mobilisent dans le cadre du Plan National Nutrition Santé avec un foisonnement d'initiatives* ». Il identifie les principales questions à résoudre : i) le morcellement des compétences qui restent dispersées et peu coordonnées entre elles, ii) des moyens dédiés insuffisants (il faudrait en faire un enjeu sociétal), iii) des forces contre-productives très puissantes (publicités, lobbying), iv) un trop petit nombre d'acteurs face à des problèmes qui deviennent massifs, v) une sociologie de l'alimentation encore à renforcer pour mieux appréhender la complexité des situations, vi) un levier fiscal à explorer (comment privilégier le local), et vii) des équilibres difficiles à trouver (étroitesse du marché, faiblesse du pouvoir d'achat, coûts de production élevés). Dans le cadre de France Association Santé, des groupes de travail sont mis en place pour i) identifier les initiatives existantes et leur donner de la visibilité, ii) repérer avec les acteurs, les facteurs qui facilitent et ceux qui entravent ces initiatives et iii) concevoir des outils territoriaux efficaces. Par exemple, des appels à projets régionaux sont en cours de conception sur un thème alimentation et activité physique, avec un pilotage intégré entre Etat et Collectivité de Corse. Par la voix de **Mme Vannina Patroni et M. Philippe de Rocca Serra**, la PMI s'est concentrée sur les femmes enceintes, avec des actions tournées vers les ateliers de cuisine (temps de préparation), les potagers (disposer de légumes de saison), la vente directe auprès d'agriculteurs (raccourcir les circuits) et la réduction des aliments hyper-transformés (perturbateurs endocriniens). « *La prévention primaire est un axe majeur dans la stratégie d'action* », avec une attention sur les crèches et les maternelles, les petits déjeuners et les goûters, la réduction des sucres.

Ils ont développé des ateliers ciblés sur les familles vulnérables (rompre l'isolement), avec prise en charge par des diététiciens. Ils testent « *une grille d'évaluation de la vulnérabilité* » en Balagne, suite à un appel à projet. L'objectif est de cibler les problèmes et choisir les bons outils. En particulier, restaurer les pratiques sportives, assurer les accès en crèches et organiser des actions en maternelles (poulaillers, récupérateurs d'eau).

Enfin, le **Dr Sylvie Ferrara** a présenté de façon détaillée les activités dans le cadre du rectorat. Elle souligne « *le lien entre le développement psychosocial et la citoyenneté, avec des efforts de formation des personnels en ce sens* ». Un projet important cible le petit-déjeuner car les transports scolaires et leurs horaires font souvent « sauter » ce repas. Il s'agit de mobiliser la communauté éducative et les producteurs locaux, pour un moment de partage.

« *Le repas de la cantine est souvent le seul repas équilibré de la journée* ». Les cantines disposent d'un bar à salade en libre accès, avec de la sauce vinaigrette personnalisée, 1 seule tranche de pain, mais les élèves peuvent se resservir. Une orientation forte, celle de la sensibilisation au gaspillage et au tri des déchets. Le prix du repas à la cantine à 1 € a été lancé en 2019 mais tarde à se mettre en œuvre.

Des différences sont à observer selon les âges (de la maternelle au lycée). L'organisation de la « semaine du goût », les animations autour de la transformation des aliments, les liens aux PAT, aux PETR, sont autant d'axes de travail avec les circuits courts dans les cantines. Mais « *on rencontre des problèmes en automne quand il n'y a plus rien* ». Il faut développer les légumes d'hiver, les fruits (autres que clémentines) avec des problèmes de compétitivité des producteurs locaux. L'éducation au goût avec des aliments variés et la prise en compte des allergènes sont des priorités nationales. La mise en œuvre de la loi Egalim, la proportion de produits Bio, le renforcement des protéines végétales, l'intégration d'un menu végétarien par semaine sont autant d'efforts pour montrer comment manger autrement (sans culpabiliser). Enfin, un flyer « prends soin de ton poids », vise à promouvoir l'activité physique. « *Il y a de nombreux problèmes d'identité à ces âges* », avec des images du corps (jeunes filles et réseaux sociaux avec troubles et anorexie) assez anxiogènes et une discrimination de l'obésité.

En **conclusion** de cette audition très riche, nous avons des atouts avec nos filières et notre patrimoine sous réserve de l'activer avec la Diète Méditerranéenne en ligne de mire. Des recettes rapides, des top chefs et autres émissions appréciées peuvent aider à des changements profonds de comportement en mobilisant les aliments locaux, frais et de saison.

Consommation	
Audition : 11 - Précarité alimentaire et autonomie alimentaire de la Corse	Date : 11/01/2022
Question traitée : Comment éviter de réserver les aliments locaux à une élite qui a les moyens de se les payer ?	
Participants invités :	
Raymond Ceccaldi (Restos du Cœur Corse-du-Sud) ; Jean-Claude Vignoli (Pdt) et Philippe Marcelli (Dir) (A Fratellanza Bastia) ; Alain Sorba (Resto social Bastia) ; Christelle Bellini (La fraternité du partage Ajaccio) ; François-Xavier Ceccoli (La banque alimentaire de la Corse) ; Hyacinthe Choury (Secours populaire Corse-du-Sud) ; Marie-Christine Giannesini (La croix Rouge Ajaccio)	
Thèmes : B, C & E	Préconisations : B2, C2 et E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 – Une trop faible contribution de la production locale : viande, fromage, et quelques fruits L'aide alimentaire est essentiellement fournie par les surplus des importations et très peu de production locale. Selon M. Ceccaldi, « <i>la souveraineté alimentaire n'est pas visible aux restos du cœur</i> ». On est dans une proportion à peu près équivalente au taux d'auto-provisionnement général de la Corse pour l'aide alimentaire. Les quelques produits locaux qu'on trouve dans l'aide alimentaire sont un peu de viande (fournie via l'ODARC), des fromages donnés par des fromageries locales (mais le lait vient-il de Corse ?) et quelques fruits (essentiellement ceux donnés par la Banque Alimentaire). Toutes les associations se plaignent de cette difficulté et se disent motivées pour faire des efforts.</p>	
<p>2 – Les difficultés à se procurer des produits locaux, même si on a les moyens de les acheter Un débat s'ouvre entre associations à propos de l'accessibilité de la production locale pour l'aide alimentaire. Certains disent que la production locale est inaccessible du fait de son prix trop élevé, et qu'ils n'ont pas les moyens de se la procurer. Ainsi, selon M. Vignoli, « <i>on ne trouve pas ce que l'on veut ; c'est souvent cher. Une des solutions serait peut-être de travailler directement avec les producteurs locaux afin d'avoir des prix plus attractifs.</i> » Selon Mme Giannesini « <i>on ne trouve pas de producteurs locaux, on aimerait trouver un lieu commun où s'approvisionner en produits frais à un coût intéressant.</i> » D'autres affirment que ce n'est pas une question de moyens, et que, même quand on a de quoi l'acheter, on n'en trouve pas. Selon M. Ceccaldi, « <i>le problème est de trouver des producteurs locaux ; la production est insuffisante. On est obligé de respecter une répartition des paniers, or, il faut être sûr d'être approvisionnés toutes les semaines de façon régulière et suffisante</i> ». Cette diversité de situations reflète la diversité interne aux associations dans leurs structures financières (et le niveau de leurs moyens). Selon M. Ceccaldi, « <i>il y a également la problématique des frais fixes ; il est plus facile de produire pour un million de personnes que pour 300 000 personnes</i> ». L'accessibilité est également une question de production des aliments, il faut avoir un bassin de production organisé (les clémentines) ou des producteurs d'une certaine taille (quelques maraîchers) pour avoir des produits locaux en quantité suffisante.</p>	
<p>3 – L'impossibilité de garantir 5 fruits et légumes par jour, surtout pour les légumes Cette faible proportion de production locale se traduit par une faiblesse des produits frais dans les paniers donnés ou les repas servis (les deux formes d'aide alimentaire). Ainsi, M. Marcelli précise « <i>qu'ils dépendent des dons ou collectes et ne sont pas en mesure d'assurer les recommandations nutritionnelles de 5 fruits et légumes/jour.</i> » Selon M. Sorba, « <i>la qualité nutritive des repas n'est pas au rendez-vous, des fruits et légumes sont servis mais insuffisamment dans le cadre d'une alimentation équilibrée</i> ». On a surtout des produits secs ou en boîte, et les produits frais demeurent rares. Cela engendre des difficultés nutritionnelles, soulignées par plusieurs associations qui sont très conscientes des déséquilibres nutritionnels de l'aide actuelle. Malgré leurs efforts, c'est un point faible majeur de l'aide alimentaire actuelle. Ils estiment que, si la production locale était plus présente dans l'aide alimentaire, ils auraient accès à plus de produits frais. Et cela permettrait de rééquilibrer les rations et assurerait une meilleure justice alimentaire.</p>	
<p>4 – Les difficultés de logistique, transport et stockage Les associations, dans leur ensemble, observent de grandes difficultés à gérer leurs approvisionnements locaux quand ils existent. Il faut aller chercher les aliments, dispersés parmi plusieurs producteurs et plusieurs lieux, souvent à de grandes distances, avec des problèmes de transport. Il faut de quoi les stocker, surtout s'il s'agit de denrées périssables qui nécessitent des conditions appropriées (ce qui n'est pas cas du sec ou des boîtes). La logistique est donc un thème crucial si on veut accroître la proportion de produits locaux dans l'aide alimentaire. Selon M. Ceccaldi, « <i>il est essentiel de penser aux questions de logistique, ainsi qu'à la localisation des lieux d'approvisionnement (près des chemins de fer et des ports).</i> »</p>	

5 – La Banque Alimentaire

La banque alimentaire (association loi 1901) s'est créée autour de 40 producteurs de la plaine orientale à l'occasion de la crise des gilets jaunes. Elle met à disposition des associations, des fruits et légumes frais, mais ne bénéficie pas d'aides publiques car elle souhaite conserver une certaine autonomie. Les « *produits moches* » font l'objet d'un don gratuit. L'objectif serait d'étendre cette aide à la Corse du sud, se pose cependant, la problématique du transport. Le nombre d'agriculteurs en Corse augmente par rapport au continent, il s'agit de petites unités. La qualité est très présente ; la Corse possède le plus grand nombre de signes de Qualité. Le bio et les circuits courts sont en plein développement. M. Ceccoli pense que *“dans certaines filières végétales, l'autonomie alimentaire est possible, il existe une importante marge de progression sur les légumes.”*

6 – Le Marché d'Intérêt National (MIN)

La création d'un MIN en Corse revêt plusieurs objectifs : i) améliorer la qualité de ce qui est distribué dans l'aide alimentaire, ii) permettre aux agriculteurs de gagner leur vie, iii) organiser un marché import qui complète le produit local au lieu de s'y substituer. Selon M. Choury qui porte ce projet de MIN, *« l'intérêt pour les consommateurs est d'avoir accès à des produits en circuit court, l'intérêt pour les producteurs est d'avoir des débouchés plus réguliers. De plus, il est facile d'orienter toute la commande publique vers le MIN. »* Regrouper les offreurs sur un « carreau local » permet d'être beaucoup plus efficace que d'aller démarcher la dizaine de producteurs de façon dispersée.

