



## PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES MARANA- GOLO

Rapport du diagnostic du système alimentaire

*Mars 2023*

[Cecile.riffard@ceresco.fr](mailto:Cecile.riffard@ceresco.fr) / [thomas.lefebvre@ceresco.fr](mailto:thomas.lefebvre@ceresco.fr)

**ceresco.**  
Alimentation, filières & territoires





# TABLE DES MATIERES



## INTRODUCTION

### 1. L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIEN.....1

1. LE POTENTIEL DE CONSOMMATION
2. LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE ET VECTEUR DE LIEN SOCIAL

### 2. UN PATRIMOINE A VALORISER ET PROTEGER.....24

1. LE POTENTIEL DE PRODUCTION
2. PATRIMOINE NATUREL, HUMAIN ET TRANSITION AGRO-ECOLOGIQUE

### 3. UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE.....51

1. LES FILIERES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES
2. DISTRIBUTION ET RESTAURATION HORS DOMICILE

## CONCLUSION

# INTRODUCTION

La communauté Marana-Golo a initié la démarche d'élaboration du **projet alimentaire territoriale à l'été 2022**. Lauréat du programme national pour l'alimentation (PNA), la collectivité a lancé l'élaboration du diagnostic et du plan d'actions, accompagné par le cabinet Ceresco à l'automne 2022. Une animation interne est également opérationnelle depuis janvier 2023.

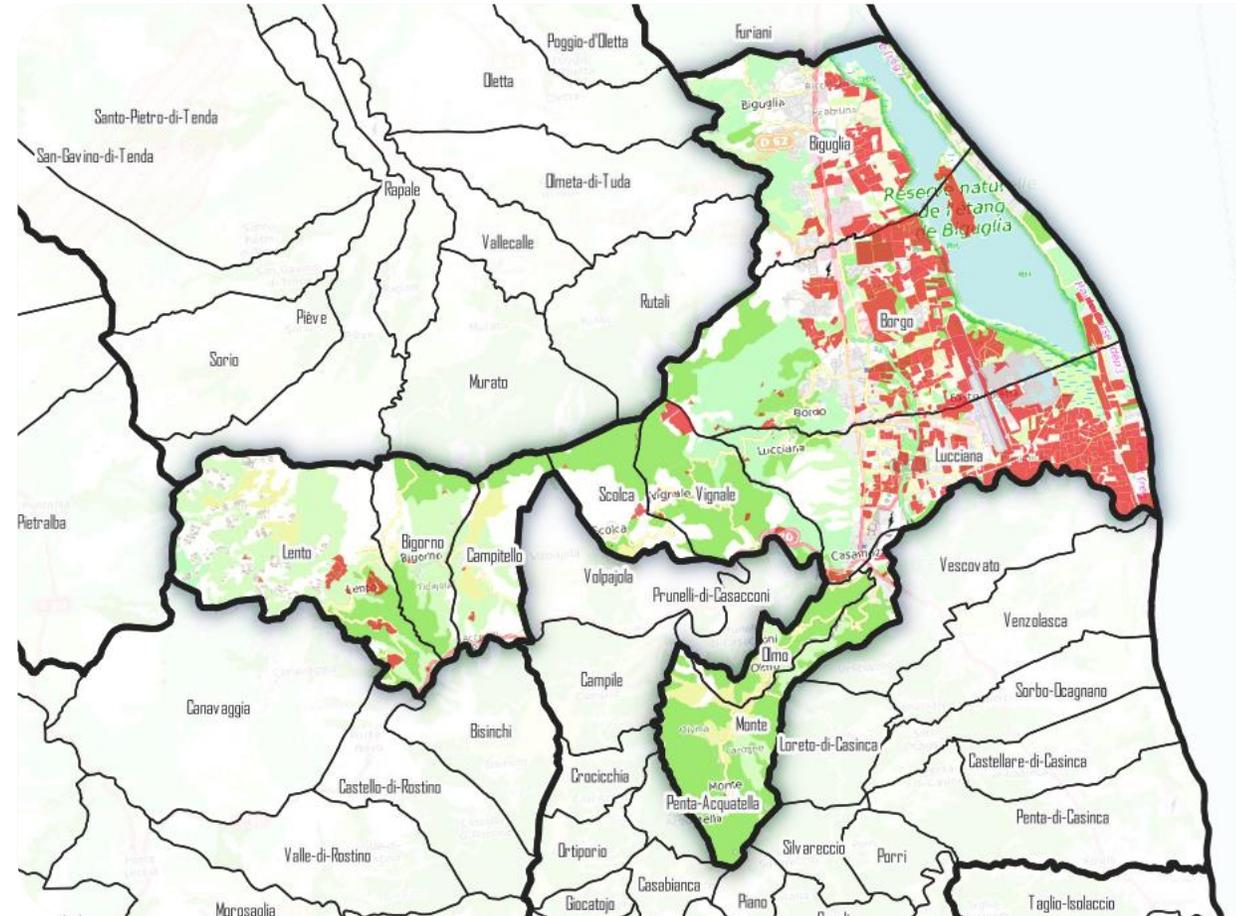
Les quelques 24 000 habitants du territoire sont répartis sur 10 communes entre plaine agricole et urbanisée, et territoires de montagne très ruraux. L'EPCI est limitrophe à la communauté d'agglomération de Bastia (CAB) au Nord et la Castagniccia-Casinca au Sud.

La démarche est exploratoire dans la mesure où les thématiques agricoles et alimentaires ont encore peu été abordées à l'échelle de l'EPCI, et que l'ensemble des orientations sont encore envisagées à cette étape. Elles devront être affinées en fonction des enjeux qui sont identifiées par le présent diagnostic.

Ainsi, l'objectif de ce document est d'identifier **les enjeux clés du territoire** en terme d'agriculture et d'alimentation. Ceux-ci sont étayés à l'aide de données qualitatives et quantitatives.

Ce diagnostic doit permettre d'élaborer **une stratégie et un plan d'actions cohérent et opérationnel**.

## Périmètre du territoire de Marana-Golo



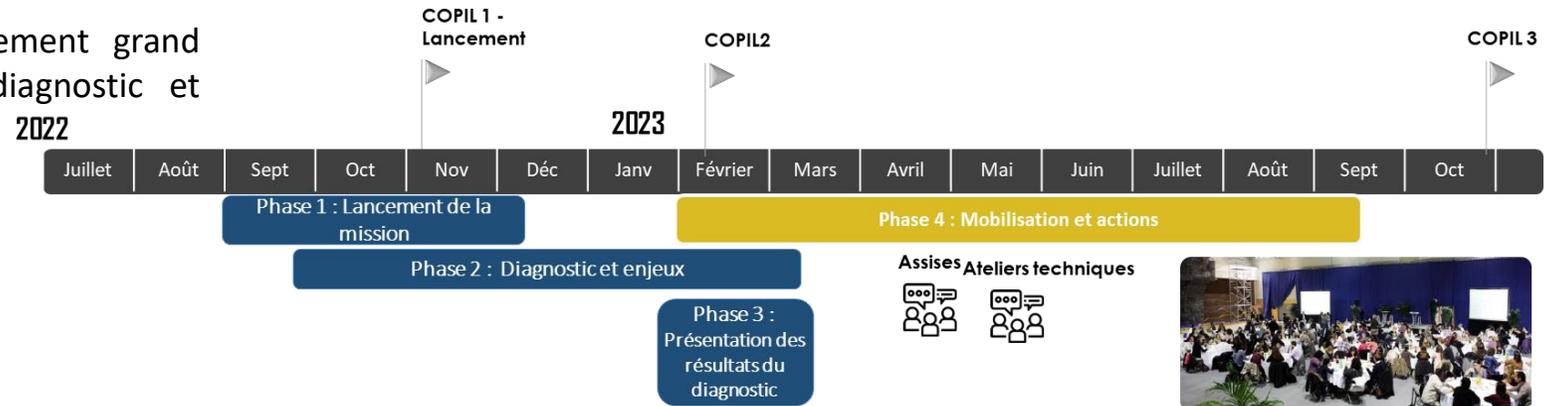
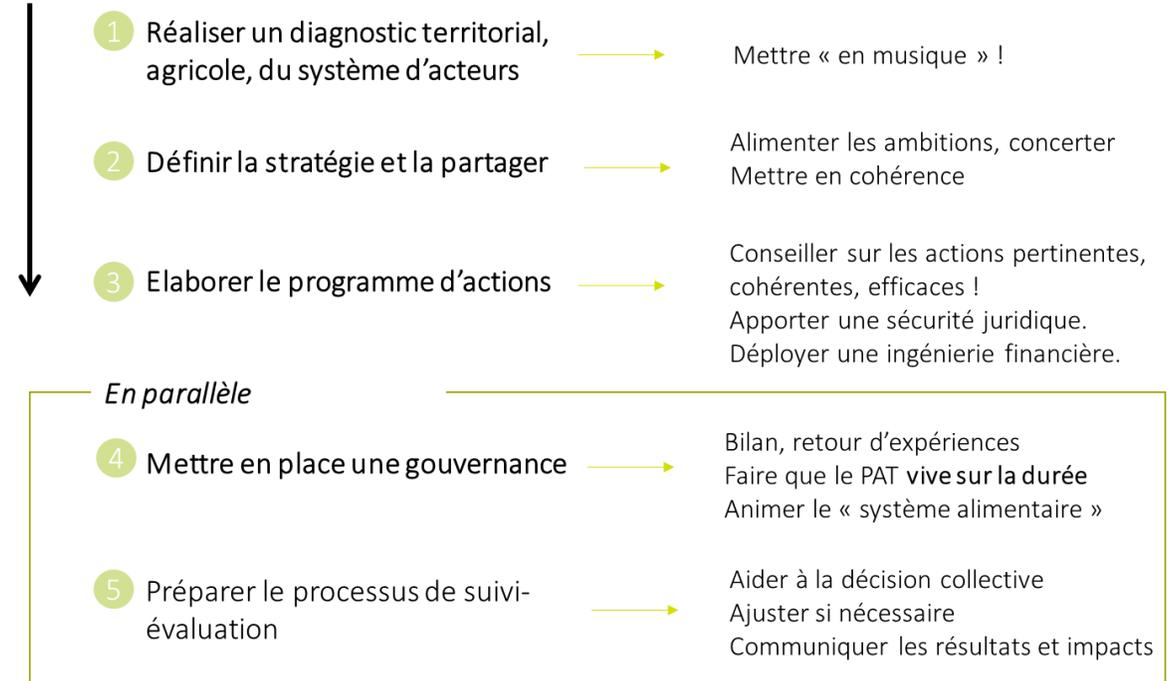
 Foncier agricole (hors estive et parcours) – Source : Registre parcellaire graphique 2020  
Fond de carte : Open Street Map

# LA METHODOLOGIE EMPLOYEEE

Le présent diagnostic du système alimentaire consiste en la première étape de l'élaboration du PAT. Pour ce faire, le cabinet Ceresco a notamment :

- Réalisé des **entretiens préalables** avec les élus du territoire et les partenaires clés
- Organisé une **réunion de lancement** avec le comité de pilotage (COPI): maires et partenaires principaux (lycée agricole, FRCA, DRAAF, Chambre d'agriculture, inter Bio...)
- Animé une **atelier avec les agriculteurs** afin de recenser leurs besoins et présenter la première version du diagnostic (février 2023)
- **COPI de présentation des premiers résultats** du diagnostic (février 2023)
- Organisé **les assises de l'alimentation**, événement grand public afin de présenter les éléments de diagnostic et mobiliser les citoyens (avril 2023)

## GRANDES ÉTAPES DE L'ÉLABORATION JUSQU'À LA MISE EN OEUVRE



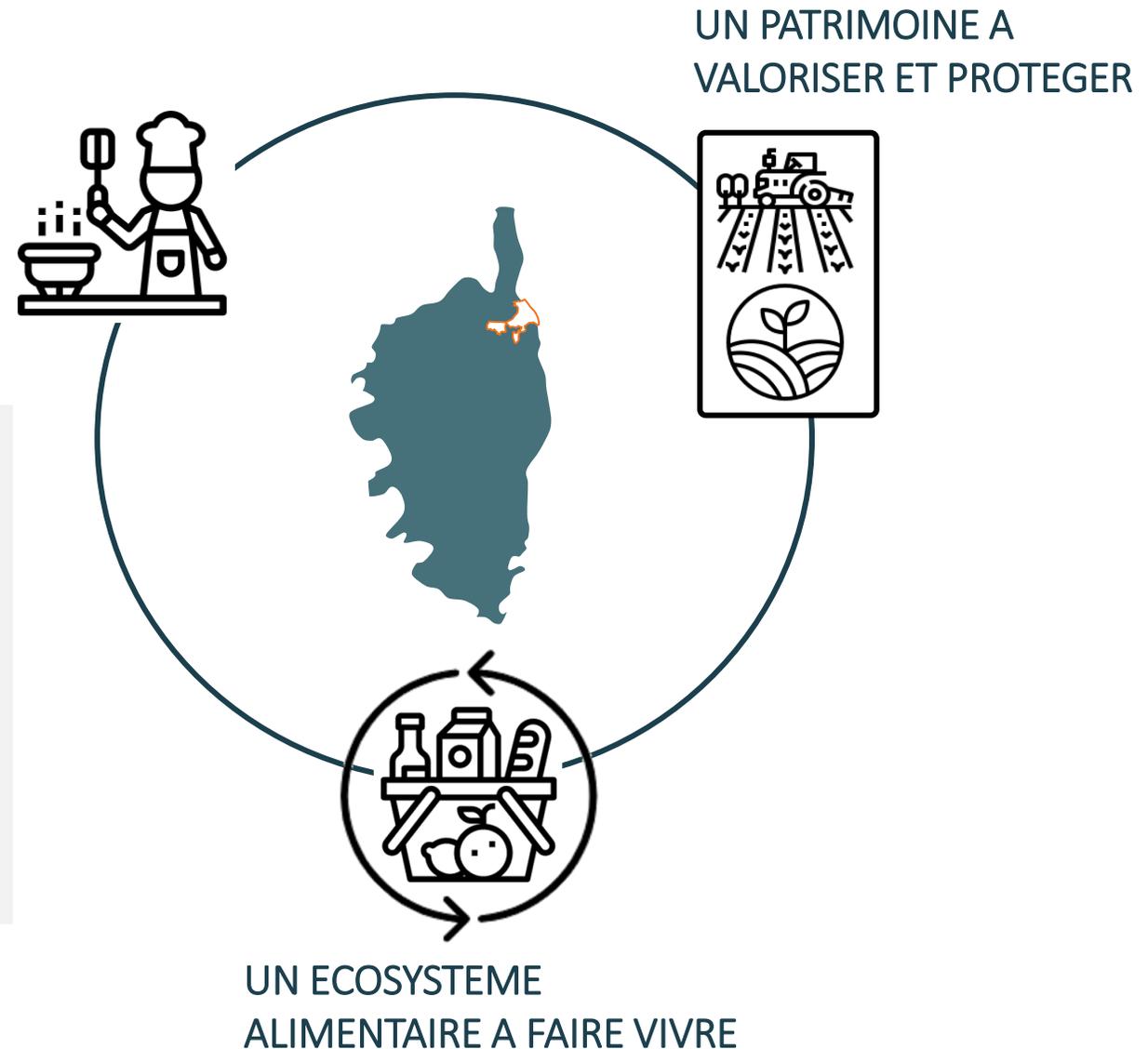
# LES ENJEUX PRESSENTIS

## L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIENS

Trois principaux axes permettant de présenter les enjeux du territoire ont été identifiés :

- **L'alimentation comme vecteur de liens**
- **Un patrimoine à valoriser et protéger**
- **Un écosystème alimentaire à faire vivre**

Le rapport détaille l'ensemble de ces enjeux sous forme de 3 parties. Il intègre également des propositions d'objectifs opérationnels.





01

consommation  
économique  
gastronomie  
agriculture  
habitudes  
territoire  
santé  
cardiovasculaire  
produits  
qualité accès  
impacts  
diabète  
surpoids  
qualités  
alimentation  
habitants ensemble évolution

# L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIENS

1. LE POTENTIEL DE CONSOMMATION
2. LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE ET VECTEUR DE LIEN SOCIAL

**1.1**

---

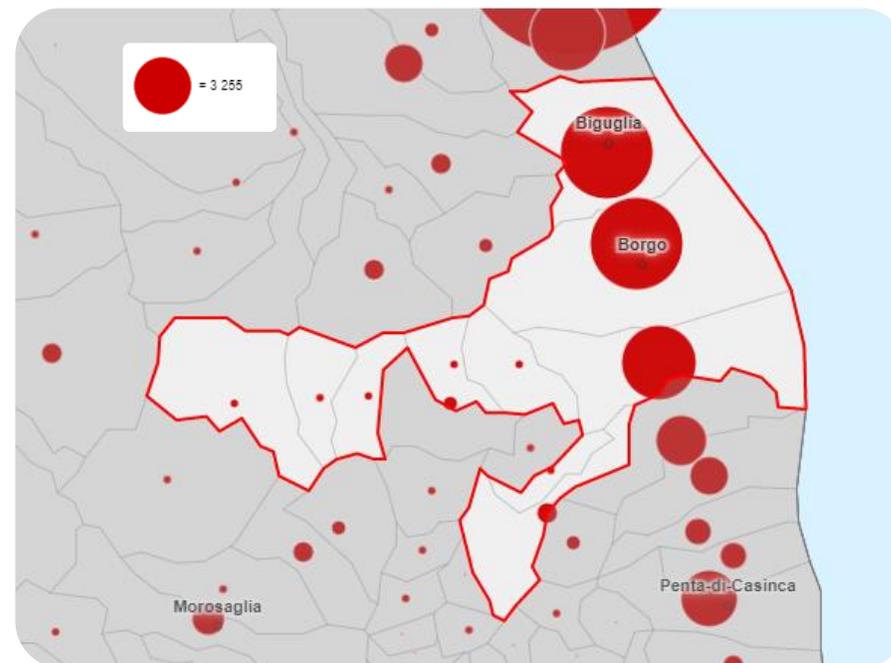
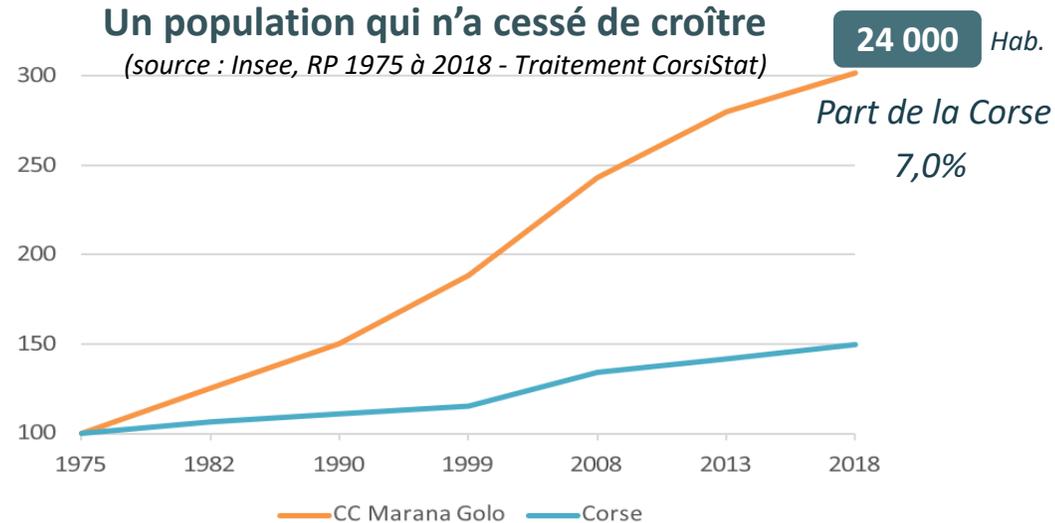
# **LE POTENTIEL DE CONSOMMATION**

# UN POTENTIEL DE CONSOMMATION IMPORTANT

La consommation alimentaire est composée de trois principales composantes :

- **Les personnes résidentes** : 23 860 habitants. + 1,5% de 2013 à 2018, soit une des croissances les plus importantes parmi les EPCI corse. Cette augmentation est due à au solde naturel, mais également à un solde migratoire positif (Cf annexe \$démographie ci-après).
- **Le tourisme** : En Corse, on dénombre environ 3 millions de touristes par an, en particulier concentrés sur la période estivale, pour 340 000 habitants. Ceci représente 10,1 millions de nuitées (INSEE, 2022). On peut considérer que ceci représente environ **8% de la demande alimentaire de la Corse**
- **Les navetteurs** (mouvement pendulaire quotidien – notamment domicile-travail) – Cf page suivante

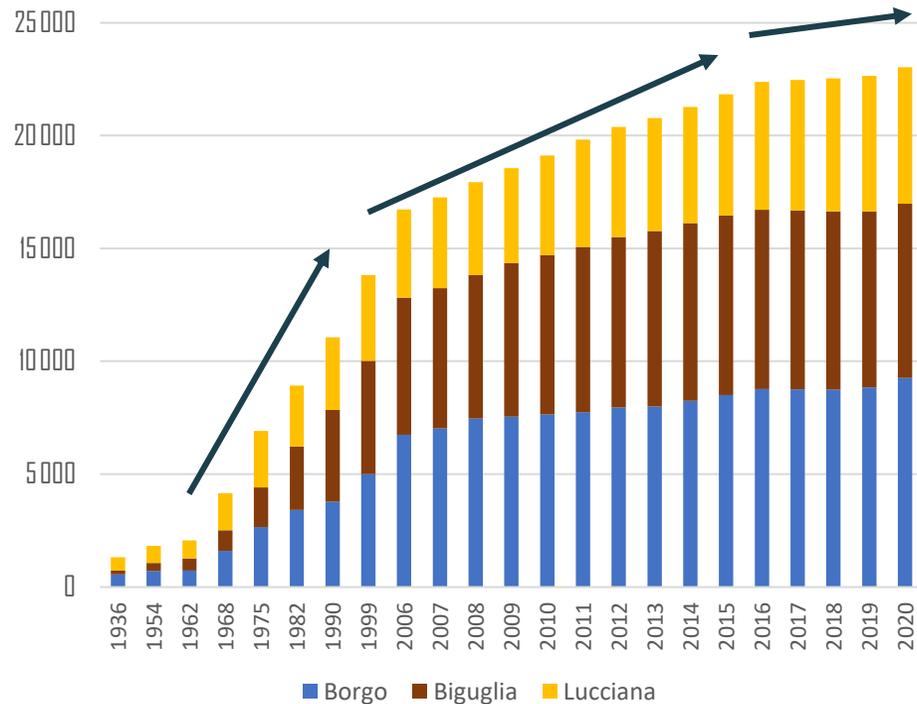
👉 La demande alimentaire est en constante augmentation, notamment sur les communes de plaine.



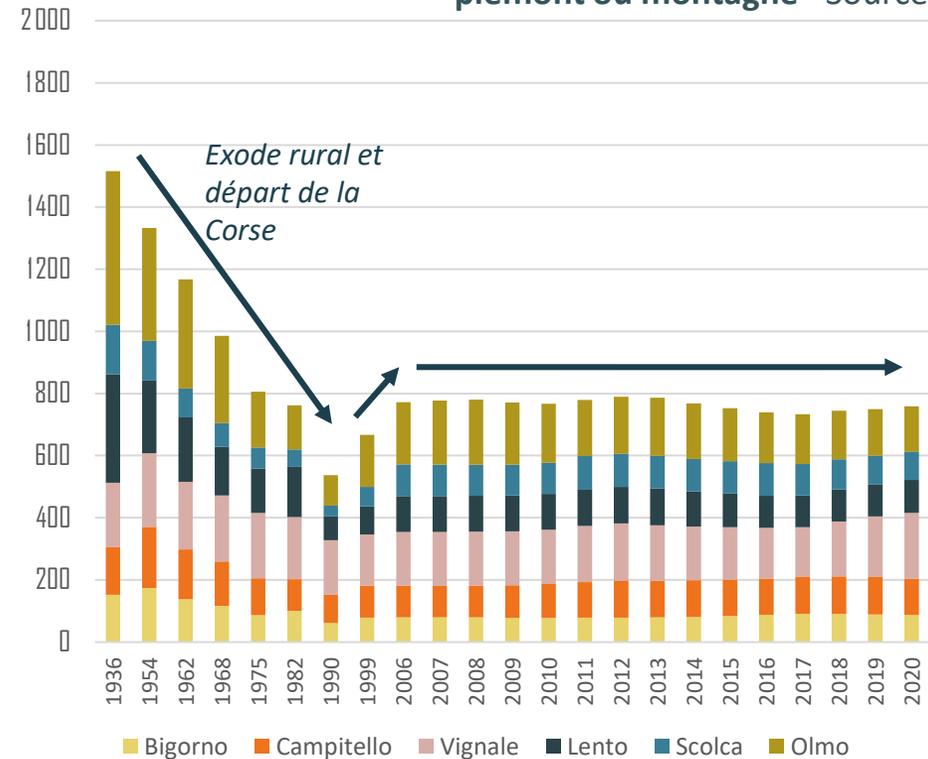
Population par commune  
Source : INSEE, 2018

# UN POTENTIEL DE CONSOMMATION IMPORTANT – ANNEXE RESIDENTS

Evolution démographique dans les communes majoritairement en plaine - Source : INSEE



Evolution démographique dans les communes majoritairement en piémont ou montagne - Source : INSEE



Les dynamiques démographiques ont été très différentes entre les communes de plaine et les communes de montagne.

## Résumé synthétique :

- **Plaine** : Avant 1950, la plaine était globalement peu habitée à l'année (non viable), mais exploitée en agriculture une partie de l'année. Le retour en Corse et l'arrivée de population à partir des années 1960 a lieu notamment en plaine alors viabilisée. Cet espace fait valoir ses atouts topographiques et conduiront à l'urbanisation de ces communes.
- **Piémont et montagne** : Avant 1930 : organisation agricole autour des villages (situés entre 400 et 700 m d'altitude) : Exode rural très marqué jusqu'en 1990 avant un faible « retour au village », et une population qui est stable actuellement.

