

# Les Dossiers de l'ÉCONOMIE CORSE

## Le secteur de l'industrie agroalimentaire en Corse

- Appareil productif
- Profil des salariés
- Conditions d'emploi
- Caractéristiques financières des entreprises





# Les Dossiers de l'ÉCONOMIE CORSE N° 11

## Le secteur de l'industrie agroalimentaire en Corse

■ IAA : six établissements sur dix sont des boulangeries	4
■ IAA : un salarié sur deux est ouvrier non-qualifié ou employé de commerce	6
■ Conditions d'emploi dans les IAA : une forte rotation de main-d'œuvre	8
■ Spécificité dans le secteur IAA : la boulangerie	11
■ Les activités de boulangerie concentrent la majorité des offres d'emploi de l'industrie agroalimentaire	15
■ L'agroalimentaire, première activité industrielle de Corse	17
■ Les boulangeries corses en 2009 : une situation économique moins favorable qu'en province	18
■ L'activité agroalimentaire corse hors boulangerie en 2009 : une rentabilité plus forte qu'en province	22
■ L'agriculture biologique corse, une filière en développement	28

Directeur de la publication : Alain TEMPIER  
Rédactrice en chef : Angela TIRROLONI  
Ont participé à cet ouvrage :  
Insee : Muriel AUZANNEAU  
Antonin BRETEL  
Elisabeth GALLARD  
Aude LEPIDI  
Diréccte : Audrey Antonetti-Giacobbi  
Celine INZAÏNA  
Service Développement Economique et des Compétences  
Maquette, mise en page : Nouvelle donne  
Impression : Imprimerie du Pôle

Dépôt légal : novembre 2012 - ISSN : 2103-8902

© Insee 2012

**D**ans un tissu industriel restreint, l'agroalimentaire constitue la première activité industrielle de Corse de par le nombre d'entreprises. Ce pilier de l'économie industrielle insulaire présente de multiples enjeux en termes de créations d'emplois et de richesses. Il contribue à dynamiser l'ensemble du territoire, en lien avec les activités agricoles, commerciales et touristiques.

Dans ce contexte, la réalisation d'un état des lieux quantitatif s'est avérée nécessaire pour améliorer la connaissance utile au pilotage des politiques publiques, notamment afin d'anticiper les mutations économiques et de compétitivité.

Fruit d'un partenariat entre la direction régionale de l'Insee Corse et la Direccte, cette étude dresse un panorama du secteur au sein de l'économie régionale. Elle s'organise autour de quatre volets portant sur :

- la structure de l'appareil productif ;
- le profil des salariés et leurs conditions d'emploi ;
- l'offre d'emploi ;
- les caractéristiques financières des entreprises du secteur.

**Hervé BELMONT**

Directeur régional des entreprises,  
de la concurrence, de la consommation,  
du travail et de l'emploi de Corse

**Alain TEMPIER**

Directeur régional  
de l'Insee de Corse

## IAA : six établissements sur dix sont des boulangeries

**Avec quelques 600 établissements, le secteur des IAA ne représente que 2 % de l'appareil productif marchand non agricole de la région. Ce secteur se distingue toutefois de l'ensemble du secteur marchand. Les établissements employeurs y sont plus fréquents, notamment les plus grands. De plus, les créations d'établissements y sont moins dynamiques mais les unités créées survivent davantage. Les boulangeries sont majoritaires dans les structures classées comme IAA, leurs établissements sont plus petits que dans le reste du secteur.**

Le secteur des Industries agroalimentaires (IAA) comptabilise un petit nombre d'établissements en Corse. Au 1<sup>er</sup> janvier 2010, 645 structures appartiennent à ce secteur, soit 2 % des unités productives marchandes non agricoles de la région.

L'activité la plus représentée est la boulangerie, regroupant 365 établissements. La fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (hors boulangerie) et les activités de charcuterie complètent le trio, toutefois dans des ordres de grandeur moindres. Toutes les autres activités des IAA comportent moins de 50 établissements.

### Davantage de grands établissements que dans le secteur marchand

Au sein des IAA, 53 % des établissements emploient au moins un salarié au 1<sup>er</sup> janvier 2010, proportion beaucoup plus importante que dans l'ensemble du secteur marchand (33 %).

Sur l'ensemble de l'année 2009, c'est le cas de 371 structures comptant 3 100 salariés. Elles représentent 3 % des structures marchandes employeurs de la région. En outre, elles sont plus fréquemment de grande taille : 26 % emploient au moins 10 salariés contre seulement 17 % dans le secteur marchand.

Dans la boulangerie, la taille des établissements est légèrement inférieure à celle des autres établissements des IAA. Cela est dû à la plus faible représentation des structures de 20 salariés et plus.

### Les établissements surtout implantés en ville

La répartition des établissements du secteur, employeurs et non-employeurs, est assez hétérogène sur le territoire insulaire. La Haute-Corse en regroupe 57 % au 1<sup>er</sup> janvier 2010. Quel que soit le département, les unités de production sont surtout localisées en zone urbaine. Elles sont toutefois un peu moins « urbaines » que celles de l'ensemble du secteur marchand : 62 % des établissements des IAA sont implantés dans une unité urbaine contre 69 % pour l'ensemble des établissements marchands. En Corse-du-Sud, les établissements du secteur sont davantage « ruraux », avec 58 % d'entre eux en ville contre 64 % en Haute-Corse.

### Les boulangeries majoritaires

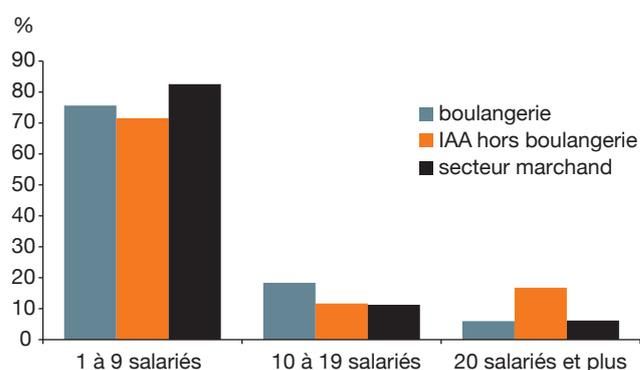
Répartition des établissements IAA (employeurs ou non) en Corse selon l'activité principale de l'établissement au 1<sup>er</sup> janvier 2010

Activité principale	Nombre	Part (%)
Boulangerie	365	56,6
Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (hors boulangerie)	58	9,0
Charcuterie	57	8,9
Fabrication d'autres produits alimentaires	42	6,5
Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande (hors charcuterie)	33	5,1
Fabrication de produits laitiers	33	5,1
Fabrication de boissons	27	4,2
Transformation et conservation de fruits et légumes	15	2,3
Autres*	15	2,3
<b>Total</b>	<b>645</b>	<b>100,0</b>

\*fabrication d'autres produits alimentaires, fabrication d'huiles, transformation de poisson, travail des grains...  
Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements.

### Des établissements plus petits dans la boulangerie

Répartition des établissements employeurs par tranche d'effectifs salariés en Corse en 2009



Source : Insee, DADS 2009.

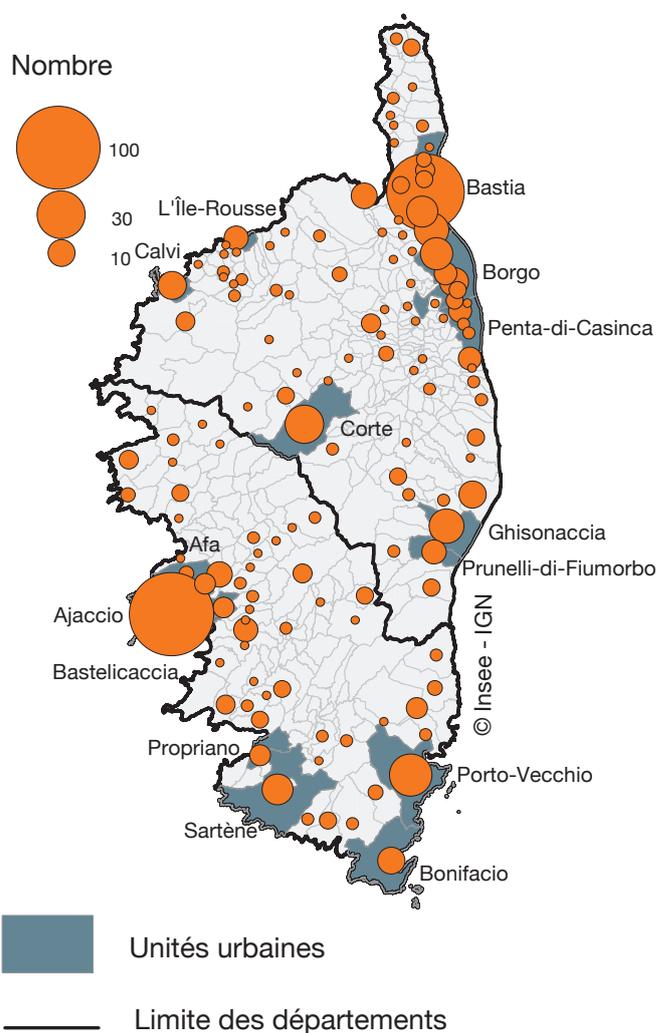
### Des créations moins dynamiques mais une survie plus importante

En 2010, 90 établissements ont été créés dans le secteur IAA. Ce nombre, rapporté au stock d'établissements présents au 1<sup>er</sup> janvier 2010, donne un taux de création de 14 %. Ce taux est inférieur à celui de l'ensemble du secteur marchand hors agriculture (16 %). Le secteur IAA apparaît donc moins dynamique en termes de créations d'établissements. Les nouveaux établissements du secteur sont plus souvent employeurs : 18 % sont créés avec au moins un salarié contre 10 % dans le secteur marchand de Corse. En outre, ils survivent mieux que dans l'ensemble du secteur marchand. En effet, 67 % des établissements créés dans les IAA en 2007 sont toujours actifs après trois années d'existence, ils sont 63 % dans le secteur marchand.

Au sein des IAA, des disparités sont néanmoins visibles. Dans la boulangerie en particulier, les créations d'établissements apparaissent moins dynamiques que dans le reste du secteur, car enregistrant des taux de création moindres. En revanche, les nouvelles unités sont plus souvent employeuses.

### De nombreux établissements en zone urbaine

Répartition de l'ensemble des établissements du secteur IAA au 1<sup>er</sup> janvier 2010



Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements.

#### Définitions

**Etablissement** : unité de production géographiquement individualisée, mais juridiquement dépendante de l'entreprise.

**Entreprise** : unité économique juridiquement autonome, organisée pour produire des biens ou des services pour le marché.

**Boulangeries** : dans cette étude l'activité de boulangerie est prise au sens large. Les boulangeries regroupent les établissements exerçant les activités de « Cuisson de produits de boulangerie », de « Boulangerie et boulangerie-pâtisserie » ou de « Pâtisserie ».

**Ville** : on appelle ville une agglomération ou une unité urbaine.

La notion d'**unité urbaine** repose sur la continuité du bâti et le nombre d'habitants. On appelle unité urbaine une commune ou un ensemble de communes (agglomération) présentant une zone de bâti continu (pas de coupure de plus de 200 mètres entre deux constructions) qui compte au moins 2 000 habitants.

Commune rurale : une commune est rurale si elle n'appartient pas à une unité urbaine.

**Répertoire des entreprises et des établissements** : ce système informatisé du répertoire national des entreprises et des établissements (Sirene) dont la gestion a été confiée à l'Insee enregistre l'état civil de toutes les entreprises et leurs établissements, notamment les créations.

**Taux de survie** : indicateur permettant d'évaluer si les établissements créés les années précédentes sont toujours actifs actuellement. Dans l'étude, c'est le rapport entre le nombre d'établissements créés en 2007 qui ont atteint leur troisième anniversaire en 2010, et l'ensemble des établissements créés en 2007.

**Secteur marchand non agricole** : il désigne le champ économique retenu depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007 pour la démographie des entreprises et des établissements. Il comprend l'ensemble des secteurs marchands de l'industrie, de la construction, du commerce et des services hors agriculture. Sont donc exclues l'agriculture, sylviculture et pêche, ainsi que les unités dont le fonctionnement n'est pas financé par une activité marchande (administrations, collectivités territoriales, organismes sociaux, associations non marchandes) et les organismes privés spécialisés.

**L'emploi du secteur des IAA se caractérise par la prééminence de postes à faible qualification. En particulier, les ouvriers non-qualifiés et les employés de commerce représentent la moitié des salariés. Le taux d'encadrement y est faible, deux fois moins élevé que dans l'ensemble du secteur marchand. Par ailleurs, les IAA emploient de nombreux jeunes, notamment dans les activités de boulangerie.**

**L**e secteur des industries agroalimentaires comptabilise 3 100 salariés au cours de l'année 2009, soit 3,4 % de l'emploi salarié marchand non agricole de la région. Son activité phare, la boulangerie, regroupe plus de la moitié de l'emploi salarié du secteur avec 1 670 postes.

### Une prédominance d'emplois peu qualifiés et un taux d'encadrement faible

Les salariés les plus fréquents dans le secteur des IAA sont les ouvriers et les employés. Ils occupent neuf postes sur dix. Parmi eux se détache une majorité d'ouvriers non-qualifiés et d'employés de commerce (respectivement 33 % et 22 % des effectifs). Ces deux catégories se retrouvent dans des proportions bien plus élevées que dans l'ensemble du secteur marchand non agricole.

Au sein des IAA, les employés de commerce sont proportionnellement nettement plus nombreux dans les petits établissements que dans les grands (31 % des effectifs des unités de moins de 10 salariés contre 10,5 % pour celles de 10 salariés ou plus). Cet écart est dû essentiellement au fait que les employés de commerce sont particulièrement nombreux dans les boulangeries, ces dernières étant plus souvent de petite taille que les autres IAA. Inversement, les ouvriers non-qualifiés sont plus fréquents dans les grands établissements, comme par exemple ceux de fabrication de boisson, de production de produits laitiers ou de transformation de viande. Les ouvriers non-qualifiés sont ainsi la catégorie la plus présente dans les IAA hors boulangerie, suivis par les ouvriers qualifiés ; les ouvriers regroupent à eux seuls 70 % des salariés du reste des IAA.