7 – Eléments de débat autour des orientations agricoles de la Corse

M. Ceccoli, sur les possibilités de développer la production légumière, reconnaît que c'est un secteur difficile. Il déclare *« ce n'est souvent pas un premier choix pour s'installer car il paye le passé avec une concurrence impossible sur les prix des grands bassins industriels »*. Il y a des émergences intéressantes sur la Marana, sur le bassin Ajaccien avec des serres en milieu péri-urbain. Pour autant, les coûts sont élevés, et il faudrait *« résoudre les questions financières par des aides ciblées et revaloriser le métier, par exemple en dealant avec des jeunes dans des communes prêtes à y aller »*. M. Ceccaldi redit l'étroitesse du marché local et l'impossibilité de développer une agriculture à cause des frais fixes trop élevés. Il déclare que *« c'est difficile de faire une agriculture de production pour 300 000 habitants quand il n'y a plus de bras et que les villages sont dépeuplés »*. M. Sorba indique à l'inverse les potentialités réelles contrariées par la spéculation foncière tournée vers le tourisme. Il souhaite *« qu'on prenne enfin à bras-le-corps ce problème en dépassant les faux-fuyants. Il faudrait avoir le courage de prendre une photo objective de la situation et repérer où concentrer les efforts pour réduire les dépendances. On doit faire plus que ce qui est fait maintenant car c'est déplorable »*. Il souhaite la création d'une commission agricole qui prépare un plan d'ensemble, en insistant sur l'importance de l'éducation populaire.

8 – Le besoin de se concerter, se mettre en réseau et changer d'échelle

Enfin, plusieurs associations estiment qu'il faudrait mieux s'organiser, mutualiser les informations et les moyens. Ainsi, M. Vignoli *« regrette le manque de réflexion globale sur la Haute-Corse, le défaut de coordination et de concertation entre les acteurs. Il faut mutualiser au niveau régional et avoir une centrale d'achat »*. Selon M. Sorba, *« la solution serait de coordonner et mutualiser les moyens, avec un objectif de marchés partagés »*. Les associations présentes soulignent qu'en dépit de quelques formes d'entraide, on est encore beaucoup dans le "chacun pour soi". Chaque association finit par avoir "ses" précaires, et "ses" fournisseurs. On gagnerait beaucoup à se mettre en réseau pour profiter au mieux de ce que chacun peut apporter. Ainsi, selon M. Marcelli *« il serait pertinent de créer une coopérative agricole, ou d'élargir notre capacité à produire grâce au développement du maraîchage solidaire incluant plusieurs associations. »* L'idée serait alors de pouvoir changer d'échelle et de résoudre ensemble les problèmes communs. On cite la CLE (Coordination inter-associative de lutte contre l'exclusion) à Ajaccio, qui regroupe 9 associations et permet d'avancer plus vite et de façon plus coordonnée. Il faudrait aller dans ce sens partout en Corse : regroupement local et mise en réseau régional.

Distribution	
Auditions : 12 & 13 - Circuits courts, vente directe et démarches collectives	Dates : 31/03 & 16/06/2022
Questions traitées :	
<p style="text-align: center;">Le rôle que les circuits courts jouent ou peuvent jouer dans la réduction des dépendances alimentaires</p> <p style="text-align: center;">- Parmi les acheteurs que vous rencontrez dans les circuits courts, quelle est la part des habitants de la Corse et, au cours de l'année, comment se distribuent les différentes clientèles ?</p> <p style="text-align: center;">- Par rapport aux besoins alimentaires de ces habitants, au-delà des produits identitaires festifs, comment prenez-vous en compte les aliments du quotidien et êtes-vous conduits à adapter vos orientations productives ?</p>	
Participants invités :	
<p><u>16/06/22</u> : Vente directe Isabelle Mariani (« Bienvenue à la ferme » Chambre d'Agriculture 2A) ; Marie-Pierre Bianchini & Claudine Bianchi (A strada di i sensi – « La route des sens authentiques » ODARC) – Absent : Marc Finidori</p> <p><u>31/03/22</u> : Magasins de producteurs Virginie Vellutin (Biortu, Magasin de producteurs Pitretu-Bicchisgià) ; Nelly Lazzarini & Magali Ori-Sayag (Magasin de producteurs Robba Paisana Corti) ; Eric Ragno (Magasin Tisori Nostri Aiacciu) ; Yann Carteret (Drivulinu Bastia)</p>	
Thème : C	Préconisation : C1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 – La vente directe : à la recherche d'un second souffle</p> <p>Historiquement, les circuits courts sont très présents en Corse. Deux dispositifs existent : Bienvenue à la ferme (marque collective de l'APCA et des chambres départementales d'agriculture) avec environ 70 adhérents et A strada di i sensi (ODARC) de création plus récente avec 450 adhérents. Tous deux disposent de règles d'adhésion strictes, avec pour <i>A Strada di i Sensi</i> une importance des signes officiels de qualité et à la signalétique (panneaux routiers avec le nom du producteur).</p> <p>Outre la vente directe, est soulignée l'importance des fermes-auberges (l'agriturismo des italiens) et des tables d'hôtes, du camping à la ferme (pour lesquels des données chiffrées manquent) qui doivent être considérées comme « une diversification qui peut donner un peu de souffle à des exploitations qui en ont besoin » (I. Mariani). L'accueil est souvent couplé à une visite des exploitations. Des aides à l'investissement et à la formation spécifiques sont prévues pour stimuler ces activités. En temps de COVID19, le relationnel et des réseaux sociaux ont montré leur intérêt. Toutefois, rendre les exploitations visitables et former les producteurs à l'accueil (besoin non couvert aujourd'hui) n'est pas chose simple. Dans tous les cas, « il s'agit d'une démarche volontaire qui suppose un sens de l'accueil » (M.P. Bianchini) et un intérêt à recevoir des visiteurs.</p> <p>Après un engouement pour ces formes de maillage du territoire, on peut constater un relatif essoufflement de ces modalités surtout quand on est éloigné des grandes routes, avec un besoin de relance et d'activation des réseaux (surtout celui de Bienvenue à la ferme). Il serait pertinent de prévoir des échanges entre producteurs (éducateur pour partage d'expérience) et avec les médias (visites journalistiques) pour renouveler les idées et les énergies.</p> <p>2 – Magasins de producteurs : Structure juridique et gouvernance</p> <p>Entre la vente directe à la ferme et le magasin fixe relevant d'une démarche collective plus récente (le plus ancien a 7 ans), le débat est posé. Le magasin associatif est une manière de répartir les contraintes, tant l'accueil à la ferme est chronophage : « vous savez comment sont les gens, quand ils viennent sur une exploitation, ils peuvent parler avec vous 1h, et repartir avec un pot à 3,50€. » (V. Vellutini). Il s'agit également de mutualiser les coûts de commercialisation (souvent sous-estimés). En général, le magasin couple l'accueil par un des producteurs (qui tourne selon les jours) et un salarié permanent. Mais tous les producteurs ne sont pas tenus de participer à cet accueil.</p> <p>Ce modèle s'inspire de créations de telles structures en Pays Basque « où ces points de vente collectifs fermiers existent de longue date » comme souligné par N. Lazzarini. A partir des expériences acquises, des constantes se dégagent. Il faut d'abord trouver un local adéquat et résoudre les questions logistiques des apports de chacun. Le groupe initial qui porte l'initiative peut s'étoffer rapidement et il est nécessaire d'assurer une bonne cohésion (ce qui n'est pas facile), et établir des règles claires et opposables. « Travailler ensemble, montrer qu'on pouvait travailler en collectif inter-filières entre différents producteurs était vraiment un enjeu pour nous » (N. Lazzarini). En particulier, pas d'apport total (ce qui serait exigé d'une coopérative), une charte sur les produits, un engagement sur la tenue du magasin et une modulation des marges en fonction des permanences (la marge diminue avec la fréquence de l'accueil en magasin), mais pas sur les prix qui demeurent décidés par le producteur. Tout comme le drive fermier, il s'agit « de mandataires</p>	

de vente, le producteur demeurant le propriétaire des biens en vente » (Y. Carteret). La forme fiscale est associative non lucrative, ce qui se répercute sur la comptabilité et sur les déclarations de chaque producteur qui demeure en remise directe.

Rapidement, se pose la question de recruter des salariés compétents, c'est-à-dire qui sachent expliquer les modes de production et pas seulement les produits eux-mêmes, et éventuellement parler corse (point soulevé par les membres du CESECC).

Enfin, il est essentiel de faire respecter des règles, d'assurer un contrôle (éviter les revendeurs), et de gérer un turnover, « *il faut un groupe soudé et qui s'entend bien* » (E. Ragno). Il serait utile de formaliser et partager ces éléments de façon à faciliter la création de nouveaux magasins, tout en leur laissant la liberté de fixer leurs propres règles, « *pour éviter de refaire les mêmes erreurs, pour se soutenir* » (E. Ragno). De plus, certains acteurs signalent le manque d'aides spécifiques (même si certaines aides qui existent sont peu mobilisées) et les faibles soutiens dont ils bénéficient du fait d'être « *à contre-courant des orientations agricoles dominantes* » (N. Lazzarini).

3 – Clientèles et attentes

Les clients locaux semblent très présents en magasins même si en saison il y a aussi des touristes, alors que ces derniers sont dominants en vente directe. Cela donne l'impression que la vente directe est davantage tournée vers le tourisme quand le magasin relève mieux des enjeux de l'agriculture nourricière.

Par exemple, le chiffre d'affaires des magasins est en général maximal à deux périodes de l'année, en Décembre et en Août. Mais, « *aujourd'hui on pourrait fonctionner tranquillement sans les touristes* » (V. Vellutini). Ce chiffre d'affaires est tout de même assez déséquilibré puisqu'en moyenne, les produits animaux comme la charcuterie et les fromages sont les plus recherchés.

Tant en vente directe qu'en magasin, les légumes restent un problème délicat, en été mais surtout en hiver. Ce constat « *de produits qui sont en sous-production chez nous, comme le maraîchage* » (I. Mariani) montre les limites de notre appareil productif actuel pour assurer les besoins quotidiens des habitants.

Les prix seraient moins élevés du fait de la réduction des intermédiaires mais ce point demeure à vérifier et à documenter. Et le coût carbone réduit en cas de production locale reste largement un coût caché. Ce qui compte, c'est le partage de la valeur avec une visée politique « *de choisir une agriculture qui sauvegarde nos espaces ruraux, qui permette de nous nourrir* » (Y. Carteret).