# UN POTENTIEL DE CONSOMMATION IMPORTANT – ANNEXE NAVETTEURS

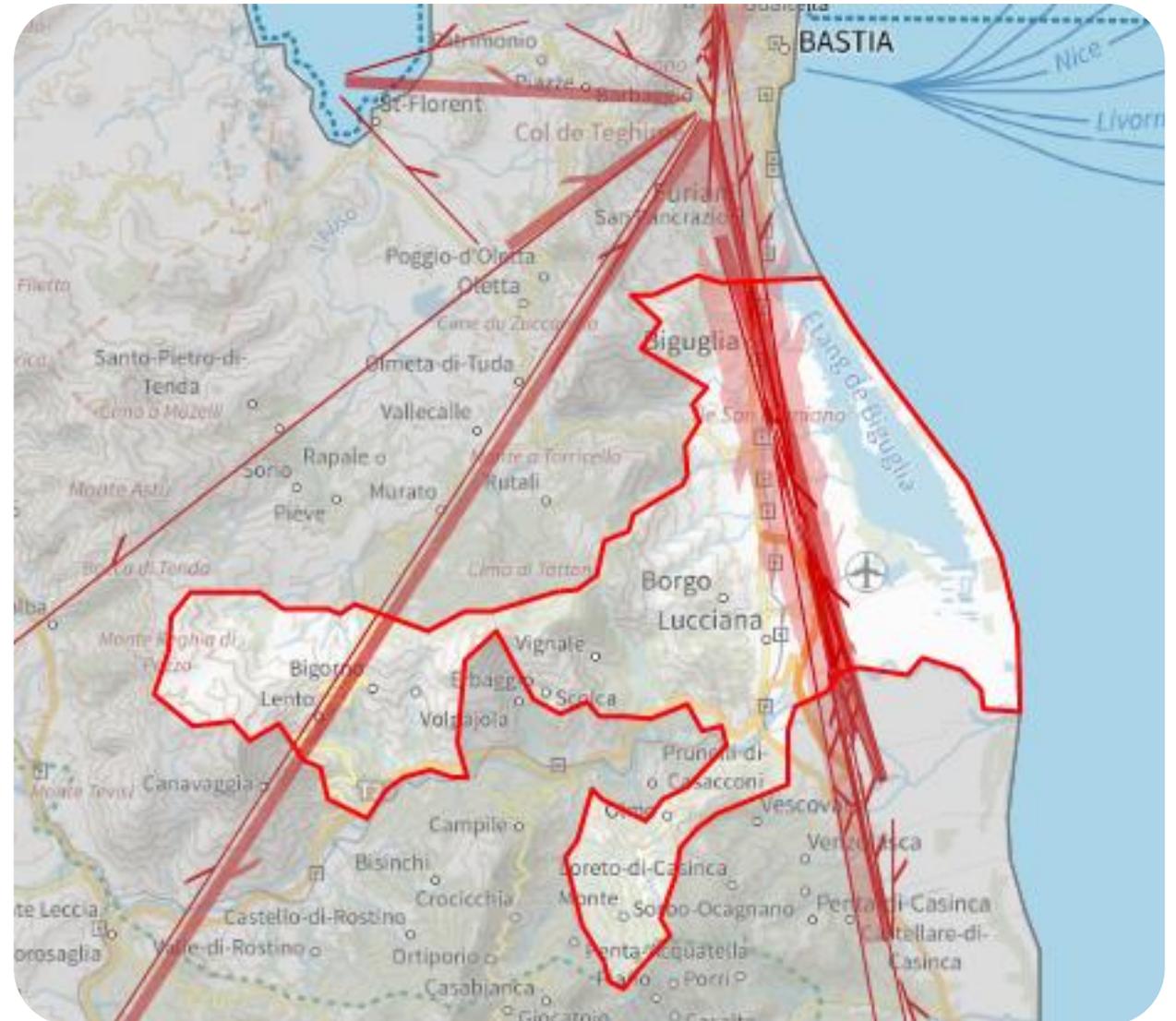
📍 La position en plaine et son attractivité en terme de logement et activité implique de **très nombreux flux quotidiens** :

- Vers MARANA-GOLO : Depuis les communes limitrophes, Bastia et la le Sud de la plaine orientale
- Depuis MARANA-GOLO : Vers Furiani, Bastia en particulier

Ceci implique des consommations alimentaires, en particulier à proximité des zones d'activités des communes de Borgo, Lucciana, et Biguglia.

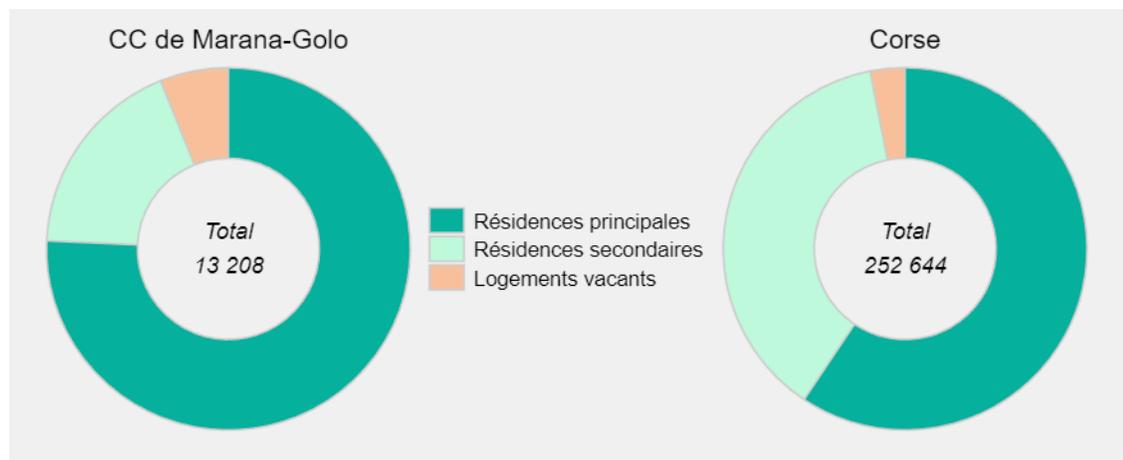
Par ailleurs, l'accessibilité des enseignes par la route T11 entraîne un commerce « de passage ».

**Nombre de navettes  
domicile-travail**  
Source : INSEE, 2018



# UN POTENTIEL DE CONSOMMATION IMPORTANT – ANNEXE *TOURISME*

**Parc de logement sur le territoire : notamment la part des résidences secondaire** – Source : INSEE, 2018



**Capacité d'hébergement touristique sur Marana Golo** – Source : INSEE, CorsicaStat, 2018

TYPE D'ETABLISSEMENT	NOMBRE D'ETABLISSEMENTS	NB DE CHAMBRE/EMPLACEMENTS
Hôtels de tourisme de plus de 5 chambres	16	579
Campings de plus de 10 emplacements	3	539
Autres hébergements collectifs de tourisme	2	2150

Sur le territoire on dénombre 18% de logement en résidence secondaire (soit 2406 logements, Insee, 2018) et 3268 chambres ou emplacements touristiques.

# DES EVOLUTIONS DANS LES COMPORTEMENTS DE CONSOMMATEURS

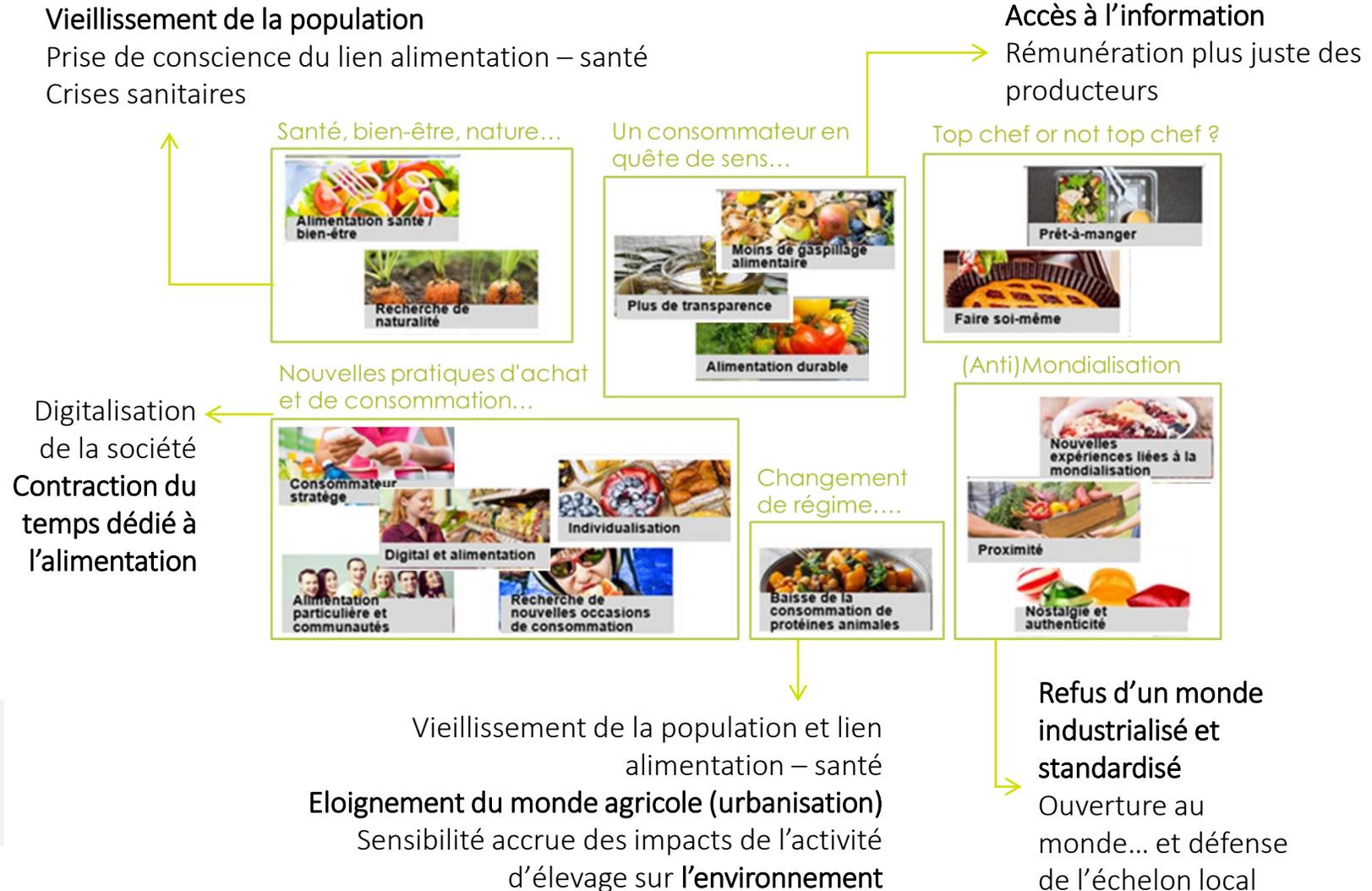
Données de références nationales : vers un pluralisme des comportements alimentaires, qui implique nécessairement de cibler les stratégies.

Au-delà de la demande alimentaire en volume (nombre de consommateurs), les comportements alimentaires ont une influence sur les volumes, les types de produits et les modes de distribution.

L'étude citée ci-dessous rappelle **16 tendances alimentaires identifiables au niveau national**, regroupées en 6 grands types. La crise du COVID a pu accélérer plusieurs de ces tendances. Par ailleurs, certaines sont antagonistes : ex : Prêt à manger (augmentation des aliments transformés et de la consommation de sucre) et faire soi-même.

Enfin, les évolutions marketing, la multiplication de labels officiels crée parfois **une confusion chez les consommateurs** : Ex : Produits Bio / Produits locaux / Produits « sans ».

Source : Etude CERESCO 2017 pour le ministère de l'Agriculture, et ses partenaires Ania, CGAD, CGI, Coop de France, FCD et FranceAgriMer : « mieux appréhender les comportements alimentaires de 2025 »



# NUTRITION-SANTÉ : DES LIENS A DIFFERENTS NIVEAUX

Trois principaux liens entre nutrition et santé peuvent être mis en lumière et considérés comme des enjeux prégnants en France et sur le territoire :

- ↳ Evolution des comportements alimentaires ayant un impact sur la santé publique
- ↳ Des difficultés économiques impactant le type d'alimentation (double peine)
- ↳ L'impact de pratiques agricoles sur la santé

## COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET SANTÉ

L'évolution du comportement de consommation liée à la consommation de sucres rapides et d'additifs, en lien avec toujours plus de produits transformés, et également avec la consommation importante de viande.

Les risques associés aux difficultés sont en particulier :

- Augmentation de la prévalence de maladies cardiovasculaires
- Augmentation de la prévalence de développement de diabète

En France, le taux d'obésité a évolué de 5 % en 1980 à 17 % en 2015. De plus, si l'on prend en compte la population en excès pondéral, ce taux passe de 32 % en 1988 à 47 % en 2012, soit près de la moitié de la population.

Source : Santé Publique France 2017, Étude de santé sur l'environnement, la biosurveillance, l'activité physique et la nutrition, ESTEBAN 2014-2016.

## ACCÉSSIBILITÉ ÉCONOMIQUE ET SANTÉ :

Les situations de précarité ont des conséquences sur les régimes alimentaires, dont :

- Moins de fruits et légumes frais, de céréales complètes, poissons, fibres, vitamines et minéraux
- Plus de produits céréaliers, produits sucrés, boissons non alcoolisées, corps gras et viandes
- Alimentation moins variée avec moindres apports en micronutriments

Les personnes les plus touchées par l'obésité sont les plus **vulnérables sur le plan socio-économique.**

Sources : [INSERM, Inégalités sociales de santé en lien avec l'activité physique, 2019](#), [DARMON, N. \(2020\). Nutrition, santé et pauvreté, CIVAM](#) et [ATD, Se nourrir lorsqu'on est pauvre, 2014](#) et [Etude ABENA \(2013\), ORS IDF](#)

# NUTRITION-SANTÉ : DES LIENS A DIFFERENTS NIVEAUX

## TRANSITION AGRO-ÉCOLOGIQUE ET SANTÉ

- La **qualité nutritionnelle des produits agricoles issus de production agro-écologique meilleure** : « En effet, la transition agro-écologique modifie la nature et la qualité des aliments disponibles. En retour, une évolution vers une alimentation plus diversifiée et davantage végétalisée serait susceptible d'accélérer la transition vers des systèmes alimentaires agro-écologiques. » Source : *Nature food*
- **Des risque de développement de maladie liées à une exposition répétée aux pesticides** :  
« L'expertise confirme la présomption forte d'un lien entre l'exposition aux pesticides et six pathologies : lymphomes non hodgkiniens (LNH), myélomes multiples, cancer de la prostate, maladie de Parkinson, troubles cognitifs, bronchopneumopathie chronique obstructive et bronchite chronique. »  
Inserm, 2021. <https://presse.inserm.fr/publication-de-lexpertise-collective-inserm-pesticides-et-effets-sur-la-sante-nouvelles-donnees/43303/>

## Plusieurs leviers sont mobilisables par les collectivités pour intervenir sur cet enjeu de santé :

- La **sensibilisation par l'éducation**. Des actions sont ainsi mises en place dans certains établissements, comme l'organisation de petits déjeuners ou de goûters équilibrés.
- **Agir pour favoriser une offre en produits alimentaire de qualité** : promotion de lieu de consommation de produit brut.
- L'intégration d'actions spécifiques sur l'alimentation dans un **Contrat Local de Santé (CLS)** passé avec l'ARS, pour une démarche globale de la santé.
- Adapter les usages agricoles pour protéger les riverains et travailleurs agricoles : EPI, distance tampon, veiller à l'application des réglementations sur les épandages.



# 1.2

---

## **LUTTE CONTRE LA PRECARITE ALIMENTAIRE ET VECTEUR DE LIEN SOCIAL**

# L'ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE À DES PRODUITS DE QUALITE

## Quelques définitions

### ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE :

La notion d'accès à l'alimentation peut être appréhendée à travers quatre dimensions : >

### LA QUALITE ALIMENTAIRE

Elle peut être constituée de la qualité intrinsèque des produits, de l'équilibre nutritionnel des repas (protéines, lipides, glucides...), d'une alimentation qui préserve la qualité de l'environnement, d'une alimentation locale et durable

**LA PRECARITE ALIMENTAIRE** concerne principalement les habitants dans les situations suivantes :

- *Personnes en grande précarité : sans logement fixe...*
- *Des familles monoparentales*
- *Des étudiants*
- *Des chômeurs*
- *Des personnes retraitées*
- *Des travailleurs pauvres*

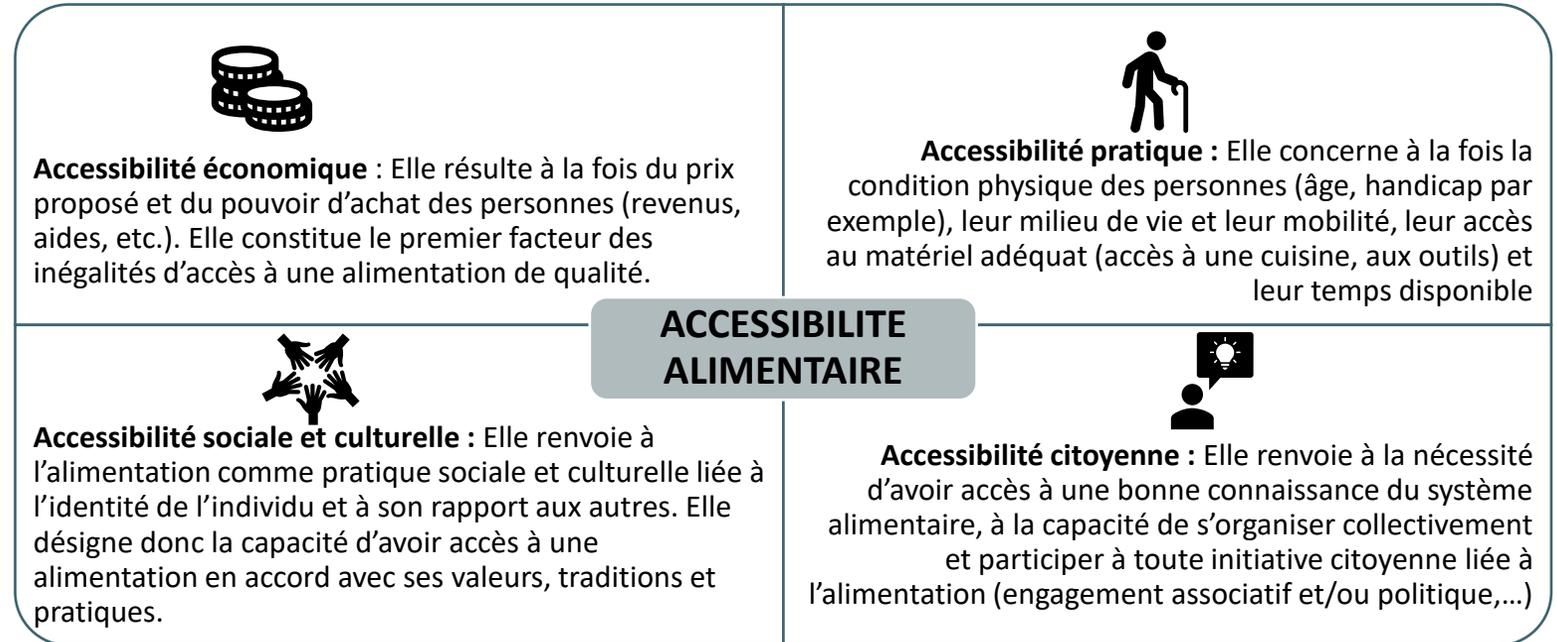


FIGURE 1. ÉCHELLE DE MESURE FIES (FAO)

Insécurité alimentaire fondée sur l'échelle de mesure FIES : qu'est-ce que cela signifie ?



# L'ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE À DES PRODUITS DE QUALITE - Economique

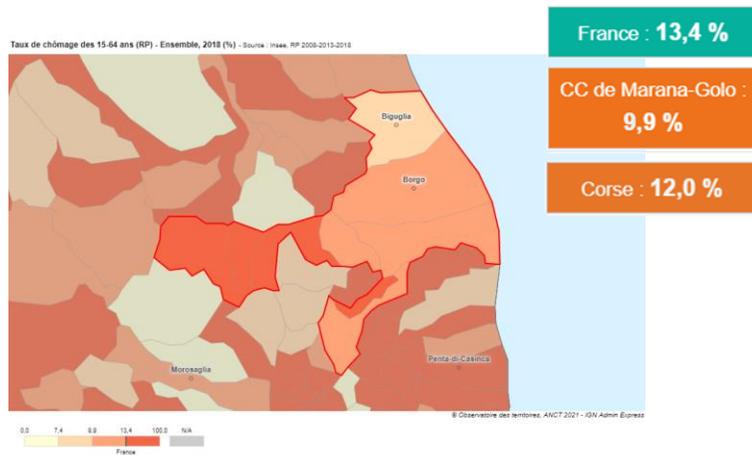
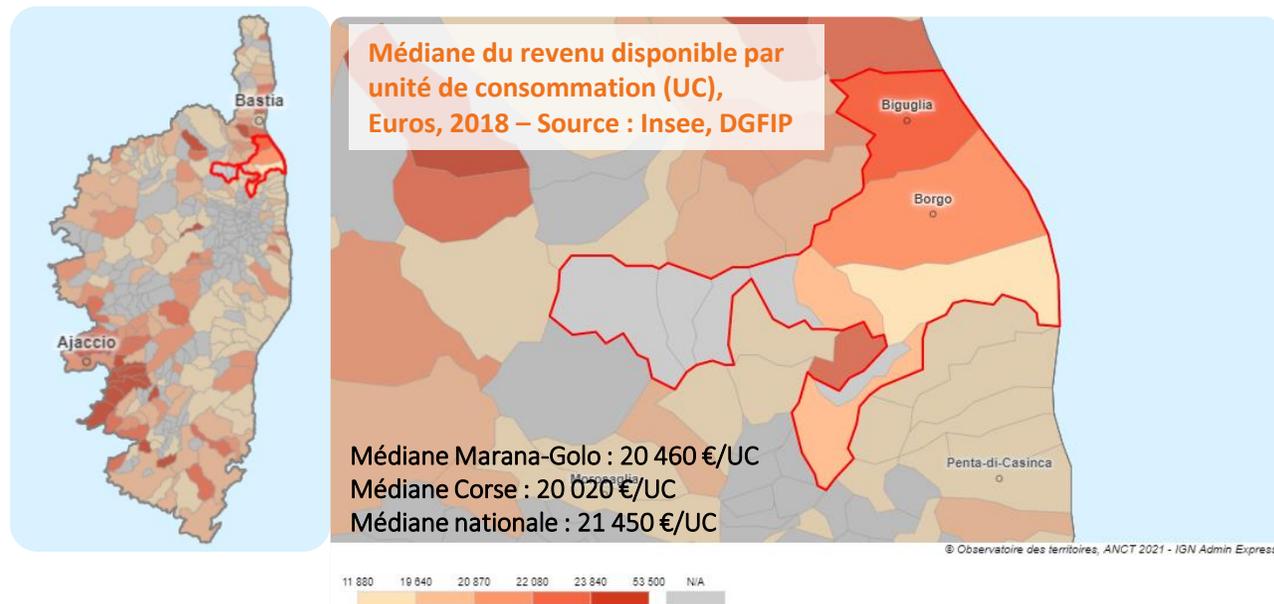
Des secteurs à « enjeu » sur le territoire : en milieu rural et dans certaines zones urbanisés

**50% des résidents ont un revenu inférieur à 20 460 euros/an** (revenu médian du territoire), ce qui est moins élevé que la moyenne nationale (21 450 euros/an).

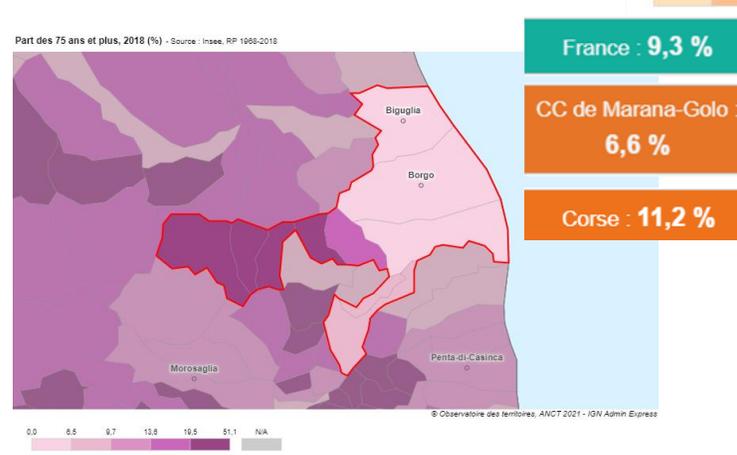
Par ailleurs, 869 personnes sont bénéficiaires du RSA sur le territoire (source : cnaf - msa 2017 traitement corsistat)

**17% des résidents du territoire vivent sous le seuil de pauvreté\*** (contre 12% au niveau national et 19% en Corse). \*Le seuil de pauvreté correspond à 60% du revenu médian

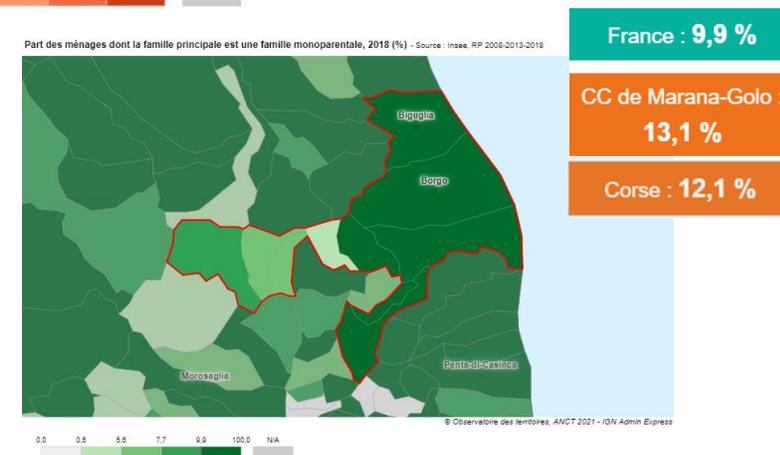
Enfin, il est relevé la présence de secteurs à « enjeu » sur le territoire, en milieu rural (personnes âgées, travailleurs) et dans certaines zones urbanisées (familles monoparentales).



Taux de chômage des 15 ans et plus (RP) en 2019 – Source : INSEE



Part des 75 ans et plus (%) en 2018 Source : INSEE



Part des ménages dont la famille principale est une famille monoparentale (%) en 2018 - Source : INSEE

# L'ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE À DES PRODUITS DE QUALITE - Economique

## Covid-19, un an après : « La précarité alimentaire ne cesse de s'accroître »

La sociologue et philosophe Anne Salmon décrit, dans une tribune au « Monde », la prise en charge croissante d'une crise alimentaire de plus en plus alarmante par un nouveau mouvement de résistance sociale au système de production dominant.

La crise sanitaire COVID 19 a fait basculer 1 million de Français sous le seuil de pauvreté (15% des ménages en 2018).  
Le nombre de bénéficiaires de l'aide alimentaire bondit d'environ 30 %

Le contexte évolue rapidement depuis quelques années notamment du fait :

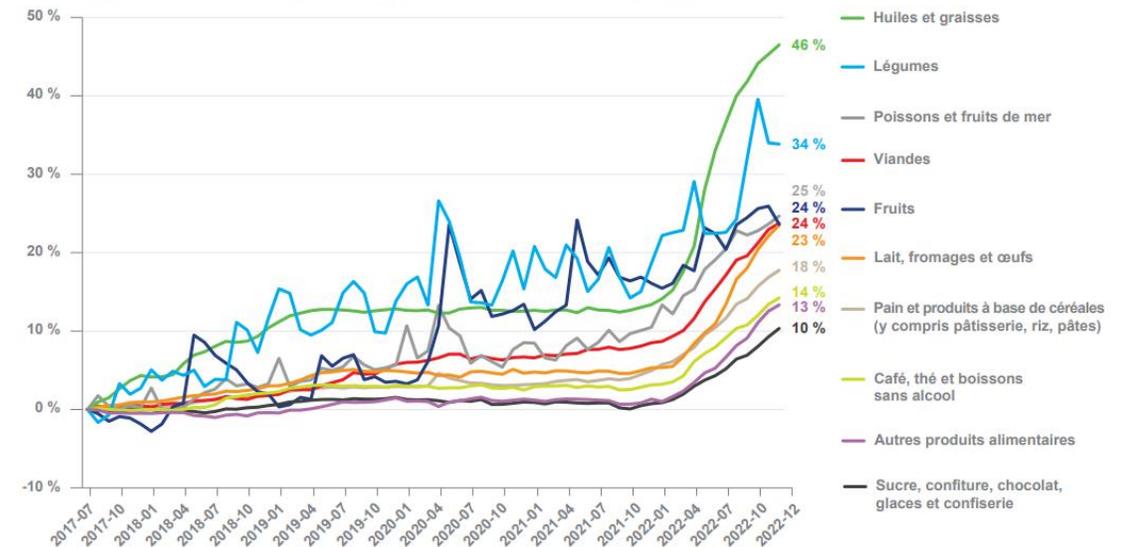
- **De la crise du COVID** qui a eu un impact économique important, et qui a également entraîné une prise de conscience et le déploiement de nouveaux leviers de lutte contre la précarité alimentaire
- **L'inflation** (2022-2023), en particulier sur les produits alimentaires (cf graphique), dont les effets sont attendus, mais non encore réellement mesurés à date (février 2023).

