

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^e position des régions françaises (1^{ère} région Provence-Alpes-Côte d'Azur, 2^e 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^e 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

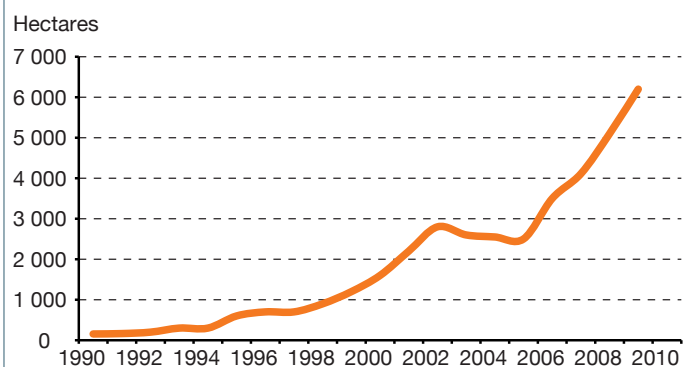
	Nombre d'animaux Bio et conversion	Nombre d'agriculteurs
Bovins Viande	14 531	28
Ovins Viande	305	4
Ruches	1 215	7
Ovins Caprins lait	1 821	6
Poules pondeuses	10 000	1
Porcins	20	1
Ensemble	///	47
Autres	452	51
Ensemble	6 266	196

Source: Civam Bio Corse, 2009.

Des territoires plus ou moins spécialisés

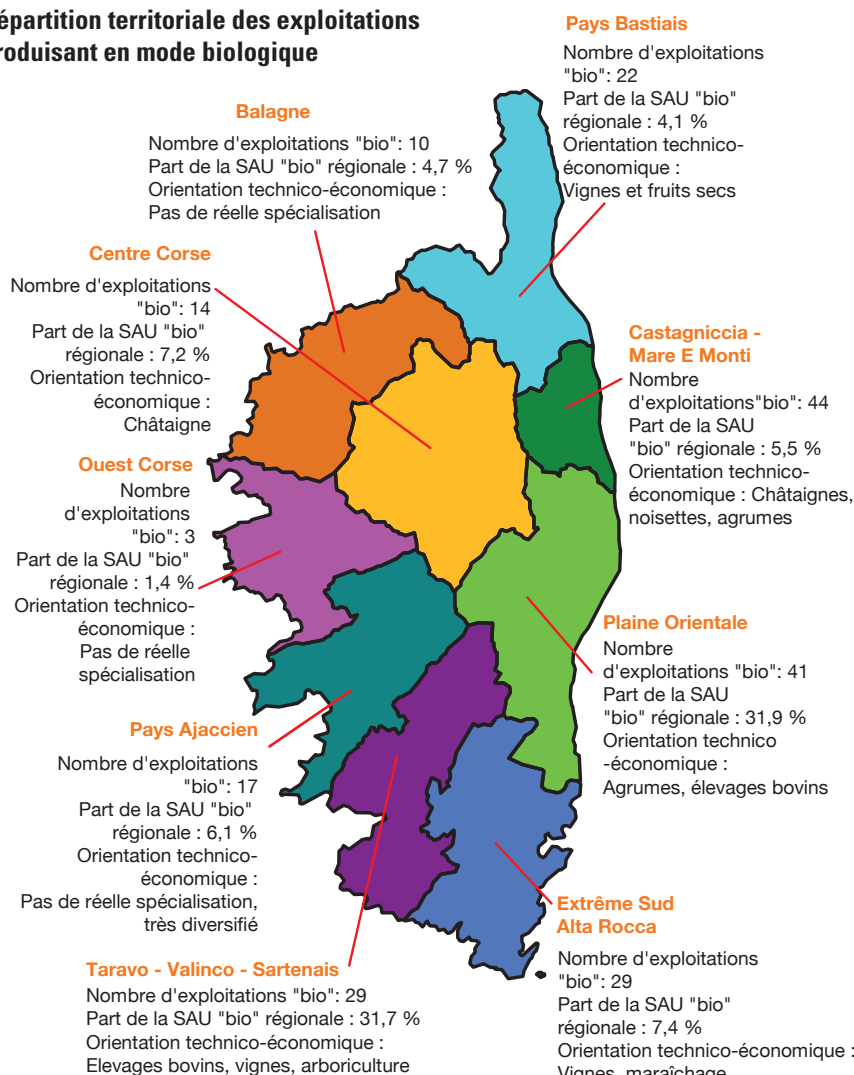
Les exploitations produisant en mode biologique sont inégalement réparties sur la région. Trois territoires regroupent 59 % des exploitations certifiées « Bio » : Castagniccia - Mare E Monti (23 %), Plaine Orientale (21 %) et Taravo - Valinco - Sartenais (15 %). Chaque territoire est plus ou moins spécialisé 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



Source: Civam Bio Corse.

Répartition territoriale des exploitations produisant en mode biologique



Source : CIVAM bio Corse 2008 et 2009/Odarc

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/

Civam Bio Corse : 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 (médaillages 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, huîtres, produits fromagers et miels issus de la région étaient présents à Paris, soit près de 350 échantillons. Au final, 78 produits ont été médaillés.