Les catégories d'encadrement sont en revanche peu nombreuses. Les cadres, chefs d'entreprises et professions intermédiaires représentent en effet 10 % de l'effectif salarié global du secteur, soit un taux d'encadrement deux fois moins important que dans le secteur marchand. Le taux d'encadrement est d'autant plus élevé que l'établissement est grand. Au sein des IAA, il est de 12,4 % dans les unités de plus de 20 salariés contre 8,5 % dans celles de moins de 10 salariés.

### Plus de la moitié des salariés travaille en boulangerie

Répartition des emplois salariés des IAA par secteur d'activité en Corse en 2009

Secteur d'activité regroupé	Effectifs	Part (%)
Boulangerie	1 666	53,7
Fabrication de boissons	291	9,4
Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande (hors charcuterie)	274	8,8
Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (hors boulangerie)	257	8,3
Fabrication de produits laitiers	240	7,7
<i>dont : fabrication de fromages</i>	192	6,2
Charcuterie	183	5,9
Transformation et conservation de fruits et légumes	80	2,6
Autres*	110	3,6
<b>Total</b>	<b>3 101</b>	<b>100,0</b>

\* fabrication d'autres produits alimentaires, fabrication d'huiles, transformation de poisson, travail des grains...  
Source: Insee, DADS 2009.

### Un tiers des salariés des IAA est ouvrier non-qualifié

Répartition des emplois salariés par catégorie sociale en Corse en 2009 (en %)

	IAA	Secteur marchand
Cadres et chefs d'entreprise	5,3	8,5
Professions intermédiaires	4,6	11,8
Employés	29,0	43,8
<i>dont : employés de commerce</i>	21,9	13,2
Ouvriers	61,1	35,9
<i>dont : ouvriers non qualifiés</i>	32,7	13,6
<b>Total</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Source: Insee, DADS 2009.

### De nombreux jeunes salariés, surtout dans la boulangerie

Les IAA emploient davantage de jeunes que le secteur marchand dans son ensemble : 38 % des salariés y ont moins de 30 ans contre 34 % dans le secteur marchand. Cette proportion atteint même 41 % dans la boulangerie. Les activités de boulangeries se distinguent aussi par la jeunesse de leurs dirigeants. Ces derniers ont en moyenne 46,9 ans, soit trois ans de moins que les chefs d'entreprise salariés des autres IAA. Dans l'ensemble des IAA, l'âge moyen des chefs d'entreprise est de 48,4 ans contre 47,8 ans dans le secteur marchand.

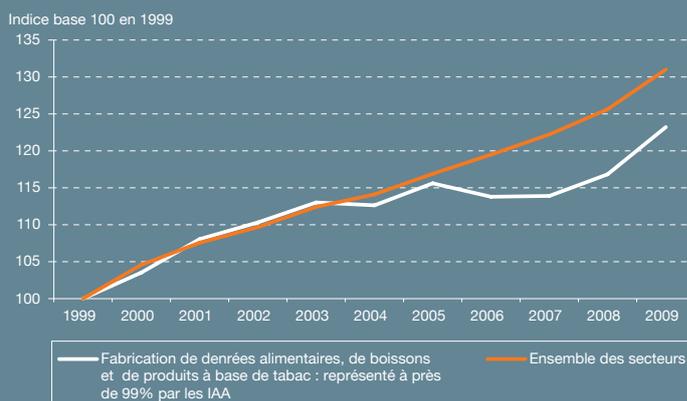
Par ailleurs, l'emploi salarié du secteur IAA est en majorité masculin, tout comme celui du secteur marchand. La boulangerie se démarque avec une proportion d'hommes moins élevée : 56 % contre 61 % pour l'ensemble des IAA.

Dans le secteur IAA, certaines catégories sociales sont néanmoins très féminisées. C'est le cas des employés qui comptent 89,5 % de femmes dans leurs effectifs salariés (93,5 % chez les employés de commerce), cette part n'étant que de 63 % dans le secteur marchand. Dans la boulangerie notamment, 91 % des employés sont des femmes, soit un poids bien plus élevé que dans le reste des IAA : 83 %. A l'opposé, les ouvriers du secteur sont à 84 % des hommes, cette proportion atteint 93 % dans la boulangerie.

### Un secteur peu dynamique

L'industrie agroalimentaire recouvre la quasi totalité du secteur « fabrication de denrées alimentaires, de boissons et de produits à base de tabac ». Et l'emploi salarié dans ce secteur n'est pas très dynamique. En effet, les effectifs s'y sont accrus de 17 % entre 1999 et 2009 contre 26 % pour l'emploi salarié total insulaire.

### Evolution de l'emploi salarié en Corse dans les IAA et l'ensemble des secteurs



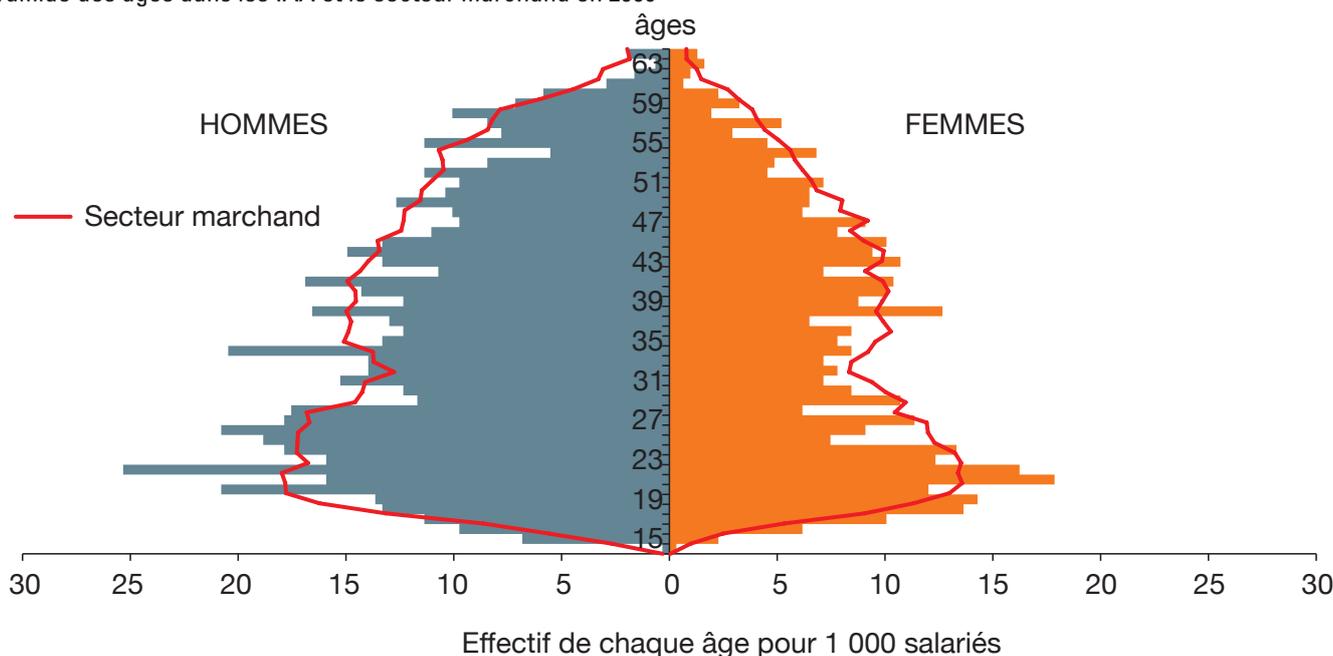
Source : Insee, Estel - Emploi salarié entre 1999 et 2009.

### Estimations d'emploi localisées (Estel) :

fournissent les estimations annuelles d'emploi au 31 décembre. C'est une synthèse de sources administratives. Pour les salariés il s'agit des Déclarations annuelles de données Sociales (DADS), des données des fichiers de paye des agents de l'Etat et celle des particuliers employeurs.

### IAA : un secteur relativement jeune et en majorité masculin

Pyramide des âges dans les IAA et le secteur marchand en 2009



Effectif de chaque âge pour 1 000 salariés  
**Lecture :** sur 1 000 salariés des IAA, 15 sont des hommes âgés de 32 ans.

Source : Insee, DADS 2009.

*Les conditions d'emploi dans les IAA paraissent assez favorables car les postes à temps complets sont prédominants. Il en est de même pour les contrats à durée indéterminée qui représentent sept postes salariés sur dix. Toutefois, certaines fragilités apparaissent : le temps partiel est assez fréquent chez les CDI et les salaires sont faibles. En outre, le secteur connaît d'importants mouvements de main-d'œuvre tant en entrées qu'en sorties de personnels et ce, malgré une saisonnalité peu marquée. Dans le secteur, les conditions d'emploi sont très influencées par la taille de l'établissement employeur, elles sont ainsi meilleures dans les grandes unités que dans les petites.*

**D**ans le secteur des industries agroalimentaires (IAA), la plupart des salariés travaillent à temps complet. En 2009, c'est le cas pour 81,5 % d'entre eux, proportion proche du secteur marchand. En corollaire, le temps partiel est aussi fréquent dans les IAA que dans le secteur marchand. De manière classique, le temps partiel touche davantage les femmes que les hommes. Au sein du secteur, 26 % des femmes sont concernées, soit deux fois plus que leurs homologues masculins.

### **Sept postes salariés sur dix à durée indéterminée**

Avec des temps complets assez présents, les salariés des IAA travaillent en moyenne, sur l'année, 23,5 heures par semaine, soit une durée hebdomadaire proche de la moyenne du secteur marchand. Les 3 100 postes salariés du secteur représentent ainsi 2 080 salariés en équivalent temps plein, soit un ratio nombre de salariés par temps plein équivalent à celui de l'ensemble de l'économie marchande.

Le Contrat à durée indéterminée (CDI) est le type d'emploi le plus courant. Il concerne 68 % des salariés du secteur, part légèrement supérieure à celle du secteur marchand (66 %). Le poids des contrats à durée déterminée (CDD hors contrats aidés) est, quant à lui, moins élevé : il touche 27 % des postes contre 30 % dans le secteur marchand.

### **Les salariés des IAA moins touchés par la saisonnalité que le secteur marchand**

Les IAA connaissent aussi une saisonnalité moins marquée que l'ensemble de l'économie marchande de la région. La saison semble commencer à la même période mais elle impacte moins l'emploi. Le pic de saison est en effet moins important puisque le secteur des IAA accroît ses effectifs de 26 % en août contre 32 % pour le secteur marchand. De plus, l'activité ralentit moins vite à partir du mois de novembre.

### **La plupart des postes à temps complet**

Conditions d'emploi des salariés dans les IAA et le secteur marchand en Corse en 2009

	IAA	Secteur marchand
Effectif	3 101	87 077
Part de temps complets (%)	81,5	79,7
Part de CDI (%)	68,3	65,9
Durée moyenne des contrats (jours)	254,7	254,7
Salaire horaire brut moyen (euros)	12,8	14,3
Part d'emplois saisonniers (%)	14,3	17,6
<b>Total</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>

Source: Insee, DADS 2009.

Ainsi, en 2009, 450 salariés des IAA ont travaillé exclusivement entre le 1<sup>er</sup> avril et le 31 octobre. Ces saisonniers représentent 14 % de l'effectif salarié total du secteur. C'est moins que dans le secteur marchand : 18 %.

Les saisonniers des IAA travaillent également moins de jours dans l'année : 88 jours contre 103 jours. Il est toutefois important de noter que le secteur marchand doit sa saison très marquée aux activités d'hôtellerie-restauration.

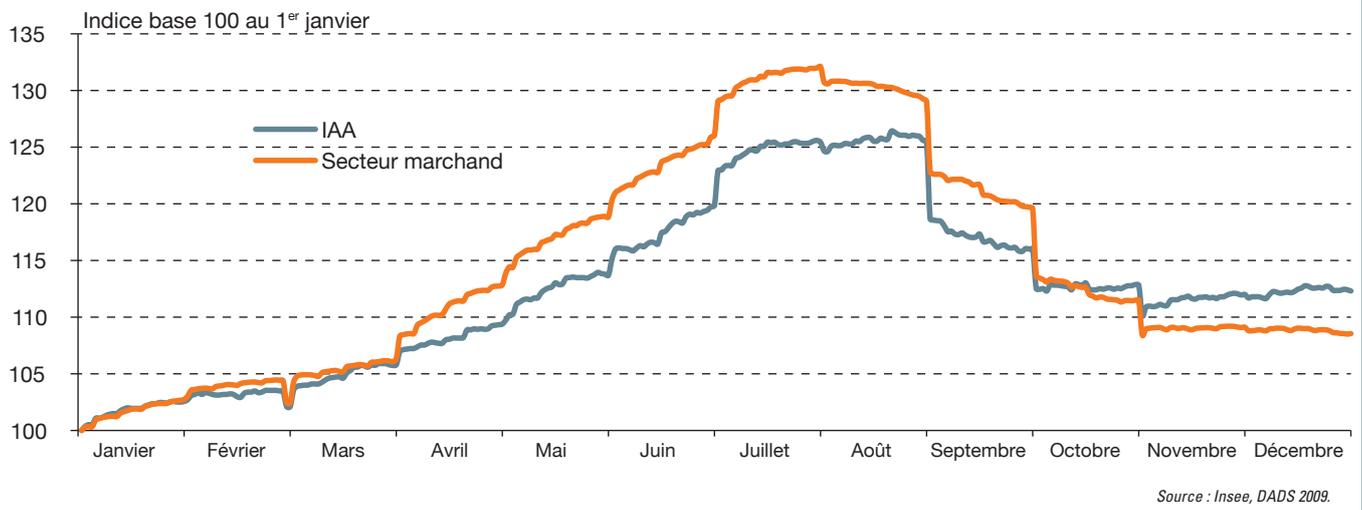
### **Des emplois peu stables**

Les conditions d'emploi apparaissent donc plutôt favorables dans les IAA. Cependant, le secteur ne possède pas que des atouts. Si les CDI représentent sept postes salariés sur dix, une part non négligeable est à temps partiel, 19 %, légèrement supérieure à celle du secteur marchand (17 %). Les CDD des IAA sont d'ailleurs mieux lotis que ceux du secteur marchand, la proportion de temps partiels y étant beaucoup moins élevée (respectivement 19 % et 26 %).

