SALONE INTERNAZIUNALE DI L'AGRI CULTURA

PARIGIPORTADIVERSAILLES

DOSSIER DE PRESSE

L'ARTE È A MANERA

25/02
05/03
2017

HALL 3
ALLÉES D, E, H
STANDS 140, 147, 148, 153

PARISPORTEDEVERSAILLES

CORSE

CORSICA

SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2017

Collectivité Territoriale de CORSE
Culletività Territuriale di CORSICA

Office du Développement Agricole et Rural de Corse
Uffiziu di u Sviluppu Agricultu e Rurale di Corsica

DOSSIER DE PRESSE

SALONE INTERNAZIUNALE DI L'AGRI CULTURA CORSICA

L'ARTE È A MANERA

CONTACTS PRESSE

Marie-Pierre BIANCHINI
06.13.94.77.28
marie-pierre.bianchini@odarc.fr

Michèle SANTINI
06.89.90.42.83
michele.santini@odarc.fr

Claudine BIANCHI
06.89.90.37.09
claudine.bianchi@odarc.fr

Office du Développement Agricole et Rural de Corse

Av. Paul-Giacobbi – BP 618
20601 Bastia Cedex

www.gustidicorsica.com

L'INAUGURATION OFFICIELLE DU STAND AURA LIEU

LUNDI 27 FÉVRIER 2017

HALL 3/ALLÉE D/

STAND 148/ À 11H.

EN PRÉSENCE DE :

- Gilles SIMEONI, *Président du Conseil Exécutif de Corse*
- Jean-Guy TALAMONI, *Président de l'Assemblée de Corse*
- François SARGENTINI, *Président de l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse*
- Joseph COLOMBANI, *Président de la Chambre Régionale d'Agriculture de Corse*
- Stéphane PAQUET, *Président de la Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud*
- Jean-Marc VENTURI, *Président délégué de la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse*

SALONE INTERNAZIUNALE DI L'AGRI CULTURA

L'ARTE È A MANERA
L'AGRICULTURA CORSA

SOMMAIRE

4 ÉDITOS
8 L'ESPACE CORSE AU SALON
9 LE PROGRAMME DES ANIMATIONS
10 LA POLITIQUE AGRICOLE DE LA RÉGION

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS
11 LA CHARCUTERIE
13 LE VIN
15 LE MIEL
17 LE FROMAGE
19 LE BROCCIU
20 L'HUILE D'OLIVE
21 LA FARINE DE CHÂTAIGNE
22 LE MARAÎCHAGE / LES FRUITS D'ÉTÉ / LA NOISETTE
23 LES AGRUMES
24 LA VIANDE BOVINE
26 L'AGNEAU DE LAIT / LE CABRI
27 LES PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES / L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
28 LA PÊCHE

29 LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
30 LE CIRCUIT ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES STRADA DI I SENSI
31 LE CIRCUIT BIENVENUE À LA FERME EN CORSE
32 LES PARTENAIRES
35 LES EXPOSANTS

ÉDITO

GILLES SIMEONI

Président du Conseil Exécutif de Corse

La Corse est forte de sa terre, de ses hommes, de leur culture et leurs savoir-faire

Les Corses ont un attachement viscéral à leur terre. Vu de l'extérieur, ce sentiment peut sembler difficile à cerner, voire être incompréhensible et excessif. Nous-même avons souvent du mal à l'expliquer ou le théoriser. Sans doute faut-il d'abord rappeler que comme beaucoup de peuples insulaires, nous avons appris à vivre avec notre terre, à l'écouter, à l'apprivoiser, à la mettre en valeur. À la garder au cœur et à l'esprit, aussi, quand la rudesse des temps a contraint nombre de nos grand-parents et parents à l'exil. Il a fallu le secours des philosophes et sociologues, de Jean-Toussaint Desanti à José Gil, pour nous apprendre à mieux comprendre et déchiffrer la complexité et la force des mille liens qui unissent chaque Corse à son île, ce « grand corps primitif ». Les femmes et les hommes qui font le choix de l'agriculture contribuent de façon décisive à perpétuer et renouveler cette histoire collective, et sont donc essentiels à l'équilibre économique, social, et sociétal de la Corse d'aujourd'hui et de demain.

L'agriculture corse n'est pas intensive, elle est en harmonie avec la terre. Elle sait le temps qu'il faut pour en obtenir le meilleur.

Héritière d'une civilisation pastorale, la Corse est un territoire privilégié pour le développement de l'agriculture. Sur leurs exploitations tout au long de l'année, ou au Salon de l'Agriculture où ils présenteront le meilleur de leur production, vous rencontrerez des femmes et des hommes qui font preuve de courage, de passion et de résistance, et qui ont su préserver et transmettre des savoir-faire ancestraux.

Nos agriculteurs savent également innover, promouvoir de nouvelles variétés de produits et de nouveaux circuits de commercialisation. Ils ont appris à exporter et sont un des visages forts d'une Corse ouverte et entreprenante.

•••

Presidente di u Cunsigliu Esecutivu di Corsica

A forza di a Corsica : a so tarra, i so omi, a so cultura è i so sapè fà

I Corsi, a so tarra a portanu in senu. Vene male, da fora, à capì stu sintimu, moltu più à accittallu, quandu omu ùn lu trova eccessivu. Ancu puru à noi ci vene à spessu male à spiegallu o à tiurizallu. Forse tocca à ricurdà chì, cum'è tanti populi isulani, avemu amparatu à campà cù a nostra tarra, à stalla à sente, à ammansilla, à mettela in valore. À tenela in core è in mente, dinò, quandu chì a ruvidezza di quelli tempi hà custrettu tanti babboni è tanti ginitori à l'esiliu.

Ci hè vulsutu u succorsu di i filosufi è di i suciuloghi, da Jean-Toussaint Desanti à José Gil, per amparacci à capì megliu è à disciuplicà a cumplissità è a forza di e leie multiplice chì aduniscenu ogni Corsu à a so isula, issu « grande corpu primitivu ».

E donne è l'omi chì facenu a scelta di l'agricultura cuntribbuiscenu di modu dicisivu à parpituà è rinuvà sta storia cumuna, è sò dunque escinziali pè l'echilibriu ecunomicu, suciale è sucetale di a Corsica d'oghje è di dumane.

L'agricultura corsa, di sfruttu à sfruttera ùn hè, coppia cù a tarra, in armunia cun ella. Sà u tempu ch'ellu ci vole da cacciacci u migliò prò.

Erede d'una civilizazione pasturigna, a Corsica hè un locu pridilettu pè u sviluppu di l'agricultura. Nantu à e so spluttazione, longu à l'annu, o puru à u Salottu di l'Agricultura duva elli prisintaranu u più megliu di e pruduzzione soie, truvarete donne è omi d'animu, di passione è di risistenza, è chì anu sappiutu prisirvà è tramandà antichi sapè fà. I nostri agricultori sanu dinò fà u novu, prumove varietà nuvelle è smachjà vie ancu à scopre di cummircializazione. Anu amparatu à spurtà è anu u sguardu francu di quella Corsica aparta è chì intraprende.

•••

ÉDITO

GILLES SIMEONI

Président du Conseil Exécutif de Corse *Presidente di u Cunsigliu Esecutivu di Corsica*

•••

L'ODARC, présidé par François Sargentini, mais aussi toute la Collectivité territoriale de Corse sont résolument à leurs côtés. C'est un engagement politique, financier, et philosophique. La Collectivité territoriale de Corse s'engage pour les soutenir dans leur projet de développement, et les accompagner dans les difficultés, comme par exemple cette année pour faire face aux pluies diluviennes ou aux tempêtes de neige. Elle s'engage dans la formation et dans l'innovation, particulièrement au service des jeunes qui font le choix de l'agriculture. Elle s'engage pour préserver et étendre le foncier agricole, et garantir l'accès à la terre contre les puissances de l'argent et la pression de la logique spéculative. Elle s'engage pour une agriculture vivante, créatrice de richesses et porteuse de sens.
Au-delà du combat historique auquel nous restons irréductiblement fidèles, la défense de l'agriculture et de la terre est aussi un choix rationnel qui s'inscrit dans la construction d'un modèle économique et social renouvelé, équilibré et innovant, ouvert sur l'Europe et la Méditerranée.
Cette année encore, pendant un peu plus d'une semaine, la Corse comptera un village de plus. Le Village Corse du 54e Salon international de l'agriculture qui accueillera les visiteurs dans la convivialité et l'hospitalité. Incù « l'Arte è a manera » - thème fédérateur choisi cette année. Merci, donc, à toutes celles et tous ceux qui représenteront cette année encore la Corse au Salon de l'Agriculture, et donneront à voir et à découvrir ce que notre terre sait produire de meilleur.

•••

L'ODARC, prisidutu da Francescu Sargentini, ma dinò tutta a Cullettività territuriale di Corsica stanu à latu soiu di modu risulutu.
S'impegna in la furmazione è in l'innuvà, particularamente à prò di i giovani chì facenu a scelta di l'agricultura.
S'impegna da prisirvà è stende u funduariu agriculu, è guarantì l'accessu à a tarra contru à e putenze di u soldu è a prissione di a logica spiculativa.
S'impegna pè una agricultura viva, criatrice di ricchezze greve di sensu.
Al di là di a lutta storica chì li stemu liali è fidi, a difesa di l'agricultura è di a tarra hè dinò una scelta raziunale chì si scrive in la custruzzione d'un mudellu ecunomicu è suciale rinuvatu, apparinatu è innuvante, apartu nantu à l'Auropa è u Meditarraniu.
Quist'annu torna, durante appena più d'una simana, a Corsica cuntarà un paese di più. U Paese Corsu di u 54u Salottu internaziunale di l'Agricultura, chì accugliarà i visitadori cun quellu versu stravechju di a cunvivezza è di l'uspitalità. Cù « l'Arte è a manera », tema accugliarinu sceltu quist'annu.
Grazie dunque, à tutte quelle è tutti quelli chì raprisintaranu quist'annu torna a Corsica à u Salottu di l'Agricultura, è daranu da vede è da scopre u più megliu ch'ella sà pruduce a nostra tarra.

ÉDITO

JEAN-GUY TALAMONI

Président de l'Assemblée de Corse

Presidente di l'Assemblea di Corsica

La Corse, terre de savoir-faire

C'est toujours un plaisir pour la Corse de se déplacer au Salon International de l'Agriculture à Paris. Du 25 février au 5 mars, les agriculteurs Corses, nos meilleurs ambassadeurs, seront du voyage pour vous parler de ces produits d'excellence qu'ils façonnent chaque jour de leurs mains. Des mains qui perpétuent des savoir-faire uniques, transmis de génération en génération, comme un précieux secret.

Grâce aux agriculteurs Corses, vous découvrirez aussi notre savoir-être.

À travers nos produits agricoles, vous explorerez notre pays, sans nul doute d'un œil nouveau. Mieux que des mots, nos savoir-faire sont une part essentielle de notre identité.

Viscéralement attachés à notre terre, nous croyons en l'Agriculture. Plus que toute autre activité, elle dit notre rapport au Temps, à notre île, à sa protection et symbolise parfaitement notre ambition.

Ainsi, la Collectivité Territoriale de Corse soutient les producteurs qui réinventent leur métier pour mieux le porter vers demain. Dans ce futur proche nous voulons développer une agriculture moderne, respectueuse de l'environnement, qui défend son identité.

Pour atteindre cet objectif, nous soutenons les démarches de certification qui permettent de protéger nos productions. En préservant nos terres agricoles, nous nous engageons en faveur de l'augmentation des seuils de production.

Face aux tenants de la mono-activité touristique, face aux spéculateurs, la réappropriation de la terre reste un axe fort de notre combat politique.

Nous serons heureux de participer à cette 54e édition du Salon International de l'Agriculture et de vous faire découvrir les richesses de notre pays. Venez partager avec nous l'art et la manière, mais avant tout, cette passion pour notre terre qui nous anime.

A Corsica, terra di sapè fà

Hè sempre un piacè per a Corsica di spiazziassi à u Salottu Internaziunale di l'Agricultura in Parigi. Da u 25 di ferraghju à 5 di marzu, l'agricultori Corsi, i nostri più boni imbasciadori, feranu u viaghju per parlà vi di sti prudutti d'eccessione ch'elli cumponenu ogni ghjornu cù e so mane. Mane chì perpetuanu sapè fà unichi, trasmessi da tempi è tempi, cum'è sicreti preziosi.

Per via di l'agricultori Corsi, scuprerete dinù u nostru sapè esse.

Per via di i nostri prudutti agriculi, scuprerete u nostru paese, forse cù un sguardu novu.

Megliu cà parolle, i nostri sapè fà sò una parte essenziale di a nostra identità.

Arradicati chè no simu à a nostra terra, avemu fiducia in l'agricultura. Conta u nostru raportu à u Tempu, à a nostra isula, à a so prutezzione è simbulizeghja benissimu a nostra ambizione.

A Cullettività Territuriale di Corsica sustene dunque i pruduttori ch'ùn anu di cessa d'inventà torna u so mistieru per purtà lu versu u dumane. Oramai, vulemu sviluppà un'agricultura muderna, rispettuosa di l'ambiente è forta di a so identità.

Per ghjunghje à stu scopu, sustenimu e dimarchje di certificazione per pruteghje e nostre puduzzione.

Prisirvendu e nostre terre agricule, c'impignemu per una crescita di i soglii di pruduzzione.

Di fronte à i partigiani di a monoattività turistica, à i speculatori, a reaprupriazione di a terra ferma un assu forte di u nostru cumbattu puliticu.

