



Produire, transformer... innover - Le monde agricole et agroalimentaire corse en mutation

Paul-Antoine Biscambiglia, Nathalie Lameta, Graziella Luisi, Morgane Millet

► To cite this version:

Paul-Antoine Biscambiglia, Nathalie Lameta, Graziella Luisi, Morgane Millet. Produire, transformer... innover - Le monde agricole et agroalimentaire corse en mutation. 2025, <10.58110/CMIT-004>. <hal-05498904>

HAL Id: hal-05498904

<https://hal.science/hal-05498904v1>

Submitted on 7 Feb 2026

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Distributed under a Creative Commons CC BY 4.0 - Attribution - International License



Les
CARNETS
de la
CHAIRE

PRODUIRE, TRANSFORMER... INNOVER

Le monde agricole et
agroalimentaire corse en mutation



Coordonné par Morgane Millet

Sous la direction scientifique de Paul-Antoine Bisgambiglia, Nathalie Lameta et Graziella Luisi



PRÉAMBULE : LE MOT DES RESPONSABLES DE LA CHAIRE MUTATIONS ET INNOVATIONS TERRITORIALES

Au carrefour des savoirs, des compétences et des acteurs, la chaire « Mutations Innovations Territoriales » de l'Université de Corse se propose de questionner la mise en œuvre de la transition, de la transformation sur le territoire, de penser de nouveaux modèles de développement soutenable économiquement, socialement et écologiquement.

Ce troisième carnet de la Chaire fait suite au *scontru di i Territorii* « Produire, Transformer, Innover, le monde agricole et agroalimentaire en mutation » organisé le 17 novembre 2023 qui a permis d'interroger les transformations à l'œuvre dans le secteur agricole et agroalimentaire, et d'explorer les voies d'un développement plus soutenable, pour les territoires comme pour les populations qui y vivent.

Le climat d'incertitudes dans lequel s'inscrit désormais ce secteur est révélateur des symptômes de l'anthropocène : événements climatiques extrêmes, raréfaction de la ressource en eau, dégradation des sols, érosion de la biodiversité. Ces bouleversements affectent directement les systèmes de production, la rémunération des agriculteurs, la stabilité des prix et, au-delà, la souveraineté alimentaire des sociétés. Après plusieurs décennies de relative prospérité, la question de l'alimentation redevient centrale, soulignant la vulnérabilité de nos modèles actuels.

À l'échelle de la Corse, l'agriculture occupe une place singulière. Dans un territoire où l'économie productive repose principalement sur le bâtiment et un secteur tertiaire dominé par le tourisme, l'agriculture et l'agroalimentaire apparaissent comme des piliers stratégiques, porteurs d'identité et de résilience. Ils sont confrontés à des menaces bien réelles, mais offrent également l'opportunité d'imaginer collectivement de nouvelles trajectoires, de revisiter les manières de produire et de transformer, d'expérimenter des modèles plus adaptés aux défis contemporains.

À travers ce carnet de recherche, la Chaire souhaite ouvrir un espace de réflexion et de dialogue entre chercheurs, acteurs professionnels et institutions. Comment innover pour accompagner la transformation du secteur ? Comment concilier exigences économiques, environnementales et sociales ? Comment repenser l'agriculture comme un levier de développement territorial, garant de justice sociale et de durabilité ? Autant de questions qui appellent un débat collectif et une intelligence territoriale renouvelée. Plus que jamais, l'agriculture et l'alimentation apparaissent comme des leviers essentiels pour construire des sociétés durables et résilientes.

Paul-Antoine Bisgambiglia, Nathalie Lameta et Graziella Luisi

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	5
1. ALIMENTATION, TRANSFORMATION, PRODUCTION :	10
Les changements à l'œuvre, les trajectoires engagées	
1.1 Stratégies de mise en marché et modes de consommation :	
les enjeux de la transition alimentaire	12
1.2 Transitions agro-écologiques :	
changer son rapport au milieu et aux ressources naturelles	34
1.3 Des activités au cœur des territoires ruraux	50
2. INNOVATION ET RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT	
DANS L'AGRICOLE ET L'AGROALIMENTAIRE :	64
Une nouvelle donne ?	
CONCLUSION	86
ÉPILOGUE	87

INTRODUCTION

De nos jours, le secteur agricole et alimentaire fait face à de nombreux bouleversements et s'inscrit dans un climat croissant d'incertitudes. Les symptômes de l'anthropocène contraignent

désormais la production agricole : les événements climatiques extrêmes (inondations, sécheresses, tempêtes...) sont plus fréquents ; la ressource en eau et la qualité des sols sont sous tension ; la biodiversité s'amenuise. Ce climat impose aux acteurs du secteur de réviser leur manière de penser l'agriculture, de produire et de transformer, ceci dans un contexte où la rémunération et la reconnaissance de leur travail demeurent souvent insuffisantes et complexes. Ces contraintes apportent de l'imprévisibilité dans l'estimation des rendements et des prix, et donc dans la souveraineté alimentaire des populations. Après près de 70 ans de prospérité, se nourrir devient, de nouveau, et également dans les pays du Nord, une problématique centrale pour de nombreux habitants.

Le secteur de l'agriculture et de l'agroalimentaire est stratégique à l'échelle des territoires. En Corse, il constitue de plus l'une des pierres angulaires de l'économie productive régionale, après le bâtiment, dans un territoire globalement peu industrialisé et spécialisé dans le tertiaire, plus particulièrement le tourisme. L'ensemble de ces mutations constitue donc à la fois des menaces qui pèsent sur le secteur, mais aussi des opportunités pour s'engager collectivement vers un modèle agricole et agroalimentaire (et plus globalement un modèle socioéconomique) plus vertueux.

Comment innover et contribuer à la transformation de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Corse ? C'est la question qui a guidé les interventions lors d'une journée organisée le 17 novembre 2023 par la chaire Mutations et Innovations Territoriales (MIT) en partenariat avec l'Agence de Développement Économique de la Corse (ADEC), avec le concours du Conseil Économique Social Environnemental et Culturel de la Corse (CESECC) et de l'Office de Développement Agricole et Rural de la Corse (ODARC). L'objectif a été que chercheurs, entrepreneurs, agriculteurs, élus et citoyens échangent et dressent un tableau partagé des dépendances et ressources de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Corse ; qu'ils discutent des défis et opportunités ouverts par les changements globaux. Ce carnet en retranscrit le propos, que nous avons agrémenté d'informations complémentaires et actualisées.



Dans ce carnet, nous traitons de la manière dont des innovations de différents ordres émergent et s'affirment dans le secteur et nous exposons comment des acteurs contribuent à penser autrement l'agriculture et l'agroalimentaire en Corse. Qu'il s'agisse de la mise en marché des produits et de leur consommation, des pratiques de production et de transformation ou de la manière d'habiter les territoires, nous retranscrivons les principaux enjeux qui s'imposent à la société insulaire et qui résonnent à échelle plus globale (1). L'ensemble de ces phénomènes impose finalement de reconsidérer la manière dont l'innovation est appréhendée dans les territoires, et comment cela conditionne les relations entre acteurs de la recherche et acteurs du territoire (2).



**LE POINT DE VUE D'ANDRÉ TORRE,
CHERCHEUR À AGROPARISTECH (UNIVERSITÉ PARIS
SACLAY) ET PRÉSIDENT DU CENTRE INRAE DE CORSE
ANDRE.TORRE.2@INRAE.FR**

Innovation. De quoi parle-t-on ?

La question de l'innovation se trouve aujourd'hui au cœur de nos sociétés, en particulier des processus de développement, et encore davantage au niveau territorial. Cette idée semble considérée comme acquise par tout le monde : politiques, décideurs privés, chercheurs. Et pourtant, il y a quarante ans, on ne parlait pas d'innovation, mais de progrès économique, de progrès technique, ou de changement... dans le meilleur des cas. Et quand on évoquait la croissance, et le développement, on parlait de capital et de travail, de culture... plutôt que d'innovation.

Aujourd'hui, de quelle(s) innovation(s) parle-t-on ? Et quel est le lien innovation-territoire, en particulier au niveau agricole et agri-alimentaire ?

L'innovation technologique

L'innovation est désormais perçue comme un élément central des processus de développement, influençant non seulement les processus économiques, mais aussi les interactions sociales et environnementales. Mais sa représentation a connu des mutations importantes, passant des visions traditionnelles liées au progrès économique et technique à une conception plus large, qui inclut les dynamiques territoriales et les processus collaboratifs. Les notions traditionnelles d'innovation, telles que définies par Joseph Schumpeter, établissent que l'innovation est à la base des processus de développement économique, grâce aux entrepreneurs innovants, mais qu'elle possède également une dimension systémique. Elle est souvent, en effet, le résultat de la coopération entre différents acteurs, notamment les producteurs et les utilisateurs ou les entreprises et laboratoire, dans un contexte territorial, par exemple dans les célèbres clusters technologiques comme la Silicon Valley, définis comme des groupes d'entreprises et de laboratoires situés à proximité les uns des autres, qui favorisent les échanges et la coopération.

Vers l'innovation ouverte

De nombreux exemples de politiques de clusters en France et à l'international montrent comment ces initiatives peuvent stimuler l'innovation et le développement économique local. Aujourd'hui, à côté de l'innovation technologique, s'imposent d'autres formes

d'innovations, mineures, modestes ou incrémentales, et avant tout fondées sur la nouveauté, au niveau organisationnel, social ou des institutions. Les contextes locaux favorisent ce que l'on peut qualifier d'innovation territoriale, qui repose sur des pratiques innovantes dans le cadre de l'économie sociale et solidaire, telles que les coopératives, les organisations de transport communautaires, les services d'entraide locaux ou les monnaies locales. Ces initiatives montrent comment de nouvelles formes d'innovation peuvent émerger de la coopération entre acteurs locaux, répondant ainsi à des besoins spécifiques des communautés. L'émergence d'espaces collaboratifs et de nouveaux lieux de mutualisation dans les territoires, tels que les fablabs et les living labs, constitue un moyen de promouvoir l'innovation à travers le partage de ressources et l'engagement communautaire. Ces espaces hybrides favorisent la rencontre entre différents acteurs, en permettant le développement de projets communs et l'échange de connaissances.

Agriculture et agro-alimentaire : la force de l'innovation

On doit admettre que le secteur agricole a été, depuis le XIX^{ème} siècle, parmi les plus innovants, ce qui explique la diminution forte du nombre d'agriculteurs et l'accroissement massif des surfaces cultivées. Les gains de productivité, extrêmement importants, ont conduit à la révolution verte, fondée sur une agriculture mécanisée, et une multiplication des intrants et des phytosanitaires, avec l'objectif de favoriser une production de masse destinée à « nourrir la planète ». Au XXI^{ème} siècle, le développement de l'agriculture numérique, qui prolonge ce processus, repose sur l'utilisation d'outils agricoles de précision, de logiciels de prise de décision, de plateformes en ligne, d'imageries satellitaires, de drones, de capteurs, d'intelligence artificielle et de systèmes robotiques. Ces technologies permettent d'optimiser la gestion des exploitations agricoles, d'accroître les rendements et d'améliorer les relations entre agriculteurs et acteurs de la chaîne d'approvisionnement.

Vers l'agroécologie

Mais il existe d'autres formes d'innovation, alternatives, dans les secteurs agricole et agro-alimentaire. C'est le cas des circuits courts (surtout alimentaires) : ils favorisent la commercialisation des produits agricoles, par vente directe du producteur au consommateur, ainsi que la faible distance, l'origine locale des produits et les relations de coopération. Et aussi des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), qui permettent de fédérer les acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, et de la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé du territoire... Ou encore de l'économie circulaire et de la bioéconomie, qui visent à réduire le gaspillage des ressources et l'impact environnemental à toutes les étapes de production, et à mettre en œuvre la transition écologique et énergétique à partir d'une gestion locale des ressources, pour maximiser la durabilité et la résilience des modes de production et des territoires. Ces différentes approches visent à réduire l'impact environnemental de l'agriculture tout en améliorant la résilience des systèmes

alimentaires. En particulier l'agroécologie, une approche globale qui concilie agriculture, écologie, productivité, activité humaine et biodiversité, est présentée comme une méthode holistique qui permet d'intégrer des principes écologiques dans la production agricole.

On compte toujours sur l'innovation

En conclusion, il est intéressant d'adopter une compréhension et une définition larges de l'innovation, qui englobent les dimensions technologiques, organisationnelles, sociales et institutionnelles, en particulier en relation avec les processus de développement territorial. L'innovation, sous toutes ses formes, constitue en particulier un élément clé pour relever les défis contemporains en matière de production alimentaire et de durabilité des économies et des écosystèmes. Ainsi considérée, elle est perçue non seulement comme un moteur de croissance économique, mais aussi comme un levier essentiel pour construire des systèmes alimentaires plus résilients et durables, capables de faire face aux défis du XXI^{ème} siècle.





ALIMENTATION, TRANSFORMATION, PRODUCTION :

LES CHANGEMENTS À L'ŒUVRE,
LES TRAJECTOIRES ENGAGÉES



1.1 STRATÉGIES DE MISE EN MARCHÉ ET MODES DE CONSOMMATION : LES ENJEUX DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

De tradition agrosylvopastorale, le territoire corse participe aujourd'hui à une grande diversité de productions agricoles qu'elles soient végétales (viticulture, agrumiculture, fruits à coque, fourrages, etc.) ou animales (petits ruminants laitiers, élevage porcin, apiculture, etc.). L'agriculture insulaire a connu les effets de la « modernisation » du secteur opérée dans la seconde moitié du XX^{ème} siècle dans les pays du Nord. Cela s'est traduit par la professionnalisation des agriculteurs et éleveurs, la spécialisation des activités et l'adoption de pratiques visant l'augmentation des rendements telles que la mécanisation, l'irrigation, l'utilisation d'intrants (produits phytosanitaires, aliments pour les animaux), la sélection génétique... Le déploiement d'une agriculture intensive a toutefois été freiné sur l'île, notamment du fait de sa nature montagneuse, peu propice à ce type de phénomène.

Le choix politique, opéré par les acteurs du territoire et du monde agricole, a été de s'orienter vers ce qui a été qualifié dans les années 1990 d'« économie identitaire »¹. Il s'agissait, plutôt que de produire plus, de valoriser ce que l'on produisait déjà, d'en révéler le caractère patrimonial, au fondement de l'identité corse. Cela s'est traduit par la création de nombreux signes officiels de qualité, appellations d'origine ou indications géographiques protégées dont on observe la richesse aujourd'hui. Reconnus par l'État et l'Union Européenne, ces labels permettent de protéger, défendre et gérer des produits dont on reconnaît la valeur historique, patrimoniale.

La création et reconnaissance d'un label de ce type est une démarche collective de longue haleine dont le succès dépend de la capacité de ses instigateurs à s'entendre et à parvenir à des compromis. Dans l'agrumiculture par exemple,



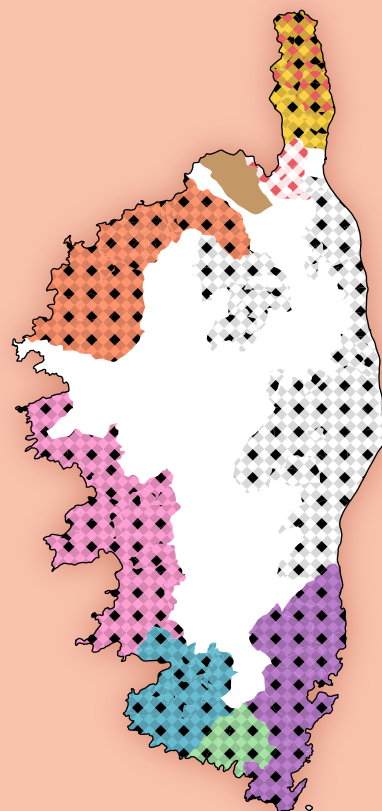
¹ Dominique Taddei et Florence Antomarchi, 1997. *Ecunomia Identitaria*, Ed. Albiana.

le succès a été permis grâce à la coopération entre l'ensemble des opérateurs de la filière en Corse, par l'identification de ce qui fait la spécificité de la Clémentine de Corse et par une meilleure maîtrise du commerce et de la logistique.

En 2020, près de la moitié des exploitations corses sont engagées dans un label de ce type², ce qui est nettement supérieur à la moyenne métropolitaine (36%). En assurant le respect de pratiques emblématiques pour la fabrication de ces produits, et en valorisant leur qualité, ces labels s'appuient sur une moindre mécanisation de la production (récolte des fruits par exemple) et ils mobilisent donc plus de main d'œuvre que des modes de conduite classiques. On reconnaît que, dans leur majorité, ces labels permettent aussi de maintenir une agriculture plus rémunératrice et présentant un impact écologique moindre.

De plus, alors même que l'agriculture française a connu de nombreuses problématiques environnementales liées à la pollution des eaux et des sols (nitrates, résidus de pesticides), à l'érosion de ces derniers, l'agriculture biologique s'est développée sur le continent et particulièrement en Corse, contribuant à la promotion de pratiques vertueuses, plus en phase avec les écosystèmes naturels. La Corse concentre finalement de nombreuses ressources (naturelles et humaines) au fondement d'un modèle agroalimentaire durable, sur les plans écologique, social et économique.

² Agreste, 2022. *Signes de qualité ou d'origine. La Corse, un terroir qui signe sa qualité*. Études, n°5.



Vins

Appellations d'Origine Protégée

- Ajaccio
- Muscat du Cap Corse
- Patrimoine
- Vin de Corse ou corse
- Vin de Corse ou corse Calvi
- Vin de Corse ou corse Coteaux du Cap Corse
- Vin de Corse ou corse Figari
- Vin de Corse ou corse Porto-Vecchio
- Vin de Corse ou corse Sartène

Indications géographiques protégées

- Île de Beauté



Produits animaux

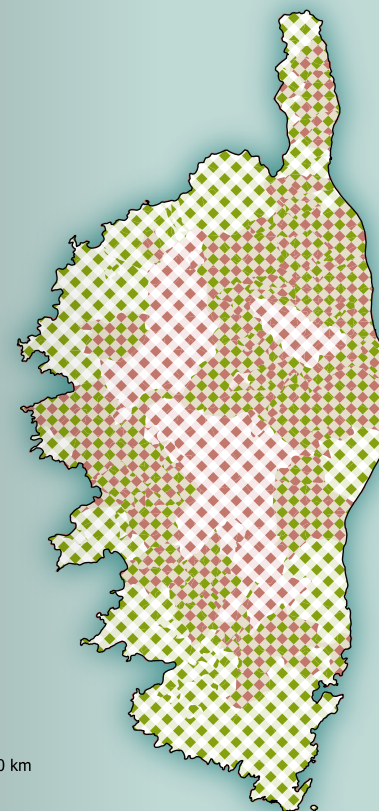
Toutes les indications géographiques (AOP et IGP) ayant trait aux produits animaux ont une aire d'appellation qui recouvre l'ensemble de la Corse.

Appellations d'Origine Protégée

- Brocciu
- Coppa de Corse
Coppa di Corsica
- Jambon sec de Corse
Prisuttu
- Lonzo de Corse
Lonzu
- Miel de Corse
Mele di Corsica

Indications Géographiques Protégées

- Figatellu de l'Île de Beauté
- Pancetta de l'Île de Beauté
Panzetta de l'Île de Beauté
- Saucisson sec de l'Île de Beauté
Salciccia de l'Île de Beauté
- Bulagna de l'Île de Beauté



Produits végétaux transformés (à l'exception des vins)

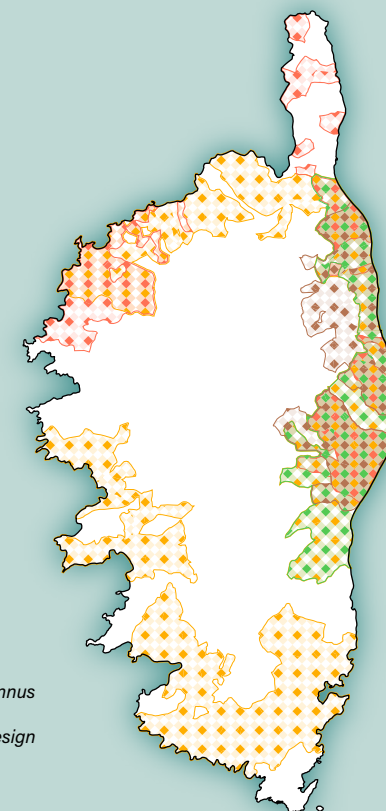
Appellations d'Origine Protégée

- Farine de châtaigne corse
Farina castagnina corsa
- Huile d'olive de corse
Oliu di Corsica

Fruits

Indications géographiques protégées

- Kiwi de Corse
- Noisette de Cervione
Nuciola di Cervioni
- Pomelo de Corse
- Clémentine de Corse



Emprise des produits sous indication géographique reconnus en Corse (aires d'appellation). Source : INAO.
Réalisation : Morgane Millet 2025. Graphisme : Eleven Design



LE REGARD DE MATHIEU DONATI, AGRUMICULTEUR ET DIRECTEUR D'AGRUCORSE

J'ai repris le verger de mes parents il y a trente ans. À l'époque, faire de l'agrumiculture, c'était se lancer dans une opération très risquée voire de survie. On nous conseillait de faire autre chose. Aujourd'hui, c'est le contraire. Qu'est-ce qui a changé ?