De plus, le secteur est marqué par une stabilité de l'emploi assez faible. En effet, bien qu'il n'y ait pas une très forte saisonnalité, seuls 51 % des salariés ont travaillé toute l'année dans le même établissement, niveau similaire à celui de l'économie marchande de la région. Le mouvement de personnel est donc important dans

## Une saisonnalité moins marquée dans les IAA

Evolution du nombre d'emplois au jour le jour durant l'année 2009



les IAA et ce, au-delà de la saison touristique. Cette intensité est mesurée par le taux de rotation qui s'établit à 53 % alors qu'il est de 40 % dans l'ensemble du secteur marchand de la région, hors « hôtels et restaurants ». Ce turn-over peut être en lien avec des conditions d'emploi peu attractives du secteur comme les faibles rémunérations.

### **Des salaires horaires plus faibles et moins dispersés que dans le secteur marchand**

En effet, dans les IAA, le salaire horaire brut moyen est inférieur à celui du secteur marchand : 12,8 euros contre 14,3 euros. La boulangerie, particulièrement, offre des faibles salaires (11,2 euros contre 14,4 euros dans le reste des IAA).

Ce désavantage salarial horaire s'explique en partie par la structure du secteur des IAA. En particulier, la qualification des salariés est déterminante dans le niveau des salaires. Or, ce secteur se caractérise par une faible présence de cadres ainsi que par une surreprésentation d'ouvriers et d'employés. Cela joue de façon négative sur les salaires. Malgré cela, si les deux secteurs avaient une structure identique, les salaires des IAA seraient tout de même inférieurs de 5,4 % à ceux du secteur marchand, contre 10,8 % auparavant. Les effets de structure jouent donc pour moitié dans les écarts de salaire.

Par ailleurs, dans le secteur, les disparités de salaires horaires entre personnels les moins bien et les mieux rémunérés sont plus faibles que dans le secteur marchand. Au sein des IAA, le revenu minimum des 10 % des salariés les mieux payés (9<sup>e</sup> décile) est 1,9 fois plus important que le revenu maximum des 10 % des salariés les moins bien payés (1<sup>er</sup> décile). Dans l'ensemble du secteur marchand, ce rapport inter-déciles est de 2,3.

Les écarts de salaire entre les hommes et les femmes sont en revanche plus grands au sein des IAA. Avec un salaire horaire moyen brut de 11,3 euros les femmes gagnent 17 % de moins que les hommes. Dans l'ensemble de l'économie marchande, cet écart est de 12 %.

Ces inégalités salariales s'intensifient avec la taille de l'établissement employeur. Dans les unités de moins de 10 salariés, les femmes gagnent 12 % de moins que les hommes contre 16 % dans les structures de 10 à 19 salariés et 17 % dans celles de 20 salariés et plus.

### **Des conditions d'emploi très influencées par la taille de l'établissement employeur**

Les conditions d'emploi des IAA varient ainsi fortement selon la taille de l'établissement employeur, les différences étant beaucoup plus marquées que dans le secteur marchand. Les conditions d'emploi sont globalement meilleures dans les grands établissements.

Les salaires horaires moyens y sont plus élevés, et ce en raison de la plus forte présence de personnel d'encadrement. Les établissements de 20 salariés ou plus offrent des salaires horaires de 30 % supérieurs aux petits établissements.

De plus, dans ces grands établissements, la plupart des postes salariés sont à temps complet : 90 % contre 72 % dans les établissements de moins de 10 salariés. A l'opposé, le temps partiel concerne davantage les petits établissements. En conséquence, les salariés des grands établissements ont un temps de travail supérieur aux autres salariés des IAA. Ils travaillent en moyenne 25,3 heures par semaine contre 21,6 heures dans les unités de moins de 10 salariés. Leur temps de travail hebdomadaire est donc supérieur de 17,5 % à celui des salariés des petits établissements. Dans le secteur marchand cet écart est plus faible : 12 %.

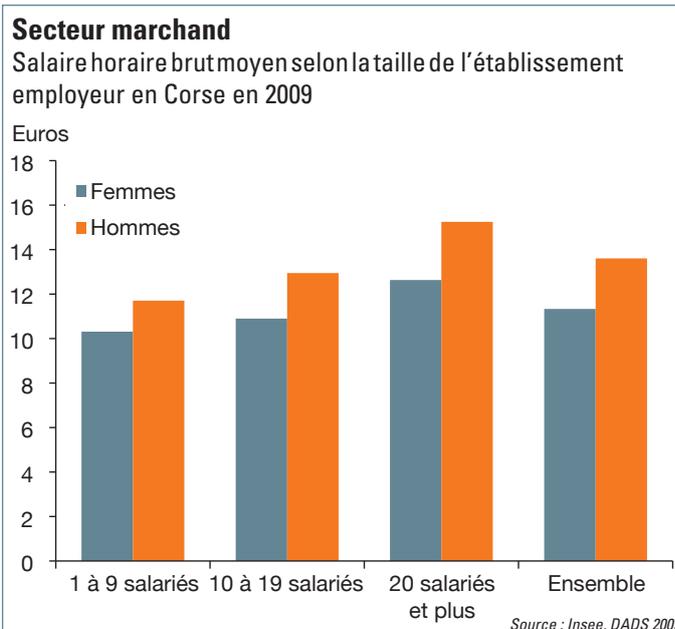
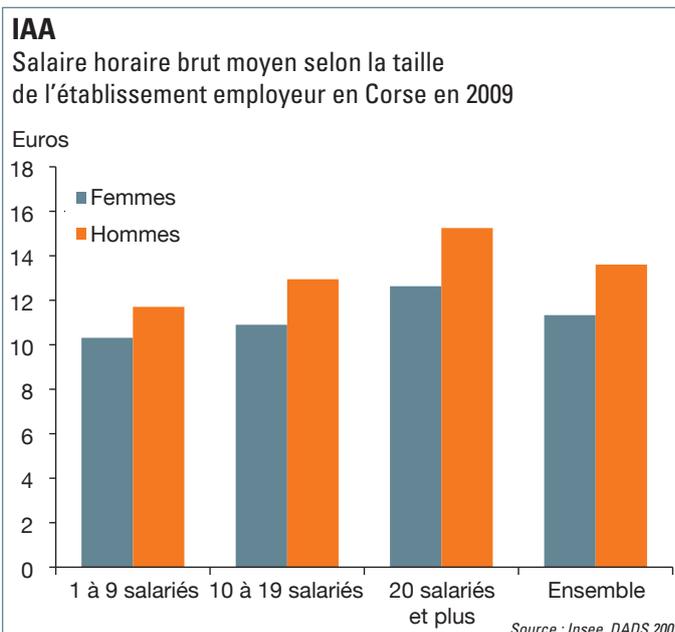
### ***Davantage de CDI dans les petits établissements, mais nombreux à temps partiel***

Le CDI est un contrat plus fréquemment signé par les salariés des petits établissements des IAA puisque la proportion s'élève à 72 % dans les unités de moins de 10 salariés contre 63 % dans celles de 20 salariés et plus. En revanche, la part de CDD est la plus forte dans les grands établissements où près du tiers des postes salarié est concerné. Ce comportement se distingue du secteur marchand où les types de contrats de travail ne semblent pas corrélés à la taille de l'établissement. Dans les petits établissements des IAA, les conditions d'emploi apparaissent moins bonnes en termes de temps de travail malgré la très forte proportion de CDI. En effet, 28 % des CDI y sont à temps partiel contre 10 % dans les grands établissements.

### ***Turn over de main-d'œuvre plus important dans les petits établissements***

A l'image du secteur marchand hors hôtellerie-restauration, les mouvements de personnels sont plus importants dans les petites unités que dans les grandes. Toutefois, quelle que soit la taille de l'établissement employeur, la main d'œuvre est bien plus mobile dans les IAA.

Dans le secteur, la durée d'emploi est plus courte dans les petits établissements que dans les grands et ce, malgré une saisonnalité proche. En effet, en raison de conditions d'emploi peu favorables, les petits établissements ont du mal à retenir leurs salariés et enregistrent ainsi un turn-over élevé. Le taux de rotation s'y établit à 56 % contre 53 % dans les établissements moyens et 50 % dans les grands.



### **Des conditions d'emploi globalement meilleures dans les grands établissements**

Conditions d'emploi des salariés dans les IAA et le secteur marchand selon la taille de l'établissement employeur en Corse en 2009

	1 à 9 salariés		10 à 19 salariés		20 salariés et plus	
	IAA	Secteur marchand	IAA	Secteur marchand	IAA	Secteur marchand
Effectif	1 095	32 101	794	17 632	1 212	37 344
Part de temps complets (%)	71,6	75,3	82,0	84,0	90,1	81,6
Part de CDI (%)	72,3	67,3	70,8	64,2	62,9	65,4
Durée moyenne des contrats (jours)	251,1	249,0	250,4	247,2	260,6	263,1
Salaire horaire brut moyen (euros)	11,1	12,9	12,2	14,1	14,4	15,6
Part d'emplois saisonniers (%)	14,0	18,4	11,0	20,5	16,7	15,5

Source : Insee, DADS 2009.

**Avec 1 700 postes salariés en 2009, la boulangerie regroupe 54 % des emplois des IAA. Elle présente des caractéristiques différentes du reste du secteur. Les conditions de travail y sont moins bonnes, ce qui influence l'ensemble du secteur. La boulangerie se caractérise en effet par un temps de travail faible, des bas salaires et une rotation de main-d'œuvre très élevée.**

**L**a boulangerie comptabilise moins de temps complets que le reste des IAA (respectivement 77 % et 87 %). Symétriquement, le temps partiel y est beaucoup plus fréquent. Ceci est dû en partie au fait que le temps partiel touche davantage les femmes, ces dernières étant plus présentes en boulangerie que dans le reste des IAA (44 % de femmes contre 33 %). Ainsi, 30 % des femmes qui travaillent en boulangerie sont à temps partiel contre 16 % des hommes (respectivement 19 % et 9 % dans le reste du secteur).

### **Moins de CDI et plus souvent à temps partiel**

En étant plus souvent à temps partiel, les salariés de la boulangerie ont une durée hebdomadaire de travail plus faible que dans le reste des IAA. Ils effectuent en moyenne 22,1 heures par semaine contre 25,1 heures dans le reste du secteur.

La proportion de salariés en contrat à durée indéterminée (CDI) y est en outre plus faible : 67 %, soit 3 points de moins que dans le reste des IAA. Ce déséquilibre est en partie lié à la présence de contrats d'apprentissage qui regroupent 7 % des salariés contre 2 % dans le reste des IAA.

A cela, il faut ajouter que les CDI à temps partiel sont deux fois plus fréquents : 25 % contre 12,5 %.

### **Une saisonnalité très proche du reste du secteur**

La boulangerie est autant touchée par la saisonnalité que le reste du secteur des IAA. Au plus fort de la saison, le pic d'effectif salarié est légèrement plus élevé (+ 27,4 % contre + 25,8 % pour le reste des IAA). Les effectifs diminuent bien plus progressivement en fin d'année, après la saison.

Entre avril et novembre la boulangerie emploie des saisonniers à hauteur de 15 % de ses effectifs (250 salariés) tout comme dans le reste du secteur (200 saisonniers, soit 14 % des postes). Ces saisonniers sont plutôt âgés. Leur moyenne d'âge est de 30,6 ans contre 28,0 ans dans le reste des IAA. Cela s'explique par le poids très important des 50 ans et plus : 11 % contre seulement 6 % dans le reste du secteur.

### **Boulangerie : des conditions d'emploi très peu favorables**

Conditions d'emploi des salariés dans la boulangerie et les IAA hors boulangerie en Corse en 2009

	Boulangerie	IAA hors boulangerie	Ensemble IAA
Part de temps complets (%)	77,0	86,7	81,5
Part de CDI (%)	67,1	69,9	68,3
Durée moyenne des contrats (jours)	244,6	266,3	254,7
Salaire horaire brut moyen (euros)	11,2	14,4	12,8
Part d'emplois saisonniers (%)	14,8	13,7	14,3

Source: Insee, DADS 2009.

### **Des salaires plus faibles**

La boulangerie offre des salaires horaires bruts moyens plus faibles que le reste des IAA : 11,2 euros contre 14,4 euros, soit 22 % de moins. Une des raisons de ce constat est que la boulangerie a la particularité de regrouper une part élevée d'employés et d'ouvriers (catégories qui représentent 95 % des salariés), mais également une proportion de femmes plus élevée. Ces catégories de salariés sont traditionnellement moins rémunérées. Si l'on applique à la boulangerie la structure du reste du secteur IAA, le salaire horaire moyen serait de 12,4 euros (soit 14 % de moins). Les différences de structure n'expliquent donc qu'une partie des écarts de salaire. La boulangerie est un sous-secteur des IAA aux faibles salaires, et ceci n'est pas dû exclusivement à une forte présence de catégories de salariés moins rémunérées.

