

Les avancées et les difficultés de la certification des produits agro-alimentaires de Corse : Quelques enseignements des démarches engagées.

JA.PROST et F.CASABIANCA

INRA – SAD, Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Elevage (LRDE)
Quartier Grossetti - F 20250 - CORTE

Résumé :

La Corse dispose de produits agricoles à forte notoriété qu'une politique volontariste de certification de qualité, liée à leur origine géographique, pourrait permettre, de l'avis unanime des responsables administratifs et professionnels, de mieux définir et de mieux valoriser. Or, les producteurs insulaires mobilisent peu l'appareil réglementaire (national ou communautaire) à leur disposition et semblent se satisfaire de cette situation. Quelques éléments d'explication sont proposés qui peuvent éclairer le *statu quo* actuel alors que, par ailleurs, fleurit la revendication identitaire.

La chronique de la politique régionale de certification des principaux produits insulaires est rapidement présentée. Elle fait ressortir, dans certains cas comme le Brocciu corse ou la clémentine, l'inadéquation des solutions initialement retenues par les représentants des producteurs en regard des objectifs ou des enjeux ; elles ont ainsi motivé des démarches de redéfinition qui semblent, aujourd'hui, devoir aboutir. Dans d'autres cas, comme pour le secteur viticole, qui s'est lancé dans une politique active de différenciation des produits et de restructuration du vignoble, ou le miel de Corse, qui a obtenu une Appellation d'Origine Contrôlée en janvier 1998, se dessinent de nouvelles possibilités. Les situations d'autres productions de l'élevage (charcuteries, viande bovine, autres fromages) sont examinées à travers les enseignements de ces démarches.

Nous proposons la notion de « produit patrimonial », impliquant une explicitation des définitions globalement intégrées dans la rente culturelle collective et sa traduction en modalités de contrôle pour un bien commun. A l'analyse des expériences présentées, elle semble pertinente pour re-dynamiser les filières en organisant les producteurs insulaires et ainsi inverser la dérive constatée de pratiques individuelles, rémunératrices à court terme, mais suicidaires pour l'avenir collectif de l'économie agricole de l'île.

Mots-clés : Corse - Développement régional - Réglementation produits agricoles - Démarches de certification - Produits patrimoniaux.

* * *

Title :

The advances and difficulties of the certification of Corsican farm food products : Some lessons drawn from involved approaches.

Abstract :

Corsica offers a wide variety of well-known agricultural products which, according to professional opinion, would benefit enormously from the support of a policy of quality certification linked to geographical origin. Corsican producers fail to take advantage of existing regulations (both national and European) and, generally speaking, seem content to ignore them. This weakens the position of the minority in their attempts to gain recognition. In order to clarify this anomaly, an explanation is necessary.

An evaluation of regional policy over the question of the certification of leading Corsican products is fairly straight forward. In certain cases (i.e ; the Corsican Brocciu or clementines) due to the inadequacy of the initial strategies embarked upon by the producers representatives, objectives did not succeed. But these strategies motivated the redefinition of marketing policies which they can attain a successful issue today. In other instances, new possibilities emerged. This is the case in the wine sector production, in which an active policy of product definition has been launched. Similar steps are being taken in the dealing sectors with the production of Corsican honey, which obtained a Controlled Designation of Origin in January 1988. Other livestock productions (pork products, beef meat, other cheeses) are analysed by founding upon the lessons drawn from these approaches.

Actually, what is being proposed is a notion of « local heritage product ». In other words, an elucidation modalities of control for a common good. This identification could stimulate a more dynamic tendency of « doing it alone ». In Corsica today, the individual approach is still remunerative. This, however, is short-term thinking. If the practices continues, it will be suicidal for the collective future of the agricultural economy of the island.

Key words : Corsica - Regional development - Agricultural products regulation - Certification approaches - Patrimonial products

(Ce papier a fait l'objet d'une présentation au Colloque « Europea International » à Bastia, 25-29 octobre 2000, Session « La qualité des produits dans le développement durable des territoires ». Il reste à publier)

INTRODUCTION

Classiquement, dans les zones à fortes contraintes, la production de produits dits "de qualité" ou "de terroir" est présentée comme une voie pour la rentabilisation des exploitations à faible niveau de productivité du travail. En effet, elle apparaît comme un moyen de les maintenir en dehors d'une compétition insupportable avec les zones plus facilement intensifiables.

Les lois et règlements qui concernent la certification de ces produits sous signe officiel de qualité, c'est-à-dire l'ensemble des procédures et méthodes visant à les définir et à les protéger des contrefaçons, tentent de prendre en compte et de valoriser leurs liens avec leur région d'origine. Ceci fait référence à un niveau de "qualité", c'est-à-dire un ensemble de caractéristiques, qui, plus ou moins explicitement, est lié au lieu où ils sont élaborés. Ils mettent ainsi en valeur des races locales capables de fournir une matière première originale, des systèmes de production et des savoir-faire traditionnels. Ils peuvent constituer, d'après de nombreux analystes, autant d'atouts pour la différenciation d'un produit et, partant, pour le développement des activités qui lui sont liées.

Nous avons fait le choix d'approcher le développement comme un processus de solidarisation d'acteurs économiques. Notre contribution, en tant que chercheurs, vise à accroître la capacité des acteurs concernés à maîtriser des systèmes de production et de mise en marché, dans le respect des valeurs patrimoniales culturelles et environnementales. Nous faisons l'hypothèse que la qualité, vue comme le produit de la construction d'un accord entre acteurs, peut devenir un moteur pour l'organisation des producteurs et permettre des processus de solidarisation sur lesquels peut s'appuyer un développement durable. Dans ces conditions, la certification permettrait de relier la défense des produits et la confortation des activités agricoles à travers l'origine des matières premières et la valorisation de la culture technique régionale. Elle deviendrait ainsi un véritable levier de développement local.

L'analyse de la situation corse nous semble exemplaire pour faire ressortir les enjeux de développement que peut soulever la certification des produits. La Corse dispose, en effet, de produits traditionnels à forte notoriété dans toutes les filières de l'économie agricole insulaire. Ce sont souvent des produits d'une grande originalité : l'île est, par exemple, la seule région française productrice d'agrumes et d'avocats ; c'est une des rares régions dont l'élevage est basé sur les ovins laitiers, sur les porcs "coureurs", etc... Tout semble donc réuni pour en faire une région regroupant de nombreux produits bénéficiant de protections reconnues.

De fait, très peu de ces produits sont certifiés et la certification, à laquelle font pourtant systématiquement référence les discours officiels, est paradoxalement rarement mise effectivement en oeuvre. On observe ainsi l'absence quasi-totale de définition des produits "traditionnels", de leurs règles de production tout autant que des moyens de contrôle susceptibles de garantir l'«authenticité» affirmée au consommateur. Alors que certains producteurs semblent très bien s'accommoder, voire même profiter, de cette situation, on peut se demander si, ce faisant, ils ne mettent pas en péril l'avenir même d'une économie agricole fragile. Dans de telles conditions, quel peut être le devenir des différentes filières concernées ?

La présente contribution se propose de présenter rapidement la chronique des démarches de certification engagées dans certaines de ces filières et la grande diversité de situations que l'on rencontre suivant les produits. Quelques éléments d'explication sont ensuite apportés, avant de suggérer des solutions pour dépasser cette situation paradoxale.

I - UNE GRANDE DIVERSITE DE SITUATIONS

Rappelons d'abord, que lorsqu'un projet vise à mobiliser la réglementation en vigueur, on peut, généralement, identifier dans les démarches de certification deux séries de nécessités :

- d'une part, des points d'appui indispensables, à savoir une structure interprofessionnelle qui réunisse les principaux intéressés, un règlement technique (ou cahier des charges) précis qui s'applique à tous les opérateurs concernés et des contrôles qui garantissent le sérieux de la démarche en même temps que le respect des règles communes,

- d'autre part, un processus à conduire, avec généralement trois étapes principales : une série d'initiatives à assumer, des négociations internes à réussir et une reconnaissance externe à obtenir.

Sur cette base, la chronique de la politique régionale de certification peut être rapidement analysée à travers les produits insulaires les plus significatifs.

I.1 - Des stratégies d'exclusivité qui ont montré leurs limites

Un premier type de stratégie a été mis en avant par certains responsables professionnels qui consistait plutôt à se protéger au nom de "l'exclusivité" ou par la mise en place de "barrières à l'entrée" (Perrier-Cornet, 1990).