## Une inflation alimentaire à 9,9% en septembre

Sur l'alimentation, l'inflation s'est même accélérée sur un an, passant de 7,9% à 9,9% en septembre, selon l'Insee. Or il s'agit du poste de dépense le plus important pour les ménages, représentant 11% de leur budget. L'impact est d'autant plus important que cette hausse touche des produits particulièrement appréciés des ménages français (pâtes, pain, etc.).

## Poids de chaque sous-poste dans le poste de dépense et évolution des prix entre 2017 et 2022, France Stratégie, Février 2023

Graphique 1 – Évolution du prix des produits alimentaires depuis juillet 2017



Lecture : entre juillet 2017 et décembre 2022, le prix des huiles et graisses a augmenté de 47 %, celui du sucre, de la confiture, du miel ou du chocolat seulement de 10 %.

Champ : France métropolitaine, ensemble des ménages.

Source : Insee, indices des prix à la consommation

# L'ACCESSIBILITE ALIMENTAIRE À DES PRODUITS DE QUALITE - Géographique

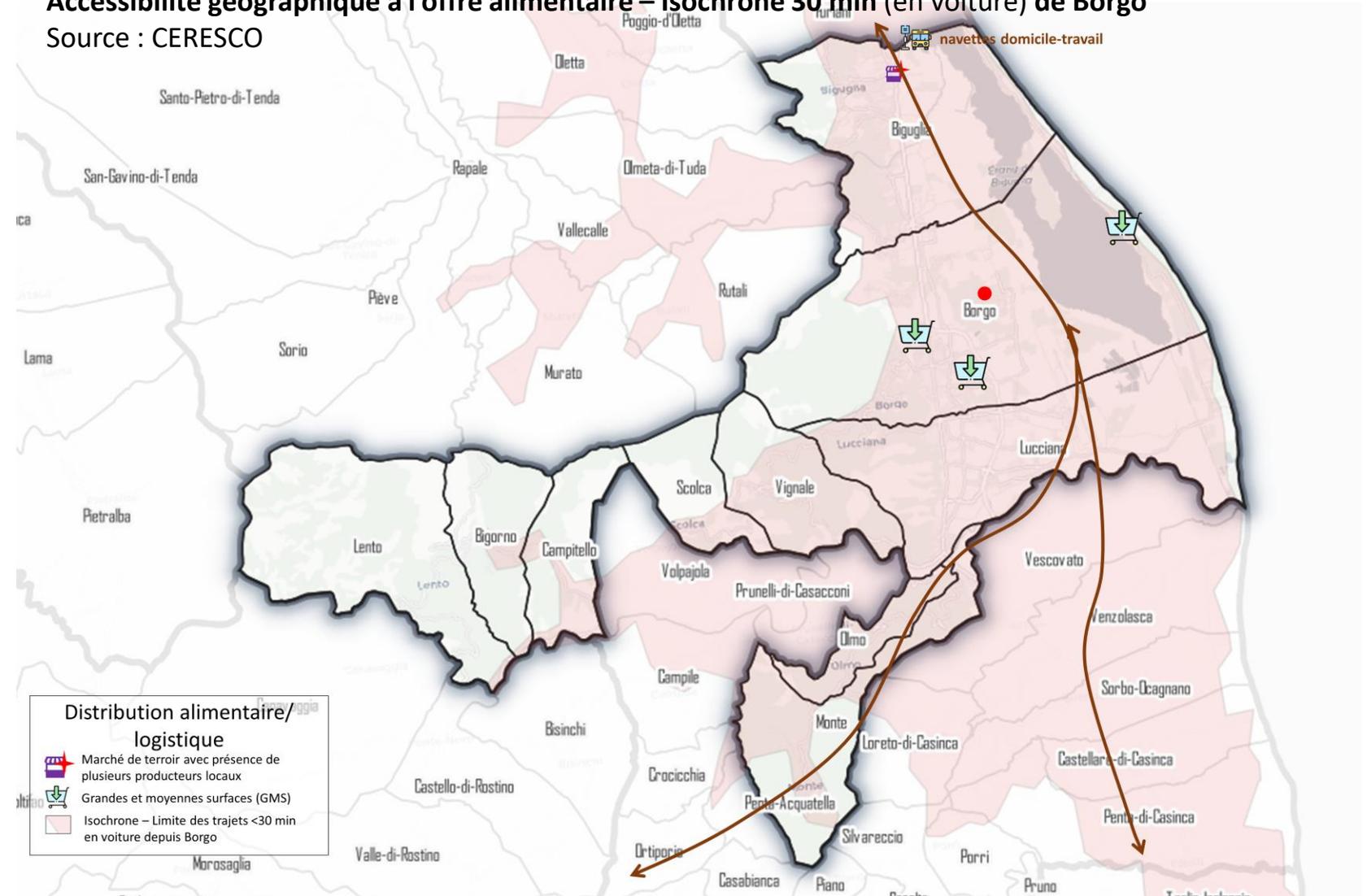
La carte ci-contre fait figurer **l'enjeu d'accessibilité géographique à l'offre alimentaire** pour les habitants des piémont et montagne.

En effet, l'absence d'offre alimentaire dans les villages oblige les habitants à se déplacer en plaine pour s'approvisionner.

Des offres de détaillants ambulants sont encore présentes ponctuellement. Des solutions de mises en place de navette ont été testées sur certaines communes.

## Accessibilité géographique à l'offre alimentaire – Isochrone 30 min (en voiture) de Borgo

Source : CERESCO



# LES LEVIERS DE LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

Afin de lutter contre la précarité alimentaire une diversité de solutions doit être mise en place afin d'être adaptée aux différentes situations des publics cibles. Par ailleurs, une attention est souvent portée au fait de ne pas stigmatiser les personnes bénéficiaires.

3 types de leviers peuvent être déployés :

1

## Augmenter le budget global des ménages

→ agir sur le revenu des personnes

- **Bons alimentaires** / Tickets services / Chèques d'accompagnement personnalisé
- **Chèque alimentaire durable**
- Sécurité Sociale de l'Alimentation

2

## Rendre plus accessible une alimentation de qualité

→ agir sur l'offre alimentaire

- **Restauration collective publique** : proposer une alimentation de qualité à un prix accessible > différenciation tarifaire
- **Circuits de distribution alternatifs** : permettre d'acheter des produits de qualité à un prix accessible (paniers solidaires, VRAC, marché en bas d'immeuble...)
- Aide alimentaire : améliorer la qualité des denrées distribuées

Exemple d'action :



3

## Développer l'éducation au goût, l'autoproduction

→ agir sur les comportements

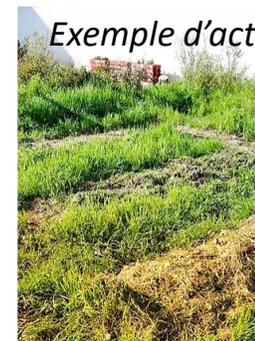
- **Ateliers de sensibilisation et d'éducation**
- **Jardins partagés, pédagogiques et d'insertion**
- **Tiers lieux alimentaires**



Source : ANSA



Exemple d'action :



### Jardin partagé Lucciana "l'ortu da vene" : fonctionnement général

L'association anime le jardin partagé de Lucciana "l'ortu da vene". Alors qu'au départ les jardiniers se partageaient les tâches et productions du jardin commun de 800 m<sup>2</sup>, le fonctionnement est désormais plus individuel. La propriétaire Anne Papalia a initié et accompagné le développement de ce jardin et le met à disposition des jardiniers. Un règlement de jardin accompagne les jardiniers.

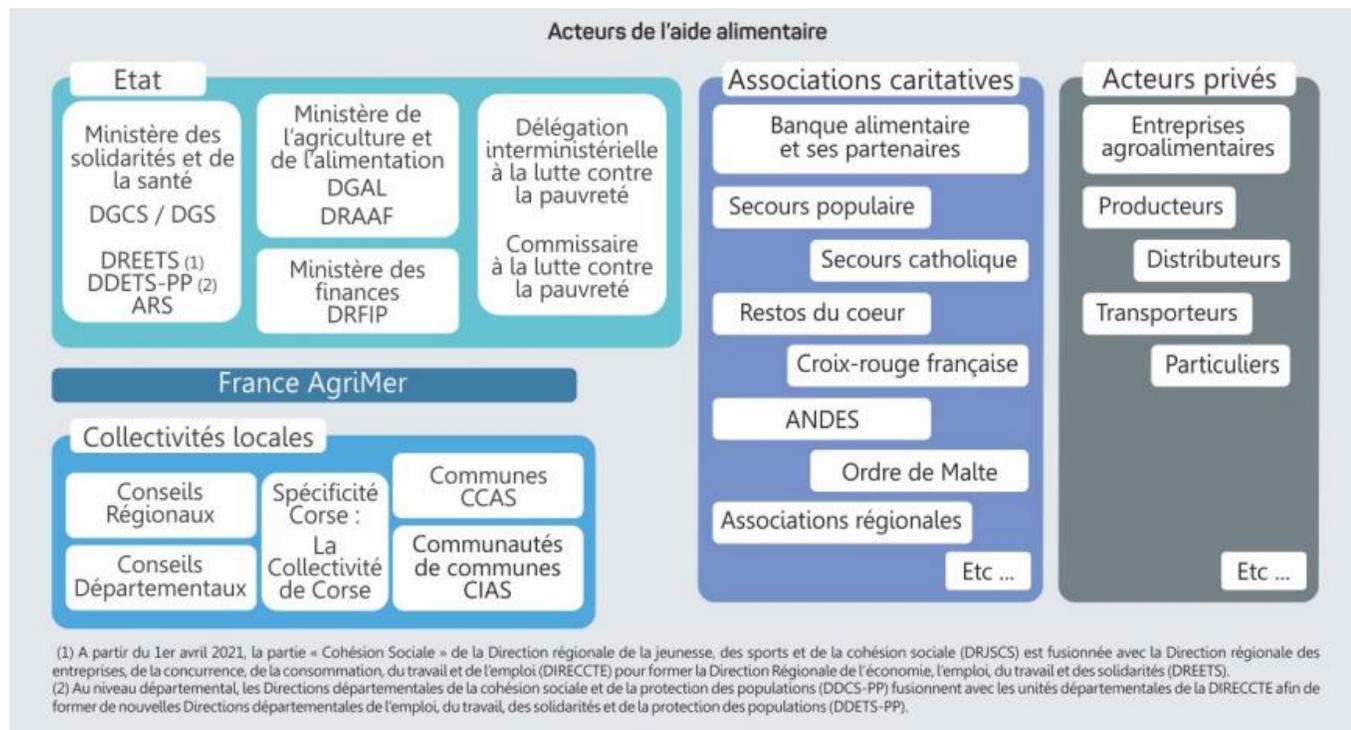
Au-delà des parcelles individuelles, il est proposé des zones communes : aromatiques et légumes rustiques qui prennent de la place.

Les enfants sont également les bienvenus !

<https://www.paesedavvene.com/ortudavene>

# LES LEVIERS DE LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :

## L'AIDE ALIMENTAIRE EN CORSE

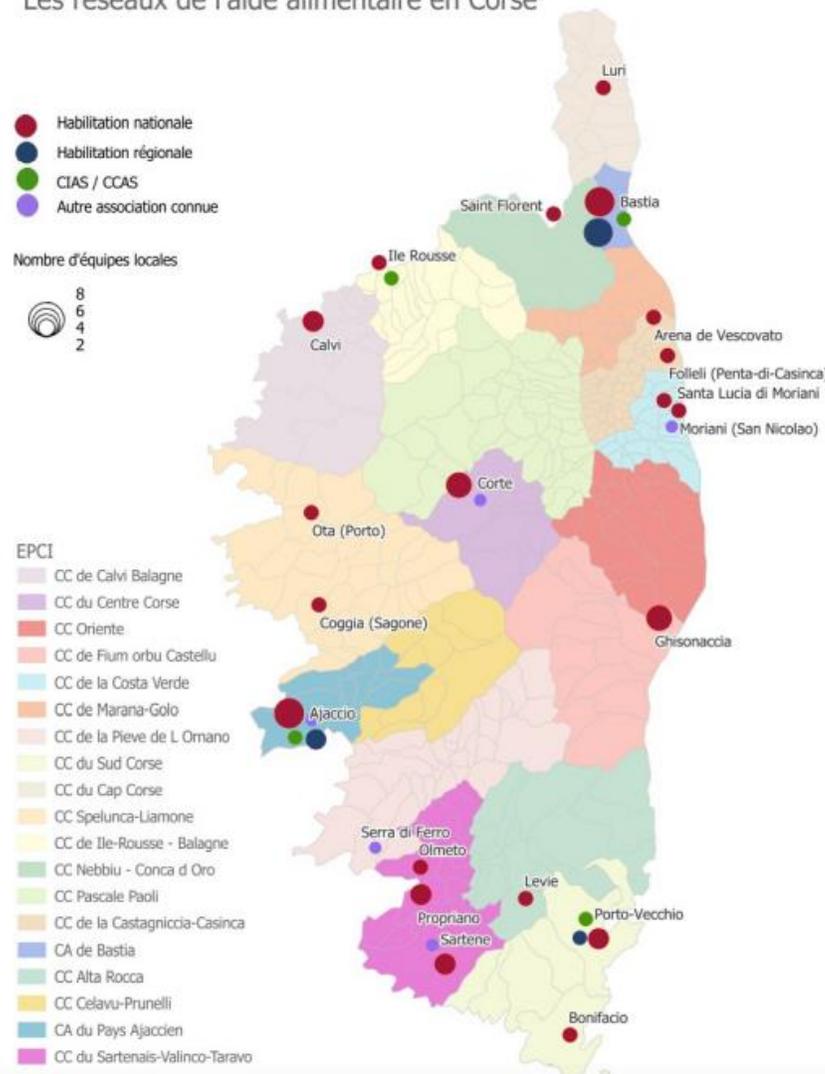


Source : [https://corse.dreets.gouv.fr/sites/corse.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/c\\_c\\_aide\\_alimentaire-2.pdf](https://corse.dreets.gouv.fr/sites/corse.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/c_c_aide_alimentaire-2.pdf)

En Corse comme à l'échelle nationale l'aide alimentaire prend majoritairement la forme de paniers ou colis alimentaires distribués de manière hebdomadaire. Ce système s'appuie souvent sur des équipes bénévoles.

**On relève l'absence de réseaux d'aide alimentaire sur Marana-Golo, alors même que ces structures sont présentes dans les territoires limitrophes.** Ainsi, un lien pourrait être fait avec les structures sociales existantes sur le territoire ou à proximité : MSA, secours populaires, croix rouge, resto du Cœur, CCAS, Banque agricole alimentaire de Corse...

### Les réseaux de l'aide alimentaire en Corse



# LES LEVIERS DE LUTTE CONTRE LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE :

## EXEMPLE DE L'ACTION MENÉE DANS LE CADRE DU PAT DE BALAGNE

Le PAT de BALAGNE a orienté l'ensemble de ses axes stratégiques pour améliorer l'accessibilité alimentaire. Le PAT est notamment porté par le CIAS Isula Balagna.



### Axe 1 – Renforcer le rôle social de l'alimentation

- Action 1 – Animation et échanges autour de l'alimentation

### Axe 2 – Malnutrition, la dénutrition et les maladies chroniques associées

- Action 2 – Intervention / Formation auprès des socio-professionnels (personnel du SAAD)

### Axe 3 – Lutter contre l'isolement et les déserts alimentaires

- Action 3 – Épicerie sociale et éducative mobile

### Axe 4 – S'orienter vers l'autonomie alimentaire des territoires et des personnes

- Action 4 – Atelier « jardinage et potager »

### Axe 5 – Favoriser l'accès à une alimentation saine, équilibrée, issue de produits locaux dans les cantines scolaires

- Action 5.1 – Cuisine centrale
- Action 5.2 – Régie maraîchère
- Action 5.3 – Intégration de produits issus de l'agriculture biologiques dans les cantines

### Axe 6 – Répondre aux besoins d'urgence alimentaire et accompagner les ménages pour une alimentation durable

- Action 6 – « épicerie solidaire et éducative »

### Axe 7 – Mise en relation des différents acteurs et maintenir la dynamique autour du PAT

- Action 7 – Maintenir le lien entre les acteurs et poursuivre le projet

Par ailleurs, des travaux bibliographiques sur les leviers de la lutte contre la précarité alimentaire ont été menés par Clara Ottavioli, stagiaire à la DRAAF de Corse en 2022.

# CONCLUSION INTERMEDIAIRE



L'ALIMENTATION COMME VECTEUR  
DE LIENS

## ENJEUX

- Un accès géographique à une alimentation de qualité, hétérogène sur le territoire.
- Un accès économique à des produits de qualité pas acquis pour l'ensemble des habitants.
- L'évolution d'habitudes de consommation ayant des **impacts sur la santé** (diabète, maladies cardiovasculaires, surpoids)
- Une **identité forte** liée à l'agriculture et la gastronomie du territoire

## PROPOSITION D'OBJECTIFS OPERATIONNELS

- **Faciliter l'accès physique** à une alimentation de qualité : portage à domicile, épicerie itinérante, installation de multiservice...
- Sensibiliser les habitants à **l'alimentation durable (saine pour la santé et l'environnement)**.
- Accompagner les **publics les plus précaires** pour l'accès à une alimentation de qualité.
- Mobiliser les habitants **en soutenant les projets citoyens** en lien avec l'alimentation



# 02



## UN PATRIMOINE A VALORISER ET PROTEGER

1. LE POTENTIEL DE PRODUCTION
2. PATRIMOINE NATUREL, HUMAIN ET TRANSITION AGRO-ECOLOGIQUE

# 2.1

---

## LE POTENTIEL DE PRODUCTION



# UNE HISTOIRE AGRAIRE CENTRALE DANS L'AMÉNAGEMENT DU TERRITOIRE

## Avant 1950

Les villages sont historiquement situés entre 400m et 700m d'altitude. Le **système agraire s'articule autour de trois espaces** : les jardins et les châtaigneraies à proximité immédiate des villages (*circolo*), les terres en particulier exploitées en céréales (la *presa*) et le forestu (*parcours et estives*). En montagne la production de céréales en terrasse atteint son paroxysme à la fin du XIXème siècle. Jusqu'en 1930 on observe un développement important de l'agriculture (en lien avec l'évolution démographique) qui s'accompagne d'une spécialisation pastorale (caprins et ovins). La plaine étant très peu exploitée à l'exception de certains domaines romains puis génois, et de l'exploitation temporaire dans le cadre de la double transhumance (hivernale en plaine, estivale en montagne) des troupeaux.

## 1950-2023

L'**exode rurale** a été marqué en particulier, de 1930 à 1970, et s'accompagne de la restructuration des exploitations (agrandissement et spécialisation). L'élevage bovins puis plus récemment porcins se développent. Les élevages ovins et caprins ont décliné en montagne mais également en plaine. Une **nouvelle forme d'agriculture en plaine s'est développée** à partir des années 1960, notamment facilitée par des politiques d'aménagement, puis par l'installation d'ouvrage hydraulique (irrigation). Plus récemment, les **filières végétales se sont structurées** notamment autour d'organisation de producteurs et signes officiels de qualité. Ainsi, l'occupation agricole actuelle traduit l'histoire du territoire constituée de la trajectoire de chaque exploitation.



Profil altimétriqueOSO – ENE – source : Géoportail, Réalisation Ceresco



Pagliaghju – ancien bâti utilisé par les bergers

# LE FONCIER AGRICOLE – UNE RESSOURCE À PROTÉGER

Sur le territoire, les espaces urbanisés se concentrent en plaine aux abords de la route T11, constituant un axe logistique et de déplacement et situé en plaine. Pour autant la **part des surfaces agricoles et naturelles (%) représente 89,1%** Source : Agence nationale de cohésion des territoires d'après Corine Land

L'artificialisation des sols a concerné **108,9 ha de 2011-2020, soit 10,9 ha par an** (source : Cerema). Ceci concerne en grande partie la **consommation de terres agricoles**.

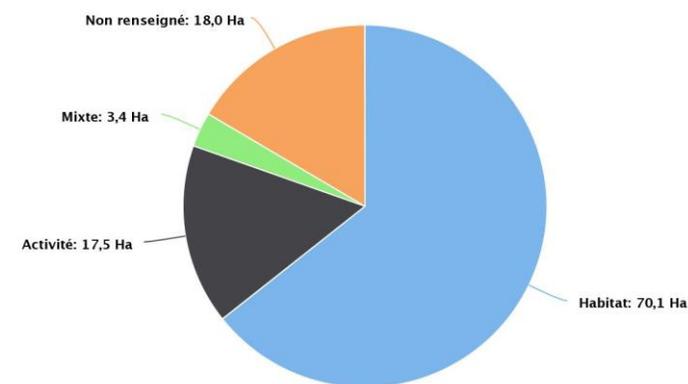
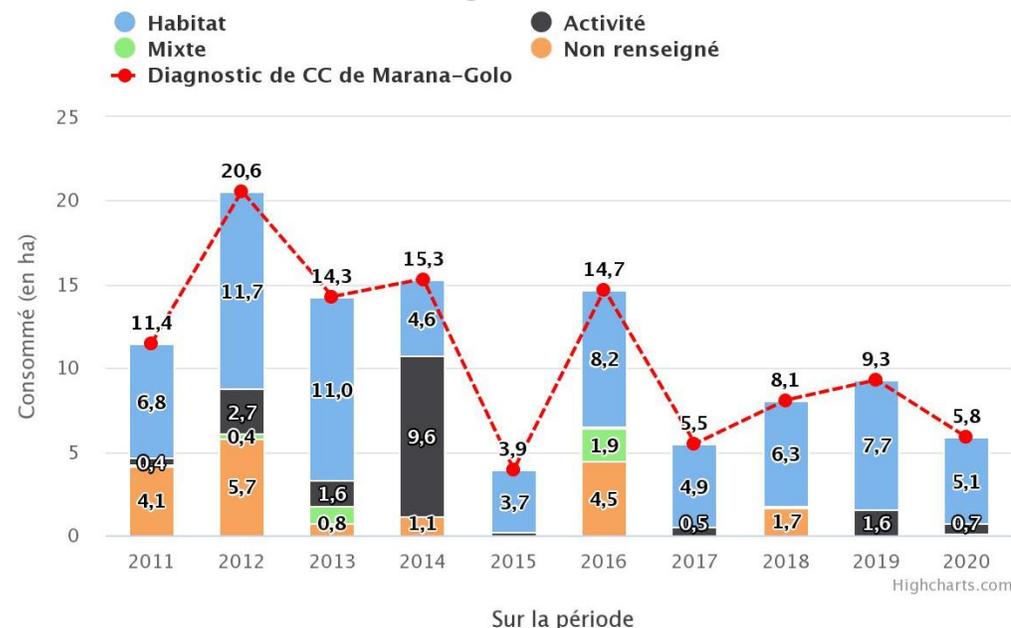
Les communes de **Lucciana et de Borgo** concentrent la majorité des projets d'aménagement passés dans les 10 dernières années. Ceux-ci sont principalement orientés vers la construction de logements.

👉 **Malgré une artificialisation moindre qu'au début des années 2000, la diminution du potentiel agricole apparaît comme un enjeu majeur.**

En lien étroit avec la consommation de foncier agricole, l'usage et l'accès du foncier agricole peuvent être limités par :

- **Le phénomène de spéculation foncière** : qui peut entraîner l'enfrichement (attente d'urbanisation), ou des références de prix de vente élevées.
  - **Le mitage foncier** et la proximité immédiate avec des axes routiers qui limite la **fonctionnalité agricole** (accès au parcelle, circulation difficile des engins agricoles).
- > Ces problématiques de fonctionnalité agricole constituent une des préoccupations des agriculteurs qui ont été identifiées.

## Consommation de foncier agricole et naturel – source : Cerema

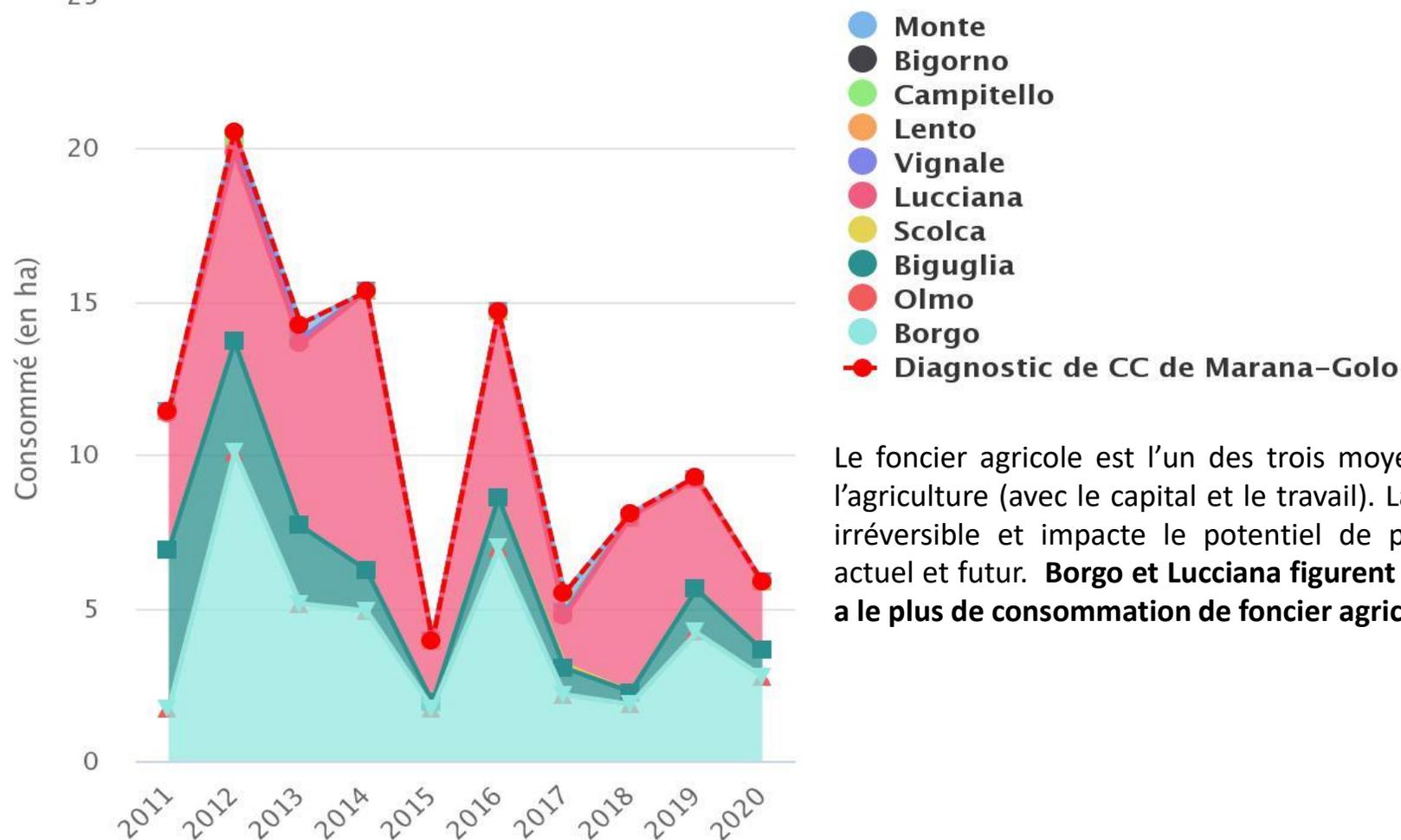


Source : Données d'évolution des fichiers fonciers du Cerema issus des données MAJIC (Mise A Jour de l'Information Cadastre) de la DGFIP, sur la période d'analyse (millésime min : 2009, millésime max : 2021).