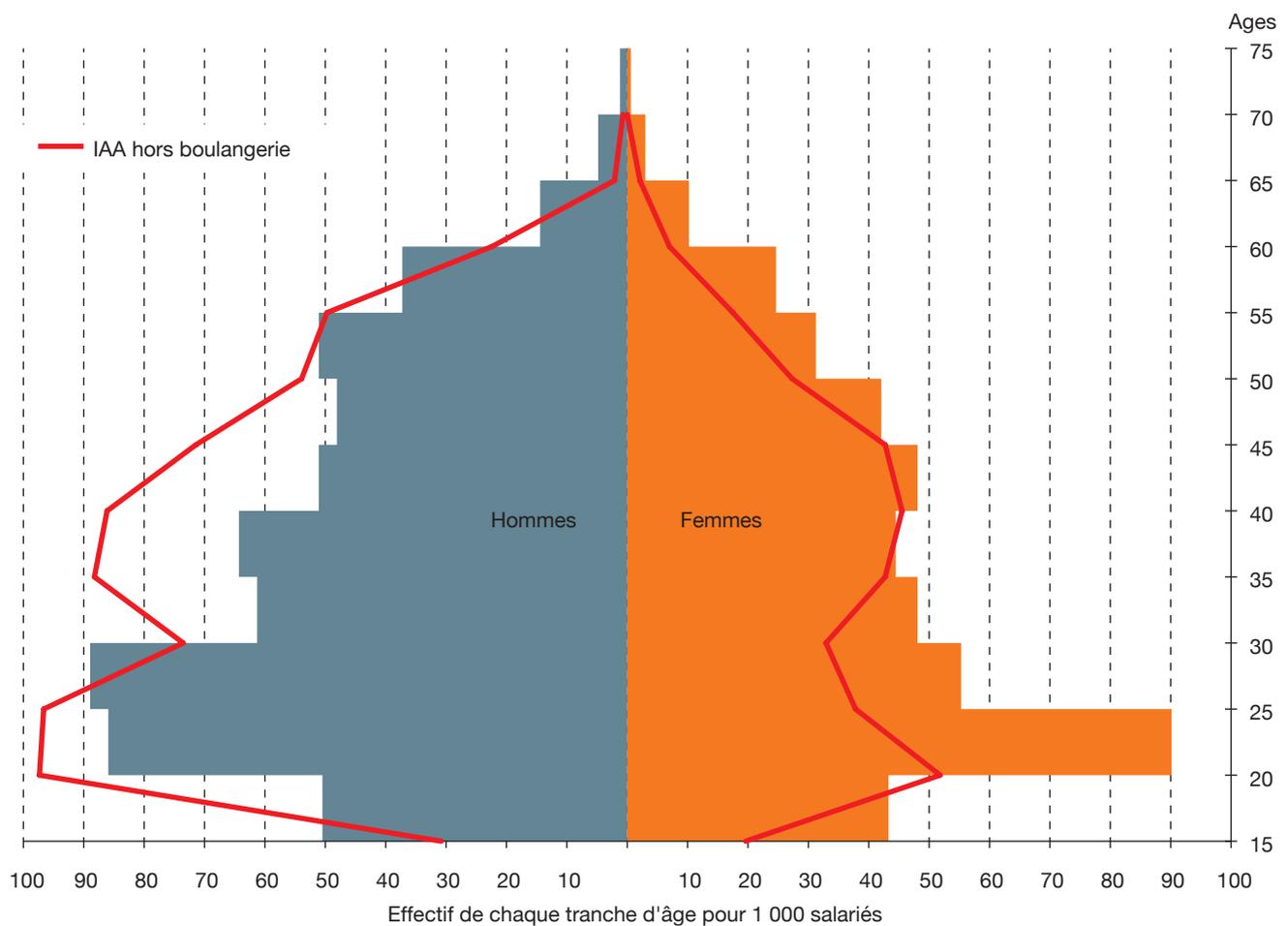
### Très forte rotation de main-d'œuvre

Avec un temps de travail faible, des emplois peu qualifiés et des bas salaires, les conditions d'emploi sont donc peu favorables dans la boulangerie par rapport au reste des IAA et au secteur marchand en général.

En conséquence, les effectifs sont assez mobiles et l'emploi y est peu stable : en 2009, seuls 47 % des salariés ont travaillé toute l'année dans le même établissement (57 % dans le reste des IAA). La boulangerie connaît ainsi de très forts mouvements de main-d'œuvre tant en entrées qu'en sorties de personnel, bien plus importants que dans l'ensemble des IAA et surtout largement supérieurs au secteur marchand hors hôtellerie-restauration. Ce turn-over est élevé, au-delà même de la saison touristique. Le taux de rotation des salariés s'établit à 60 % contre 46 % dans le reste des IAA.

#### La Boulangerie davantage féminisée que le reste des IAA

Pyramide des âges dans la boulangerie et les IAA hors boulangerie en 2009



**Lecture :** sur 1000 salariés de la boulangerie, 90 sont des femmes âgées de 20 à 25 ans.

Source : Insee, DADS 2009.

## Définitions

**Boulangerie** : dans cette étude l'activité de boulangerie est prise au sens large. Elle regroupe les activités de « Cuisson de produits de boulangerie », de « Boulangerie et boulangerie-pâtisserie » et de « Pâtisserie ».

**Secteur marchand non agricole** : ensemble des postes salariés en 2009, hors fonction publique d'Etat, fonction publique territoriale, fonction publique hospitalière et agriculture.

**Déclarations annuelles de données sociales (DADS)** : formalité déclarative que doit accomplir toute entreprise employant des salariés. Dans ce document, commun aux administrations fiscales et sociales, les employeurs, y compris les administrations et les établissements publics, fournissent annuellement et pour chaque établissement, la masse des traitements qu'ils ont versés, les effectifs employés et une liste nominative de leurs salariés indiquant pour chacun, le montant des rémunérations salariales perçues. Le champ de l'exploitation des DADS par l'Insee couvre l'ensemble des employeurs et de leurs salariés, à l'exception des activités extra-territoriales. Depuis 2009, il est étendu aux particuliers employeurs et aux salariés de la fonction publique d'Etat.

**Taux d'encadrement** : pour un secteur donné, c'est le nombre de salariés appartenant aux catégories « artisans, commerçants, chefs d'entreprises », « cadres et professions intellectuelles supérieures » et « professions intermédiaires », rapporté à l'effectif salarié total du même secteur

**Temps plein** : temps complet salarié toute l'année.

**Emploi stable** : un salarié occupe un emploi stable s'il a travaillé toute l'année, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre, dans le même établissement. Dans cette étude, la part d'emplois stables du secteur marchand est calculée hors hôtellerie-restauration (activités très saisonnières où peu d'emplois durent toute l'année).

**Contrat à durée indéterminée (CDI)** : forme normale du contrat de travail, passé entre l'employeur et le salarié, sans limitation de durée. L'employeur doit donc recourir à ce type de contrat, sauf s'il peut justifier d'une situation autorisant le recours à un autre type de contrat (CDD, contrat de mise à disposition dans le cadre de l'intérim).

**Contrat à durée déterminée (CDD)** : contrat de travail par lequel un employeur recrute un salarié pour une durée limitée. Un tel contrat n'est possible que pour l'exécution d'une tâche précise et temporaire et seulement dans les cas énumérés par la loi. Ainsi, le recours au CDD concerne : le remplacement d'un salarié absent ou provisoirement à temps partiel (congé parental d'éducation...) ou encore le remplacement d'un salarié n'ayant pas encore pris ses fonctions. Il peut également être utilisé en cas d'accroissement temporaire de l'activité de l'entreprise, de travaux saisonniers. Les emplois aidés tels que les contrats d'apprentissage ne sont pas inclus dans les CDD.

**Emploi saisonnier** : emploi remplissant les conditions suivantes : relever d'activités touristiques au sens large ; débuter et se terminer au cours de la période dite de « saison » (du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre) ; générer un temps de travail suffisant (les emplois de moins d'un mois n'ont pas été retenus). Il ne s'agit donc pas de contrats saisonniers au sens juridique du terme.

**Contrat aidé** : contrat de travail dérogatoire au droit commun, pour lequel l'employeur bénéficie d'aides, qui peuvent prendre la forme de subventions à l'embauche, d'exonérations de certaines cotisations sociales, d'aides à la formation. Le principe général est de diminuer, par des aides directes ou indirectes, les coûts d'embauche et/ou de formation pour l'employeur.

**Contrat d'apprentissage** : contrat aidé destiné aux jeunes de 16 à 25 ans, il vise à apprendre un métier en alternant formation en entreprise et enseignement professionnel.

**Taux de rotation de la main-d'œuvre** : demi-somme des entrées et des sorties rapportée à l'effectif du 1<sup>er</sup> janvier. Cet indicateur mesure le mouvement de personnel enregistré au cours d'une année dans un même établissement. Pour le secteur marchand, il est calculé hors hôtellerie-restauration (secteur où il atteint 246 %).

**Salaire horaire brut** : Intégralité des sommes perçues pour une heure travaillée par le salarié au titre de son contrat de travail, avant toute déduction de cotisations obligatoires. Il intègre les participations.

**Salaire horaire brut moyen** : correspond à une notion de salaire offert et est adapté pour des comparaisons entre postes à temps complet et postes à temps non complet.

**L'analyse « toutes choses égales par ailleurs »** : la comparaison des salaires masque des effets de structure pouvant conduire à des interprétations erronées. En effet, une activité peut présenter un salaire moyen plus élevé qu'une autre, uniquement parce que les cadres y sont plus nombreux. Dans cette étude, pour appréhender plus justement les écarts de salaires entre les différents secteurs, une analyse « toutes choses égales par ailleurs » a été utilisée pour éliminer les effets de structure liés au sexe et à la catégorie socioprofessionnelle. La norme utilisée comme référence structurelle est le secteur marchand dans son ensemble.

**Rapport inter-déciles** : sert à mesurer la disparité des salaires. Il s'agit du rapport entre le niveau de salaire au-dessus duquel se situent les 10 % de salariés les mieux rémunérés (9<sup>e</sup> décile) et le niveau de salaire en dessous duquel se situent les 10 % de salariés les moins bien rémunérés (1<sup>er</sup> décile).

**En région Corse, 3 % des offres d'emploi collectées par Pôle emploi concernent l'industrie agroalimentaire (IAA). Dans ce secteur, une offre d'emploi sur deux fait référence à un emploi durable. Les activités de boulangerie sont majoritaires : elles concentrent six offres d'emploi du secteur sur dix. Les entreprises exerçant dans la boulangerie rencontrent des difficultés de recrutement sur certains métiers, l'offre d'emploi étant trois fois supérieure à la demande. Entre 2009 et 2011, les offres d'emploi ont nettement progressé dans l'industrie agroalimentaire. Cette évolution est due toutefois à la hausse des offres pour un emploi non durable, inférieur à 6 mois.**

**E**n 2009, les entreprises de l'industrie agroalimentaire ont déposé 500 offres d'emploi. Ce secteur concentre ainsi 3 % du total des offres d'emploi collectées par Pôle emploi en Corse. Une offre d'emploi sur deux concerne un emploi durable, c'est-à-dire en contrat à durée indéterminée (dans trois cas sur quatre) ou en contrat à durée déterminée de plus de six mois. Cette répartition est une spécificité de l'industrie agroalimentaire car dans l'ensemble du secteur marchand, les offres non durables (CDD de moins de six mois et mission d'intérim) sont majoritaires, elles représentent six offres sur dix.

### **Les préparateurs en boulangerie-viennoiserie ou en pâtisserie-confiserie parmi les métiers les plus recherchés**

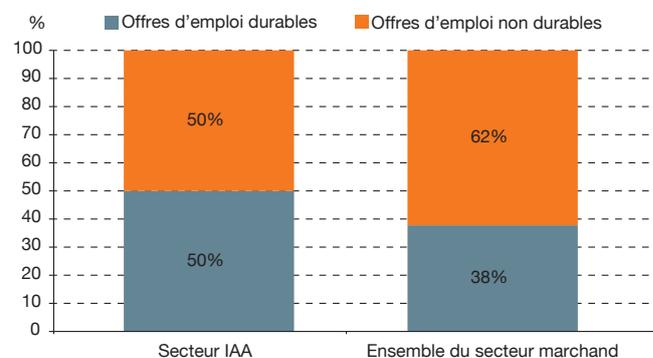
En 2009 sur les 500 offres déposées par les entreprises de l'industrie agroalimentaire, 300 concernent la boulangerie. Seule cette activité se détache aussi nettement, les autres activités comptabilisant chacune moins de 30 offres d'emploi.

Les métiers les plus recherchés sont ceux de préparateurs en produits de boulangerie-viennoiserie et préparateurs en produits de pâtisserie-confiserie. Les vendeurs en produits frais dans le commerce de détail font aussi l'objet d'offres d'emploi fréquentes de la part des entreprises du secteur. En effet, une offre d'emploi sur deux concerne ces trois métiers. Pour chacun d'entre eux, les entreprises rencontrent des difficultés de recrutement : il y a trois fois plus d'offres d'emploi que de demandes. En revanche, tous métiers confondus, l'industrie agroalimentaire n'est pas un secteur en tension au sens où le nombre d'offres d'emploi collectées est très proche du nombre de demandes d'emploi enregistrées. Ainsi en 2009, 500 offres d'emploi ont été déposées par les entreprises du secteur et 575 demandes d'emploi ont été enregistrées, soit un ratio offres sur demandes proche de 1.

La demande d'emploi dans l'industrie agroalimentaire ne représente que 2 % de la demande d'emploi totale. Ceci est en lien avec le faible poids du secteur dans l'emploi salarié marchand non agricole de la région (3 %).