En termes de clientèle, il semble que ce soit vraiment des familles, des vieux comme des jeunes, mais ceux qui cuisinent sont attirés plus que les autres par ce que peuvent proposer les magasins de producteurs dans la mesure où la préparation des repas reste un obstacle pour certains. Pour suivre cette clientèle et l'élargir, le e-commerce et le site internet deviennent indispensables.

4 – Produits locaux et diversification

Tous soulignent le gros poids des charcuteries sur le chiffre d'affaires. Et, sans compter les effets liés aux prix, on sait bien que de tels produits ne permettent pas une alimentation quotidienne équilibrée, on reste donc assez loin de l'autonomie alimentaire permettant des repas nutritionnellement équilibrés.

En vente directe comme en magasin, on privilégie les produits de saison et on bannit le hors-saison (au contraire des supérettes et supermarchés qui offrent toute l'année des produits qui devraient être saisonnés). Ce point participe de la prise de conscience des clientèles du caractère saisonnier de certains aliments. Pour autant, sont signalées les difficultés avec l'agneau de lait par exemple.

Comme déjà identifié, la faible disponibilité des légumes est soulignée et les problèmes logistiques d'approvisionnement quand on doit les faire circuler entre zones de production et zones de consommation. La récupération des invendus est présentée comme une manière de minimiser les déchets et d'assurer qu'il n'y ait pas de gaspillage.

L'offre de produits locaux montre une diversification forte liée aux attentes d'aliments du quotidien. On souligne que les boudins, les saucisses à cuire, les fromages de tête, filets mignons, côtes, jambon cuit font partie des produits de saison hivernale destinés aux habitants. De même, certains producteurs fromagers se sont lancés dans les yaourts, le lait frais, les crottins et même le beurre.

Les magasins réfléchissent à élargir au pain (déjà réalisé dans certains cas), aux pâtes (mais quelle origine de matière première ?) et à des aliments demandés par les clients. Cela conduit à rechercher des producteurs qui peuvent compléter l'offre déjà existante. Un débat est ouvert sur l'intégration de la transformation par des artisans locaux, pour des plats cuisinés par exemple. Il faut s'assurer qu'on reste dans la même philosophie que la production fermière avec des matières premières locales, ce qui est souvent assez compliqué.

Le rapport aux certifications de produits est très variable. Pour certains, « *le bio est une exigence éthique autant que de mode de production* » (Y. Carteret). Pour d'autres, le Bio c'est toujours bien, mais on doit donner la priorité au local et au fermier. « *Il vaut mieux un produit fermier local et pas Bio qu'un produit Bio qui vient de loin* » (N. Lazzarini). D'autres soulignent une certaine économie des coûts de contrôle avec les certifications officielles. Par ailleurs, le cahier des charges du Bio engendrerait des approvisionnements extérieurs en aliment du bétail (par manque de production d'aliments Bio en Corse), ce qui limiterait fortement son caractère local.

Tous sont unanimes pour affirmer qu'il faut se battre contre le « made in Corsica » qui relativise l'importance de la matière première au profit de la façon, et qui brouille ainsi les perceptions des clientèles en introduisant des confusions.

5 – Coordination et réseaux

Ainsi, vente directe et magasins de producteurs sont les deux piliers des circuits courts qui impliquent le producteur dans une relation interpersonnelle avec ses clients. Tous soulignent le besoin de ne pas rester isolé : l'action collective pour être plus forts soit par les réseaux de vente directe, soit par les magasins localisés et leur mise en réseau également.

Pour conforter les producteurs fermiers, faut-il créer une marque collective régionale ? C'est l'option qui est retenue pour donner plus de visibilité aux « vrais » produits fermiers qui sont noyés dans l'offre régionale disparate. Ces projets relèvent clairement de l'Economie Sociale et Solidaire, et selon les acteurs « *ils sont dans le vrai* » (N. Lazzarini).

Dans cette même logique des circuits courts, il ne faudra pas négliger les alliances avec les GMS comme on l'a vu lors du COVID19. En se préoccupant des conditions de référencement pour qu'un produit fermier puisse apparaître sur un linéaire de supermarché sans y être dilué ou banalisé.

Faut-il aller jusqu'à des alliances avec les artisans et les artistes ? Des potiers, des couteliers pour accroître l'attractivité. « *On a des maraîchers qui accueillent des concerts l'été, à l'instar des vignerons qui organisent des expositions de peintures ou de photos dans leurs chais* » (Cl. Bianchi). Et dans le cas du magasin de Pitretu, « *on a réservé un étage entier aux artistes et artisans ce qui nous fait manquer de place pour accepter de nouveaux producteurs* » (V. Vellutini). Enfin, la dimension pédagogique auprès des clientèles est soulignée unanimement : les circuits courts permettent de faire connaître et reconnaître les productions locales, leurs caractéristiques, leur saisonnalité, aussi bien que les savoir-faire locaux.

Distribution	
Audition : 14 - Cantines scolaires et approvisionnement local	Date : 24/03/2022
Questions traitées :	
<p>- De votre point de vue, quel est l'état des lieux de la relation entre restauration collective et approvisionnement local, et quelles sont ses tendances actuelles eu égard à la mise en œuvre de la Loi Egalim ?</p> <p>- Quels sont les problèmes que vous rencontrez pour accroître la part de l'approvisionnement local et quelles pistes de solution explorez-vous ?</p>	
Participants invités :	
<p>MM. Marc Benedetti & Christian Silvani (CdC) ; Liliane Phantarangsi, Chargée de mission, & Mme Nathalie Lenoir, Directrice (LA Borgo, Projet « Da l'ortu a u piattu ») ; MM. Jean-Christian CLOUET & Sébastien Leonetti (Corse Centrale Restauration, Biguglia) – Absents : M. Ragache & Mme Vannina Alfonsi (Ville d'Ajaccio) ; M. Marc-Paul Luciani & Mme Odile Innocenti (CROUS Corte)</p>	
Thème : C	Préconisation : C2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 – La loi EGALIM, une dynamique mais des effets pervers</p> <p>Avec la Loi EGALIM, on dispose d'une loi qui exige une proportion d'aliments Bio et de produits certifiés dans la restauration collective. Sa vertu principale est qu'elle « <i>oblige à avancer</i> » (M. Benedetti) dans des situations souvent bloquées ou même en dégradation. Elle donne un cadre assez précis pour les commandes à passer en respectant les règles des marchés publics.</p> <p>Mais les personnes auditées font remarquer que le local non labellisé n'est pas intégré dans les proportions à respecter, d'où « <i>de nombreuses difficultés pour accroître l'origine locale dans les approvisionnements</i> » (Ch. Silvani). En particulier, le Bio local étant faiblement développé dans un grand nombre de filières, augmenter la proportion de Bio revient à acheter à l'extérieur de la Corse. De plus, le cadre demeure indicatif et fixer des objectifs ambitieux sans sanction pour qui ne les atteint pas finit par réduire l'effet des décisions.</p> <p>Ailleurs que dans notre région, cette loi semble mieux fonctionner que chez nous et les proportions de produits Bio et/ou certifiés progressent plus rapidement qu'ici. Il conviendrait de nous interroger sur les raisons de ce décalage dans notre situation. Nos productions Bio, AOP et IGP existent bien, mais les niveaux de prix sont souvent trop élevés pour entrer dans les budgets de la restauration collective en Corse.</p> <p>Cette loi présente donc des paradoxes avec une vraie dynamique induite, mais des limites fortes et des connexions difficiles avec la sphère productive. Elle demanderait des transitions pour une mise en œuvre plus effective « <i>avec peut-être une dérogation du type de celle obtenue pour les DOM-TOM</i> » (J.Ch. Clouet).</p>	
<p>2 – Cantines ou restaurants ?</p> <p>Les participants sont unanimes pour préconiser de cuisiner et pas seulement d'assembler. Un débat s'ouvre sur l'alternative entre une cuisine centrale et livraison froide ou chaude vs des cuisines distribuées dans les établissements. Durant la COVID19, des dérogations avaient été mises en place mais on a vite vu les limites du terminal de réchauffe des plats. De même, le projet de cuisine centrale du Stiletto à Ajaccio a fait long feu.</p> <p>Pour disposer de véritables restaurants, le point-clé est de recruter et de former de véritables cuisiniers. « <i>Le métier de cuisinier, aujourd'hui dans la cantine, je dirais qu'il est un petit peu en en voie de disparition</i> » (M. Benedetti) qui poursuit « <i>lorsque l'établissement demande un cuisinier, il ne faut pas qu'on lui affecte un Agent Technique qui ne sait pas cuisiner</i> » (M. Benedetti). Le niveau de rémunération (et le logement) est une vraie question si on ne veut pas que des gens formés soient captés par des établissements privés qui vont mieux les payer. Mieux les intégrer à l'équipe éducative en les faisant participer à l'éducation au goût serait également une stimulation pertinente.</p> <p>Par ailleurs, la montée en compétences pose de façon générale la question du privé et du public. On le voit bien avec les efforts consentis par Corse Centrale Restauration, on a besoin d'un modèle économique viable dans lequel les compétences deviennent un atout majeur producteur de valeur. Cela suppose également « <i>des recettes et des fiches techniques, une logistique propre et des approvisionnement contractualisés</i> » (J.Ch. Clouet).</p>	
<p>3 – Usagers des cantines scolaires et comportements</p> <p>De manière assez classique, tous reconnaissent que les menus végétariens sont mal accueillis. Et généralement la consommation des légumes est une vraie difficulté. Les enfants et surtout les adolescents rechignent à consommer ce qui leur permettrait d'éviter les problèmes de surpoids et d'obésité. Par exemple, la fréquence des frites est une vraie difficulté pour la commission des menus. Le travail des diététiciennes en est rendu complexe car il faut tout à la fois proposer des menus acceptables par les usagers et qui ne soient pas trop éloignés des exigences nutritionnelles.</p>	

Un autre point-clé est la lutte contre le gaspillage en restauration collective. Pour progresser en la matière, les responsables sont conduits à être innovants. Par exemple mettre en place un self-service d'entrées pour que la diversité des choix possibles soit une incitation afin que le jeune se constitue une assiette qu'il va effectivement consommer. Pour le pain, également, des idées ont permis de réduire fortement les déchets (pas de distribution automatique et laisser le choix à l'utilisateur de se resservir si besoin). Le but est aussi « *d'éviter que les apprenants qui sont inscrits en tant que demi-pensionnaires ne se détournent de la cantine et déjeunent à la brasserie à côté* » en assurant un nombre précis de portions à préparer tous les matins. Des animations spécifiques sont à proposer avec un suivi participatif et une communication régulière sur les performances atteintes.