I.1.1 - L'Appellation d'Origine "Brocciu corse" : de l'AO à l'AOC

Les producteurs fermiers de Brocciu ont ainsi bâti, à la fin des « années 70 », un dossier de demande, basée sur cette stratégie, pensant se réserver l'exclusivité du droit à produire. Cela a effectivement abouti au Décret du 10 juin 1983 qui mettait en place la première Appellation d'Origine d'un produit de l'élevage en Corse (Prost *et al.*, 1994). Au passage, on notera que cette Appellation était accordée à un co-produit de la transformation fromagère, fabriqué à partir de lactosérum de fabrication, alors qu'aucun fromage (permettant d'obtenir ce lactosérum) ne bénéficiait de certification.

Ce type de stratégie n'a pourtant pas débouché sur une prise de responsabilité collective et, au contraire de ce qui en était attendu, on peut considérer que cette manoeuvre aura été un échec. En effet, la définition du produit n'induisait aucune véritable contrainte qualitative et certains producteurs laitiers ont su profiter des lacunes et des imprécisions du texte de ce décret pour s'imposer encore mieux sur le marché dont on cherchait à les évincer.

Par la suite, un décret du 30 décembre 1988, va définir les produits tels que le Brocciu comme « fromage de lactosérum ». Il leur conférait ainsi le statut de fromage et les soumettait donc à l'obligation de se conformer à la réglementation sur les Appellations d'Origine Contrôlées (AOC) fromagères. Les producteurs fermiers, qui avaient obtenu l'Appellation d'Origine « simple » contre les transformateurs laitiers vont donc devoir négocier avec ceux-ci pour mettre en place un syndicat interprofessionnel représentatif, seul habilité réglementairement à instruire une demande et à gérer une éventuelle AOC. Faute d'y parvenir, toute protection juridique était perdue pour le Brocciu (de Sainte Marie *et al.*, 1994).

De longs mois vont être nécessaires pour oublier les rancoeurs, apprendre à parler ensemble et définir collectivement le produit à protéger, ses conditions de production et les contrôles à mettre en place. Singulièrement, la mise en place et le fonctionnement des structures de contrôle vont entraîner de nouveaux apprentissages concernant l'articulation des responsabilités individuelles et collectives des producteurs. Cet investissement va aboutir, après instruction par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) à un nouveau décret, « relatif à l'AOC Brocciu corse ou Brocciu », le 3 juin 1998.

Dans la dynamique ainsi créée, l'avenir de l'Appellation semble cependant lié à l'implication effective des différents acteurs dans sa construction (Guerrini et Prost, 1999). Et, si l'abandon de cette stratégie d'exclusivité a permis de faire aboutir ce projet collectif, reste à le faire fonctionner en commun.

I.1.2 - La clémentine de Corse : de la feuille à l'IGP

La certification de cet autre produit insulaire original présente une histoire sensiblement différente, mais elle est passée par une impasse du même type.

Les représentants des agrumiculteurs de Corse ont milité, au nom de la défense sanitaire (absence en Corse de certaines maladies aux conséquences graves, effectivement présentes dans les autres bassins d'approvisionnement du marché) et en mobilisant l'avantage de l'insularité, pour l'interdiction de l'importation de matériel végétal sur le territoire français. Ce qu'ils ont obtenu à travers un arrêté du 2 septembre 1970 (Vogel, 1973). Ce faisant, ils savaient le profit qu'ils pouvaient en tirer : cette interdiction

laissait la seule clémentine de Corse apparaître sur le marché avec une feuille attachée à son pédoncule et permettait de la distinguer clairement des autres.

Cet "atout", original du point de vue du marketing, a fait négliger aux producteurs toute politique de certification et de définition d'une spécificité qualitative de leur produit. Ainsi, lorsque, sous la pression cette fois des autres pays producteurs européens, les barrières phytosanitaires nationales ont disparu sur le marché européen (Directive CEE 93/110) et que le caractère strictement insulaire de cette production autorisait d'en réduire la protection aux seules limites de l'île, la clémentine de Corse perdait toute spécificité par rapport à ses concurrentes sur le marché continental. Là-encore, la stratégie d'exclusivité montrait ses limites.

Face à cette situation nouvelle, et à la suite de plusieurs campagnes aux résultats peu encourageants, un travail commun aux professionnels et à leurs partenaires du développement et de la recherche a amené les acteurs de la filière à faire le choix de la certification. L'idée était de "soulever" la feuille pour faire valoir des caractéristiques que n'avaient pas les fruits des autres origines. Plutôt que de continuer à essayer de s'aligner sur le standard européen correspondant à celui du principal producteur, l'Espagne, il était proposé de gérer la variabilité constatée dans les vergers de l'île (par rapport au calibre, à la coloration ou à l'acidité) et de la valoriser sur des segments de marché particuliers (Agostini *et al.*, 1996).

Collectivement, les professionnels ont ainsi fait de choix de valoriser la provenance corse à travers l'instruction d'une demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) au niveau européen, couplée avec une Certification de Conformité du Produit, pour le produit «standard», et un Label Rouge pour le produit de qualité supérieure.

Concrètement, cette démarche novatrice heurte certaines habitudes prises car elle suppose des efforts de chacun des acteurs de la filière et conduit à trier la récolte régionale pour n'en conserver que la fraction certifiable. De la même façon, elle modifie l'approche que pouvaient avoir les Pouvoirs Publics dans leur soutien à cette filière, conditionné maintenant à l'aboutissement de la démarche engagée autour de la qualité des fruits.

Là-aussi, la conception des référentiels et la définition des caractéristiques explicites des produits certifiables impliquent des négociations parfois difficiles entre les partenaires concernés auxquelles il convient de rester attentif. Cela nécessite un fort investissement de la part des différents partenaires, mais cette nouvelle dynamique affichée a des objectifs qui semblent effectivement partagés.

I.2 - Des dynamiques d'ouverture confortées

Dans d'autres filières, des choix stratégiques différents ont été affichés, plus volontaristes, mais, là-aussi, parfois imposés par les événements.

I.2.1 - Les AOC viti- vinicoles

L'histoire des vins de Corse peut servir d'exemple de "scénario catastrophe" pour toutes les autres filières. Tournant le dos à une ancienne et forte notoriété, les effets d'une politique de plantation non maîtrisée, les négligences de certains, comme les pratiques frauduleuses d'autres, ont marqué l'histoire contemporaine de la Corse (témoignés en 1975, en pleine crise viticole européenne, par les événements tragiques d'Aleria).

Ces dérives, désastreuses pour l'image des vins de Corse, ont pourtant permis de relancer la viticulture sur des bases assainies. Profitant des possibilités d'aide à l'arrachage du vignoble spéculatif (cépages hyper-productifs destinés à la chaptalisation) et des encouragements à une politique de qualité, la différenciation s'est établie entre plusieurs types de productions insulaires.

Par rapport à une situation qui paraissait désespérée, ce sont les AOC, obtenues quelques années auparavant (Patrimonio 1968, Ajaccio 1971, et 1972 pour les autres) par quelques dizaines de vignerons attachés à la défense de leur terroir, qui ont joué un rôle moteur et sont devenues la référence pour la

nécessaire restructuration du vignoble de Corse. La politique européenne permet ainsi d'introduire des cépages améliorateurs dans les zones de vins de table, en même temps que d'aller dans le sens d'une plus forte typicité pour les zones d'appellations (Mercury, 1996).

On a donc deux grandes familles de produits :

- les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée (« régionales » et « locales »), qui ont le monopole de l'usage du qualificatif "Vin de Corse" (pour les premières) et « Ajaccio » ou « Patrimonio » (pour les secondes) et travaillent leur typicité (pourcentage de cépages locaux, degré, rendement, etc...),
- les autres vins ("Vins de Pays de l'Île de Beauté", vins de cépages corses purs), qui travaillent sur un autre registre (leur spécificité) mais sont également bien valorisés par rapport aux produits génériques (dont les volumes restent toutefois très importants).

Aujourd'hui, les dernières plantations effectuées sont adultes et les producteurs d'AOC doivent donc se montrer dynamiques pour commercialiser une production devenue trop importante pour le seul marché local et touristique, qui fut longtemps le débouché naturel et suffisant de leurs produits. Les caves, coopératives comme privées, conscientes de ces problèmes, se sont respectivement regroupées dans des structures qui vont preuve d'initiatives pour valoriser hors de Corse la gamme de produits qu'elles ont à leur disposition.