À cette période, nous ne maîtrisons pas le commerce de nos fruits. On confiait nos fruits à des intermédiaires. On ne les vendait pas. On les prêtait. On les transférait sur le continent et on se disait « *avant qu'ils ne pourrissent, pourvu que quelqu'un nous donne quelque chose* ». À cette époque, dans la filière, on perdait des hectares de verger tous les ans.

Au cœur de cette crise, toute la profession a fini par se réunir. On s'est interrogé ensemble. On a essayé de voir quels pouvaient être nos atouts, que pouvait-on offrir au marché, aux consommateurs pour sortir de l'ornière. Avec l'appui de l'ODARC, de l'INRA, de l'INAO, nous avons entamé une démarche intellectuelle pour changer les choses. On a décidé de créer une IGP : l'IGP Clémentine de Corse. On a inventé les règles du jeu : des règles de production et des règles de qualité.

Une fois qu'on a eu défini la qualité du produit, le téléphone s'est mis à sonner. Les gens nous ont appelé en demandant ce produit en IGP. À partir de là, on a pu parler de prix. Cela a inversé les relations qu'on pouvait avoir avec nos potentiels clients. Et on s'est vraiment mis à faire du commerce.

L'agrumiculture, c'est beaucoup de petites exploitations parmi les 160 producteurs actuels. Moi par exemple, j'ai 3 hectares. Toutes ces petites exploitations se sont regroupées en quelques organisations de producteurs et ont essayé de mettre en place des synergies qui permettent d'être cohérent sur un marché.

On s'est installé aussi sur le continent, d'abord à Aubagne puis maintenant à Cavaillon, qui sont des nœuds logistiques. J'ai passé 15 hivers là-bas : je téléphonais et je gérais les clients et les commandes pour m'assurer de la répartition des palettes de clémentines qui arrivaient de Corse.

Donc première innovation, rendre par du commerce et par une segmentation du marché, une activité rentable. Et, on a court-circuité les intermédiaires. On s'adresse directement à des centrales d'achat ou à des détaillants, et de plus en plus à des magasins de producteurs. On s'adresse directement aux clients qui peuvent nous dire si le produit leur plaît ou non, ce qui nous permet de nous adapter à leurs attentes.

De ce fait, progressivement le revenu des agriculteurs qui était en dessous des prix de revient a augmenté ; il a été multiplié par 4 ou 5. On a pu stabiliser la filière et renverser la tendance de plantation de verger. La surface plantée a été maintenue à 1 000 hectares et a même augmenté pour atteindre 1 700 hectares aujourd'hui. De 10-12 000 tonnes de clémentines, on est arrivé à en récolter 43 000 et les tendances sont encore à la hausse : des nouvelles plantations ont été signalées, ce qui nous permet d'avoir une vision des volumes à venir. Les arbres mettent 7-8 ans avant d'être productifs.

Nous ne nous sommes pas arrêtés là. Nous avons aussi travaillé à la reconnaissance de l'IGP Pomelo de Corse, dans la continuité de ce que nous avons fait avec la clémentine. À l'échelle d'AgruCorse qui réunit 43 producteurs, nous avons aussi travaillé au développement d'une gamme biologique. Aujourd'hui près de 30% du total des surfaces de nos sociétaires sont donc en bio.

L'innovation commerciale n'est pas suffisante. Elle est accompagnée par des innovations technologiques dans différents domaines. Nous avons adopté un emballage tout carton en phase avec la suppression réglementaire du plastique dans les fruits et légumes. On a aussi opté pour une machine qui permet de faire de la thermothérapie : l'eau chaude désinfecte les fruits et permet d'augmenter leur durée de vie.

Plus récemment, nous avons souhaité valoriser les fruits écartés du commerce pour raisons esthétiques, ce qui a mené nombre d'entre nous - producteurs - à investir dans l'Atelier Corse Fruits et Légumes. Cette nouvelle usine permet de créer de la valeur supplémentaire pour les producteurs tout en créant des emplois nouveaux.

Il nous reste encore des défis à relever. En premier lieu, en vendant nos produits aux grandes surfaces, nous sommes tributaires de leur logique d'approvisionnement. Pourtant, en tant que producteur et en tant que consommateur, je suis scandalisé par le fait que la Clémentine de Corse soit vendue plus cher et moins fraîche en Corse que sur le continent. Certaines clémentines prennent le bateau, font deux ou trois jours de frigo sur le continent et arrivent ensuite au supermarché à côté de chez moi. Seule une enseigne, aujourd'hui disparue, s'approvisionnait directement en local. C'est pourquoi la perspective de création d'un marché d'intérêt territorial, projet porté par la Chambre d'agriculture et l'ODARC, a tout son sens.





**LE POINT DE VUE DE THÉRÈSE ALBERTINI,
PROFESSEUR D'UNIVERSITÉ,
DELPHINE BERENI, MAÎTRE DE CONFÉRENCES
ET ANDRÉA MATTEI, INGÉNIEUR DES ÉTUDES,
UMR CNRS 6240 LISA (LIEUX IDENTITÉS ESPACES
ACTEURS), UNIVERSITÉ DE CORSE PASQUALE PAOLI**

Les Signes d'Identification de la Qualité et de l'origine (SIQO) : Des outils au service de la transition alimentaire et de la valorisation territoriale.

Dans le contexte des transitions agricoles, alimentaires et écologiques, les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) occupent une place stratégique. Reconnus officiellement par l'État et l'Union européenne, les SIQO (AOP, IGP, Label Rouge, STG, AB) permettent d'assurer l'origine, la qualité et la spécificité des produits agricoles et agroalimentaires. En Corse, leur développement s'inscrit dans une logique de valorisation du terroir, de préservation des savoir-faire locaux, mais aussi d'innovation territoriale.

Ces dispositifs ne se limitent pas à une certification technique : ils sont des instruments de différenciation dans un marché globalisé. Pour les producteurs, s'engager dans une démarche SIQO permet de structurer les filières, d'accéder à de nouveaux débouchés et d'améliorer la valorisation économique des produits. Pour les consommateurs, ces signes offrent une réassurance sur la qualité et la traçabilité, tout en répondant à une demande croissante d'ancrage local, de transparence et d'alimentation plus durable. Le label devient un acte d'achat porteur de sens, parfois même un acte militant.

Toutefois, ces démarches ne sont pas sans défis : concilier tradition et innovation, maintenir la cohésion entre acteurs, adapter les cahiers des charges aux attentes environnementales, ou encore garantir l'accessibilité locale des produits sont autant de tensions à gérer.

Le secteur viticole corse, par exemple, illustre bien la manière dont certaines dynamiques d'innovation peuvent s'exprimer à la marge des cahiers des charges AOP, à travers la réintroduction de cépages oubliés ou des cuvées en IGP. Ces évolutions traduisent une volonté de renouvellement tout en restant attachées à la logique de terroir.

D'un point de vue plus structurel, la question de la distribution mérite aussi d'être

soulignée. Dans certains cas, le développement de filières SIQO vers les marchés extérieurs peut rendre plus complexe l'accès au produit pour les consommateurs du territoire. Cela invite à poursuivre les réflexions autour de modèles logistiques plus équilibrés, capables de concilier rayonnement économique et ancrage local.

Les recherches menées à l'UMR CNRS 6240 LISA interrogent justement les SIQO à travers plusieurs prismes : gouvernance collective, ancrage territorial, perceptions des consommateurs, innovation dans les pratiques, ou encore organisation des circuits de distribution. Ces analyses, croisées avec les apports d'acteurs de terrain, visent à mieux comprendre les conditions de durabilité de ces dispositifs dans un contexte de transition alimentaire et de recomposition des attentes sociétales.

À l'heure où les consommateurs attendent davantage de transparence, d'éthique et de lien au territoire, les SIQO apparaissent comme des leviers potentiels d'alignement entre les attentes sociales et les stratégies de mise en marché. Leur déploiement dans une logique systémique et territorialisée (c'est-à-dire intégrée aux politiques publiques alimentaires et aux dynamiques de transition déjà à l'œuvre sur le territoire) constitue un enjeu central pour l'avenir des filières agroalimentaires insulaires.

La stratégie d'une (seule) économie identitaire a atteint aujourd'hui ses limites. Orientée vers la production de produits alimentaires haut-de-gamme majoritairement à destination d'un marché extérieur (qu'il s'agisse du tourisme ou de l'export sur le continent), cette agriculture propose un panier de biens accessible à un certain prix. Quant aux produits du quotidien, fruits et légumes en premier lieu, leur production a été développée, sous le moteur que constitue le tourisme et donc selon sa saisonnalité. Si des produits d'été sont disponibles sur les étals, l'offre est plus réduite en hiver.

La Corse est la région la plus pauvre de France³ : 18% de ses habitants vivent en dessous du seuil de pauvreté (14% au niveau national), que ce soit en ville ou à la campagne. La pauvreté touche particulièrement certaines franges vulnérables de la population comme les familles monoparentales et les personnes âgées. C'est dans ce contexte que la population corse connaît également une précarisation alimentaire croissante qui se double d'une augmentation nette de la consommation de produits ultra-transformés au détriment de produits bruts et frais. Cette tendance (que l'on retrouve également sur le continent) donne lieu à la croissance des problèmes sanitaires liés à la « malbouffe » : obésité, maladies chroniques de type diabète, etc.

Ainsi, comme le rapporte notamment une auto-saisine du Conseil Économique, Social, Environnemental et Culturel de la Corse (CESEC), l'agriculture locale ne nourrit pas la population de l'île aujourd'hui, et inversement, la population locale dépend des approvisionnements extérieurs pour se nourrir.

Aussi est-il nécessaire de faire évoluer l'agriculture vers une logique de coexistence où agriculture de « marché » et agriculture nourricière cohabitent à l'échelle du territoire. Ce vœu pieu est toutefois contraint par le fait que le territoire corse n'a pas la totale maîtrise de sa politique agricole, celle-ci étant gérée à l'échelle européenne (PAC), et ne peut donc infléchir comme il le souhaiterait les orientations productives. Ce type de volonté politique doit par ailleurs connaître une traduction dans les documents d'aménagement du territoire et de planification foncière, en premier lieu le PADDUC (Plan d'Aménagement et de développement durable de la Corse).

Ce changement de stratégie – assurer la souveraineté alimentaire de la population corse et une santé économique territoriale à partir de produits agricoles haut-de-gamme – impose donc enfin, aussi, de changer de régime alimentaire. Promouvoir des conduites comme l'Agriculture Biologique ou des pratiques comme « produire et manger local » ne peut se faire sans qu'on incorpore plus de fruits et légumes dans notre alimentation, qu'on substitue aux produits carnés les légumineuses comme les haricots et les pois chiches, etc.

³ Didier Rey, 2022. *Atlas de la Corse contemporaine*. Actes Sud.

Malgré les *a priori*, ces régimes alimentaires ne sont pas plus coûteux mais imposent aux habitants de prendre (de nouveau) le temps de cuisiner et de connaître leurs aliments, leur saisonnalité, les modalités de leur transformation, etc. Ils nécessitent de se rééduquer à la cuisine et l'alimentation. Pour ce faire, le régime méditerranéen (et son adaptation insulaire) apparaît comme une ligne conductrice pertinente à suivre.





LE REGARD DE FRANÇOIS CASABIANCA, MEMBRE DU CESEC ET RAPPORTEUR DU TRAVAIL RÉALISÉ SUR L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Le Conseil Économique Social Environnemental et Culturel de la Corse (CESEC) a lancé une auto-saisine à la mi-2021 et a adopté à l'été 2023 un rapport sur ce thème après plus de 2 ans de travail. Il a été réalisé par un collectif d'une vingtaine de conseillers, présidé par

André Angeletti et dont je suis le rapporteur. Une année entière a été consacrée à 22 auditions qui ont permis de recueillir l'expérience et les convictions d'une centaine d'acteurs (pour la plupart des locaux). Le rapport (téléchargeable sur le site du CESEC) se présente sous la forme d'un document de 80 pages comprenant 5 thèmes et 10 préconisations à destination des élus et des administrations, ainsi que de la société corse.

1. Un diagnostic initial en 3 constats :

Tout d'abord, tous les observateurs et analystes s'accordent à dire que « *la Corse attend le bateau pour se nourrir* ». Les estimations (car il n'existe pas de mesure objective des flux d'entrée-sortie) convergent sur des chiffres très bas d'autofourniture, environ 4 %, mais c'est une estimation qui varie selon que la mesure se fait en volume, en calories ou en valeur.

Second constat : « *la « Malbouffe » fait des ravages* » dans l'île avec des taux croissants de maladies métaboliques (obésité, diabète de type II, surcharge pondérale des adolescents, dénutrition des personnes âgées), ainsi qu'une précarité alimentaire qui explose du fait du niveau de pauvreté dans la population.

Troisième constat : notre agriculture et notre élevage ne nous nourrissent pas au quotidien, les aides de la Politique Agricole Commune (PAC) demeurant très improductives, et les activités productives étant largement tournées vers l'exportation (vins, agrumes) ou le tourisme (produits de terroir, aliments identitaires). Ainsi, l'alimentation quotidienne est aux mains des centrales d'achat, des transporteurs et des supermarchés.

2. Une définition de l'autonomie alimentaire :

Devant de tels constats, la commission s'est donné des définitions opérationnelles de l'autonomie alimentaire. D'abord, ne surtout pas viser l'autarcie qui est souvent confondue avec l'autonomie : aucun pays et aucune région ne sont en autoapprovisionnement total (et ce ne serait pas souhaitable). Soulignons que le caractère irréaliste de l'autarcie est un obstacle pour l'action en faveur de l'autonomie car il

dissuade et empêche de penser les actions à mener.

La commission a considéré que l'autonomie désigne la réduction des dépendances (et non leur annulation totale). Celles qu'on peut réduire, celles qu'on se sent capable de réduire en enlevant du bateau ce que nous pouvons produire ici.

3. La nécessité de 3 innovations de rupture :

Le rapport comprend plusieurs préconisations que nous rassemblons en 3 grandes familles d'innovation.

A. *Changer nos assiettes / La Diète Méditerranéenne comme « Riacquistu » alimentaire*

Pour limiter les effets de la malbouffe, la Corse a besoin de stimuler la consommation de fruits et légumes frais, d'assurer une plus grande diversité dans nos assiettes, de garantir une meilleure accessibilité au plus grand nombre en mobilisant la production locale. Les nutritionnistes conseillent de diminuer les protéines animales tout en veillant à ce qu'elles soient de meilleure qualité, et de faire la place à plus de protéines végétales, avec les légumineuses à retrouver dans nos recettes locales (pois chiches, lentilles, haricots, fèves, etc.) en conformité avec les usages méditerranéens.

Tout ceci revient à prendre la Diète Méditerranéenne comme boussole dans nos mutations et de renouer (le « Riacquistu » alimentaire) avec nos racines corses largement oubliées. Il s'agit d'une innovation sociétale et comportementale majeure qui intéresse nos modèles de consommation.

B. *Remplir nos assiettes / Vers une agriculture nourricière*

Ces mutations de modèle de consommation peuvent s'appuyer sur des activités de maraîchage sous toutes leurs formes, citoyennes et professionnelles, sur la transition agroécologique (des sols vivants, des semences adaptées). La Corse a besoin d'une multiplication de mini-fermes dédiées à ces productions en incluant naturellement les légumes d'hiver et les légumineuses, pour enlever du bateau ce qui peut être aisément produit en proximité et améliorer notre santé.

De même, l'autonomie fourragère des élevages permettra de réduire leur dépendance au bateau du fait des arrivées de foin, de céréales et de concentrés. En les produisant sur l'exploitation quand c'est possible, ou en Corse dans des filières spécialisées. Il est également important de réduire les intrants en promouvant l'agroécologie pour rendre le revenu des éleveurs moins dépendant des fluctuations des prix mondiaux.

Promouvoir une telle agriculture nourricière exige des réserves foncières en péri-urbain (ceintures vertes) et péri-villageois (terrasses), la diversification des cultures, des priorités dans l'accès à l'eau. Il s'agit, en complément de l'export et du tourisme, de faire exister le nourricier par une innovation stratégique profonde.

C. En faire une « grande cause » territoriale / *Manghjà corsu pà campà megliu*

Pour réussir ces mutations dans nos modèles de consommation aussi bien que de production, il est indispensable de soutenir les initiatives dans les territoires pour la reconquête du marché insulaire à travers la capacité à fournir les circuits courts et la restauration collective (tout particulièrement les cantines scolaires), tout en investissant résolument les Projets Alimentaires Territoriaux qui organisent des alliances locales puissantes et maillent le territoire insulaire.

Sous réserve d'engager de façon volontariste des actions dans chaque bassin de vie pour éduquer, sensibiliser, promouvoir, mettre en réseau les acteurs locaux, il est question de réaliser une innovation institutionnelle d'ensemble qui offre un cadre nouveau de coordination.

4. Conclusion : changer de trajectoire

Pour inverser la tendance actuelle qui nous en éloigne, la perspective d'un processus d'autonomisation alimentaire suppose de concentrer les moyens pour amorcer et rendre efficaces les 3 innovations conjointement. Cette nouvelle dynamique exige de mieux articuler les politiques publiques entre elles, avec un chef de file clairement désigné et un suivi des actions sur la durée. Et d'engager ainsi une véritable innovation systémique qui constitue un projet de société émancipateur et ambitieux.



**LE POINT DE VUE DE VANNINA LARI,
MAÎTRE DE CONFÉRENCES HDR EN LANGUES ET
CULTURES RÉGIONALES, OPTION ANTHROPOLOGIE,
UMR CNRS 6240 LISA (LIEUX IDENTITÉS ESPACES
ACTEURS), UNIVERSITÉ DE CORSE PASQUALE PAOLI**

Qu'en est-il de la diète méditerranéenne en Corse ?

Les traditions culturelles et alimentaires jouent un rôle fondamental dans l'organisation de toute société et dans le rapport que les hommes développent avec leur territoire et leur terroir. Aujourd'hui cependant, nos systèmes alimentaires actuels ont rompu le lien entre les habitudes alimentaires et la culture alors même que l'agriculture traditionnelle a façonné nos paysages géographiques et mentaux : manger nous définit et nous rattache à un espace mais l'uniformisation des pratiques tend à la neutralisation des goûts, des saveurs, des textures. Or le sensoriel fait partie intégrante d'une identité.

En Corse, notre imaginaire continue pourtant de croire en une approche naturelle du bien manger spécifique à un espace que l'on considère encore comme sauvage, car la mémoire, tout comme l'Histoire, est sélective. De ce que l'on sait des productions alimentaires de la Corse jusqu'au début du XX^{ème} siècle, c'est qu'elles proposent avant tout une auto-production qui permet aux populations de subsister. Cela s'appuie sur un fragile équilibre entre l'exploitation des terres, le pastoralisme, mais aussi la cueillette d'herbes, de légumes sauvages, de baies et de fruits que l'on consomme au moment, ainsi que la châtaigne, crue, séchée ou transformée en farine qui vient constituer un apport sécurisant quasi-constant, ainsi que la chasse et la pêche qui garantissent si ce n'est une certaine opulence, du moins une subsistance ; et ce mode de vie est très représentatif de la diète méditerranéenne. C'est donc bien la frugalité qui définit le fait alimentaire insulaire jusqu'à l'entre-deux guerres. Entre production alimentaire et utilisation des ressources naturelles, un lien entre savoir-faire des hommes et nature sauvage rend la créativité culinaire à la fois simple, fruste, mais également complexe dans sa transmission tant celle-ci dépend d'un mode de vie extérieur que la modification sociétale ne permet plus aujourd'hui.