4 – Politique des produits et autonomie alimentaire

Les règles des marchés publics s'imposent et c'est une contradiction avec la Loi Egalim. En effet, comme le Bio local manque, on a recours au Bio importé, ce qui accroît les dépendances. « *On arrive à travailler avec des petits producteurs locaux mais dans le hors-marché, ce qui limite les possibilités* » (L. Phantarangsi). Les légumes restent très difficiles à trouver localement, mais aussi à faire consommer. « *Certains mois, on atteint difficilement 20 % en produits bio, dont 10% qui venaient de nos légumes* » (L. Phantarangsi). L'idéal serait d'avoir des légumes prêts à l'emploi par les cuisiniers. « *Il manque des légumeries pour connecter le maraîcher et la cantine, comme nous l'expérimentons en ce moment au Lycée Agricole de Borgu* » (N. Lenoir). Il convient de souligner que le pic des légumes d'été arrive au moment où les établissements sont fermés.

Pour accroître la proportion de produits locaux, il faudrait que la commission des menus et la diététicienne connaissent mieux le disponible localement et puissent faire coïncider les besoins. « *On manque de coordination mais aussi on souffre de la multiplicité des responsables dans le secondaire* » (M. Benedetti). Toutefois, on se heurte aussi à la question des prix et de la rémunération des producteurs, tant, pour certains produits, l'écart reste important entre coûts de production locaux et budgets disponibles. Enfin, il faut fiabiliser le « *sourcing* » des produits, « *par exemple, la viande doit arriver calibrée sous vide, avec une étiquette de traçabilité pour gage de qualité et de garantie pour la sécurité sanitaire* » (S. Leonetti), ce qui reste difficile à trouver. Un regroupement de l'offre, avec des coopératives par exemple, semble à promouvoir.

5 – Enjeux pour la réduction des dépendances

La Loi Egalim demande des filières organisées, une offre regroupée capable de « *gagner* » des marchés publics en prenant en compte les critères quantité, régularité, qualité, traçabilité, prix. Ici encore, se fait jour la nécessité de gérer des transitions sur du moyen terme et de se donner des objectifs progressifs atteignables, avec des innovations organisationnelles.

Un enjeu majeur est identifié par tous, celui de repenser les outils, les centrales d'achat, les cuisines et leur équipement, la logistique des approvisionnements, des légumeries. On cite alors le plan de Relance pour trouver des moyens à injecter dans ce secteur pour le faire évoluer dans la bonne direction. La ressource humaine est un point-clé pour que ces outils fonctionnent bien. Il est nécessaire de former le personnel et revaloriser les métiers pour les rendre plus attractifs.

Sont évoquées des alliances stratégiques et opérationnelles sur les territoires entre les différentes restaurations collectives (primaire, secondaire, hôpitaux, Ehpad). Ce changement de vision permet des économies d'échelle, de « *participer à la dynamique positive du territoire* » (N. Lenoir) et de concevoir des outils redimensionnés pour des micro-régions et des modèles répliquables.

Enfin, il semble indispensable de renouveler le rapport à l'alimentation en restauration collective, faire venir des chefs, organiser des animations, mobiliser la semaine du goût pour faire en sorte que manger à la cantine soit un moment de plaisir partagé, d'échange et de convivialité.

Initiatives locales	
Audition : 15 - Projets Alimentaires Territoriaux	Date : 04/05/2022
Questions traitées :	
<ul style="list-style-type: none"> - Faut-il attendre d'avoir des PAT spontanés partout en Corse au risque que certains territoires avancent très vite quand d'autres seraient à la traîne ? Comment articuler des actions globales à l'échelle régionale avec la construction progressive et aléatoire de PAT ici ou là ? - Est-ce que cultiver une approche micro-régionale ne pourrait empêcher une vision régionale à l'échelle de l'île tout entière ? Faire un peu de tout partout n'est pas forcément très rationnel ni optimal et des spécialisations locales liées à des aptitudes pourraient être perdues de vue. - Comment ne pas isoler les territoires les uns des autres avec des trajectoires potentiellement divergentes ? La solution serait-elle de mettre les territoires en réseau, mais comment ? 	
Participants invités :	
M. Grégory Langlois (DRAAF de Corse, présentation faite par F. Casabianca) ; M. Lionel Mortini (PAT Balagne Ile-Rousse) ; Mme Laure Prieur (PAT Fium'orbu-Castellu)	
Thèmes : D	Préconisations : D1, D2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>1 – Un outil piloté par les territoires</p> <p>Une présentation globale du dispositif Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) permet d'entrer dans une logique de politique alimentaire à l'échelle d'un territoire. Sa déclinaison en Corse (6 PAT dont 5 labellisés par le ministère) fait l'objet d'une réflexion globale qui souligne des atouts mais aussi des limites. En particulier, la géographie de la Corse montre de grands contrastes de ratio population/superficie, de qualité de sols et d'enjeux. Après s'être spécialisée dans le tourisme, la Corse rencontre de nouveaux défis. « <i>Une production locale tournée vers l'habitant serait-elle compétitive au regard du taux de précarité ou du critère prix des marchés publics ?</i> » (G. Langlois).</p> <p>Lors de l'audition, deux exemples de PAT ont été présentés en détail. Logiquement, ils sont modelés par les élus de chaque territoire avec une mobilisation de tous les acteurs du système alimentaire local, en fonction de leurs spécificités. Il s'agit d'une démarche volontaire à partir d'un diagnostic et d'une gouvernance partagés. En particulier, dans un de ces PAT (celui du Fium'orbu-Castellu), le plan d'action de « <i>reconquête de l'espace par l'activité humaine</i> » (L. Prieur) s'appuie sur une distinction forte entre un volet « montagne » tourné vers le pastoralisme et un volet « plaine » orienté par les mises en culture. On voit bien qu'il épouse ainsi des caractéristiques fortes de ce territoire. Les échanges entre PAT restent à stimuler ainsi que leur mise en réseau même si des premières réunions ont eu lieu, limitées aux échanges de pratiques. Il sera nécessaire « <i>d'interconnecter les PAT entre eux pour avoir une vision régionale du développement agricole</i> » (G. Langlois). Toutefois, il est souligné que le réseau logistique est orienté soit par la vente localement de produits du continent, soit par les activités d'exportation. Ainsi, « <i>il manque tout un maillage organisé</i> » (G. Langlois) pour assurer une circulation des produits locaux à l'intérieur de l'île.</p> <p>2 – Les activités d'élevage et le maraîchage comme secteurs-clés pour la production</p> <p>Dans les processus de construction du plan d'action opérationnel, les acteurs sont conduits à repérer les principaux leviers sur lesquels agir pour progresser vers une autofourniture alimentaire de leurs territoires. Il est intéressant de constater que ces leviers recoupent très précisément ceux que le groupe de travail du CESEC a identifié dans son travail préliminaire : les activités d'élevage dans l'autonomie alimentaire des troupeaux et les productions légumières pour les populations.</p> <p>Pour l'élevage, le PAT vise à sécuriser des terrains pour leur mise en culture par les éleveurs afin d'auto-produire des fourrages et des céréales, de façon à limiter les approvisionnements extérieurs et « <i>les coûts de l'alimentation animale qui explosent</i> » (L. Mortini). Toutefois, les perspectives sont sombres avec les effets du changement climatique (sécheresse) et leurs aggravations probables, « <i>si on ne fait rien, ces activités auront complètement disparu dans quelques années</i> » (L. Mortini).</p> <p>Pour le maraîchage, outre des orientations productives nourricières et de diversification, des efforts sont à consentir pour aller vers l'agro-écologie par « <i>une orientation politique claire sur du bio et sur l'agriculture qui favorise la régénération des sols</i> » (L. Prieur). Les communes ont décidé de mettre du foncier communal (en raison du disponible) et « <i>d'investir en propre sur des équipements, irrigation, clôtures, amendements, bâtiments de stockage et de vente</i> » (L. Prieur) de façon volontariste pour stimuler les installations, avec l'aide de l'Odarc. Toutefois, il faut rester « <i>vigilant sur cette dynamique, entre ceux qui arrivent et ceux qui sont déjà là</i> » (L. Prieur) pour assurer une bonne entente localement et que tous les agriculteurs s'y retrouvent.</p>	

3 – Un foncier dédié à l'agriculture nourricière

Dans tous les cas, le foncier se révèle un domaine d'action prioritaire pour réussir les évolutions, même si l'agriculture nourricière et celle qui ne l'est pas (orientée export ou consommation touristique) ne diffèrent pas vraiment sur ce besoin de foncier. Il est nécessaire de repérer le foncier disponible et pouvoir effectivement le mobiliser malgré les obstacles rencontrés. « *Il faudrait pouvoir redistribuer des terrains déclarés mais pas exploités* » (L. Mortini). On peut noter deux options contrastées pour opérationnaliser les mises en œuvre :

- Dans le cas du PAT du Fium'orbu-Castellu sous forme privée avec des projets de producteurs qui sont dotés des terrains cultivables, avec des aménagements. L'idée est alors de stimuler l'installation de nouveaux producteurs ou la réorientation de producteurs déjà installés. Un énorme travail avec la Chambre d'Agriculture et le GIRTEC a été nécessaire pour « *débloquer les situations pourtant considérées comme inextricables, avec indivision, absentéisme des propriétaires ou biens sans maître* » (L. Prieur). L'enjeu est alors de chiffrer les besoins de remise en état et définir les meilleurs usages grâce à « *des efforts d'ingénierie apportés à chacune des communes* » (L. Prieur).

- Dans le PAT de Balagne, sous forme publique avec recrutement d'agriculteurs salariés en régie directe. Ainsi, au lieu d'espérer une réponse incertaine, ce choix exprime une volonté de prendre en main les évolutions radicales en assumant les risques afférents d'une orientation vers un usage public, « *même si faire un kolkhoze n'est pas aujourd'hui dans l'air du temps* » (L. Mortini). Mais dans le PAT du Fium'orbu-Castellu, des vergers communaux ont également été créés par des communes. « *L'idée est d'avoir une exploitation clé en main, où la commune va créer la piste d'accès, le bâtiment et donner à bail rural environnemental à un agriculteur pour l'inciter à s'installer au village* » (L. Prieur).

4 – Les priorités pour la consommation locale

La restauration collective, avec tout particulièrement les cantines scolaires mais aussi un service d'aide à domicile et une cuisine centrale, est un levier majeur pour les PAT. « *L'objectif est d'assurer les repas de toutes les personnes en précarité alimentaire, enfants comme personnes âgées* » (L. Mortini). Des projets sont conduits pour assurer de quoi élaborer les repas dans le territoire à partir de produits locaux et de saison. Mais se dressent de grosses difficultés (qui confirment également celles identifiées en audition ciblée), en particulier pour regrouper l'offre locale. L'objectif est « *d'amener un peu de coordination avec l'ensemble des maraîchers, de pouvoir arriver à structurer quelque chose aussi par rapport aux acteurs de la restauration collective* » (L. Prieur).