I.2.2 - L'AOC "Miel de Corse – Mele di Corsica »

La démarche de l'AOC "Miel de Corse" apparaît comme originale. Même si les auteurs latins y font souvent référence, l'apiculture corse restait, en effet, une activité annexe pour beaucoup des opérateurs qui composaient la filière jusqu'à la fin des années 1970. A cette époque, une coordination exemplaire des efforts des secteurs de la formation, de la recherche et du développement a abouti à l'émergence de jeunes apiculteurs "professionnels". Ces derniers ont suscité une avancée spectaculaire de l'organisation de ce secteur (défense sanitaire, sélection de l'abeille locale, définition des produits). Ils ont ainsi joué un rôle moteur et réussi à mobiliser l'ensemble de la filière autour de la définition d'une politique régionale de qualité.

La première formation (validée par un Brevet Professionnel Agricole) est mise en place en 1976 au Centre de Promotion Sociale de Corte. Dès 1977, est créée une Union Régionale des Groupements de Défense Sanitaire Apicole qui va s'attacher à assainir et à protéger les ruchers. Ainsi, pour préserver l'île d'une grave maladie « réputée contagieuse » (la varroase), un arrêté du 1^{er} juillet 1982 interdit « l'introduction en Corse de reines d'abeilles, de colonies et de matériels apicoles en provenance de la France continentale ».

Parallèlement, venait d'être identifiée sur l'île une population d'abeilles originale qui se distinguait à la fois de l'abeille italienne et de l'abeille noire du continent (Battesti, 1980). Forts de leur volonté d'action commune, les producteurs, regroupés dans une structure à vocation plus générale (« U Bugnu Corsu ») dont l'objectif était le développement et la promotion de l'apiculture corse, vont ensuite installer plusieurs ruchers de sélection. Autant de facteurs qui vont concourir à une issue favorable pour la certification des produits de la filière, et particulièrement des miels, dont l'intérêt était vite apparu.

Conçus à l'origine autour de la création d'un Label Régional, les travaux suivants, menés de façon collective, ont permis de mieux approcher la qualité des produits obtenus et de mettre au point un outil capable de garantir leur origine (Battesti, 1990). Ces techniques d'analyse du contenu pollinique des miels ont donc fait apparaître le caractère original des productions insulaires et les moyens analytiques de le défendre. C'est pourquoi, par la suite, le projet s'est tout naturellement orienté vers une demande d'Appellation d'Origine Contrôlée.

En réponse à la commission d'enquête de l'INAO, un travail important a cependant dû être réalisé sur la typicité des miels insulaires.

On notera que, comme dans d'autres situations pour d'autres produits, cette demande est d'abord apparue incongrue aux producteurs, persuadés d'une originalité évidente. Mais, la confrontation à des repères extérieurs à l'île, qu'impose toute demande d'Appellation, amène à constater la difficulté d'approcher ces notions de typicité ou de lien avec le lieu géographique de production qui semblent

triviales aux producteurs et qu'ils ont du mal à expliciter. Dans le cas précis, une gamme variétale, avec six types de miels, a ainsi été définie.

Si le décret d'AOC a été signé le 30 janvier 1998, les producteurs sont aujourd'hui, comme dans le cas de l'AOC Brocciu, dans une phase de mise en place des structures de contrôle et d'apprentissage de la gestion collective d'une Appellation.

Inspirés par cet exemple (et témoins de son succès), un certain nombre de producteurs d'autres filières vont, à leur tour, s'organiser pour la défense et la promotion de leur produit.

I.3 - Des démarches collectives en voie de concrétisation

D'autres démarches sont, en effet, mises en route autour d'abord de deux grands produits emblématiques de la diète insulaire : la farine de châtaignes et l'huile d'olive. Tous deux sont des produits transformés, issus de l'arboriculture fruitière traditionnelle autrefois florissante, qui, forts d'un contenu culturel important, font l'objet aujourd'hui d'une affirmation forte de réappropriation collective à travers l'obtention de signes officiels de qualité.

I.3.1 – La farine de châtaignes

C'est un produit à forte originalité, souvent présenté comme la base de l'alimentation traditionnelle d'une île montagnaise où la culture du blé était difficile, voire impossible. Si les pratiques alimentaires ont changé, la farine de châtaignes retrouve aujourd'hui un attrait auprès des insulaires à travers une consommation devenue festive et conviviale de spécialités culinaires ou pâtisseries dont elle est la base.

Le verger est très ancien et son installation a été particulièrement développée au XVI^e puis, surtout, au XVII^e siècle à travers des mesures incitatives fortes de la République de Gênes qui occupait alors la Corse (Serpentini, 1999). Avec l'effondrement de l'agriculture traditionnelle et l'émigration, son état sanitaire s'est dégradé. Ajouté à l'exploitation du tannin, les surfaces récoltées se sont considérablement réduites : de 35 000 ha, répartis sur pratiquement tout le territoire insulaire, au début du siècle, elles sont passées à environ 2 000 ha à la fin des « années 80 » (Franchi, 1991).

Un certain nombre d'initiatives collectives avaient été lancées dès cette époque pour dynamiser cette production, regrouper les propriétaires de vergers, améliorer l'état sanitaire des arbres, valoriser les variétés locales ou mécaniser la récolte, y compris pour la production de châtaigne « de bouche » dont le marché national était déficitaire (de Casabianca, 1977). Une SICA s'est ainsi mise en place, puis un premier groupement en 1985, mais ces expériences sont restées sans suite (Vincensini, 1995).

Depuis 1990, le Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et Marrons de Corse semble réussir à fédérer les énergies avec pour principaux objectifs la certification et la promotion des produits, la sauvegarde et la régénération des vergers existants.

Dans ce cadre, un travail important a ainsi été réalisé sur la caractérisation de la farine et la technologie de transformation (Franchi, 1990). Parallèlement, des essais de diversification, encourageants, étaient effectués sur la fabrication de marrons glacés à partir de variétés locales existantes dont le fruit pouvait convenir.

Cela étant, plus que la mise en place de nouvelles plantations, complexe et peu réaliste, c'est le choix de la rénovation de la châtaigneraie existante qui a prévalu. Ainsi dans le cadre du Contrat de Plan Etat-Région 1994-1999, un programme régional doit permettre la réhabilitation d'environ 500 hectares de vergers. Compte-tenu des systèmes de production mis en œuvre, le classement de ces exploitations en « Agriculture Biologique » devrait assez facilement être obtenu et apporter d'ailleurs un élément supplémentaire à la valorisation des produits.

Pour mieux y parvenir, et se défendre contre l'utilisation frauduleuse de farines d'autres origines (particulièrement italiennes), une demande d'Appellation d'Origine Contrôlée a, en tous cas, été formulée

en juillet 1998 et un dossier a pu être transmis à l'INAO en octobre 2000 pour une AOC « Farine de châtaigne corse » ou « Farina castagnina corsa – Farine de châtaigne corse ».

A côté des originalités concernant aussi bien la production que la transformation qui y sont défendues et qui sont les bases de la typicité de la farine de châtaigne corse, l'intérêt de l'approche retenue est d'intégrer les variétés locales de châtaignes (en distinguant des variétés « principales » et des variétés « secondaires »).

En qualifiant ainsi l'origine du fruit, on peut penser que, si ce dossier est accepté, on valorisera ainsi la matière première « châtaigne corse » et que cela imposera ensuite son utilisation pour les produits transformés autres que la farine. Ceux-ci (marrons, confitures ou purées, plus récemment bières, etc...) pourraient faire l'objet de demande de Certification de Conformité ou de Label Rouge dont la dénomination géographique pourrait être ainsi protégée par une IGP.

I.3.2 – L'huile d'olive de Corse

Historiquement, le schéma est identique en bien des points à celui du châtaignier pour cet autre « arbre des cinq espèces » (châtaigniers, oliviers, mûriers, figuiers, et amandiers), tel que les définissait la réglementation génoise, à côté de la vigne qui faisait l'objet de dispositions spécifiques.

L'utilisation de l'oléastre semble cependant plus ancienne. Elle est attestée depuis 5 000 ans (Cesari, 1999) et les systèmes ont ensuite évolué entre huiles d'oléastres, greffes et plantations. Suivant les différentes régions de l'île, on pourrait d'ailleurs faire le parallèle entre ce que l'on retrouve aujourd'hui dans la différenciation des systèmes de production et l'histoire des vergers (de la cueillette itinérante à la culture intensive) et leur constitution (Casanova, 1998).

Comme la farine de châtaignes, l'huile d'olive faisait l'objet d'échanges avec les populations des zones non productrices, particulièrement parce que jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, l'oliveraie est principalement située dans le centre-nord de l'île (Département du « Golo ») à partir de quelques grandes variétés locales. Cela étant, compte tenu de la variété des qualités d'huiles, celles-ci avaient souvent une utilisation domestique ou artisanale plus orientée vers l'éclairage ou la savonnerie que vers la cuisine, plus largement basée sur l'utilisation de matière grasse animale (saindoux).