Seremu felici di participà à a 54ima edizione di u Salottu Internaziunale di l'Agricultura è di fà vi scopre e richezze di u nostru paese. Venite sparte cù noi l'arte è a manera è anzituttu a passione di a nostra terra chì ci porta.

ÉDITO

FRANÇOIS SARGENTINI

Président de Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC)

L'Arte è a Manera

Le Salon International de l'Agriculture de Paris est un lieu de rencontres, d'échanges et d'expositions des productions agricoles.

La Corse, une fois de plus, sera présente. L'ODARC, en partenariat avec les chambres d'agriculture, y mettra à l'honneur les savoir-faire de notre pays.

Ceux qui visiteront notre stand y trouveront toute la diversité de nos produits sous signes officiels de qualité. Ils y verront le professionnalisme de nos agriculteurs et de nos éleveurs ; ils pourront savourer des menus préparés à base de produits corses ou simplement goûter et acheter ce que proposeront nos producteurs ; ils y rencontreront notre culture et seront certainement de prochains visiteurs de notre pays.

L'agriculture est un élément fondamental de notre identité. Elle a façonné les paysages de la Corse, elle a construit et structuré notre société et le monde agricole a toujours été à la pointe du combat pour la défense de notre terre. Aujourd'hui, notre responsabilité est d'accompagner, dans les filières et sur les territoires, ceux qui ont toujours lutté pour son existence, de former et d'installer toujours plus de jeunes, de moderniser les exploitations et d'amorcer son véritable développement.

Notre agriculture, malgré les difficultés accumulées ces derniers mois, dispose de réels atouts. Elle doit, dans le cadre du projet que nous portons pour la Corse, reprendre toute sa place et devenir un des piliers de la relance de l'économie insulaire.

Notre présence au salon démontre les ambitions que nous avons pour l'agriculture de demain, une agriculture moderne, respectueuse de l'environnement et qui répondra aux besoins essentiels de notre peuple.

Elle sera, j'en suis certain, grâce à la motivation des femmes et des hommes impliqués sur le terrain et de tous ceux qui en ont la charge institutionnelle, au cœur de l'avenir de la Corse.

Presidente di l'Uffiziu di u Sviluppu Agriculu è Rurale di Corsica

L'Arte è a Manera

U Salottu Internaziunale di l'Agricultura di Parigi hè un locu di scontri, di scambii è di mostre di prudutti agriculi.

Una volta di più serà presente a Corsica. L'ODARC, in accoppiu cù e camere d'agricultura, ci metterà à l'onore i sapè fà di u nostru paese.

Quelli chì visiteranu u nostru lucale ci truveranu tutta a diversità di i nostri prudutti cù i sugelli uffiziali di a qualità. Ci videranu u prufeziunalisimu di i nostri agricultori è di i nostri allevadori ; si puderanu addilittà à sparte ripasti appruntati cù prudutti corsi o simpliciamente tastà è cumprà ciò ch'elli prupuneranu i nostri produttori ; ci scupreranu a nostra cultura è seranu di sicuru futuri visitadori di u nostru paese.

L'agricultura hè un elementu fundamentale di a nostra identità. Hà accunciatu i paisagi di a Corsica, hà custruttu è strutturatu à nostra sucetà è u mondu agriculu hè sempre statu in punta quand'ellu ci vulia à luttà per a difesa di a nostra terra. Oghje, a nostra respunsabilità hè d'accumpagnà, in e filiere è nantu à i territorii, quelli chì si sò sempre dati di manu per a so esistenza, di furmà è di stallà sempre di più giovani, di mudirnà e spluttazione è di dà mossa da veru à u so sviluppu.

St'ultimi mesi, ben ch'elle si sianu ammansate e dificultà, a nostra agricultura ùn hè spruvista di pussibilità vere di riescita. Deve ripiglià, in u quatru di u prugettu ch'è no purtemu per a Corsica, tutta a so piazza è turnà unu di i pilastri di l'ecunumia isulana.

A nostra presenza à u salottu palesa l'ambizione ch'è no avemu per l'agricultura di dumane, una agricultura muderna, rispettosa di l'ambiente è chì rispunderà à i bisogni principali di u nostru populu.

Serà ella, ne sò persuasu, per via di a mutivazione di e donne è di l'omi impegnati nantu à u terrenu è di quelli chì ne anu a carica istituziunale, propiu in core à l'avvene di a Corsica.

SALONE INTERNAZIUNALE DI L'AGRI CULTURA

CORSICA

L'ESPACE CORSE AU SALON

Pour un voyage au cœur des saveurs...
RENDEZ-VOUS au Village Corse !

L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse, en partenariat avec la Chambre Régionale d'Agriculture de Corse et les Chambres d'Agriculture de Corse-du-Sud et de Haute-Corse,

met à l'honneur les savoir-faire insulaires.

HALL 3
ALLÉES D, E, H

D/140/148
E/140/148
H/147/153

C'EST UNE CORSE QUI A SU JOUER SA CARTE IDENTITAIRE POUR FAIRE FACE AUX DÉFIS DU MONDE MODERNE QUI SERA REPRÉSENTÉE PAR 70 PRODUCTEURS.

Une Corse qui choisit l'excellence.

Dans un espace de 500 m^{2,} le village corse exprime toute la richesse et la diversité de la terre corse. Il propose au visiteur : animations, démonstrations, dégustations, découverte des territoires agritouristiques, vente des productions insulaires (charcuterie, vin, fromage, miel, farine de châtaigne, huile d'olive, sorbets à la clémentine, jus de pomelo, confitures et confiseries, plantes aromatiques et médicinales, cosmétiques…).

L'ARTE È A MANERA
L'AGRICULTURA CORSA

PROGRAMME DES ANIMATIONS

SALONE INTERNAZIUNALE DI L'AGRI CULTURA

LE PRESSOIR À HUILE D'OLIVE
HALL 3/STAND H 147

Le syndicat interprofessionnel des oléiculteurs de Corse et la coopérative oléicole de Balagne offrent une démonstration de pressage. Un pressoir sera installé pour la durée du Salon et chaque jour les visiteurs pourront suivre en direct l'extraction d'huile d'olive. Un pop up « bar à huiles » permettra également de découvrir la richesse et la diversité des huiles d'olive AOP insulaires.

LES VINS DE CORSE
HALL 3/STAND D 140

Le conseil interprofessionnel des vins de Corse (CIVC) installe un bar à vins animé par des vignerons et des sommeliers. Sur cet espace festif et convivial, ils feront découvrir la richesse et la diversité des vins AOP corses. Ils sélectionneront les vins à marier avec des planches gourmandes de Prisuttu AOP et de fromages fermiers.

LE CORNER DÉGUSTATION
HALL 3/STAND D 140

Les visiteurs pourront déguster de l'agneau de lait corse, cuisiné par des producteurs insulaires ou sublimé par des chefs de renom, ainsi que des jus de pomelo et des gourmandises au miel, à la farine de châtaigne et au Brocciu. Les pêcheurs corses viendront également faire découvrir les saveurs de la mer Méditerranée.

LE RESTAURANT CORSE
HALL 3/STAND H 153

L'association pour la formation professionnelle des adultes (AFPA-Corse) offre à des jeunes insulaires une belle occasion d'exprimer leur engagement au service de la tradition et de l'inventivité, avec la qualité pour exigence ! Ils concocteront des menus préparés à base de produits corses.

L'AGRITOURISME EN CORSE
HALL 3/STAND 3 D 148

L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse et les Chambres d'Agriculture de Corse-du-Sud et de Haute-Corse représenteront les réseaux agritouristiques *Route des Sens Authentiques-Strada di i Sensi* et *Bienvenue à la Ferme en Corse.* Ils donneront informations et conseils personnalisés pour des séjours de choix au cœur de la Corse et des Corses.

LE JEUNE PUBLIC
HALL 3/STAND 3 D 148

Tout au long du Salon, un espace sera dédié à la sensibilisation du jeune public aux saveurs et produits de l'agriculture corse. Des animations ludiques et instructives seront proposées notamment grâce à des IPAD mis à disposition des enfants.

ET AUSSI…..

- Dégustations sur les stands

HALL 3/STAND 3 E 148 PRODUITS DU TERROIR

où sera notamment présentée une large gamme de fromages fermiers, témoins de la diversité et de la richesse des savoir-faire des éleveurs corses.

HALL 3/STAND 3 E 140 PRODUITS DU TERROIR CERTIFIÉS

avec un espace dédié à l'*AOP Jambon sec de Corse Prisuttu* où des producteurs feront découvrir la complexité aromatique d'un produit d'exception découpé sous les yeux du public.

- Chanteurs et musiciens insulaires
- Point Accueil Installation

Sur le stand 3 D 148, Émilie Ceccarelli conseillera le public sur les possibilités de création d'une exploitation agricole en Corse.

…DANS LES AUTRES HALLS

HALL 1

LES BREBIS CORSES

L'ORGANISME DE SÉLECTION (OS) de la race brebis corse présentera des ovins de Corse avec le collectif des races locales des massifs (CORAM).

HALL 4

LES PÊCHEURS DE CORSE seront présents dans le hall 4 sur le stand B 054.

LA POLITIQUE AGRICOLE ET RURALE DE LA RÉGION

CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE EN CORSE *Sources : ODARC/CRA*

- 2 626 exploitations
- 172 594 ha de surface agricole utile (SAU) totale
- 4 100 unités de travail annuel (UTA)
- 42 projets d'installation validés en 2016

6 RACES/ESPÈCES LOCALES RECONNUES

- Race porcine Nustrale
- Race caprine corse
- Race ovine corse
- Race bovine corse
- Race équine corse
- Abeille écotype corse Apis Mellifera Mellifera Corsica

12 APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

- 4 AOP Vins de Corse (1975)
- AOP Muscat du Cap Corse (1975)
- AOP Miel de Corse - Mele di Corsica (1998)
- AOP Brocciu (1998)
- AOP Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica (2004)
- AOP Farine de châtaigne Corse Farina castagnina corsa (2006)
- AOP Prisuttu - Jambon sec de Corse (2012)
- AOP Coppa di Corsica - Coppa de Corse (2012)
- AOP Lonzu - Lonzo de Corse (2012)

4 INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

- IGP Clémentine de Corse (2007)
- IGP Vins de l'Île de Beauté (2011)
- IGP Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni (2014)
- IGP Pomelo de Corse (2014)

1 LABEL ROUGE

- Clémentine (2014)

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- 282 agriculteurs
- 9 500 hectares

3 INTERPROFESSIONS RÉGIONALES RECONNUES PAR LE MINISTÈRE

- SIDOC : interprofession oléicole
- ILOCC : interprofession lait
- CIVC : interprofession viticole

Dans le cadre de ses compétences et en application de la politique volontariste et ambitieuse qu'elle mène dans ce domaine, la Collectivité Territoriale de Corse à travers son Office du Développement Agricole et Rural (ODARC) soutient la présence de la Corse au Salon International de l'Agriculture 2017.

Elle accompagne ainsi les acteurs du monde rural et assure la promotion des productions insulaires. Cette volonté de montrer une image de la Corse, dynamique, préservée et authentique, s'inscrit dans une stratégie globale de développement de l'île, qui constitue le fondement du programme de développement rural de la Corse (PDRC).

La Corse bénéficie du plus grand nombre de signes officiels de qualité...

La Corse est l'une des régions françaises qui a obtenu le plus grand nombre de signes officiels de qualité. Mais c'est surtout par la diversité des produits concernés qu'elle se distingue.

- 12 produits sont labellisés en APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) :

Les Vins de Corse (5 AOP) , le Brocciu, l'Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica, le Miel de Corse-Mele di Corsica, la Farine de châtaigne Corse-Farina castagnina corsa, le Jambon sec de Corse-Prisuttu, la Coppa de Corse-Coppa di Corsica et le Lonzo de Corse-Lonzu.

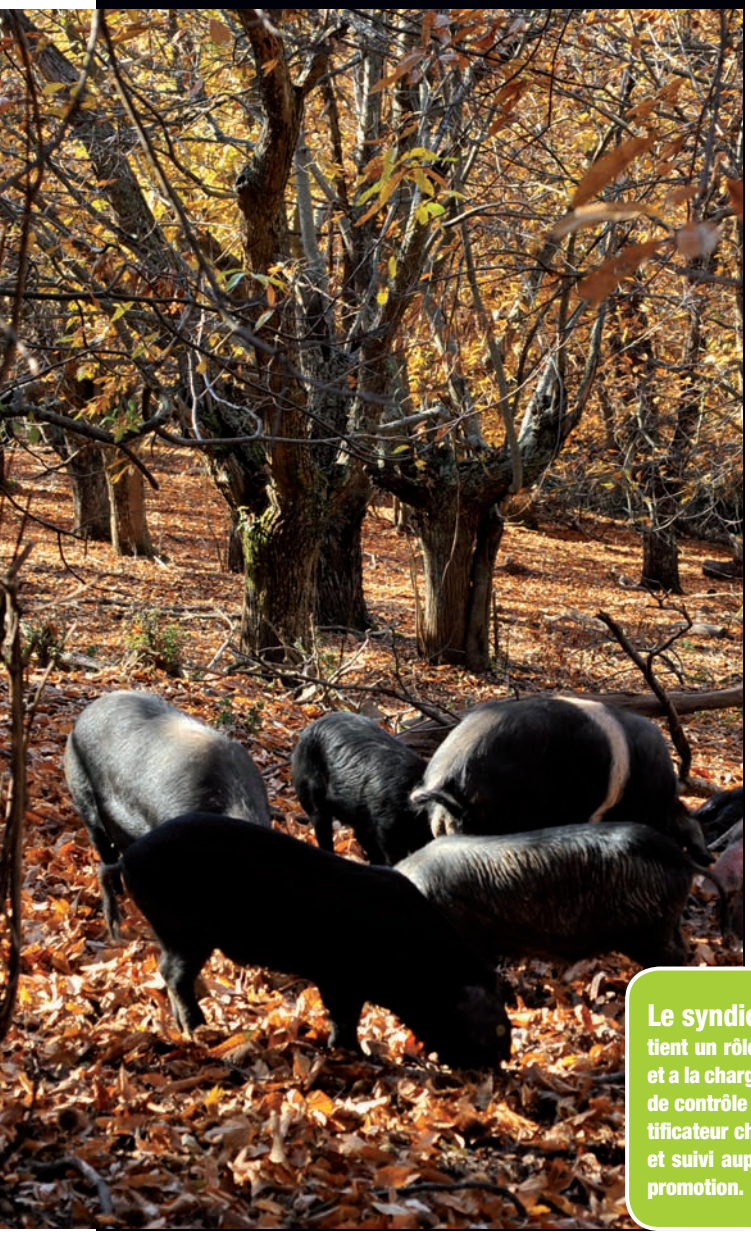
- La Clémentine de Corse se distingue par une INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) et un LABEL ROUGE.
- Le Pomelo de Corse, la Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni et les Vins de l'Île de Beauté sont également CERTIFIÉS EN IGP.
- De nombreux agriculteurs corses ont rejoint le LABEL "AGRICULTURE BIOLOGIQUE" (AB).

