



Meditteritage

Valorisation économique du patrimoine naturel et culturel des montagnes méditerranéennes

SOUS-PROJET « PRODUITS TYPIQUES »

Présentation de la contribution de La communauté de communes de la Vallée du Prunelli Région de CORSE (Thessalie)

1. Présentation générale du territoire/village

Overall presentation of the territory / Village

Le partenaire de Corse regroupe 2 entités complémentaires :

- ? une Communauté de Communes créée fin décembre 2003 regroupant 6 communes et 6 000 habitants environ :
 - Bastelica (450 h – 800 m d'altitude),
 - Tolla (100 h – 650 m d'altitude),
 - Ocana (400 h – 400 m d'altitude),
 - Cauro (1 200 h – répartis entre plaine côtière et coteaux à 400 m d'altitude),
 - Eccica Suarella (800 h – répartis entre plaine côtière et coteaux à 350 m d'altitude),
 - Bastelicaccia 3 000 h – 70 m d'altitude).

Elle couvre l'intégralité d'une vallée culminant à 2 350 m d'altitude et confinant en bord de mer sans toutefois posséder de façade littorale. Cette vallée s'étend d'est en ouest autour du fleuve Prunelli qui lui donne son nom.

- ? Un Lycée d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricole (EPLEFPA : Etablissement Public Local d'Enseignement de Formation et de Promotion Agricoles), situé à Sartene, dans la vallée du Rizzanese. Il se trouve au centre de deux sous ensembles géographiques, deux terroirs complémentaires du point de vue agro-sylvo-pastoral : plaines littorales et fluviales et collines du Sartenais Valinco ; collines et moyenne montagne de l'Alta Rocca. dont la mission consiste en la formation des actifs ruraux en matière d'élevage, de culture, de tourisme rural et d'entretien de l'espace. L'établissement travaille sur une aire géographique étendue en raison des besoins en formation du département et de l'île entière ; mais aussi parce que les lois de décentralisation lui attribuent une compétence en matière d'action territoriale. L'établissement regroupe trois centres de formation :

- ? lycée d'Enseignement Général et Technique Agricole (LEGTA),
- ? Centre de Formation Professionnelle Pour Adultes (CFPPA)
- ? Centre de Formation pour Apprentis (CFA),

ainsi qu'une **exploitation agricole** dont les missions sont :

- produire
- former
- développer
- expérimenter des nouvelles techniques de production et de transformation

Ces 2 entités coopèrent sur le programme Meditteritage en juxtaposant 2 compétences :

- ✍ l'action économique locale, impulsée par un opérateur public territorial, à destination de ces ressortissants
- ✍ la formation, mise en place par un opérateur d'enseignement public, pour être plus près des besoins exprimés par les acteurs agricoles et ruraux

2. Situation du territoire / village par rapport au thème du sous-projet

Situation of the territory / village with regard to the sub-project

L'objet du projet est de :

- ? fédérer les acteurs agricoles (producteurs ou propriétaires) autour de la reconnaissance d'un produit local typique
- ? permettre la pérennisation de ce produit

Trois produits sont concernés sur trois aires géographiques différentes :

- ? la pomme reinette de Bastelica et Tolla (située en montagne dans la Vallée du Prunelli)
- ? l'orange de Bastelicaccia (située en plaine dans la Vallée du Prunelli)
- ? le fromage sartinesi (situé sur une aire géographique étendue sur plusieurs vallées autour du Lycée Agricole de Sartene)

Le projet consiste à favoriser la réappropriation des vergers traditionnels de pomme en montagne (Bastelica et Tolla) et d'orange en plaine (Bastelicaccia). Cette réappropriation consiste à inciter les propriétaires à remettre en état leurs vergers traditionnels, à les entretenir, à ramasser les fruits et à les valoriser (soit directement en frais, soit par transformation). Cette incitation doit s'effectuer notamment par la mise en place d'une démarche fédérative la plus large possible des propriétaires. Le problème d'abandon progressif des vergers vient en effet souvent de la multipropriété et de la désertification rurale, voire de la mutation des zones agricoles vers des zones urbanisées (plaine), ainsi que du manque de lucrativité économique directe de la production en l'état actuel des choses.