De fait, la pratique quotidienne d'une certaine cuisine en lien justement avec ce territoire, en lien avec notre environnement proche, va considérablement se modifier en fonction de l'entrée de la Corse dans l'ère touristique et industrielle. La rupture a lieu dans les années 60-70, même si jusque dans les années 80-90, nous continuons d'avoir ce relationnel avec l'environnement avec notamment des pratiques culturelles très fortes comme la chasse, la pêche, la cueillette ou le jardin potager. La saisonnalité totalement remodelée par l'industrie touristique subie dans l'île dans un temps très contraint

induit à la fois un renouvellement de l'approche des pratiques alimentaires mais aussi une capacité à rendre « vendeurs », c'est-à-dire « présentables » et « transportables » des produits aux goûts et à l'aspect très rustiques. « Produits corses », validés par des AOP⁴, des AOC⁵, qui ont été mis en avant d'une certaine manière et choisis, pour des raisons économiques et productives vont devenir représentatifs de ce qu'est la cuisine corse, au détriment d'un certain nombre d'autres produits qui sont de fait moins « vendeurs ». L'identification à un terroir passe donc aujourd'hui par cet ensemble de produits forcément normés, pour ne pas dire normalisés, qui, s'ils font bien partie d'un ensemble de pratiques et de savoir-faire, étaient à l'origine en lien avec une saisonnalité tant climatique que culturelle. De fait, les pratiques traditionnelles, qu'il s'agisse de cueillettes, de la conserve d'un certain nombre de produits, du fait de se servir au quotidien dans un environnement proche ont été complètement effacées par un mode de vie qui s'est transformé de manière indéniable avec cet abandon de la ruralité dû à une forte balnéarisation de la Corse notamment ainsi qu'à l'implantation de supermarchés en Corse, qui survient tout d'abord dans les deux grandes villes que sont Ajaccio et Bastia dans les années 80, puis dans les villes moyennes, stations balnéaires en devenir en tête. Ces deux transformations majeures modifient le rapport à l'alimentation de manière radicale.

Cette perte des pratiques traditionnelles et ce manque de connaissances de notre environnement proche ouvrent sur une certaine neutralisation des goûts dans la mesure où l'apport du sauvage, qui se fait par la connaissance de l'environnement, n'est plus possible au quotidien et pour l'ensemble de la population. Ces faits sont alors bien représentatifs d'un fonctionnement et d'une identité propre, qui se délitent. Ce qui peut faire que ce retour des terroirs, et des territoires puisse avoir lieu, c'est une certaine saturation des injonctions diététiques et une forme de refus de l'uniformisation culinaire qui cherche à répondre à la mondialisation des goûts, de la cuisine en général. Ce fait, que chacun peut ressentir au quotidien, ce rejet de la présence jugée trop forte du fast-food et de la grande distribution qui induit forcément une approche du culinaire, fait de rapidité, de facilité, mais aussi de neutralisation d'un certain type de goûts fait aujourd'hui réagir, ou tout du moins porte à une certaine réflexion.

L'imaginaire a une grande importance dans ce qui nous semble aujourd'hui représentatif de la cuisine Corse. Revenir au terroir de manière actuelle, en s'appuyant sur les ressources naturelles et les savoir-faire traditionnels, permettrait de renouer avec cette réalité encore présente dans nos mentalités et notre mémoire que le territoire corse peut encore rendre concrète. Cela permettrait aussi sans doute à la Corse de retrouver une forme de méditerranéité peu à peu affaiblie par l'occidentalisation de son mode de vie. Le choix reste donc éminemment politique.

⁴ Appellation d'origine protégée qui concerne par exemple le *Brocciu*

⁵ Appellation d'origine contrôlée pour ce qui concerne essentiellement les vins et liqueurs

Bibliographie indicative :

Vannina Lari et Tony Fogacci « Les patrimoines alimentaires méditerranéens : vers un retour des terroirs ? L'exemple de la Corse. » *Actes du colloque Cultures alimentaires en Europe : paroles et gestes du quotidien*, IV^{ème} Conférence du Groupe de Travail Francophone de la SIEF, Université de Timisoara, Roumanie, 3-4-5 octobre 2024. À paraître, 2025.

Gianni Pes, « Habitudes alimentaires pour vivre longtemps : la leçon des populations longévives (Zones bleues) » *Les pratiques alimentaires de Méditerranée*, direction scientifique Vannina Lari, CNRS/Université de Corse, Alain Piazzola, Ajaccio, 2020

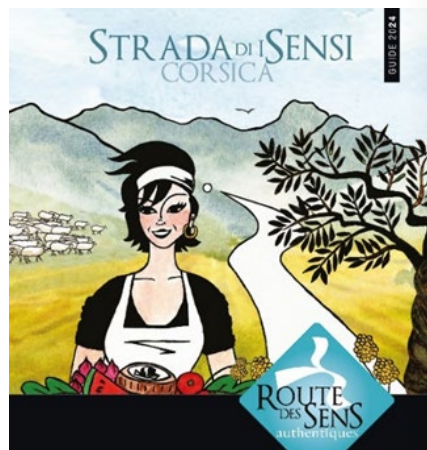
Philippe Pesteil, *Les productions alimentaires en Corse 1769-1852*. Ajaccio, Alain Piazzola, 2016

Jean-Michel Sorba, « L'occidentalisation rampante des pratiques alimentaires », revue en ligne *Robba*, 27 avril 2024.



Déjà aujourd'hui, en Corse, des initiatives existent et convergent vers une relocalisation de l'alimentation, comme la pratique de la vente directe et le développement de magasins de producteurs (exemple de Robba Paisana à Corte). Ces démarches permettent aux producteurs d'avoir une meilleure maîtrise de leur produit, jusqu'à la vente, et de partager certains aspects de leur métier.

Les passerelles entre produits sous signes officiel de qualité et aliments du quotidien sont d'ailleurs observables : les agrumiculteurs de Plaine Orientale fournissent directement les magasins de producteurs de Corse et d'ailleurs, certains habitants de Corse utilisent la « route des sens authentiques », annuaire et signalétique initialement dédiés aux touristes, pour s'approvisionner directement auprès de producteurs locaux. L'ODARC a enfin construit un label – « *Gusti di Corsica* » à destination des restaurateurs pour les inciter, eux aussi, à travailler avec des produits locaux et à valoriser leur démarche.

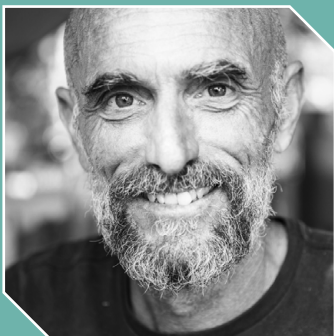


L'ensemble de ces initiatives qui reposent sur un raccourcissement de la distance entre producteurs et consommateurs est dénommé « circuit court » ou « circuit court de proximité ». Cela pose toutefois, dans sa grande majorité, la question du transport des aliments. Quand les producteurs prennent en charge la livraison de leur production (en plus du reste), l'organisation de leur travail en est sérieusement impactée et avec elle, la rémunération du travail et la vivabilité du métier. Cela impose de trouver des solutions, de mutualiser, action notamment menée par un réseau de producteurs en Corse.

De même, la distribution alimentaire moderne a été structurée autour de centrales d'achat localisées à des endroits stratégiques de la France et de l'Europe. Ces centrales d'achat centralisent les demandes des grandes surfaces et constituent des nœuds logistiques où arrivent les commodités depuis l'amont et où elles sont redistribuées ensuite à l'ensemble des magasins. Aujourd'hui, il n'y a pas de centrale en Corse. C'est ce qui explique le paradoxe suivant lequel de nombreux magasins de la grande distribution s'approvisionnent en Clémentines de Corse à partir de centrales d'achat du continent (ces clémentines prennent donc le bateau deux fois).

Comment faire évoluer la distribution pour pallier ces paradoxes ? Et appuyer les producteurs locaux ? L'ODARC et la chambre d'agriculture montent actuellement un projet pour l'élaboration d'un Marché d'Intérêt Territorial (en physique et dématérialisé) qui permettrait de réfléchir les flux de produits alimentaires à l'échelle de l'île et de s'émanciper des nœuds logistiques du continent.





LE POINT DE VUE DE YANN CARTERET, MARÂCHER ET PRÉSIDENT D'UNA LENZA DA ANNACQUÀ

Magasin de producteurs, points de vente collectifs, casiers, drive, sites marchands, légumerie, approvisionnement local de la restauration collective... Sans réelle coordination ni approche concertée, des collectifs citoyens, des collectivités locales se lancent ; des programmes

et projets, des initiatives privées foisonnent. Le circuit court, par la diminution du nombre d'intermédiaires et le rapprochement entre producteurs et consommateurs implique d'intégrer les opérations de promotion, d'approvisionnement, de vente et de distribution. Les producteurs ou citoyens qui s'en saisissent doivent cumuler des fonctions habituellement réparties sur des chaînes de valeur soutenues par des économies d'échelle. Le développement des circuits courts nécessite donc de réunir des compétences multiples, marketing, commerciales, logistiques, administratives, juridiques et réglementaires qui complexifient et alourdissent les démarches.

Une approche individuelle en circuit court se traduit souvent par une augmentation de la charge de travail ainsi que des coûts de commercialisation et distribution, et, par des externalités environnementales et logistiques négatives (augmentation significative de véhicules individuels en livraisons par exemple). Une approche mutualisée en circuit court, quant à elle, implique d'apprendre à travailler en groupe, d'accepter et de prendre en compte des coûts souvent masqués (temps de travail et coûts kilométriques rarement pris en compte par les agriculteurs) et de se conformer à un cadre réglementaire plus contraignant (exigences en termes de plan de maîtrise sanitaire, réglementation liée au transport, fiscalisation commerciale...).

Ainsi, le développement des chaînes courtes de proximité fait émerger des besoins en outils et en accompagnement.

C'est dans cette dynamique de développement de solutions, d'expérimentation et de capitalisation des connaissances que s'inscrivent les actions de l'association *Una Lenza Da Annacquà*, en appui aux acteurs du système alimentaire. En renforçant la collaboration entre producteurs, consommateurs et entre collectifs, l'objectif est de disposer d'outils développés sous forme de prototypes essaimables afin de globalement diminuer l'empreinte écologique des CACP (Circuits Alimentaires Courts de Proximité) et mieux rémunérer les producteurs paysans.

Depuis 2018, l'association *Una Lenza Da Annacquà* travaille à l'expérimentation et la capitalisation autour de 2 principaux dispositifs qui sont une Marketplace collectif

(*Drivulinu*) et un projet de mutualisation de la logistique (MUL pour Mutualisation Una Lenza). D'autres projets sont en réflexion comme un diagnostic régional des besoins logistiques et la conception de casiers/consignes couplés à un Marketplace collectif (shopping box).

Concernant le *Drivulinu*, le principe est simple : l'association intervient comme mandataire de vente, c'est-à-dire facilitateur de la mise en marché. Elle communique, organise les distributions des produits de ses adhérents, administre un marché virtuel géré sur une application développée au niveau national : www.cagette.net. L'acheminement des produits et les distributions se font sur la base d'une entraide entre producteurs et les relations sont globalement régies par un mandat de vente signé avec le dossier d'adhésion. Aujourd'hui, le *Drivulinu* permet notamment d'apporter des paniers de produits à leurs clients bastiais à une fréquence hebdomadaire. Mais il peut faire plus.

Le *Drivulinu* est un outil qui peut permettre de préparer la mise en place d'autres initiatives comme un magasin de producteurs, un point de vente collectif ou des consignes collectives en précommande, en favorisant, à moindre investissement, la structuration du collectif par l'action. La marque déposée peut également autoriser un développement marketing et commercial de plus grande envergure. En l'état, c'est un outil expérimental qui permet de capitaliser sur de nombreux points logistiques, réglementaires et méthodologiques.

Le projet MUL est un projet développé depuis 2021. Il consiste en la mutualisation du transport entre producteurs et tente de contourner les contraintes réglementaires liées au co-transport en restant dans le cadre dérogatoire de l'entraide agricole. Les procédures et les éléments technico-économiques obtenus lors des premières expérimentations ont autorisé d'en développer l'ampleur en collaborant avec l'*Associa di i Paisani Corsi* (APC - Association des producteurs fermiers de Corse). Aller plus loin demanderait, à terme, un changement statutaire de la structure porteuse (le statut d'association est à ses limites) et de pouvoir assumer des frais d'établissement plus importants.

Pour le moment, *Una Lenza da Annacquà* privilégie pour sa part un système qui repose sur une convention d'entraide agricole à la livraison prévue dans le cadre d'un mandat de vente et destinée aux producteurs adhérents. Le recours à un tour de livraison bénévole et le paiement d'une commission proportionnelle au Chiffre d'Affaires commercialisé permettent une hypothèse réaliste pour sécuriser rapidement cette composante logistique et autoriser la récolte de données, la formalisation de procédures et la consolidation de l'organisation avant de pouvoir répondre à des besoins plus larges qui pourraient être identifiés dans le cadre d'un diagnostic global des CACP.

1.2 TRANSITIONS AGRO-ÉCOLOGIQUES : CHANGER SON RAPPORT AU MILIEU ET AUX RESSOURCES NATURELLES

La problématique de l'autonomie alimentaire n'est pas la seule à cadrer la réorientation de la production agricole et de la transformation en Corse. Elle est souvent couplée à la nécessité de mieux valoriser les ressources naturelles et l'ensemble des éléments produits, déchets compris, dans un contexte où :

- Les exploitations agricoles sont de plus en plus vulnérables face aux aléas climatiques et économiques et recherchent des moyens de diversifier les sources de leur revenu.
- Les acteurs des territoires, agriculteurs compris, explorent différentes manières de limiter l'impact de leurs activités sur leur environnement ;

Autrement dit, l'enjeu est de mieux faire le lien entre écologie et économie des activités humaines, ce qui passe, notamment, par la transformation du modèle socioéconomique qui régit notre organisation et qui est fondé sur la linéarité : produire – transformer – jeter. Ce constat est le point de départ de modèles d'organisation alternatifs, comme l'économie circulaire dont la finalité est de limiter l'impact des activités humaines sur l'environnement par un fonctionnement en boucles (ré-usage, recyclage) tout en développant le bien-être des individus⁶.

Si la capacité de l'agriculture à constituer une « trappe-à-déchets » et à produire de l'énergie (par la méthanisation par exemple) est bien connue, d'autres pistes demeurent à explorer⁷. Dans les cultures, la valorisation des écarts de fruits, feuilles et fleurs, bois de taille... ouvre la voie à de nouvelles formes d'innovation, à la conception de nouveaux produits alimentaires, cosmétiques, phytosanitaires et donc de nouvelles chaînes de valeur.

⁶ ADEME, 2014, *guide méthodologique du développement des stratégies régionales d'économie circulaire en France*.

⁷ Camal Gallouj et Céline Viala, 2021. *Économie circulaire et univers agricoles*, Ed. France Agricole.



LE POINT DE VUE DE JEAN-DOMINIQUE VALENTINI, FONDATEUR ET DIRECTEUR DE L'ATELIER CORSE FRUITS ET LÉGUMES

Dans le secteur agroalimentaire, on associe souvent la production à une logique industrielle, standardisée, pilotée par le prix. Mais *L'Atelier Corse Fruits et Légumes* a choisi une voie différente : celle d'un ancrage territorial fort et d'une coopération étroite avec les producteurs locaux. On parle ici d'une démarche de Responsabilité Sociétale Territoriale (RST), une forme étendue de la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE), où l'entreprise se pense comme un acteur du territoire, en interaction avec les agriculteurs, les clients, les consommateurs et les institutions locales.

Notre stratégie repose sur trois piliers fondamentaux de la RSE :

- Premièrement, la valorisation des excédents de production. Concrètement, l'entreprise récupère des fruits et légumes corses écartés des circuits classiques simplement pour des défauts esthétiques. Ces produits « hors images » sont transformés sur place en jus, compotes, fruits séchés ou autres produits innovants. En 2024, ce sont près de 4 millions de kilos qui ont ainsi été revalorisés, évitant le gaspillage tout en créant de la valeur. En redonnant une utilité à ce qui aurait été jeté, l'entreprise limite les pertes économiques et environnementales.
- Deuxièmement, le soutien aux producteurs. Ces derniers sont bien plus que des fournisseurs : ils sont partenaires et actionnaires à 66 % de l'entreprise. Ce modèle coopératif permet une juste rémunération via des contrats sur cinq ans, et une implication réelle dans la gouvernance stratégique. Cela renforce la fidélité des partenaires, un élément clé dans la fidélisation entre professions.
- Troisièmement, la réduction de l'empreinte écologique. En transformant les produits localement, *L'Atelier* diminue les coûts logistiques, réduit les émissions de CO₂ – on parle de 1 600 tonnes équivalent carbone économisées chaque année – et crée des emplois durables. L'eau de process dans les ateliers et de pluie est même récupérée, permettant de réutiliser plus de 5 millions de litres d'eau par an.

Au-delà de cette organisation coopérative et territoriale, c'est dans sa manière de transformer le gaspillage alimentaire en levier d'innovation que *L'Atelier Corse Fruits et Légumes* se distingue encore davantage. La question du gaspillage alimentaire est un enjeu global : en France, on estime qu'un tiers de la production est perdu chaque

année, soit environ 10 millions de tonnes. Et sur une île comme la Corse, où les coûts d'importation sont élevés, gaspiller ce qu'on produit localement n'est pas seulement un problème écologique, c'est un non-sens économique.

Face à ce constat, *L'Atelier Corse Fruits et Légumes* a décidé d'en faire le cœur même de son activité. Son principe est simple : rien ne se perd, tout peut être valorisé intelligemment ; l'Atelier transforme le gaspillage en opportunité.

L'entreprise récupère donc des produits non conformes aux normes esthétiques, les transforme, et les valorise. Elle a notamment développé une gamme complète de produits à partir de fruits revalorisés : des « pur jus », des fruits séchés et surgelés, des arômes, des essences, et surtout, son produit phare, *La Corsica*. Il s'agit du premier soda à base de clémentines corse, 100 % naturel, sans colorant ni conservateur, et produit exclusivement avec des fruits locaux invendus. Ce produit incarne l'ADN de la marque : un territoire, un geste éthique, et une promesse de consommation responsable.

Cette démarche repose sur une véritable stratégie marketing : segmentation précise, positionnement différencié (Identitaire-Positive-Authentique) et politique produit cohérente. *L'Atelier* adopte une logique d'écoconception : ses produits sont pensés dès le départ pour limiter leur impact environnemental. Le story-telling joue également un rôle central : chaque produit raconte une histoire, celle d'un fruit sauvé d'une fin peu enviable, d'un geste local, d'un savoir-faire insulaire.

Pour la distribution, l'entreprise privilégie les circuits courts : marchés, épiceries fines, supermarchés, restaurants locaux. Cette stratégie permet de mieux maîtriser la relation client, d'adapter l'offre à la demande locale, et de créer une expérience d'achat plus authentique. Elle renforce aussi l'image de marque, en cohérence avec les valeurs portées.

Ce type d'initiative montre que l'engagement environnemental et social peut devenir un avantage concurrentiel. En valorisant les invendus, en soutenant les producteurs et en misant sur l'innovation responsable, l'entreprise transforme des contraintes en opportunités. C'est un exemple concret d'une démarche RST qui ne se contente pas de compenser, mais qui veut créer de la valeur.



LE POINT DE VUE DE CHRISTIAN MAGRO, COFONDATEUR ET DIRIGEANT DE *ChestNut*

L'entreprise doit être pensée comme un système ouvert, en interaction avec son environnement (technique, scientifique et industriel) et les acteurs locaux du monde agricole. Cette vision s'incarne dans un modèle de production à l'échelle du territoire où « *l'usine est au bout du champ* », une approche qui redéfinit la relation entre agriculture et industrie.