### **IAA : la moitié des offres d'emploi concerne un emploi durable en 2009**

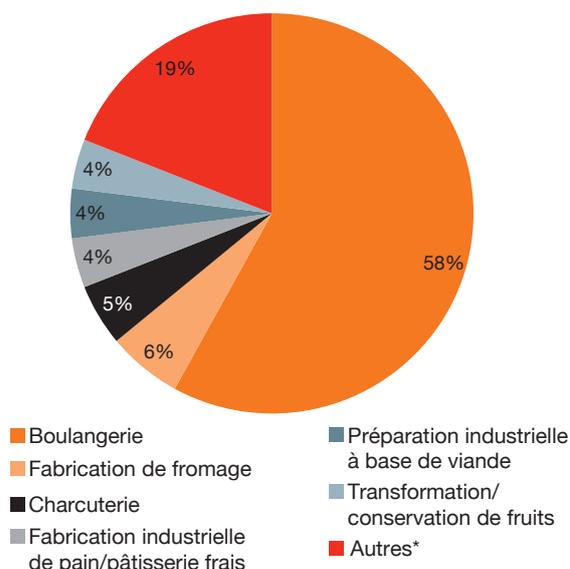
Part des offres d'emploi durables et non durables dans le secteur IAA et l'ensemble du secteur marchand (données annuelles 2009)



Source : Direccte - Pôle emploi.

### **Six offres d'emploi sur dix relèvent de la boulangerie**

Répartition des offres d'emploi enregistrées dans l'industrie agroalimentaire par secteur d'activité en Corse en 2009



\* la catégorie "autres" regroupe l'ensemble des secteurs qui comptabilisent moins de 20 offres d'emploi sur l'année

Source : Direccte - Pôle emploi.

## Entre 2009 et 2011, les offres d'emploi du secteur ont nettement progressé en Corse-du-Sud

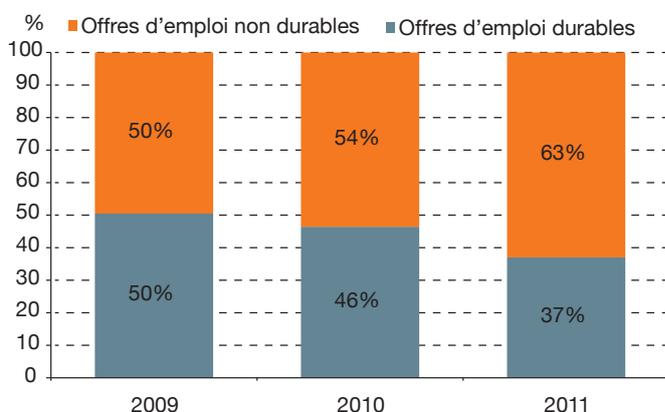
Entre 2009 et 2011, comme dans l'ensemble des secteurs d'activité, l'offre d'emploi dans l'industrie agroalimentaire a nettement progressé. En effet, 630 offres ont été déposées par les entreprises du secteur en 2011 contre 500 deux ans auparavant (soit 130 offres supplémentaires). Cette hausse bénéficie essentiellement à la Corse-du-Sud : sur les 130 offres supplémentaires, 110 ont été collectées dans le Sud de l'île.

Les activités de boulangerie enregistrent la plus forte hausse: + 20 % sur deux ans, soit 60 offres d'emploi supplémentaires. En 2011, elles concentrent ainsi les deux tiers des offres d'emploi du secteur.

Néanmoins, dans l'industrie agroalimentaire comme dans l'ensemble du secteur marchand la progression de l'offre d'emploi résulte d'une hausse des offres non durables, c'est-à-dire pour un emploi de moins de 6 mois. L'industrie agroalimentaire n'est donc pas épargnée par la précarisation de l'emploi observée dans les autres secteurs d'activité. En effet, dans l'ensemble des activités marchandes la part des offres durables a diminué de 10 points entre 2009 et 2011 mais le repli est encore plus marqué dans l'industrie agroalimentaire: les offres durables ne représentent que 37 % des offres d'emploi contre 50 % en 2009.

### Forte progression de la part des offres d'emploi non durables depuis 2009

Evolution de la part des offres d'emploi durables et non durables dans l'industrie agroalimentaire



Source : Direccte - Pôle emploi.

### Trois métiers concentrent la moitié des offres d'emploi

Les principaux métiers recherchés dans l'industrie agroalimentaire (données brutes en cumul annuel 2009)

	Nombre d'offres enregistrées	Part dans l'ensemble des offres du secteur
Préparateur en produits de boulangerie-vienniserie	109	22%
Vendeur en produit frais (commerce de détail)	73	15%
Préparateur en produits de pâtisserie-confiserie	68	14%
Ensemble des offres pour les 3 principaux métiers	250	51%

Source : Direccte - Pôle emploi.

#### Définitions

**Boulangerie** : dans cette étude, l'activité de boulangerie est prise au sens large. Elle regroupe les activités de « Cuisson de produits de boulangerie », de « Boulangerie et boulangerie-pâtisserie » et de « Pâtisserie ».

**En Corse, l'activité agroalimentaire pèse deux fois plus dans le chiffre d'affaires du secteur industriel qu'en moyenne de province. Les boulangeries y sont majoritaires, elles présentent un comportement économique distinct des autres entreprises des IAA.**

**L'**activité agroalimentaire est la première activité industrielle de la Corse. En 2009, son chiffre d'affaires moyen est de 650 000 euros par entreprise. Ses entreprises réalisent ainsi 45 % du chiffre d'affaires du secteur de l'industrie. Cette proportion est deux fois plus importante qu'au niveau national en raison d'un tissu industriel insulaire moins varié.

Dans la région, l'activité agroalimentaire compte près de 500 entreprises en 2009. Ces entreprises réalisent 3 % du chiffre d'affaires de l'économie régionale, soit un poids deux fois plus faible que dans l'ensemble des autres régions françaises de province.

### **L'activité économique des boulangeries distincte de celle des autres IAA**

L'activité de boulangerie se distingue des autres en réunissant plus de la moitié des entreprises de l'agroalimentaire (56 %). De plus, même si la boulangerie ne représente que 1 % du chiffre d'affaires régional, c'est deux fois plus qu'en province.

Le reste de l'activité agroalimentaire compte moins de la moitié des entreprises (44 %). Il regroupe des activités très différentes : fabrication de boissons, transformation et conservation de la viande, fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires, fabrication de produits laitiers, de fromages, charcuterie... Au sein de l'économie, ces activités représentent 2,3 % du chiffre d'affaires régional, soit trois fois moins qu'en province.

Le comportement économique des boulangeries est fortement différent du reste des entreprises de l'activité agroalimentaire de la région. Ainsi, une distinction de ces deux catégories est nécessaire pour analyser les activités agroalimentaires.

### **Des salaires moyens plus faibles qu'en province sauf dans les boulangeries**

En Corse, l'emploi salarié de l'activité agroalimentaire se distingue de la province par une surreprésentation d'employés, au détriment des professions intermédiaires, des cadres et des chefs d'entreprise. Dans les IAA, les parts de postes à temps complet et de contrats à durée indéterminée sont supérieures au reste du secteur marchand. En revanche, elles restent inférieures à la moyenne de province. Ainsi, les salaires horaires sont en moyenne inférieurs de 10 % à ceux de province.

Néanmoins, dans les boulangeries, les salariés corse perçoivent des revenus supérieurs de 15 % à ceux du continent. La plus forte proportion de cadres et chefs d'entreprise, la faible part d'apprentis, un âge moyen supérieur de 4 ans et une part plus élevée d'hommes permettent d'expliquer cet écart.

Caractéristiques de l'emploi salarié du secteur IAA en 2009	Ensemble IAA		Boulangerie		IAA hors Boulangerie	
	Corse	Province	Corse	Province	Corse	Province
<b>Catégorie socioprofessionnelle (%)</b>						
Chef d'entreprises et Cadres	5,3	5,8	3,7	1,5	7,1	7,5
Professions intermédiaires	4,6	9,3	1,1	1,1	8,6	12,7
Employés	29,0	19,4	41,8	44,9	14,2	8,9
Ouvriers	61,1	65,5	53,4	52,4	70,1	70,9
<b>Part des hommes (%)</b>	<b>61,2</b>	<b>57,0</b>	<b>55,9</b>	<b>49,6</b>	<b>67,4</b>	<b>60,0</b>
<b>Age moyen (ans)</b>	<b>36,0</b>	<b>37,0</b>	<b>35,0</b>	<b>31,0</b>	<b>37,0</b>	<b>39,0</b>
<b>Part de temps complets (%)</b>	<b>81,5</b>	<b>84,3</b>	<b>77,0</b>	<b>74,1</b>	<b>86,7</b>	<b>88,5</b>
<b>Type de contrat (%)</b>						
CDI	68,3	74,2	67,1	61,1	69,9	80,3
CDD	26,6	16,7	25,9	16,0	27,5	17,0
Apprentissage	3,0	7,3	4,4	21,3	1,3	1,9
Autres (emplois aidés, stagiaires...)	2,1	1,7	2,6	1,7	1,3	0,8
<b>Salaires horaires brut moyen (euros)</b>	<b>12,8</b>	<b>14,3</b>	<b>11,2</b>	<b>9,7</b>	<b>14,4</b>	<b>15,8</b>

Source: Insee, DADS 2009.

**En Corse, les entreprises de boulangerie se caractérisent par une surreprésentation des sociétés vis-à-vis des artisans, commerçants. En raison de ce poids important, elles réalisent un chiffre d'affaires moyen plus élevé qu'en France de province. Cependant, leur activité économique est globalement moins rentable. En effet, les boulangeries insulaires présentent des coûts de production plus élevés et des charges de personnel plus lourdes. Parallèlement, la productivité des salariés est identique et le rendement du capital plus performant.**

**E**n Corse, l'activité de boulangerie réunit plus de la moitié (56 %) des entreprises de l'activité agroalimentaire en 2009. La part de ces unités dans les IAA est cependant plus faible qu'en France de province où elle atteint les deux tiers du secteur. Ces entreprises sont en majorité des sociétés alors qu'en province, ces structures restent avant tout artisanales. Le statut juridique de société représente 55 % des boulangeries corses contre 40 % seulement sur le continent.

Les sociétés emploient davantage de salariés que les entreprises artisanales. Ce constat est plus prégnant dans la région où elles regroupent 80 % de l'emploi salarié des boulangeries, contre 62 % seulement en province. Elles sont aussi de plus grande taille : 44 % d'entre elles ont plus de 5 salariés contre 38 % sur le continent.

### Un chiffre d'affaires moyen plus élevé en Corse

Avec 330 milliers d'euros, le chiffre d'affaires moyen des boulangeries est supérieur de 31 % à celui de province. Les sociétés sont à l'origine de ce constat. Elles réalisent en moyenne un chiffre d'affaires supérieur de 28 % aux sociétés de province, et ce grâce aux sociétés qui emploient de 1 à 19 salariés. Celles qui n'emploient aucun salarié ou au contraire celles qui ont plus de 20 salariés présentent un chiffre d'affaires par entreprise plus faible qu'en province. A l'inverse, les entreprises artisanales de la région réalisent un chiffre d'affaires moyen inférieur de 8 % à celui des artisans, commerçants de province. En particulier, celles qui sont de petite taille, moins de 5 salariés, enregistrent un chiffre d'affaires moyen inférieur de 26 %.

### Une forme sociétale plus fréquente des boulangeries en Corse

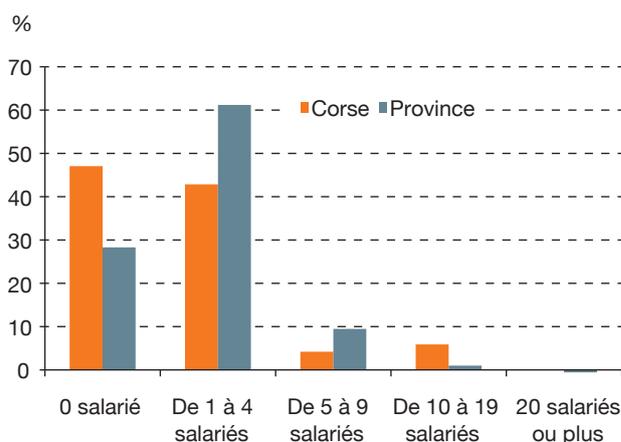
Répartition des entreprises et de l'emploi des boulangeries selon leur catégorie juridique (%)

	Corse		Province	
	Entreprises	Emploi	Entreprises	Emploi
Artisans/commerçants	44,7	20,1	60,5	38,3
Sociétés	55,3	79,9	39,5	61,7
Ensemble : Boulangeries	100,0	100,0	100,0	100,0

Source: Insee, CLAP 2009.

### Les entreprises artisanales sans salarié plus fréquentes en Corse

Répartition des entreprises artisanales de boulangerie selon leur taille en 2009



Source : Insee, Clap 2009.

## Une rentabilité plus faible quelle que soit la forme sociétale de l'entreprise

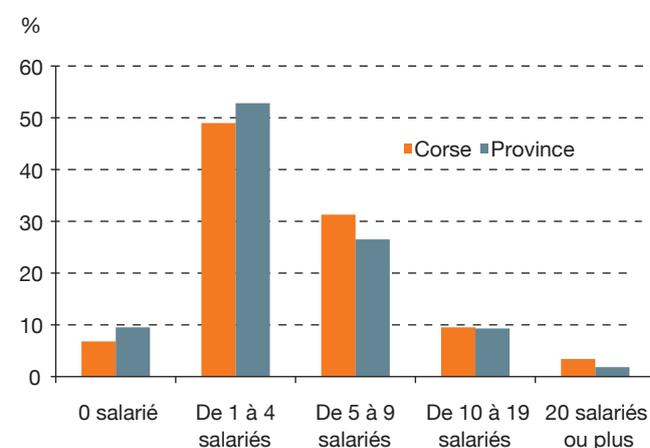
Malgré un chiffre d'affaires moyen supérieur, l'activité économique des entreprises corses de boulangerie est globalement moins rentable qu'en province. Cette rentabilité d'exploitation se mesure à partir du taux de marge brute d'exploitation, c'est à dire de l'excédent brut d'exploitation rapporté au chiffre d'affaires. Ce taux évalue dans quelle mesure une entreprise dégage un bénéfice ou une perte, du fait de son activité de production. En 2009, il est de 7,8 % et de 12,4 % en province.