... sans compter les démarches en cours :

- IGP pour l'Agneau de lait, le Cabri, le Kiwi et l'Huile essentielle d'immortelle ;
- AOP pour les différents types de fromages, le Saucisson sec - a Salciccia - et l'Oignon du Cap-Corse ;
- LABEL ROUGE pour l'amande.

LE LABEL AOP
est la garantie
d'un produit authentique
dont la transformation
est fidèle aux usages
anciens.

On le retrouve
sur les scellés floqués
du logo du syndicat
et sur chacun des produits,
ainsi que sur les étiquettes.



LA CHARCUTERIE.

La charcuterie corse est un élément incontournable du patrimoine gastronomique, pastoral et culturel de notre île.

Jambon sec, Coppa, Lonzu, saucisson pour les produits secs et affinés, mais aussi **figatellu, boudin et fromage de tête** composent le plateau de charcuterie traditionnelle insulaire.

Les charcuteries de Corse AOP

Face à la présence importante de produits de contrefaçon sur les circuits de vente, et compte tenu du risque de voir disparaître ainsi les produits de charcuterie corse traditionnelle, la protection par une appellation d'origine contrôlée (AOC) s'est avérée être une nécessité.

C'est ainsi que les éleveurs regroupés au sein du syndicat de défense et de promotion des charcuteries corses « Salameria Corsa » ont œuvré pour la sauvegarde, la reconnaissance et la protection des produits de charcuterie traditionnelle.

En 2012, ils ont été récompensés par les AOC :
"Jambon sec de Corse - Prisuttu",
"Coppa de Corse - Coppa di Corsica",
"Lonzo de Corse - Lonzu".

Depuis 2014, ces 3 produits bénéficient d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Le lien au terroir

La charcuterie de Corse AOP se caractérise par une conduite des cochons de race Nustrale, organisés en petits troupeaux, sur des parcours montagnards où ils prélèvent une grande partie de leurs besoins alimentaires. Durant l'automne et une grande partie de l'hiver, les cochons se nourrissent de glands et de châtaignes qu'ils prélèvent sur leurs parcours. C'est uniquement après cette étape dite "de finition" que les animaux sont abattus à un âge moyen de 18 mois. Les éleveurs les transforment ensuite en charcuterie sèche dont les saveurs typiques sont inimitables.

Le porc Nustrale

La race Nustrale est le nom de la race de porc corse qui a été officiellement reconnue en 2006.

C'est un animal à croissance lente qui se caractérise par sa rusticité et son aptitude à la marche. D'un format moyen à petit, il est doté d'une tête fine et allongée avec un groin mobile et des oreilles semi-tombantes. Sa robe est de couleur noire ou grise; cependant, quelques extensions de blanc, notamment au niveau de la tête ou de la ceinture peuvent être présentes sur un patron noir dominant.

Le syndicat « Salameria Corsa »
tient un rôle d'organisme de défense et de gestion (ODG) et a la charge des contrôles internes définis dans les plans de contrôle établis en collaboration avec l'organisme certificateur chargé des contrôles externes. Il assure conseil et suivi auprès des producteurs ainsi que les actions de promotion.

Corsica AOP

Les produits sous AOP

D'une manière générale, les produits de charcuterie corse AOP se caractérisent par un bouquet aromatique riche et une saveur douce au goût de noisette. On peut y retrouver un léger arôme fumé ou beurré. Ces caractéristiques aromatiques intenses sont l'expression d'un lien au terroir qui s'appuie sur un élevage sur parcours, une race locale endémique, une finition des animaux avant l'abattage aux glands et aux châtaignes et des savoir-faire charcutiers traditionnels

Quelques chiffres...
60 producteurs labellisés

Quantité en nombre de pièces revendiquées et agréées :

- **Campagne 2012-2013 :**

2 757 Lonzu
1 363 Coppa di Corsica
1 113 Prisuttu

- **Campagne 2013-2014 :**

4 096 Lonzu
2 016 Coppa di Corsica
1 414 Prisuttu

- **Campagne 2014-2015 :**

3 906 Lonzu
2 080 Coppa di Corsica
(Les prisutti de la campagne 2014-2015 ne sont pas encore comptabilisés).

15 000 porcs de race nustrale

Période de production :
du 15 novembre au 31 mars.
Race de porc Nustrale reconnue en 2006.

Commercialisation :
- **vente directe et/ou sur les marchés et foires de Corse**
- **magasins de produits corses**
- **quelques restaurants insulaires.**

Pour plus d'informations :
SITE OFFICIEL DU SYNDICAT DE DÉFENSE ET DE PROMOTION DES CHARCUTERIES CORSES SALAMERIA CORSA :

www.charcuteriedecorse.com

• Le Jambon sec de Corse ou Prisuttu

est la cuisse fraîche de porc Nustrale salée, séchée et affinée. Sa forme est un marqueur de la race Nustrale, elle est allongée et profilée et son jarret est fin et étiré.

Le Prisuttu AOP a un poids sec moyen de 8 kg et il est enveloppé et protégé par son gras naturel de couverture d'une couleur rosée caractéristique.

Le Prisuttu est séché lentement et affiné en condition ambiante naturelle durant 18 mois en moyenne pour qu'il puisse exprimer pleinement sa typicité.

D'un point de vue gustatif, on le reconnaît par sa richesse et sa complexité aromatique. Sa texture est plutôt ferme et onctueuse ; la tranche, d'aspect huileux, est persillée et de couleur rouge soutenue pour la partie maigre.

• La Coppa de Corse ou Coppa di Corsica

est l'échine de porc Nustrale salée, séchée et affinée durant 5 mois minimum. Sa forme est plutôt cylindrique et est présentée sous enveloppe boyau de porc ou voile de panne de porc, bridée à la main avec une ficelle ou un filet. Le poids sec est compris entre 0,8 et 2,2 kg.

La tranche, d'aspect huileux, présente un maigre de couleur homogène rouge à rouge soutenue et persillé. Le gras intermusculaire est de couleur blanc à rosé.

La Coppa di Corsica se caractérise par une texture plutôt souple et onctueuse et une grande finesse aromatique.

• Le Lonzo de Corse ou Lonzu

est la longe de porc Nustrale salée, séchée et affinée durant 3 mois minimum. Il est présenté sous enveloppe boyau de porc ou voile de panne de porc, bridé à la main avec une ficelle ou un filet.

Le poids sec du Lonzu se situe en général entre 0,5 et 1,1 kg.

La tranche, d'aspect parfois huileux, présente une noix de muscle unique de couleur homogène rouge rosé à rouge, légèrement persillé à persillé et un gras de bardière de couleur blanc à blanc rosé.

La proportion gras/maigre sur le produit sec est comprise entre 25 et 35 %.

LE VIN.

Avec **des rouges** de garde, fins et puissants, **des rosés** à forte personnalité, **des muscats** à la réputation légendaire, **des blancs** superbes, parmi les meilleurs de Méditerranée, la Corse joue pleinement son rôle dans la famille des grands vins.

Héritiers d'un savoir-faire viticole qui remonte à l'Antiquité, six siècles avant J.-C., les Grecs raffolaient déjà du vin d'Alalia (Aléria).

Les vignerons corses ont su ces dernières années développer une véritable démarche "qualité" et tirer le meilleur des atouts naturels que le monde entier leur envie. La mise en valeur des cépages nobles autochtones, "véritables remparts à la banalisation ampélographique qui sévit aux quatre coins du globe", et la grande diversité des terroirs associée à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la personnalité tout à fait originale de leurs vins.

Les cépages

Le Niellucciu est entre autres à l'origine de la renommée des vins de Patrimonio et s'étend sur 2 000 hectares. Il donne naissance à des vins à la robe sombre et soutenue, aux arômes de réglisse et de petits fruits rouges avec parfois des nuances boisées, voire épicées et animales en vieillissant. Côté rosé, il permet l'élaboration de vins de couleur rose vif, très fruités, fins et élégants.

Le Sciaccarellu, réparti sur plus de 600 hectares, règne en maître dans la Corse granitique de l'Ouest. Il donne généralement naissance à des vins d'une grande finesse caractérisés par des arômes de fruits rouges, d'épices, de bois grillé et de fleurs du maquis ; ils se révèlent charpentés, ronds et équilibrés en bouche. Côté rosé, il dévoile des vins fins et agréables à l'œil, rose clair saumoné et aux arômes fruités.

Le Vermentinu, en prenant racine dans toutes les régions corses, sur une surface de 1150 hectares, dévoile un vin typé de très haute qualité. On le compte parmi les meilleurs blancs de la Méditerranée grâce à ses arômes floraux. Il est volumineux en bouche et s'épanouit sur des notes d'amande et de pomme. Côté rosé, il s'associe à des cépages noirs. Il forme des rosés à forte personnalité.

Le Bianco Gentile, bien que présent sur une surface infime, est un cépage spécifique à la Corse. Le vin obtenu arbore une robe claire aux reflets pouvant évoluer du vert au doré lorsqu'il atteint une maturité importante. Le nez développe des arômes puissants, dévoilant des touches de fruits exotiques et d'agrumes. La bouche se révèle plaisante, ronde et équilibrée.

Le Barbarossa se retrouve sur les appellations Sartène, Porto-Vecchio, Figari, Ajaccio et Côte Orientale. Il permet l'élaboration de vins blancs cristallins de couleur claire, parfois parsemée de reflets jaunes. Ses effluves sont très aromatiques et l'aspect floral bien prononcé. La bouche, quant à elle, est bien équilibrée.

L'Aleatico est présent sur la Côte Orientale, dans les régions de Porto-Vecchio et du Cap Corse. Il donne naissance à des vins de couleur vive et foncée, parfois parsemée de légers reflets violacés. Très aromatique, à mi-chemin entre puissance et finesse, son caractère muscadet et floral s'avère surprenant. La bouche se caractérise par une rondeur bien équilibrée et par une bonne acidité.

Quelques chiffres...

- **1968 : création de l'AOC Patrimonio**
- **1971 : création de l'AOC Ajaccio**
- **suivie de près par l'AOC Vin de Corse générique, pouvant être déclinée en cinq dénominations "Village" (Calvi, Cap Corse, Porto Vecchio, Figari et Sartène).**
- **2015 : production de 370 000 hl pour 5 606 hectares cultivés.**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.vinsdecorse.com

LA DIVERSITÉ À PORTÉE DE VERRE

Avec une superficie de 8 680 km², la Corse se dévoile comme une terre riche et surprenante puisqu'elle compte notamment neuf AOP qui concernent 111 communes réparties en trois niveaux de classement : "CORSE", "VILLAGE" et "CRUS", tout en intégrant une appellation spécifique pour les vins doux naturels.

La typicité des vins de Corse trouve racine dans l'âme profonde de ces cépages autochtones à la richesse considérable. Dans cette mosaïque raffinée, trois d'entre eux se distinguent et sont reconnus comme étant les plus nobles de Corse : LE NIELLUCCIU (cépage noir), LE SCIACCARELLU (cépage noir) et LE VERMENTINU (cépage blanc).

VINS ROUGES, ROSÉS, BLANCS ET MUSCATS PRODUITS DANS NEUF AOP ET UNE IGP.

LE MIEL.

Prenez goût au maquis !

Depuis l'Antiquité, l'activité apicole occupe une place importante sur l'île. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs mêmes des maisons d'habitation.
On retrouve d'ailleurs dans l'étymologie des noms de villages la forte présence de cette activité : Moltifao par exemple signifie"beaucoup de miel", et Castifao, "des châteaux de miel".

On note un essor important et une généralisation des pratiques apicoles modernes dans les années soixante-dix avec la mise en place d'une formation apicole au centre de promotion sociale de Corte.

Les apiculteurs se rencontrent et bâtissent un véritable plan de développement de leur filière. Les premiers travaux de recherche-développement sont mis en place, notamment sur la caractérisation du cheptel, en vue de sa sélection, et sur le produit permettant ainsi de constituer un véritable référentiel. Ce dernier a permis d'établir une typologie des miels sous forme d'une gamme variétale unique pour un miel de terroir, basée sur la diversité des floraisons saisonnières nectarifères.