# LE FONCIER AGRICOLE - UNE RESSOURCE À PROTEGER

Consommation de foncier agricole et naturel par commune

– source : Cerema



Le foncier agricole est l'un des trois moyens de productions nécessaires à l'agriculture (avec le capital et le travail). La dynamique d'artificialisation est irréversible et impacte le potentiel de production agricole du territoire, actuel et futur. **Borgo et Lucciana figurent parmi les deux communes où il y a le plus de consommation de foncier agricole et naturel.**

Highcharts.com

# LE FONCIER AGRICOLE - UNE RESSOURCE À PROTÉGER



## LOI CLIMAT RESILIENCE ET ZERO ARTIFICIALISATION NETTE

Des évolutions récentes dans la loi ont notamment permis de définir la notion d'artificialisation et de fixer des objectifs ambitieux en terme de réduction de l'artificialisation. Sa traduction opérationnelle doit encore être formalisée.

**Loi - Août. 21** : LOI n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets <https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000043956924/>  
(**Projet de loi** – Fév. 21 : [https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/textes/l15b3875\\_projet-loi#](https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/textes/l15b3875_projet-loi#))

## ARTIFICIALISATION DES SOLS

- L'article 191 inscrit dans la loi l'objectif programmatique de **réduction par deux du rythme d'artificialisation sur les 10 prochaines années** par rapport à la décennie précédente
- L'article 192 inscrit l'objectif de tendre vers le Zéro Artificialisation Nette. Il introduit également une **définition de la notion d'artificialisation**. Cet objectif sera intégré (article 49) dans les documents de planification. Les collectivités souhaitant ouvrir de nouveaux espaces à l'urbanisation devront démontrer qu'il n'existe pas de parcelle disponible pour leur projet dans l'enveloppe urbaine existante ;
- L'article 206 prévoit la production d'un rapport, tous les 3 ans, par les communes/EPCI du bilan de l'artificialisation
- l'article 215 **interdit la création de nouvelles surfaces commerciales** qui entraîneraient une artificialisation des sols. Dérogation possible par la CDAC pour les projets de moins de 10 000m<sup>2</sup> sous condition
- l'article 220 demande **un inventaire des zones d'activité économique** tous les 6 ans

# LE FONCIER AGRICOLE – LES OUTILS POUR LA PRÉSERVATION

Les différents documents opposables concernant la planification sont :

- **PADDUC** (Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse) au niveau régional qui définit notamment la notion d'espace stratégique agricole.
- **Le SCOT** (non mis en place sur le territoire)
- **Les PLU**, voire PLU intercommunaux : Borgo, Lucciana
- En l'absence d'un PLU, les petites communes peuvent se doter d'une carte communale, document d'urbanisme simplifié déterminant la mise en application **du Règlement National d'Urbanisme (RNU)** et du code de l'urbanisme sur le territoire de la commune : Lento, Scolca, Bigorno, Olmo, Monte.
- **Au titre des lois Montagne et Littoral.**
- Certaines communes sont accompagnées dans le cadre d'un **DOCOBAS**, dispositif déployé par l'ODARC qui vise notamment à la mise en conformité des orientations avec le PADDUC : Lucciana, Biguglia, Monte.

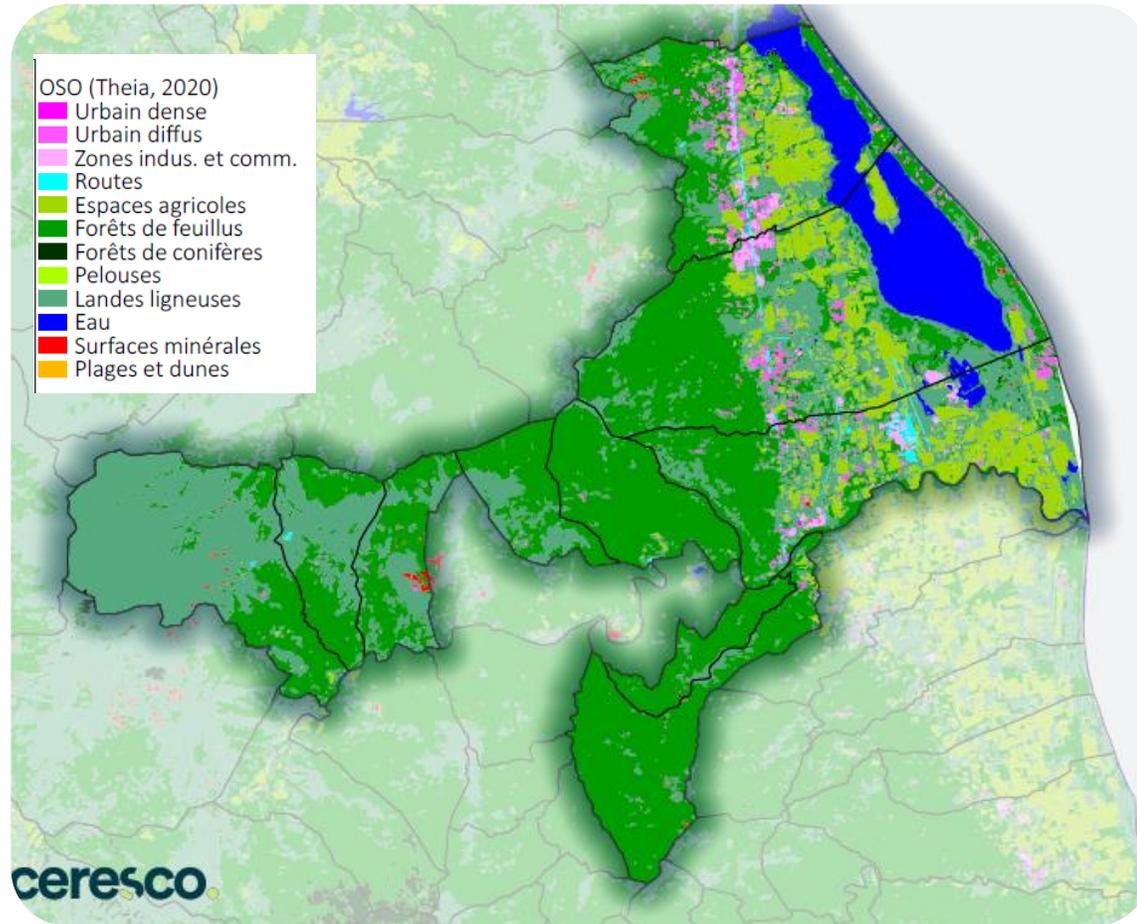
## D'autres outils pour préserver le foncier agricole :

- **DOCOBAS** : accompagnement de l'ODARC pour définir des espaces agricoles à préserver.
- **Définition de Zones agricole protégé (ZAP)** opposable au PLU.
- **Veille foncière** : La Région a une convention de veille foncière avec la SAFER, qui lui confère un droit de préemption. Cet outil permet une potentiel intervention pour encadrer les ventes. Les limites de la veille réside dans le fait que le marché foncier rural est très peu actif, donc les possibilités d'intervention limitées.

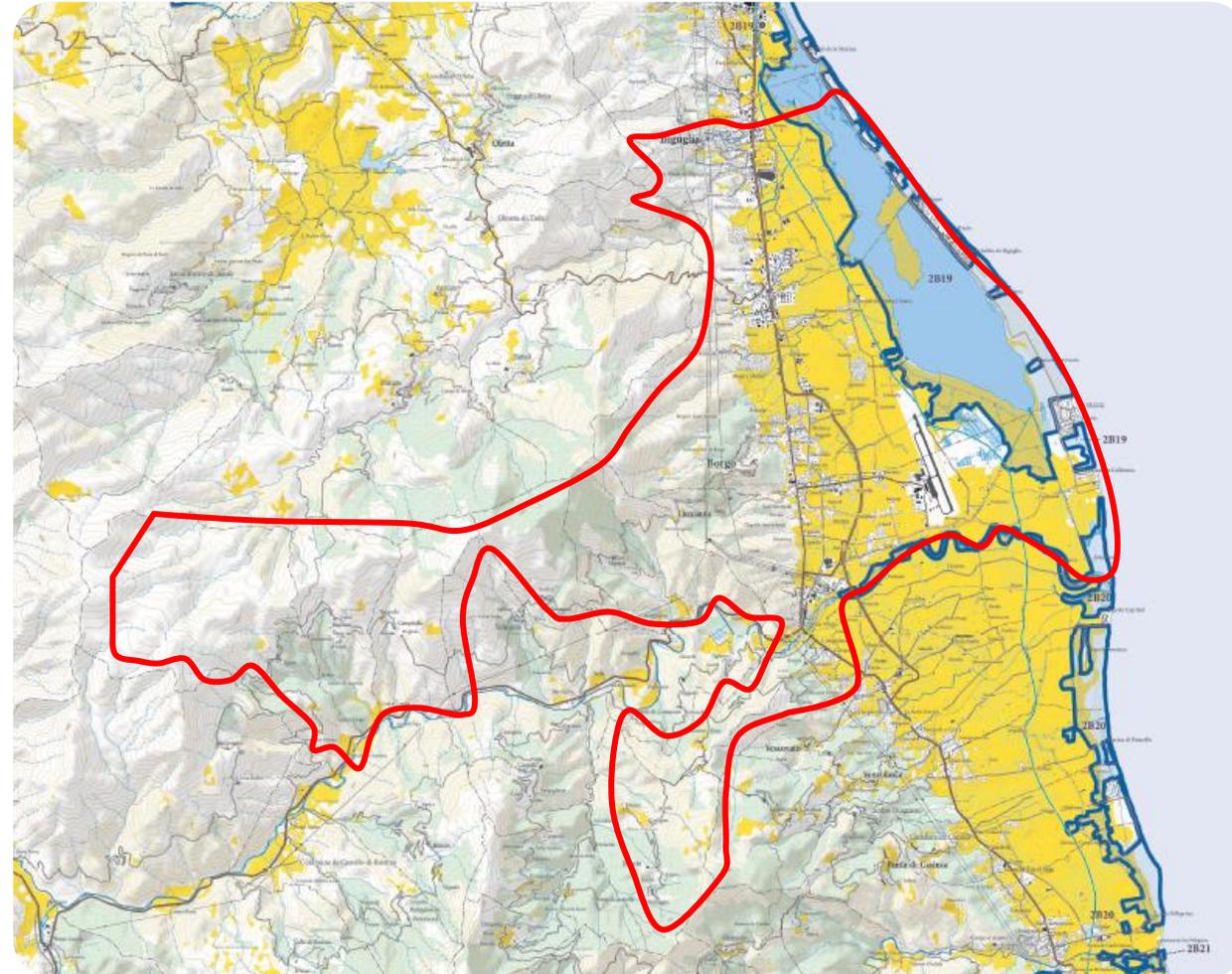
Communes	Document d'urbanisme et démarche de mise en cohérence avec le PADDUC
Borgo	PLU
Biguglia	PLU en cours d'élaboration, Docobas réalisé
Lucciana	PLU, Docobas en cours
Olmo	RNU
Monte	RNU, PLU en cours d'élaboration, Docobas en cours d'élaboration.
Bigorno	RNU
Scolca	RNU
Lento	RNU
Campitello	RNU
Vignale	RNU

# LE FONCIER AGRICOLE – LES OUTILS POUR LA PRÉSERVATION

Occupation de sol – source : THEIA, traitement Ceresco



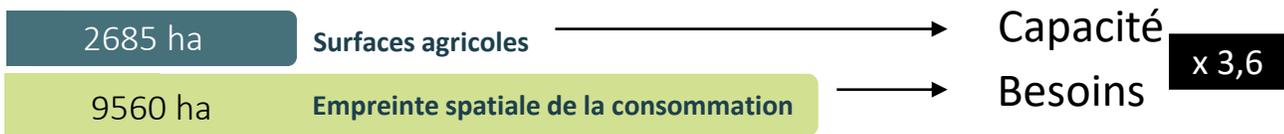
Carte du PADDUC identifiant les espaces stratégiques agricole (en jaune) – Modification Nov. 2020 – source : CdC



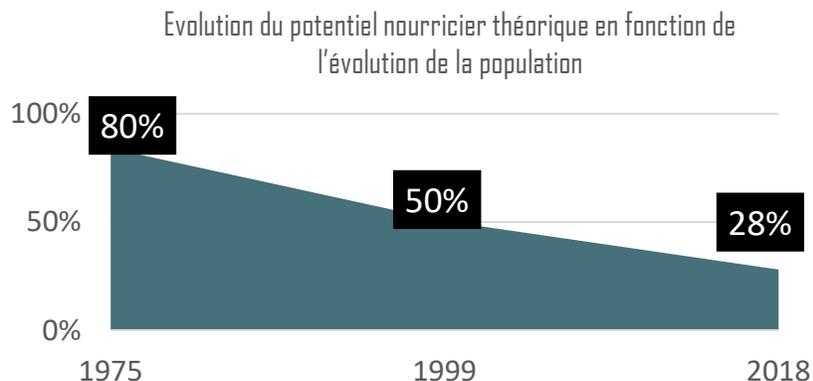
# LE FONCIER AGRICOLE – UN POTENTIEL NOURRICIER EN DECLIN

**Définition :** Le **potentiel nourricier** est le rapport entre la surface agricole du territoire et la surface agricole qu'il faudrait théoriquement mobiliser pour satisfaire la demande alimentaire de la population résidente du même territoire.

28%



Le potentiel nourricier du territoire, 2018 (Source : CERESCO, d'après outil interne COMPALIM)

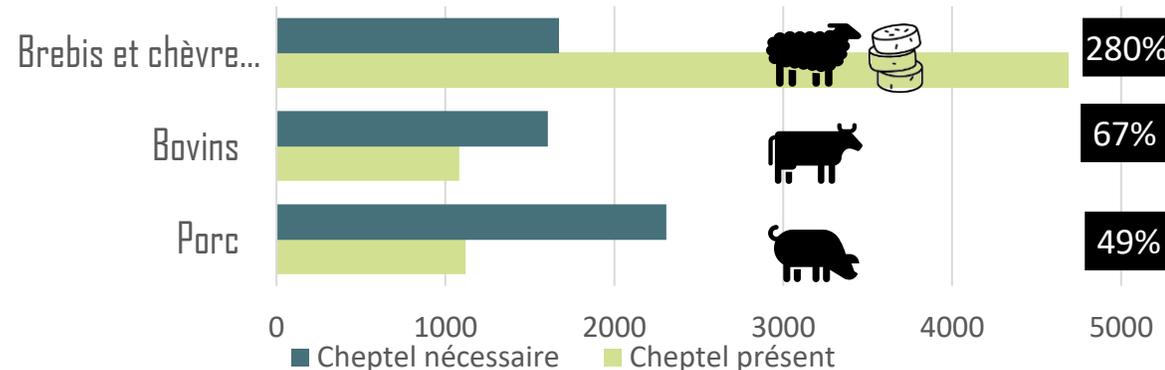
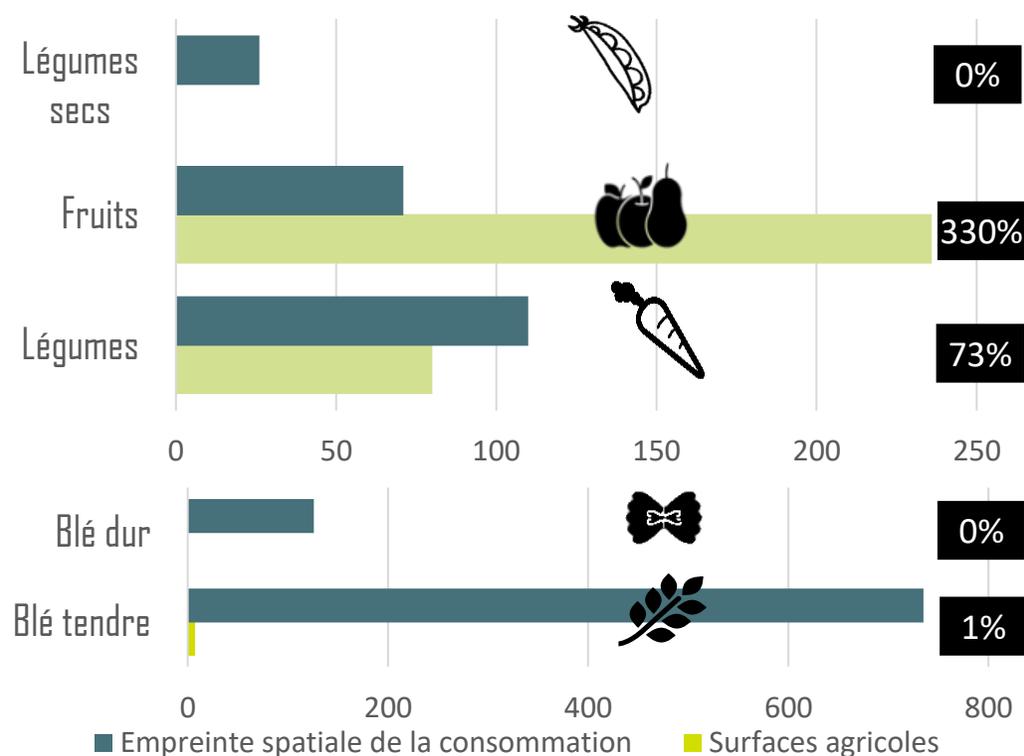


Le potentiel nourricier théorique du territoire est non négligeable (28%), mais est en **forte diminution** du fait d'un effet ciseau :

- Réduction des surfaces en production : artificialisation des sols, enrichissement
- Augmentation très forte de la population et donc de la demande alimentaire.

Il existe de très forte disparités en fonction des types de productions. *A titre d'exemple, le territoire est théoriquement excédentaire en fruits et fromage, mais déficitaire en grandes cultures.*

Potentiel nourricier des principaux produits d'origine végétale



# DES EXPLOITATIONS AGRICOLES A ACCOMPAGNER

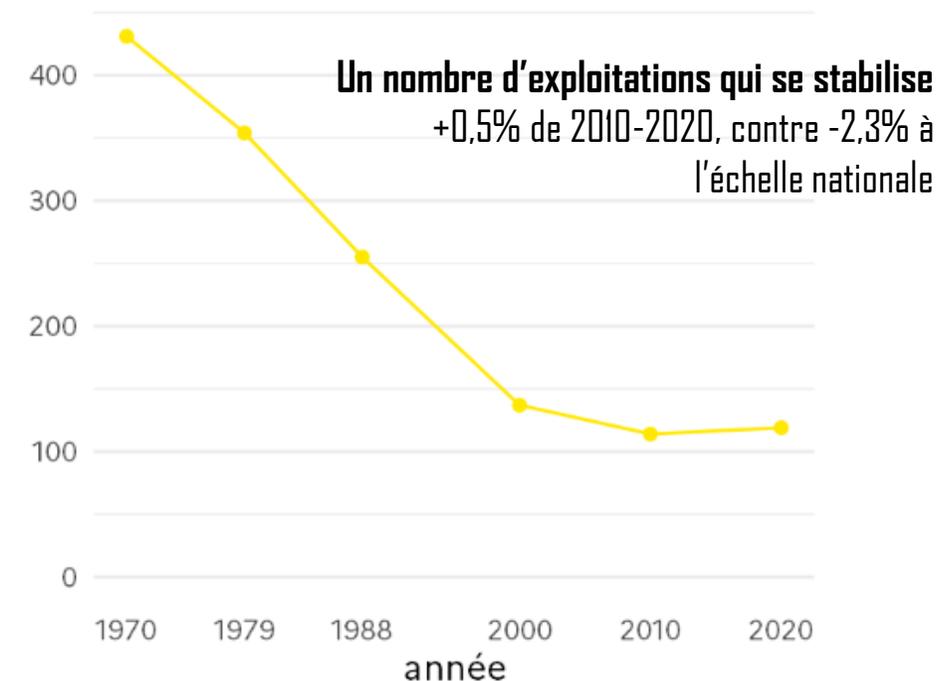
## LE DEFI DE LA TRANSMISSION / INSTALLATION

- ▶ **118 sièges d'exploitation** en 2020
- ▶ **SAU moyenne** : Corse : 57 ha / National : **68 ha**
- ▶ **Un nombre d'exploitations qui se stabilise** (+0,5% de 2010-2020, contre -2,3% à l'échelle nationale). La dynamique d'installation paraît encourageante. Néanmoins il existe toujours des difficultés d'installation notamment pour les personnes non issus du milieu agricole, ou pour certaines productions.
- ▶ **20% des exploitants de plus de 60 ans** (27% à l'échelle nationale). La chambre d'agriculture met en place une cellule local d'installation et transmission. L'accompagnement à la transmission est indispensable et doit être anticipé (> 5 ans avant le départ en retraite).

## DES FREINS A L'INSTALLATION AGRICOLE

- 👉 **Accès au foncier (en plaine et en montagne)** : recherche de propriétaires, divagation animaux, capacité d'investissement
- 👉 **Formation et attractivité du métier**

nombre  
d'exploitations



# DES EXPLOITATIONS AGRICOLES A ACCOMPAGNER

## La main d'œuvre agricole

### De nombreux emplois agricoles sur le territoire :

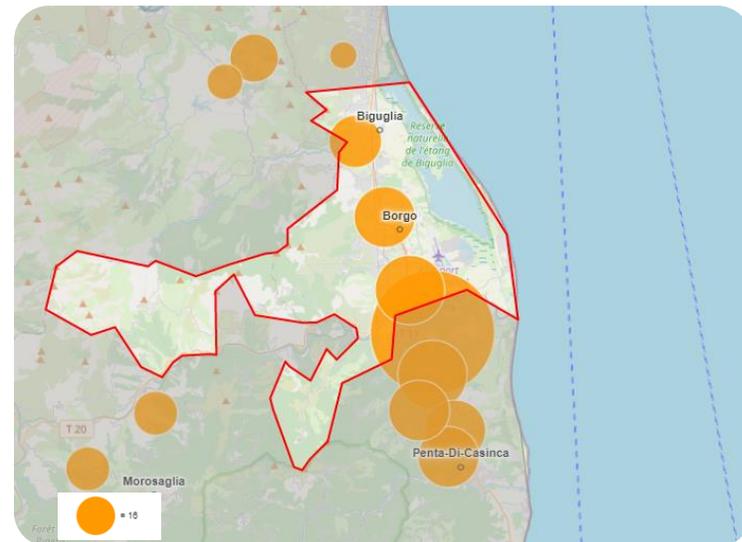
Les emplois agricoles prennent différentes formes :

- Entreprises de travaux agricoles et coopérative d'utilisation de matériel agricole (CUMA) : 7 structures sur le territoire
- Main d'œuvre familiale : 130
- Salariés permanents : ~50
- Salariés occasionnels ou saisonniers : 266 (en particulier pour les vergers et vignes)

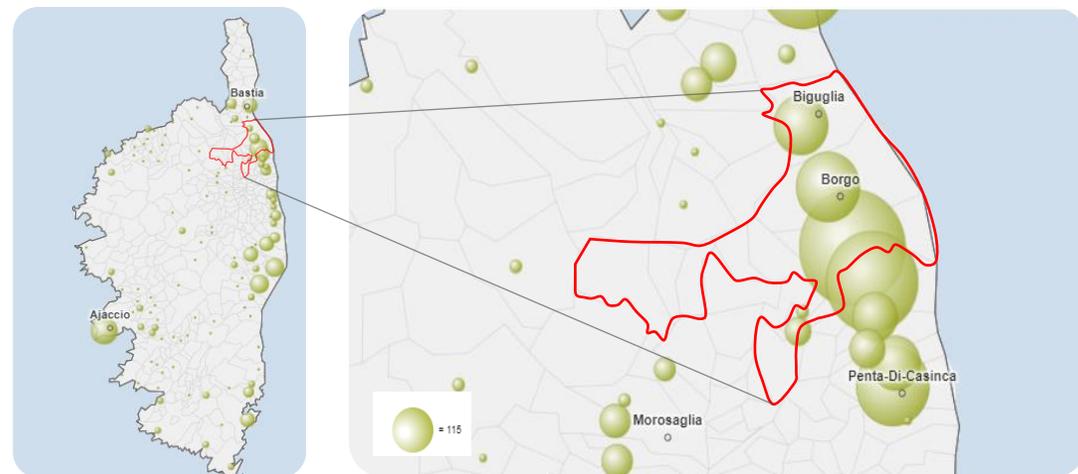
Des difficultés croissantes sont identifiées pour le recrutement pour des métiers de moins en moins attractifs et des conditions d'accueil à maintenir (formation, logement, encadrement du temps de travail...)