Que l'entreprise corse soit artisanale ou non, son taux de marge brute d'exploitation est toujours inférieur à sa consœur de province : il enregistre 1,2 point de moins pour les sociétés et 4,8 points de moins pour les artisans, commerçants.

En Corse, le taux de marge brute d'exploitation est 2,5 fois plus élevé pour les entreprises artisanales que pour les sociétés. Dans le cas des entreprises artisanales, une partie de l'excédent brut d'exploitation sert en effet à rémunérer le chef d'entreprise contrairement aux sociétés où le chef d'entreprise est généralement salarié de son entreprise.

## Les sociétés corses sont de plus grande taille qu'en province

Répartition des boulangeries à statut de société selon leur taille en 2009



Source : Insee, Clap 2009.

## Car les entreprises sont moins créatrices de valeur qu'en province

La valeur ajoutée créée par les boulangeries insulaires est inférieure à celle des boulangeries de province, et ce quel que soit leur statut juridique. En 2009, elle s'établit à 45,6 % du chiffre d'affaires, soit 3,7 points de moins que sur le continent. La valeur ajoutée créée par une entreprise représente ce qui reste de son chiffre d'affaires après avoir payé les différents achats de biens et de services consommés au cours de la production. En Corse, ces consommations intermédiaires pèsent davantage dans le chiffre d'affaires qu'en province. Cela peut partiellement s'expliquer par le coût élevé des matières premières sur l'île.

La valeur ajoutée seule ne suffit pas à expliquer le niveau de rentabilité d'une entreprise. D'autres facteurs liés à la gestion de l'entreprise sont à l'origine d'une rentabilité plus faible ou non : les frais de personnels ainsi que le rendement du travail ou du capital.

## Situation économique peu favorable des boulangeries corses

Indicateurs économiques du secteur de la boulangerie

	Corse			Province		
	Ensemble	Artisans/commerçants	Sociétés	Ensemble	Artisans/commerçants	Sociétés
Chiffre d'affaires moyen (milliers d'euros)	330,4	164,3	464,8	251,3	178,7	362,4
Taux de valeur ajoutée (%)	45,6	44,3	46,0	49,3	50,5	48,4
Taux de marge brute d'exploitation (%)	7,8	14,7	5,8	12,4	19,5	7,0
Poids des frais de personnel (%)	83,0	66,8	87,4	74,9	61,4	85,5
Taux de rendement apparent du travail (milliers d'euros)	40,2	43,3	39,4	41,0	47,2	37,2
Taux de rendement apparent du capital (%)	76,7	58,6	83,9	62,3	56,1	68,2
Taux d'endettement (%)	24,1	30,7	21,9	41,3	41,3	41,3
Taux d'exportation (%)	0,9	3,1	0,2	0,4	0,6	0,3

Source : Insee, FARE 2009.

### Des charges de personnel globalement plus élevées

La part des salaires et des charges sociales représente 83 % de leur valeur ajoutée contre 75 % en province. Cet écart est dû en partie à la forte présence de sociétés au sein des boulangeries de l'île, ce type d'entreprise rémunérant en général davantage ses salariés.

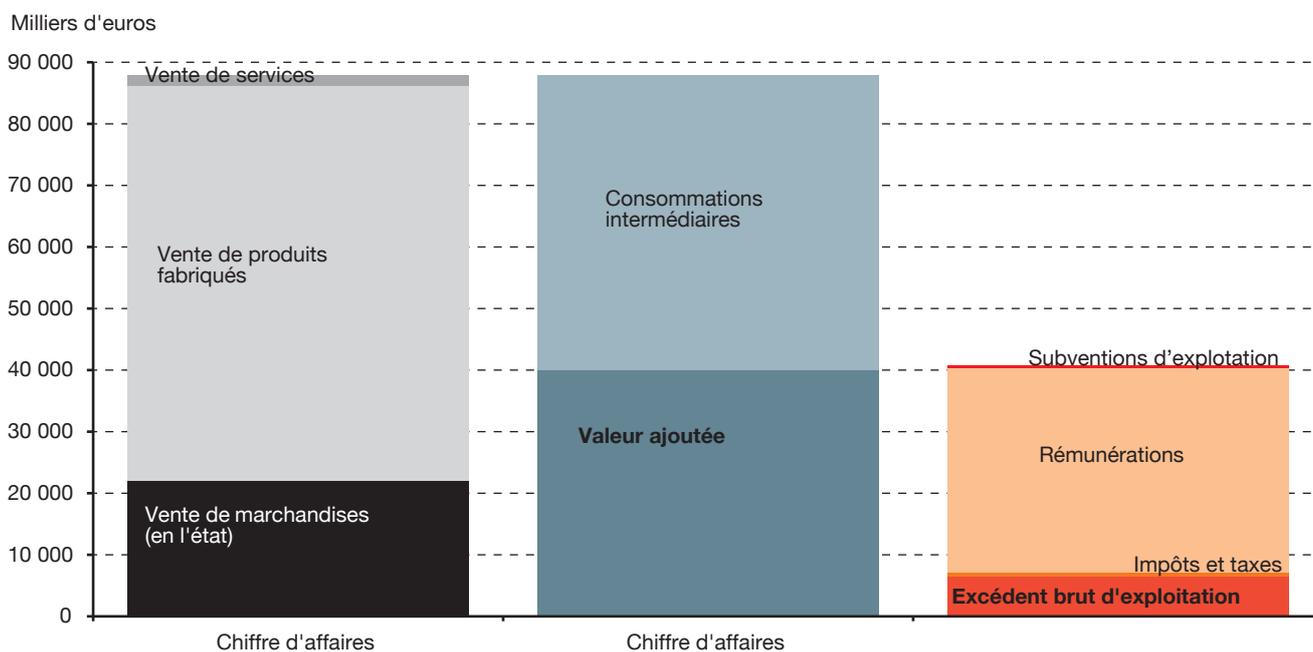
Pour les seules sociétés, le poids des frais de personnel est légèrement plus élevé qu'en province, en raison notamment de la présence un peu plus marquée de personnel d'encadrement.

Pour les seules entreprises artisanales, les frais de personnel sont plus lourds qu'en province. En effet, les entreprises artisanales de province comptent une part importante de contrats d'apprentissage dans leurs emplois salariés, et ce type de contrat génère de faibles charges de personnel. Ainsi fin 2009, 23 % de leurs postes salariés sont occupés par des apprentis, c'est trois fois plus qu'en Corse.

### Une productivité du travail équivalente

La valeur ajoutée rapportée à l'emploi salarié mesure la productivité d'un salarié. En 2009, ce rendement apparent du travail est de 40 milliers d'euros par salarié, soit un taux équivalent à celui de province. Ce niveau identique résulte de deux effets qui s'opposent, liés à la structure juridique de l'entreprise. En Corse, les sociétés enregistrent une productivité du travail supérieure à celles de province, à l'inverse des artisans, commerçants.

Répartition du chiffre d'affaires global du secteur de la boulangerie en Corse en 2009



**Lecture :** le chiffre d'affaires correspond à la somme des ventes de marchandises, de produits fabriqués et de prestations de services. Il se décompose en consommations intermédiaires et valeur ajoutée.

Source : Insee, Fare 2009.

### **Mais un équipement plus performant**

Le taux de rendement apparent du capital des boulangeries corses est supérieur de 14 points à celui de province. En particulier les sociétés corses de boulangerie présentent un taux nettement plus élevé alors que pour les artisans, commerçants, ce taux est proche de celui de province.

Par ailleurs, l'endettement des entreprises est plus faible : leur taux d'endettement est de 24 % contre 41 % en province. Les entreprises insulaires sont en moyenne plus anciennes. Or, une entreprise est naturellement plus fortement endettée qu'elle est récemment créée.

#### **Forces et faiblesses des boulangeries corses**

Comparées aux boulangeries de province

	Forces		Faiblesses
<b>Sociétés</b>	<p>Chiffre d'affaires moyen plus élevé</p> <p>Productivité du travail (taux de rendement apparent du travail) plus forte</p> <p>Productivité du capital (taux de rendement apparent du capital) plus élevée</p>	Poids des frais de personnel en proportion équivalente	<p>Rentabilité économique (taux de marge brute d'exploitation) plus faible</p> <p>Création de richesse (taux de valeur ajoutée) moindre</p> <p>Marge commerciale plus faible (consommations intermédiaires plus élevées)</p>
<b>Entreprises artisanales</b>	<p>Marge commerciale plus élevée (consommations intermédiaires plus faibles)</p> <p>Productivité du capital (taux de rendement apparent du capital) plus élevée</p>		<p>Chiffre d'affaires moyen plus faible</p> <p>Rentabilité économique (taux de marge brute d'exploitation) plus faible</p> <p>Création de richesse (taux de valeur ajoutée) moindre</p> <p>Poids des frais de personnels plus élevé</p> <p>Productivité du travail (taux de rendement apparent du travail) moindre</p>

*En Corse, le chiffre d'affaires moyen des entreprises agroalimentaires (hors boulangerie) est plus faible qu'en province, en raison de la plus petite taille des unités de production. A taille identique, ces entreprises sont cependant plus rentables que celles de province du fait notamment de charges de personnel plus faibles et d'une meilleure productivité des salariés. Comme dans de nombreux autres secteurs, les entreprises insulaires exportent peu. Elles sont aussi moins endettées que leurs homologues de province.*

**E**n Corse, l'activité agroalimentaire hors boulangerie compte plus de 200 entreprises en 2009, soit 44 % du secteur des IAA, c'est 10 points de plus qu'en province. Cette activité est aussi marquée par des unités non-employeuses plus nombreuses : 38 % des entreprises corses n'emploient aucun salarié contre 32 % en province. Les entreprises de grande taille sont, quant à elles, moins présentes en Corse. La part des entreprises de plus de 20 salariés est de 7 %, c'est deux fois moins que sur le continent.

### Absence de très grandes entreprises en Corse

Les entreprises réalisant plus 50 millions d'euros de chiffre d'affaires sont absentes de l'île alors qu'elles ont une importance toute particulière en province. Elles emploient la moitié des salariés de l'activité agroalimentaire hors boulangerie tout en ne représentant que 3 % des entreprises. Elles réalisent également 64 % du chiffre d'affaires. Si l'on exclut ces grandes entreprises lors de la comparaison avec la France de province, les caractéristiques régionales de l'activité agroalimentaire hors boulangerie demeurent bien distinctes de celles du continent. Aussi, dans la suite de l'article, le parallèle avec la province s'applique aux seules entreprises de moins de 50 millions d'euros de chiffres d'affaires.

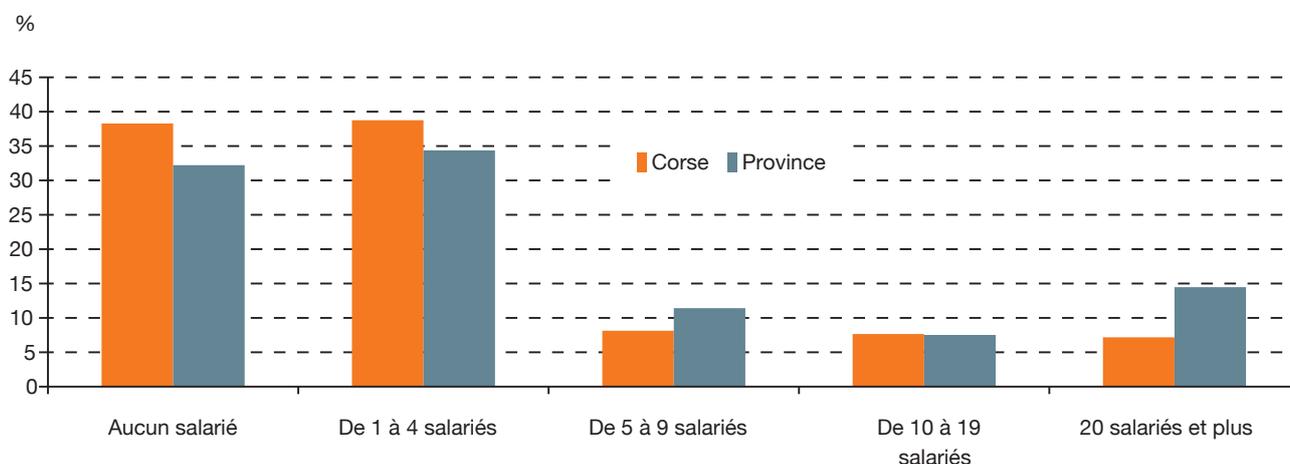
### Un chiffre d'affaires moyen plus faible

Le chiffre d'affaires moyen des entreprises corses de l'activité agroalimentaire hors boulangerie dépasse légèrement 1 million d'euros, soit un niveau inférieur de 57 % aux entreprises de province. Cet écart s'explique en partie par la plus petite taille des entreprises régionales.

En Corse, le chiffre d'affaires est parmi les plus faibles dans l'activité de fabrication industrielle de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires (361 milliers d'euros). L'écart avec la province y est le plus important (90 %). En revanche, le chiffre d'affaires insulaire moyen est le plus élevé dans l'activité de fabrication de boissons (2,6 millions d'euros), il est même légèrement supérieur à celui réalisé par les entreprises de province (2,5 millions d'euros).

### Davantage d'entreprises sans salarié en Corse

Répartition de l'ensemble des entreprises de l'activité agroalimentaire hors boulangerie selon la taille en 2009



Source : Insee, Clap 2009.

### **Un secteur plus rentable qu'en province...**

Malgré un chiffre d'affaires moyen inférieur, les entreprises agroalimentaires hors boulangerie de l'île sont plus rentables que celles de province. Cette rentabilité d'exploitation se mesure à partir du taux de marge brute d'exploitation, c'est à dire de l'excédent brut d'exploitation rapporté au chiffre d'affaires. Ce taux évalue dans quelle mesure une entreprise dégage un bénéfice ou une perte, du fait de son activité de production. En 2009, il est de 8 % en Corse et de 5,9 % en province.