En 1998, l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Miel de Corse - Mele di Corsica marque un véritable tournant pour la filière en offrant au Miel de Corse à la fois la reconnaissance nationale de sa qualité et de sa typicité. En 2000, la reconnaissance européenne est officielle grâce à l'obtention de l'appellation d'origine protégée (AOP) (115 apiculteurs en AOP aujourd'hui).

L'apiculture est la troisième filière agricole parmi les plus dynamiques de la région par son nombre d'installations annuelles.

L'ABEILLE CORSE est protégée depuis juillet 1982 par un arrêté qui interdit toute introduction d'abeilles sur l'île.

La typicité du Miel de Corse s'exprime grâce à :

- **un terroir particulier et identifié** qui trouve ses fondements dans une végétation spécifique. Sauvage, naturelle et endémique, l'île recense 2 800 espèces de plantes et de fleurs, dont 127 n'existent qu'en Corse. Elles s'associent de façon originale pour donner un miel aux goûts variés ;

- **une abeille d'écotype corse,** "l'Apis Mellifera Mellifera Corsica", qui se distingue des autres abeilles par sa particularité de "butiner toute l'année" grâce à la variété des nectars que lui offre le maquis. Elle possède l'avantage d'une grande adaptabilité aux conditions des différents milieux, pour des productions qui demeurent assez constantes malgré les variations climatiques ;

- **un savoir-faire perpétué et amélioré** par les apiculteurs d'aujourd'hui, alliant technicité et adaptation au terroir.

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LE MIEL.

CORSICA

Le Miel de Corse en appellation d'origine contrôlée et protégée (AOC/AOP) offre une grande diversité d'arômes et de saveurs, qui s'exprime au travers de sa gamme allant de miels les plus doux aux plus amers, tantôt délicats, tantôt persistants.

Pour obtenir ces variétés, les apiculteurs déplacent les ruches de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées de la végétation et du maquis corses.
De surcroît, conscients d'évoluer dans un environnement préservé, à l'abri de cultures intensives, les apiculteurs ont interdit l'utilisation de répulsifs chimiques afin de préserver la qualité exceptionnelle du produit.

Quelques chiffres...

- **300 producteurs en Corse**
- **115 producteurs sous appellation d'origine**
- **250 à 330 tonnes produites/an en AOP, selon les années de production.**

(Fluctuations notamment dues aux conditions climatiques (présence ou absence de certaines miellées) et à l'impact du cynips du châtaignier sur les miellées de miel de châtaigneraie ces 2 dernières années).

Période de production

- **mars/avril à novembre/décembre**

Surfaces cultivées ou utilisées

- **21000 ruches en Corse**

(sources GDSA 2A et 2B)

- **14 500 ruches en AOP**

Commercialisation

- **50 % en vente directe (foire, marché, miellerie), 25 % en GMS,**
- **25 % dans les épiceries fines**
- **85 % vendu en Corse,**
- **15 % hors de l'Ile dont 2 à 3 % hors de France.**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.mieldecorse.com

Miel de Printemps

Récolté à partir du mois de mai sur le littoral, en plaine ou dans les vergers des basses vallées, il est composé d'associations florales typiques de début de printemps : asphodèles accompagnées de saules, lotiers littoraux... ou de clémentiniers associés aux mimosas, églantiers... Clair à doré, doux floral et sans acidité.

Miel de Maquis de Printemps

Ce miel est récolté durant tout le printemps sur de vastes étendues de maquis, de la mer à la montagne. On y retrouve toute la complexité des fleurs du maquis avec principalement de la bruyère blanche, de la lavande maritime, et des genêts. Ambré, goût délicat de caramel ou de cacao, odeur de réglisse ou de coco.

Miel de Maquis d'Eté

Miel typique des hautes vallées corses, il est récolté à partir du mois d'août. Anthyllis, thym corse, ronces, et germandrées en font un miel rare. Ambré clair à très clair, floral, fruité et aromatique.

Miel de Miellats du Maquis

Les miellats sont récoltés de mai à septembre sur les zones littorales et les zones boisées associées au maquis. Les cistes associés aux calicotomes, chênes, eucalyptus etc. constituent ses dominantes florales. Ambré foncé à très foncé, goût malté, arôme de réglisse, de caramel et de fruits murs, persistant en bouche.

Miel de Châtaigneraie

Récolté en moyenne montagne à la fin juin. Ce miel est concentré autour du châtaignier, associé aux sous-bois et sa végétation environnante : ronces, clématites, anthyllis, genêts, népita... Ambré et long en bouche, miel fort et tannique avec une légère amertume.

Miel de Maquis d'Automne

Récolté à partir de novembre du littoral à la montagne, il se compose principalement d'arbousier associé au lierre, à la salsepareille, à l'inule visqueuse... Son amertume et son odeur boisée en font un miel à forte typicité. Clair ambré, amer et fort en bouche.

LE FROMAGE.

La Corse, île des bergers...

La Corse, autrefois nommée "Île des bergers", demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres de race corse à vocation laitière. Cet héritage s'explique par le caractère très montagneux de l'île : l'élevage de petits ruminants étant l'une des meilleures façons de valoriser le territoire.

Le pâturage étant la base de l'alimentation des troupeaux insulaires, la richesse floristique de l'île, la diversité des territoires et du couvert végétal renforcée par la pratique de la transhumance (changement d'altitude) confèrent au lait corse des qualités organoleptiques spécifiques.

Ces pratiques d'élevage associées à des races autochtones et à un savoir-faire ancestral donnent aux fromages corses une typicité unique dans tout le bassin méditerranéen.

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LE FROMAGE.

CORSICA

Les fromages fermiers sont fabriqués selon des techniques traditionnelles. Il s'agit de fromages à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie.

Les fromages issus du lait de chèvre sont plus forts en goût tandis que ceux obtenus à partir **du lait de brebis** expriment plus de douceur.

Moulés dans des formes puis longuement maniés lors de l'affinage, ils développent des arômes de lait frais et de noisette quand ils sont consommés jeunes. Au fil de l'affinage, ils exhalent des flaveurs d'épices douces, de confit et de cacao, qui leur confèrent leur réputation de fromages au caractère affirmé. D'ailleurs, certains sont traditionnellement consommés avec de la confiture de figue afin d'adoucir leur goût puissant.

Afin de sauvegarder ce patrimoine culturel et gastronomique de l'Ile, l'interprofession laitière ovine et caprine de Corse (ILOCC) a entrepris des démarches AOC pour les différents types de fromages.

Les 5 types de fromages en cours de démarche de certification :

Niolu : fromage à pâte molle, à croûte lavée, de forme carrée

Venachese : fromage à pâte molle à croûte lavée, de forme ronde

Casgiu Sartinesu : fromage à pâte pressée, ferme, non cuite

Bastelicaccia : fromage à pâte molle, à croûte fleurie

Calinzana : fromage à pâte molle, à croûte lavée, avec un long affinage en caisson de bois.

Quelques chiffres...

- **17 laiteries**
- **230 producteurs** fermiers
- **280 livreurs de lait**
- **7,2 millions de litres de lait** collectés (5,8 millions de lait de brebis et 1,4 million de lait de chèvre)
- **9,4 millions de litres de lait transformé**
- **2 400 tonnes de fromages** fabriqués

Un fromage en appellation d'origine protégée (AOP) : Le Brocciu

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.ilocc.fr

Non, le Brocciu n'est pas la version corse du mot brousse !

Intraduisible : le Brocciu est Corse, un point c'est tout.
Au pluriel, c'est Brocci (prononcez "brotchi"), car vous ne saurez vous satisfaire d'un seul !
Le Brocciu bénéficie d'une appellation d'origine contrôlée (AOC) et de son pendant européen, l'appellation d'origine protégée (AOP).

Étrange : il peut être de lait de chèvre ou de brebis corses, voire même les deux mélangés.

Exceptionnel : il est l'unique fromage français en AOC issu du petit lait (lactosérum).

Étonnant : au petit lait additionné de sel, on ajoute au plus 25 % de lait cru entier.
La production du Brocciu débute en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en mai/juin, période à partir de laquelle le lait devient moins riche.

En effet, le Brocciu doit contenir au moins 40 % de matière grasse pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée. En deçà de ce taux, le produit fabriqué est improprement appelé "brousse".

Le Brocciu peut également être affiné.

Dans ce cas, il est salé à sec en surface après 24h d'égouttage puis transporté dans une salle fraîche dans laquelle il peut rester de 15 jours à plusieurs mois. Suivant la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, le Brocciu peut être qualifié de "passu" ou de "sec".

Quelques chiffres...

- **600 producteurs en Corse**
- **367 producteurs labellisés**
- **400 tonnes produites/an**

Période de production

de mi-novembre jusqu'à fin mai

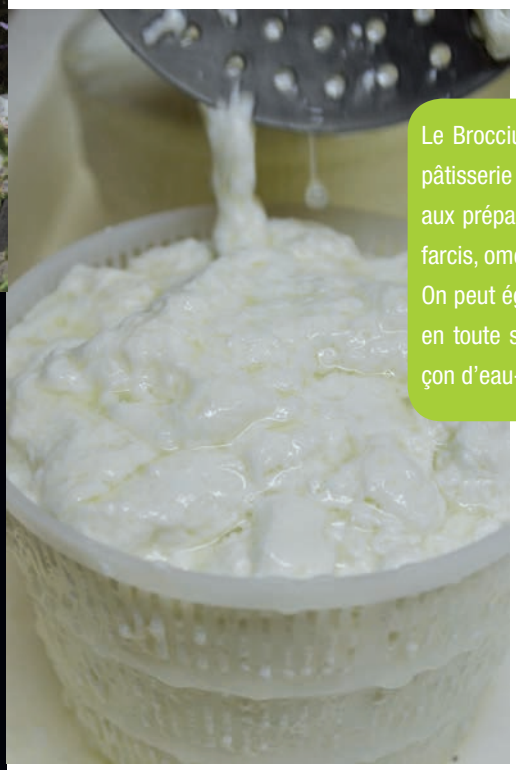
Commercialisation

- Produits fermiers : en vente directe ou en petites surfaces, pas de vente en dehors de la Corse

- Produits fabriqués en laiterie : en grandes et moyennes surfaces, certains produits sont également vendus à l'exportation.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.aoc-brocciu.com



Le Brocciu convient parfaitement à la pâtisserie (fiadone, imbrucciate…) ou aux préparations culinaires (artichauts farcis, omelette à la menthe …)
On peut également le déguster nature, en toute simplicité, ou avec un soupçon d'eau-de-vie de myrte !

L'HUILE D'OLIVE.

La Corse héberge l'olivier depuis toujours.

Les pratiques culturales et les variétés implantées depuis l'Antiquité sont l'héritage d'une civilisation ancestrale basée sur la culture de l'olivier ; l'huile d'olive est un produit identitaire par excellence, issu en grande partie d'oliviers multicentenaires.

Le patrimoine oléicole insulaire est composé de variétés endémiques à l'île **(Sabina, Zinzala, Capanace et Curtinese)**, et de variétés apportées au fil des siècles, notamment lors de la présence génoise aux XVI^{e} et XVII^{e} siècles (Ghjermana et Aliva nera).

Les oléiculteurs corses s'attachent à préserver cette oliveraie sans équivalent, jamais altérée par le gel, dont certains sujets bâtissent des troncs vénérables depuis plus de 2000 ans, et atteignent parfois jusqu'à des hauteurs de 20 mètres, véritables monuments végétaux à protéger du feu et de la Xylella Fastidiosa, qui décime les oliveraies italiennes.

Obtenue en 2004, l'appellation d'origine contrôlée (devenue appellation d'origine protégée en 2007) est venue récompenser la tradition oléicole corse et le savoir-faire de ses hommes. Ce signe officiel de qualité garantit, entre autres, l'origine -corse- des olives et leur lieu de trituration -la Corse-.

Afin de préserver ce patrimoine oléicole et la spécificité de leur produit, les oléiculteurs insulaires ont mis en œuvre une production locale de plants d'oliviers de variétés corses en cours de certification. 2017 verra les premières plantations de ces oliviers corses produits sur l'île, garantis sains, authentiques et de qualité.

L'Huile d'Olive de Corse Oliu di Corsica AOP,

toujours produite en petite quantité, est rare et précieuse. Issue d'un environnement riche et préservé, elle est caractérisée par sa douceur en bouche que l'on doit à la récolte des fruits à pleine maturité et par une palette aromatique exceptionnelle où l'on retrouve les parfums intenses du maquis corse.

L'Huile d'Olive de Corse Oliu di Corsica AOP se décline en deux gammes :

L'une plus "fraîche", issue de la "Récolte sur l'Arbre", aux arômes d'amande, d'artichaut, ou de pomme,

L'autre plus "douce", issue de la "Récolte à l'Ancienne", par chute naturelle sur filets, aux arômes d'olive noire, de fruits secs ou de fleurs du maquis.

Un macaron différent pour chacune des deux gammes permet de différencier les deux modes de récolte et donc les deux types de saveurs.

La finesse de l'huile d'olive de Corse AOP lui permet d'accommoder aussi bien du sucré que du salé et d'accompagner des mets délicats sans en masquer les goûts.

Quelques chiffres...

- **500 producteurs** en Corse
- 176 producteurs adhérents à la démarche AOP
- **133 000 arbres** cultivés sur une surface de 612 ha en AOP

Période de production
- d'octobre à mai

Commercialisation
- 69 % en Corse
- 30 % sur le Continent
- 1 % à l'étranger

Les réseaux
- 47 % en GMS
- 27 % en épicerie fine ou magasin spécialisé
- 25 % en vente directe
- 1 % dans les restaurants dont 69 % en Corse, 30 % sur le continent, 1 % à l'étranger.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.oliudicorsica.fr

LA FARINE DE CHÂTAIGNE.