Comme pour la châtaigneraie, l'activité oléicole insulaire va être abandonnée et s'effondrer entre la fin du XIX^e et le début du XX^e siècle, effondrement aggravé par de nombreux incendies qui vont faire disparaître des zones entières. Même si « les années de guerre ont ramené les hommes sous les oliviers », le gel de 1956, qui a entraîné des dégâts considérables dans le verger français va être à l'origine d'une politique nationale de plantation, principalement pour alimenter la filière « olives de table » alors déficitaire (Cesari, *ibid.*). La Corse va en profiter pour effectuer de nouvelles plantations qui, malheureusement, ne rempliront pas leur objectif initial.

Dans les « années 1980 », un certain nombre de structures associatives vont, là encore, se mettre en place pour tenter de relancer cette activité ancienne, en renouant l'oliveraie pour l'orienter vers la production d'huile de table. Elles vont y parvenir avec un certain succès, profitant de l'image porteuse de l'« origine corse » et « traditionnelle » des produits obtenus.

Cependant, en 1998, un règlement communautaire, « relatif aux normes commerciales de l'huile d'olive », va définir les règles de mention de l'origine sur l'étiquette du produit : celle-ci doit faire référence à une zone géographique dont la dénomination est enregistrée en tant qu'AOP ou IGP. Sinon, ne peuvent être mentionnés comme origine que un état membre (celui où a été pratiquée l'extraction), la Communauté européenne (en cas de coupage d'huiles originaires d'états membres) ou un pays tiers. Ce règlement interdit donc l'utilisation du terme « de Corse », sauf à demander à pouvoir bénéficier d'un signe officiel de qualité.

C'est pourquoi, les différentes structures existantes, déjà pratiquement fédérées dans un Syndicat Interprofessionnel des Oléiculteurs de Corse (SIDOC), vont, en 1999, lui donner un véritable statut d'interprofession capable de porter un projet et faire officiellement acte de demande pour l'obtention d'une AOC. Le dossier est donc actuellement en cours de réalisation et devrait aboutir assez rapidement.

La question restant posée de la typicité de l'huile de Corse et son profil sensoriel, sur lesquels le SIDOC a beaucoup travaillé, par rapport à la grande variété de systèmes de production que l'on rencontre encore aujourd'hui. Une des réponses possibles sera peut-être de définir une gamme comme ont pu le faire les apiculteurs.

I.3.3 – Le poulet fermier

Dans les démarches collectives en voie de concrétisation, il convient de ne pas oublier le travail mené autour du poulet fermier sous label.

On connaît l'importance, en nombre et en volume, de la production avicole sous « Label Rouge » en France. Dans ces conditions, la production de poulet « standard » n'a qu'un intérêt économique médiocre, singulièrement si c'est à seule destination du marché régional. C'est pourquoi, des entrepreneurs décidés à investir dans cette filière se sont rapidement orientés vers l'élevage d'un produit susceptible de bénéficier d'un Label Rouge pour une production qui était restée domestique.

Aucun élevage « industriel » n'existant en Corse, l'approche du marché insulaire s'est faite par l'aval. Une structure d'abattage s'est ainsi d'abord mise en place, qui a permis de vérifier l'intérêt de ce segment de marché tout en permettant de garder une certaine souplesse dans son approvisionnement. L'étape suivante a été l'élevage des poulets en Corse, avant de passer à l'écloserie des poussins sur place. Des partenaires se sont ainsi successivement mis en place pour aboutir à un système pratiquement intégré.

L'étape terminale a été d'instruire un dossier en vue de l'obtention d'un Label Rouge, lequel a reçu une homologation provisoire récente, qui demande donc, après une période probatoire, à être confirmée.

On notera que c'est le seul produit de Corse à bénéficier d'un Label Rouge. Il peut avoir une valeur exemplaire pour montrer la faisabilité de démarche de ce type. On remarquera cependant que ses promoteurs n'ont pas demandé d'IGP pour valoriser la provenance corse. L'utilisation de dénominations de vente en langue corse ou de références à l'île peut les en dispenser pour l'instant puisque le positionnement commercial se veut uniquement régional. Il ne faudrait pas cependant qu'un autre projet collectif se monte sur le même modèle, accompagné d'une demande d'IGP (ce qui est toujours possible par la réglementation), car si celle-ci était obtenue, la première démarche risquerait de se trouver en difficulté quant à son affichage.

Voilà, rapidement brossé, un état des lieux pour des produits qui font l'objet de démarches collectives plus ou moins avancées, plus ou moins maîtrisées. Reste que, dans certains secteurs, la situation est loin d'être aussi claire et est, parfois, à l'origine de conflits ouverts entre acteurs des filières concernées.

I.4 - Des tensions internes sur la définition et le choix des signes

C'est particulièrement dans les secteurs des produits animaux que l'on rencontre ce type de situations. Les problèmes rencontrés regardent des produits à fort contenu culturel, marqués d'une image d'authenticité et d'historicité forte, qui constituent une référence incontournable dans toute évocation du patrimoine gastronomique insulaire. Ils sont le plus souvent fabriqués par des transformateurs fermiers, assurant généralement les fonctions de production de la matière première nécessaire, de transformation et de commercialisation, majoritairement à travers la vente directe. Ce sont des producteurs généralement localisés dans l'intérieur de l'île, mais dont les lieux de production sont éclatés dans toute la zone de montagne et de coteaux.

I.4.1 – Les autres fromages

A côté du Brocciu, le patrimoine fromager insulaire est ancien, mais recouvre aujourd'hui des produits fort dissemblables. De Sainte Marie et Casabianca (1999) proposent de distinguer les produits « typés », fromages qui sont issus de systèmes de production hérités du pastoralisme méditerranéen, présentant

des traits originaux et qui soulèvent des problèmes de caractérisation en raison de leur grande variété, des produits « dérivés ». Ces derniers sont plutôt le fait de producteurs laitiers qui s'appuient sur ces fabrications traditionnelles pour mettre au point des produits qui s'en écartent à travers l'adoption de procédés industriels pour leur fabrication.

L'absence de définition des productions traditionnelles laisse libre cours à une utilisation anarchique de leurs dénominations, voire à leur détournement. Certains profitent en effet de la forte demande, particulièrement estivale, pour écouler en Corse, et ensuite sur le continent, des produits de qualité et d'origine discutables. Les dangers que pouvait entraîner cette situation ont donc fait naître, chez certains transformateurs fermiers et industriels, une volonté commune de protéger ces productions. L'accord tacite minimum s'est rapidement fait sur la nécessité de protection de l'origine géographique des fabrications traditionnelles et de leurs dénominations.

L'approche des problèmes est cependant différente :

- Les producteurs fermiers commercialisent généralement sur des marchés de proximité et sur le marché régional. Pour eux, une qualification de type domestique, telle qu'elle existait jusqu'à récemment, est suffisante. Cela en fait des acteurs relativement passifs par rapport à l'intérêt de la définition et de la protection de leurs produits.
- Les producteurs laitiers souhaitent, eux, profiter de l'image des fromages traditionnels et de celle de leur origine corse pour exporter hors de l'île car le marché corse est trop réduit. La possibilité d'obtenir des signes de reconnaissance permettant d'utiliser ces dénominations géographiques sur le marché national et à l'exportation, en fait des partenaires plus volontaristes sur cette question.

De fait, la nécessité d'explicitation de cette démarche a fait apparaître un fort potentiel conflictuel autour des éventuels signes officiels de qualité à promouvoir et, dans tous les cas, autour de la définition de leurs aires de production, quelle que soit la stratégie retenue :

- Une stratégie de type AOP pour l'ensemble de ces fabrications n'intéresse pas forcément les industriels. La majorité des laiteries est, en effet, située en zone littorale, donc hors zone de production traditionnelle, et serait ainsi automatiquement exclue de toute Appellation. Sauf à intégrer les plaines (à travers la prise en considération de certaines zones d'hivernage utilisées pour la transhumance) dans les aires de production de ces fromages, ce qui serait contradictoire avec l'argumentaire sur l'origine historique et géographique des produits, les dénominations et les « usages locaux, loyaux et constants ».
- Une stratégie IGP « Fromage de Corse », qui couvrirait donc l'ensemble du territoire de l'île et prendrait ainsi en compte toutes les productions. Outre qu'elle pourrait être jugée irrecevable compte tenu des différences technologiques profondes entre pâtes molles et pâtes pressées, elle n'intéresse pas les fermiers car ils estiment qu'elle n'apporterait pas une protection suffisante contre les fraudeurs. Les industriels seraient peut-être plus favorables à une solution de ce type, autour de dénominations telles « Tome Corse » ou « Carré Corse », mais celles-ci sont déjà déposées comme marques commerciales.