Dans la région, ce taux est le plus élevé dans l'activité de fabrication de boissons, 10,6 %. Mais les différences les plus significatives avec la province concernent les activités de transformation et conservation de la viande ou celles de fabrication de produits laitiers et de fromages. Pour chacune de ces activités, le taux de marge brute d'exploitation des entreprises corses est supérieur de 2,3 points à celui des entreprises de province.

### **...car plus créateur de valeur**

L'activité agroalimentaire hors boulangerie crée davantage de valeur ajoutée qu'en province. La part de la valeur ajoutée dans le chiffre d'affaires est de 25,5 % dans la région, soit 4 points de plus que sur le continent. La valeur ajoutée représente ce qui reste du chiffre d'affaires d'une entreprise après avoir réglé les consommations intermédiaires, c'est à dire les différents achats de biens et services consommés au cours de la production. Des niveaux de prix plus élevés peuvent expliquer cet écart avec le continent.

La valeur ajoutée seule ne suffit pas à expliquer le niveau de rentabilité d'une entreprise. D'autres facteurs liés à la gestion de l'entreprise et à son environnement sont à l'origine d'une rentabilité plus faible ou non. Le poids des frais de personnel, les rendements apparents du travail ou du capital sont aussi à prendre en compte.

### **Meilleure rentabilité économique de l'agroalimentaire hors boulangerie en Corse**

Indicateurs économiques de l'activité agroalimentaire hors boulangerie

	Corse	Province	
	Ensemble des entreprises	Entreprises de moins de 50 M d'euros de CA	Ensemble des entreprises
Chiffre d'affaires moyen (milliers d'euros)	1 057,0	2 453,2	6 591,3
Taux de valeur ajoutée (%)	25,5	21,5	18,1
Taux de marge brute d'exploitation (%)	8,0	5,9	5,8
Poids des frais de personnel (%)	68,8	72,5	67,9
Taux de rendement apparent du travail (milliers d'euros)	61,7	54,1	62,2
Taux de rendement apparent du capital (%)	37,8	41,1	39,1
Taux d'endettement (%)	18,8	25,5	23,6
Taux d'exportation (%)	1,7	10,8	18,0

Source: Insee, DADS 2009.

### **Des charges de personnels légèrement plus faibles**

La part des salaires et charges sociales absorbe 69 % de la valeur ajoutée en Corse, soit un poids inférieur de 4 points aux entreprises de province. Ce niveau de charges moins important s'explique en partie par la forte présence d'entreprises de fabrication de boissons en Corse, activité dont les charges de personnels sont les plus faibles (59 %). Ces unités ont traditionnellement un mode de production nécessitant peu de personnel.

A l'inverse, ces frais de personnels sont les plus importants en Corse dans les activités de fabrication de produits industriels de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires (83 % de la valeur ajoutée). C'est la seule activité qui enregistre un niveau de charges aussi élevé. Ces charges sont d'ailleurs bien supérieures à la province (72 %).

### Une meilleure productivité du travail

La valeur ajoutée rapportée à l'emploi mesure la productivité d'un salarié. Ce rendement apparent du travail est plus élevé en Corse : 62 milliers d'euros par emploi contre 54 milliers d'euros en province.

Cela s'explique par l'importance dans la région du secteur de fabrication de boissons qui nécessite peu de salariés. La productivité du travail y est en effet très forte : 87 milliers d'euros par emploi, soit 25 milliers d'euros de plus qu'en moyenne régionale.

Par ailleurs, c'est dans l'activité de transformation et conservation de la viande que la différence avec la province est la plus élevée : 60 milliers d'euros par emploi contre 44 en province.

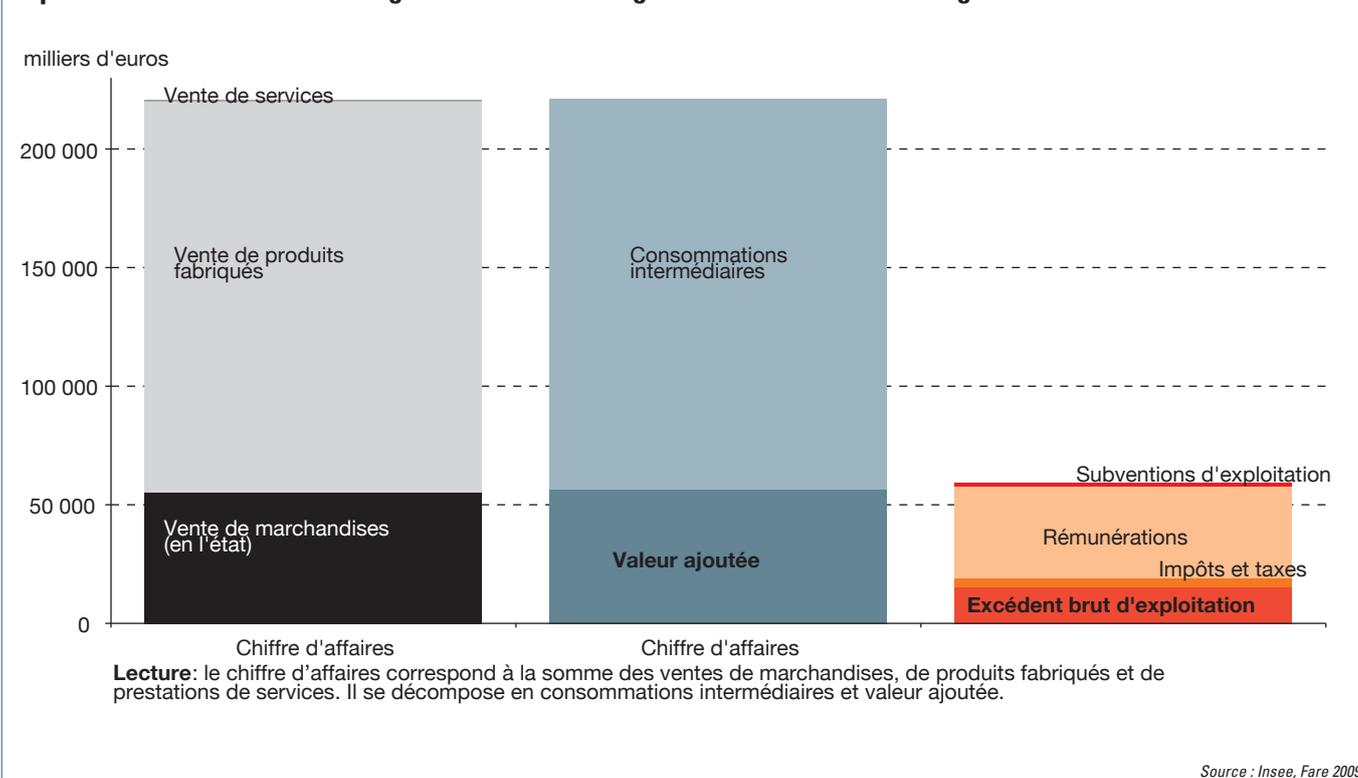
### Un équipement moins performant

Le taux de rendement apparent du capital des entreprises corse est inférieur à celui de province : 38 %, soit un niveau inférieur de 3 points aux entreprises de province.

En Corse, ce taux est le plus faible dans les activités de fabrication de boissons : 28 % seulement. Il reste cependant à un niveau très légèrement supérieur à celui de province : 24 %. De plus, pour toutes les activités de la région, le taux de rendement du capital est plus faible qu'en province, à l'exception des activités de fabrication de produits laitiers et de fromages et de fabrication industrielle de produits de boulangerie-pâtisserie et pâtes alimentaires.

L'ancienneté de l'équipement peut expliquer en partie ces résultats. Pour renouveler son équipement l'entreprise doit investir. Parfois, elle autofinance ces investissements ou a recours à un emprunt. Or, les entreprises corse sont moins endettées qu'ailleurs : leur taux d'endettement s'établit à 19 % contre 26 % en province.

Répartition du chiffre d'affaires global de l'activité agroalimentaire hors boulangerie en Corse en 2009



### *Peu d'exportation*

L'économie corse en général est caractérisée par une faible ouverture à l'international. Le secteur des IAA n'échappe pas à ce diagnostic puisque malgré ses résultats positifs, l'activité agroalimentaire hors boulangerie de l'île exporte peu. La part des exportations dans le chiffre d'affaires est particulièrement faible. Elle est inférieure à 2 % alors qu'elle atteint 11 % en province. En effet, l'exportation est surtout le fait de très grandes entreprises, absentes en Corse.

#### **Forces et faiblesses de l'activité agroalimentaire hors boulangerie corse**

Comparées à l'activité agroalimentaire hors boulangerie de province

	Forces	Faiblesses
<b>Entreprises de moins de 50 millions d'euros de chiffre d'affaires</b>		
	Rentabilité économique (taux de marge brut d'exploitation) plus élevée	Chiffre d'affaires moyen plus faible
	Création de richesse (taux de valeur ajoutée) plus élevée	Productivité du capital (taux de rendement apparent du capital) plus faible
	Marge commerciale plus élevée (consommations intermédiaires plus faibles)	
	Poids des frais de personnels plus faible	
	Productivité du travail (taux de rendement apparent du travail) plus élevée	
<b>Ensemble des entreprises</b>		
	Rentabilité économique (taux de marge brute d'exploitation) plus élevée	Poids des frais de personnels équivalent
	Création de richesse (taux de valeur ajoutée) plus élevée	Productivité du travail (taux de rendement apparent du travail) équivalente
	Marge commerciale plus élevée (consommations intermédiaires plus faibles)	Productivité du capital (taux de rendement apparent du capital) équivalente

**Champ de l'étude :**

Dans cette étude, la comparaison avec le niveau national concerne la province c'est à dire la France métropolitaine hors Île-de-France.

**Définitions**

Dans cette étude, on appelle **entreprise** l'unité légale qui est l'unité principale enregistrée dans le répertoire Sirene. Cette unité légale est une entité juridique de droit public ou privé. Cette entité juridique peut être une **personne morale (société)** dont l'existence est reconnue par la loi indépendamment des personnes ou des institutions qui la possèdent ou qui en sont membres ; ou une **personne physique (entreprise artisanale)**, qui, en tant qu'indépendant, peut exercer une activité économique.

L'entreprise n'est ici pas considérée comme unité statistique.

**Boulangerie** : dans cette étude, l'activité de boulangerie est prise au sens large. Elle regroupe les activités de « Cuisson de produits de boulangerie », de « Boulangerie et boulangerie-pâtisserie » et de « Pâtisserie ». Elle exclut la fabrication industrielle de pain et de pâtisserie.

**Chiffre d'affaires** : le chiffre d'affaires représente le montant des affaires (hors taxes) réalisées par l'**entreprise** avec les tiers dans l'exercice de son activité professionnelle normale et courante. Il correspond à la valeur de la production c'est à dire à la somme des ventes de marchandises, de produits fabriqués, des prestations de services et des produits des activités annexes.

**Valeur ajoutée** : solde du compte de production. Elle est égale à la valeur de la production diminuée de la consommation intermédiaire nécessaire à cette production.

**Excédent brut d'exploitation** : solde du compte d'exploitation, pour les sociétés. Il est égal à la valeur ajoutée, diminuée de la rémunération des salariés, des autres impôts sur la production et augmentée des subventions d'exploitation. Il évalue le profit de l'entreprise. Pour les entreprises artisanales, le solde du compte d'exploitation est le revenu mixte.

**Taux de valeur ajoutée** : part de la valeur ajoutée dans le chiffre d'affaires.

**Poids des frais de personnel** : part de la somme des rémunérations et charges sociales dans la valeur ajoutée.

**Productivité apparente du travail** : rapport entre la richesse créée et le facteur travail, c'est à dire entre la valeur ajoutée et l'effectif salarié de l'entreprise (en équivalent temps plein).

**Taux de rendement apparent de l'équipement (du capital)** : part de la valeur ajoutée dans les immobilisations d'exploitation.

**Taux d'endettement** : mesure le niveau de la dette d'une entreprise par rapport au total de son passif.

**Taux d'exportation** : part du chiffre d'affaires réalisé à l'exportation dans le chiffre d'affaires de l'entreprise.

**Sources**

**Connaissance locale de l'appareil productif (Clap)** : Système d'information alimenté par différentes sources dont l'objectif est de fournir des statistiques localisées au lieu de travail jusqu'au niveau communal, sur l'emploi salarié et les rémunérations. Seuls sont comptabilisés les postes « non annexes », c'est-à-dire d'une durée ou d'un niveau de rémunération suffisante. Le référentiel d'entreprises et d'établissements est constitué à partir du Répertoire national des entreprises et des établissements (Sirene). Les données sur l'emploi salarié résultent des informations issues des DADS, des Urssaf (plus MSA pour l'agriculture) et du système d'information sur les agents de l'Etat.

**Fare** : Fichier approché des résultats Esane

**Élaboration des statistiques annuelles d'entreprise (Esane)** : le dispositif Esane combine des données administratives (obtenues à partir des déclarations annuelles de bénéfices que font les **entreprises** à l'administration fiscale et à partir des données annuelles de données sociales qui fournissent des informations sur les salariés) et des données obtenues à partir d'un échantillon d'entreprises enquêtées par un questionnaire spécifique pour produire des statistiques structurelles d'entreprises (enquête sectorielle annuelle/**ESA**).

Mis en place en 2009 sur l'exercice 2008, ce dispositif remplace le précédent système composé de deux dispositifs avec les enquêtes annuelles d'entreprise (**EAE**) et le système unifié de statistiques d'entreprises (**Suse**) s'appuyant sur les déclarations fiscales, en les unifiant.

**Le champ du secteur de l'industrie agroalimentaire** est défini selon la nomenclature d'activités françaises - NAF rev2, 2008. Compris dans l'industrie manufacturière, il regroupe, dans ce dossier, toutes les activités des industries alimentaires (« 10 » dans la NA en 88 divisions), de la fabrication de boissons (« 11 » dans la NA en 88 divisions) ainsi que la fabrication d'huiles essentielles (« 20.53 » dans la NA en 615 classes).