En Corse, la présence du châtaignier date de temps immémoriaux.

Sa culture s'y développe au Moyen Âge, notamment pour l'utilisation du bois. La castanéiculture, anecdotique jusqu'alors, connaît un véritable essor à partir du XV^e siècle. Elle devient une activité économique dominante, et la châtaigne l'aliment de base des Corses.

"Tant que nous aurons des châtaignes, nous aurons du pain", déclarait en 1758 l'emblématique homme d'État Pasquale Paoli. C'est dire si la châtaigne a fait partie intégrante de l'histoire de la Corse.

Aujourd'hui, la Corse se situe au premier rang des régions castanéicoles en Europe. La castanéiculture corse se distingue avant tout par un précieux savoir-faire, celui de la transformation en farine de châtaigne. Sept siècles de culture continue ont permis de sélectionner des variétés remarquables. La farine de châtaigne joua un rôle central dans une économie autarcique caractérisée par le troc. Face à cette tradition multiséculaire, il n'est pas surprenant que les producteurs de France métropolitaine qui se sont lancés dans la fabrication de farine de châtaigne viennent en Corse étudier sa fabrication.

Sa qualité et son authenticité ont été reconnues et attestées en 2006 par **une appellation d'origine contrôlée (AOC) "Farine de châtaigne corse Farina castagnina corsa"** et depuis 2010 par **une appellation d'origine protégée (AOP)** au niveau de l'union européenne.

Le cahier des charges de l'AOP interdit tout amendement chimique. Son mode de culture est par conséquent très proche de la culture biologique. La majorité des producteurs est par ailleurs inscrite en agriculture biologique (AB).

Une farine pleine d'énergie

Elle est remarquable au niveau diététique par :

– Sa faible teneur en lipides.

– Sa richesse en nutriments nécessaires au bon fonctionnement de l'organisme : amidon (sucre lent précieux pour l'effort musculaire), protides, potassium, phosphore, magnésium, calcium, sodium et vitamines B1 B2 et C.

– Elle ne contient ni gluten, ni colorant, ni conservateur.

Une farine délicieuse

Elle apporte un goût typé et une agréable couleur brune aux recettes.

Sa finesse, sa pureté, son goût biscuité de châtaigne sèche, son fondant en bouche sont un véritable délice.

Si les recettes traditionnelles sont toujours aussi prisées (pulenta, nicci, brilluli, gnucchetti, macarelli, fritelli…), la farine de châtaigne s'est parfaitement adaptée à une cuisine actuelle : flans, crêpes, cakes, blinis, pains d'épices, macarons, et aussi béchamel à base de farine de châtaigne ou diverses autres sauces…

Elle est facile à utiliser, se conserve tout au long de l'année (au froid et à l'abri de la lumière) et peut remplacer avantageusement la farine de blé.

Rien d'étonnant que la farine de châtaigne retrouve depuis quelques années les faveurs du public.

Quelques chiffres...

- **90 producteurs** en Corse
- 80 producteurs dans la filière
- 78 producteurs labellisés
- **33 moulins** en activité

Période de production

- récolte d'octobre à fin novembre

Période de transformation :

- de décembre à fin avril.

Environ 610 hectares cultivés en AOP.

Commercialisation

- 80 % en vente directe, 10 % en GMS,
- 10 % vendus en Corse et en dehors.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.salvemuicastagni.org
www.aocfarinedechataignecorse.com

LE MARAÎCHAGE

La production maraîchère insulaire se répartit en cinq grandes familles de légumes :

- légumes feuilles (salades, blettes, céleris, chicorée, basilic, épinards et persil) ;
- légumes racines (carottes, navets et radis) ;
- légumes fruits (tomates, melons, courgettes, concombres, aubergines, poivrons, fraises et pastèques);
- légumes tiges (poireaux et oignons frais) ;
- pommes de terre.

Les maraîchers de Corse proposent des produits frais de qualité, issus d'une agriculture raisonnée qui limite les traitements, soigneusement sélectionnés, rendus uniques par le soleil insulaire et une terre généreuse. La création de l'organisation des maraîchers corses a permis de travailler sur la notoriété des productions insulaires, la structuration de l'offre et sur l'évolution des systèmes de production.

Quelques chiffres...

- **440 ha cultivés**
- **83 maraîchers à titre principal**
- **Dont 62 adhérents OMC ~ 85 % des volumes**
- **Autres producteurs ~ 15 % des volumes**
- **62 producteurs dans la filière OMC**
- **15 000 tonnes produites/an.**

Période de production

- **toute l'année, répartition sur l'année 80 % printemps/été et 20 % automne/hiver.**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.maraicherscorses.com

LES FRUITS D'ÉTÉ

Le verger insulaire se caractérise par des variétés d'excellence,

réputées pour leurs qualités organoleptiques. Bénéficiant d'un ensoleillement exceptionnel, les pruneaux de Corse sont excellents pour la santé, en encas et en cuisine.

L'association de producteurs de fruits d'été corse (APFEC) a pour objectif de défendre, promouvoir et de développer la production insulaire en fruits d'été. Grâce à ce regroupement, les arboriculteurs corses souhaitent améliorer et pérenniser leur démarche qualité. Celle-ci répond à une volonté de s'orienter vers une production dite raisonnée, afin d'accéder au développement durable (prise en compte des attentes du consommateur final, des objectifs économiques des producteurs et de respect de l'environnement).

Quelques chiffres...

- **25 à 30 producteurs**
- **23 producteurs**
- **125 tonnes produites/an.**

Période de production

- **de mai à octobre, en moyenne 500 arbres/hectare sont cultivés.**

Commercialisation

- **95 % en Corse, quelques producteurs exportent sur le continent.**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.apfecorse.com

LA NOISETTE

La "Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni" bénéficie depuis octobre 2014 d'une indication géographique protégée (IGP). Elle est très prisée sur les marchés extérieurs et en particulier par les transformateurs haut de gamme (confiseurs, chocolatiers, restaurateurs…) avec la mise au point d'un nouveau produit à base de Noisettes de Cervione (34 %) sans huile de palme et autres ingrédients issus du commerce équitable.

Quelques chiffres...

- **150 producteurs en Corse**
- **130 producteurs dans la filière**
- **130 producteurs labellisés dont une vingtaine en AB.**

Quantité produite/an

- **80 tonnes en IGP, 40 tonnes en BIO et 30 tonnes par des particuliers non IGP**

Période de production : septembre

Surfaces cultivées

- **Sur 300 ha de vieux vergers, seuls 150 ha sont récoltés**
- **30 ha de nouvelles plantations depuis 2009**
- **On compte 300 noisetiers/ha sur les vieilles noiseraies et 350 plants/ha sur les nouveaux vergers.**

LES AGRUMES.

LA CLÉMENTINE

La clémentine nous vient de l'autre rive de la Méditerranée.

Elle fut découverte il y a une centaine d'années, dans la plantation d'un orphelinat de Misserghin près d'Oran, en Algérie. L'histoire raconte que le Frère Clément, directeur des cultures de l'orphelinat, découvrit un arbre différent des autres dans la plantation de mandariniers de semis (non greffés). Cet arbre donna des fruits plus précoces, sucrés et plus acidulés, avec une écorce très fine dont les enfants de l'orphelinat raffolèrent. En 1902, le professeur Trabut, publia dans la revue horticole française le premier article décrivant la clémentine.Grâce à l'étude de son patrimoine génétique réalisée en 2002 par les chercheurs de l'INRA de Corse, il est établi que la clémentine est en fait un croisement naturel entre la mandarine commune et une orange douce.

Le tout premier clémentinier commun introduit en Corse fut planté en 1925 dans la Plaine Orientale de l'île. C'est en 1929 qu'on lui donna pour la première fois le nom de "clémentine" en l'honneur de son découvreur le Frère Clément. Des études approfondies, techniques et économiques, menées par l'INRA dès la fin des années 1950, ont montré que le clémentinier pouvait occuper dans cette région la première place dans la plantation d'agrumes.

Depuis plus de 40 ans, les chercheurs de l'INRA de Corse réalisent, en collaboration avec le Cirad, au sein d'un pôle de recherche agronomique, un important travail de sélection de clémentiniers, indemnes de maladies connues et adaptés aux conditions de la Corse. Fruit emblématique de l'Île de Beauté, la clémentine de Corse se distingue par sa petite taille, ses feuilles vertes et effilées, son teint bien orangé, sa peau lisse, fine et brillante et son célèbre "cul vert", garantie d'une maturation naturelle sur l'arbre et non en chambre froide. Son terroir d'exception s'étire entre terre et mer, sur les pentes douces et ensoleillées de la Plaine Orientale. Les gourmets apprécient particulièrement son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin.

La Corse est la seule et unique région de production de clémentines en France. Les caractéristiques propres à la clémentine insulaire, ont été reconnues en 2007 par l'Union européenne à travers l'indication géographique protégée (IGP) "Clémentine de Corse" et un Label Rouge obtenu en octobre 2014.

Quelques chiffres...

- **145 producteurs** en Corse, dont 144 producteurs labellisés "IGP Clémentine de Corse"
- **20/25 000 tonnes** produites par an
- 1356 hectares
- 560 000 clémentiniers

Période de production
- Fin octobre à début janvier

Commercialisation
- 80 % en GMS, 20 % grossistes et fruitiers,
- 98 % France continentale,
- 1 % en Corse, 1 % en Europe (Suisse, Allemagne….).

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.clementinedecorse.fr

LE POMELO

Les premières plantations de pomelos de Corse remontent à une trentaine d'années.

Le pomelo est probablement né au XVIII[e] siècle aux Antilles (îles de La Barbade), d'un croisement naturel entre le pamplemousse et l'orange. En 1823, le pomelo est introduit en Floride par le comte français Philippi (chirurgien des armées napoléoniennes) qui revenait des Bahamas. La Floride a développé la culture du pomelo et travaillé sa sélection pour obtenir des variétés à pulpe colorée (rosée ou rouge) et sans pépin. Sa pulpe est parfumée et légèrement amère. Dès 1960, des vergers de pomelos sont plantés en Israël, la production étant destinée à l'Europe. D'autres pays, comme l'Afrique du Sud et l'Argentine, développent également cette culture. Depuis peu, la production de pomelos connait un regain d'intérêt avec le développement de la variété Star Ruby, et ce, notamment en Corse.

En Corse, l'introduction par la station de recherche de San Giuliano débute dès 1958. C'est en 1974 que la variété Star Ruby est introduite. Le pomelo issu de la variété Star Ruby suit la voie ouverte par la clémentine.

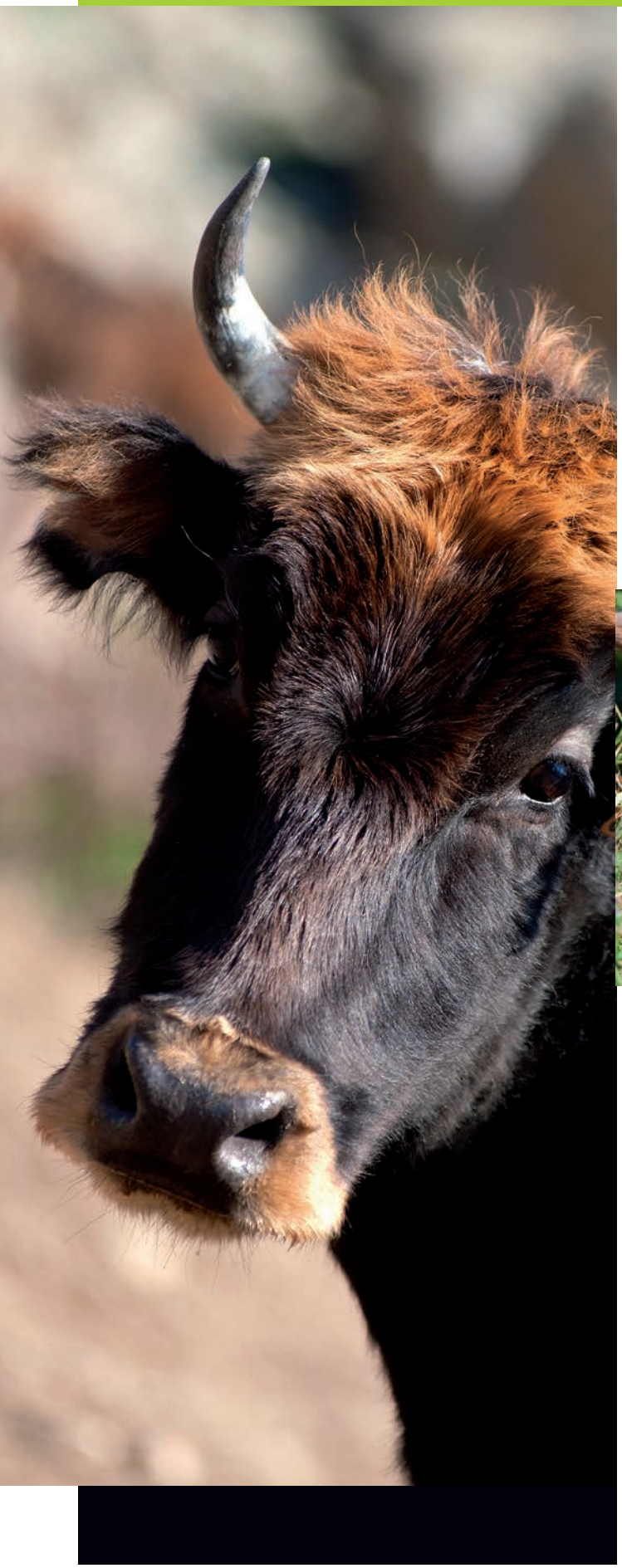
Cueilli à maturité, frais et non traité après récolte, il bénéficie depuis octobre 2014 d'une indication géographique protégée (IGP). C'est un fruit sans pépin, à peau de couleur jaune et lisse, pouvant présenter une tâche de couleur orangé-rouge sur la surface du fruit. Sa chair est de couleur rose à rouge jusqu'au pourpre. Le pomelo de Corse est très juteux. Son goût est parfumé et sucré, avec quelques notes d'acidité, mais sans présence d'amertume. Il est cueilli à maturité sur l'arbre et rapidement commercialisé sans traitement chimique après récolte.