Pour *ChestNut*, l'innovation et la durabilité ne sont pas de simples mots d'ordre, mais des principes fondateurs. L'entreprise, créée il y a quatre ans, s'est donné pour mission de valoriser les co-produits agricoles, souvent considérés comme des déchets. En transformant des matières végétales telles que les feuilles d'agrumes ou les rameaux de cerisiers en produits à haute valeur ajoutée, *ChestNut* contribue à la réduction des déchets et à l'optimisation des ressources locales.

Ce modèle de production dans les territoires repose sur une collaboration étroite avec les agriculteurs locaux qui, tout en permettant à *ChestNut* de s'assurer de la qualité et de la traçabilité des matières premières, sont également acteurs de la fabrication de produits innovants. Cette proximité permet également de minimiser l'empreinte carbone liée au transport, en favorisant les circuits courts. L'entreprise s'engage ainsi dans une démarche de développement durable, où chaque étape de la chaîne de valeur est pensée pour réduire l'impact environnemental. L'implantation de *ChestNut* dans la Drôme et son développement dans d'autres territoires illustrent parfaitement cette approche territoriale.

Le laboratoire de recherche et développement, situé à Valence, joue un rôle clé dans l'identification des composés intéressants présents dans les matières premières agricoles pour des marchés en recherche de produits naturels et innovants comme l'industrie des cosmétiques, de l'agroalimentaire et de l'agriculture au travers du développement de solutions de biocontrôle. Il permet également de développer des procédés adaptés à la transformation locale de ces matières, en tenant compte des spécificités du territoire.

L'innovation est au cœur de la mission de l'entreprise, et *ChestNut* investit continuellement dans la recherche et le développement pour découvrir de nouvelles applications pour les coproduits agricoles. Cette démarche d'innovation est essentielle pour rester compétitif sur des marchés en constante évolution, et pour répondre aux défis environnementaux et sociaux.

L'utilisation d'outils tels que l'intelligence artificielle est un autre levier important pour *ChestNut* car ils permettent de gérer et d'analyser les données collectées tout au long de la chaîne de valorisation. Elle aide à optimiser les processus de production et à identifier les meilleures opportunités de marché pour les produits finis. Cette approche permet à l'entreprise de rester compétitive tout en répondant aux exigences de traçabilité et de qualité. La traçabilité est, en effet, un enjeu majeur pour *ChestNut*. Dans un contexte où la demande pour des produits naturels et traçables est en forte croissance, l'entreprise s'engage à fournir des informations précises sur l'origine et la qualité de ses produits.

Cette transparence est essentielle pour instaurer la confiance avec les clients et les partenaires, et pour répondre aux exigences réglementaires. *ChestNut* s'inscrit également dans une démarche de responsabilité sociétale, une valeur fondamentale pour ses cofondateurs. L'entreprise ne se contente pas de créer de la valeur économique, elle cherche aussi à avoir un impact positif sur son environnement. Cela passe par la promotion de pratiques agricoles durables et par la création d'emplois locaux. En impliquant les agriculteurs dans le processus de valorisation, *ChestNut* contribue au développement économique et social du territoire.

En conclusion, le modèle de production à l'échelle d'un territoire incarne une vision moderne et durable de notre entreprise. En valorisant les ressources locales, en collaborant étroitement avec les agriculteurs et en utilisant les technologies de pointe, *ChestNut* démontre qu'il est possible de concilier performance économique, responsabilité environnementale et ancrage territorial. Cette approche ouvre la voie à un nouveau modèle de développement, où l'industrie et l'agriculture avancent main dans la main pour un avenir plus durable.

La transformation de l'agriculture et de la transformation agroalimentaire s'exprime non seulement dans la manière dont on considère la circulation des flux de matières (matière première, produits alimentaires, déchets) et leur stockage comme exposé précédemment, mais aussi, et plus généralement, dans les relations entre ces activités et leur environnement. C'est ce que d'aucuns nomment la transition agroécologique.

La transition agroécologique embrasse tous les aspects de la production agricole et de la transformation en concernant tout à la fois la réduction des émissions de gaz à effet de serre, la préservation de la biodiversité, la gestion résiliente de l'eau, la sobriété en intrants... Aujourd'hui, il est reconnu que l'agriculture et l'alimentation sont parties prenantes d'un écosystème, fait d'êtres vivants, humains mais aussi non humains (animaux, végétaux, micro-organismes) et de ressources naturelles (eau, terre). Ce changement d'approche rend nécessaire de considérer la pluralité des facteurs interagissant avec les dynamiques productives et de s'appuyer sur les processus naturels pour produire notre alimentation.

Désormais, les agriculteurs doivent faire avec cet écosystème plutôt que de le contrôler par l'ajout systématique d'intrants (engrais, pesticides, médicaments), ce qui leur ajoute un niveau de complexité à la conduite de leur travail et les pousse à faire évoluer leurs pratiques et compétences.

En l'occurrence, cela leur impose de mieux connaître leur milieu, et aussi de faire avec ses spécificités. Les leviers d'action sont multiples qu'il s'agisse de la gestion de l'eau, des ressources génétiques, etc. Ils s'expriment à différents niveaux, individuel, collectif, territorial.



LE POINT DE VUE D'ALICE RACT-MADOUX, FONDATRICE DU CABINET D'AGROÉCOLOGIE LABORA ET AGRICULTRICE

Je suis ingénieure agronome depuis 2000 et j'ai fait toute ma carrière dans la gestion de l'eau, à toutes les échelles (de la plante au bassin versant en passant par la parcelle). J'ai travaillé au Moyen-Orient (Jordanie, Palestine), en Afrique et en Provence (Société du Canal de Provence). Il y a trois ans, je suis revenue sur les terres familiales en Balagne et j'ai monté un cabinet d'agroécologie, *Labora*, en répondant à deux appels : celui du Pape François, *Laudato si*, qui invitait à mieux s'occuper de la « maison commune » ; celui de nos contemporains pour s'engager dans la transition alimentaire et agroécologique.

Ces deux appels convergent et mon initiative en est une réponse, à l'intersection entre projet de vie, projet de société et spiritualité. Si j'ai fait ce choix de carrière – agronomie, gestion de l'eau – c'est que ma famille était propriétaire de terrains qui étaient – je ne les ai jamais connus ainsi car je suis née au temps des incendies et de la déprise – des jardins d'Éden. Je rêvais de voir reflurir ces jardins.

Avec *Labora*, j'ai souhaité mettre mon expertise au service des communautés chrétiennes, pour s'engager dans un développement économique plus respectueux de la nature et de la communauté. Les monastères et abbayes sont historiquement des lieux d'innovation agricole et sociale, et je voulais renouer avec cette inclination. Avec la coopération des sœurs du couvent de Marcassu (Cateri, Balagne), nous avons lancé un projet pilote. Je cogère avec elles l'exploitation agricole que nous avons recréée. Notre objectif est d'expérimenter la mise en œuvre d'une agriculture en coopération avec la nature, avec la création. Et comme celle-ci est bouleversée par le changement climatique et l'action humaine de ces dernières décennies, il faut trouver des moyens de renouer avec elle... tout en dégageant un revenu.

En parallèle du projet pilote, j'ai monté mon exploitation agricole où j'ai rénové une oliveraie qui appartenait à ma famille et où j'ai planté des vignes.

Le changement climatique s'exprime par la hausse des températures qui bouleverse le cycle de l'eau : les sécheresses sont plus fortes, les inondations aussi. C'est un phénomène marqué en Corse. Il est lié à la hausse de la température de la mer : plus elle est chaude, plus il y aura des phénomènes extrêmes. Ces changements impactent aussi les cycles végétaux : le calendrier biologique des plantes est chamboulé ; elles sortent de leur stade végétatif plus tôt, elles sont souvent en décalage par rapport à la saison et sont plus vulnérables face aux variations météorologiques. Le changement climatique, enfin, participe à accélérer le cycle reproductif des organismes, comme certains parasites. Par exemple, neuf cycles de mouche de l'olive dans une année, ça devient incontrôlable. Auparavant, le cycle était contenu dans le temps. Maintenant il peut commencer plus tôt, finir plus tard.

Ce dérèglement au profit d'organismes invasifs, de ravageurs est non seulement le fait du changement climatique, mais aussi de l'évolution de l'agriculture, qu'il s'agisse de la déprise agricole ou de l'intensification des pratiques de production. La nature ayant horreur du vide, laisser un terrain en friche permet la prolifération d'espèces opportunistes qui arrivent à coloniser ces espaces vierges et s'y installer durablement. C'est la même chose qui se passe quand on cultive en adoptant des pratiques de traitement phytosanitaire systématique : dans un sol où l'on détruit toutes les espèces vivantes, on laisse la place à d'autres ravageurs, comme la fourmi, le mildiou...qui s'installent et deviennent incontrôlables. Ajoutez de la vie, du vivant, dans une parcelle et le ravageur sera présent mais il sera contraint dans son développement. Saint François d'Assise disait « *là où est la mort que je mette la vie* ». C'est cette agriculture là que j'essaie d'expérimenter.

Notre meilleur allié est le sol, non seulement pour la gestion des ravageurs, mais aussi pour la gestion de l'eau.

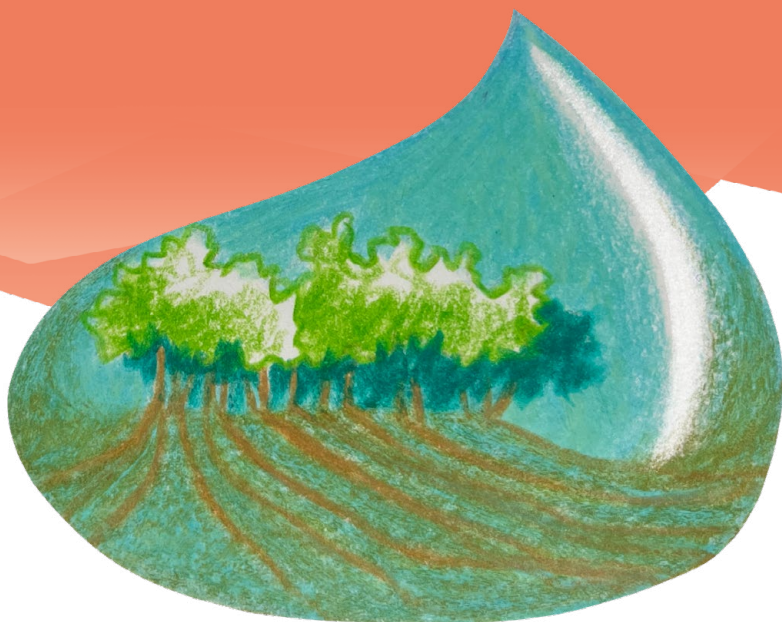
Avec le dérèglement climatique, on se retrouve dans des situations de trop plein d'eau (inondation) que l'on cherche à évacuer rapidement par drainage, ou des situations de trop peu d'eau (sécheresse) que l'on cherche à palier par l'irrigation. Ce mode de fonctionnement s'applique partout et a montré son efficacité. Mais l'eau ne circule plus dans les écosystèmes : elle est dans des tuyaux. Quelque chose qui était vertueux devient, appliqué seul, problématique. Il faut, en réalité, compléter ce mode de fonctionnement, cette gestion parcimonieuse de l'eau, et l'intégrer dans une approche systémique. Quand il y a des « pertes », l'eau sert plusieurs fois. Sur les canaux gravitaires de la plaine de la Crau en Provence par exemple, pour faire du foin de Crau, les producteurs inondent les champs. On pourrait se dire que ce n'est pas raisonnable mais l'eau, une fois infiltrée dans les sols, va alimenter les nappes qui sont pompées pour alimenter en eau potable Salon de Provence. C'est toute la différence entre l'eau bleue que l'on voit et l'eau verte qui est cachée dans nos sols. Pour avoir de l'eau bleue, il faut de l'eau verte.

En travaillant avec des sols vivants, ceux-ci retiennent l'eau, la filtrent et évitent que celle-ci ne s'évacue trop rapidement. C'est ce que faisaient nos anciens quand ils faisaient des terrasses : la pluie s'infiltrait dans les mètres de terre créés par chaque terrasse et passent à l'étage du dessous doucement. Elle réalimente les nappes phréatiques, nourrit la culture en passant et ressort plus tard, plus bas, *piantu, pianu*. Partout où les terrasses se sont effondrées, où les pentes ont été piétinées par les animaux, sauvages et domestiques, l'eau ne s'infiltrait plus. Elle ruisselle, ravine et ne profite pas au sol et aux plantes là où elle circule. Remettre en culture les terrasses, décompacter les sols trop tassés, planter des arbres sont autant d'aménagements proches de ce que nos anciens faisaient (terrasses et canaux) et tous ces ouvrages-là permettent de transformer notre sol et de le rendre à la vie, mais aussi de construire une gestion intégrée de l'eau de l'amont vers l'aval et les littoraux.

Tous ces aménagements, c'est ce qu'on appelle l'hydrologie régénérative, qui consiste donc en : 1/ Ralentir le cycle de l'eau, mieux la répartir et s'infiltrer, 2/ Créer, entretenir des espaces arborés qui contribuent localement au cycle de l'eau.

La pluie ne vient pas seulement de la mer mais aussi de la transpiration des végétaux. Plus vous avez de la végétation transpirante, plus vous créez des microcycles qui permettent de refroidir le climat. C'est un aménagement qui se réfléchit : toutes les essences ne fonctionnent pas ainsi, et ces arbres, seuls sans appui, peuvent craquer face aux extrêmes de températures. Un pin est fait pour le chaud et sec donc il limite sa transpiration l'été et ne jouera pas ce rôle. Par contre, sous un noyer, vous perdez dix degrés. Et d'autres arbres comme les orangers, les pruniers, les oliviers... permettent de réguler localement la température et la sensation de chaud.

Intégrer ce mode de fonctionnement à l'échelle d'une exploitation agricole n'est pas chose aisée. Pour un agriculteur professionnel, avoir à la fois des arbres et des parcelles de maraichage peut ajouter des contraintes parce que ça pose notamment des problèmes de mécanisation. Notre but avec le projet pilote de Marcassu est d'expérimenter des solutions et les rendre opérationnelles pour des agriculteurs. Si l'hydrologie régénérative reste théorique, non expérimentée, personne n'y croira. Expérimenter, démontrer la valeur d'une théorie de ce type, c'est essentiel pour pouvoir généraliser des pratiques vertueuses. Et c'est ainsi que l'on pourra changer d'échelle.



Le couvent de Marcassu à Cateri.



© Sophie Garrone



**LE POINT DE VUE DE JÉRÉMIE SANTINI,
PROFESSEUR EN BIOCHIMIE,
JULIE MATELLI-OUSTRIC, MAÎTRE DE
CONFÉRENCES EN BIOCHIMIE, ET
RADIA LOURKISTI, MAÎTRE DE CONFÉRENCES
EN BIOCHIMIE À L'UMR CNRS 6134 SPE (SCIENCES
POUR L'ENVIRONNEMENT), UNIVERSITÉ DE CORSE
PASQUALE PAOLI**

Agrumes résilients face au climat : stratégies variétales innovantes pour demain

Le bassin méditerranéen, identifié comme « *hotspot* » du changement climatique, fait face à une intensification en fréquence et en intensité des stress abiotiques, notamment la sécheresse, contrainte majeure pour les productions agricoles, telles que les agrumes. En Corse, première région agrumicole française, réputée pour sa production de qualité, ces bouleversements menacent la durabilité et la compétitivité de la filière. Pour y répondre, l'amélioration génétique des agrumes constitue une stratégie clé pour renforcer l'adaptation des cultures agrumicoles aux enjeux climatiques.

L'agrumiculture moderne repose sur des associations entre un arbre appelé porte-greffe et une variété à valeur économique appelée greffon. Actuellement, la plupart des agrumes possèdent un patrimoine génétique diploïde, composé de deux exemplaires de chaque chromosome. Au cours des dernières années, l'augmentation du niveau de ploïdie s'est considérablement développée au sein des programmes d'amélioration des agrumes dans le but d'obtenir des génotypes polyploïdes. Cette augmentation du nombre de copies de chromosomes permet en effet d'apporter des caractéristiques morphologiques et physiologiques originales comme, par exemple, une densité de stomates moins importante, limitant les pertes conséquentes en eau. Ces caractéristiques permettraient aux génotypes polyploïdes d'être mieux adaptés à un environnement défavorable.

Au sein de l'UMR CNRS 6134 Sciences Pour l'Environnement (SPE) de l'Université de Corse, notre équipe « Adaptation des végétaux aux changements globaux » mène des recherches sur l'effet de la polyplôïdie sur la tolérance à différents stress environnementaux de génotypes d'agrumes, en collaboration avec l'INRAE et le CIRAD. L'analyse de la réponse aux diverses contraintes environnementales s'appuie sur une diversité de paramètres morphologiques, physiologiques et biochimiques, considérés comme étant de véritables indicateurs de la tolérance aux stress chez les végétaux.

Nos premières études se sont d'abord focalisées sur l'utilisation de la tétraploïdie (quatre exemplaires de chromosomes) au niveau des porte-greffes. L'ensemble des résultats a révélé une meilleure tolérance de porte-greffes tétraploïdes à des conditions de cultures défavorables comme les basses températures hivernales ou encore la carence nutritionnelle, permettant ainsi de diminuer l'apport d'intrants, sans impacter le rendement. De plus, nous avons également pu mettre en évidence une meilleure tolérance du greffon à ces stress environnementaux lorsqu'il était associé à un porte-greffe tétraploïde. Récemment, les travaux menés en collaboration avec l'INRAE et le CIRAD se sont intéressés à la tolérance à la sécheresse de nouvelles variétés de mandarines triploïdes. Possédant trois exemplaires de chromosomes, ses variétés ont ainsi l'avantage d'être stériles, produisant ainsi des fruits dépourvus de pépins, principal critère prisé des consommateurs. Notre objectif a donc été de savoir si la triploïdie utilisée au niveau du greffon permettait de renforcer l'adaptation aux contraintes environnementales. L'expérimentation de déficit hydrique menée en conditions contrôlées a permis de mettre en évidence que certaines variétés triploïdes étaient plus tolérantes au déficit hydrique notamment avec une meilleure gestion de l'utilisation de l'eau. Néanmoins, le résultat le plus notable a été la meilleure capacité de récupération des activités physiologiques des variétés triploïdes après l'épisode de stress. Ce résultat a pu être expliqué par les modifications de structures entraînées par la triploïdie telles que l'augmentation du nombre d'organites et des réserves de sucres permettant d'assurer une activité photosynthétique plus importante. Ces travaux sont actuellement poursuivis dans le cadre du Programme d'Investissement d'Avenir « UNITI » (ANR-22-EXES-0016) afin d'évaluer plus finement le comportement face à différents stress abiotiques d'une des variétés triploïdes, sélectionnée pour ses qualités agronomiques et organoleptiques, en vue d'une future valorisation commerciale.

La sélection variétale représente un véritable levier pour maintenir une agriculture performante dans un contexte climatique de plus en plus changeant. Les études menées sur l'utilisation de la polyplôïdie dans la filière agrumicole permettent ainsi de comprendre comment certaines variétés polyploïdes peuvent s'adapter ou être plus résilientes aux contraintes climatiques. Ces recherches contribuent ainsi à optimiser les schémas d'innovation variétale pour créer des variétés qui répondent aux attentes du marché et tendent vers des pratiques agricoles plus vertueuses pour l'environnement.

Phénomène croissant depuis les années 2010, le numérique transforme également l'agriculture et l'agroalimentaire. Il se développe dans ces domaines grâce à trois leviers⁸ :

- ▶ L'abondance des données due au développement de capteurs, objets connectés et satellites, et aux facilités accrues de communication et de stockage. Le développement d'outils de ce type pose d'ailleurs de nombreuses questions : que faut-il mesurer ? Comment ? à quel coût ?
- ▶ L'amélioration des capacités de calcul qui rend possible la mise en œuvre de l'intelligence artificielle (IA) et des nouveaux modes de modélisation au service de la représentation des agroécosystèmes, de la simulation de leur fonctionnement, de leur optimisation et de leur pilotage.
- ▶ L'extraction des connaissances ainsi produites et leur mise au service des producteurs et transformateurs (compréhension, analyse, décision).