**10 Industries alimentaires :**

- 10.1 Transformation et conservation de la viande et préparation de produits à base de viande
- 10.2 Transformation et conservation de poisson, de crustacés et de mollusques
- 10.3 Transformation et conservation de fruits et légumes
- 10.4 Fabrication d'huiles et graisses végétales et animales
- 10.5 Fabrication de produits laitiers
- 10.6 Travail des grains ; fabrication de produits amylacés
- 10.7 Fabrication de produits de boulangerie-pâtisserie et de pâtes alimentaires
- 10.8 Fabrication d'autres produits alimentaires (sucre, cacao, chocolat et confiserie, thé, café, plats préparés...)
- 10.9 Fabrication d'aliments pour animaux

**11 Fabrication de boissons :**

- 11.01 Production de boissons alcooliques distillées
- 11.02 Production de vin (de raisin)
- 11.03 Fabrication de cidre et de vins de fruits
- 11.04 Production d'autres boissons fermentées non distillées
- 11.05 Fabrication de bière
- 11.06 Fabrication de malt
- 11.07 Industrie des eaux minérales et autres eaux embouteillées et des boissons rafraîchissantes

**20 Industrie chimique :**

- 20.53 Fabrication d'huiles essentielles

Pour en savoir plus : Nomenclature d'activités françaises - NAF rev2, 2008

<http://www.insee.fr/fr/methodes>

**En Corse, l'agriculture biologique concerne l'ensemble des productions agricoles, végétales ou animales. Avec 200 exploitations s'étendant sur 6 300 hectares en 2009, cette filière s'est fortement développée, situant la région en tête des classements nationaux. La filière s'est également structurée grâce au regroupement des producteurs bio.**

**L'**agriculture biologique est spécifique en Corse, car l'ensemble des productions agricoles y sont représentées. On parle alors de filière transversale. Parmi les principales productions se trouvent la viticulture, les fruits secs, les agrumes, l'arboriculture diversifiée, les plantes aromatiques ainsi que les productions animales.

## 200 exploitations certifiées « Bio »

En 2009, la Corse compte 200 exploitations produisant en mode biologique pour une surface de 6 300 hectares. Cette superficie représente 4,7 % de la surface agricole utilisée (SAU) totale de la région, part qui place l'île en 3<sup>e</sup> position des régions françaises (1<sup>ère</sup> région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2<sup>e</sup> région Languedoc-Roussillon).

Les surfaces engagées en agriculture biologique représentent parfois une part importante des surfaces exploitées pour une filière donnée. C'est le cas pour la filière plantes aromatiques où 100 % des surfaces exploitées sont certifiées bio. C'est également le cas pour l'arboriculture (15 % des surfaces certifiées, majoritairement des châtaigniers) et pour la viticulture en AOC (13 % des surfaces certifiées).

## Expansion des surfaces

La filière biologique insulaire connaît un fort développement, les superficies ayant doublé ces dernières années. Entre 2008 et 2009, les surfaces engagées en agriculture biologique ont progressé de 18 %, avec un millier d'hectares supplémentaires. Cette évolution classe la Corse en 2<sup>e</sup> place des régions, derrière le Languedoc-Roussillon et avant le Nord-Pas-de-Calais.

Certaines filières connaissent une évolution importante de leurs surfaces biologiques. C'est notamment le cas de la filière agrumicole (30 % d'augmentation sur un an), de l'arboriculture diversifiée (également 30 % d'augmentation principalement due à la conversion de vergers d'oliviers et de kiwis) et de la filière animale (20 % d'évolution des surfaces : bovins viande, ovins caprins lait).

## Les filières végétales en 2009

	Surfaces Bio et conversion (Ha)	Nombre d'agriculteurs*	%SAU Bio / SAU Corse
Surfaces liées à l'élevage	4 159	47	3%
Fruits secs	625	65	15%
Viticulture	500	26	7% (13% AOC)
Agrumes	220	29	15%
Arboriculture diversifiée	187	45	15%
Plantes aromatiques	84	18	100%
Maraîchage	37	21	8%
Autres	452	51	15%
Ensemble	6 266	196	5%

\* un agriculteur peut exploiter plus d'une filière

Source: Civam Bio Corse, 2009.

## Les filières animales en 2009

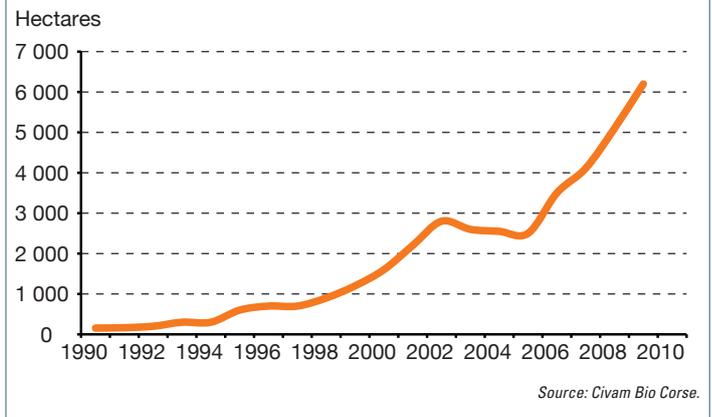
	Nombre d'animaux Bio et conversion	Nombre d'agriculteurs
Bovins Viande	14 531	28
Ovins Viande	305	4
Ruches	1 215	7
Ovins Caprins lait	1 821	6
Poules pondeuses	10 000	1
Porcins	20	1
Ensemble	///	47
Autres	452	51
Ensemble	6 266	196

Source: Civam Bio Corse, 2009.

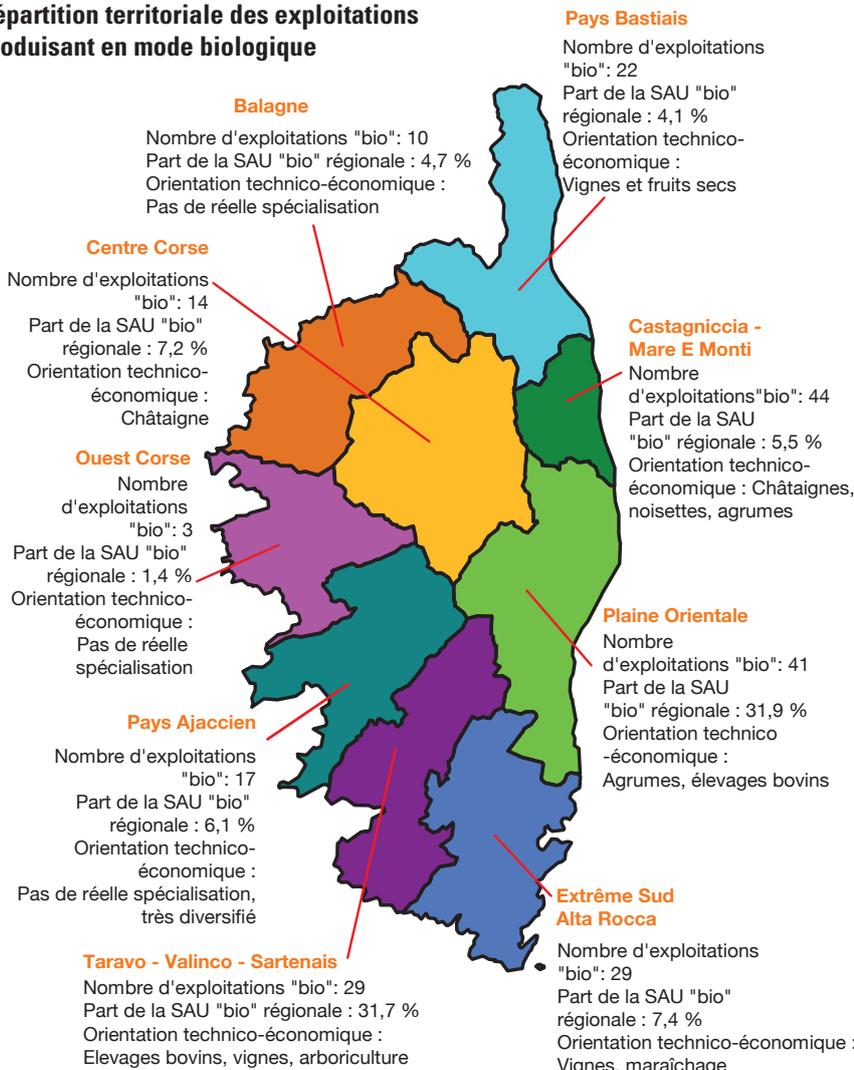
## Des territoires plus ou moins spécialisés

Les exploitations produisant en mode biologique sont inégalement réparties sur la région. Trois territoires regroupent 59 % des exploitations certifiées « Bio » : Castagniccia - Mare E Monti (23 %), Plaine Orientale (21 %) et Taravo - Valinco - Sartenais (15 %). Chaque territoire est plus ou moins spécialisé dans certaines spéculations. C'est le cas pour la vallée du Taravo qui concentre la moitié des exploitations spécialisées dans l'élevage bovin. De même, la plaine orientale est traditionnellement un territoire pour l'agrumiculture, ce qui se retrouve en agriculture biologique. Certains territoires ne présentent toutefois aucune spécialisation dans l'orientation technico-économique de leurs exploitations. Ainsi, le Pays Ajaccien connaît une production biologique très diversifiée.

## Evolution de la surface engagée en agriculture biologique corse sur la période 1990-2009



## Répartition territoriale des exploitations produisant en mode biologique



## Une filière structurée

Le développement de l'agriculture biologique sur ces vingt dernières années a été impulsé par la structuration de la filière. En 1992 en effet, les producteurs bio ont créé une association, le Civam Bio Corse. Son objectif est d'organiser le développement de la filière au niveau régional. Parmi ses missions, on retrouve l'accompagnement administratif des agriculteurs dans la phase de conversion, l'accompagnement technique et formation, la promotion de la filière et la structuration de la commercialisation.

### Définitions :

**Agriculture biologique** : méthode de production agricole basée sur le respect du vivant et des cycles naturels, qui gère de façon globale la production en favorisant l'agrosystème mais aussi la biodiversité, les activités biologiques des sols et les cycles biologiques. Pour atteindre ces objectifs, les agriculteurs biologiques doivent respecter des cahiers des charges et des règlements qui excluent notamment l'usage d'engrais chimiques de synthèse et de pesticides de synthèse, ainsi que d'organismes génétiquement modifiés.

## Pour en savoir plus

Agreste Corse : [www.agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/corse/](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr/en-region/corse/)

Civam Bio Corse : [www.civambiocorse.org/](http://www.civambiocorse.org/)

## Une qualité garantie

La démarche de qualité aboutit à une **certification des produits corses**. Elle contribue à affirmer leur qualité et à les différencier sur les marchés. Elle s'avère être un outil efficace de protection des savoir-faire permettant de pérenniser des activités de production et de protéger notamment l'économie des milieux ruraux. De nombreux produits insulaires ont ainsi obtenu une reconnaissance de leur qualité par l'obtention d'un signe officiel (certification, label) ou par l'attribution d'un prix (médailles de concours). Ces signes de reconnaissance sont garants de qualité pour les consommateurs et permettent aux produits de jouir d'une image de prestige.

Signes officiels de qualité :

- **L'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est une certification officielle française attribuée à un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Dans le cadre de l'AOC, les facteurs naturels et humains sont liés, ce qui impose qu'un produit certifié ne peut être reproduit hors de son terroir. En outre, l'AOC crée les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

L'AOP (**Appellation d'Origine Protégée**) est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture).

Produits corses certifiés AOC/AOP : « Miel de Corse - Mele di Corsica » ; « Farine de châtaigne Corse - Farina Castagnina Corsa » ; « Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica » ; « Brocciu » ; Vins : « Patrimonio », « Ajaccio », « Vins de Corse ».

Les fromages et la charcuterie sont engagés dans une démarche de certification.

- **Le label rouge** garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires.

Actuellement en Corse, seul le poulet « l'Isulanu » est certifié Label Rouge. Une démarche de labellisation a été engagée pour l'agneau et la clémentine. Un Label Rouge est aussi envisagé pour une certaine catégorie de charcuterie.

- **L'Indication Géographique Protégée (IGP)** distingue un produit qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. L'aire géographique d'une IGP est délimitée.

Deux types de produits se sont vu attribuer une certification IGP : la « Clémentine de Corse » et les vins de pays. D'autres produits sont en cours de certification : le cabri, le pomelo, le kiwi, le pruneau, l'huile essentielle d'immortelle et la noisette.

- **Le label « Agriculture Biologique »** de l'Union européenne vise à consolider la confiance des consommateurs quant à la provenance et au contrôle des produits certifiés.

- **La Spécificité Traditionnelle Garantie (STG)** a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel. Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agroalimentaires.

- **La marque collective** est utilisée simultanément par différentes entreprises (producteurs et/ou distributeurs) sans qu'elle soit nécessairement leur propriété. Elle permet de doter un ensemble d'entreprises d'une notoriété et d'une image communes dans l'esprit du consommateur. Il existe deux marques collectives de produits corses :

- **Corsicarne** garantissant aux consommateurs une viande d'animaux nés, élevés et abattus en Corse.

- **Terra Bio Corsica** dont l'objectif principal est de développer un réseau local de vente privilégiant la production biologique d'origine corse.

**Le concours général agricole (CGA)** est un tremplin pour la production insulaire. Organisé dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, il a pour ambition de sélectionner et de primer les meilleurs produits du terroir français et les meilleurs animaux reproducteurs. En 2010, la Corse présentait une soixantaine de candidats. Huiles d'olive, vins, huitres, produits fromagers et miels issus de la région étaient présents à Paris, soit près de 350 échantillons. Au final, 78 produits ont été médaillés.