Quelques chiffres...

- **3 à 4 000 tonnes** produites par an
- **135 producteurs** en Corse dont 130 labellisés "IGP Pomelo de Corse"
- 144 hectares
- 58 000 arbres

Période de production
- De mars à juin

Commercialisation
- 80 % en GMS,
- 20 % chez les grossistes et fruitiers,
- 98 % en France continentale,
- 1 % en Corse,
- 1 % en Europe (Suisse, Allemagne…).



LA VIANDE BOVINE.

Vigoureuses et rustiques, les vaches corses...

De petit gabarit, vigoureuses et rustiques, les vaches corses sont de tempérament calme.
Elles ont un excellent comportement maternel, une grande facilité de vêlage et une aptitude à s'adapter aux parcours avec une admirable autonomie.
Elles sont élevées sur des paysages très contrastés, en plaine et en montagne, avec une montée en estive.

Les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis. La viande de veau né et élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

A RAZZA VACCINA CORSA

LA RACE CORSE est aujourd'hui officiellement reconnue comme race locale à petits effectifs, sous le nom de "RAZZA VACCINA CORSA".
Des actions sont engagées grâce à un noyau d'éleveurs passionnés pour la sauvegarder et mieux valoriser ses étonnantes aptitudes.

Le plan de gestion mis en œuvre depuis 2015 par les Chambres d'Agriculture pour maintenir et développer cette race permettra de :
- sauvegarder et développer un patrimoine génétique et naturel par la valorisation des milieux difficiles.
- trouver un débouché pérenne et rémunérateur pour les exploitations bovines valorisant ce système spécifique d'élevage.

Une gestion des saillies est actuellement en cours chez huit éleveurs moteurs. Parallèlement, des travaux de caractérisation sont entrepris sur le produit "VITELLETTU", petit veau de montagne qui est une orientation phare des élevages bovins corses.

À LA DÉCOUVERTE DES PRODUITS LA VIANDE BOVINE.

CORSICA

Quelques chiffres...

• Nombre de producteurs en Corse

1061 élevages sont spécialisés dans la production de veaux

• Nombre de producteurs dans la filière

Tous les éleveurs bovins de Corse peuvent bénéficier de la marque "Corsicarne" s'ils répondent au cahier des charges

– 225 producteurs labellisés

Période de production : toute l'année

• 40 000 vaches nourrices en 2017

Commercialisation

en Corse. On trouve la marque Corsicane en GMS ou boucherie artisanale. La traçabilité de la marque Corsicarne est assurée et renforcée, depuis 2016, de l'élevage jusqu'à la commercialisation, par un système d'enregistrement sécurisé et fiable grâce à l'installation de modules de traçabilité dans les 3 abattoirs de Corse.

LE VEAU LÉGER DE MONTAGNE OU "VITELLETTU"

Produit caractéristique de l'élevage de montagne, il est un produit cohérent avec le système de parcours pastoral insulaire. Sa typicité lui confère un potentiel concurrentiel incontestable. Il est peu connu et seules quelques boucheries le commercialisent. C'est un produit haut de gamme.

L'Institut de l'Élevage accompagne techniquement une démarche de caractérisation du "VITELLETTU" avec le soutien de FranceAgrimer, aux côtés des Chambres d'Agriculture et de l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse.

Sa caractérisation aura pour objectif de :

- valoriser l'alimentation sur parcours dans le cadre d'une conduite extensive maîtrisée ;
- produire un veau jeune de 5-6 mois ayant un poids carcasse de 60-70 kg ;
- se tourner progressivement vers une origine race corse (père et mère) pour obtenir à terme, un signe de qualité sur ce produit.

La mise en place d'un tel produit implique la valorisation du parcours pendant la période printanière. Cette démarche s'inscrit dans le droit fil de celle de la reconnaissance du maquis comme surface fourragère de pacage, menée depuis 2011.

Axes de travail pour l'obtention du produit "VITELLETTU":

- optimisation de l'alimentation des mères pour améliorer leur potentiel laitier ;
- valorisation du parcours, essentiellement entre avril et juin ;
- maximisation des vêlages entre décembre et février pour assurer un pic de production pendant la période estivale où la demande est la plus importante.

LA VIANDE CORSICARNE

corsicarne
La viande bovine corse

Les éleveurs corses se sont réunis sous la marque collective "Corsicarne".
Elle garantit l'origine "né et élevé en Corse". Chaque élevage est visité avant l'entrée dans la démarche afin de vérifier les conditions d'élevage. Les exploitations adhèrent à la charte de bonnes pratiques d'élevage et sont répertoriées au niveau national.
L'adhésion à la charte garantit la traçabilité auprès du consommateur.

Corsicarne propose 3 types de produits :

- VITELLU : ce veau est issu en grande partie des élevages de plaine. Il se nourrit de lait maternel et commence à s'alimenter sur prairies et parcours ; il est âgé de moins de 8 mois.

- VITELLETTU : ce veau léger issu de l'élevage de montagne est un produit phare. Un cahier des charges est en cours d'écriture pour sa caractérisation et sa valorisation (voir ci-dessus).

- MANZU : il est issu de systèmes d'élevage transhumants, c'est un animal plus âgé, abattu entre 9 et 16 mois. Sa longue durée de pâture lui confère une viande plus colorée et plus typée.

Corsicane est une marque déposée à INPI

L'AGNEAU DE LAIT ET LE CABRI.

En Corse, la production d'agneau de lait et de cabri et est issue d'une tradition ancestrale.

Provenant exclusivement des races ovine et caprine corses, l'élevage d'agneau et de cabri est basé sur des systèmes pastoraux complexes qui reposent sur la gestion des ressources d'un territoire et sur la connaissance qu'a le berger de ses animaux.

Nourris au pis de la mère de leur naissance jusqu'à l'abattage, l'agneau et le cabri bénéficient d'un lait de haute qualité, riche en matière grasse, en protéines, en vitamines et en minéraux. Ce mode d'élevage conduit à l'obtention d'une viande tendre et savoureuse que l'on peut déguster rôtie ou en sauce.

La production d'agneau de lait et de cabri a lieu d'octobre à mai.

Ils occupent tous deux une place importante dans la tradition alimentaire corse. De plus, l'agneau de lait s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Aujourd'hui, l'agneau de lait et le cabri restent des spécialités incontournables de la gastronomie insulaire. D'ailleurs, des travaux sont actuellement menés en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par la certification "indication géographique protégée (IGP)" AGNEAU DE LAIT CORSE-AGNELLU DI CORSICA et CABRI DE CORSE.

LES PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES (PPAM).

La gamme d'huiles essentielles produite en Corse comprend une vingtaine de plantes.

Depuis une vingtaine d'années, les producteurs d'huiles essentielles de Corse ont appris à connaître les plantes à parfum aromatiques et médicinales du maquis. Ils ont tout d'abord exploité le milieu spontané, et depuis une quinzaine d'années, ils domestiquent ces végétaux afin de pérenniser leurs exploitations. L'immortelle est la plante du maquis qui se prête le mieux à une mise en culture en plein champ.

C'est ainsi que sont apparus des producteurs non distillateurs qui alimentent en fleurs les alambics.

La gamme d'huiles essentielles produite en Corse comprend une vingtaine de plantes dont les plus représentatives sont :

Romarin à verbénone, genévrier nain, lavande sauvage, carotte sauvage, pin laricio, criste marine, myrte …

L'huile essentielle d'immortelle de Corse présente des caractéristiques chimiques uniques (chémotype à acétate de néryle) qui a conduit la filière à se diriger vers une IGP (en cours d'obtention) afin de faire reconnaître ce produit de qualité. De plus, la filière a décidé de produire toute sa gamme d'huiles essentielles en agriculture biologique.

Quelques chiffres...

- **302 producteurs** en Corse
- **11 500 ha** surfaces cultivées

Commercialisation

- **les produits biologiques sont vendus à 85 % en local, soit par le biais de la vente directe (à la ferme, sur les marchés,…), soit via des magasins spécialisés (épiceries fines, magasins bio).**

L'export, en France et à l'étranger, concerne principalement les filières agrumicole et viticole.

PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES (PPAM) CERTIFIÉES EN BIO

- **217 HA SOIT 63 % des PPAM de Corse**
- **47 exploitations**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.interbiocorse.org

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

un pacte éthique entre l'Homme et sa Terre

L'agriculture biologique en Corse propose une gamme diversifiée de produits issus des productions animales comme végétales : viande, fromage, miel, fruits et légumes, vin, jus de fruits, plantes aromatiques, fruits secs, confitures et autres produits transformés...

La marque collective BIO DI CORSICA est l'outil de valorisation des productions certifiées AB de Corse, elle est aussi l'outil de valorisation du consommateur. BIO DI CORSICA n'est pas une simple étiquette, c'est un pacte éthique entre l'Homme et sa Terre.

LA PÊCHE.

La pêche en Corse fait partie intégrante du patrimoine historique et culturel de l'île. Les patrons pêcheurs ont structuré et organisé cette activité ancestrale depuis plus de deux siècles. Aujourd'hui, en Corse, la pêche est essentiellement traditionnelle. Ses atouts sont la qualité, la fraîcheur et l'écoresponsabilité.
La filière réunit actuellement 300 marins-pêcheurs. Elle est représentée par le comité régional des pêches maritimes et des élevages marins de Corse et par 4 prud'homies.

LE CRPMEM,

COMITÉ RÉGIONAL DES PÊCHES MARITIMES ET DES ÉLEVAGES MARINS DE CORSE

Avec un champ d'action de plus de 1 000 kilomètres de côtes, environ 200 navires et 300 marins-pêcheurs il a pour rôle de :

- demeurer vigilant face aux constantes modifications législatives et veiller à ce que celles-ci tiennent bien compte de la spécificité de la pêche corse ;
- jouer l'interface entre les pêcheurs professionnels et les différentes administrations ;
- représenter les marins-pêcheurs au sein de toutes les instances traitant de l'espace maritime.

LES 4 PRUD'HOMIES

Les prud'homies de pêcheurs font partie des plus anciennes institutions corporatistes toujours existantes.
Elles ont trouvé une reconnaissance juridique au XIXe siècle (1859) à travers un décret impérial réglementant la pêche et déléguant aux prud'homies notamment le pouvoir de rechercher et constater toutes les infractions concernant la pratique de cette activité.
Si elles ont eu une vie très éphémère sur les autres parties du littoral français, les prud'homies de pêcheurs restent omniprésentes en Méditerranée, où actuellement on en dénombre 36.
À noter que c'est sur le modèle des prud'homies de pêcheurs qu'ont été institués, au XIe siècle, les premiers "tribunaux des métiers", en l'occurrence, les ancêtres des conseils des prud'hommes, tels qu'ils fonctionnent aujourd'hui encore.

Repères corses ...

1801 : création, à Bastia, de la première prud'homie corse. Sa compétence s'étend sur l'espace maritime compris entre Miomo (tour génoise) et la limite sud de Ghisonaccia (étang de Palo).

1821 : le roi Louis XVIII confirme le pouvoir de cette prud'homie, tout en précisant ses prérogatives et son monde de gestion.

1869 : la prud'homie d'Ajaccio voit à son tour le jour. En même temps, le fonctionnement et les règlements de ces structures connaissent des évolutions qui renforcent leur pouvoir.

1952 : la prud'homie de Bastia fait l'objet d'une extension sur la côte occidentale, de Centuri jusqu'à la limite d'Ajaccio.

1971 : la section sud d'Ajaccio et la section ouest de Bastia deviennent des prud'homies à part entière ayant leur siège à Bonifacio et Calvi.

1993 : l'État redéfinit les nouvelles limites territoriales de toutes les prud'homies de Méditerranée. Ainsi celles de Bastia sont étendues jusqu'à la rivière Solenzara.

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.crpmem.corsica

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE EN CORSE

CHIFFRES CLÉS DU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

DES CANDIDATS INSCRITS DANS HUIT CONCOURS DIFFÉRENTS

- LES VINS :
37 vignerons pour un total de 273 échantillons présentés

Les produits : 37 dossiers pour 113 échantillons dans 8 catégories différentes :

- L 'HUILE D'OLIVE
14 candidats pour un total de 24 échantillons présentés
- LES PRODUITS LAITIERS
13 candidats pour un total de 54 échantillons présentés
- LES CONFITURES
3 candidats pour un total de 10 échantillons présentés
- LES BIÈRES
2 candidats pour un total de 11 échantillons présentés
- LA CHARCUTERIE
2 candidats pour un total de 8 échantillons présentés
- LE MIEL
1 candidat pour un total de 2 échantillons présentés
- LE SAFRAN
1 candidat pour 1 échantillon présenté

Soit 386 produits présents sur les tables des jurés parisiens.

LE PALMARÈS DE LA CORSE POUR L'ANNÉE 2016 :

Les produits corses ont obtenu
75 médailles obtenues.