### Nombre de contrats production agricole salariés permanents (source : MSA) :

Biguglia : 26; Borgo 36  
Lucciana 47



### Nombre de contrats production agricole salariés saisonniers (source : MSA)



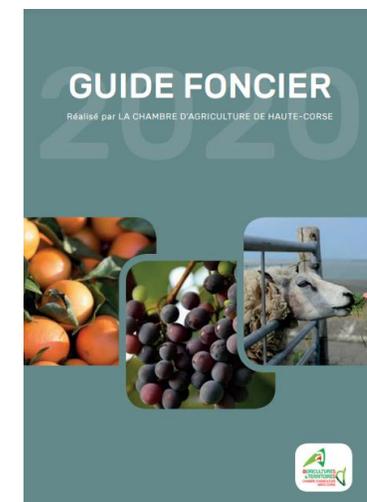
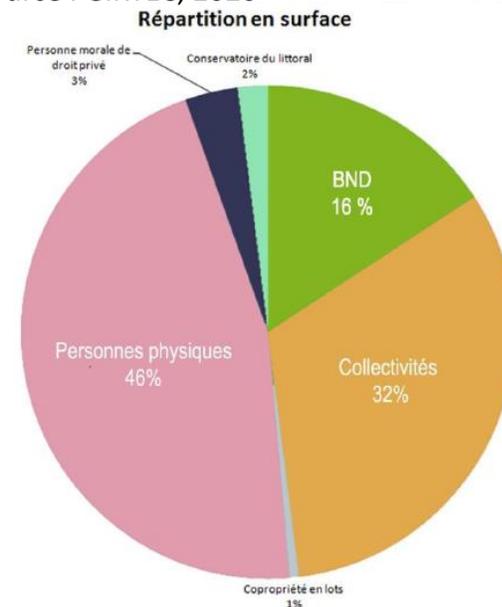
# DES FREINS A L'INSTALLATION AGRICOLE ET A LA TRANSMISSION

## FONCIER :

- **La recherche des propriétaires** : en particulier en montagne l'accès au foncier (achat, ou location) pour les exploitations peut-être rendu difficile. Le GIRTEC (groupement d'intérêt public pour la reconstitution des titres de propriétés corse, créé en 2002) rappelle :
  - Présence de **nombreux biens non délimité** (BND) : 6,4 % des parcelles et 16% de l'ensemble des surfaces de Corse sont des biens non délimités (BND). Ils correspondent à des parcelles dont les contours sont définis. Leur spécificité est qu'il sont en contradiction avec les règles du cadastre rénové et appartiennent divisément à plusieurs personnes.
  - Part élevée du nombre de **propriétaires apparents (en réalité décédés)** : 36% des propriétaires particulier de parcelles (tout type de foncier confondus) sont présumés décédés.
  - De nombreux décès ne sont pas suivis d'une transmission des droits immobiliers
- **Le phénomène de divagation d'animaux**, implique un investissement important initiale (clôture) avant tout projet agricole. Ceci constitue un frein à l'installation. Certaines communes ont tenté de limiter les dégâts par la subvention aux clôtures ou le financement de point d'eau (afin d'éviter que les animaux s'abreuvent dans les fontaines des villages ou jardins par exemple)
- **La capacité d'investissement** au moment de la vente d'un bien. Un porteur de projet agricole n'a pas forcément la capacité (technique et financière) d'acquérir du foncier au moment de la vente d'un bien.

**FOND FONCIER REGIONALE** : Pour permettre une meilleur adéquation temporelle des porteurs de projet et de l'offre foncière, un **Fond foncier régional** est opérationnel depuis 2018. Une convention SAFER/ODARC/CDC a été signée. Il a pour vocation l'acquisition de foncier agricole, de le stocker en le louant à des porteurs de projet de manière transitoire et de le redistribuer prioritairement à des jeunes agriculteurs, en permettant un portage financier de ces opérations et des durées de stockage adaptées. Il vise incidemment à lutter contre l'enfrichement et à accroître le marché foncier par la mobilisation des terrains présentant des potentialités agricoles. La CDC a doté le fond de 2M€ en 2021, et devrait avoir des capacités de stockage s'élever à 8M€ d'ici 2024.

Faire valoir de l'ensemble du foncier en Corse  
– source : GIRTEC, 2020



# FORMATION ET TEST AGRICOLE

## EPLEFPA BORGO-MARANA

Le Lycée d'Établissement Général Technologique Agricole de Borgo constitue un atout pour le territoire. Les formations dispensées préparent aux diplômes suivants :

- ▶ **Le Bac Professionnel Le Bac Technologique Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant.**
- ▶ La Seconde professionnelle
- ▶ **Le Centre de Formation d'Apprentis Agriculteurs (CFAA) Centre de Formation Professionnel et de Promotion Agricole (CFPPA)** qui préparent aux diplômes suivants : Le Brevet Professionnel Responsable d'Exploitation Agricole / Le Certificat d'Aptitude Professionnel Agricole

**Une formation complète, des productions végétales à l'élevage**



## ESPACE-TEST AGRICOLE DU PAYS AJACCIEN

Dans le cadre du sont PAT la CAPA a déployé une action inspirante pour permettre le test agricole, en particulier pour les personnes non issu du milieu agricole.

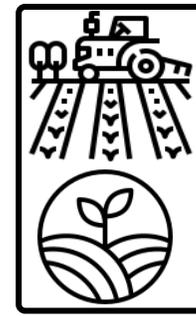


La CAPA a créé sur son territoire une pépinière d'entreprises agricole s: une première en Corse. Ce dispositif novateur permet à 4 porteurs de projets qui souhaitent s'installer en agriculture biologique de tester le maraîchage en bénéficiant d'un accompagnement et de matériel pour une durée de 1 à 3 ans sur une parcelle « mise à disposition » par la Ville d'Ajaccio. La Communauté d'Agglomération a choisi de proposer cette expérimentation avec l'appui du réseau national des « Espaces test agricoles » RENETA.

<https://reneta.fr/Espace-Test-Agricole-du-Pays-Ajaccien>

<https://www.ca-ajaccien.corsica/wp-content/uploads/2021/03/livret-Espace-test-agricole-LIGHT-22-02.pdf>

# CONCLUSION INTERMEDIAIRE



UN PATRIMOINE A  
VALORISER ET PROTEGER

> FONCIER ET  
EXPLOITATION

## ENJEUX

- Un **potentiel nourricier en diminution** en particulier du fait de la consommation irréversible de foncier agricole
- Une **dynamique d'installation agricole encourageante** à accompagner et à généraliser à l'ensemble des productions
- Un **accès au foncier encore limitant pour de nombreux projets d'installation** : en plaine et en montagne
- De nombreux **emplois agricoles familiaux et salariés** sur le territoire, à maintenir.

## PROPOSITION D'OBJECTIFS OPERATIONNELS

- **Préserver le foncier agricole** en déployant des outils réglementaires et de veille foncière.
- Maintenir la **fonctionnalité des exploitations agricoles afin de les pérenniser** : accès, mitage, irrigation, statut foncier...
- Soutenir les **projets d'installation agricole**
- Accompagner l'accueil des **salariés agricoles**
- Permettre le déploiement d'une offre de formation adaptée

# 2.2

---

## PATRIMOINE NATUREL, HUMAIN ET TRANSITION AGRO-ECOLOGIQUE

# UN PATRIMOINE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE

Au-delà du foncier et de la main d'œuvre, il existe un patrimoine agricole et alimentaire. Il est permis par le terroir, constitué de la richesse en terme de ressources (sols, eau, biodiversité, terroir) et du savoir améliorer et conservé, notamment par des démarches de qualité. Ainsi, il apparaît essentiel de protéger ce patrimoine qui fait aujourd'hui la force du territoire.

## 9 signes officiels de qualité présents sur le territoire



- IGP **Clémentine** de Corse (communes de plaine)
- IGP **Pomelo** de Corse (communes de plaine)
- **AOP Brocciu corse** / Brocciu
- **AOP Charcuterie Corse** : Prizuttu, Lonzu, Coppa
- **AOP huile d'olive** de Corse
- **AOP Farine de châtaigne** corse - Farina castagnina corsa : Communes de piémont et de montagne
- **Miel de Corse** - Mele di Corsica
- **IGP Noisette de Cervione** – Niciola di Cervioni
- **IGP Kiwi de Corse** (obtention en mars 2020) – Communes de plaines



## Part des exploitations de la CCMG engagées dans une démarche de qualité (source : RGA 2020)

☞ Globalement et sur les différentes filières, une production de qualité fait la force de l'agriculture corse et en particulier du territoire.

☞ **De plus en plus d'exploitants sont orientés dans une démarche de qualité, en particulier pour la préservation du patrimoine et la recherche de valeur ajoutée.**

# UN PATRIMOINE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE : La protection des ressources

## Vers la transition agro-écologique

Les pratiques agricoles peuvent avoir des impacts sur l'environnement et l'activité humaine.

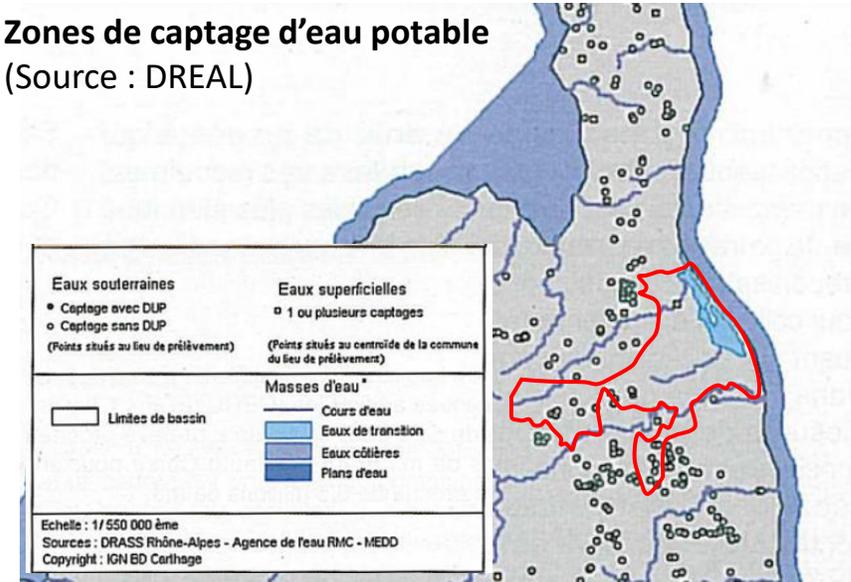
Sur le territoire, sont identifiés des zones de vulnérabilité :

- **Zones de forte densité humaine** : risques liés aux traitements : centre bourg de Borgo, Lucciana, Biguglia
- **Zones de captage d'eau potable** (sous sols ou en cours d'eau)
- **Des zones naturels sensibles** : zone Natura 2000 autour de l'étang de Biguglia

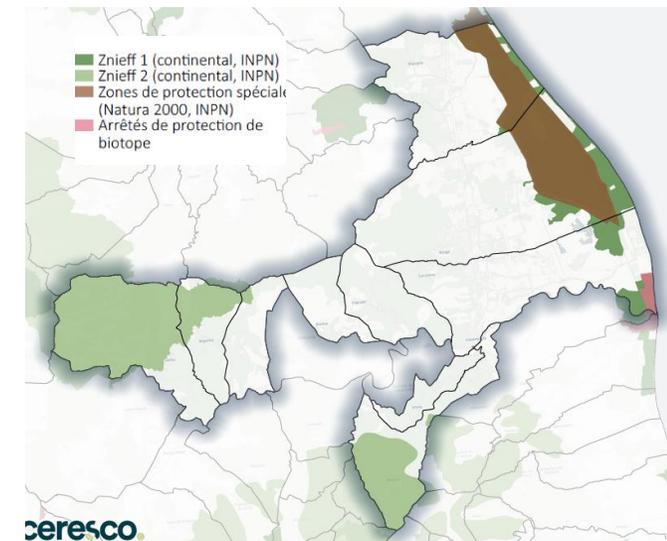
Les enjeux de préservation des ressources concernent également les pratiques agricoles. L'agriculture entraîne des externalités positives (entretien des paysages, biodiversité prairiale...), mais également des externalités négatives localement : pollution de l'eau, de l'air, effet sur la santé d'intrants...).

Une partie de l'agriculture du territoire fait appel à des pratiques intensives en intrants. Des marges de progression importantes sur la transition de ces modèles demeurent, comme le montre les chiffres encore mesurés de l'agriculture biologique.

Zones de captage d'eau potable  
(Source : DREAL)



Zones naturelles sensibles : Natura 2000, ZNIEFF



# UN PATRIMOINE AGRICOLE ET ALIMENTAIRE : La protection des ressources

## FOCUS AGRICULTURE BIOLOGIQUE



**251 ha**

Surfaces bio en 2021



**4,8 %**

Part des surfaces bio dans la surface agricole de l'EPCI



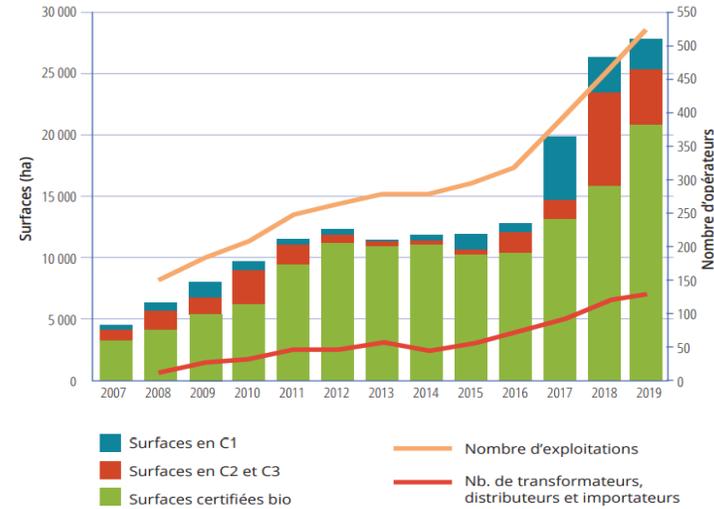
**16**

Fermes engagées en bio en 2021



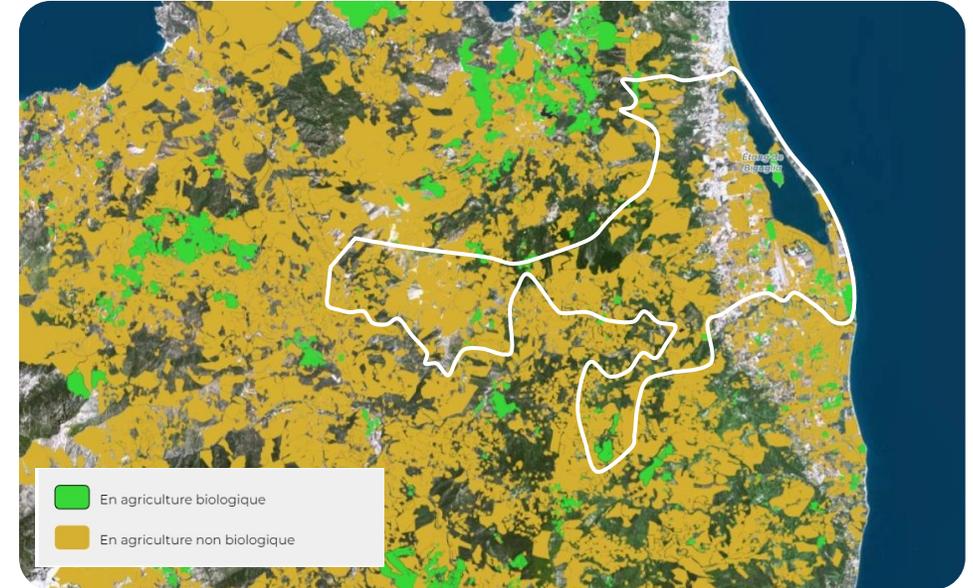
**13,2 %**

Part des fermes de l'EPCI engagées en bio



Evolution de l'agriculture biologique en Corse  
(Source : Agence Bio)

- L'agriculture biologique a beaucoup progressé depuis 10 ans. Elle connaît une stabilisation voire des difficultés depuis 2020 et 2021, liées au phénomène de baisse du pouvoir d'achat (inflation).
- Le territoire a une part d'agriculture biologique qui demeure faible (**4,8% des surfaces contre 10,3% au niveau national**).
- La production en AB sur le territoire concerne **principalement des prairies temporaires, puis secondairement des fruits** (agrumes, oliviers, avocats châtaigniers) et ponctuellement du maraîchage et des vignes.



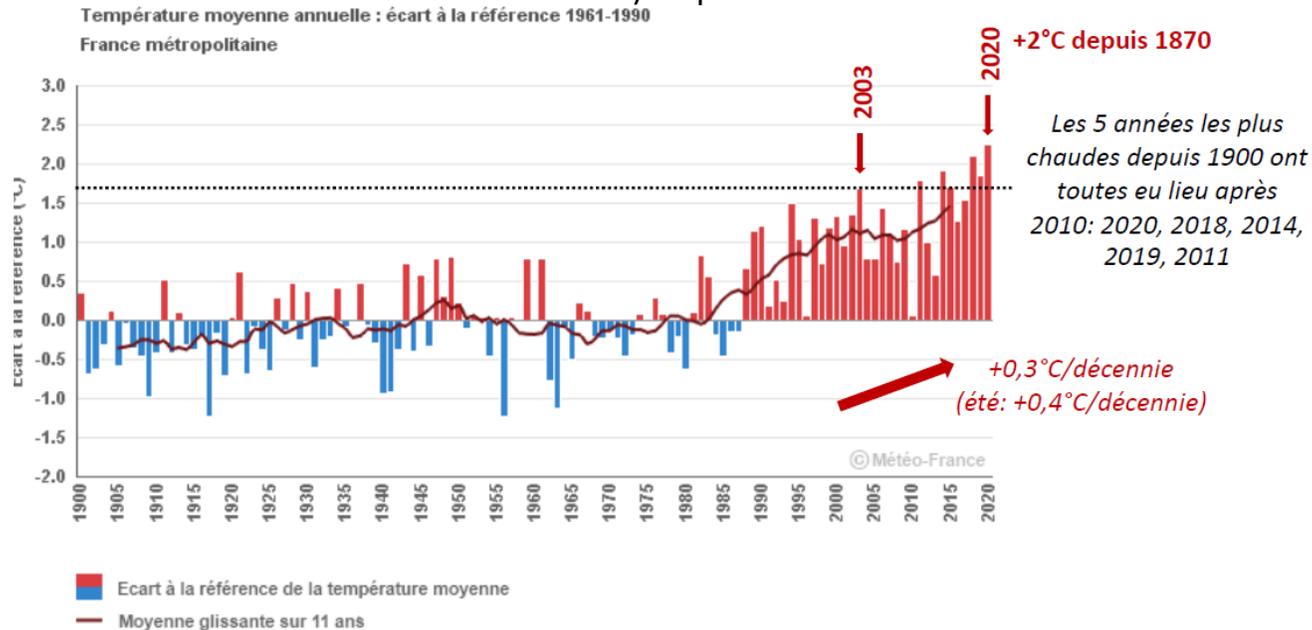
Cartographie des parcelles agricoles en 2021 y compris en AB (Source : Agence Bio)



# L'IMPACT CROISSANT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES PRATIQUES

Les évolutions rapides du climat entraînent des modifications météorologiques qui ont un impact pour l'agriculture corse. Les années telles que 2020 ou 2022 préfigurent de modifications globales des équilibres et de l'intensité et fréquences de phases critiques.

## Evolution des température moyenne en France – Ecart à la moyenne – Nathalie DE NOBLET (laboratoire des sciences du climat et de l'environnement) d'après MétéoFrance



## Evolution du climat en Corse – OEHC – Acqua Nostra 2050



### Hausse des températures

- Bastia/Ajacciu : +1.6°C températures normales entre 1950 et 1981 et températures normales entre 1981 et 2010 (Météo France)



### Baisse des précipitations

- Diminution de la pluie efficace de 20%
- Répartition différente sur l'année



### Augmentation de l'évapotranspiration

- Besoins plus importants en période estivale
- Elargissement des périodes d'irrigation



### Baisse des débits moyens des cours d'eau

- -18% depuis le début des années 80
- Jusqu'à -40% prévu à horizon 2070

👉 L'adaptation au changement climatique devient un enjeu prégnant qui nécessite d'être anticipé.  
👉 La question de l'eau et des évolutions de ces usages sont centrales.

# L'IMPACT CROISSANT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES PRATIQUES

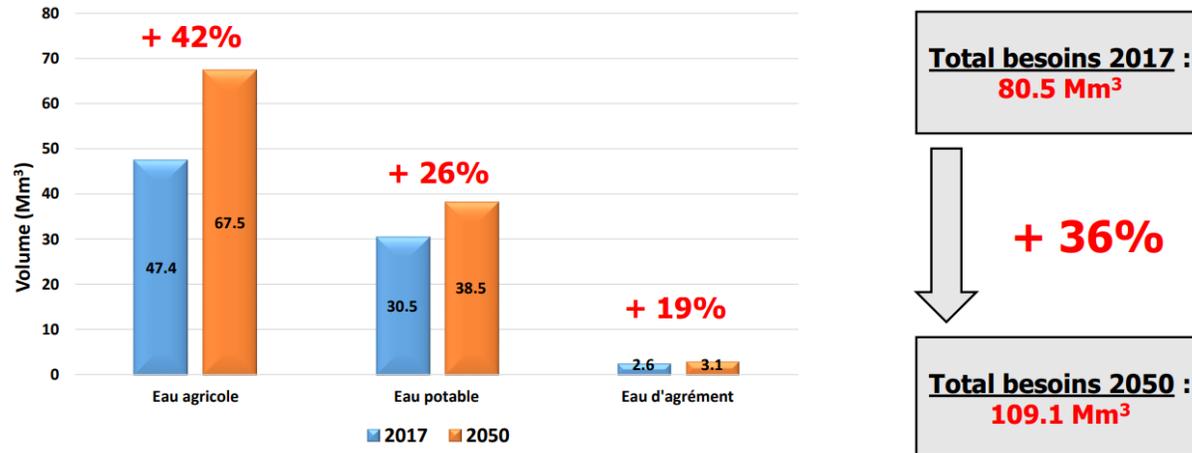
EVOLUTION CLIMATIQUE	IMPACT SUR LES PRODUCTIONS AGRICOLES
<b>Hausse des températures</b>  	<b>PRODUCTIONS VEGETALES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Décalage des cycles de cultures</b> (floraison, débourrement, récoltes plus précoces)</li> <li>• <b>Raccourcissement des cycles de culture</b>, dû à une accélération du rythme de développement des végétaux.</li> </ul> <b>PRODUCTIONS ANIMALES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Diminution du confort, de l'efficacité alimentaire des animaux</b> (refus alimentaire, lactation moins productive) et de l'efficacité de reproduction (chaleurs silencieuses, fertilité réduite, gestations compliquées, animaux plus chétifs...)</li> <li>• <b>Baisse de l'immunité et une croissance ralentie</b>, donc des cycles de production plus long</li> </ul>
<b>Déficit hydrique</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Baisses de rendements</b> (notamment dues à un déficit hydrique en fin de cycle et risque d'échaudage précoce), pouvant conduire à de fortes pénuries de production certaines années.</li> <li>• <b>Moindre disponibilité en fourrage</b> donc forte contrainte pour l'alimentation du bétail</li> <li>• <b>Compétition sur la ressource en eau</b> et des conflits d'usage accentués, en particulier dans les zones du Sud de la France où la baisse des précipitations et la baisse du débit des fleuves sera la plus marquée.</li> </ul>

EVOLUTION CLIMATIQUE	IMPACT SUR LES PRODUCTIONS AGRICOLES
<b>Vagues de chaleur (canicule)</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amplification des phénomènes de <b>sécheresse</b> et de <b>déficit hydrique des sols</b></li> </ul>
<b>Réduction du nombre de gels</b>  	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extension de bassins de production des <b>cultures d'hiver</b> à de nouvelles zones, moins frappées par le gel</li> <li>• Avancement des <b>calendriers cultureux</b> pour le blé par exemple</li> <li>• <b>Moindre élimination des adventices</b> lors des périodes de gel</li> <li>• <b>Gels tardifs plus dangereux</b> car frappant des variétés potentiellement moins résistantes (courant montaison)</li> </ul>
<b>Précipitations intenses</b>   <i>Aléas climatiques</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Conséquences directes sur les cultures</b> : couchage au sol des épis (verse), saturation du sol en eau bloquant la respiration racinaire (anoxie), altération de la qualité des productions...</li> <li>• <b>Conséquences indirectes</b> : tassement des sols, impraticabilité des parcelles engendrant des retards de récolte ou de chantiers agricoles, pic de maladie...</li> <li>• Saturation rapide des sols en eau donc fort <b>ruissellement (érosion)</b> et moindre recharge des réserves utiles en eau</li> <li>• Risque d'excès d'eau post semis</li> <li>• Destruction de bâtiments, de cultures, pertes de cheptel</li> </ul>
<b>Grêle</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pertes de production</b> (fruits, graines) et impact sur <b>l'ensemble de la plante</b> (feuille, bourgeon...)</li> </ul>

# L'IMPACT CROISSANT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES PRATIQUES

## Irrigation en Corse

Estimation des besoins en eau en Corse – Acqua Nostra 2050 - OEHC 2020

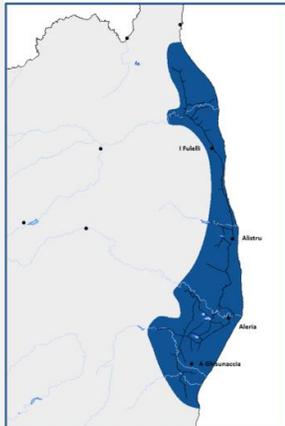


Une demande croissante sur l'eau, en particulier en période estivale est anticipée dans le cadre du schéma d'aménagement hydraulique de Corse (+36% en 33 ans au total, et + 42% pour l'irrigation). Les infrastructures d'irrigation existantes (captage, réseaux, surpresseur) constituent un atout pour la plaine. Pour autant, des conflits d'usage sont à anticiper > tour d'eau. Une réflexion sur l'implantation de cultures économes en eau constitue un des axes de travail à imaginer.

Exemple d'aménagement hydraulique prévu en plaine orientale :

### Piaghja Orientale

#### Contexte et enjeux



#### Infrastructures actuelles :

- 4 systèmes hydrauliques interconnectés : Golu, Alisgiani, Tavignanu, Fium'Orbu



#### Problématiques principales :

Déficit estival à 2050 : 12 Mm³

- Plaine Orientale Nord/Centre :**
- Impossibilité de prélever l'intégralité du droit d'eau de Calacuccia
  - Indisponibilité du barrage d'Alisgiani – Substitution partielle en été
- Plaine Orientale Sud :**
- Infrastructures sollicitées au maximum de leurs capacités
  - Déficit de remplissage des réserves en année sèche

### Piaghja Orientale

#### Les aménagements hydrauliques

##### > Plaine Orientale Nord/Centre

##### ❖ Mises en conformités

- Peri : Confortement de la digue
- Alisgiani : Redimensionnement du dispositif d'évacuation des crues

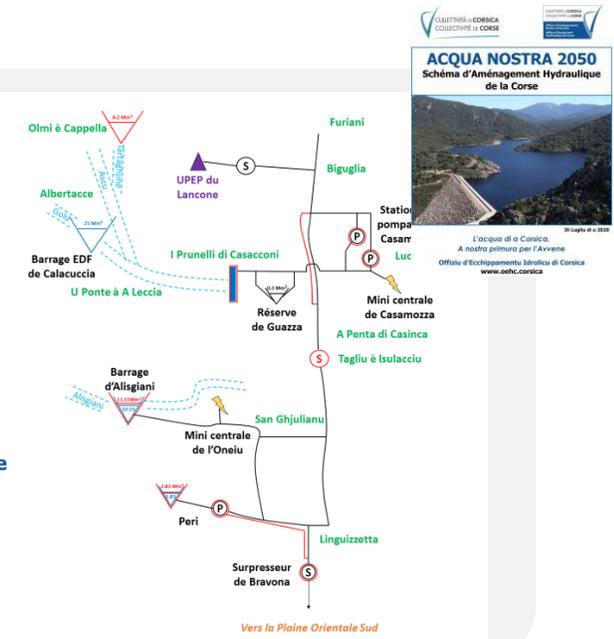
##### ❖ Création de stocks

- Peri : Rétablissement du volume stocké à sa valeur d'origine (+1 Mm³)
- Alisgiani : Rehausse du barrage (+1 Mm³)

##### ❖ Transfert depuis le Golu vers le Sud de la Plaine Orientale

- Réhabilitation de la prise du Golu
- Surpresseur de Tagliu à Isulacciu + Conduites
- Nouvelle station de pompage de Peri
- Surpresseur de Bravona + Conduites

**Sécurisation de la ressource**  
**Amélioration des transferts**



# L'IMPACT CROISSANT DU CHANGEMENT CLIMATIQUE SUR LES PRATIQUES

## Réglementation sur l'eau

- **LA DÉFINITION DES VOLUMES PRÉLEVABLES ET LA RÉPARTITION DE LA RESSOURCE DISPONIBLE.**

Afin de respecter l'équilibre entre prélèvement et recharge des nappes d'eau souterraines, le **SDAGE rappelle l'encadrement des prélèvements à ne pas dépasser sur certaines masses d'eau ou parties de masses d'eau souterraines**. Les volumes précisés dans les arrêtés préfectoraux sont accompagnés de règles de gestion. La profession agricole irrigant est incitée à se structurer en **Organisme Unique de Gestion Collective (OUGC)** pour gérer la ressource qui peut lui être attribuée. L'autorisation de prélèvement est alors délivrée à l'OUGC qui répartit le volume prélevable entre les irrigants de son périmètre.