Ce développement se double du déploiement de la robotique qui permet l'automatisation de certaines tâches parfois contraignantes et/ou lourdes. Demeure une question : la révolution numérique peut-elle être mise au service de la transition agroécologique ?

Plusieurs bénéfices peuvent effectivement être attendus. Bien que ce domaine soit souvent associé à une agriculture intensive, ses applications sont en réalité nombreuses et variées. Le numérique peut permettre de mieux comprendre notre environnement et d'éclairer nos expérimentations vers différentes pratiques de production et de transformation, par la production massive de données et leur traitement. Les objets connectés sont désormais nombreux et permettent de suivre l'eau dans les sols, la météo en des points précis ; on équipe les animaux de collier GPS ce qui en facilite le suivi en conduite pastorale ; les clôtures virtuelles sont évoquées comme une solution potentielle concernant la divagation des animaux... Le numérique peut donc permettre également de mieux produire.

Les risques sont toutefois nombreux : la « technologisation » croissante visant la réduction d'intrants peut donner lieu à des verrouillages faces à la mise en place de pratiques plus systémiques et plus radicales et aussi conduire à une perte du lien des producteurs et transformateurs à la nature. L'empreinte écologique du numérique impose par ailleurs de peser les bienfaits de son intégration dans une approche coûts / bénéfices, qu'ils soient économiques, sociaux ou environnementaux.

⁸ Veronique Bellon-Maurel, Ludovic Brossard, Frederic Garcia, Nathalie Mitton, Alexandre Termier, 2022. *Agriculture et numérique – tirer le meilleur du numérique pour contribuer à la transition vers des agricultures et des systèmes alimentaires durables*. INRAE – INRIA, 198p.

Le risque d'une « *fuite en avant technologique* »⁹ est sérieux et pourrait donner lieu à l'accentuation des tendances déjà bien ancrées d'industrialisation du secteur, de concentration et d'agrandissement des unités de production et de transformation. Cette tendance va de pair avec l'exclusion des systèmes de production minoritaires, l'accroissement de la dépendance des agriculteurs et transformateurs à une poignée d'entreprises monopolistiques et une absence de souveraineté dans la production, gestion des données agricoles et agroalimentaires et leur accès.

Il n'y a pas une agriculture numérique, mais une palette d'agricultures numériques dont l'enjeu est d'assurer à la fois la souveraineté (production, gestion des données, accès aux données et connaissances) et de permettre aux acteurs des territoires de s'en saisir collectivement pour s'inscrire dans la transformation plus durable de leurs modes de production et de transformation.



⁹ Op.cit.



**LE POINT DE VUE DE JEAN-BAPTISTE
MENASSOL, ENSEIGNANT-CHERCHEUR À
L'INSTITUT AGRO (MONTPELLIER)**

**L'innovation numérique peut-elle
être mise au service de la transition
agroécologique des élevages corses ?**

Parmi les grandes incitations actuelles, la transition agroécologique des systèmes de production est particulièrement mise en avant. En considérant la charge de travail déjà importante associée aux activités d'élevage mais également les coûts directs et indirects associés au changement des pratiques, l'innovation numérique est naturellement considérée comme un puissant outil au service de la transition agroécologique. Les « promoteurs » des outils numériques mobilisent plusieurs arguments en leur faveur, à savoir (i) leur potentiel à prendre en charge des situations complexes via la mobilisation et production de données précises à différentes échelles et leur agrégation pour assister la décision des éleveurs, (ii) leur positionnement au cœur de solutions automatisées pour la prise en charge autonome de certaines étapes clés des activités d'élevage, (iii) leur capacité à transmettre des informations sur de longues distances et communiquer sur de nombreux sujets en lien avec les activités d'élevage via des plateformes dédiées et enfin (iv) leur démocratisation, accessibilité et mise en avant dans les sphères publiques et privées.

Malgré ces atouts, l'intégration d'innovations numériques au service de la transition agroécologique des élevages pastoraux comme en Corse reste un défi à relever. En effet, dès lors que l'application des principes de la transition agroécologique conduit à augmenter la part de valorisation des ressources locales, notamment par le pâturage, plusieurs enjeux émergent. Ils sont associés à l'environnement ainsi qu'aux principes organisationnels et technico-économiques de ces élevages qui imposent un ensemble de contraintes fortes aux outils numériques. Ces dernières s'exercent depuis l'amont jusqu'à l'aval des phases de mises en œuvre et concernent donc tout à la fois le développement, déploiement, usage, fonctionnement et maintenance de ces outils. Sans être exhaustifs, nous pouvons d'une part citer l'absence d'entreprises spécialisées dans la commercialisation d'outils numériques conçus pour l'élevage pastoral, ce qui limite à la fois les phases de conception, développement et de maintenance. D'autre part, la nature des suivis attendus (ex. des suivis de déplacements avec capteurs embarqués) combinée à la diversité des élevages (en termes d'organisation donc de fonctionnalités attendues vis-à-vis des outils numériques) et la complexité topographique des terrains (imposant des défis majeurs directement pour l'acquisition et la transmission fiable des données et de façon plus indirecte pour l'autonomie et la robustesse des dispositifs) qui affectent le

fonctionnement en pénalisant les performances. De façon plus globale, l'intégration d'outils numériques implique des coûts économiques qui peuvent aller à l'encontre de la recherche d'efficacité de systèmes bas intrants ainsi que des externalités sociales et environnementales négatives qui peuvent pénaliser les bénéfices attendus pour ces systèmes de production.

L'aboutissement du processus d'innovation numérique passera donc par la résolution de ce conflit apparent entre transitions agroécologique et numérique des élevages à composante pastorale. Dès lors qu'un outil numérique ou qu'une variété d'entre eux sera intégrée dans les usages, il est fort probable que des questions parfois mal appréhendées comme le retour sur investissement, l'intégration des fonctionnalités au cœur des pratiques des éleveurs ou les performances environnementales auront été résolues. Reste donc à identifier les moyens et conditions nécessaires pour permettre cette maturation et, pourquoi pas, de déterminer si ces derniers seraient génériques ou spécifiques à la Corse ?

Plusieurs aspects peuvent plaider pour une solution mixte assurant un contexte favorable à l'émergence d'innovations et qui soit réaliste pour le territoire et ses spécificités. La charnière de cette solution réside probablement dans la formation d'acteurs capables (i) d'intégrer les enjeux et solutions numériques globaux, (ii) d'appréhender le marché local en comprenant les besoins, attentes et contraintes spécifiques des éleveurs et de leur environnement mais également (iii) de structurer les échanges autour d'éleveurs pionniers dit « primo adoptants » capables de modifier et d'articuler le fonctionnement de leur système de production autour de ces outils numériques.

1.3 RENOUER PRODUCTION, TRANSFORMATION ET... HABITABILITÉ DES TERRITOIRES

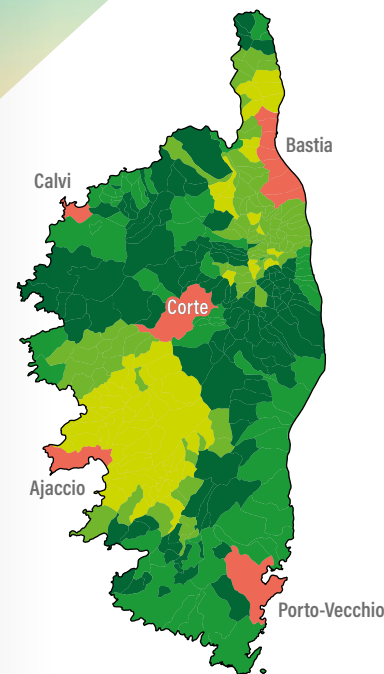
Le développement des activités agricoles et agroalimentaires ne revêt pas seulement un caractère économique mais aussi social et politique. Il renvoie certes à la vocation nourricière de l'agriculture, mais aussi à la problématique de l'habitabilité du rural et de la vie dans les villages.

La Corse est la première région rurale de France avec 96,7% de ses communes catégorisées comme tel¹⁰. Ce vocable réunit toutefois une variété de situations, de la commune rurale sous l'influence d'un pôle urbain et connaissant une croissance démographique liée à la périurbanisation à la commune rurale peu ou très peu dense et dite « autonome », plus éloignée des centres urbains et de leurs infrastructures et services. C'est le cas de petites villes rurales comme L'île-Rousse, Bonifacio, Ghisonaccia ou Sartène qui constituent des pôles où la présence de services facilite toutefois l'accès à de nombreux équipements pour la population.

Malgré leur prédominance, les communes rurales rassemblent en Corse un peu moins de la moitié de la population régionale. Dans les zones rurales autonomes (peu denses ou très peu denses), l'activité professionnelle est fortement structurée par l'agriculture et la transformation agroalimentaire.

Ces communes rurales, péri-urbaines ou autonomes, ne connaissent pas (ou plus) de déclin démographique, malgré la surreprésentation des personnes de plus de 65 ans dans les communes très peu denses (1/3 des habitants). Il n'en demeure pas moins un défi de vivre dans ces zones, notamment pour les familles, que les défis soient liés à l'accès aux services, à la scolarisation des enfants ou bien à l'aménagement de l'espace et des paysages.

¹⁰ Deborah Caruso et Thomas Dubuis, 2021, Le rural en Corse : l'essentiel du territoire mais un habitant sur deux, *INSEE Analyses Corses*, n°33.



Type d'espace

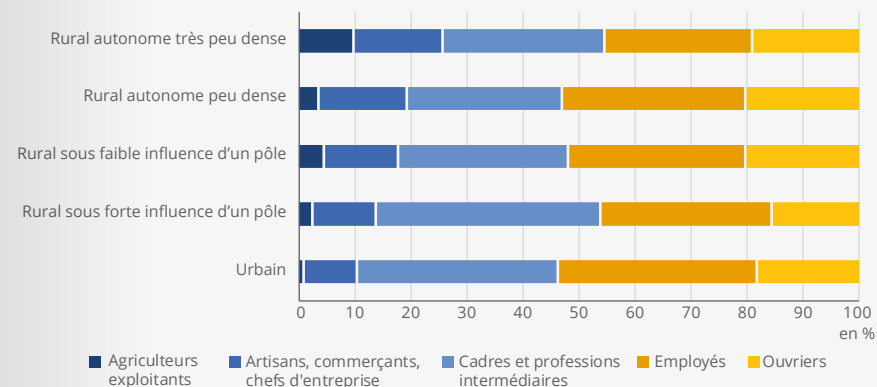
Commune

- rural sous forte influence d'un pôle
- rural sous faible influence d'un pôle
- rural autonome peu dense
- rural autonome très peu dense
- urbain densité intermédiaire

Champ : Corse, limites territoriales communales en vigueur au 1er janvier 2020
Source : Insee, recensement de la population 2018

@Insee-IGN2021

Carte des ruralités selon l'INSEE et répartition des actifs ayant un emploi au lieu de résidence.¹¹



Lecture : Parmi les actifs habitant le rural autonome très peu dense, 9,5 % sont des agriculteurs-exploitants.

Champ : Corse, limites territoriales communales en vigueur au 1er janvier 2020

Source : Insee, recensement de la population 2017

¹¹ Op.cit.



LE POINT DE VUE DE NELLY LAZZARINI, BERGÈRE À NOCETA

J'élève des chèvres corses et je transforme leur lait à Noceta, dans le Centre Corse (Venacais). Habité par une centaine de personnes au plus fort de l'été et par vingt personnes l'hiver, le village ne dispose pas d'infrastructures dédiées : il n'y a pas d'école, de bureau de poste, d'épicerie ou de boulangerie. Un *tragulinu* – épicerie

mobile - passe une fois par semaine. Malgré tout, nous sommes à une vingtaine de minutes de Corte en voiture ; nous pourrions être plus isolés.

Mon mari est de Biguglia. Ma famille est d'ici. Nous avons plus de facilité pour accéder au foncier ici, et nous nous sommes installés dès le début avec des chèvres et dans la volonté de faire du fromage nous-mêmes, c'est-à-dire d'être fermiers. Notre projet avait du sens dans ce village et s'inscrivait dans la continuité de ce que faisait déjà mon oncle, lui-même *capraghju* (berger de chèvres).

On conçoit son activité en fonction de là où on est, de son territoire. Et être localisée à Noceta a influencé certains de mes choix. En étant localisée dans un village et en Centre Corse, la transformation fromagère m'est venue spontanément car il n'y a plus de collecte de lait ici à ma connaissance. En n'étant pas trop loin de Corte, j'ai tout de même eu accès à une clientèle sans avoir à parcourir de trop grandes distances. Par contre, je dois raisonner mes approvisionnements (en alimentation pour les animaux, en matériel pour la fromagerie) et mon stock pour éviter de me rendre toutes les semaines à Bastia ou Ajaccio où les centrales agricoles sont localisées.

La force de notre exploitation, c'est de transformer un maximum de choses : non seulement le lait, mais aussi la viande. Auparavant, je ne faisais qu'un type de fromage et je vendais beaucoup en grande surface. Maintenant, je diversifie ma gamme (plusieurs types de fromages, yaourts) et je fais plus de vente directe. Mon objectif est de valoriser au mieux le produit de mon travail en m'adressant à une clientèle locale et en m'adaptant à la demande d'hiver. Cela me permet de garder moins de fromages pour l'affinage et de moins stocker, surtout l'été quand les animaux ne font plus de lait, car le stock a un coût. Toute cette stratégie me permet de mieux valoriser mon lait, alors même qu'avec le changement climatique et les crises sanitaires, mes animaux produisent moins. Je n'ai pas souhaité augmenter la taille de mon troupeau pour éviter une surcharge de travail supplémentaire.

Aujourd'hui, vivre dans un village qui a peu d'habitants, c'est un peu vivre à contrecourant de la société actuelle. Il n'y a pas de lieu de rencontre, de bar, ni de loisirs. Quand je me suis installée, on avait moins besoin de tout cela. On avait plus

de vie sociale parce qu'il y avait plus de solidarité entre nous. On faisait souvent des *operate* pour faire les foin, tondre... On organisait des événements comme les soirées Pulenta et Figatellu. Depuis le Covid, tout ça existe moins. Et un jeune au village aujourd'hui pourrait se sentir en souffrance sociale, isolé. On ne s'en rendait pas compte, mais on a bien réalisé qu'on n'attire plus de jeune ici. Et c'est un problème.

Les villages sont déserts, mais il pourrait en être autrement. Le monde attire le monde. Et avec plus de monde, il pourrait y avoir une buvette, un point de vie. Pour cela, je ne pense pas qu'il faille céder à la simplicité d'accepter les tendances de notre société, basées seulement sur l'usage de l'espace par le loisir. Ce qui peut paraître obsolète pour certains, le pastoralisme, peut en fait être innovant sous peu qu'on change notre regard sur nos besoins et sur ce qu'apporte la vie au village. Nous avons une qualité de vie que beaucoup pourraient nous envier.

Demeure la nécessité de développer des activités qui puissent soutenir notre choix de vivre au village, et qui nous permettraient de dire que nous vivons dans un village productif, qui fait son agriculture, son commerce, en phase avec son temps, plutôt que de vivre dans un « village vacances ». Le soutien public pourrait passer par le ramassage scolaire des enfants pour soulager les habitants. Nous pourrions également évoluer vers un tourisme plus en phase avec la vie au village et les enjeux de notre temps, l'écologie, pour un public en recherche d'authenticité.

Dans les villages de l'intérieur comme à Noceta, ceux qui restent finalement ce sont des agriculteurs. Je parle de mon point de vue de bergère mais je pense qu'on peut l'étendre à l'agriculture : c'est le levier du rural. On serait encore plus fort s'il y avait plus d'artisanat et d'autres agriculteurs, pour maintenir du service dans les villages. Le fait qu'il y ait encore de l'agriculture dans les villages, c'est une force, mais en contrepartie, il faudrait que nous soyons mieux valorisés. Je ne parle pas des aides financières car elles sont bien présentes. Je pense au fait qu'il faudrait que la société reconnaisse que ce sont les agriculteurs qui entretiennent les terrains, produisent de bons produits, font qu'il y a encore de la vie dans les villages... Il faudrait qu'on reconnaisse ensemble que nous, agriculteurs, servons bien à quelque chose.

(Re)Faire de la Corse un jardin¹² au bénéfice de la population repose ainsi sur un ensemble de facteurs : rendre (plus) désirable le fait d'habiter dans les villages, notamment dans l'intérieur, faciliter l'accès à une activité rémunératrice et reconnue socialement (dont l'agriculture et l'artisanat), redévelopper les sociabilités villageoises et rurales...

La transformation du monde de la production et de la transformation vers un horizon souhaitable ne peut se faire sans réinvestir les liens qui se sont distendus entre ces deux domaines, mais aussi entre entrepreneurs voisins, et avec les habitants du territoire. Il est possible d'imaginer des unités de production et de transformation à taille humaine, situées dans la proximité, et d'avoir, ainsi, une chaîne de valeur constituée sur le territoire. Ce type de modèle impose, pour les entreprises, de considérer leur responsabilité sociale et territoriale et pour les entrepreneurs de réfléchir au sens qu'ils donnent à leur activité, à sa raison d'être. Ce modèle est compatible avec le modèle de la production fermière, très présent en Corse, qui impose malgré tout de mutualiser certaines tâches ou actions.

Ce redéploiement de proximités interprofessionnelles, habitantes et avec la nature ne signifie pas pour autant revenir complètement au passé, mais en réinvestir certains traits. Il impose de reconsidérer les modèles socio-économiques, le rapport des habitants à leur environnement et à leur histoire. Dans ce cadre, l'organisation historique des villages, et la place des terrasses, leur réactivation actuelle, ouvre de nouvelles perspectives d'organisation et d'innovation collective.



¹² Adage qui est notamment devenu le slogan de l'antenne régionale de l'association *Terre de liens*.



LE POINT DE VUE DE L'ÉQUIPE DE LA CHAIRE MIT - LA PLACE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DANS LE CONCURS D'INNOVATION RURALE PAES'INNOV

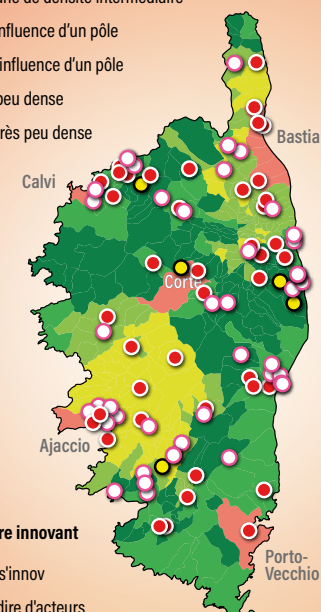
Porté par la Chaire Mutations et Innovations Territoriales (MIT) au sein de la Fondation de l'Université de Corse, et appuyé par des partenaires structurants du territoire (Collectivité de Corse dont le Comité de Massif, Banque des Territoires, Fonds de Dotation de la Mutuelle de la Corse, Chambre régionale de l'économie sociale et solidaire - CRESS - de Corse, A Prova, Corse Matin), le concours Paes'innov a plusieurs objectifs : redynamiser les communes rurales en contribuant à leur développement et à l'amélioration des conditions de vie, encourager les acteurs locaux à expérimenter, connecter les acteurs, valoriser l'image du rural en Corse, donner de la visibilité aux projets innovants portés dans le rural, et soutenir l'innovation en Corse, plus particulièrement dans le rural.

Pour la première édition de Paes'Innov en 2024, 51 candidatures démontrant un impact dans des communes du rural corse ont été déposées : 25 associations, 14 collectivités et 12 entreprises. L'agriculture, la transformation et l'alimentation constituent un sujet majeur au sein du panel, représentant près de la moitié des projets présentés (5 entreprises, 9 communes, 9 associations).

Au sein des entreprises, les candidats ont proposé des projets visant à relocaliser la production, la transformation et le commerce dans des communes isolées qu'il s'agisse de produits historiques (plantes médicinales et aromatiques pour San Lisei) ou de produits plus « nouveaux » (bière A Bocca). Les candidats promeuvent une éthique de la transformation fondée sur la proximité des ressources et des modes de consommation, sur des labels types *Slow Food* ou *Slow Cosmetic*. D'autres projets entrepreneuriaux, visant la mise

Commune (Typologie INSEE - recensement 2018)

- non rural commune de densité intermédiaire
- rural sous forte influence d'un pôle
- rural sous faible influence d'un pôle
- rural autonome peu dense
- rural autonome très peu dense



Initiatives à caractère innovant

- Candidature Paes'innov
- Recensement à dire d'acteurs
- Candidature Paes'Innov et recensement à dire d'acteurs

en œuvre des principes de l'économie circulaire ont également été soumis, signalant la nécessité de faire, par exemple, des déchets tels que les huiles de restauration une ressource (Centrale Corse Bio). D'autres candidats ont proposé la mise au service du numérique au profit du commerce de proximité (Piu.com).