POUR LE CONCOURS DES VINS

La Corse s'est une nouvelle fois distinguée avec 52 médailles dont 20 médailles d'Or, 20 médailles d'Argent et 12 médailles de Bronze.

POUR LE CONCOURS DES PRODUITS

Les produits corses ont obtenu
5 médailles avec 3 médailles d'Or,
1 médaille d'Argent,
1 médaille de Bronze
dont :

- Catégorie "PRODUITS LAITIERS" :
3 médailles d'Or,
7 médailles d'Argent,
2 médailles de Bronze

- Catégorie "PRODUITS OLÉICOLES"
2 médailles d'Or,
2 médailles d'Argent

- Catégorie "BIÈRE" :
1 médaille d'Argent,
1 médaille de Bronze

- Catégorie "CHARCUTERIES "
Pâté Supérieur
1 médaille de Bronze

- Catégorie "CONFITURES"
1 médaille d'Or
1 médaille d'Argent

Catégories "MIEL ET HYDROMELS"
Autres Miels/Miellat du Maquis
2 médailles d'Or.

Contexte :

Depuis sa création en 1870, le concours général agricole, organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs.

Régi par des modes de sélection rigoureux, le concours général agricole est reconnu à la fois au niveau national mais également international pour son impartialité et la valeur de ses résultats.
Cependant, ce concours ne revêt aucun aspect obligatoire, et donc comme pour tous les concours, les personnes ou entités souhaitant y participer doivent s'inscrire de leur propre chef.
Si le concours général agricole est représentatif de l'ensemble des produits issus du terroir, on distingue néanmoins deux phases différentes :

- Le concours des vins
- Le concours des autres produits

Une distinction qui se situe essentiellement au niveau de l'organisation, puisque seul le concours des vins comprend une présélection régionale, avant la finale à Paris.
Le concours des autres produits quant à lui, regroupe l'ensemble des autres productions agricoles, des fromages en passant par l'huile d'olive et les poulets, jusqu'à la vanille qui a intégré le concours en 2009.

Depuis 2009, les prélèvements ainsi que toutes les opérations logistiques régionales sont gérés par la Chambre Régionale d'Agriculture de Corse.
Six agents sont ainsi mobilisés pendant un mois et demi à travers toute la Corse pour préparer cet évènement attendu par de nombreux producteurs. Le suivi du concours est total: lancement de la campagne d'inscription, en passant par les formalités administratives et l'accompagnement des candidats.
En termes d'organisation, le concours c'est aussi des partenariats avec diverses structures professionnelles qui permettent de garantir la qualité des prélèvements et l'équité entre les différents candidats.

Un partenariat avec le groupement intersyndical des appellations contrôlées

Afin de gérer au mieux l'organisation de la présélection locale dans le cadre du "Concours des vins", la Chambre Régionale d'Agriculture a construit depuis 2009, un partenariat avec le groupement intersyndical des appellations contrôlées (GIAC) de Corse, organisme agréé par les services de institut national des appellations d'origine (INAO) disposant de compétences propres au contrôle des produits et à leur certification.
Ainsi, les équipes de la Chambre d'Agriculture ont bénéficié de l'appui méthodologique et logistique du GIAC tout au long de la campagne de prélèvement. Le GIAC qui est également chargé de la réalisation de l'anonymat lors de la phase de présélection afin de garantir la neutralité du concours. Une compétence qu'il conservera aussi lors de la phase finale à Paris.

L'Agritourisme...
LA ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES – STRADA DI I SENSI

Si la Corse est bien connue pour la beauté de ses paysages et son riche patrimoine culturel, le circuit agritouristique ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES STRADA DI I SENSI en exprime son coeur battant. Il propose aux visiteurs des séjours de caractère et met en lumière des hommes et des femmes d'ouverture et de partage.

Une invitation au voyage au cœur de la Corse et des Corses.

Les adhérents – passionnés et passionnants – de la ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES-STRADA DI I SENSI, cultivent l'art de perpétuer et de valoriser les précieux savoir-faire ancestraux.

Au fil des saisons, ils ouvrent les portes de leurs exploitations ou ateliers aux visiteurs.

Authenticité, convivialité, respect de la terre, qualité des productions et des prestations...

Autant de valeurs retrouvées sur les ROUTES DES SENS AUTHENTIQUES STRADA DI I SENSI.

368 ADHÉRENTS RÉPARTIS SUR 7 TERRITOIRES

NEBBIU - CAP CORSE
68 adhérents

CENTRU DI CORSICA
35 adhérents

CASINCA - CASTAGNICCIA COSTA VERDE
40 adhérents

CORSICA LIVANTINA
58 adhérents

SUD CORSE
37 adhérents

SARTINESI - VALINCU - TARAVU
44 adhérents

DUI SEVI - DUI SORRU CRUZINI-CINARCA
44 adhérents

Pour découvrir les richesses du terroir corse dans la confiance et la convivialité et organiser votre itinéraire, rendez-vous sur le site :

www.gustidicorsica.com

Le réseau ROUTE DES SENS AUTHENTIQUES-STRADA DI I SENSI, initié et géré par l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse répond à un exigeant cahier des charges.

Il a tenu le pari de transformer le handicap d'une économie à taille restreinte en un avantage manifeste, celui de l'excellence.

Une charte de qualité, notamment en termes d'origine de la matière première et de transformation sur l'exploitation garantit l'authenticité des productions.

Produits agricoles (obligatoirement attestés par des signes officiels de qualité lorsqu'ils existent), artisanaux ou de loisirs et bien-être (balades, cosmétique, parfums...), prestations de restauration et d'hébergement y sont proposés tout au long de l'année.

L'ARTE È A MANERA
L'AGRICULTURA CORSA

L'Agritourisme...

BIENVENUE À LA FERME EN CORSE

BIENVENUE À LA FERME est un réseau national géré par les Chambres d'Agriculture.

La marque a été créée il y a une trentaine d'années par l'assemblée permanente des Chambres d'Agriculture (APCA) pour valoriser les activités d'accueil à la ferme par les agriculteurs.

L'association "BIENVENUE À LA FERME EN CORSE" fédère 80 agriculteurs qui proposent des activités d'accueil et de service sur leurs exploitations agricoles. Ils s'engagent à respecter les chartes qualité encadrant chacune des prestations afin d'accueillir le visiteur en hôte privilégié pour un séjour, un repas, un goûter, une visite, une séance d'équitation ou des achats gourmands… sans oublier de renseigner sur les aspects touristiques et agricoles de la région.
La petite fleur jaune qu'arborent les adhérents du réseau indique qu'ils sont agréés par les Chambres d'Agriculture.

Les visiteurs apprécieront aussi bien la quiétude d'un séjour à la ferme (en chambre d'hôtes, gîte rural et dans les campings à la ferme) que la découverte de balades bucoliques ou plus sportives sur les sentiers escarpés, à pied ou à cheval.

Quelques chiffres...

- **380 producteurs labellisés**
- **17 fermes-auberges**
- **6 gîtes ruraux**
- **25 chambres d'hôtes**
- **18 campings à la ferme**
- **3 fermes équestres**
- **2 fermes de découverte**
- **27 produits de la ferme**

Commercialisation

- **En direct par les agriculteurs adhérents au réseau et via les prescripteurs locaux (offices de tourisme, CRT)**

POUR EN SAVOIR PLUS :

www.bienvenuealaferme-corse.com

LES PARTENAIRES

La présence de la Corse au Salon International de l'Agriculture 2017 résulte d'une synergie entre les 2 Chambres Départementales d'Agriculture, la Chambre Régionale et l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse.

LA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE CORSE (CTC)

Dotée d'un statut particulier, la COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE CORSE possède une organisation institutionnelle originale et des compétences plus étendues que les régions de droit commun. Pour mettre en œuvre cette politique, la COLLECTIVITÉ TERRITORIALE DE CORSE s'appuie sur ses offices et agences.

L'OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE (ODARC)

Ses missions :

- Aménager l'espace rural et valoriser les ressources naturelles
- Développer un pastoralisme respectueux de l'environnement
- Moderniser les exploitations agricoles
- Soutenir l'installation des jeunes agriculteurs
- Diversifier les productions
- Structurer et professionnaliser les filières
- Soutenir les démarches de certification de qualité, de promotion et de commercialisation des produits spécifiques insulaires.

La Collectivité Territoriale de Corse est compétente pour la détermination des grandes orientations du développement agricole, rural et forestier de l'île. Le statut de 1982 crée l'OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE, établissement public industriel et commercial à statut national. Il est l'organe coordonnateur des politiques de développement agricole et de l'ensemble des actions de développement de l'agriculture menées en Corse. La loi du 13 mai 1991, portant statut de la Collectivité Territoriale de Corse, réalise une avancée plus sensible qui se traduit par un transfert de compétences.
Elle précise en effet que la "Collectivité Territoriale de Corse détermine dans le cadre du plan de développement les grandes orientations du développement agricole et rural de l'île". L'ODARC devient un établissement public territorial, placé sous la tutelle de la CTC. L'État n'exerce plus qu'un contrôle de légalité. Les missions de l'Office restent inchangées, mais elles s'exercent au profit de la Collectivité dans le cadre des orientations définies par celle-ci.
En partenariat avec les services de l'État et les Chambres d'Agriculture, l'ODARC contribue à la mise en œuvre du plan de Développement Rural de Corse (PDRC), au travers des mesures liées à la modernisation des exploitations agricoles, à l'installation des jeunes agriculteurs, au développement des filières de production, à la conversion en AB, à la conservation des races locales, à la mobilisation foncière et à la diversification agritouristique. Ce large panel d'interventions est complété par des actions visant le développement de la sylviculture et la création d'activités en zones rurales. De plus, l'office est l'Organisme Payeur du FEADER.
L'ODARC gère également le pôle de compétences en élevage d'Altiani visant au développement des races insulaires ainsi qu'à l'amélioration des techniques d'élevage et participe activement aux programmes de coopération européens.

L'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE - ATC

Présenter tous les atouts de la destination touristique toute l'année, stimuler des séjours et aider à leur organisation sur place, l'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE sera présente aux côtés des producteurs corses au Salon International de l'Agriculture à Paris organisé sous l'égide de l'Office de Développement Agricole de la Corse.
S'appuyant sur l'attraction toujours forte des productions locales identitaires dont le caractère très typé et authentique est véhiculé par les acteurs du monde agricole présents, le propos pour l'Agence du Tourisme, aux côtés des producteurs, consiste à susciter le désir de venir goûter ces produits en Corse, au sein d'une destination préservée qui offre, au-delà de ses paysages emblématiques, de multiples atouts pour des séjours réussis.
La Corse est en effet singulière avec ses 360 villages au fort caractère qui invitent à entrer vers l'intérieur de l'île pour y découvrir, en situation, un patrimoine culturel et naturel préservé mais aussi un artisanat et des savoir-faire, des traditions séculaires, une authenticité qui apporte un vrai bien-être et un ressourcement particulièrement appréciés par ceux vivant un quotidien urbain trépidant.
La nouvelle stratégie touristique de l'île invite à développer durablement l'aspect bien-être, art de vivre et ressourcement comme composantes essentielles la différenciant des autres îles de Méditerranée grâce à ses espaces vierges en dehors de quelques "spots" animés et l'omniprésence de l'eau… de lacs en rivières qui jalonnent l'île depuis les montagnes dont 20 sommets culminent à plus de 2000 m.
Petites auberges servant des spécialités à base de produits du terroir, petits hôtels de montagne, chambres d'hôtes, gîtes, découvertes de vignobles, visite de lieux de productions, parcours de montagne vers les bergeries, rencontres avec les producteurs, randonnées vers des lacs, activités sportives… l'intérieur de l'île recèle de pépites vers lesquelles sauront aiguiller l'Agence du tourisme et les Offices de tourisme de l'île.
Plus qu'un séjour touristique, la Corse se vit comme une expérience unique.

Contacter l'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE
Promotion France : Olivier Lucchini
17, boulevard du roi Jérôme - 20181 Ajaccio
Tel : + 33 (0)4 95 51 77 65
E-mail: o.lucchini@ctc-atc.com

L'OFFICE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CORSE (OEC)

Ses missions :

- Assurer la protection, la mise en valeur, la gestion, l'animation et la promotion du patrimoine naturel de la Corse.
- L'OFFICE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CORSE, au delà de ses missions régulièrement assurées au titre de la préservation et de la protection des espaces, s'est investi dans les dispositifs de soutien aux opérateurs du développement rural et en particulier auprès des agriculteurs et des pêcheurs.

Ainsi, l'OFFICE DE L'ENVIRONNEMENT DE LA CORSE a en charge dans le cadre du Plan de Développement Rural de la Corse 2014-2020, l'élaboration des diagnostics d'exploitation préalable à la souscription des contrats < mesures agro-environnemental et climatiques>, ainsi que l'animation des ces mesures auprès des agriculteurs. L'ODARC reste le service instructeur de ce dispositif.

Ces mesures permettent de soutenir les agriculteurs pour améliorer leurs pratiques dans un soucis de respect de l'environnement. 15 millions d'euros sont affectés à ces opérations sur la programmation 2014-2020.

LES PARTENAIRES

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD

La CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD sera présente aux côtés de la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse au Salon International de l'Agriculture.
Des espaces de vente et de dégustation ont été pensés pour offrir au public une vitrine de la qualité et de l'excellence de l'agriculture insulaire.