Si certains projets et choix de stratégies sont actuellement en discussion, des solutions de compromis font aussi l'objet de réflexions : soit basées sur l'exemple des vins de Corse, avec une AOC générique (« Appellation Fromage Corse ») et des AOC « Villages » valorisant les fromages à typicité encore forte, soit un modèle mixte avec une (ou deux) IGP, couplée(s) avec ces mêmes AOC « Villages ».

I.4.2 – Les charcuteries

La charcuterie représente aussi pour la gastronomie corse une famille de produits de grande réputation mais relativement absente des marchés formels. Cette situation a conduit quelques salaisonniers à l'élaboration de produits d'imitation à partir de carcasses ou de pièces importées depuis le marché européen du porc intensif. C'est dire les enjeux d'une protection des productions locales permettant aux différents opérateurs de coexister clairement sur des segments de marché différents.

A la différence des fromages, plus que des problèmes liés à la définition de l'aire de production de spécialités régionales, c'est la matière première mise en œuvre qui est en cause.

L'originalité des charcuteries de Corse tient effectivement moins aux techniques d'élaboration qu'aux exceptionnelles caractéristiques des matières premières issues de l'élevage extensif. Les porcs proviennent d'une race locale ayant reçu des apports plus ou moins importants de races sélectionnées et

présentent une croissance lente : ainsi les animaux ne sont pas abattus avant l'âge de 14 mois. Durant l'été, et les fortes chaleurs, ils sont conduits en haute montagne où ils passent plusieurs mois en transhumance. En automne, ils pâturent les châtaigneraies et les chênaies où, en quelques semaines d'un régime à base de châtaignes ou de glands fraîchement tombés des arbres, ils suivent une finition qui les couvre d'un gras réputé savoureux.

La viande ainsi obtenue est d'une grande maturité et les gras sont fermes et stables. Elle permet d'obtenir des produits qui ont longtemps constitué la base de la consommation carnée des familles de la Corse rurale. Ils sont surtout destinés à la sèche, que ce soit des pièces de viande salée et séchée (*prisuttu*, *coppa*, *lonzu*), des produits divisés (*salamu*, *ficatellu* frais, *salcicetta*) ou des pièces grasses (*panzetta*, *vuletta*).

Au cours des trente dernières années, nombreux ont ainsi été les projets de certification dont l'ambition était de protéger « la » charcuterie corse. Outre qu'ils mettaient logiquement en avant l'utilisation de viande de porcs de race locale, la multiplicité des produits, en même temps que certaines variantes micro-régionales, particulièrement dans les produits divisés, ont longtemps empêché l'aboutissement d'accords sérieux entre les différents acteurs de ces filières.

Forts de cette expérience, plus récemment un certain nombre de producteurs ont ainsi décidé de travailler sur « les » charcuteries corses, particulièrement sur les pièces et, en premier lieu, sur la plus noble d'entre elles, le *Prisuttu* (jambon sec corse), en vue d'obtenir une AOC. Les réunions autour de la définition du produit ont vite fait apparaître l'importance du génotype utilisé, par rapport aux usages, à la typicité du produit, jusque et y compris pour obtenir la forme traditionnelle du produit. C'est ainsi que la majorité des éleveurs-transformateurs promoteurs du projet se retrouvent aujourd'hui leaders dans la mise en place d'un groupement pour la reconnaissance et la gestion de la race porcine corse.

Un autre projet a vu le jour autour, cette fois, d'une IGP pour un produit divisé : le *Ficatellu*. Cette saucisse à base de foie, qui se consomme généralement rôtie, représente un segment de marché intéressant car elle est souvent recherchée et bénéficie, même hors de Corse, d'une forte réputation. C'est pourquoi un certain nombre d'artisans salaisoniers se sont réunis pour travailler ensemble à définir des règles susceptibles d'asseoir une certification qui permette son expédition hors de l'île sous signe de qualité. Là encore, s'est posé la question de la matière première utilisée et ce travail devrait permettre une certaine moralisation sur un marché où règne la plus grande confusion.

Il est notoire, en effet, que la seule production de viande porcine insulaire ne peut couvrir les besoins des transformateurs, qu'ils soient artisans ou fermiers. Le projet de certification, s'il aboutit, devrait permettre d'obtenir des produits loyaux dont l'étiquetage garantirait la nature des matières premières mises en œuvre. Il pourrait ainsi permettre de vendre sous Certification de Conformité des produits d'un certain niveau de qualité, respectant des techniques d'élaboration spécifiques, mais fabriqués à partir de matière première importée, alors qu'aujourd'hui certains salaisoniers laissent croire qu'une partie de leur production est obtenue à partir de carcasses insulaires. De la même façon, certains gros transformateurs fermiers, qui laissent croire que toute leur production de *Ficatellu* est obtenue à partir de carcasses issues de leur élevage, pourraient utiliser des carcasses importées. L'objectif étant de réserver le Label Rouge à des produits fabriqués exclusivement à partir de carcasses de porcs locaux et donc à une courte période de fabrication (de novembre à mars).

On le voit, les enjeux autour des projets de certification de ces produits de charcuterie sont importants. De fait, ils font apparaître des problèmes de moralisation du marché et de clarification du statut du producteur.

I.4.3 – La viande bovine

Autres secteur de l'élevage insulaire où se joue une partie importante : l'élevage bovin.

Traditionnellement, l'alimentation carnée n'est que peu présente dans les habitudes culinaires des corses. C'est plutôt un produit de luxe de la société traditionnelle, réservé aux repas de fête ou aux occasions exceptionnelles.

Cela étant, les bovins étaient présents dans la société traditionnelle et cette présence était surtout liée aux activités de la céréaliculture ou de la viticulture. L'économie de subsistance a ainsi permis la constitution d'un cheptel bovin fournisseur de bœufs de labour. Parfois, les vaches allaitantes étaient traitées mais seulement les plus laitières d'entre elles. Les animaux en surplus étaient abattus dès que les conditions d'alimentation (à base de pâturage naturel) le permettaient et que les animaux étaient suffisamment engraisés. Cela conduisait à obtenir un produit, le *manzu*, ni trop jeune (du fait de sa croissance lente), ni trop âgé (pour garder une chair assez tendre). Aujourd'hui encore on trouve ce produit, principalement distribué par les bouchers ruraux, mais issu de systèmes de production qui ont radicalement évolué.

Le *manzu* est une jeune bovin à croissance lente qui n'atteint un poids convenable pour son abattage que tardivement. Veau broutard, élevé en liberté dans le maquis, son poids vif peut varier de 140 à 200 kg. à 10 ou 12 mois. Son petit format et sa croissance lente, associée à une grande précocité d'évolution des tissus, confèrent à sa viande des caractéristiques de tendreté de viande jeune et de saveur de viande déjà mûre (Trift, 1999).

Cette production, basée sur des cycles d'engraissement longs, d'animaux très hétérogènes compte tenu de la multiplicité des croisements non maîtrisés entre de nombreuses races importées, reste encore assez marginale et ne fait actuellement l'objet d'aucune spécialisation. En zone de montagne et de côtes, elle est considérée comme un élevage d'appoint, de type extensif, qui colonise de vastes espaces et utilise le mieux les ressources naturelles disponibles. C'est en grande partie pour ces raisons, liées au système de production, que ses produits sont généralement considérés comme spécifiques et d'un certain niveau de qualité.

On peut ainsi parler de « veau corse ». Pour autant, aucune politique de certification n'a été initiée dans ce sens. Au contraire, on assiste aujourd'hui à une tentative de captation du potentiel de spécificité de cette production, qui perdure dans certaines zones de montagne, par des éleveurs de plaine qui, eux, utilisent des races spécialisées importées et dans des systèmes d'élevage intensifiés. Ainsi, l'effort de modernisation des uns semble entraîner un accroissement de la marginalisation des autres, avec certainement au passage la perte d'un potentiel majeur de typicité. De fait, le *manzu*, produit le plus typé, est aujourd'hui surtout vendu à la population d'origine maghrébine à travers des canaux commerciaux souterrains.

Les autres viandes, de veau broutard, de coloration, rosée, sont l'objet d'étiquetages particuliers de la part de plusieurs groupements qui ont fait le choix de créer chacun leur marque commerciale. Elles sont ainsi désormais proposées sur les linéaires de grandes et moyennes surfaces.