Cependant la notoriété de ces produits est effective depuis très longtemps, puisque le catalogue du pépiniériste français Vilmorin proposait dans les années 1920 des plants de pommier "reinette de Bastelica" et que les "oranges de Bastelicaccia" étaient citées par les auteurs français du XIX^e siècle dans leurs romans comme des produits de grande qualité. La motivation du projet est donc de favoriser la pérennisation des vergers et leur régénération afin que :

1. ce patrimoine puisse être conforté et redéveloppé ;
2. ils contribuent à l'équilibre naturel et paysager du territoire ;
3. ils permettent de dégager une valeur ajoutée de l'exploitation de ces produits et contribuent à la création d'emploi(s) direct(s) ou indirect(s) ou encore de parts d'activité économique supplémentaire ou de revenus complémentaires ;
4. ils participent à la reconstruction sociale des communautés montagnardes autour d'un atout ou d'un produit commun à valoriser (en luttant contre l'abandon induit par la désertification), ainsi qu'à celle des communautés de plaine qui ont parfois des difficultés à absorber des nouvelles populations périurbaines connaissant peu les réalités et atouts locaux (en régénérant la culture du territoire).

La poursuite et l'élargissement du programme pourraient concerner sur la même base d'expérience d'autres communes de la Vallée (Ocana, Cauro, Eccica Suarella) ainsi que d'autres vergers (amandiers...).

Le Lycée Agricole de Sartene intervient ici en tant que partenaire technique dans la démarche de fédération des acteurs. Il peut aussi adjoindre à son action dans ce cadre sa compétence première : la

formation, si le besoin s'en fait sentir au cours de l'avancement des travaux du programme. Ainsi la formation pourrait aussi éventuellement servir à la fédération d'acteurs ruraux que ceux-ci soient des propriétaires ou bien des producteurs.

Parallèlement l'implication du Lycée Agricole de Sartene dans Mediterritage consiste aussi à tester des hypothèses de fédération de producteurs autour de la reconnaissance d'un produit fromager territorialement déterminé, sur un espace distinct de la Vallée du Prunelli. Il s'agit donc en fait de l'utilisation, en parallèle, d'un feedback de l'expérience Mediterritage sur la micro-région où est localisé le Lycée et de son expérimentation sur une population et un produit différent : des producteurs de fromage de type « *sartinesi* ».

Cependant la collaboration des 2 entités Communauté de Communes de la Vallée du Prunelli et Lycée Agricole de Sartene consiste en premier lieu à élaborer une méthode de fédération des acteurs ruraux (propriétaires ou producteurs) afin de permettre la sauvegarde et le redéveloppement d'un produit agricole localement très identifié et reconnu, mais dont la pérennité peut être mise en péril si les acteurs agissent sans réelle concertation.

Le projet résulte d'une idée innovante pour sa partie concernant l'orangerie et constitue une phase d'évolution pour sa partie concernant la pomme (puisque l'association A Nostra Mela regroupant des propriétaires de vergers existe déjà et organise une manifestation annuelle) ainsi que pour sa partie concernant le fromage.

Le projet comprend :

- ? une phase d'identification des acteurs concernés et potentiels,
- ? une phase d'analyse des situations physiques et foncières des aires concernées par les 3 produits typiques choisis,
- ? une phase d'analyse des besoins des acteurs pour avancer dans leur démarche de fédération selon chacun des produits concernés
- ? une phase de recherche d'avantages mobilisateurs pour la fédération, par exemple : un intérêt économique accru, une valorisation supérieure du produit ou du foncier, l'apprentissage de méthodes de travail...
- ? une confrontation de ce qui a déjà été initié sur le territoire avec ce qui se passe dans des territoires similaires
- ? une phase de recherches d'expériences et de méthodes chez les autres partenaires

Calendrier d'action :

- ✍ décembre à mai : diagnostic des 3 produits dans leurs situations territoriales, recherche des points de convergence des acteurs, construction de la méthode de fédération
- ✍ meeting de mai en Ligurie : confrontation de la méthode construite avec les expériences des partenaires de Mediterritage,
- ✍ mai à juillet : expérimentation de la méthode de fédération sur les 3 produits concernés
- ✍ meeting de juillet en Andalousie : retour d'expérience aux partenaires de Mediterritage et amélioration de la méthode par la détermination d'un projet porté par les acteurs
- ✍ juillet à novembre : élaboration d'un projet autour de chacun des 3 produits et fédération des acteurs
- ✍ meeting de novembre en Corse : retour d'expérience aux partenaires de Mediterritage et présentation de la méthode(s) de fédération retenue(s)
- ✍ après novembre : demandes de financement des projets définis et portés par les acteurs fédérés

3. Les attentes par rapport au sous-projet

Expectations from the sub-project

Raisons du choix de l'objet

Deux raisons expliquent le choix de l'objet :

- ? Une nécessité vitale d'entreprendre une action auprès des producteurs et des propriétaires pour éviter la perte d'un produit traditionnel sur leur territoire respectif.
- ? Le besoin d'une démarche croisée entre un opérateur public de développement local et un opérateur de formation, pour pouvoir construire une méthode efficace de fédération des acteurs ruraux du territoire et une méthode reproductible sur d'autres produits.