Les produits corses certifiés (Stands D 140 / E 140 / H 147)
La Chambre d'Agriculture entend profiter de cet événement pour promouvoir les filières de qualité certifiées. En effet, nombreux sont les produits agricoles corses à bénéficier d'un label AOP à l'image du Brocciu, des vins, de l'huile d'olive, de la gamme des miels, de la farine de châtaigne et, plus récemment, de la charcuterie.
Les produits fermiers de Corse (Stand E 148 / H 147)
La Chambre d'Agriculture n'en oublie pas pour autant les producteurs qui ne sont pas engagés dans des démarches de qualité et qui réalisent leurs produits à partir de savoir-faire traditionnels reconnus. Dans cet espace, les visiteurs retrouveront des confitures, de la charcuterie, du fromage, de l'huile d'olive, des produits cosmétiques issus de plantes aromatiques et médicinales.
Découverte des productions agricoles corses (Stand D 148)
Au cœur du stand institutionnel, la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD présentera les premières pages de son application numérique éducative destinée à faire découvrir les métiers et les productions agricoles corses. Au menu : la saisonnalité des produits, des jeux à faire sur place pour tester ses connaissances et des recettes à réaliser chez soi avec les produits proposés sur nos stands.
Ce projet d'application numérique était lauréat de l'appel à projets "Programme national pour l'alimentation 2015-2016" lancé par le Ministère de l'Agriculture. Son développement est réalisé avec le soutien financier de la DRAAF de Corse.

La Corse a un potentiel évident de développement qualitatif des productions. Pour les élus de la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD, il s'agit de miser sur cette qualité et non pas sur la quantité. Ces atouts et l'appui technique proposé par l'institution permettront de structurer les filières.
Retrouvez toute l'actu de la Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud sur son site internet :
www.chambre-agriculture2a.fr et sur sa page facebook : @CDA2A

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE

C'est autour de deux axes majeurs que la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE accompagnée du Point Accueil Installation de Haute-Corse sera présente au Salon International de l'Agriculture : l'avenir et la qualité.

L'avenir : la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE et le Point Accueil Installation de Haute-Corse ont décidé d'accompagner les jeunes agriculteurs à ce salon comme tout au long des étapes importantes de leur vie professionnelle :
• leur parcours à l'installation ;
• le soutien à la gestion de leurs exploitations ;
• la promotion de leurs produits au Salon International de l'Agriculture, la plus grande vitrine du monde agricole.

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE qui a obtenu une certification démarche qualité des services par l'AFNOR, confirme sa démarche de progrès continu en faisant de la qualité une véritable culture d'entreprise. Elle en permanence au service des projets des agriculteurs, de leurs ambitions et de la performance durable de l'agriculture et des territoires. Un effort particulier est porté par la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE en termes de renouvellement des générations et de préservation des terres agricoles pour permettre les installations à venir. C'est une de ses missions et aussi un de ses "credo"...

La qualité : les jeunes agriculteurs présents ont tous intégré des démarches qualité fortement soutenues par ces deux institutions.
Miel, fromage, Brocciu, charcuterie, huile d'olive, noisettes, plantes aromatiques et médicinales, vin, farine de châtaigne, agriculture bio, seront présentés.
La CHAMBRE D'AGRICULTURE DE LA HAUTE-CORSE et le Point Accueil Installation de Haute-Corse misent sur la diversité, la représentativité des filières du monde agricole et surtout sur la qualité et l'excellence des produits. Les démarches de qualité sont le gage de la reconnaissance et de la sauvegarde de notre patrimoine agro-sylvo-pastoral.
L'essence de la Corse émane du monde agricole et rural, notre culture tout entière en découle. Il nous faut donc la sauvegarder, tout comme il nous faut préserver nos terres agricoles pour permettre aux nouvelles générations de "vivre au pays !".
Pour en savoir plus : www.chambragri2b.fr

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE est une assemblée de 43 membres, représentative du monde agricole régional regroupant :
- des chefs d'exploitation et anciens exploitants
- des salariés d'exploitation ou de groupement
- des propriétaires fonciers et forestiers
- des représentants des coopératives, du Crédit Agricole, du syndicalisme, de la Mutualité Sociale Agricole... Les membres de cette assemblée sont élus ou désignés par les membres les deux Chambres Départementales d'Agriculture de la région, elle est donc la représentation des 2 Chambres Départementales d'Agriculture de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE remplit deux missions
- Représenter l'agriculture régionale : elle représente les intérêts agricoles de la Corse auprès du Préfet de Région, de la Collectivité Territoriale de Corse, du Conseil Économique Social et Culturel, de l'opinion publique (médias).

- Agir pour le développement de ses productions, de ses entreprises et de ses terroirs et promouvoir la formation des hommes. Elle présente aux pouvoirs publics et aux collectivités locales des projets de développement économique intéressant l'agriculture, l'agro-alimentaire ou le monde rural, dans la mesure où ces projets nécessitent un soutien financier public.
Elle assure la maîtrise d'ouvrage de programmes régionaux :
- Programme Régional de Développement Agricole
- appui au transfert de technologie

Elle apporte des services dans des domaines spécifiques (information économique, transfert de technologie, promotion des produits agricoles et agro-alimentaires...).
Enfin, elle favorise les échanges d'information et la synergie entre les deux Chambres Départementales d'Agriculture.

Pour en savoir plus : www.cra-corse.fr

LES PARTENAIRES

L'AFPA (ASSOCIATION POUR LA FORMATION PROFESSIONNELLE)

La Collectivité Territoriale de Corse s'engage pour l'insertion professionnelle de jeunes insulaires sur le SIA 2017 au côté de l'agence nationale pour la formation professionnelle des adultes (AFPA Corse).
La formation professionnelle est une des compétences majeures de la Collectivité Territoriale de Corse. Soucieuse de favoriser l'insertion professionnelle de jeunes insulaires, elle a signé, pour la 4e année consécutive, une convention avec l'AFPA Corse afin de délocaliser le restaurant pédagogique, vitrine des savoir-faire culinaires, pendant la durée du salon de l'agriculture.
L'objectif est de permettre aux stagiaires de développer leurs compétences au contact de professionnels du monde agricole et de mettre en avant la qualité de leurs produits.

Avec plus de 2000 personnes formées chaque année, l'AFPA Corse est depuis 65 ans, le 1er organisme de formation des actifs (salariés et demandeurs d'emploi). Entreprise de l'économie sociale et solidaire, engagée dans une démarche d'utilité sociale, elle propose une large gamme de formations adaptées aux besoins de tous les actifs, des entreprises et des acteurs institutionnels des territoires.

Acteur majeur de l'alternance, l'AFPA Corse accompagne de la formation à l'emploi : insertion, reconversion, professionnalisation. L'AFPA Corse est également le 1er organisme de formation des personnes en situation de handicap.

L'AFPA Corse rayonne sur l'ensemble du territoire régional

7 sites AFPA en Corse proposent une offre de formation pour les demandeurs d'emploi et les salariés. En 2015, l'AFPA Corse a ainsi accueilli près de 2000 actifs pour plus de 1000 salariés et les a accompagnés dans leurs parcours de formation qualifiante, de perfectionnement ou de transition professionnelle. Un contrat de professionnalisation sur quatre est réalisé par l'AFPA en région.

L'offre de formation de l'AFPA prend les couleurs de l'économie corse ; le tourisme, l'hôtellerie et la restauration, le bâtiment, les services aux personnes, la gestion et l'administration des entreprises. La Collectivité Territoriale de Corse finance des parcours de formation pour les demandeurs d'emploi à hauteur de 6,8 M d'euros (soit 60 % du budget de fonctionnement de l'AFPA Corse).

Un rendez-vous culinaire à ne pas manquer !

Le restaurant pédagogique installé d'ordinaire sur le site de formation d'Ajaccio sera "délocalisé" durant la période du SIA 2017 au sein du stand de la Corse.
10 stagiaires en formation de "cuisinier" et 10 stagiaires en formation de "serveur en restauration" encadrés par leurs trois formateurs Jean-François Sialelli, Yannick Polizzi, pour la cuisine, et Jérôme Cabanes pour le service en restauration prendront en charge 250 repas par jour pendant les 9 jours du Salon. Ils seront assistés par des personnels d'appui et logistique de l'AFPA Corse.
Il s'agit là d'une occasion de promouvoir les compétences d'un centre de formation et de ses stagiaires tout en valorisant la gastronomie régionale et ses produits identitaires, aux côtés de producteurs locaux.

Une démarche pédagogique tout terrain

Un challenge pour ces 20 stagiaires demandeurs d'emploi très motivés et mobilisés sur ce projet depuis novembre 2015. Une occasion unique de se mesurer à la réalité de leur futur métier, d'appréhender les différentes techniques apprises en formation, et de tester leur savoir-faire en se prêtant à l'exercice pratique de la cuisine du service en restauration, notamment auprès d'une clientèle internationale. Sens de l'organisation, aisance relationnelle, dynamisme et dextérité seront de rigueur pour relever ce défi.

Bilan de l'opération menée en 2016

L'engouement pour le restaurant pédagogique au SIA 2016 s'est révélé être une vitrine pour la Corse, pour sa gastronomie, pour ses produits identitaires. Des élus, des Corses, des amis de la Corse mais aussi des visiteurs du Salon ont pu constater la qualité de services du restaurant pédagogique de l'AFPA Corse tenu par des stagiaires en situation d'apprentissage. C'est la raison pour laquelle cette expérience réussie est renouvelée et donne cette année encore une occasion aux stagiaires de la formation professionnelle de l'AFPA Corse de vivre une expérience "d'exception".

LES EXPOSANTS.

25/02
05/03
2017

HALL 3
ALLÉES D, E, H
STANDS 140, 147, 148, 153

>H 147

AOP Huile d'olive de Corse
Oliu di Corsica

- ANDREANI François
- ARRII Jean-Christophe
- CERVONI Thierry
- COLOMBANI Marion
- COLOMBANI René
- CONNAULT Pierre-Nicolas
- MAESTRACCI Fabienne
- MARFISI Sandrine
- OTTAVI Françoise
- SANTA LUCIA Don-Jean
- VERGELATI Francesca-Paola

Cosmétique
Huiles essentielles de Corse
PPAM

- CRESTEY Murielle
- FAVRE Solange
- FERRERI Agnès
- FIESCHI Véronique

>D 140

Vins de Corse

- CLEMENTI Antoine
- DEVICHI Marie-Françoise
- DOMINICI Serge
- GUIDICELLI-GIRARD Florence
- LECCIA Frédéric
- NOVELLA Pierre-Marie

Sommeliers

- ALCARDI Romain
- BULDO Lionel
- FAGARD Céline
- PERETTI Dominique

Bières

- MAESTRACCI Pierre-François

L'agneau de lait corse

- ALBERTINI Anastasia et Anne-Marie
- ALBERTINI François
- GUGLIELMI Jean-Paul et Françoise
- ROSSI Sébastien, Marie-France et Mickael
- ZUCCARELLI Marcel et Laurent

>E 140

AOP Miel de Corse
Mele di Corsica

- BARBARAS Christophe
- CICCOLINI-MARTINEZ Sylvain
- DUPRE Colin
- MURACCIOLI Marie-Josée
- SICURANI Emmanuel

AOP Farine de châtaigne corse
Farina castagnina corsa

- FRANCHI Jean-Dominique

AOP Charcuterie de Corse

- ALBERTINI François
- ALBERTINI Pierre
- BATTINI Pierre-Antoine
- CAPODIMACCI Nicolas
- CASABIANCA Jean
- DOMESTICI Anthony
- LEONELLI Jean-Max et Nathalie
- RINALDI Benoît
- SCARBONCHI Pascale
- VINCENSINI Philippe

IGP Noisette de Cervione
Nuciola di Cervioni

- PIRAS Alain

>E 148

Produits du terroir

- BOTTALICO Christian. Charcuterie fermière
- BRUSCHINI Pierre-Paul. Glace à la clémentine, liqueurs et confitures
- CECCALDI Dominique. Charcuterie fermière
- COOPERATIVE DE GUITERA. Charcuterie fermière
- COSTA Sébastien. Charcuterie fermière
- DELCROIX Philippe. Fromage fermier
- FORTUNE Serena. Charcuterie Fermière
- GROUPEMENT DE PRODUCTEURS DE FROMAGES FERMIERS : CIANFARANI Françoise, RAFFINI Cédric, MATTEI François.
- GOZZI Magalie. Charcuterie fermière
- LEONI Véronique. Confitures et dérivés
- MANEY Stéphane. Charcuterie fermière
- MARTINO Adelio et David. Charcuterie fermière
- NANNI Patrick. Charcuterie fermière
- ORSONI Antoine. Fromage fermier
- PISCHEDDA Serge. Fromage fermier
- PISTOROZZI Pierre-Louis. Charcuterie fermière

>H 153

Restaurant pédagogique

>D 148

Espace institutionnel

- Collectivité Territoriale de Corse (CTC)
  Cullettività Territuriale di Corsica
- Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC)
  Uffiziu di u Sviluppu Agriculu è Rurale di Corsica
- Agence de Tourisme de la Corse (ATC)
  Agenza di u Turisimu di a Corsica
- Office de l'Environnement de la Corse (OEC)
  Uffiziu di l'Ambiante di a Corsica

- Bienvenue à la Ferme. Thierry FRANCIONI
- Point Accueil Installation 2B
Émilie CECCARELLI
- Point Accueil Transmission -CDA2B.
Marie Dominique LINALE

et aussi...

HALL 1

L'ORGANISME DE SÉLECTION (OS) de la race brebis corse présentera des ovins de Corse avec le collectif des races locales des massifs (CORAM).

HALL 4

LES PÊCHEURS DE CORSE seront présents dans le hall 4 sur le stand B 054.