Le monde associatif n'est pas en reste, qu'il structure des initiatives professionnelles, interprofessionnelles ou citoyennes. L'association des bergers fermiers *Casgiu Casanu*, associée aux artisans couteliers, et l'association *Korsi Alta Rocca* proposent ainsi des projets structurants fondés sur l'économie circulaire, facilitant la valorisation de coproduits de l'élevage que sont la laine et les cornes. L'association *Una Lenza Da Annacqua* a soumis une initiative de facilitation logistique des circuits courts. *Arterra*, *U Sbirru* et *Risurgenza* proposent chacune à leur manière des projets visant à l'amélioration de la gestion de l'eau, des espaces incluant les élus locaux et citoyens. La fédération *Fiere di Corsica* (FFRAAC) et l'association *Fighjula e Petri* proposent de remettre la nature patrimoniale et culturelle de l'agrosylvopastoralisme insulaire dans l'actualité, en en faisant des opportunités de fêtes et de chantiers de restauration de chemins et bâtis. *I chjassi muntagnoli* enfin cherchent à remettre en valeur des espaces villageois par la production agricole, en se basant notamment sur l'insertion sociale.

La capacité à innover n'est pas le propre des entreprises et associations. Les communes du rural s'initient elles aussi à des projets novateurs qu'elles espèrent bénéfiques pour leur territoire. Des communes telles que Sierra-di-Fium'Orbu ou Matra ont soumis des projets d'aménagement de lieux répondant à leur problématique (logement, accès aux services) et dans lesquels l'agriculture y a sa place qu'il s'agisse d'installer de nouveaux actifs au village ou de conforter les agriculteurs déjà en activité. D'autres communes encore font de l'agriculture un point névralgique à partir duquel penser le déploiement du village : *Cas'agriculturale* à Pigna, tiers-lieu agroécologique à Linguizzetta, pôle agro-alimentaire à Belgodère ou même ferme maraîchère avec atelier d'Aquaponie à Prunelli-di-Fium'orbu... Ce sont autant de projets qui visent à fédérer les habitants autour d'une dynamique agricole, alimentaire, ancrée dans les enjeux de transition agroécologique, de souveraineté alimentaire et d'attractivité des villages. Dans une approche plus patrimoniale, la communauté de commune de l'Alta Rocca propose un projet de développement d'un écomusée dédié à l'oléiculture. La dimension sociale est enfin centrale pour la communauté de communes de Marana-Golo qui a proposé un festival des *spuntini*, ou le CIAS d'île-rousse Balagne qui souhaite créer une épicerie sociale, pour rendre accessible au plus grand nombre une alimentation locale et/ou de qualité.

Cette courte vision des projets dans le rural démontre combien l'agriculture, la transformation et l'alimentation constituent à la fois un levier économique et d'aménagement territorial essentiel au monde rural, mais également qu'elles constituent un objet de lien dans des communautés habitantes en pleine reconfiguration socioéconomique. C'est là où l'innovation revêt non seulement un caractère technique

mais aussi organisationnel et social. C'est là où les habitants du rural démontrent également toute leur capacité et propension à penser des projets novateurs et en phase avec les enjeux de notre temps. Cet espace longtemps discrédité au profit de la ville pourrait bien constituer le creuset prolifique de démarches soutenables où penser finalement notre socio-économie autrement.





LE POINT DE VUE DE L'HISTORIENNE : SOPHIE GARRONE, DOCTORANTE ET CONSULTANTE

La préservation des Orangeries de Balagne peut-elle passer par une remise en culture ?

Dans le cadre de la problématique de l'autonomie alimentaire, la conservation d'un patrimoine lié à l'agriculture ne pourrait-elle pas passer par une remise en culture des Orangeries¹³ balanines ?

Au XIXe siècle, leurs propriétaires ont pris soin de construire un système d'irrigation gravitaire efficace et de veiller à la fertilité du sol, quitte à faire venir de la terre d'ailleurs. Ils ont également édifié un enclos de hauts murs (3 à 4 m) afin de protéger les cultures des animaux et créer des microclimats favorables à l'agrumiculture et au maraîchage. Elles constituaient de véritables mini-domaines agricoles. La *cultura promiscua*, mode cultural traditionnel présent en Méditerranée depuis l'Antiquité consistant à superposer une strate arborée avec une strate herbacée, y était poussée à son paroxysme et devenait intensive. Cette « polyculture verticale »¹⁴ permettait, outre le gain de place et la création de microclimats, le partage de l'engrais et de l'eau, ressources rares, entre agrumes et légumes. Aujourd'hui, ce mode cultural fait écho aux principes de la permaculture et de l'agroforesterie¹⁵.

Ces éléments suggèrent qu'un *riaquistu* de ces jardins pourrait être envisageable. Plusieurs tentatives de remise en culture ont déjà eu lieu, notamment avec l'installation de maraîchers bio et permaculteurs.

À Pigna, le projet du « Jardin de Julie » est né de la volonté de remettre en culture le très bel *accintu* de *Pantanu*. La propriétaire s'engage dans la création d'une association foncière, bénéficie d'aides publiques (ODARC, programme européen LEADER) pour la restauration des structures architecturales : murettes et piles de pergola. Elle sélectionne Julie parmi plusieurs candidats, laquelle se lance à cœur perdu dans ce projet.

¹³ Orangerie est le terme donné par les agronomes. En Corse elles sont désignées sous les termes d'*accintu*, *ortichjosi a muraglione*, *ricintu*, *serratu*, *avverde*...

¹⁴ Henri Desplanques, « La culture mixte italienne. Essai d'interprétation », *Bulletin de l'Association de Géographes Français* 35, no 278, 1958; p 23-37.

¹⁵ D. Solner souligne que le créateur de la permaculture s'inspire des modes culturels traditionnels comme le bocage, la *cultura promiscua*. Mollison et Bill Mollison, *Permaculture 1, Équilibres*, 5-8.

Cultiver au cœur d'un jardin patrimonial était, pour elle « *encore plus beau que tout ce que j'avais pu rêver* ». Elle vend ses légumes au village de Pigna et au marché de Lumio. L'équilibre financier reste fragile, mais il est maintenu grâce à l'aide des *woofers*¹⁶. Un conflit lié à l'accès à l'eau est résolu avec le soutien de la mairie, de la propriétaire, grâce à l'arrivée de l'eau agricole. En 2017, les difficultés inhérentes à l'activité elle-même, des tensions de voisinage et un choix familial poussent Julie à abandonner le projet, malgré le soutien des instances agricoles, de la propriétaire et de l'association *Orte di qui*.

À Belgodère, Vincent tient à remettre en culture les terres de sa grand-mère. Il se réoriente, ne bénéficie d'aucune aide mais ne craint pas le travail. Il restaure un verger d'oliviers et débroussaillie un ancien jardin appelé « le parc », enseveli depuis plus d'un demi-siècle. Après avoir créé une piste d'accès, il le défriche à la main et découvre un système hydraulique remarquable constitué de multiples bassins, rigoles, canalisations suspendues et mini-aqueducs. La première année de plantation, il n'arrose pas mais le travail hydraulique du sol est tel qu'il lui permet une petite production. Comme Julie, qui après deux années d'exploitation s'était agrandie sur un terrain plat pour y installer une serre, Vincent suit le même parcours et en installe une un peu plus bas dans la plaine. Il se voit contraint de délaissier « le parc » en raison de relations tendues avec l'un de ses voisins et de problématiques liées au partage de la ressource en eau. La source située sur le terrain riverain lui est rendue inaccessible et bien que le terrain soit à l'abandon Vincent se voit refuser le droit de l'entretenir. Sur son nouveau terrain, Vincent change de méthode de culture. Il applique la technique bio-intensive mise au point par Jean-Martin Fortier qui s'inspire des méthodes des maraîchers parisiens et londoniens du XVIIe siècle. Les résultats sont extrêmement positifs : il se dégage pour la première fois un véritable salaire. Grâce à cette nouvelle technique et l'arrivée de l'eau agricole, un retour au « parc » est envisagé – l'eau agricole servant à alimenter le système hydraulique existant –.

À Cateri, les jardins du couvent de Marcassu sont remis en culture par l'agricultrice et agronome Alice Ract-Madoux. Forte d'une expérience d'une vingtaine d'années, Alice souhaite faire renaître les jardins du Couvent et les pense comme un laboratoire d'innovation agricole. En se servant des microclimats créés par les murs et terrasses du jardin, elle teste différentes méthodes agro écologiques et des nouvelles cultures (pistachiers). Elle crée des rampes et un accès au cœur du jardin pour une meilleure circulation et achète un mini-tracteur. La technique de l'hydrologie régénérative lui sert à structurer des terrasses d'un petit vignoble. Elle espère remettre en marche l'irrigation gravitaire au moins une partie de l'année. La Fondation du Patrimoine a

¹⁶ Réseau international de bénévoles souhaitant travailler dans les fermes contre le gîte et le couvert.

financé la remise en état des terrasses. Les sœurs et leurs pensionnaires, en lien avec le jardinier, participent à la plantation et à la récolte. Elles sont également impliquées dans la commercialisation et la transformation des produits. Un petit atelier de transformation permet de valoriser les fruits et légumes invendus ou présentant des défauts d'apparence. Afin de donner une visibilité aux productions, la marque *Fattu in Marcassu* a été créée.

Ces projets démontrent que la remise en culture des jardins patrimoniaux est non seulement possible mais socialement pertinente et économiquement réaliste. Elle se heurte néanmoins à de véritables difficultés que sont l'accessibilité des terres, le partage de la ressource en eau et l'acceptation du projet par les habitants, plus particulièrement les voisins. L'accompagnement des acteurs tant du point de vue économique que scientifique est nécessaire mais insuffisant face à ces obstacles. L'implication des élus est un soutien nécessaire pour ces petits agriculteurs qui participent à l'entretien d'un patrimoine précieux et fragile.



LE POINT DE VUE DE JEAN MICHEL SORBA, SOCIOLOGUE À L'UMR SELMET-LRDE (INRAE) ET MORGANE MILLET, COORDINATRICE DE LA CHAIRE MIT ET CHERCHEURE À L'UMR CNRS 6240 LISA (LIEUX IDENTITÉS ESPACES ACTEURS), UNIVERSITÉ DE CORSE PASQUALE PAOLI

Les terrasses : un objet géographique d'innovation organisationnelle

En peu de temps la Corse a perdu une partie de sa capacité locale d'approvisionnement alimentaire par la quasi extinction de sa production villageoise et la déprise rurale. Auparavant ressources pour l'alimentation des habitants, les terrasses sont devenues la part invisible des territoires communaux, les vestiges d'une identité villageoise perdue qui s'efface graduellement au profit d'un processus de mise en « arrière-pays » : les territoires de l'intérieur deviennent dépendants des centres urbains et littoraux où sont centralisés emplois, infrastructures et services. À ces arrière-pays sont désormais assignées des fonctions récréatives, paysagères et symboliques.

Or, si les enjeux d'autonomie alimentaire passent de toute évidence par le développement d'une agriculture professionnelle de plaine et une organisation régionale des marchés, il apparaît également pertinent d'envisager l'alimentation de la population à partir des sols arables de l'intérieur. L'alimentation n'est pas seulement un processus comptable et agronomique associant mécaniquement une quantité produite à une quantité consommée. Et le triple contexte insulaire, montagnard et méditerranéen associé aux crises de l'anthropocène, notamment celles de l'eau et du risque incendie, renforce l'idée de considérer l'alimentation locale comme un phénomène social et territorialisé qui fait interagir reliefs de l'intérieur et plaines littorales, population de l'intérieur, des centres urbains et des littoraux. En l'occurrence, aujourd'hui l'alimentation devient un levier pour répondre à la déprise rurale : c'est un moyen de préserver et de valoriser les milieux naturels et de vie, notamment à partir de la relance des terrasses de l'espace péri-villageois.

Que nous disent les tentatives de relance des anciens systèmes de terrasses villageois (jardins, vergers, prairies de fauche, emblavures) aujourd'hui recouverts en grande partie de maquis et de forêts ? Le frémissement observé de leurs usages à des fins alimentaires relève-t-il d'une pratique vivrière, ludique, écologique, économique ou sociale ? S'agit-il d'une projection, sur des territoires ruraux, d'aspirations urbaines ou d'un mouvement durable de réappropriation spatiale et alimentaire par des

communautés d'habitants ? Comment la puissance publique prend en compte ces espaces de marge, ces interstices mis à l'écart à la fois des programmes politiques et des modèles techniques ?

Les travaux préliminaires de recherche mettent en évidence les dynamiques suivantes :

- En terme patrimonial, la terrasse est perçue par les villageois comme un support mémoriel de l'identité villageoise (*A Lenza, U Circulu*). Bien qu'inégale, on note la survivance d'un usage domestique et privatif des terrasses par les villageois (jardins, et vergers) au gré des opportunités foncières et des capacités de remise en état.
- En terme politique et institutionnel, les terrasses ne constituent pas un espace stratégique au sens des ESA (espaces stratégiques agricoles) du PADDUC, en dépit du rôle multifonctionnel (alimentaire, lutte contre les incendies, éducation à l'environnement etc.) que leur accordent les élus communaux et les acteurs locaux.
- Parmi les relances observées, on note plusieurs projets de reprise des terrasses un peu partout en Corse. On peut distinguer les reprises patrimoniales apparues dans les années 1990 qui ne semblent pas en mesure d'enclencher un réel mouvement de relance, même modeste. Et les « terrasses alimentaires » plus récentes souvent intégrées à un projet de relocalisation alimentaire d'inspiration locale (mené par la communauté de commune) ou nationale (dispositif des Projets Alimentaires Territoriaux - PAT). Ces dynamiques sont freinées par le désordre et la faible disponibilité foncière depuis longtemps identifiés en Corse mais révèlent plus encore l'absence de modèles organisationnels et sociotechniques ajustés aux dimensions et aux projets des acteurs. Lorsque les dispositifs de reprise sont mis en place, ces derniers butent sur la faible attractivité d'une activité jugée trop modeste ou marginale vis-à-vis des cadres de « l'agriculture professionnelle ».
- Faute de cadre et de statut appropriés pour les repreneurs des « terrasses alimentaires » les reprises et mises en culture de ces terrasses se limitent à des usages domestiques et ludiques peu connectés aux circuits d'approvisionnement locaux (village, vallée, communauté). Ce repli sur les usages domestiques et privatifs peut être interprété comme la persistance d'une vision univoque et hégémonique du système agroalimentaire. De la même façon que les terrasses pâtissent d'une forme d'invisibilité spatiale, leurs usages restent dans l'ombre sans pouvoir s'appuyer sur des dispositifs institutionnels et financiers efficaces.

Les terrasses s'avèrent donc porteuses de pratiques potentiellement génératrices de nouvelles formes d'organisation et de régulation susceptibles de reconfigurer les modalités de l'habiter dans l'intérieur de l'île. L'observation et l'analyse en situation

des terrains montrent que les terrasses sont les supports d'intermédiations diverses entre une variété d'acteurs mobilisant des registres de connaissances, des pratiques, des règles qui renouvèlent le rapport à la production et plus généralement aux milieux de vie sans imposer a priori de modèle unique. En fortifiant les capacités d'initiative et d'innovation (alternative à la mise en arrière-pays, connexions aux marchés locaux, espace stratégique, modèles techniques et organisationnels, attractivité, cadres et statuts »), les terrasses constituent des points d'appui stratégiques à l'expérimentation proche de l'esprit des « espaces-tests agricoles » conçus pour les ceintures agricoles du périurbain.

L'analyse des mouvements de relance des terrasses alimentaires de Corse, dans un contexte de fort isolement et d'exposition aux crises de l'anthropocène, pose finalement l'alimentation comme une composante essentielle de l'habiter dans les villages de l'intérieur. Elle pose la pertinence de l'objet « terrasse alimentaire » envisagé comme un milieu-ressources afin de conjindre la double nécessité de préservation et de valorisation des milieux naturels et de vie, nécessité au fondement d'une approche par les communs villageois. Cette proposition conceptuelle est susceptible nous l'espérons, de susciter l'intérêt militant pour une géographie alimentaire donnant une place politique et institutionnelle aux espaces de petites dimensions des villages de montagne.



2.

INNOVATION ET RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT DANS L'AGRICOLE ET L'AGROALIMENTAIRE : UNE NOUVELLE DONNE ?



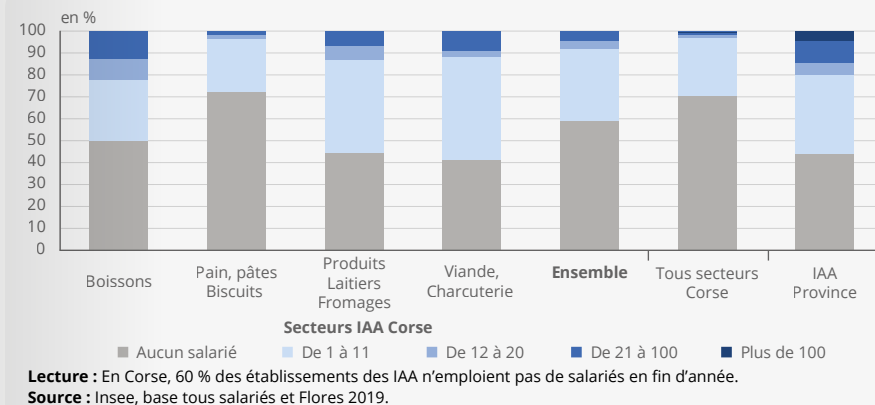


L'innovation est multiple et protéiforme. Elle prend racine dans les défis actuels et futurs, elle s'exprime dans les changements à l'œuvre, que nous avons décrits en première partie. Qu'elle soit technologique, organisationnelle ou sociale, l'innovation se caractérise par la capacité de ses porteurs à avoir une certaine vision de l'avenir et de ses enjeux et à expérimenter une ou des solutions à même d'y répondre. Cette posture implique également d'être en capacité et de ne pas avoir peur d'échouer.

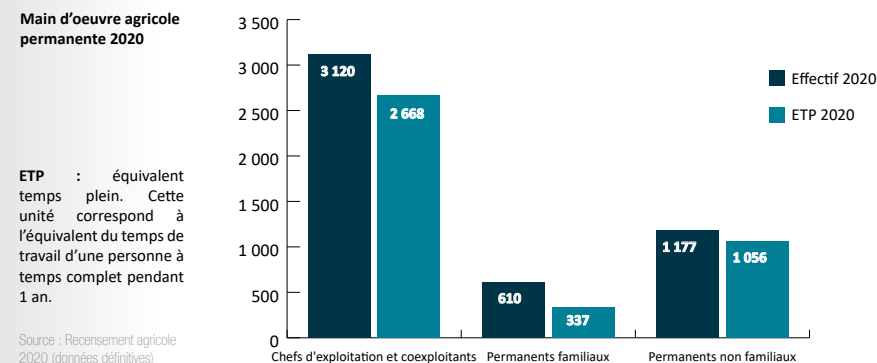
Or, aujourd'hui, le secteur agricole et agroalimentaire corse est le fait, en grande majorité de petites entreprises, souvent sans salariés permanents, qui maillent le territoire Corse, sur le littoral et dans l'intérieur¹⁷. L'innovation (on l'injonction à innover) devient une charge, comme d'autres tâches telles que le commerce, l'administratif...

Pour autant, la Corse n'est pas exempte de défis. Par exemple, son caractère insulaire lui confère un haut taux d'endémisme concernant la faune sauvage. Respecter et protéger cette faune, souvent vulnérable, impose de penser des solutions adaptées à l'île. Or, de taille géographique et démographique modeste, la Corse n'atteint pas les seuils requis pour développer des solutions spécifiques, adaptées qui seraient rentables pour les grandes entreprises transnationales du secteur (semences, produits phytosanitaires, lutte biologique).