Pour l'instant les responsables professionnels semblent se contenter de ce type de différenciation à partir de dénominations de vente en langue corse pour faire référence à l'origine des produits. Aucune stratégie autour d'un signe officiel de qualité, telle qu'elle peut exister ailleurs avec le « Veau de l'Aveyron » sous Label Rouge et IGP ou le « Taureau de Camargue » sous AOP, n'est envisagée.

Outre qu'une démarche de ce type pourrait mettre en cause les équilibres fragiles qui existent dans ce secteur, l'absence d'outils structurants, tels des abattoirs agréés ou des stations d'équarissage, est certainement un obstacle majeur à son développement.

Fort de cette rapide évocation, on peut se demander pourquoi l'on constate cette diversité de situations et, plus généralement, cette faible utilisation de l'atout que peut représenter le produit certifié alors que de nombreux facteurs favorables à la mise en place effective de signes officiels de qualité semblent réunis. Si une partie des explications est à rechercher dans la nature de l'économie agricole de l'île, d'autres ont certainement des origines plus socio-culturelles.

II – QUELQUES ELEMENTS D'EXPLICATION

II.1 - Des produits renommés, mais des pratiques suicidaires :

II.1.1 - Des produits de grande notoriété

Les récits de voyage et la littérature "exotique" ont assis la notoriété des produits corses (charcuteries sèches, viandes, vins et fromages) et conforté une rente culturelle basée sur des matières premières issues de races locales originales et des pratiques de transformation traditionnelles.

Leur image de marque est encore très vivace et s'appuie sur cette rente culturelle. Elle est consolidée par la mythologie générale actuelle des consommateurs à travers deux idées reçues : celle des produits fermiers ou artisanaux, gages de nature et de santé, et celle des produits de terroir, produits typés, traditionnels et authentiques.

Vient s'y ajouter la conséquence involontaire de l'auto-proclamation de ceux qui ont en charge la promotion touristique de la Corse ou son développement agricole : à force d'affirmer que la Corse offre des produits de qualité, ce marketing régional a permis que s'installe insidieusement l'idée que n'importe lequel des produits était "de qualité" dès lors qu'il était étiqueté "corse".

II.1.2 - Un marché saisonné et captif

Les contraintes de production (montagne, île, climat méditerranéen) de l'agriculture corse qui pouvaient contrarier son développement sont, curieusement, apparues comme les atouts du développement de l'autre grand pôle de l'économie insulaire contemporaine : le tourisme. Et l'intégration, ou tout au moins la liaison, de ces deux grands secteurs économiques pourrait se réaliser tout naturellement autour des produits agricoles ou agro-alimentaires régionaux.

A la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e, le tourisme en Corse était principalement hivernal et aristocratique, donc propice à la découverte et à la consommation des produits de l'agriculture et, singulièrement, de l'élevage à leur période idéale. En effet, il s'agit généralement de produits à consommation d'hiver et de printemps. Les récits des voyageurs de ces époques sont d'ailleurs remplis d'anecdotes à ce propos.

L' "entre-deux guerres" et ses lois sociales va faire apparaître le tourisme estival alimenté d'abord par les classes moyennes, avant les "années 50" qui vont voir l'avènement d'un tourisme de masse qui ne cessera de croître (Renucci, 1974).

L'économie corse est devenue ainsi fortement dépendante d'un marché estival qui augmente, sur trois mois de l'année, de plusieurs centaines de milliers de consommateurs. La demande de produits régionaux est forte à très forte, hors saison de production pour une majorité de produits, avec une offre qui est donc structurellement décalée (Vallerand, 1985). Ainsi, ce marché saisonnier demandeur est devenu, malheureusement, le théâtre de multiples abus de la part d'opérateurs qui veulent réaliser sur trois mois leur recette annuelle !

II.1.3 - Une économie minière

La situation générale actuelle des filières, particulièrement celles de l'élevage, est propice à ces errements : on constate, en effet, une forte atomisation des élevages qui, généralement, gèrent le processus global de « production - transformation – commercialisation » au seul niveau de l'exploitation. Ces "hommes-filières" sont donc dans des situations qui poussent à la recherche de solutions individuelles (Casabianca *et al.*, 1994).

La désertification des zones de côtes et de montagne favorise parallèlement une dérive extensive des élevages laitiers ou charcutiers vers des activités de type minier (non renouvellement des ressources exploitées). Cette évolution s'accompagne souvent d'un glissement de l'activité des unités d'élevage vers l'aval et la transformation (plus rémunérateurs en plus value), particulièrement à travers l'importation de

matière première. Loin de conforter la notoriété des produits, cette dérive de la rente culturelle met grandement en péril l'avenir des filières en favorisant un épuisement progressif de la réputation (Vallerand *et al.*, 1992).

La plaine orientale de l'île a connu une histoire divergente, avec l'implantation d'une agriculture de type intensif et quelques structures collectives. On aurait pu penser qu'un dynamisme des professionnels agricoles, observé classiquement dans les situations pionnières, permette de repérer et de consolider des points d'appui prévenant les dérives. De fait, les exemples du vin et de la clémentine démontrent des tendances lourdes assez semblables à celles des zones de côteaux et de montagne.

A ces logiques individuelles, font écho d'autres formes de suicide collectif : peu d'investissements structurants (type d'abattoir agréé aux normes européennes), pas (ou peu) d'installation de jeunes. Jusqu'à la culture technique qui ne montre aucune capacité de concevoir son évolution, d'être vivante. Ceci débouche sur une culture figée dans ses représentations des techniques, sans modifications apparentes depuis des décennies, et qui n'a su que sporadiquement se saisir de manière éblouie d'innovations d'imitation des archétypes du progrès technologique, mais sans savoir choisir ou concevoir, parmi les innovations, celles qui pouvaient - en accroissant la maîtrise - conforter l'originalité.

Ainsi, force est de constater que ces éléments ne peuvent favoriser l'apparition d'une volonté collective de confortation de la notoriété des produits, d'autant que ces pratiques se révèlent, aujourd'hui, fort rémunératrices.

II.2 - Un refus implicite de l'appareil réglementaire

Si notre analyse porte sur ces phénomènes et leurs facteurs explicatifs, en se gardant de porter des jugements d'ordre moral, il semble qu'existe effectivement une contradiction importante entre des discours officiels et des pratiques qui n'ont pu, le plus souvent, se développer qu'à travers le non respect des lois et règlements.

II.2.1 - Etat de non-droit et *statu quo*

En fait, personne ne semble effectivement désireux de mobiliser la réglementation relative à la certification des produits pour essayer de dépasser ce type de situation. Bien souvent, les représentants de l'administration d'Etat restent sur une prudente réserve et tentent de se montrer souples sur l'application des lois et règlements. Ils ne tiennent pas à bouleverser des équilibres fragiles qui sont synonymes de paix sociale dans une région politiquement "instable".

Lorsqu'on examine la situation filière par filière, on peut noter, parallèlement, l'existence souvent majoritaire d'opérateurs qui se sont adaptés à cette absence de règles, aussi bien les petits producteurs hors normes, mais qui demeurent à l'écart des marchés formels, que les petits industriels qui ne souhaitent pas que l'on vienne regarder ce qu'ils font précisément.

Dans ces conditions, ceux qui déclarent vouloir une protection ou qui oeuvrent à la mise en place d'une politique de certification sont, la plupart du temps, minoritaires et, toujours considérés comme des "empêcheurs de tourner en rond".

II.2.2 - Réglementation inadaptée et dérogations

D'autant que dès qu'une démarche est suffisamment avancée, avant d'évoquer les implications nouvelles qu'elle pourrait entraîner pour les producteurs, elle se heurte à la difficulté pour la plupart des opérateurs concernés à respecter les normes réglementaires de base qui ont trait à la production, la transformation ou la commercialisation des dits produits.

Généralement, on n'explique pas cela comme un refus de la part des producteurs, mais s'y conformer est présenté comme pouvant mettre en péril l'originalité même des produits corses. Le droit commun ne

serait pas adapté à l'expression pleine et entière de l'originalité. Certains y voient même la confirmation de la particularité des produits corses.

Comme dans d'autres domaines, le droit commun est donc refusé au nom de la spécificité corse et on débouche alors sur des demandes de dérogation pour rester légalement hors normes sans se préoccuper des effets pervers de tels choix stratégiques (Casabianca, 1989).

II.2.3 - Revendication et identité

Cependant, dans le discours, la légitimité des demandes de certification va de soi, même si l'on se garde bien de s'appuyer sur un réel dossier qu'il faudra pourtant bien constituer le moment venu. L'argumentaire prend ainsi souvent un tour systématiquement revendicatif : *"Donnez-nous des labels !"*. La revendication était même ainsi le réflexe identitaire unitaire en exacerbant artificiellement le particularisme de toute production locale.