- **LA CONDITIONNALITÉ DES AIDES DE LA PAC**

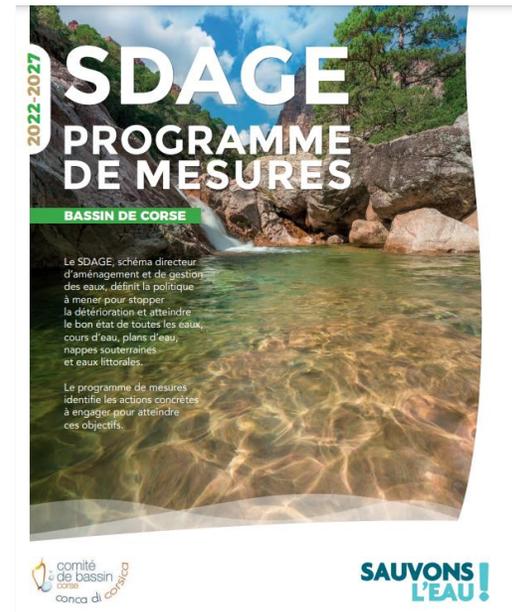
Le versement des aides directes de la PAC est soumis au respect de la réglementation en vigueur et des « **Bonnes Conditions Agro-Environnementales** » (BCAE) qui définissent des mesures supplémentaires sur l'ensemble du territoire. Ces dernières comprennent notamment l'équipement d'un compteur volumétrique pour l'installation d'irrigation et l'obtention préalable d'une autorisation de prélèvement le cas échéant.

- **LE CLASSEMENT EN ZONE DE RÉPARTITION DES EAUX (ZRE)**

Dans les zones où l'insuffisance de la ressource par rapport aux besoins est chronique, le classement en Zone de Répartition des Eaux (ZRE) par le préfet (article R. 211-71 à 73 du code de l'environnement) permet un abaissement des seuils de déclaration et d'autorisation de prélèvement

### SDAGE : 2022-2027

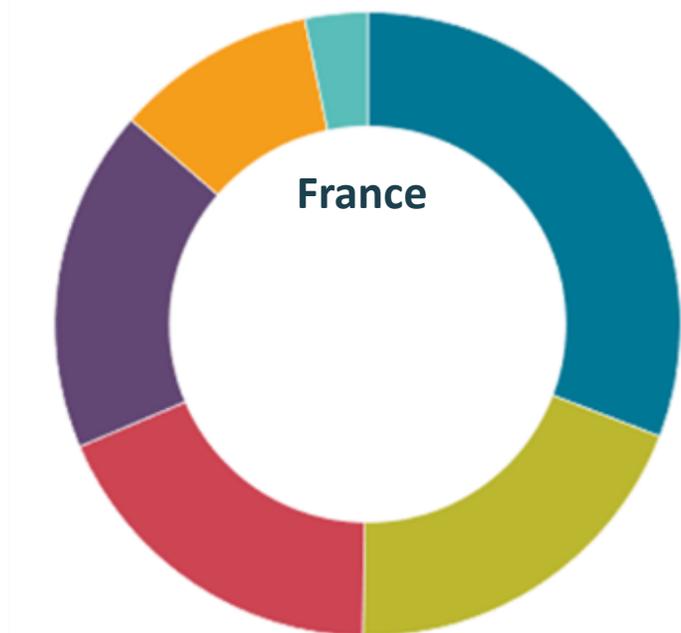
**Orientation fondamentale 4 du SDAGE** « Assurer la résilience des territoires et une gestion équilibrée de la ressource en eau face aux enjeux du changement climatique »



# L'IMPACT DE L'AGRICULTURE SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE

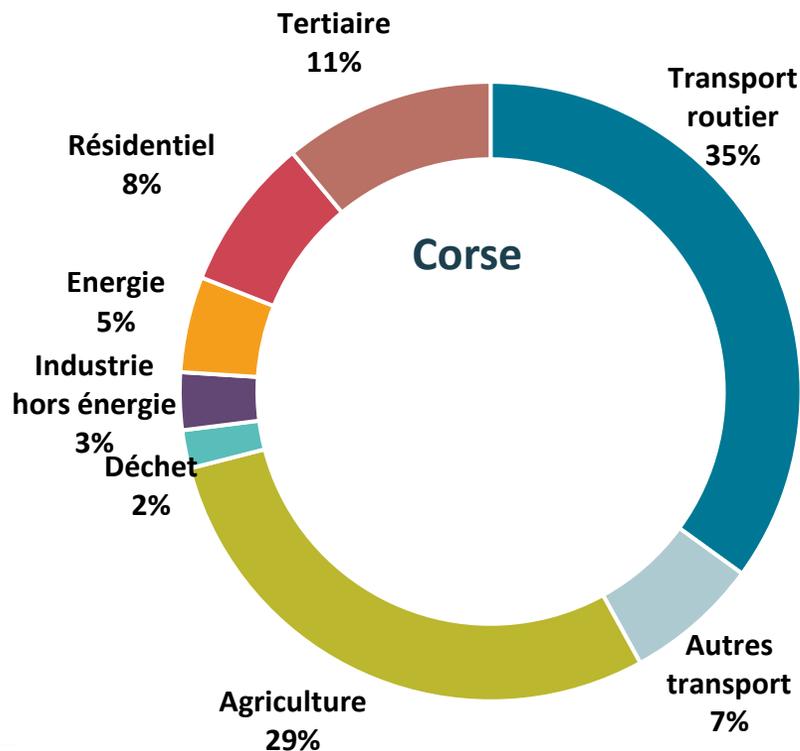
L'agriculture est le second secteur responsable des émissions directes de gaz à effet de serre (GES) en France (19%). En effet, l'agriculture et l'élevage contribuent au réchauffement climatique, comme tout secteur primaire. Il paraît nécessaire de connaître la contribution du secteur sur le territoire et évoquer les leviers d'atténuation.

## Emissions de GES par secteur



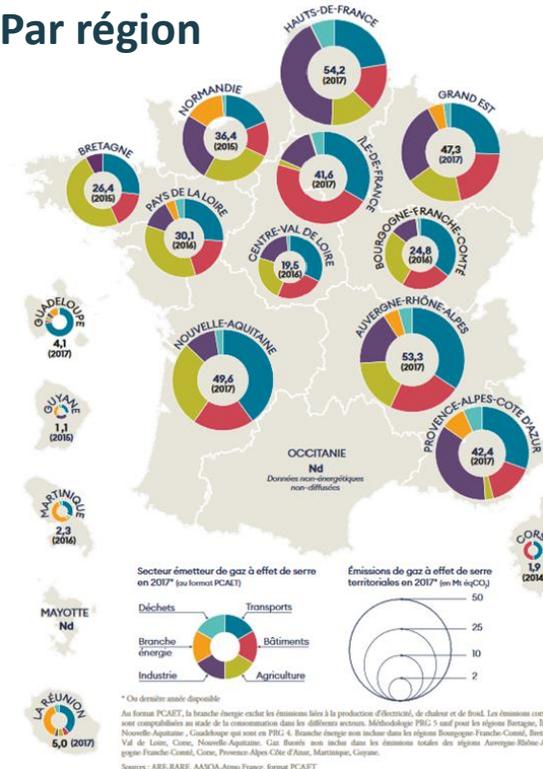
Transport : 136 Mt eqCO<sub>2</sub> = 31%  
 Agriculture : 85 Mt eqCO<sub>2</sub> = 19%  
 Bâtiment : 81 Mt eqCO<sub>2</sub> = 18%  
 Industrie : 78 Mt eqCO<sub>2</sub> = 18%  
 Transformation d'énergie : 46 Mt eqCO<sub>2</sub> = 11%  
 Déchets : 14 Mt eqCO<sub>2</sub> = 3%

Source : CITEPA, avril 2020 – Format SECTEN



Emission de GES en Corse en 2016,  
 Source : Citepa, inventaire Secten (2017)

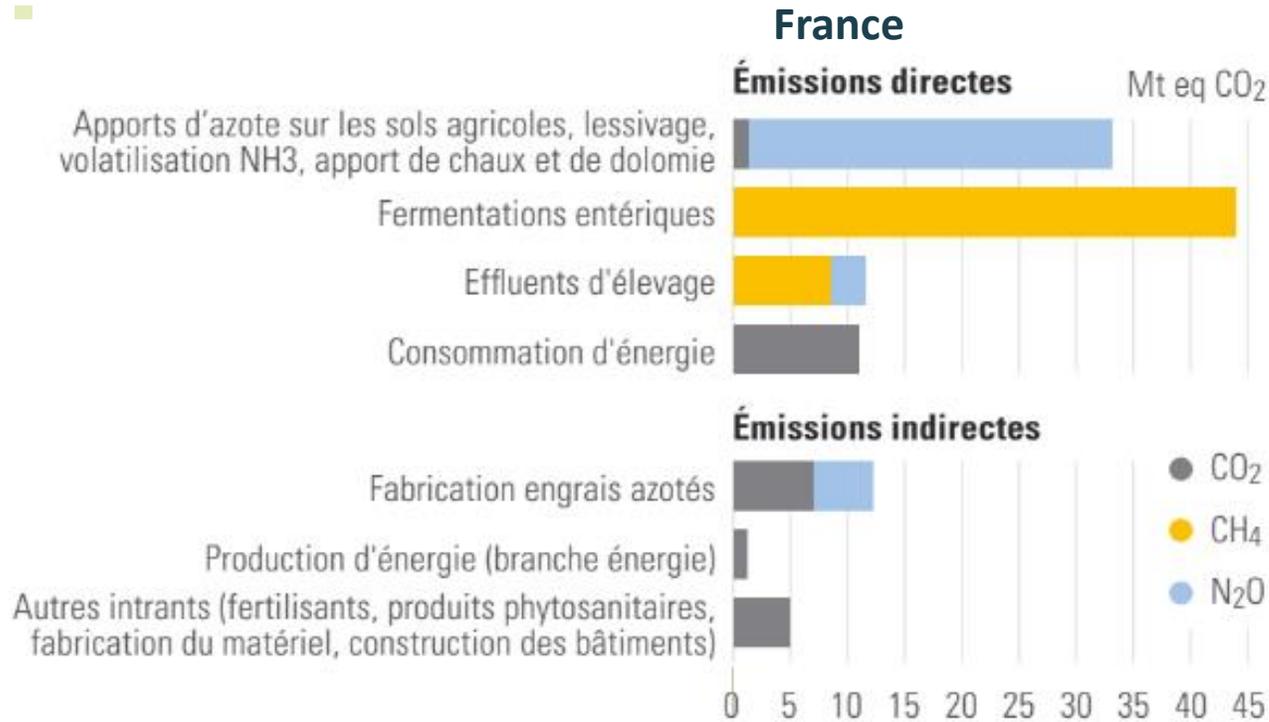
## Par région



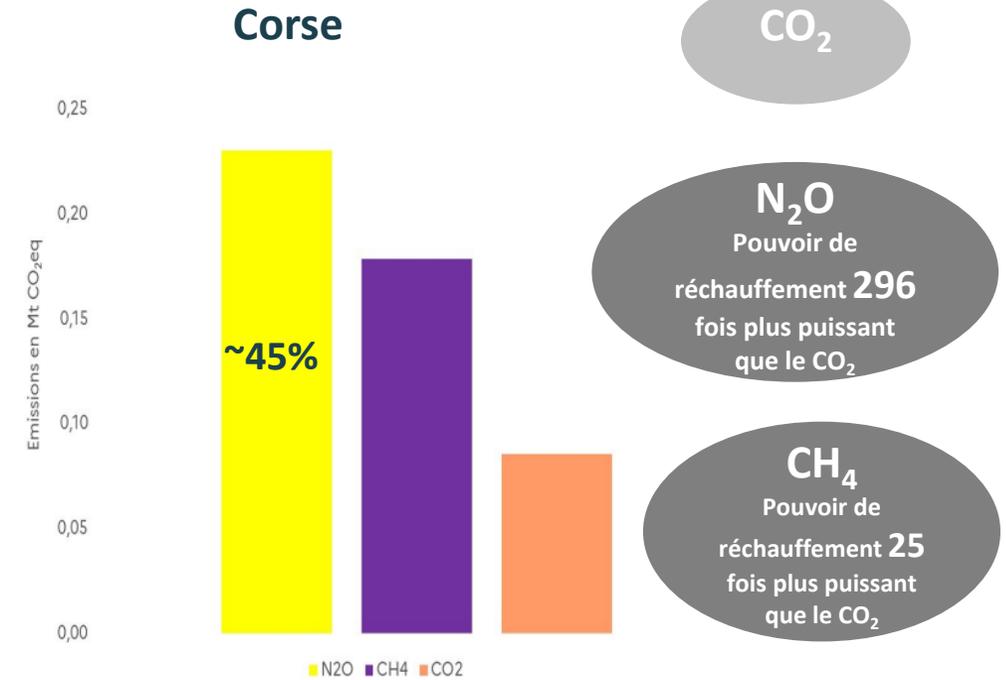
Emissions par secteur en 2017 (format PCAET)  
 Source ARE-RARE, AASQA-Atmo

En Corse, la contribution directe de l'agriculture au changement climatique n'est pas négligeable (29% des émissions directes de la région)

# L'IMPACT DE L'AGRICULTURE SUR LE CHANGEMENT CLIMATIQUE



Émissions territoriales de GES et consommation d'énergie de l'agriculture (moyenne 2008-2013) - Source : ADEME, 2019, Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France



Répartition des émissions de GES du secteur agricole entre les différents gaz en Corse en 2017 – Source : CITEPA

- En France, pour le secteur agricole,
  - Le premier poste d'émission de GES provient des **fermentations entériques des ruminants** (en particulier des émissions CH<sub>4</sub>).
  - Le second poste : **amendements** (en particulier N<sub>2</sub>O)
- En Corse, le poste majoritaire correspond à **l'épandage d'engrais azotés sur les cultures**, soit 45% des émissions du secteur.
- Les leviers d'atténuation portent sur les types de culture (bas niveau d'intrants), sur les pratiques (économiques en intrants).

# CONCLUSION INTERMEDIAIRE



UN PATRIMOINE A  
VALORISER ET PROTEGER

> *TRANSITION ET  
RESSOURCES*

## ENJEUX

- Un **patrimoine naturel à conserver**, pour le maintien de production agricole de qualité, et pour l'équilibre territorial y compris dans les zones péri-urbaines
- **Des évolutions climatiques rapides** qui ont des conséquences importantes sur l'agriculture et la gestion de la ressource
- Des filières agricoles **fortement dépendantes d'approvisionnements** nationaux et internationaux (aliment du bétail, fertilisation...) qui limitent leur capacité de résilience.

## PROPOSITION D'OBJECTIFS OPERATIONNELS

- **Soutenir la structuration de l'ensemble des filières du territoire**, de la production à la transformation pour créer des débouchés localement
- Accompagner les filières dans leur **adaptation structurelle au changement climatique** et pour une gestion communes des ressources naturelles.



# 03

estivale touristiques  
diversité végétales diversifié  
production emplois  
activités achats potentiel structuration proximité  
structurées  
valeur filières courts nourricier  
montagne origine  
approvisionnement qualité agricole circuits  
produit RHD GMS territoire agraire  
localement distribution piémont  
approvisionnements

## UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE

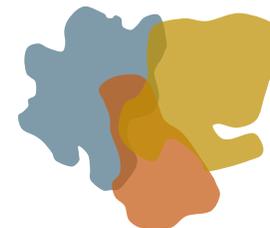
1. LES FILIERES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES
2. DISTRIBUTION ET RESTAURATION HORS DOMICILE

# 3.1

---

## LES FILIERES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES

# UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE



LE SYSTEME ALIMENTAIRE

**ceresco.**  
Alimentation, filières & territoires

En volume

Le système alimentaire du territoire, représenté sur le schéma ci-contre, est organisé autour d'un **écosystème d'acteurs**.

Le maillon amont (hors consommateurs) est composé des **filières agricoles** d'une part (des intrants, à la transformation en passant par les agriculteurs), et de la **distribution et restauration hors domicile** d'autre part.

Le territoire bénéficie de la représentation de nombreuses filières différentes (végétales et animales) et de la présence de l'ensemble des maillons (de la production à la distribution).

La **relocalisation de l'alimentation** et la structuration de filières locales doit passer par la mise en liens de ces différents opérateurs (qui ne se connaissent parfois pas) tout en garantissant un intérêt économique (débouchés rémunérateurs).

Dans la suite du rapport nous décrivons sous forme d'une rapide monographie chaque filière, puis les débouchés (distribution et restauration collective).

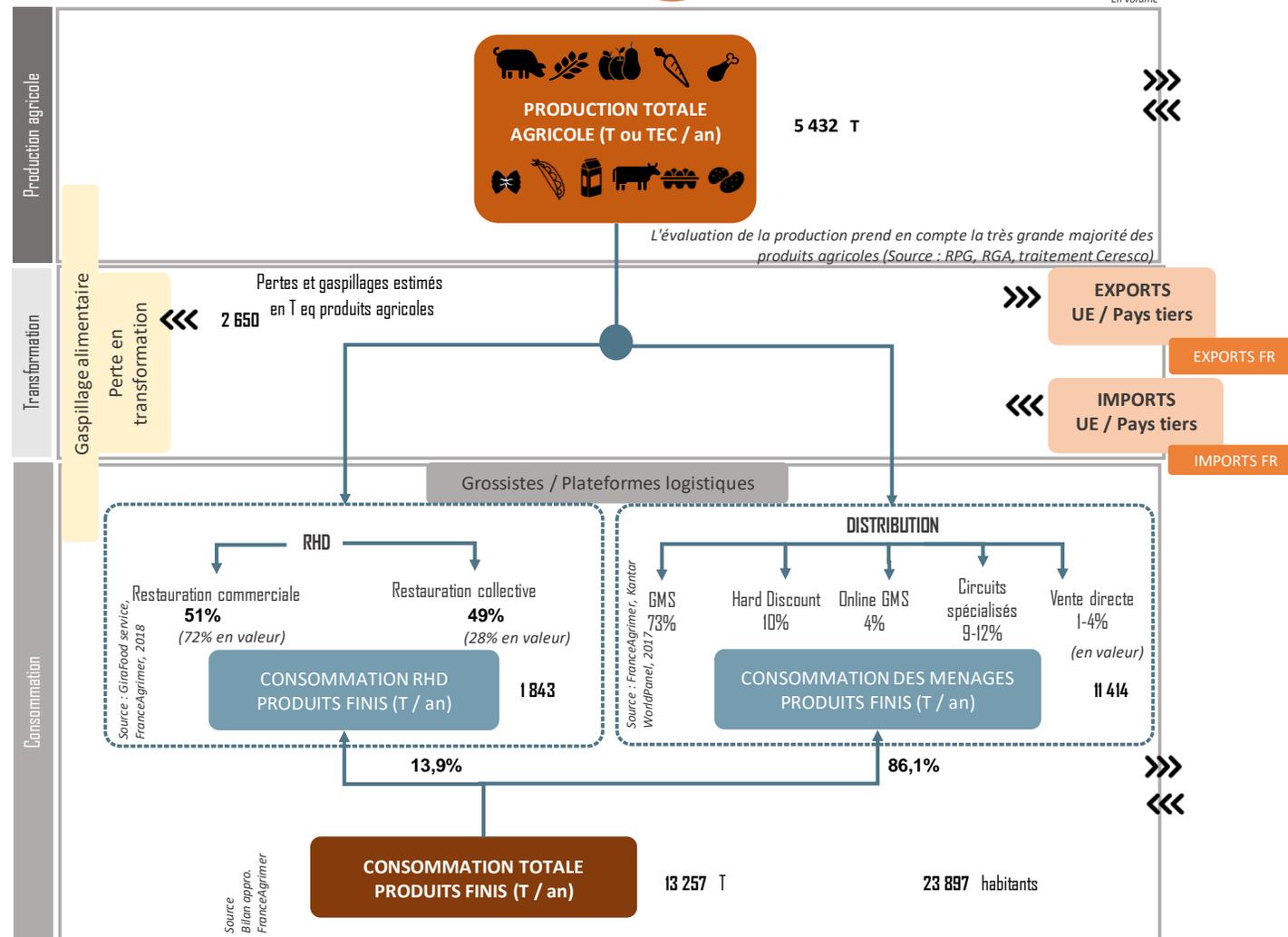


Schéma du système alimentaire intégrant les principales filières

Source : Multiple – modèle COMPALIM, Ceresco

# UN PANIER AGRICOLE DIVERSIFIÉ



Surfaces agricoles		Part de la Corse
Légumes	60-100 ha*	7,2%
Fruits	236 ha	3,0%
Total hors parcours	2 685 ha	5,0%
Total	8 425 ha	nc
Superficie totale	16 700 ha	1,9%



Cheptel	
Vaches allaitantes	1 080
Brebis laitière	4 200
Porc charcut.	1 120

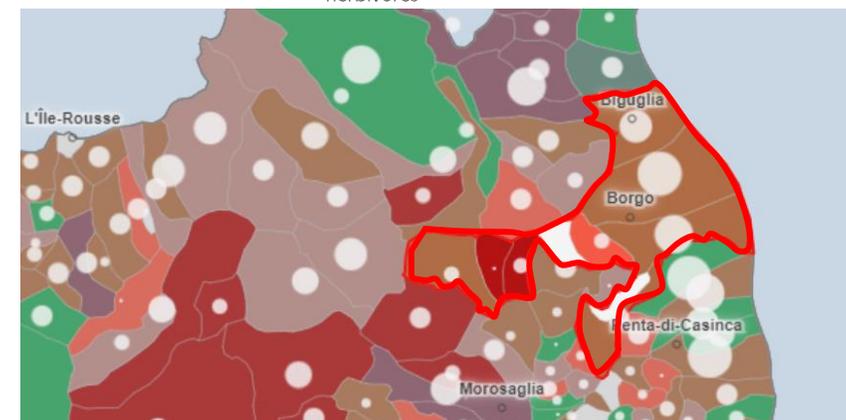
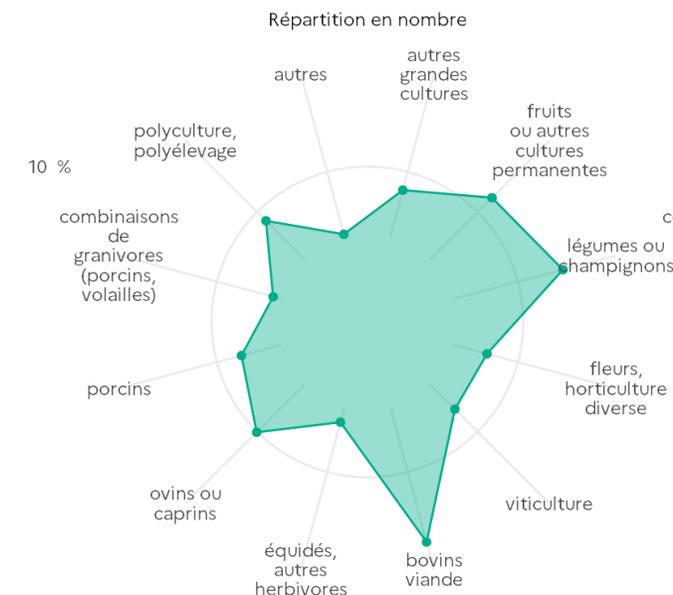
\* Les surfaces en légumes ont été estimées en fonction des déclarations au RPG (registre parcellaire graphique), et complétées des commentaires des producteurs rencontrés en février 2023..

Les productions agricoles présentes sur le territoire sont extrêmement diversifiées. L'OTEX majoritaire par commune est la « polyculture et polyélevage ».

- Environ 50% des exploitations sont spécialisées en élevage (bovins, ovins, caprins, porcin), en particulier en montagne.
- Environ 50% sont spécialisées en productions végétales (agrumes et fruits d'hiver, fruits d'été, vignes, fourrage...), en particulier en plaine.

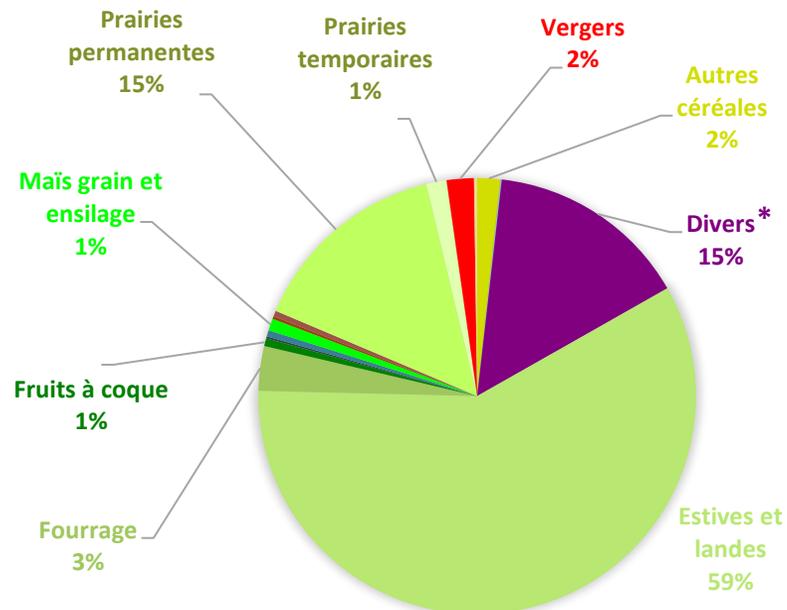
Ainsi, le territoire fait face à une agriculture duale, avec des problématiques parfois très distinctes. Cette diversité constitue également un atout, facteur de résilience (notamment face aux évolutions de marché ou climatiques).