¹⁷ La saisonnalité des activités conduit un certain nombre de ces entreprises à embaucher des travailleurs temporaires. Cela concerne les moments de récolte en production végétale (agrumes, viticultures), domaine qui emploie le plus de salariés permanents. Mais cela concerne aussi la période estivale concernant la majorité des entreprises de l'agroalimentaire, le pic de production étant associé à la saison touristique.



*Structure des établissements de l'agroalimentaire selon le nombre de salariés en 2019
 (INSEE Analyses Corse, L'agroalimentaire, une place de choix au sein des industries corses, décembre 2022)*



La main d'œuvre permanente dans les exploitations agricoles en Corse en 2020 : une main d'œuvre essentiellement familiale (Chiffres clés de l'agriculture corse, édition 2022)

Plusieurs structures existent toutefois pour supporter une posture expérimentale et imaginer des solutions adaptées au territoire. On pense en premier lieu aux établissements de recherche et d'enseignement supérieur (CNRS, INRAE, universités). Si ces organismes ont eu tendance à opérer en vase clos¹⁸, ils s'ouvrent de plus en plus à des démarches de recherche partenariale, d'innovation ouverte, qui impliquent les acteurs concernés par leurs recherches. De plus, malgré la petite taille des opérateurs du secteur, des organisations existent de longue date ou voient le jour plus récemment et prennent leur place dans un réseau territorial de Recherche & Développement : le Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI), l'AREFLEC (Association Régionale des Fruits et Légumes de Corse), l'ODARC, le comité technique en apiculture... en sont autant d'exemples.

Ainsi, qu'on se le dise, l'expérimentation n'est pas le (seul) fait des scientifiques. Créé dans les années 1980, le CRVI devait constituer un lieu où expérimenter des pistes de développement pour un secteur en crise, la viticulture, ce qui a été fait avec succès. Le CRVI était (et est encore) novateur dans sa gouvernance (porté par des producteurs) et dans ses modalités d'actions : le vignoble corse est un laboratoire de recherche. Les producteurs sont acteurs de leur recherche. Il faut noter que certains d'entre eux jouent un rôle de leader, et prennent parfois le risque d'expérimenter aussi chez eux.

Cette illustration, de même que l'exemple du Comité Scientifique et Technique Apicole, démontre la nécessité pour les professionnels et les acteurs locaux de s'approprier les problématiques scientifiques et de prendre part aux recherches et dispositifs expérimentaux qui les concernent. Les représentantes de ces structures ont d'ailleurs souligné la nécessité de penser des collectifs pluridisciplinaires pour être finalement en mesure de balayer une large palette de thématiques et de questionnements.

D'autres dispositifs existent comme les pôles de compétitivité ou les pôles universitaires d'innovation. Chaque fois, la diversité des acteurs en présence est notable, alliant producteurs, scientifiques, acteurs du développement, etc.

Dans un tel contexte, l'attente est forte vis-à-vis de la formation en Agronomie récemment ouverte par l'école d'ingénieurs Paolitech : elle doit permettre d'apporter, sur des problématiques situées, un regard nouveau de jeunes agronomes qualifiés et qui sont au fait des changements qui impactent le secteur (climat, numérique, économie, société).

¹⁸ La nécessité de faire toujours mieux interagir recherche et monde socioéconomique n'enlève pas non plus l'intérêt d'une recherche qui serait plus fondamentale, bien que plus « distante ». La connaissance ainsi produite irrigue, elle aussi, la recherche appliquée.



LE POINT DE VUE DE NATHALIE USCIDDA, DIRECTRICE DU CENTRE DE RECHERCHE VITICOLE DE CORSE - CENTRU DI RICERCA VITICOLA DI CORSICA (CRVI)

Le CRVI a été créé au sortir des événements d'Aléria en 1975 pour accompagner le renouveau du vignoble corse qui couvrait à l'époque 32 000 hectares. Il était essentiellement complanté avec

des cépages exogènes et il était surtout orienté vers la production de vins de coupage (vins de moindre qualité, élaborés pour être assemblés avec d'autres vins). C'était un vignoble qui reproduisait les terres perdues d'Afrique du Nord. Le chaos politico-social des événements de 1975 a provoqué une prise de conscience de la part des vignerons, surtout des jeunes de l'époque. Cela s'est traduit par une vision qui a été très audacieuse et innovante à l'époque, celle d'une production identitaire, fondée sur les ressources végétales locales, des cépages endogènes. C'était un véritable défi à l'époque car il fallait s'imposer sur les marchés avec des vins au goût « nouveau » dont on ne connaissait pas encore totalement le profil sensoriel, dont on n'avait pas caractérisé les cépages, et affronter la mauvaise réputation des vins de Corse – cela faisait bien dix ans que l'île produisait massivement des vins de coupage.

Des démarches d'appellation d'origine contrôlée (AOC) avaient été lancées dès la fin des années 1960 pour défendre et valoriser des vins de terroir. Ce sont d'ailleurs les premiers produits agricoles de Corse à avoir été reconnus sous signe de qualité. Pour autant, à l'époque, il y avait une amnésie collective régionale sur les vins de Corse et sur les cépages identitaires. Quelques hommes se sont réunis et ont abouti à la conclusion que le secteur avait besoin d'un institut technique pour conduire des recherches et reconquérir le matériel végétal viticole corse : retrouver ce patrimoine, l'assainir, le conserver et le valoriser. C'est ainsi que le CRVI a été créé en 1982. C'est une association loi 1901 dont la mission première est la Recherche & Développement en matière de vignoble corse, associée à l'ambition de conserver et valoriser le patrimoine viticole vivant corse.

Le conseil d'administration est uniquement constitué de producteurs corses, de toutes les appellations d'origine protégée de l'île. Il y a aussi 12 adhérents au sein du CRVI ; ce sont toutes les structures qui jalonnent le monde viticole : l'ODARC, la SAFER, la chambre d'agriculture, l'interprofession viticole, le GIAC (groupement interprofessionnel des interprofessions d'appellation contrôlées), le syndicat des IGP, ainsi que les plus gros metteurs en marché. Le CRVI est une organisation qui est très œcuménique où sont fédérés tous les producteurs de Corse. C'est sa force.

Le CRVI est à la fois un musée à ciel ouvert parce qu'il y a des collections, un coffre-fort

parce que ce sont des collections uniques qui doivent être protégées et un laboratoire vivant.

C'est le support des orientations décisives de la filière viticole : premièrement, produire identitaire, deuxièmement, diversifier et troisièmement, s'adapter au changement climatique. Les activités du CRVI recouvrent aujourd'hui grand nombre d'aspects de la production : cépages, clones de cépages, vigne sauvage, levures, techniques de vinification, technologie fermentaire, stratégie de pilotage du vignoble, valorisation des terroirs, caractérisation des terroirs... La structure fonctionne grâce à dix salariés permanents, chiffre qui peut augmenter au gré des projets et des saisons de stages étudiants.

On développe énormément la recherche partenariale aux côtés des producteurs : 60% des essais sont conduits chez eux. Par exemple, on a conduit des essais sur les contenants c'est-à-dire des cuves qu'il y a une dizaine d'années étaient novatrices, les cuves « œuf béton ». On a mis en place un banc d'essai, on a comparé les œufs bétons à d'autres contenants (carrés bétons, carrés inox, amphores...). C'est un essai qui a été conduit chez les vignerons, au clos *Canarelli* pour le blanc. Second exemple : on conduit en ce moment la caractérisation des terroirs viticoles de la côte orientale et pour cela, on a choisi de suivre des parcelles plantées en *Vermentinu* dans vingt-trois domaines. Enfin, on a testé plusieurs modalités de lutte contre le flétrissement du *Sciaccarellu* sur une parcelle du domaine *Alzipratu*. Les vignerons jouent le rôle de la recherche en mettant à disposition leur parcelle avec les contraintes que ça implique. Par exemple, dans le domaine *Alzipratu*, on a installé des filets, on a fait de la taille tardive sur une vigne en pleine croissance (taille au mois de mai au lieu de l'hiver quand les feuilles tombent) ce qui a un impact sur sa production et son travail.

On fait partie de réseaux très actifs, notamment au niveau national. On se documente, on fait beaucoup de veille technologique. Il faut garder l'esprit en éveil : être au fait de ce qui se fait au niveau technique. En tant qu'unique centre de recherche viticole de Corse, on est aussi sollicité. En 2024, on a été contacté par l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFVV) pour participer au programme Vitilience. C'est le plus gros institut technique national en matière viticole. Face au changement climatique, l'ambition du programme est de s'organiser en réseau et de monter en charge pour expérimenter et trouver des solutions innovantes.

Au sein de ce programme, la première action est de créer de la synergie des connaissances : qui fait quoi ? comment est-ce fait ? Le but est que toutes les expérimentations qui vont dans le sens de l'adaptation au changement soient mises en lumière. Il y a la volonté de communiquer sur toutes les initiatives en lien avec le changement climatique, de monter un réseau, de massifier aussi les expérimentations. Si quelqu'un fait quelque chose dans son coin, qu'il soit connecté à d'autres qui font pareil ou voudraient essayer. Aujourd'hui, on est référent de l'adaptation au changement climatique au niveau national grâce à ce programme. On représente la

Corse parmi les douze partenaires - chacun représente un bassin de production.

Au sein de ce programme, un appel à projet s'est monté pour mettre en place des démonstrateurs territoriaux. Ces démonstrateurs ont une mission de mise à l'épreuve, d'inspiration, de diffusion de la connaissance, de facilitation de l'appropriation. Avec Marc'Andria Acquaviva dont le domaine est sur les hauteurs à Poggiola, depuis 2025, nous faisons partie des quatre démonstrateurs territoriaux reconnus au niveau national (Viticors'Alti). L'objectif de Marc'Andria est de créer un vignoble avec des leviers en rupture par rapport aux pratiques insulaires actuelles, des techniques qui ne sont pas utilisées ailleurs : il va utiliser un porte-greffe différent, il va pratiquer l'agroforesterie - son vignoble est implanté dans une ancienne châtaigneraie... Il a nous a mis à disposition plusieurs de ses parcelles dans le cadre de Viticors'Alti.

Être vigneron, c'est finalement un métier très complet où il faut être tout à la fois agronome, œnologue, commerçant. Je pense qu'en chaque vigneron existe aussi un chercheur : chacun fait sa propre expérience, dans ses chais. Ce ne sont pas des expériences cadrées avec un vrai dispositif expérimental, mais ils ont cette envie. C'est ce qui a permis au CRVI d'être créé et d'être pérennisé, et de constituer aujourd'hui un centre de recherche pionnier et unique en Corse, par et pour les producteurs.





**LE POINT DE VUE DE MORGANE MILLET,
COORDINATRICE DE LA CHAIRE MIT ET CHERCHEURE
À L'UMR CNRS 6240 LISA (LIEUX IDENTITÉS ESPACES
ACTEURS), UNIVERSITÉ DE CORSE PASQUALE PAOLI**

Innov'Agrumes, ou comment initier une démarche de sélection participative dans l'agrumiculture corse ?

Créée en Corse aux débuts du développement de la clémentine, la station de recherche agricole (devenue plus tard un centre de recherche INRAE-CIRAD) avait pour mission de conduire des recherches en génétique et en agronomie pour accompagner le déploiement de la production agrumicole insulaire. Cette ambition a été renforcée à la suite de la décolonisation puisque la Corse est devenue la seule région de France où sont produits des agrumes, denrée à l'envergure internationale.

Les relations entre le centre de recherche et les agrumiculteurs ont évolué notamment au gré des stratégies scientifiques nationales et des essais variétaux. Après une époque de proximité entre ingénieurs de recherche et professionnels, la politique nationale d'établissement a voulu, au tournant des années 2000, que les chercheurs s'orientent désormais vers des travaux de portée plus fondamentale, au détriment d'une recherche plus ancrée et actionnable directement par les agrumiculteurs. Alors que le centre de recherche assurait en son sein la totalité du procédé de sélection de variétés de clémentine (croisement ou identification de variétés existantes d'intérêt, multiplication des plants, expérimentation agronomique), il a ensuite délégué une partie de ses missions (expérimentation agronomique et multiplication) à une organisation régionale de producteurs (AREFLEC). Par ailleurs, si certaines variétés produites par le centre ont connu un franc succès, certaines ont donné lieu, notamment dans les années 1980, à des échecs de plantation qui sont restés dans les mémoires de certains scientifiques et producteurs.

Or, dans toute production végétale, les ressources génétiques constituent un facteur clé intervenant à la fois dans la qualité sensorielle des produits mis en marché et donc dans leur succès commercial mais aussi dans la capacité des plantes à produire dans diverses situations, dans divers terroirs.

Les années 2010 ont marqué un retour de l'établissement à une recherche plus ancrée, partenariale, permettant aux chercheurs et agrumiculteurs de poser les bases d'une coopération qui s'avérera fructueuse. En 2017, à l'initiative de certains d'entre eux, le projet Innov'Agrumes voit le jour. L'une des missions du projet est d'ouvrir la sélection

génétique aux agrumiculteurs et commerciaux de la filière. À l'époque ingénieure de recherche à l'INRA, j'ai été en mesure de suivre le déroulement du projet et d'en documenter les changements sociotechniques ainsi occasionnés.

Les agrumiculteurs et commerciaux ont en effet été sollicités pour prendre part à l'évaluation sensorielle de fruits issus de croisements et pour tester les arbres issus des croisements les plus prometteurs en les plantant directement dans leur verger. L'engouement pour cette démarche a été réel, donnant lieu à l'implication de la majorité des acteurs de la filière dans le projet. Sa mise en œuvre a requis un ensemble d'apprentissages, nombre d'entre eux ayant été sous-estimés par l'ensemble des parties prenantes au début du projet.

Premier apprentissage, il s'est agi pour l'ensemble des acteurs de bien comprendre de quoi ils parlaient et en quoi la sélection génétique consiste. Là où les chercheurs pensaient s'adresser à des connaisseurs de ce domaine, à des pairs, il a fallu partager ce que sont les bases de la sélection pour permettre à tout un chacun de s'approprier le sujet, d'en comprendre les étapes et donc de comprendre son rôle pour s'y investir. Au-delà des connaissances scientifiques et techniques, il a fallu ainsi construire un vocabulaire commun permettant aux acteurs de professions différentes d'interagir et de se comprendre.

Second apprentissage : élaborer collectivement une méthode. La mise en œuvre d'une innovation de ce type occasionne des changements dans les rôles et identités des acteurs investis. Elle participe à remettre en question les pratiques antérieures, ce qui peut générer des tensions. Il s'est agi d'élaborer une méthode qui donne sa place à chacun tout en assurant une valeur ajoutée à la vocation participative du projet. À titre d'exemple, l'expérimentation des variétés prometteuses chez les agrumiculteurs ne s'est pas substituée à l'expérimentation réalisée historiquement au sein de l'AREFLEC. Elles ont été réalisées de concert, donnant lieu à la production de données distinctes et complémentaires. La mise en place d'un comité technique agronomique réunissant l'ensemble des parties prenantes permet par ailleurs de mettre en discussion ces résultats, d'orienter les éléments et facteurs monitorés, et contribue ainsi, à produire en même temps que le test de la variété lui-même, un itinéraire technique (fertilisation, taille, etc.) adéquat.

Troisième apprentissage : réviser la posture de l'expert (scientifique). La mise en œuvre de démarches scientifiques participatives repose sur le postulat qu'il existe une variété de savoirs (dont font partie les savoirs scientifiques) et qu'il est nécessaire de les intégrer dans leur diversité pour aboutir à des résultats probants. Ce constat nécessite d'être partagé par les scientifiques mais également par les acteurs de la filière agrumes de Corse. Au gré des réunions, dégustations et étapes d'expérimentation qui ont jalonné le projet, les acteurs et chercheurs ont ainsi appris à valoriser leurs savoirs respectifs, à se répartir la prise de décision et les responsabilités plus transversalement.

Initialement pensé comme un moyen de faire plus vite et mieux, le projet Innov'agrumes a finalement constitué une opportunité pour repenser les termes d'une recherche génétique en connexion directe avec les acteurs du territoire. Si le projet a pris fin en 2021, la graine a été plantée, elle a grandi et a engendré chez les producteurs une plus grande assurance et une moindre aversion au risque, notamment pour expérimenter collectivement et sur le marché de nouvelles variétés.



LE POINT DE VUE DE CÉCILE BIANCHI, DIRECTRICE DE L'IDENTITÉ RURALE, AGRICOLE ET DE L'ALIMENTATION DURABLE À LA CAPA (COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DU PAYS AJACCIEN)

Les actions menées, par la CAPA, en matière de développement agricole, rural et alimentaire durable se déclinent sur la base de la Stratégie de Développement Agricole et Rural 2030 (SDAR 2030), visant à valoriser les ressources rurales et encourager des pratiques durables. C'est dans ce cadre que l'intercommunalité déploie aussi des initiatives visant à promouvoir l'innovation agricole, en menant plusieurs actions structurantes et ambitieuses pour soutenir le développement agricole local, la valorisation des savoir-faire et l'adaptation aux enjeux climatiques et économiques.

Ainsi, la CAPA agit comme un véritable laboratoire d'innovation territoriale, en expérimentant des dispositifs agricoles et alimentaires qui dépassent souvent le cadre classique des politiques publiques locales.

Cette approche systémique, collaborative et expérimentale s'apparente fortement aux démarches de Recherche & Développement (R&D) appliquées à l'échelle territoriale. En mobilisant des outils d'observation, d'ajustement et de diffusion des bonnes pratiques, la CAPA contribue à l'émergence de modèles agricoles innovants et reproductibles, à la frontière entre action publique et expérimentation scientifique.

Ceci se matérialise, notamment, au travers de l'approche partenariale et l'impulsion territoriale menées dans le domaine agricole. Ces approches spécifiques peuvent effectivement être qualifiées d'innovation à la limite des expérimentations propres à la R&D se distinguant par plusieurs aspects relevant d'une logique d'expérimentation territoriale.

L'innovation agricole au service du territoire

Véritables laboratoires de terrain, les **espaces tests agricoles** permettent aux porteurs de projets de tester leurs activités dans un cadre sécurisé, avec un accompagnement technique et matériel. Le développement d'un nouvel espace-test à Tavacu, dédié à la formation sur l'adaptation climatique, illustre cette dynamique expérimentale. Les espaces-tests agricoles permettent aux porteurs de projets de tester leur activité dans un cadre sécurisé avec un accompagnement technique, matériel et humain. Ces dispositifs innovants favorisent l'installation de nouveaux agriculteurs en leur offrant :

- Un cadre juridique sécurisé : mise à disposition de terrains agricoles adaptés.
- Un accompagnement personnalisé : appui-conseil, formation et suivi des projets.
- Des moyens de production partagés : équipements et infrastructures à disposition.

Les espaces-tests agricoles de la CAPA offrent un cadre où les porteurs de projets peuvent expérimenter des modèles de production en conditions réelles avant de s'installer définitivement. Cette approche est très proche de la recherche appliquée, car elle permet d'évaluer la faisabilité économique, technique et environnementale des projets. D'autre part, comme dans la R&D, ces espaces permettent d'observer, ajuster et perfectionner les pratiques agricoles en fonction des résultats obtenus et des retours d'expérience. La réorientation de l'espace-test de Tavacu en pôle de formation sur l'adaptation climatique illustre cette capacité d'adaptation et d'innovation. Enfin, l'observation et la collecte des données de l'espace-test permet d'orienter les pratiques de la CAPA vers une démarche scientifique : taux de réussite des installations, types de cultures testées, impact économique, analyse des pratiques agricoles et de l'impact à court et long terme sur la qualité des sols permettant ainsi d'ajuster les dispositifs et de modéliser des pratiques reproductibles.

Via son action, la CAPA structure les circuits courts sur le territoire communautaire et œuvre à la relocalisation de la production alimentaire. Elle développe des infrastructures et outils pour rapprocher les producteurs des consommateurs et valoriser ainsi les produits locaux :

- Distributeurs automatiques réfrigérés : vente directe de produits locaux 24h/24, déjà en place à Mezzana et en cours d'installation à Appiettu.
- Magasin de producteurs et légumerie à Mezzana : création d'un espace dédié à la transformation et à la commercialisation en circuits courts.