La précarité alimentaire est une préoccupation variable. Dans le PAT de Balagne, elle est un axe fort autour d'une épicerie solidaire avec un approvisionnement local partiel mais qui monte en puissance. Les bénéficiaires « *paient une partie de la valeur de ce qu'ils achètent* » (L. Mortini) pour garder leur dignité et leur insertion sociale.

5 – Un dispositif d'Etat à vocation territoriale

Une volonté nationale de relocalisation de l'alimentation a permis de concevoir ce dispositif des PAT. La crise de la COVID19 a bien montré qu'il est un instrument-clé pour stimuler la résilience alimentaire des territoires à travers des démarches collectives concertées. Toutefois, un maillage de toute l'île semble irréaliste tant qu'on en reste à du spontané émergent, tant les dynamiques sont contrastées entre les micro-régions et que les initiatives sont loin de couvrir l'ensemble du territoire insulaire. Même si l'animation inter-PAT est prometteuse, elle ne pourra suffire pour qu'une vision régionale se construise : la Collectivité de Corse devrait s'emparer des PAT comme une opportunité de construire, dans le respect des particularités micro-régionales, une telle vision politique.

De façon claire, « *un lien devra être fait avec le schéma régional des abattoirs, le projet de Marché d'Intérêt National/territorial, la Commission Territoriale d'Orientation Agricole, les formations dans les Lycées Agricoles* » (G. Langlois) si on veut relever les défis d'une politique alimentaire régionale. Il est crucial que l'ODARC et la DRAAF puissent œuvrer ensemble de façon à tirer tout le monde vers le haut et faire la démonstration que c'est possible. En conséquence, il semble essentiel que les PAT deviennent rapidement **un outil co-géré entre l'Etat et la Région**, en le systématisant et en coordonnant sa généralisation au profit de l'ensemble des micro-régions et de l'intérêt général.

Initiatives locales	
Audition : 16 – Politiques urbaines	Date : 15/11/22
Question traitée : Quels rôles pour les politiques urbaines dans la réduction des dépendances alimentaires ?	
Participants invités : Marie Massart, Adjointe au maire, Mairie de Montpellier ; Régis Ragache et Vannina Alfonsi, Direction Education et vie scolaire Ville d'Aiacciu ; Vincent Gambini, Adjoint au maire, Mairie de Portivechju	
Thèmes : D	Préconisations D1, D2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Parmi les acteurs territoriaux, les responsables des politiques urbaines ont un rôle à jouer dans l'autonomie alimentaire de notre île. Nous avons sollicité Montpellier, une ville moyenne du Sud de la France continentale, qui a développé depuis plusieurs années des politiques intéressantes à connaître. Il ne s'agit pas de chercher des modèles à suivre mais bien de profiter d'un retour d'expérience pour s'en inspirer et nous éclairer sur nos propres trajectoires. La ville d'Aiacciu a accepté de nous livrer ses orientations stratégiques avec ses priorités et ses interrogations. La ville de Bastia n'a pas souhaité le faire car les orientations étaient encore en cours de définition et Mme Elodie Minard a jugé prématuré de se livrer à cet exercice. La ville de Portivechju, une métropole de taille plus réduite et fortement orientée par le tourisme a permis de compléter le tableau régional de façon pertinente.</p>	
<p>1 – Les enseignements de l'expérience acquise par la ville de Montpellier</p> <p>Mme Massart nous présente la politique menée par la communauté d'agglomération de Montpellier en matière de souveraineté alimentaire car il ne s'agit pas de se nourrir exclusivement à partir du local (il faudrait mobiliser tout le département pour nourrir la seule ville de Montpellier). La stratégie s'articule en 3 axes majeurs : i) la préservation des terres agricoles pour « <i>installer des agriculteurs et faire en sorte qu'il y ait un maximum de production locale la plus diversifiée possible</i> », ii) la restauration collective et « <i>les achats de produits locaux en structurant des filières locales</i> », iii) la sensibilisation des concitoyens pour « <i>faire évoluer les comportements alimentaires vers les aliments locaux et de saison et vers plus de sobriété alimentaire</i> ».</p> <p>Mme Massart est adjointe au maire de la ville de Montpellier déléguée à la politique alimentaire, et a en charge l'agriculture urbaine, la lutte contre la précarité, et elle est également présidente du Marché d'Intérêt National (le MIN). Concernant la lutte contre la précarité, elle s'efforce « <i>de proposer des choses alternatives à l'aide alimentaire classique qui est malheureusement un système pas très vertueux ni pour les associations ni pour les gens, ni pour les agriculteurs</i> ». Il est important d'avoir un élu dédié à ces politiques car c'est un signal visible de l'intérêt que l'on porte à ces questions. En effet, il faut agir sur plusieurs leviers à la fois, la santé, le développement économique, le gaspillage alimentaire, l'énergie, les déchets.</p> <p>Les cantines scolaires représentent un axe majeur car elles sont en gestion directe (et non en gestion concédée), car « <i>pour l'orientation des comportements alimentaires, on passe beaucoup par les écoles</i> ». Pour les marchés publics, les choix se font à 80% sur la qualité, et seulement 20% sur le prix. Ils cherchent à développer le Bio autant que possible et les produits locaux en structurant l'offre en amont de la passation des marchés. Une association des producteurs d'Occitanie permet de regrouper cette offre et d'assurer les volumes nécessaires aux 15000 repas par jour. La fourniture de pain Bio avec du blé local, des moulins et des boulangers sur place. La création d'une légumerie (sur le MIN) permet de proposer de la 4^{ème} gamme avec des salades lavées et conditionnées. La rédaction des marchés publics tient compte de conditions concrètes de réponse des acteurs locaux, par exemple, on a 103 lots pour s'en assurer.</p> <p>La sensibilisation passe par « <i>une prise de conscience de la valeur des aliments et d'éviter de tirer les prix vers le bas</i> », du rythme des saisons, de la réduction des viandes dans les rations, de l'achat de produits bruts à cuisiner. Dans la nouvelle cuisine centrale, sont délivrés des cours de cuisine aux enfants, un appui sur les associations et une cuisine mobile avec un bus pédagogique, pour élever le niveau général de culture alimentaire. Les potagers se multiplient dans les écoles, avec les sols, les vers de terre, les plantes qui poussent comme bases d'actions pédagogiques. L'accompagnement des enseignants est important. Dans certains cas d'agriculteurs sur la ville, « <i>il a fallu payer du gardiennage pour assurer la protection contre les vols</i> ». Des cartes sont établies pour identifier d'où vient ce que les enfants mangent et mieux appréhender le territoire. La diversité des aliments fait leur place aux légumineuses fournisseuses de protéines végétales de bonne qualité. Il y a des enseignants qui cuisinent dans leurs classes (avec des enfants qui épluchent les légumes en maternelle !). Le travail des associations est également remarquable en veillant à éviter la culpabilisation et en attirant par des ateliers ludiques. On a adhéré au VRAC, Vers un Réseau d'Achat en Commun, pour travailler dans les quartiers prioritaires de la ville et profiter de l'appui d'une association nationale.</p>	

2 – Les stratégies mises en œuvre par la ville d’Ajaccio et par la CAPA

Mme Vannina Alfonsi et Monsieur Régis Ragache indiquent que la ville d’Ajaccio est en gestion directe de la restauration dans les écoles. Nous disposons de 3 cuisines qui fournissent en liaison chaude 31 écoles, ce qui représente 2400 repas par jour. La loi EGALIM impose du Bio et du certifié, ce qui contraint de passer par la Centrale Corse de restauration car les agriculteurs et éleveurs ont du mal à satisfaire nos demandes. Même avec 20 lots assez affinés, cela reste compliqué pour la plupart des fournisseurs potentiels. Pour les fruits et légumes, on a passé un marché qui se renouvelle tous les 15 jours de façon à « *changer nos listes de commandes en fruits, en légumes et de cadrer un peu plus avec la saisonnalité* » et en circuit plus court. Avant de lancer un marché, nous faisons « *une pré-analyse pour savoir qui est en capacité de répondre, va pouvoir nous fournir, rentrer dans les critères* ». Et malgré ces précautions, on peine à trouver des fournisseurs locaux qui ne paraissent pas intéressés par ces marchés. Avec les espaces-test de la CAPA, on espère trouver un approvisionnement à partir des productions disponibles et les injecter directement dans les cantines en les accompagnant de projets pédagogiques délicats à monter.

Le projet de cuisine centrale va permettre de travailler en liaison froide avec les cantines et, grâce à une légumerie, de transformer les produits bruts. Ce sera un moyen de se fournir plus souvent en produits locaux. Un bureau d’étude travaille sur un projet de « *plateforme d’achat de produits locaux à destination de la restauration collective* ». L’idée est de réunir les petits producteurs pour améliorer leur capacité à gagner des marchés. Avec « *la formation de nos cuisiniers pour bien valoriser tous ces produits locaux, on monterait en gamme* ». Les fiches techniques sont revues, ainsi que nos recettes, les portions, le travail avec la commission des menus et le diététicien. Nous partageons les préoccupations exprimées sur Montpellier, car les cantines sont des lieux de projet éducatif où les aliments doivent être présentés, expliqués et mis en contexte (interventions de jeunes agriculteurs). Nous travaillons sur les questions environnementales, les bacs à usage unique, la vaisselle, la réduction du plastique, du gaspillage. Il nous faut plus de moyens et un budget plus conséquent, des lieux de stockage, des lieux de transformation et changer d’échelle.

Des réflexions sont à mener également en termes d’aménagement de l’espace. La commune d’Ajaccio est assez vaste mais la petite ceinture qui était orientée vers le maraîchage a été artificialisée pour la grande part. On a mis en place les espaces-test avec la CAPA pour repenser des lieux de production mais aussi des compétences à reconstituer. Recréer un réseau avec le parc Berthault, les Milelli, les jardins partagés des Salines ou d’autres quartiers.

3 – Le programme d’action déployé par la ville de Porti-Vechju

M. Vincent Gambini, accompagné de son équipe (Ch. Ciabrini, N. Ferracci et J. Renucci), est l’ élu en charge de ces politiques au sein de la commune. Ses axes sont i) un projet de cuisine centrale pour la restauration collective, ii) l’organisation d’un marché de producteurs de façon à rendre visible l’offre locale et iii) l’aménagement du territoire avec un *Docobase* en préparation. L’idée est d’avoir une vision large incluant une charte architecturale et paysagère, et inscrire l’alimentation dans une démarche structurante : « *qu’est-ce qui est produit et comment on organise les circuits pour nourrir les gens du coin ?* ». Sur le territoire communal, on a perdu beaucoup d’espaces du fait des constructions, et donc des capacités de production. Il faut sécuriser « *une zone nourricière en retrait du littoral* », des zones humides, des salines, des suberaies. C’est la partie Nord qui est la plus propice avec un tissu d’exploitants à mobiliser. Plus de 50% de ce qui est produit est consommé localement. Plusieurs associations sont nos points d’appui, (par exemple les producteurs de viande) et nous incitons à la mise en culture à partir du réseau d’acteurs existants. Nous avons lancé un AMI pour que les propriétaires soient plus sensibles à la valorisation agricole.