## Orientation technico-économique COMMUNAUTE COMMUNES DE MARANA GOLO



source : Agreste – recensement agricole 2020  
fond carto. : d'après IGN – ADMIN EXPRESS 2022

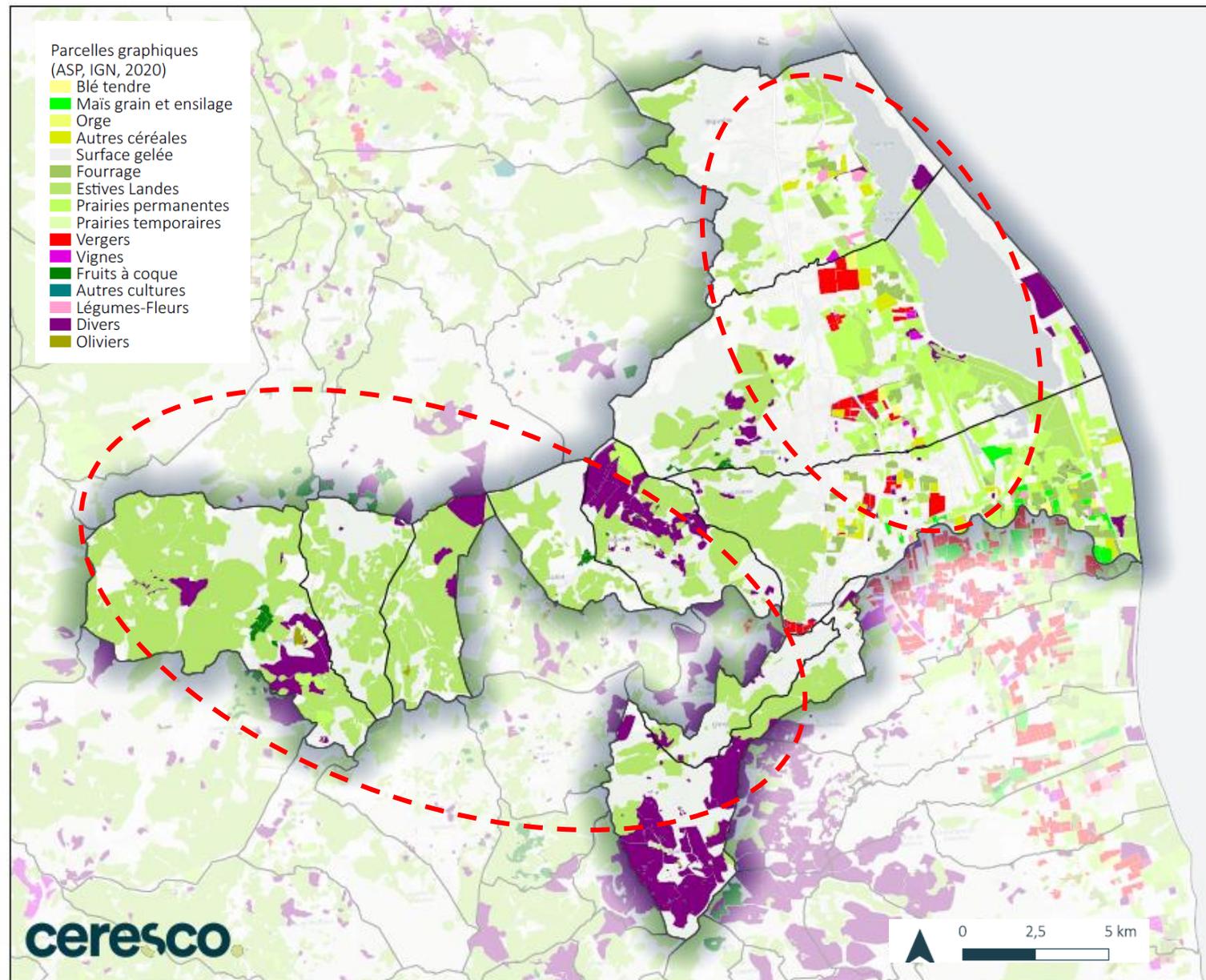
# UN PANIER AGRICOLE DIVERSIFIÉ – Annexe surfaces agricoles



**Surfaces agricoles déclarées à la PAC**  
Source : registre parcellaire graphique 2020)

\*Divers : Notamment :

- Châtaigneraie entretenue par des porcins ou des petits ruminants
- Chênaie entretenue par des porcins ou des petits ruminants



# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE

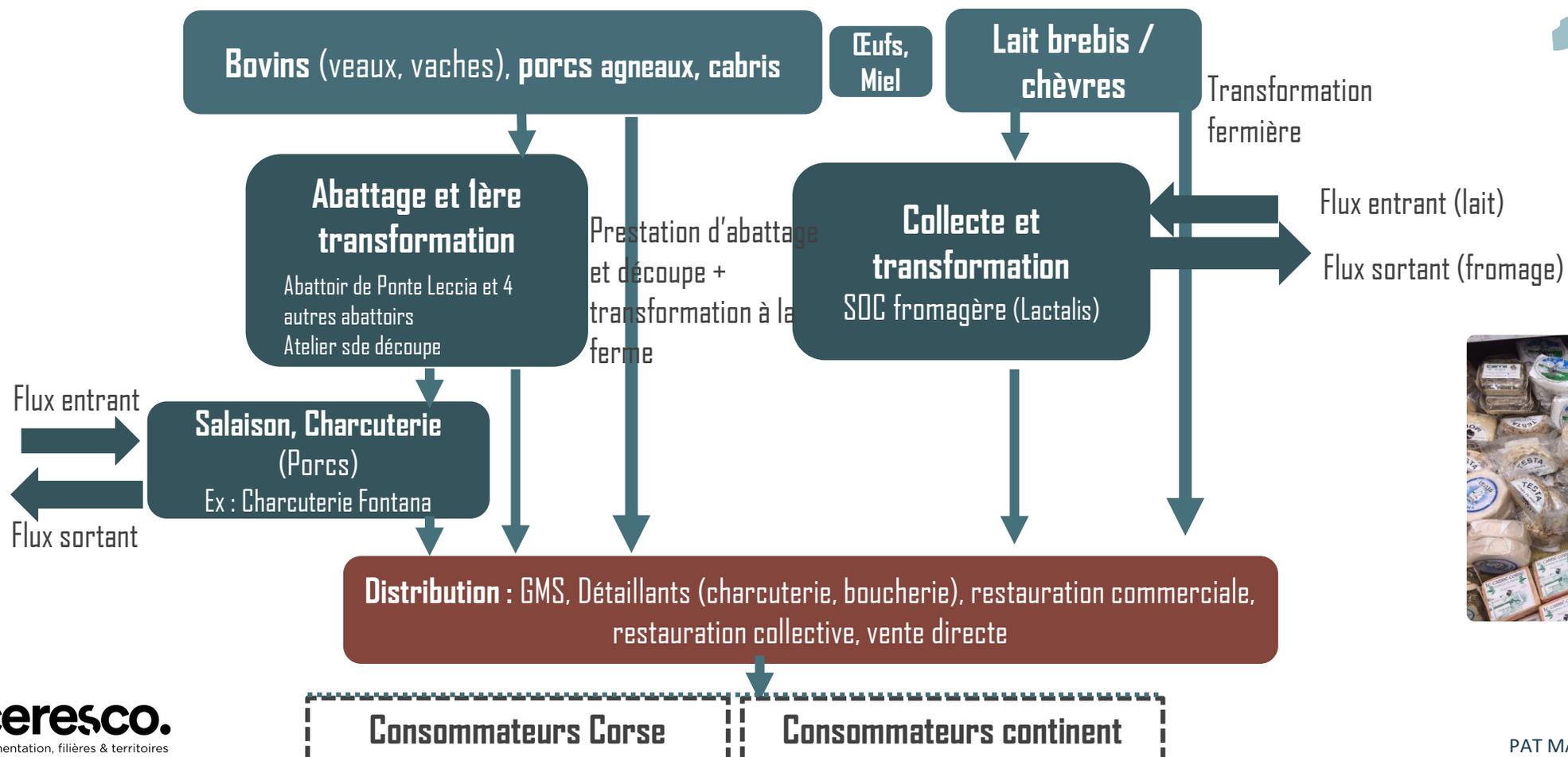


## CCMG

34 éleveurs bovins  
12 éleveurs ovins  
5 éleveurs caprins

8-10 éleveurs porcins  
7 apiculteurs

RGA 2020

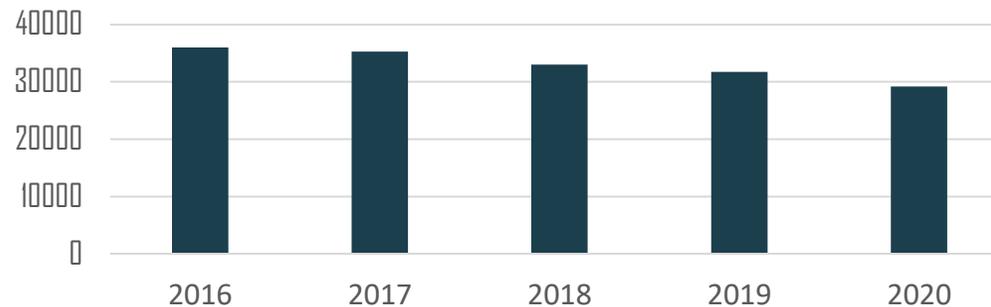


# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE – La production bovine



Evolution du cheptel bovins (vaches nourrices) en Corse

Source : Agreste SAA



- On compte **1083 vaches mères sur le territoire pour 34 éleveurs bovins** (source RGA 2020).
- La production est constituée par des **veaux légers** et de vaches de réforme.
- La **filière est faiblement structurée**
  - Pas d'interprofession
  - 3 abattoirs + ateliers de découpe (*cf. focus ci-après*)
  - Une dizaine d'associations d'éleveurs en lien avec l'aval
- **Des conflits d'usage** en particulier liés à la divagation d'animaux



Typologie des élevages - Source : Ceresco

**Système de montagne avec parcours + estive**

→ vente en vif de veaux engraisés (légers)

**Système en plaine avec prairie + production fourrages**

→ vente de viande (carcasses ou viande conditionnée)

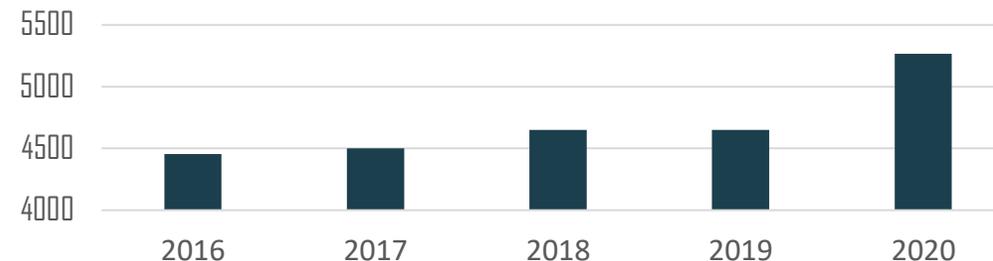
# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE – La production porcine

- On compte **1120 porcs charcutiers sur le territoire pour 8-10 éleveurs porcins** (source RGA 2020).
- La production est constituée de transformation charcutière (en particulier fermière) et de la vente viande fraîche (faible part).
- La filière bénéficie des appellations AOP « Prisuttu », « Coppa di Corsica » et « Lonzu ». Le cahier des charges impose en plus de l'aire d'appellation, également le type d'alimentation (notamment finition au gland de chêne).
- La filière est attractive (cf dynamique du cheptel à l'échelle de la Corse). Il demeure des difficultés d'installation liées au foncier nécessaire en montagne (accessibilité et sécurisation du foncier).



Evolution du cheptel porcins (truies > 50kg) en Corse :

Source : Agreste SAA



Typologie des élevages - Source : Ceresco

## Systèmes de production

Deux systèmes :

- Chênes/châtaigniers + race Nustrale : AOC
- Elevage porcin plein air finition aliment

## Alimentation animale

L'ensemble des élevages corse (porcins, ovins, caprins, bovins) sont fortement dépendant de de céréales et oléo-protéagineux produits sur le continent. En effet, la production insulaire n'est pas suffisante par rapport à la demande des élevage. Seule un faible part d'aliments finis est produite sur place (à la ferme ou à Vadina). En revanche, environ 2/3% des céréales brutes (notamment maïs) sont produites en corse (par les éleveurs eux-mêmes, ou par des producteurs spécialisés en grandes cultures).  
– Source : Chambre d'agriculture de Corse, étude Blezat Consulting, 2018.

# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE – L'abattage et découpe



En Corse, il y a 5 abattoirs en activité. Ils sont tous ouverts à la prestation de service

- 2 abattoirs (Cuttoli et Ponte-Leccia), multi-espèces (bovins, ovins, caprins et porcins),
- 2 abattoirs (Bastelica et Cozzano), mono-espèce (porcins), répondant aujourd'hui besoins spécifiques de la filière porcine.
- L'abattoir de Porto-Vecchio, multi-espèce (bovins, ovins, caprins et porcins) également mais de « faible capacité ».

Pour le territoire, l'abattoir de Ponte-Leccia (Haute-Corse) fait référence, situé à 30 mins de route de la plaine de la Marana, ce qui confère un atout.

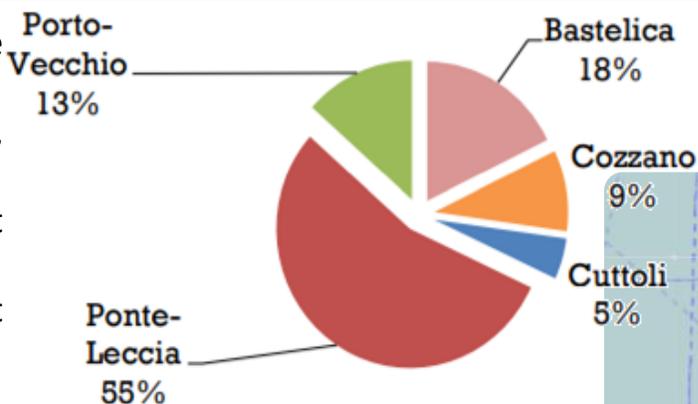
Une réflexion pour la création d'un nouvel abattoir en Casinca est en cours depuis plusieurs années, en particulier pour les ovins et caprins.

## DECOUPE

En Corse, le tissu d'ateliers de découpe (et de structures habilitées à la découpe) est encore limitant. On dénombre 18 structures agréées à la découpe en Corse, dont certaines à proximité du territoire :

SOC CASTELLI FRERES (Bastia), SO.DI.GAV (Bastia), CENTRE FORMATION APPRENTIS HAUTE-CORSE (Furiani), SA U COTTONE - CENTRE E LECLERC (Ghisonaccia), PASQUALINI VIANDES (Ponte Leccia).

Ce maillon apparaît encore limitant afin de relier la production agricole corse avec des marchés tels que la restauration collective, ou même la vente direct (caissette de viande).



Répartition des abattages en part de volumes (tout espèce) par abattoir –  
Source : SMAC, 2021

Localisation des abattoirs et ateliers de découpes en Corse  
Source : RMT alimentation, 2022



# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE – La production ovine et caprine

On compte **4200 brebis laitières et 490 chèvres laitières sur le territoire** sur le territoire (source RGA 2020) pour **12 éleveurs ovins et 5 éleveurs caprins**.

Les filières ovins et caprin sont structurées :

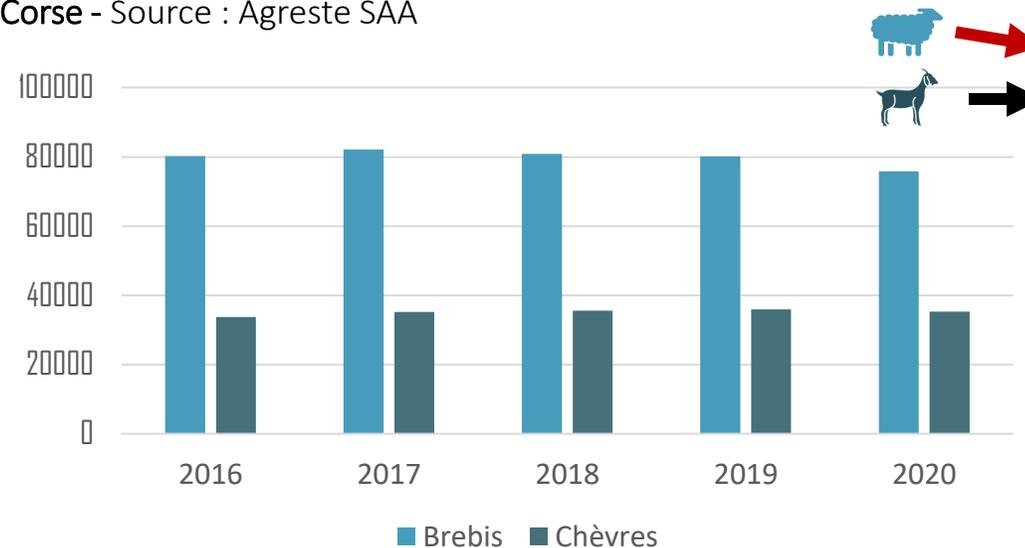
- Interprofession - ILOCC : stratégies de filières, appui technique
- Démarches qualité : AOP Brocciu, IGP agneau de lait (projet), IGP cabri de Corse (projet)

**Commercialisation** : La production laitière est valorisée en transformation à la ferme pour 40% des exploitations environ (source : Agreste). Le reste de la production est transformé dans des fromageries industrielles de taille intermédiaires. C'est notamment le cas de la SOC Fromagère à Borgo.

Les filières connaissent des difficultés liées à l'attractivité du métier (renouvellement des générations), à la rentabilité (coût de l'aliment), et à l'accès au foncier (en plaine et en montagne). Ainsi la part lait transformés importé hors Corse est en augmentation.



Evolution du cheptel d'ovins (brebis laitières) et caprin (nbre de chèvres) en Corse - Source : Agreste SAA



Typologie des élevages - Source : Ceresco

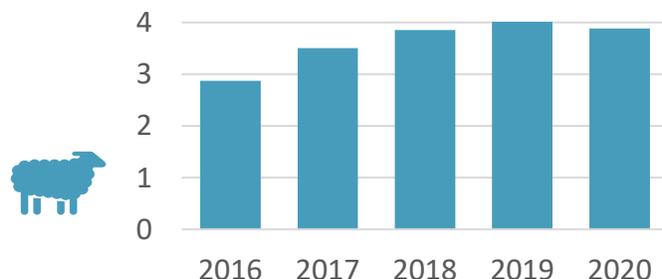
## Systèmes de production

Elevages **pastoraux (de montagne)** avec parcours + achat d'aliment.

Elevages **fourragers (de plaine)** avec prairies naturelles ou cultivées + production céréales (**orge, maïs, triticale**) complétés par aliment acheté.

Evolution de la quantité de lait de brebis en provenance du continent (en millions de litres)

Source : ILOCC – Observatoire interprofessionnel



# L'ELEVAGE SUR LE TERRITOIRE – Exemple d'un opérateur de la transformation

## La SOC Fromagère corse



### ACTIVITÉ

Situé à Lucciana depuis 1893, la fromagerie SOC Fromagère Corse fait partie du groupe Roquefort Société (Lactalis).

La Production représente 750t par an, sur 4 gammes de fromage, dont du Brocciu (AOP).

### DÉBOUCHÉS

Les débouchés sont :

- Des grossistes notamment situés à Rungis (94) pour de la revente en détaillants (fromageries), ou à l'export.
- Des GMS en direct ou par l'intermédiaire des centrales d'achat.  
En terme géographique environ 20% de la production est vendue en Corse et 80% vendue sur le continent.

### APPROVISIONNEMENT

La collecte se fait auprès de 62 apporteurs (éleveurs ovins), situés en Haute-Corse, dont au sein Marana-Golo.

Environ 25% du lait est importé du continent (Aveyron), pour palier à un manque de production localement. Cette part est en augmentation.

Des difficultés de collecte sont à venir en particulier liées : à la consommation de foncier agricole qui rend l'élevage en plaine plus difficile, et au vieillissement de la population d'éleveur (renouvellement des générations et transmissions des outils de production).

### AUTRES

**Difficultés de recrutement** : La structure a participé localement à des animations organisées par Pôle Emploi) pour permettre de rencontrer de nouveaux candidats.

La démarche territoriale suscite de l'intérêt, notamment pour favoriser la mutualisation et la coordination des activités, dans l'optique du maintien des filières corses.

La fromagerie siège à l'ILOCC et à l'organisme de gestion (ODG) de l'AOP Brocciu

# LES FILIÈRES FRUITS ET LÉGUMES



## CCMG

~20 maraîchers

- Maraîchers spécialités :
- Maraîchers diversifiés : notamment AB

**Maraichage diversifié**

**Maraichage spécialisé**  
légumes d'été : tomate, melon, pastèque....



Vente directe

**Grossistes**

**Distribution : GMS, artisans détaillants, restauration commerciale, restauration collective, vente directe**

**Consommateurs Corse**

25 producteurs de fruits : clémentines, pomelo kiwi, olives, avocat, châtaigne, amandes et noisettes  
8 viticulteurs

**Dont fruits à coque**  
Châtaignes, noisettes, amandes

**Production fruitière**  
Agrumes, kiwi, avocats, oliviers

**Vignes**

**Coopératives et groupements de producteurs**

Légumeries -  
Conserveries

CANC, OPAC

UVAL, COOP. VINI.  
MARANA

Viti-viticulteur  
Vente directe

**Flux sortant**

**Consommateurs continent**

# LA PRODUCTION DE LEGUMES

☞ **Sur la 100 aines de producteurs en Corse, près d'1/3 sont sur le territoire** (en particulier à Biguglia – 20 producteurs).

Certaines exploitations sont de grandes tailles (> 10 ha) et sont spécialisées. D'autres sont de plus petites tailles et diversifiées (a l'instar des exploitations en AB).

☞ La **production est principalement constituée de légumes d'été**. Les marchés pour la production d'été apparaissent comme suffisant, et n'encourage pas à la production de légume d'hiver. Pour le développement de la filière, des références en légumes d'hiver, et l'équipement en outil logistique semble nécessaires.

☞ La **commercialisation** se fait donc très majoritairement durant la période estivale, soit en directe soit par en GMS en Corse par l'intermédiaire de grossistes spécialisés. **Des projets de légumerie** sont en émergeant : Lycée de Borgo (petite unité pour la valorisaiton de la production de l'exploitation du lycée), Bastia.

*Pôle maraîcher – vue aérienne de Biguglia*

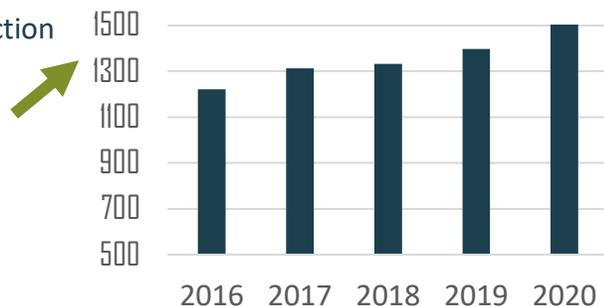


*Regroupement des producteurs autour de l'Organisation des Maraîchers corse*

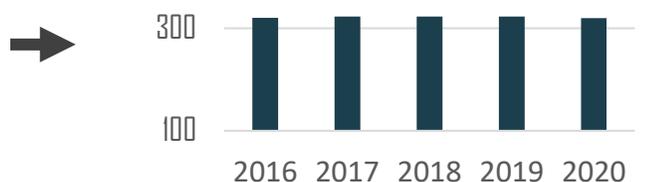
# L'ARBORICULTURE ET LES VIGNES

Les tendances à l'échelle de la Corse des production du territoire

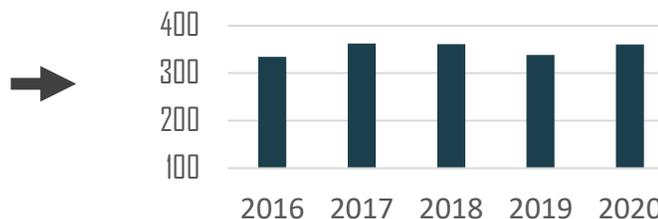
**Clémentines**, surface en production (source : SAA)



**Kiwi**, surface en production (source : SAA)



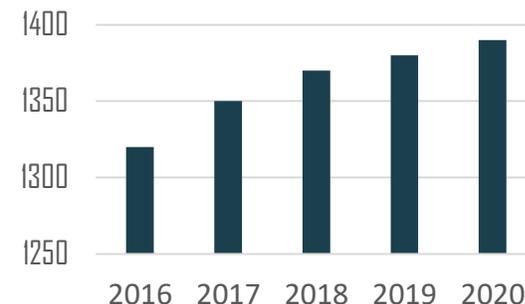
**Fruits d'été**, surface en production (source : SAA)



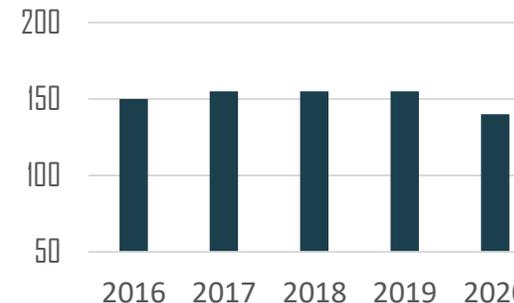
**Vignes**, surface en production (source : SAA)



**Châtaigne**, surface en production (source : SAA)



**Noisette**, surface en production (source : SAA)



Les filières arboricoles sont dans l'ensemble dans des dynamiques encourageantes en Corse et sur le territoire.