La mise en place de distributeurs automatiques en libre-service 24h/24 de produits locaux est une expérimentation innovante logistique majeure pour repenser les circuits courts et rapprocher les producteurs des consommateurs.

Gouvernance innovante et accompagnement des communes rurales

Le Comité Consultatif de la Ruralité favorise la concertation en assurant la cohérence des actions menées avec les besoins des communes.

La CAPA travaille en collaboration avec les acteurs de la recherche et des institutions spécialisées. Cette mise en réseau avec des institutions expertes favorise l'expérimentation et le transfert de savoirs scientifiques vers des applications concrètes. Les projets de la CAPA mobilisent ainsi des compétences diverses (agronomie, écologie, économie territoriale), typiques des projets de recherche transversaux. Par exemple, la CAPA expérimente des dispositifs de démocratie alimentaire, visant à repenser l'accès à une alimentation locale et durable, ce qui relève d'une innovation sociale de terrain. L'expérimentation pourrait aboutir à une identification des différents profils de « mangeurs » et permettre la création d'une AMAP solidaire.





© CAPA

◀ À l'espace test agricole d'Ajaccio.



© CAPA

U Marcatellu de Mezzana.

Dans un monde confronté à des tensions multiples – environnementales, économiques, sanitaires et géopolitiques – l'agriculture et l'industrie agroalimentaire sont à la croisée des chemins. L'innovation et la R&D deviennent non seulement des leviers de compétitivité, mais aussi des vecteurs de transformation profonde des filières. À l'heure où le consommateur change vite, où les ressources se raréfient et où les modèles industriels sont challengés, il devient essentiel de repenser la façon dont nous produisons, transformons et consommons notre alimentation.

Agriculture et Agroalimentaire : une filière sous contrainte et en mouvement

Le secteur agroalimentaire est un secteur clé de l'économie nationale, mais aussi l'un des plus exposés à la volatilité des marchés, aux attentes sociétales et aux impératifs de transition écologique.

L'innovation dans la filière répond aujourd'hui à **4 impératifs majeurs** :

- ▶ **1. Réduire l'impact environnemental, du champ à l'assiette**
- ▶ **2. Optimiser la performance industrielle**
- ▶ **3. Garantir la sécurité et la qualité des produits, sur toute la chaîne de valeur**
- ▶ **4. Répondre à des consommateurs plus exigeants et fragmentés** (transparence, origine, santé)

Les dynamiques d'innovation concrètes dans l'agroalimentaire

Voici quelques exemples d'innovations qui transforment la filière agroalimentaire :

- ▶ **1. Production agricole durable**
 - ⊙ **Intrants agricoles durables** : développement de biosolutions (biocontrôle, biostimulation), couplés à des itinéraires culturaux repensés et innovants pour assurer une production agricole durable et respectueuse de l'environnement et des hommes, en réduisant les produits phytosanitaires,
 - ⊙ **AgriTech** : des outils technologiques (AOD, applications, agriculture de précision, robots) pour optimiser les rendements, améliorer le confort au travail, faciliter la gestion administrative des exploitations, diminuer les

coûts de production.

▶ **2. Transformation durable des produits**

- ⊙ **Protéines alternatives** : solutions à base de légumineuses, d'algues, d'insectes ou fermentées pour répondre à la demande en protéines durables.
- ⊙ **Réduction des additifs** (« clean label ») : nouvelles technologies pour limiter conservateurs, colorants ou texturants tout en assurant sécurité sanitaire et durée de vie des aliments.
- ⊙ **Procédés à froid ou non thermiques** : comme la **haute pression** ou les **technologies pulsées**, pour mieux préserver les qualités nutritionnelles et sensorielles des produits.

▶ **3. Digitalisation des chaînes de production**

- ⊙ **Industrie 4.0** : capteurs intelligents, jumeaux numériques et IA au service de la maintenance prédictive, de l'optimisation des rendements et de la gestion des consommations (eau, énergie).
- ⊙ **Blockchain alimentaire** : outils de traçabilité et de transparence sur la chaîne logistique (origine, transformation, impact carbone) pour répondre à une exigence de confiance.

▶ **4. Éco-innovation dans les emballages**

- ⊙ **Écoconception** : développement de matériaux recyclables, compostables ou biosourcés (ex. : films à base de fibres végétales ou de PLA).
- ⊙ **Emballages intelligents** : capteurs intégrés qui détectent les altérations ou surveillent la température, pour allonger la durée de vie des produits tout en luttant contre le gaspillage.

▶ **5. Valorisation des coproduits et économie circulaire**

- ⊙ **Upcycling alimentaire** : transformation d'écarts de tri agricoles ou de coproduits industriels en ingrédients ou produits à forte valeur ajoutée (fibres, protéines, arômes naturels). Ex. : valorisation de drêches de brasserie en farines riches en protéines, valorisation de coproduits industriels de fruits ou légumes en extraits bioactifs pour des applications alimentaires, cosmétiques ou agronomiques.

Ces tendances s'inscrivent dans la vision de la **Naturalité** soutenue par Innov'Alliance !

Une approche systémique de l'innovation

L'innovation en agroalimentaire ne se limite plus à la technologie. Elle implique de **nouveaux modèles organisationnels et économiques** :

- **Co-innovation avec les consommateurs** (via les living labs, hackathons, design thinking).
- **Collaborations intersectorielles** : croisement avec la cosmétique, la santé, les biotech, la logistique.
- **Financements hybrides** (France 2030, PIA, partenariats publics-privés, appels à projets européens)

Ces dynamiques s'accroissent grâce aux pôles de compétitivité comme **Innov'Alliance**, qui fédère un écosystème de 300 acteurs (PME, startups, grandes entreprises, instituts techniques, laboratoires, territoires...) pour transformer les idées en solutions concrètes.

Conclusion : une nouvelle donne, et des opportunités stratégiques

Face aux ruptures environnementales et technologiques, les entreprises qui investissent dans une **R&D agile, collaborative et finalisée** prennent une longueur d'avance. Il s'agit d'innover pour mieux produire, mieux transformer, mieux nourrir. Chez **Innov'Alliance**, nous accompagnons cette transition écologique et technologique de l'agriculture au service de filières industrielles, en soutenant les projets à fort impact, en connectant les savoirs et en anticipant les transformations. C'est collectivement que nous relèverons les défis d'une alimentation durable, résiliente et innovante !



**LE POINT DE VUE DE RADIA LOURKISTI,
MAITRE DE CONFÉRENCE EN BIOCHIMIE ET
RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE DE LA SPÉCIALITÉ
AGRONOMIE À PAOLITECH (UNIVERSITÉ DE CORSE)**

Bâtir et consolider des compétences multiples face au changement : les perspectives ouvertes par la spécialité agronomie de Paolitech

L'agriculture insulaire, comme l'ensemble des systèmes agricoles est soumise à de profondes mutations, accélérées par les effets des changements globaux, la raréfaction des ressources naturelles, l'évolution des attentes sociétales et la nécessité de développer une souveraineté alimentaire. Dans ce contexte, la transmission et l'adaptation des savoir-faire agricoles corses apparaissent comme des leviers stratégiques pour répondre à ces enjeux, en intégrant à la fois la dimension patrimoniale des systèmes agricoles et les exigences actuelles en matière d'innovation et de durabilité.

La formation d'ingénieurs-agronome proposée par l'École d'Ingénieurs Paoli Tech, s'inscrit dans cette dynamique et vise à consolider une culture agronomique qui met en avant les spécificités insulaires tout en proposant des innovations au service de la transition agroécologique. L'objectif est de former les futurs ingénieurs agronomes à une démarche pluridisciplinaire pour relier les dimensions techniques, environnementales, économiques et sociales des systèmes agricoles, à l'échelle de l'exploitation comme à celle des territoires.

Une place centrale est accordée à l'étude et à la valorisation des pratiques agricoles traditionnelles historiquement adaptées aux contraintes locales : agroforesterie, systèmes agro-sylvo-pastoraux, cultures en terrasses, gestion raisonnée de l'eau. Ces pratiques, marginalisées ou oubliées, constituent aujourd'hui des modèles de résilience particulièrement pertinents face aux enjeux climatiques. Leur réappropriation s'inscrit dans une logique de continuité des savoirs, permettant à la fois la préservation des écosystèmes et la valorisation des produits agricoles.

Dans cette optique, la formation s'appuie fortement sur l'engagement des filières locales pour former les futurs ingénieurs agronomes à la conception, l'organisation et le pilotage des systèmes agricoles durables pour proposer des modèles agroécologiques intégrant des outils innovants, comme par exemple la gestion raisonnée des intrants. Les futurs ingénieurs sont également formés aux principes de l'économie circulaire appliquée au secteur agricole. Cela inclut, entre autres, l'optimisation des cycles



de production, la valorisation de coproduits ainsi que la mise en place de solutions techniques permettant de réduire, recycler ou réutiliser les déchets issus des activités agricoles. L'objectif est de concevoir des systèmes de production intégrés, à la fois efficaces, économes en ressources et respectueux de l'environnement.

Ainsi, la spécialité Agronomie entend former de nouvelles générations d'ingénieurs-agronomes capables d'accompagner les acteurs de la filière vers la transition agroécologique des systèmes agricoles insulaires. Ces futurs ingénieurs pourront combiner l'analyse scientifique, la maîtrise d'outils technologiques et une connaissance approfondie du territoire pour répondre aux enjeux de demain.

Finalement, un des leviers majeurs de l'innovation en Corse repose sur la construction de relations de proximité entre une diversité d'acteurs : les interactions régulières entre professions agricoles, agroalimentaire, acteurs de la R&D et de la recherche permettent d'anticiper les problématiques, de les reformuler, de construire des coopérations à l'échelle du territoire et en-dehors pour articuler les compétences pertinentes... L'enjeu est alors de composer avec les expériences, positives et négatives, qui pavent l'histoire du monde agricole et agroalimentaire et cadrent les relations interpersonnelles et inter-organisationnelles.

Les échanges ont effectivement fait apparaître des points de frottement :

- ▶ Une innovation, c'est aussi une adoption. Il peut arriver qu'une initiative innovante ne soit finalement pas adoptée, par manque d'intérêt des acteurs en présence. C'est le cas des paillettes de sperme de taureaux de race corse développées à l'INRA dans les années 1990, outil de maîtrise de la reproduction et de sélection génétique, qui n'a pas suscité l'intérêt des éleveurs de l'époque.
- ▶ Il est ainsi parfois difficile de faire converger les intérêts d'acteurs dans leur diversité à l'échelle du territoire, mais aussi
 - De gérer des temporalités différentes : les chercheurs s'inscrivent parfois dans des temporalités longues quand les acteurs aimeraient résoudre leur problématique à court terme
 - De gérer des capacités et des attentes différentes : un ou des chercheur(s) ont rarement la capacité de répondre seuls à des problématiques complexes qui leur sont exposées, ce qui conduit à interroger leur « utilité ». Comment faire converger attentes des uns et des autres ? et capacités ?

Loin d'en proposer une lecture idéalisée, la coopération et la construction de projets transdisciplinaires constituent donc à la fois une promesse mais aussi un véritable défi de long cours pour le monde académique et les acteurs du territoire.

CONCLUSION

Innover, c'est concevoir une nouveauté pour résoudre une problématique identifiée et contribuer à son adoption par un nombre significatif d'utilisateurs.

Rémunération et reconnaissance sociale des professionnels du secteur, souveraineté alimentaire et santé de la population, changement climatique, transition agroécologique, révolution numérique, aménagement des territoires ruraux... les problématiques sont nombreuses à jaloner l'agriculture et la transformation agroalimentaire, en Corse et ailleurs.

Les réponses potentielles sont nombreuses et variées. Mais toute innovation est-elle bonne à prendre ? Des solutions imaginées dans certains territoires ne sont pas adaptées partout. C'est tout l'enjeu d'adopter un regard situé pour répondre au mieux aux problématiques, aux contraintes et ressources locales.

Toute innovation nous inscrit-elle mécaniquement dans une trajectoire de développement durable, éthique et souhaitable ? Les débats relatifs à une stratégie d'économie de la qualité, à la dépendance de l'île vis-à-vis d'approvisionnements extérieurs, les tensions entre révolution technologique et numérique et transition agroécologique... montrent que toute action novatrice nécessite d'être évaluée dans les bénéfices qu'elle apporte autant que dans les conséquences négatives qu'elle peut générer au niveau individuel, territorial et global.

Par sa nature insulaire, montagnarde et méditerranéenne, par son histoire spécifique, la Corse est en mesure de répondre aux enjeux globaux multiples et d'imaginer des solutions variées, novatrices avec ses propres ressources et sa propre culture. Pour autant, fragmenté, le monde agricole et agroalimentaire gagnerait à mieux échanger et coopérer au-delà des professions et des microrégions. La Recherche et la Recherche & Développement en reconfiguration intègrent de plus en plus une diversité d'acteurs au-delà du monde technico-académique. Bien qu'elle ne soit aisée, cette posture d'ouverture et de coopération poserait les bases d'un écosystème d'innovations régional où les acteurs locaux monteraient collectivement en compétences - veille, expérimentation, design - et permettraient ainsi un changement d'échelle - d'initiatives individuelles à une stratégie territoriale.

ÉPILOGUE LE MOT DE L'ADEC

En tant que partenaire engagé de la Fondation de l'Université de Corse, l'Agence de Développement Économique de la Corse (ADEC) apporte un soutien à la fois opérationnel et financier à la mise en œuvre d'événements structurants tels que les *Scontri di i Territorii*.

Cette journée de réflexion et d'échanges a permis de mettre en lumière les mutations profondes qui touchent le secteur stratégique de l'agriculture et des industries agroalimentaires pour l'économie insulaire.

Véritable pilier, cet écosystème se trouve aujourd'hui confronté à de profonds bouleversements qui poussent à redéfinir ses modes de production, de distribution et sa place dans un marché en pleine mutation.

Le monde rural et la société agricole insulaires subissent de plein fouet les effets cumulés d'un contexte économique, climatique et géopolitique instable. Aussi, la Corse doit-elle faire face à de nombreux obstacles : pression foncière intense, changement climatique, prolifération des nuisibles, évolutions réglementaires restrictives, saisonnalité. Elle se retrouve confrontée à de grands défis : croissance démographique, préservation des ressources, transition écologique, révolution numérique, maintien des savoir-faire, souveraineté alimentaire...

Ce secteur a su démontrer sa résilience, en continuant de s'adapter, d'innover et de créer des emplois et ce, malgré un contexte particulièrement contraint (crise sanitaire, concurrence européenne et mondiale, hausse du prix des matières premières et du coût de l'énergie...).

Face à ces constats, la Corse a engagé une réflexion stratégique sur le long terme visant à anticiper les évolutions à venir et accompagner les transformations structurelles du tissu économique local. C'est dans cette dynamique que s'inscrit le SRDE2I (rapport « *Ecunomia 2030* ») qui dresse un modèle économique de la Corse de demain, privilégiant la production locale, l'efficacité de l'action publique en matière économique, la territorialisation des interventions avec une priorité donnée aux démarches de transition.

Parmi les écosystèmes productifs identifiés comme prioritaires figurent les industries agroalimentaires.

Cette stratégie régionale s'articule autour de plusieurs axes structurants :

- ▶ S'inscrire durablement dans une économie de production;
- ▶ Soutenir le développement de filières performantes, capables d'assurer une autonomie alimentaire, une meilleure rémunération des producteurs, et des tarifs maîtrisés pour la population ;
- ▶ Créer les conditions de la performance agricole par l'investissement dans la R&D, l'innovation et la formation de ressources humaines de haut niveau dans le domaine agronomique ;
- ▶ Promouvoir une agriculture durable intégrant pleinement les impératifs de transition écologique et de préservation des ressources.

En tant qu'opérateur régional chargé de la mise en œuvre du développement économique et donc du SRDE2I (Schéma Régional de Développement Économique, d'Innovation et d'Internationalisation), l'ADEC œuvre à consolider et structurer l'écosystème agroalimentaire, tout en déployant la feuille de route fixée par l'Assemblée de Corse.

Son soutien se matérialise à travers différents dispositifs notamment des aides directes à l'investissement destinées aux entreprises agroalimentaires ; soit 2,4 millions d'euros en 2024 (« *Impresa si* », « *Cresce 2024* », « *AFR* », « *Impresamundu* ») dont 1,4 million d'euros d'appel à projets (AAP) « *Rialzu - Développement Productif - Industrie Agroalimentaire* ». Cet AAP avait en effet vocation à soutenir financièrement les TPE et PME corses du secteur. Cette initiative a contribué à la structuration d'une filière plus innovante, résiliente et créatrice de valeur pour l'ensemble du territoire en consolidant un secteur stratégique pour la Corse d'aujourd'hui et de demain.

D'autre part, en 2023, l'ADEC a accompagné l'ARIA Corse (Agence Régionale des Industries Agroalimentaires) dans l'organisation des premières assises de l'agroalimentaire et de l'alimentation.

L'ADEC soutient également l'internationalisation des entreprises agroalimentaires. Pour cela, divers outils d'accompagnement à l'international sont mis à disposition des entreprises corses : un allègement des coûts des prestations pour les entreprises

corses à la recherche d'informations, de formations spécialisées, de contacts commerciaux, de ressources humaines qualifiées (Volontariat International en Entreprise). Enfin, certains dispositifs permettent aux entreprises qui le souhaitent de pouvoir participer à des salons professionnels internationaux, d'effectuer des missions de prospection, de structurer leur offre commerciale internationale, et de faire appel à un consultant pour toute action en lien avec l'export...

Dans cette optique, l'ADEC a d'ailleurs financé la participation de 5 entreprises à une rencontre d'acheteurs organisée par Business France à Dublin à l'occasion des « French Food Days ». Fort du succès de ces rencontres et de l'intérêt porté par les entreprises insulaires, un accompagnement, en partenariat avec Business France, est proposé pour l'année 2026 à l'occasion de l'Appel à manifestation d'intérêt « Tremplin Agro Royaume Uni / Irlande ».

A travers ces actions, l'ADEC a à cœur de soutenir durablement le développement productif du territoire insulaire. L'objectif étant de renforcer la capacité d'innovation, la compétitivité et l'ancrage local des entreprises corses.

*L'Agence de Développement
Économique de la Corse*

La chaire « Mutations et Innovations Territoriales » de l'Université de Corse vise à questionner la transformation des modèles de développement à l'aune des grandes mutations contemporaines : transformations technologiques, changement climatique, crise énergétique. Elle se propose d'explorer les innovations ouvertes par ces mutations, notamment les nouveaux modèles économiques et de gouvernance ainsi construits à l'échelle des territoires. La chaire organise colloques, séminaires, workshops, projets pédagogiques... contribuant aux échanges entre société et recherche et à la production de connaissances partagées. Ancrée dans son territoire, la chaire vise à répondre aux problématiques spécifiques de la Corse (insularité, dépendance énergétique, faible densité démographique et littoralisation de la population), tout en les enrichissant par la mise en œuvre de regards croisés, aux niveaux national et international.

Responsables scientifiques :

Graziella Luisi, Directrice de la Fondation de l'Université de Corse

Nathalie Lameta, Maître de conférences, Université de Corse

Paul-Antoine Biscambiglia, Maître de conférences, Université de Corse

Coordinatrice :

Morgane Millet, Fondation de l'Université de Corse

Pour citer ce document : Paul-Antoine Biscambiglia, Nathalie Lameta, Graziella Luisi et Morgane Millet (coord.), 2025, Produire, transformer... innover - Le monde agricole et agroalimentaire corse en mutation, Les carnets de la chaire Mutations et Innovations territoriales, collection « Scontru di i territorii » n°3, Université de Corse Pasquale Paoli - CNRS.

Réalisation et mise en page : Eleven Design. Illustrations : Les Malféettrices

Avec le soutien de la Collectivité de Corse, l'Institut pour la Recherche de la Caisse des Dépôts, l'Agence de Développement Économique de la Corse et Science avec et pour la société.



LABORATOIRE
LIEUX IDENTITÉS
ESPACES & ACTIVITÉS
UMR 6240 LISA



LABORATOIRE
SCIENCES POUR
L'ENVIRONNEMENT
UMR 6134 SPE



PAOLI TECH
École d'ingénieurs



fondazione.universita.corsica

FUNDAZIONE
UNIVERSITÀ DI CORSICA PASQUALE PAOLI
fondation@univ-corse.fr