La cuisine municipale « *visait à offrir une assiette avec des produits locaux* ». L’allotissement (avec 17 lots) a été conçu pour que les producteurs locaux puissent répondre avec de bonnes chances d’être retenus. Sont à assurer 800 à 1200 repas par jour. La crise de la COVID a mis en évidence la fragilité des liens entre producteurs et restaurateurs. La carence est nette en légumes d’hiver et on cherche à produire ce qui manque.

Le marché de Poretta existait depuis longtemps mais trop improvisé et anarchique. « *Nous réalisons des travaux importants pour améliorer les conditions* ». Une charte a été conçue pour assurer un environnement propice et éviter les revendeurs, avec une meilleure traçabilité. La précarité alimentaire est un sujet avec des petits-déjeuners gratuits dans les écoles, des chèques alimentaires et des paniers-repas délivrés dans les maisons de quartier. On a eu des situations d’urgence (des migrants syriens à accueillir), ou des violences intrafamiliales. Il faut éviter la fracture où les produits locaux seraient réservés aux plus aisés. C’est un fil rouge pour une cohérence des différents dossiers.

Tout ceci se retrouve dans le projet de PAT avec le *Docobase*, le diagnostic, les ambitions, les possibles trajectoires et des fiches-action. L’extension du port comprend un lieu de valorisation des produits de la pêche locale. Une carte de la biodiversité communale est créée avec des corridors écologiques à fixer avant toute modification. « *Nous avons spatialisé les zones concernées et constitué une réserve foncière* », à travers un pôle d’animation dans le PLU. A cette échelle, nous travaillons avec les communes voisines (Sotta, Figari) pour agir de manière globale et concertée.

Politiques publiques	
Audition : 17 – Présidents de l’AUE et de l’ADEC	Date : 12/07/22
Question traitée : Quelles politiques publiques actuelles sont au service d’une future autonomie alimentaire de la Corse ? Quelles évolutions seraient nécessaires ?	
Participants invités : Julien Paolini, Pt de l’Agence d’aménagement durable, d’Urbanisme et d’Energie de la Corse (AUE) ; Alexandre Vinciguerra, Pt de l’Agence de Développement économique de la Corse (ADEC)	
Thèmes : D E	Préconisations : D2, E1, E2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Julien Paolini, Pt de l’AUE :</p> <p>Le fil rouge de l’action de l’AUE est constitué par le PADDUC, le Plan d’Aménagement et de Développement Durable de la Corse, document adopté en 2015 et qui offre un cadre aux politiques territoriales. Ce document mérite d’être l’objet d’une réflexion approfondie sur ses objectifs et son contenu, avant d’analyser son bilan avec des points forts et ses points faibles, puis de concevoir sa future révision en 2023 en s’appuyant sur des pistes de réflexion.</p> <p>1 – Le PADDUC et sa conception en 2015.</p> <p>Le document adopté mentionne de façon explicite la nécessité de « tendre vers l’autonomie alimentaire de la Corse » et d’en faire un élément fort de la stratégie d’ensemble du développement économique. Pour autant, on peut noter que cette mention est isolée (OS4) et que la rédaction demeure timide (tendre vers). Aucun indicateur chiffré ne permet de mesurer l’atteinte d’un objectif précis. Les seules indications concernent une économie qualitative de niche, basée sur les ressources locales, avec la nécessité « <i>d’une diversification des productions à destination de la consommation locale</i> ». Le levier opérationnel identifié est la question foncière avec des espaces stratégiques agricoles à préserver et des outils tels que le droit de préemption à activer, et des blocages tels que « <i>la rétention foncière par les propriétaires</i> » à lever.</p> <p>2 – Premières analyses après 7 ans de mise en œuvre du PADDUC.</p> <p>Ce travail d’analyse est en cours dans le cadre de la préparation de sa révision prochaine. L’OS4 montre un bilan contrasté avec des points négatifs importants, tels que la préservation des terres agricoles qui reste insuffisante (l’artificialisation se poursuit), la consommation peu orientée vers les produits locaux et surtout, des documents d’urbanisme en trop petit nombre et pour l’essentiel déjà obsolètes et trop permissifs. Comme points positifs, on peut noter que la Corse reste « <i>le seul territoire où les surfaces cultivées progressent malgré la pression immobilière et urbaine</i> ». Cela procède d’une volonté politique d’accompagner le développement agricole, mais manque de critères d’évaluation précis. En particulier, les aménagements tant urbains que villageois restent sous forte tension et la pression foncière existante pourrait être mise à profit pour opérer des remembrements et mieux valoriser les terres agricoles (par exemple, dans le <i>Nebbiu</i> ou en Plaine orientale). On déplore un manque de transversalité dans les outils disponibles qui restent trop en silo et cloisonnés entre eux. Enfin, la préservation, bien que nécessaire, « <i>n’est abordée que par des règles de limitation de l’extension urbaine, c’est à dire le code de l’urbanisme</i> » et ne s’accompagne d’aucun objectif de mobilisation foncière à des fins productives.</p> <p>3 – Révision du PADDUC et pistes à approfondir.</p> <p>Avec l’annulation de la cartographie des ESA par le tribunal administratif (nous contestons son interprétation), et la nécessaire intégration de plusieurs Lois nationales importantes, telles que la loi Climat et Résilience et la loi Elan, les dispositifs normatifs et réglementaires sont à évaluer et à systématiser. Par exemple, le classement en ESA ne suffit pas pour empêcher les artificialisations. Retranscrire le Zéro Artificialisation Nette dans le nouveau PADDUC sera un levier puissant pour une meilleure opérationnalisation. Il faudrait que nous soyons informés des permis de construire délivrés sur des ESA pour pouvoir agir à temps. On peut également penser à la fiscalité et à des expérimentations pour dépasser la rétention foncière (l’espoir d’une constructibilité) telles que « <i>la proposition à des propriétaires d’échanges de parcelles entre zones agricoles et zones déjà urbanisées</i> ». On peut remarquer que certaines terres agricoles font l’objet de visées spéculatives qui font grimper les prix. La sortie des indivisions justifie le rôle futur du GIRTEC, les préemptions de la SAFER, de l’office foncier, mais les communes ont leur rôle à jouer pour définir l’inconstructibilité.</p>	

En conclusion, l'autonomisation alimentaire suppose **de définir des paliers et des délais pour les atteindre**, avec des importations de produits de première nécessité que nous ne pouvons pas produire, et des intrants utiles à nos productions (en particulier les fourrages et les légumes). Se battre pour les ESA n'a de sens que si on se donne des exigences de mise en culture, de valorisation, d'irrigation, etc. Il faut dépasser les effets d'annonce pour mobiliser des moyens d'action au bénéfice des productions locales tournées vers les habitants.

Alexandre Vinciguerra, Pt de l'ADEC :

En matière de développement économique, les données de production et de consommation sont cruciales pour appréhender le fonctionnement des marchés et leurs évolutions.

1 – Un problème de connaissance.

La Corse est la seule région française qui ne dispose pas d'un institut de statistique. Si on prend l'exemple de la tomate, combien en consomme-t-on, quelle part est importée et combien pourrait-on produire par nous-mêmes ? Il s'agit là d'un déficit majeur pour un territoire qui ambitionne de reconquérir son marché intérieur.

2 – Faire rejoindre l'idée politique puissante avec la réalité.

L'autonomie alimentaire de la Corse représente un levier potentiellement mobilisateur, mais manque aujourd'hui d'une « véritable méthode qui consiste à partir de la consommation plutôt que de la production ». Secteur par secteur, il conviendrait de dimensionner le besoin (et l'évolution de la consommation), estimer le potentiel de production local (et les conditions pour l'exprimer) et faire les réserves foncières en conséquence. La taille des exploitations agricoles augmente sans que leur production totale ne progresse corrélativement, sous l'effet des primes européennes qui conduisent à une moindre efficacité productive. Après avoir la main sur le 2^{ème} Pilier (de moindre volume financier), il nous faut maîtriser le 1^{er} Pilier de la Politique Agricole commune (PAC) si nous voulons progresser sur ce point.

3 – Inciter à produire pour le marché local.

Aujourd'hui, notre secteur productif est dominé par des productions de niche et il délaisse les besoins généraux de notre population. Les produits corses, grâce au travail des dernières années, sont devenus des produits à forte valeur ajoutée et dont les prix ont augmenté fortement. Il va falloir diversifier nos critères pour que, sur nos 105 000 hectares d'ESA, « une partie de nos agriculteurs soient incités à produire des biens de consommation courante et trouvent leur place sur le marché ». Nous avons besoin d'un changement radical dans le soutien à la production.

4 – Les pistes de travail.

Elles sont au nombre de 2 :

- **Savoir ce qui est consommé et ce qui pourrait être produit en Corse.**

L'ADEC s'est doté de Corsica Statistica pour progresser vers une meilleure vision de l'existant. Rappelons qu'elle ne dispose que de 2 agents et ne produit pas de données propres, elle traite les données qu'elle trouve à acquérir. Les approvisionnements doivent être mieux connus pour positionner nos activités de production, « y compris pour nos activités de transformation et leurs sources de matières premières ». On ne peut en rester à des importations massives qui font travailler les transporteurs et la continuité territoriale. L'ambition est de produire, à partir de nos ressources locales, des aliments compétitifs sur le marché et rémunérateurs pour les opérateurs.

- **Modifier notre régime de soutien aux activités.**

Il faut obtenir la maîtrise du 1^{er} Pilier de la PAC et le réorienter partiellement vers les besoins locaux par un « recouplage » productif. Il conviendra de cibler les secteurs les plus accessibles, tels que les légumes frais où nous pouvons viser une réelle compétitivité. Notre cheptel bovin encore très important reste trop peu productif et il faudra se donner des exigences sur ce point. En revanche, cela risque d'être beaucoup plus difficile pour le blé et les céréales. De façon générale, rappelons-nous que la Corse a des atouts à faire valoir, « nous avons de la terre, du soleil et de l'eau ! » De plus, nous avons besoin de recueillir l'assentiment des agriculteurs prêts à s'engager dans cette voie. Et il faut les accompagner vers les productions souhaitées pour satisfaire les besoins identifiés. Ici l'ambition est de construire progressivement un système alimentaire qui corresponde au mieux à ces besoins, en y intégrant la nécessité d'évolution de notre régime alimentaire pour une meilleure couverture des besoins nutritionnels.