Par contre, parmi les entraves à l'avancée des dossiers, certaines informations concernant par exemple les pratiques, le statut des personnes ou les alliances existantes dans telle ou telle filière doivent demeurer dans l'ombre sous peine de rompre cet affichage communautaire que permettent le silence et l'implicite. Mettre en évidence des différences de mode d'existence et de points de vue finirait par disloquer l'illusion de la cohésion sociale bien présente dans tous les esprits.

II.3 - Une violence faite à l'unité sociale

III.3.1 – Certification et différenciation inégalitaire

Dans ces conditions, une démarche de protection et de certification devient une violence faite à cette cohésion factice. Toute politique de certification, en cultivant la différenciation, devient en effet inégalitaire et donc contradictoire avec une politique forcément unanimiste pour apparaître unitaire. Il nous semble qu'il faille voir là l'une des principales causes du refus implicite de la certification par certaines catégories d'acteurs.

Alors, pour ne pas la tourner en permanence vers l'intérieur de la société corse, l'énergie de l'inégalitaire prend deux formes complémentaires :

- celle de la dénonciation de l'Etat et du Droit qui agressent notre identité et contre qui nous sommes donc en "légitime défense",
- celle de la menace du "dernier avertissement" qui dispense de traiter une question pour ce qu'elle est et justifie ainsi le recours à la violence.

III.3.2 – Culture de la différence

En fait, la culture de la différence et du conflit, base de cette société unitaire, est profondément contradictoire avec la nécessaire culture du compromis indispensable à toute politique de certification. Surtout si l'on précise que ces compromis doivent investir les zones d'ombre évoquées plus haut sous peine de non efficacité.

Dans de telles conditions, si certains profitent d'une certaine croissance, on peut s'interroger si cela ne converge pas, cependant, vers une seule et même direction : contre l'économie et contre le développement.

III - POUR LA NOTION DE PRODUITS PATRIMONIAUX

Les expériences évoquées montrent, en tous cas, que la reconnaissance d'un produit de terroir ne s'appuie pas sur une identité intrinsèque. Si, par contre, on appréhende le produit de terroir comme partie (constituant) d'un patrimoine, on peut probablement dépasser cette situation paradoxale préjudiciable à l'avenir de ces filières.

III.1 – Distinguer produits spécifiques et produits typiques

En effet, toutes les productions ne sont pas dans le même rapport à la tradition et ne peuvent donc faire valoir une historicité de leur différence. En rapport avec les options actuelles, on peut proposer de distinguer :

- les produits typiques (option de type AOC) valorisant *une origine*, liés à une tradition manifeste, tels que les vins, les fromages, le miel, les produits de charcuterie, etc... Leur protection autorise et valorise une certaine diversité, à condition de la définir.

- les produits spécifiques (option de type Label) valorisant *une provenance*, liés à une démarche de discipline de production, tels que la clémentine, certains fromages, la viande bovine, ... Leur protection vise à imposer une différence par rapport à un standard sur des marchés segmentés.

Il convient alors de choisir aussi le mode de protection en fonction des caractéristiques des productions et pas seulement de considérations de facilité ou de rapidité d'instruction des dossiers.

Distinguer ne veut cependant pas dire opposer, mais bien tenter de lever partie des confusions que l'on peut rencontrer dans ce type de situations, alors que celles-ci semblent entretenues par certains et utilisées comme la justification des différents blocages que nous venons d'évoquer. D'autant que cette absence de certification semble satisfaire certains acteurs de ces filières, même si, à terme, ce choix stratégique peut mettre en jeu l'avenir du secteur tout entier.

III. 2 - Produits régionaux et patrimoine

Pour aller plus loin, nous proposons d'approcher ces produits comme parties d'un patrimoine. Un patrimoine peut être considéré comme un bien indivis et indivisible d'une communauté, qui est vivant, qui s'entretient, qui se transmet. En ce sens, toute communauté est donc conduite à l'explicitation et, ainsi, à obliger ses membres, à travers une réelle pratique du compromis, à se mettre d'accord sur un *bien commun*, c'est à dire ce qui les relie entre eux et ce qu'ils décident de transmettre aux générations futures.

Ce travail de la société sur elle-même n'est pas spontané et ne va pas sans négociations souvent âpres, mais il ne saurait s'agir de figer les choses ou de les laisser dériver. Plusieurs obstacles, identifiés plus haut, peuvent cependant ainsi être levés :

- toute explicitation du patrimoine, toute définition d'un produit qui en fait partie, lui confère *un statut* qui lui permet, en particulier, de lutter efficacement contre les mythes liés au produit qui entretiennent l'inertie en imposant un modèle pseudo-identitaire sclérosant.

- en détachant le produit de la personne du producteur, cette explicitation va, de fait, imposer des contraintes identiques à tous les producteurs, là où auparavant chacun pouvait se permettre de faire ce qu'il voulait. La différenciation ne se fait plus sur les caractéristiques du producteur, mais bien sur celles du produit.

- elle peut permettre des *évolutions raisonnées* qui ne soient ni des dérives ni des reniements. En particulier, pour ce qui regarde les questions technologiques qui ne peuvent demeurer figées.

- elle autorise une gestion plus réaliste des mutations d'usage des produits, qui les positionnent ainsi sur des *marchés plus segmentés*. En particulier, elle seule peut justifier un passage du produit fermier au produit gastronomique.

III.3 - Nouvelles questions autour des tensions de l'explicitation

La démarche de certification ne présente, dans une telle optique, aucun caractère nécessaire. En effet, le patrimoine, pour être vivant et transmissible doit d'abord acquérir un statut de bien commun. Le processus de constitution du bien commun se traduit principalement par *l'explicitation la plus pertinente possible* - et donc pas forcément la plus complète - de ce qui fait sens aux yeux des "ayant droit".

Les études de cas menées en Corse montrent globalement les mêmes phénomènes que ceux observés par certains auteurs sur les produits patrimoniaux d'autres régions (Bérard et Marchenay, 1994) : les difficultés et les tensions qui apparaissent durant la démarche de certification sont de puissants *révélateurs* de multiples enjeux. D'une part, les compromis qui se construisent explorent, par la conduite d'apprentissage entre acteurs, des zones laissées tacitement dans l'ombre jusqu'alors, ce qui intéresse des différences de *représentation* des produits et des procédés à expliciter. D'autre part, la compatibilité durable des représentations prend appui sur l'opérationnalité d'un accord portant sur *les modalités de vérification* des critères décidés qui reposent, elles, sur des épreuves où s'exerce la responsabilité de chacun. Il s'agit ici de formes de coordination entre acteurs (Boltanski et Thévenot, 1991) qui sont l'objet de changements profonds opérés durant la démarche de certification.

Cependant, que ce soient les rationalités des acteurs concernés ou bien leur capacité relationnelle, *la confrontation à des repères extérieurs* préétablis - ce que doit comprendre tout dossier pour être recevable dans la durée - tant au niveau de chaque état que, désormais, auprès des instances de l'Union Européenne, ré-interroge fondamentalement la relation complexe et évolutive entre le "légitime" et le "légal" (Usunier et Verna, 1994). L'explicitation peut ainsi, très probablement, conduire à repérer, dans les systèmes localisés de production, des éléments considérés comme totalement légitimes par les acteurs locaux, et, pourtant, illégaux au regard des administrations de contrôle.

Enfin, expliciter revient à désigner les produits non conformes ou non recevables - ainsi que les producteurs intéressés - au vu et au su de l'opinion publique. La violence, liée à cette désignation et dont la forme d'expression demeure contingente des cultures et des périodes, n'est sans doute que la contrepartie nécessaire de la clarification induite. Ne représente-t-elle pas une réserve d'énergie qui devient disponible pour la mise en dynamique de producteurs, de filières et de régions entières ?

Ces quelques questions autour de l'explicitation, aux formulations encore provisoires, forment la trame des travaux de recherche en cours de réalisation et issus de la présente analyse.

CONCLUSION

La seule logique d'organisation autour de la certification, si elle est unanimement affichée par les représentants professionnels et les décideurs administratifs n'est pas, on l'a vu, mise en pratique. Tout se passe comme si la revendication de certification pouvait tenir lieu de certification effective, avec des formes d'accords implicites qui seraient suffisants pour faire office de système de protection et de régulation sur les marchés local et national.

Cette forme d'unanimité autour de règles tacites aux marges du respect des lois et règlements n'est d'ailleurs pas spécifique aux seules productions de Corse ; c'est une situation que l'on retrouve dans d'autres régions et dans le cadre de certaines certifications, parfois prestigieuses, qui s'apparentent à de puissants groupes de pression.