L'idée centrale du projet est de trouver comment fédérer les propriétaires/producteurs et les insérer dans une démarche commune pour redévelopper un (des) produit(s) bénéficiant d'une notoriété et donc déjà qualifiés. La récupération de cet avantage pourrait alors servir de support à la fédération des propriétaires/producteurs et à leur action.

Il s'agit en fait d'étudier et de mettre en place les conditions d'un apprentissage organisationnel sur la base d'une valorisation d'une production locale. La formation peut donc être soit un outil pour arriver à ce résultat, soit un réceptacle de l'expérience et intégrer par la suite cette dimension dans ses programmes.

A travers le présent projet, l'EPLFPA via tout particulièrement l'exploitation agricole souhaite aussi :

- valoriser les activités traditionnelles liées à l'élevage ovin en utilisant les ressources locales
- impulser une dynamique dans un milieu professionnel atomisé et déclinant
- s'intégrer dans le territoire de manière plus forte

Attentes en matière de collaboration

Les attentes de collaboration avec les partenaires de Meditteritage sont essentiellement méthodologiques. Il s'agit en fait de confronter les réponses apportées par les partenaires aux questions suivantes dans leur démarche sur les produits typiques et de confronter des expériences pour pouvoir construire la meilleure méthode de fédération des acteurs et de pérennisation du produit :

- ? Comment définir un territoire pertinent pour les produits typiques ?
- ? Comment sensibiliser les acteurs locaux à s'organiser autour des produits typiques ?
- ? Comment structurer les producteurs ou les propriétaires ?
- ? Existe-t-il des méthodes de réappropriation de la connaissance et des savoir-faire locaux ?
- ? Existe-t-il des méthodes de détermination des produits à promouvoir ?
- ? Comment faire partager par les producteurs ou les propriétaires ces méthodes de détermination ?
- ? Comment communiquer pour valoriser au mieux les produits typiques ? par quels supports ? vers quels clients ?

Fiche de Présentation de l'EPLEFPA de Sartene

Les enseignements dispensés concernent la production agricole, la gestion de la forêt, la gestion et la protection des espaces naturels, la valorisation de l'espace rural (randonnées équestres). Outre sa fonction de formation, l'établissement doit conformément à la Loi d'Orientation Agricole de juillet 1999 mettre en oeuvre les missions d'insertion, de coopération internationale, d'animation territoriale et de développement local. Ces trois centres regroupent 90 apprenants, 30 enseignants, 17 agents administratifs et techniques.

Caractéristiques :

le foncier

40 ha autour des bâtiments du lycée : surface agricole utilisée : 50 % de maquis et 3 à 4 ha sont des terres cultivables

les bâtiments

4 bâtiments :

- 1 bergerie
- 1 salle de traite
- 1 porcherie
- 1 fromagerie/charcuterie

et un tunnel pour le foin

la main d'œuvre

- Un directeur : gestion l'exploitation
- Un berger à plein temps : gestion du troupeau ovin, transformation du lait en produits fromagers traditionnels
- Un autre salarié à temps plein: gestion du troupeau porcin, transformation en produits charcutiers, mise en des cultures des terres.

L'atelier ovin

- cheptel : 50 brebis laitières, 2 béliers et 10 agnelles de race corse
- suivi sanitaire : vaccination contre la fièvre catarrhale, vermifuges ante parasites, surveillance et soins des mammites, dépistage de la brucellose
- alimentation : herbe, foin, complément alimentaire à base de céréales (orge...)
- reproduction : insémination artificielle avec du sperme de béliers sélectionnés UPRA en mai/juin pour des naissances en octobre, novembre et en septembre pour les agnelles qui vont mettre bas en février
- production : agneaux pour Noël et Pâques, lait transformé sur l'exploitation trois fois par semaine (100 litres de lait) pour fabrication la tomme sartenaise (de 2,5 kg) environ, du bruccio frais (AOC)et du bruccio passu .

L'atelier porcin

cheptel :. 12 truies, 1 verrat et environ 30 porcs charcutiers de race corse (AOC en cours de validation)

alimentation : aliment "porc corse" à base de céréale (orge) et glands à l'automne

reproduction : mises bas deux fois par an

production : porcs abattus à l'abattoir de Sartene le vendredi puis charcutés à partir du lundi pour fabriquer jambon (prisuttu), coppa, lonzu, panzetta, figatellu, saucisse, saucisson

Ces ateliers tentent d'allier système traditionnels d'élevage / transformation et nécessaire modernisation de ces techniques. A ce titre, l'exploitation ambitionne de devenir un pôle de compétences et de diffusion en concertation avec les institutions de recherche (INRA) et les groupements professionnels (Casgiu casanu).