Le SRDE21 est un cadre approprié pour conduire de telles évolutions de réduction des dépendances qui réclament des actions continues et déterminées sur du moyen terme.

Politiques publiques	
Audition : 18 – Présidents de l'ODARC, de l'OEHC et de l'OEC	Date : 15/09/22
Question traitée : Quelles politiques publiques actuelles sont au service d'une future autonomie alimentaire de la Corse ? Quelles évolutions seraient nécessaires ?	
Participants invités : Dominique Livrelli, Pdt ODARC ; Guy Armanet, Pdt OEC et Gilles Giovannangeli, Pdt OEHC	
Thèmes : A B C D E	Préconisations : A1 A2 D1 D2 E1 E2
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Dominique Livrelli, Pt ODARC :</p> <p>Même si l'autonomie alimentaire a été choisie comme un point central de la politique de l'ODARC, il est clair qu'aujourd'hui nous avons à prioriser notre sécurité alimentaire à travers une garantie d'approvisionnement de l'île. Nous sommes à un niveau très bas d'auto-approvisionnement, autour de 3 ou 4%, cette thématique suppose de prendre en compte aussi bien les aliments pour les habitants que pour les animaux domestiques.</p> <p>Les moyens sont à rechercher du côté des financements de la Politique Agricole Commune (PAC) avec une absence de maîtrise du Pilier I et une orientation claire du pilier II dont nous avons la maîtrise. On sait bien que le « recouplage » des aides du pilier I avec la production sera délicat à obtenir. Mais pour le pilier II, « <i>tout sera fait pour que l'objectif de l'autonomie alimentaire soit au centre de nos attentions, avec par exemple, des aides à 85% pour les exploitations</i> » de maraîchage de moins de 3 hectares tournées vers le marché intérieur et la nourriture pour les habitants. Le levier est la mise en culture d'une fraction croissante de nos Espaces Stratégiques Agricoles (ESA), car, « <i>à quoi sert de préserver des ESA si ce n'est pas pour produire et nourrir les habitants ?</i> » Le prochain guide des aides va permettre d'opérationnaliser ces orientations déjà contenues dans le PADDUC, en travaillant avec les communes et les intercommunalités pour non seulement préserver nos meilleures terres mais aussi les faire produire.</p> <p>L'autre grande orientation est celle des intrants des activités d'élevage qui est largement déficitaire, ce qui engendre des coûts importants. Même si le groupement fourrager fait de gros efforts, retrouver de la compétitivité passe par la capacité à produire son propre fourrage. En particulier, nous avons lancé une mesure d'aide à la production de protéines dans les élevages car c'est le principal déficit observé. De plus, nous travaillons à relancer la production de céréales pour l'alimentation animale (on a vu les fluctuations des cours en lien avec la guerre en Ukraine). « <i>On se dirige vers la construction d'une usine d'aliment sur la côte orientale financée à 80% par le PTIC, mais sans production locale, cela va être compliqué</i> ». Le groupement céréalier et la coopérative de Vadina sont parties prenantes de ce projet. Pour satisfaire de tels besoins en fourrages et en céréales, il nous manque environ 6 à 7000 hectares mis en culture. Avec le maraîchage, cette production locale d'aliments sera un axe fort de réduction de nos dépendances.</p> <p>Cependant, mettre en production ne suffit pas. Quand on voit les difficultés que rencontrent certains nouveaux maraîchers pour commercialiser leur production, il va falloir introduire des changements profonds pour que les grandes surfaces soient incitées à s'approvisionner localement quand c'est possible. Aujourd'hui, les grossistes, les centrales d'achat et les transporteurs font barrage avec des logiques de prix très bas et « <i>c'est plus simple, pour le chef de rayon, d'appuyer sur la touche centrale d'achat</i> ». D'autre part, nous faisons vivre la « route des sens » qui est un outil efficace pour rendre visible l'offre locale par la vente directe. Mais, même si on doit inciter les consommateurs à l'achat en direct chez les agriculteurs, ce n'est pas toujours faisable. Et les magasins de producteurs sont un très bon outil pour stimuler la satisfaction de la demande dans les bassins de vie.</p> <p>Cela suppose des actions en faveur d'un regroupement de l'offre, afin que les producteurs soient moins accaparés par les activités de vente et puissent être plus compétitifs pour gagner certains marchés publics. Nous travaillons en ce moment sur un futur outil pour réussir cet objectif, un Marché d'intérêt Territorial. Aujourd'hui, « <i>la plupart des appels d'offres de la restauration collective sont obtenus par des industriels, des gros distributeurs</i> ». Ce sera un outil essentiel pour que les producteurs locaux accèdent à la commande publique de la restauration collective (cantines scolaires en particulier). Pour réussir ces changements, il faudra s'appuyer plus fortement sur la coopération agricole qui a été un peu délaissée dans les décennies précédentes, nous allons soutenir la création de coopératives qui font défaut pour aller dans cette direction.</p> <p>Guy Armanet, Pt OEC :</p> <p>Les questions environnementales sont très directement liées à la thématique de l'autonomie alimentaire. Tout d'abord, par les effets du changement climatique qui affecte le fonctionnement des éco-systèmes, ensuite par la biodiversité et le choix des espèces végétales et des variétés qui sont cultivées en interaction avec leurs voisines</p>	

sauvages. Avec la création de Corsica Grana par son service du Conservatoire Botanique National de Corse, l'OEC cherche à apporter des réponses opérationnelles pour tous ceux qui veulent aménager et végétaliser des espaces publics. Cela ne concerne pour le moment que les plantes sauvages, mais la banque de semences pourrait rapidement être étendue aux plantes cultivées. On doit mentionner également **les insectes pollinisateurs** (dont les abeilles) dont le rôle, bien que peu visible, se révèle crucial, l'OEC veille par des plans d'action à leur préservation. De plus, l'eau est un facteur majeur des choix à effectuer (se tourner vers des espèces plus économes en eau). La réduction des pesticides fait partie intégrante des préoccupations, et à l'OEC, nous sommes très porteurs d'une volonté de « *rentrer dans une vraie logique vertueuse de biodiversité en faisant de la Corse, un territoire exemplaire en termes de gestion des pesticides* ». En finir avec le glyphosate suppose par exemple de voir avec les Chemins de fer de la Corse comment on va désherber les voies des trains. Ce ne sont donc pas que des questions pour les agriculteurs qui doivent se préoccuper de la pollution des eaux, des nappes etc. Enfin, nous devons penser en termes de **projet de territoire**, avec une préoccupation de bouclage des cycles de vie, en particulier avec la gestion des déchets. De même la création de plateformes de compostage va permettre de disposer assez rapidement d'une fertilisation adaptée à l'enrichissement de nos sols, et sans effet négatif par les gaz à effet de serre.

Le tourisme oriente beaucoup trop les activités productives de même qu'il impacte les milieux par la surfréquentation. En termes d'image, ceux qui nous visitent « *veulent venir aussi pour la qualité de nos productions, de l'eau pure, de l'air pur bien sûr, mais aussi pour la qualité de ce que l'on mange* ». C'est donc un tout qu'il faut considérer de façon **systémique** afin de savoir s'orienter sur le moyen terme.

Gilles Giovannangeli, Pt OEHC :

La gestion de l'eau est intimement liée à votre problématique de l'autonomie alimentaire à travers 3 grandes vulnérabilités à considérer pour vos travaux.

1 – Le manque de connaissances sur la production et la consommation alimentaire en Corse. Ce déficit affecte notre capacité à anticiper les besoins en eau. On connaît mieux la production que la consommation, mais on estime à 95% la proportion de ce qui est importé. Il serait utile de savoir ce que consomment les habitants par rapport à ce que consomment les visiteurs (les touristes et la diaspora) pour alimenter le débat et surtout le chiffrer. « *La trajectoire vers une autonomie alimentaire prendra du temps* » car les seuls secteurs organisés (viticulture et agrumiculture) sont des productions exportées pour leur grande part. De même, la production maraîchère reste très orientée sur la période estivale avec la forte demande touristique. On observe de forts déséquilibres de notre système économique.

2 – La problématique foncière en lien avec la mise à disposition d'eau agricole. Au-delà des questions classiques de disponibilité du foncier, de l'indivision ou de l'artificialisation, on peut focaliser sur la part de terres irriguées. Pour avancer de façon significative vers l'autonomie alimentaire, il faudrait environ 42000 hectares cultivés alors qu'on n'en a que 22000, soit la moitié. Sur le total des ESA, on a environ 38000 hectares irrigables pour 20000 effectivement irrigués, ici encore un rapport du simple au double. On ne compte pas ici l'agriculture de montagne où les terrains sont en pluvial, ou par captage dans les rivières, ou encore en pompant dans les nappes, c'est-à-dire hors grand réseau hydraulique. Pour ces systèmes de montagne, on ne raisonnera pas en grands équipements de réseaux et il faudra faire du cas par cas avec les élus locaux, en lien étroit avec l'ODARC. La porte d'entrée de l'eau agricole doit être l'ODARC et non l'infrastructure hydraulique. « *On a besoin de plus de transversalité pour traiter de telles questions et partir des potentialités agricoles* » à évaluer d'abord. De plus, équiper les terres agricoles de façon systématique serait synonyme d'investissements très lourds et probablement sans retour sur investissements pour les exploitants. Il faut bien réfléchir aux dimensionnements des infrastructures à faire évoluer. Avec le dérèglement climatique, les conflits d'usage de l'eau (piscines, tourisme) risquent de se multiplier et on aura besoin de passer de gros projets en petit nombre à des petits projets en grand nombre, avec des besoins en ingénierie complètement différents.

3 – La question des modèles agricoles. Elle est également posée pour orienter les besoins à couvrir. Les demandes en eau émanent plutôt des secteurs organisés tels que la viticulture ou l'agrumiculture, ce qui fait que « *les demandes d'irrigation ne sont pas forcément tournées vers le besoin d'autonomie alimentaire* ». Par exemple, la viticulture était une culture traditionnellement peu demandeuse en eau d'irrigation. Elle devient de plus en plus consommatrice d'eau avec des exigences d'export et un besoin de réduire les incertitudes sur les précipitations. De même, on reçoit de plus en plus de demandes pour des cultures fortes consommatrices comme la mangue ou l'avocat. Faut-il répondre à toutes ces demandes alors qu'on sait bien qu'elles ne s'inscrivent pas dans une autonomie alimentaire de la Corse ? On ne peut donc pas en rester à une réponse aux besoins, il faudra passer à une analyse de la demande et prioriser en fonction de nos objectifs. Enfin, on a besoin de formations, d'espaces-tests d'irrigation, de transmission des savoirs avec les nouvelles techniques (goutte à goutte, sondes) pour monter en compétences.