Comme nous l'avons montré, faire opposition à ce type de politique apparaît cependant toujours comme une forme de violence faite à l'unité sociale réalisée sur ces bases et le chercheur impliqué ne peut se permettre de jouer le rôle de "celui par qui la violence arrive" sous peine d'être isolé et donc inefficace.

Il peut, par contre, trouver des arguments solides et des alliés prêts à les défendre parmi les acteurs de la filière, si d'autres de ces acteurs, à travers leurs pratiques, mettent en cause l'avenir même du patrimoine collectif indivis - alors que personne, par essence, ne peut le détourner à des fins personnelles ou corporatistes.

Trois dimensions fondamentales du développement nous semblent directement en prise avec cette notion de patrimoine :

- une dimension *qualitative*.

Loin de la conception canonique de la croissance, de la productivité et de la conquête de parts de marché sur la concurrence, il s'agit de poser une différence qui aille au delà des modes et atteigne une reconnaissance extérieure. En effet, si la démarche est d'abord locale, la validation ne peut le rester, elle passe par une reconnaissance globale hors de la région qui l'a justifiée. Il s'agit là d'un deuxième détachement important, celui qui sépare fonctionnellement le produit du lieu où il prend ses racines et qui lui permet de voyager (Le Tablier et Delfosse, 199.).

- une dimension *collective*.

La cohésion mécanique de la communauté laisse place à des solidarités volontaires qui s'appuient sur des choix parfois difficiles. De telles décisions débouchent sur des différenciations, porteuses de violence symbolique, où tout producteur, parce qu'il est corse (nous l'avons vu plus haut) ne confèrera pas nécessairement cet attribut à ses produits et *vice-versa*.

- une dimension *temporelle*.

Les démarches en question font intervenir le temps des processus, les étapes à mener, les seuils à franchir, les moments de crise à surmonter. Transmettre un patrimoine suppose bien de le projeter dans un avenir qui est à construire.

En ce sens, l'approche des produits régionaux comme des produits patrimoniaux peut aider à remettre en dynamique des situations qui pouvaient apparaître bloquées jusqu'alors, inverser les dérives constatées et permettre la mise en pratique d'une véritable politique de certification.

* * *

Références bibliographiques

- Agostini D., de Sainte Marie Ch., Prost JA., Bouffin J., Delprat V. (1996) Quelle démarche de recherche sur la qualité pour une production locale ? La clémentine de Corse. *Fruits*, Vol.51, **6**, 407-415
- Battesti MJ. (1980) Caractéristiques biométriques de colonies d'abeilles corses. *DEA d'Ecologie Méditerranéenne*, Université d'Aix-Marseille III,
- Battesti MJ. (1990) Contribution à la méliissopalynologie méditerranéenne. Les miels corses. *Thèse de Doctorat*, Université d'Aix-Marseille III, 261 p. + annexes
- Bérard L., Marchenay Ph. (1995) Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir. *In : Terrain* , **24**, 153-164
- Boltanski L, Thévenot L (1991) *De la justification. Les économies de la grandeur*. Gallimard, Paris
- Casabianca F. (1989) Réglementation, recherche et productions insulaires. *In : Les Iles européennes. II - Développement économique*, Cahiers de l'IDIM, **2**, 120-125
- Casabianca F., de Sainte Marie Ch., Santucci PM., Vallerand F. Prost JA. (1994) Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs. *In : Qualité et systèmes agraires : techniques, lieux, acteurs*. Cerf et al. Editeurs, Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., **28**, 343-357
- de Casabianca F. (1977) Châtaigneraie et développement de la Corse. Réflexions à partir de la Castagniccia. INRA-SEI, San Ghjulianu
- Casanova A. (1998) Arboriculture et société en Méditerranée à la fin du XVIII^e siècle. L'exemple de la Corse. Editions Le Signet, Corte
- Cesari L. (1999) *Bilan et perspectives de l'activité oléicole en Corse*. Comité Economique Agricole de l'Olivier, Aix-en-Provence
- Franchi K. (1990) Caractérisation physique et chimique de lots de farine de châtaignes. *MST « Valorisation des Ressources Naturelles »*, Université Pascal Paoli de Corse, 21 p + Annexes
- Franchi K. (1991) Analyse des facteurs concourant à la définition de farine de châtaignes de qualité. *DESS « Ressources animales et végétales »*, Université Pascal Paoli de Corse, 26 p + Annexes
- Guerrini P., Prost JA. (1999) Conjuguer élaborations techniques et enjeux socio-économiques. Construction de l'AOC « Brocciu corse ». *FaçSADe*, **4**, 1-4
- Le Tablier MT. et Delfosse C., (199.) : Génèse d'une convention de qualité. Les appellations d'origine. *In : La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes*, G.Allaire et Boyer Editeurs, INRA-Economica,
- Mercury FN.(1996) Vignobles et vins de Corse. *In : Inventaire du patrimoine culinaire de la Fance. Corse*. Albin Michel-CNAC, 13-22
- Perrier-Cornet Ph. (1990) Les filières régionales de qualité dans l'agro-alimentaire. Etude comparative dans le secteur laitier en Franche-Comté, Emilie Romagne, Auvergne. *In : Economie Rurale*, **95**, 27-33
- Prost J.A., Vallerand F. (1991) Organiser la valorisation d'un patrimoine fromager régional. Le cas de la Corse. *In : Ethnozootechnie*, "Milieux, sociétés et pratiques fromagères", **47**, 19-29
- Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F. et de Sainte Marie Ch. (1994) La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'Appellation d'Origine "Brocciu corse". *In : Qualité et systèmes agraires : techniques, lieux, acteurs*. M.Cerf et al. Editeurs, Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., **28**, 143-156
- Renucci J. (1974) Corse traditionnelle et Corse nouvelle. La géographie d'une île. Audin Imprimeurs, Lyon , 375-429
- de Sainte Marie Ch., Casabianca F.(1999) Contribution à l'intégration des points de vue disciplinaires dans l'approche des « produits de terroir ». Les enjeux de la certification pour les fromages de Corse. *In :*

- Atti del 3o convegno « Il mare in basso »*. La montagna mediterranea alla ricerca di nuovi equilibri. Liguria e Corsica, due politiche a confronto. *Genova – Campo Ligure, 1-3 ottobre 1998*, 179-193
- de Sainte Marie Ch., Casabianca F., Poggi M. (1998) Les activités d'élevage porcin en Corse. Des difficultés de la transition entre économie souterraine et économie formelle. *In : Atti del Convegno "Corsica, isola problema tra Europa e Mediterraneo"*, Pubblicazioni dell'Università degli Studi di Salerno. Sezione Atti Convegni Miscellanee, Edizioni Scientifiche Italiane, 263-286
- de Sainte Marie Ch., Prost JA., Casabianca F., Casalta E. (1995) La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu corse". *In : Agroalimentaire : une économie de la qualité*. F.Nicolas et E.Valceschini Editeurs, INRA-Economica, 185-197
- Serpentini AL. (1999) La coltivazione. Gènes et la mise en valeur agricole de la Corse au XVII^e siècle. Editions Albiana, Ajaccio
- Trift N. (1999) Relations entre éleveurs extensifs de bovins et bouchers en Corse. Fonctionnement des activités et représentation d'un futur abattoir. *Mémoire de DEA ETES « Gestion de la biodiversité et développement durable »*, INA Paris-Grignon, 122 p + Annexes
- Usunier JC., Verna G. (1994) Ethique des affaires et relativité culturelle. *In : Revue Française de Gestion*, **99**, 23-40
- Vallerand F. (1985) Lait d'hiver, fromages de printemps, consommateurs d'été. *In : Ethnozootechnie*, "Les éleveurs de brebis laitières", **36**, 77-85
- Vallerand F., Casabianca F., Santucci P.M. et Bouche R. (1992) Apport du concept d'organisation dans une Recherche/Action sur des systèmes d'élevage méditerranéens. Filières porc-charcuterie et petits ruminants laitiers en Corse. *In : Approche globale des systèmes d'élevage et étude de leurs niveaux d'organisation : concepts, méthodes et résultats*. A.Gibon et G. Matheron Editeurs, Luxembourg, OPOCE, Série Agriculture EUR 14479, **XIX**, 21-43
- Vincensini Laurent (1995) Différenciation des produits et certification : la châtaigne dans la filière agro-alimentaire corse. Maîtrise de Sciences Economiques, Université Pascal Paoli de Corse, 36p. + Annexes
- Vogel R. (1973) La protection sanitaire des agrumes. *In : Bulletin SOMIVAC-SETCO « Spécial Agrumes corses »*, **68**, 77-86