Données Générales	
Auditions : 19 et 20 - Apports des Chercheurs	Dates : 30/06/22 et 27/10/22
Question traitée : Que peuvent apporter les chercheurs sur le temps long et les multiples objets et disciplines à la compréhension des questions alimentaires contemporaines en Corse ?	
Participants invités : Dr Matthieu Ghilardi, CNRS ANR « Interactions paléoenvironnements-sociétés humaines du passé » ; Pr Antoine-Marie Graziani, Université de Corse ; Pr Jean-Yves Coppolani, émérite ancien Juriste Université de Corse ; Pr Fabien Gaveau, historien, Université de Bourgogne ; Pr Claire Delfosse, Géographe Université Lyon 2, Laboratoire d'Etudes Rurales ; Pr Caroline Tafani, Géographe Université de Corse UMR LISA ; Jean-Michel Sorba, Sociologue INRAE Centre de Corse UMR SELMET-LRDE Corte ; Dominique Paturel, gestionnaire, Retraitée INRAE	
Thèmes : Tous	Préconisations : B2, C1, D2, E1
Principaux apports et résultats obtenus	
<p>Matthieu Ghilardi (Préhistorien) : Si l'on remonte au Néolithique et jusqu'au haut Moyen-Âge, les nouveaux moyens d'analyse par carottage et datation permettent de reconstituer le paléopaysage et la distribution des activités humaines dans l'espace insulaire. On observe des continuités de mises en culture mais pas forcément de population humaine, avec des introductions et des adoptions élargies grâce à l'archéobotanique et l'archéozoologie. Par exemple, l'oléiculture est attestée de façon ancienne, alors que la céréaliculture est plus présente à l'époque romaine tandis que la castanéiculture ne se développe vraiment qu'au moyen-âge. Ce qui est marquant est l'ouverture des paysages avec des actions de défrichement et l'existence de transhumances hivernales pour les troupeaux d'herbivores. La question démographique est une clé importante pour comprendre la dissémination des techniques et les mouvements de populations au cours des siècles en rapport avec la production d'aliments.</p> <p>Antoine-Marie Graziani (Historien) : La période génoise est très bien documentée ce qui autorise des analyses très poussées. Plusieurs points sont à souligner : le caractère « frugal » des corses de l'époque dans des territoires quasiment autarciques où la circulation était très peu monétarisée et s'opérait sous forme de troc. Même si on ne rapporte aucune famine avec mortalités importantes, il y avait des situations de misère. Cette période génoise est marquée par l'obligation faite aux corses de planter des arbres chaque année (châtaigniers, oliviers, vigne, figuiers selon les situations), ce qui a profondément modifié le paysage agraire de la Corse jusqu'à nos jours. Il faut relativiser les écrits qui ont tendance à rapporter les repas festifs pour des visiteurs (avec beaucoup de viandes) et non l'alimentation quotidienne (où prédomine le pain). Ce n'est pas le littoral qui fournit les céréales mais bien les zones internes, avec des pratiques très extensives, de longues jachères et des variétés peu productives mais bien adaptées à la culture en sec. Tout ceci se traduit par une très faible intégration de la Corse dans les échanges élargis.</p> <p>Jean-Yves Coppolani (Juriste) : La période française met en exergue les régimes fiscaux et les lois douanières. Napoléon Bonaparte intègre la Corse dans le système fiscal et douanier français, avec dérogations (arrêtés Miot). Après les « cent jours », sous la première restauration, Louis XVIII par la loi du 21 avril 1818 instaure un régime douanier qui taxe sévèrement les produits transportés de Corse vers le continent et favorise par la détaxation l'entrée dans l'île des produits venant de l'hexagone. Ces mesures s'imposeront pendant 94 ans jusqu'à la loi du 9 juillet 1912. Cette inégalité de traitement n'a que peu d'effets jusqu'au milieu du XIXème et une accélération des effets négatifs se fait sentir quand la marine passe de la voile à la vapeur et que les rotations avec la Corse deviennent plus fréquentes. C'est alors que la concurrence frontale entre des productions à bas coût, bénéficiant d'économies d'échelles liées à des formes de spécialisation et avec des bas coûts de transport et sans taxes d'entrée viennent balayer les productions locales à coût élevé, petits volumes et forcément beaucoup plus chères. Cette intégration brutale dans les échanges élargis vaut en particulier pour les céréales fortement consommées en Corse. Les exportations d'autres produits depuis la Corse se sont poursuivies grâce à des exemptions de taxes demandées de façon dérogatoire, mais elles ne concernent que des produits bruts et de faible valeur. Sur la période plus récente, on peut s'étonner de la disparition au début du XXème d'un régime plus favorable pour les productions locales à la demande des commerçants bastiais pour remplir les caisses et compléter l'impôt qui ne suffit pas. Le café et le tabac demeurent exemptés, ce qui a valu de pérenniser des manufactures et une réfaction pour l'achat de tabac sur l'île (avec les effets désastreux sur le taux record de cancers). Un rappel important, celui de la TVA à zéro pour les vins produits en Corse (sauf les muscats) qui donne des idées pour favoriser aujourd'hui les productions locales en les détaxant.</p>	

Fabien Gaveau (Historien) : L'absence de famines à l'ère moderne est attestée avec des traces encore bien visibles de nombreux aménagements (les terrasses, les aires de battage, les moulins), les productions végétales très diversifiées, les productions animales, la chasse et la pêche. Tout cela est appuyé sur de la transformation vivrière (produits séchés, laitages, salaisons, pains) et s'intègre dans une frugalité sans gaspillage. Les échanges se limitent à acquérir le numéraire pour quelques achats et le paiement des impôts. La gestion de l'espace rural connaît des transformations profondes avec la perte des « communs » et les idées privatives appuyées sur des cultures commerciales (par exemple le cédrat). Les structures administratives fragilisent les communautés dans leurs mobilités et les zones forestières sont soustraites de la gestion villageoise. L'alternance de périodes à forte croissance démographique (crise de 1880) et de chute brutale (1ère guerre mondiale) ou de moment d'émigration massive (1950-60) est également à prendre en compte dans ces analyses avec une perte tendancielle de bras mais aussi de savoirs et de culture. La Corse ancienne était capable de nourrir ses habitants et d'exporter le surplus. A partir du XIXème, l'intégration se réalise avec les ports du Sud de la France et la modernisation de la marine.

Claire Delfosse (Géographe), Sur la période actuelle, les recherches nous informent sur les mouvements contraires de réinvestissement récent dans le rural avec les politiques de relocalisation alimentaire. Ces reconnexions entre villes et campagnes ne se font pas sans mal après tant de décennies de déconnexion due à la mondialisation des échanges. Les signes de qualité ainsi que les circuits courts jouent un rôle important dans la restauration de la confiance. Les enjeux de politiques publiques articulent des relocalisations de la consommation avec la redécouverte d'une agriculture nourricière. Les mouvements citoyens, les acteurs sociaux, la précarité grandissante, décloisonnent l'alimentation au-delà du seul monde agricole et agro-alimentaire pour repenser les modes d'habiter et de se nourrir. L'engouement pour les Projets Alimentaires territoriaux ou le retour de l'autoproduction par les amateurs semblent des phénomènes de fond dans nos sociétés. Les élus locaux jouent un rôle crucial dans les initiatives locales et dans les nouvelles échelles à investir, par les inter-territorialités à réinventer, car un EPCL ne peut se penser isolé des autres. A l'inverse, certains espaces ruraux peu denses manquent de consommateurs.

Caroline Tafani (Géographe) et **Jean-Michel Sorba** (Sociologue) : La Corse connaît des changements à regarder sur les 30 dernières années, entre son intégration dans les filières longues et l'émergence précoce des circuits courts et de la vente directe. Désormais les citoyens-consommateurs sont devant des choix de modèles de consommation qui questionnent les modèles de production. A différentes échelles, se combinent les GMS (à ne pas négliger), les magasins de producteurs, les foires rurales. Sans faire preuve d'illusion sur la restauration des formes anciennes, on peut penser que ces réappropriations ont du sens pour s'engager vers la souveraineté alimentaire. Les territoires insulaires sont particulièrement intéressants pour analyser ces dynamiques qu'explore le projet TAATI (Transitions et Autonomie Alimentaire des Territoires insulaires) en cours de réalisation. Toutefois, il ne faut pas négliger les vulnérabilités qui se font jour, avec les obstacles à lever, les modèles à concevoir et les leviers à actionner : i) reconstruire les chaînes de valeur pour que les opérateurs qui s'engagent dans ces relocalisations puissent en tirer un revenu décent, sans que les prix s'envolent, ii) raisonner les emprises et les déprises, à travers la figure du producteur fermier qui s'impose dans le paysage corse et iii) affronter les enjeux démocratiques que pose la précarité.

Dominique Paturel (Sciences de gestion) : Du point de vue des précarités alimentaires, il convient de dégager l'alimentaire de la seule question agricole et d'investir des politiques alimentaires à part entière. Pour les plus pauvres d'entre nous, l'aide alimentaire et la distribution de repas s'impose comme devoir moral avec un travail remarquable des associations qui assurent un quasi service public. Mais on reste alors lié à l'agro-industrie et le productivisme seul capable de produire des surplus. Au-dessus d'un certain seuil, il serait important de ne pas assigner des populations précarisées à consommer les rebuts de la surproduction. Au lieu de les maintenir en-dehors de la société, et ainsi nier leur droit à une alimentation durable, il conviendrait de créer un service public de l'alimentation, par exemple, par la « sécurité sociale alimentaire ». Il s'agit d'accompagner des précaires pour leur éviter de plonger dans la pauvreté extrême avec une allocation mensuelle (sur limites de revenu à l'instar de certains dispositifs) et un conventionnement avec des acteurs de l'alimentation locale (producteurs, magasins, épiceries) pour y acheter des fruits et légumes frais produits localement. Naturellement, il faut se garder de désorganiser l'aide alimentaire qui demeure nécessaire, ni stigmatiser les personnes en insécurité alimentaire pour parvenir à traiter de ces questions de fond.

En conclusion, au vu du grand intérêt de positionner l'analyse sur du temps long afin de mieux appréhender les permanences et les ruptures, il serait utile d'inciter à des recherches spécifiquement sur ce thème « **boire et manger en Corse de la préhistoire à nos jours** ».



Conseil Économique Social Environnemental et Culturel de Corse

CESEC Courriel : presidence.cesec@isula.corsica
Palazzu Lantivy- BP 414 Web : www.isula.corsica/cesec/
20 183 Aiacciu Tél. : 04 20 03 95 10



Télécharger les rapports et les avis du CESEC de Corse sur le site www.isula.corsica/cesec/