👉 **Une structuration forte notamment dans le cas de la production d'agrumes**

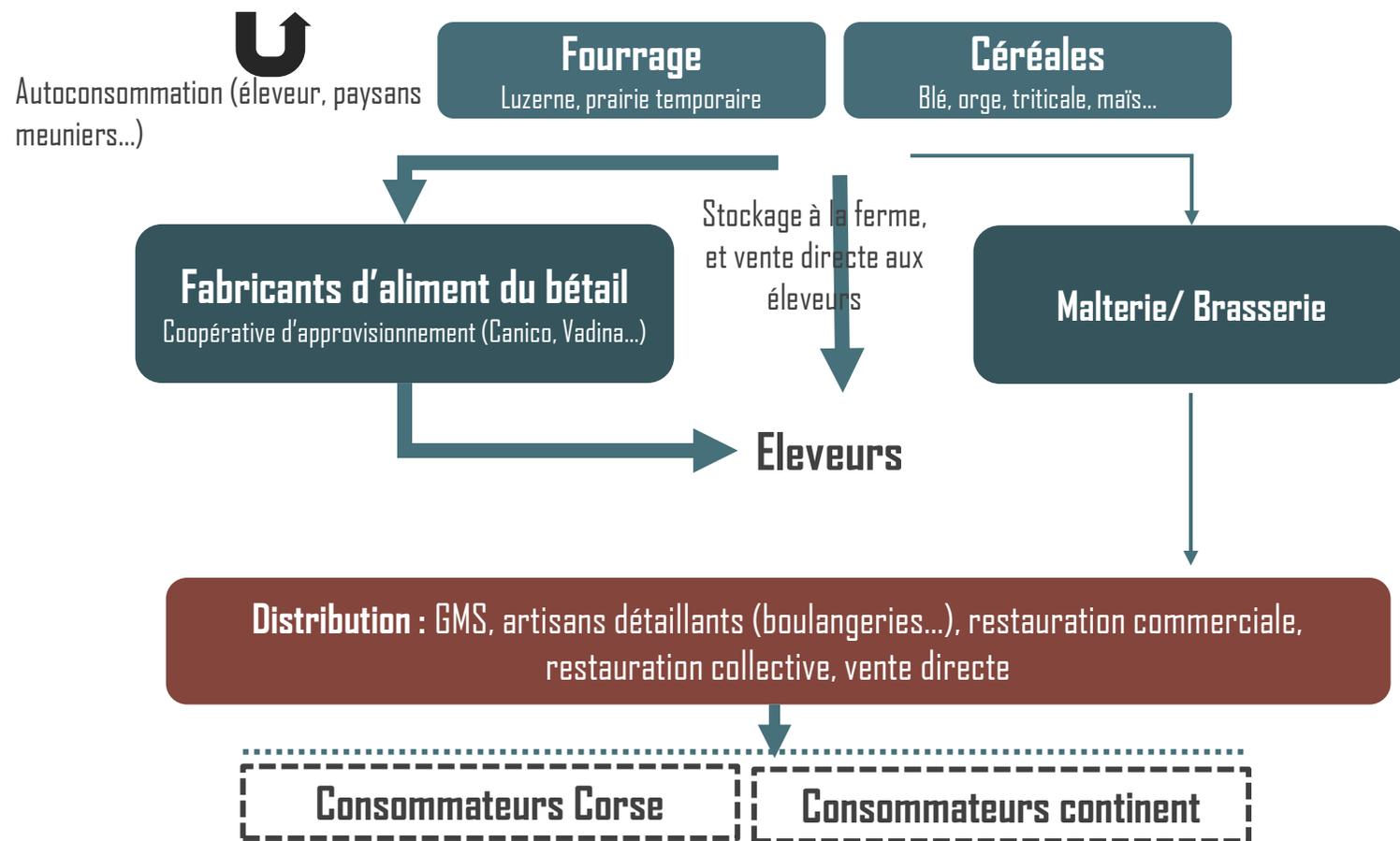
- Production sous signe de qualité importante, orientée notamment sur des marchés GMS sur le continent (cf partie 2)
- Les productions sont structurées : Organisation des producteurs (OP – GIE Comptoir Corse, OPAC) voire en coopératives (CANC, CPIC).
- Des outils de transformation pour valoriser les invendus ont été déployés en marge du territoire. Leur mutualisation avec d'autres filières (maraîchage?) pourrait faire l'objet d'une réflexion :
  - Atelier Corse Fruits et Légumes (OPAC, Terre d'Agrumes)
  - GIE Corsica Comptoir (Santa-Maria-Poggio) – projet

👉 La châtaigne et les fruits à coques sont globalement dans des dynamiques de progression.

# FOURRAGES ET CÉRÉALES

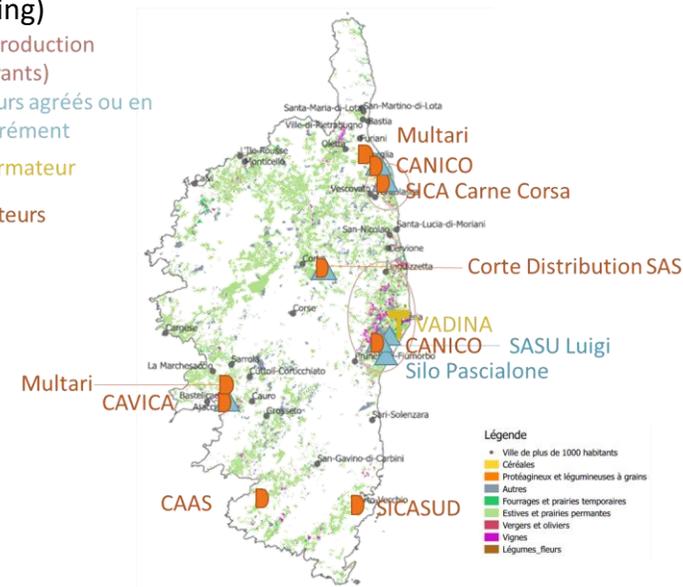
## CCMG

~11 producteurs de grandes cultures



Cartographie des acteurs de la filière céréalière de la production à la distribution (source : Ceresco -Blezat Consulting)

- Zone de production (42 déclarants)
- ▲ 7 collecteurs agréés ou en cours d'agrément
- T 1 transformateur
- D 7 distributeurs



☞ La filière fourrage et grandes cultures concerne **peu de producteurs sur le territoire.**

☞ La production est essentiellement destinée à l'alimentation du bétail. Les filières pour l'alimentation humaine ne sont pas déployées à l'exception d'une partie de l'orge valorisée en brasserie.

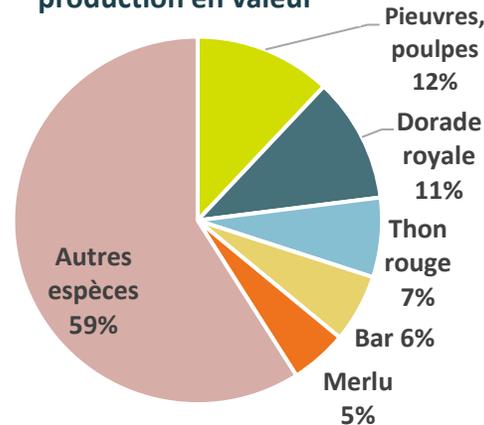
☞ La filière est organisée autour du **groupement de producteurs de fourrage et céréales (GPRFC)** d'une part et de l'outil de Vadina d'autre part.

# LA FILIERE PECHE EN CORSE



- La Corse compte plus de 1 000 kilomètres de côtes et **42 ports ou points de débarquement**. Le pêche est **bien ancré dans le territoire**, qui entretient des liens forts avec les traditions. On recense 185 navires inscrits au fichier flotte dont **149 navires actifs** et **300 marins pêcheurs**.
- Les navires de pêche sont principalement des **petits navires polyvalents** (moins de 10 mètres), en bois (« pointus ») ou petites vedettes, effectuant des marées de quelques heures. Ils exercent principalement leur activité dans **les zones lagunaires et sur la bande côtière** (3 milles nautiques).
- Sont ciblés une **grande diversité d'espèces**. Les principales espèces débarquées sont : pieuvres, dorade, thon rouge, bar et merlu.
- **La commercialisation** se fait en vente de gré-à-gré ou vente directe : marchés ou sur le quai, restaurateurs, poissonneries. Les **chaînes de production et de commercialisation sont courtes** et constituent un **atout pour la valorisation des espèces locales**. En revanche, ces **filière non structurée** implique que la mise en marché des produits de la pêche incombe aux pêcheurs eux-mêmes. Ceci est également accentué par la **multitude des ports de débarquements** pas suffisamment équipés pour faciliter la transformation et la commercialisation des produits
- Enfin, la filière fait face à une **concurrence importante des produits importés**, en particulier dû au manque de connaissance des espèces locales par les consommateurs.

Répartition de la production en valeur



Source : Ifremer SIH 2021

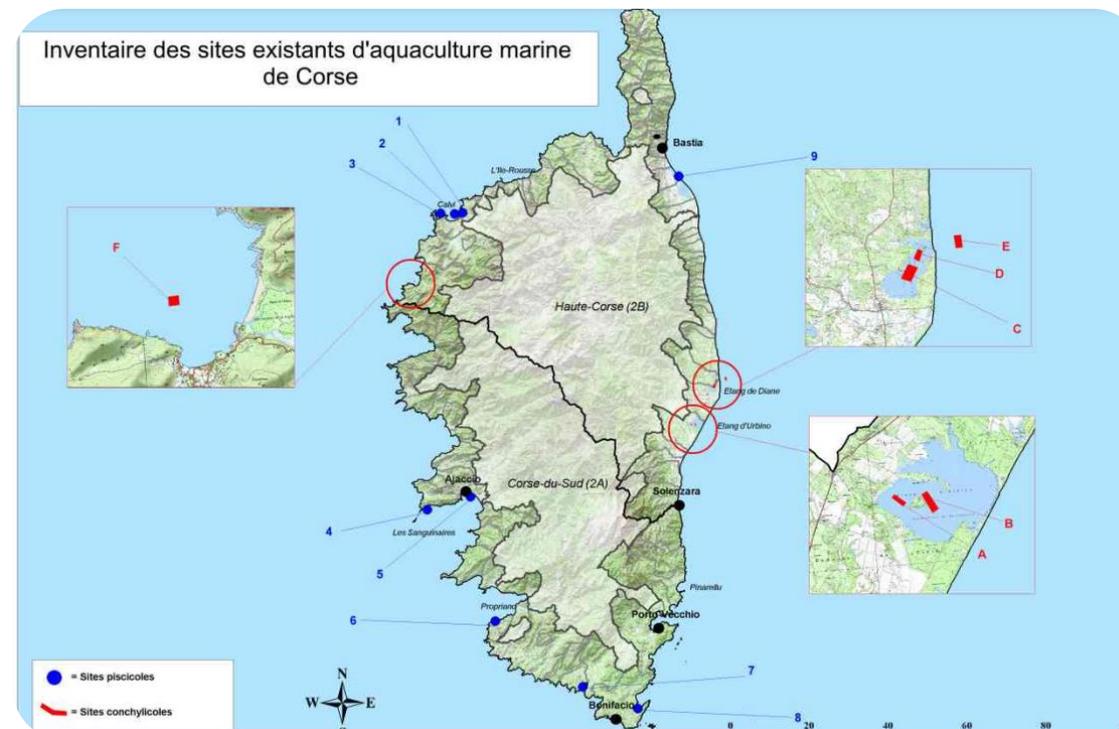


Ports et points de débarquement





- L'aquaculture est répartie sur tout le littoral de l'île, et principalement dans le Sud de la Corse.
- On recense la présence de 2 filières :
  - ✓ **La filière conchylicole (moules et huîtres)**, dans les étangs de la côte orientale (**Diane et Urbinu**) : production de 700 tonnes de moules, 200 tonnes d'huîtres, répartie sur trois entreprises (Ferme île de Diana, Sainte Marie de Diana et SARL Etang de Diana). La production essentiellement consommée sur l'île.
  - ✓ **La filière piscicole**, qui produit 3 espèces (loup, dorade royale et maigre) et constituée de quatre entreprises. Ceci représente la production d'environ 1 200 tonnes de poisson soit 20% de la production nationale, entre 80 et 95% de la production est exportée vers le continent et les pays d'Europe. L'opérateur **Gloria Maris en Corse**, constitue **le plus gros site de production piscicole en mer ouverte** (le deuxième en France), installé en baie d'Ajaccio. Il produit plus de 1 000 tonnes de poissons chaque année sur deux sites d'élevage.
- La Profession structurée et représentée par le CRPMEM et le Syndicat des aquaculteurs corses.
- **La filière emploie environ 120 personnes**, principalement de la main d'œuvre qualifiée mais les établissements ont du mal à recruter localement faute de formation aquacole sur l'île.
- Le chiffre d'affaires annuel est de 13 millions d'euros, **principale activité exportatrice de l'île** après la viticulture et la clémentine.
- La Corse est un site propice au développement de l'aquaculture marine mais l'enjeu actuel est le développement de nouveaux sites qui répondraient aux impératifs de production tout en limitant les impacts environnementaux.



# FILIÈRES PÊCHE ET AQUACOLE - FOCUS AUTOUR MARANA-GOLO



- Il n'y a pas de points de débarquement de la pêche en mer sur la communauté de communes.
- Il existe des points de collecte de la pêche professionnelle à l'anguille sur l'étang de Biguglia (Le Fortin). C'est notamment autour de l'activité de pêche saisonnière à l'anguille dans l'étang (quelques licences - 3 à 5 pêcheurs à la nasse). La commercialisation a lieu en vente directe à des restaurateurs.
- Les ports les plus proches sont le port de plaisance de Campoloro / Taverna et le port de Bastia : présence de quelques unités de pêche côtière en activité (une dizaine?). Les principales espèces pêchées sont **anguille, dorade, langouste, espadon, langoustine**, et la vente a lieu en directe à quai, poissonniers ou à des restaurateurs



## ECOSYSTEME DE LA FILIERE EN CORSE



**Cumitatu Regionale di e Pesche di l'Allevi Marittimi di a Corsica**

Comité Régional des Pêches Maritimes et des Elevages Marins de Corse

Représentation de la profession

Encadrement et soutien des activités de pêche côtières



Transfert des innovations technologiques vers les professionnels de la mer



Structuration et appui de la filière aquacole.  
Développement d'une Plateforme de Recherche et de Développement

Office de l'Environnement de la Corse

Uffiziu di l'Ambiente di a Corsica



Accompagnement du développement économique

**DLAL FEAMP**

pour un développement durable de la pêche et de l'aquaculture

Développement territorial maritime

Mise en valeur de produits issus de la pêche



Base scientifique dédiée à la recherche marine en Méditerranée



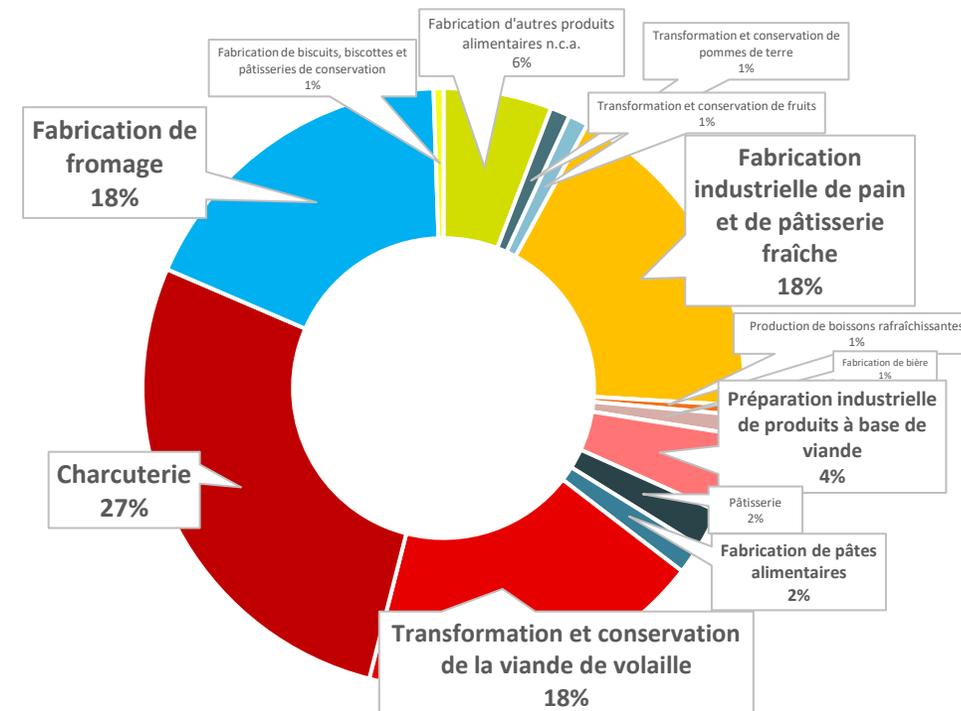
Réseaux de surveillance de la qualité de l'environnement  
Participation à des projets de recherche en relation avec les questions locales d'aménagement, de protection de la biodiversité ou d'exploitation de ressource.

# UN PÔLE DE TRANSFORMATION POUR LA HAUTE-CORSE

- Sur le territoire 59 structures de transformation alimentaire sont recensées, dont environ une **20 aine réellement en activité** (ayant > 0 salariés).
- Les unités de transformation sont essentiellement concentrées dans la plaine. Elles bénéficient **d'atout logistique** et de facilités d'aménagement. Pour autant, il n'existe pas de **pôle géographique de transformation** définie comme tel. Ces opérateurs sont disséminés et ne mutualisent pas leurs moyens (énergie, main d'œuvre, recrutement, matériel). Des réflexions sur l'écologie industriel sont évoquées et font partie des solutions d'aménagement les plus innovantes.
- **Ces activités de transformation représentent environ 200 emplois** (source : SIRENE, déclaration INSEE). Les opérateurs font parfois face à des difficultés à recruter pour des métiers parfois saisonniers, parfois avec une pénibilité avérée (froid...).
- Les outils sont principalement orientés vers des **produits à haute valeur ajoutée** : charcuterie, produits fins (biscuiterie), et dans le métier de traiteur...

Communes	Nombre d'entreprises de transformation alimentaires
BIGUGLIA	19
BORGIO	22
LUCCIANA	16
MONTE	2

Répartition des du nombre de salariés, des établissements spécialisés en industrie agroalimentaire (Source : SIRENE-URSSAF, 2021)

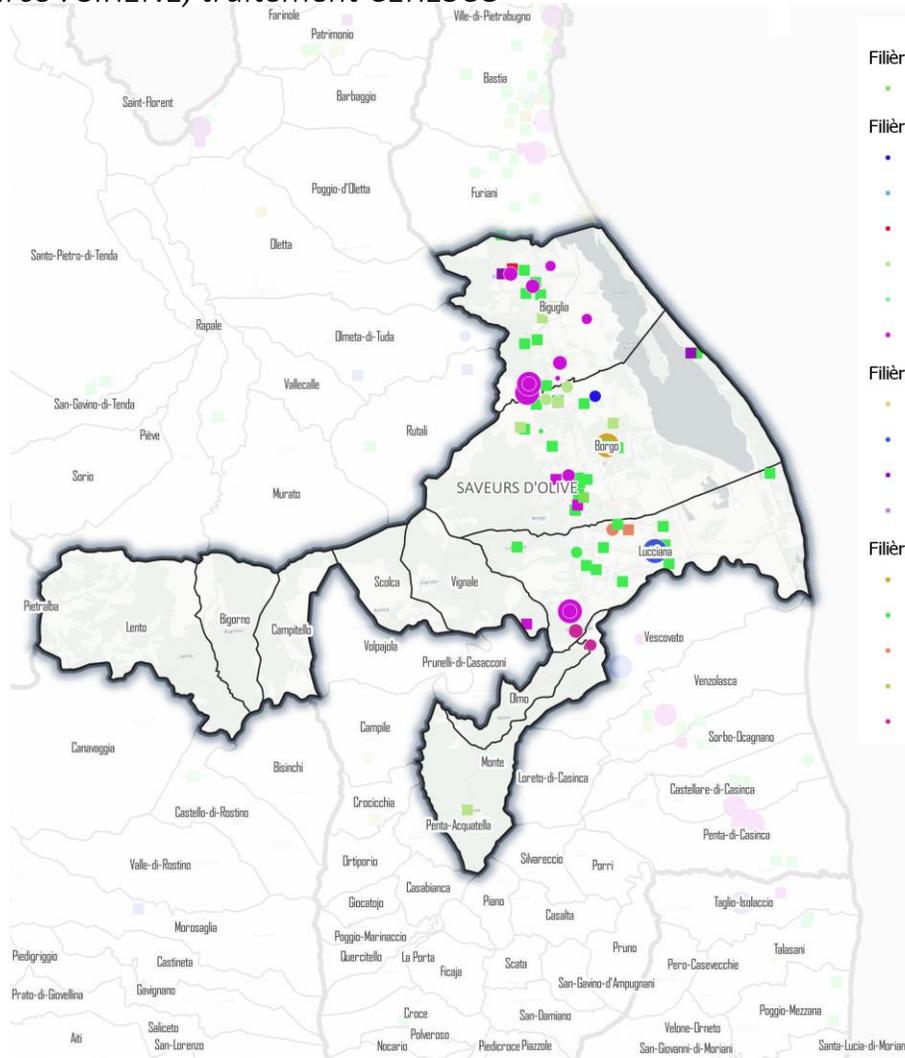


Source : SIRENE (INSEE), 2023

# UN PÔLE DE TRANSFORMATION POUR LA HAUTE-CORSE

## Principaux outils de transformation sur le territoire

Source : SIRENE, traitement CERESCO



### Filière oléoprotéagineuse (Insee, BANO, Novembre 2022)

- Fabrication d'huiles et graisses brutes

### Filière fruits et légumes (Insee, BANO, Novembre 2022)

- Transformation et conservation de pommes de terre
- Préparation de jus de fruits et légumes
- Autre transformation et conservation de fruits et légumes
- Transformation et conservation de fruits
- Fabrication de cidre et de vins de fruits
- Commerce de gros de fruits et légumes

### Filière lait (Insee, BANO, Novembre 2022)

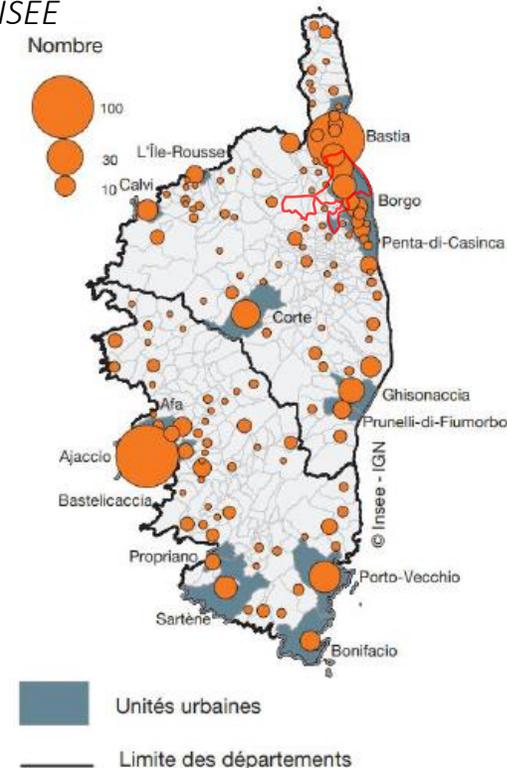
- Fabrication de lait liquide et de produits frais
- Fabrication de fromage
- Fabrication de glaces et sorbets
- Commerce de gros de produits laitiers, oeufs, huiles, matières grasses comestibles

### Filière céréales (Insee, BANO, Novembre 2022)

- Fabrication industrielle de pain et de pâtisserie fraîche
- Fabrication de biscuits, biscottes et pâtisseries de conservation
- Fabrication de pâtes alimentaires
- Fabrication de bière
- Commerce de gros de céréales, de tabac non manufacturé, de semences et d'aliments pour le bétail

## Principaux outils de transformation en Corse

Source : INSEE



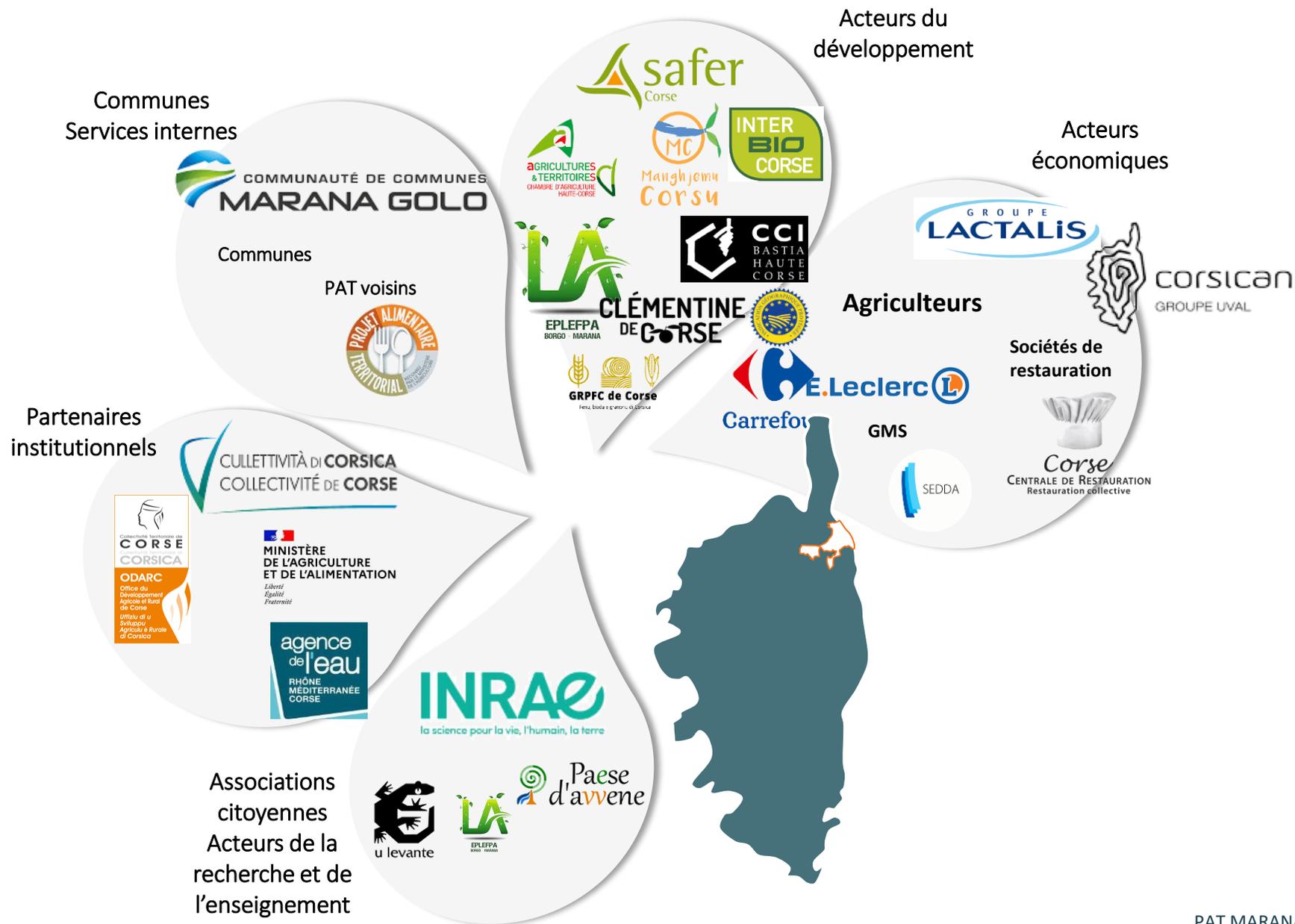
Source : Insee, Répertoire des entreprises et des établissements.

### Quelques entreprises de taille importante sur le territoire :

- Charcuterie Fontana** : Borgo membre du consortium des salaisonniers de l'Île de Beauté. 17 salariés permanents (25 en saison)
- SOC Fromagerie corse – Lactalis** : Lucciana : Depuis 1893, l'établissement transforme du lait de brebis en fromage. 28 salariés
- I Fratelli Angeli** : Lucciana. Artisan chocolaterie
- Pierre traiteur**: Biguglia, plats cuisinés
- RAUGI Company**, atelier de fabrication de glace artisanale (Biguglia)
- Biscutteria Toricella** : Lucciana. Biscuiterie



# UN ÉCOSYSTÈME D'ACTEURS À FÉDÉRER AUTOUR DU PAT



# CONCLUSION INTERMEDIAIRE



UN ECOSYSTEME  
ALIMENTAIRE A FAIRE > *FILIERES*  
VIVRE

## ENJEUX

- Des **filieres végétales structurées** notamment autour de signe de qualité et d'origine, principalement
- Des filières agricole et alimentaires à haute valeur ajoutée, **génératrices d'emplois**, de la production à la distribution.
- **Un panier alimentaire produit localement très diversifié**, permis par l'histoire agraire du territoire et la diversité pédoclimatique.
- Certaines **filieres historiques qui connaissent des difficultés**, notamment issues de production de piémont et de montagne.

## PROPOSITION D'OBJECTIFS OPERATIONNELS

- **Soutenir la structuration de l'ensemble des filieres du territoire**, de la production à la transformation pour créer des débouchés localement
- Soutenir les opérateurs avals des filieres, dans **une démarche** vers une dynamique de mutualisation.

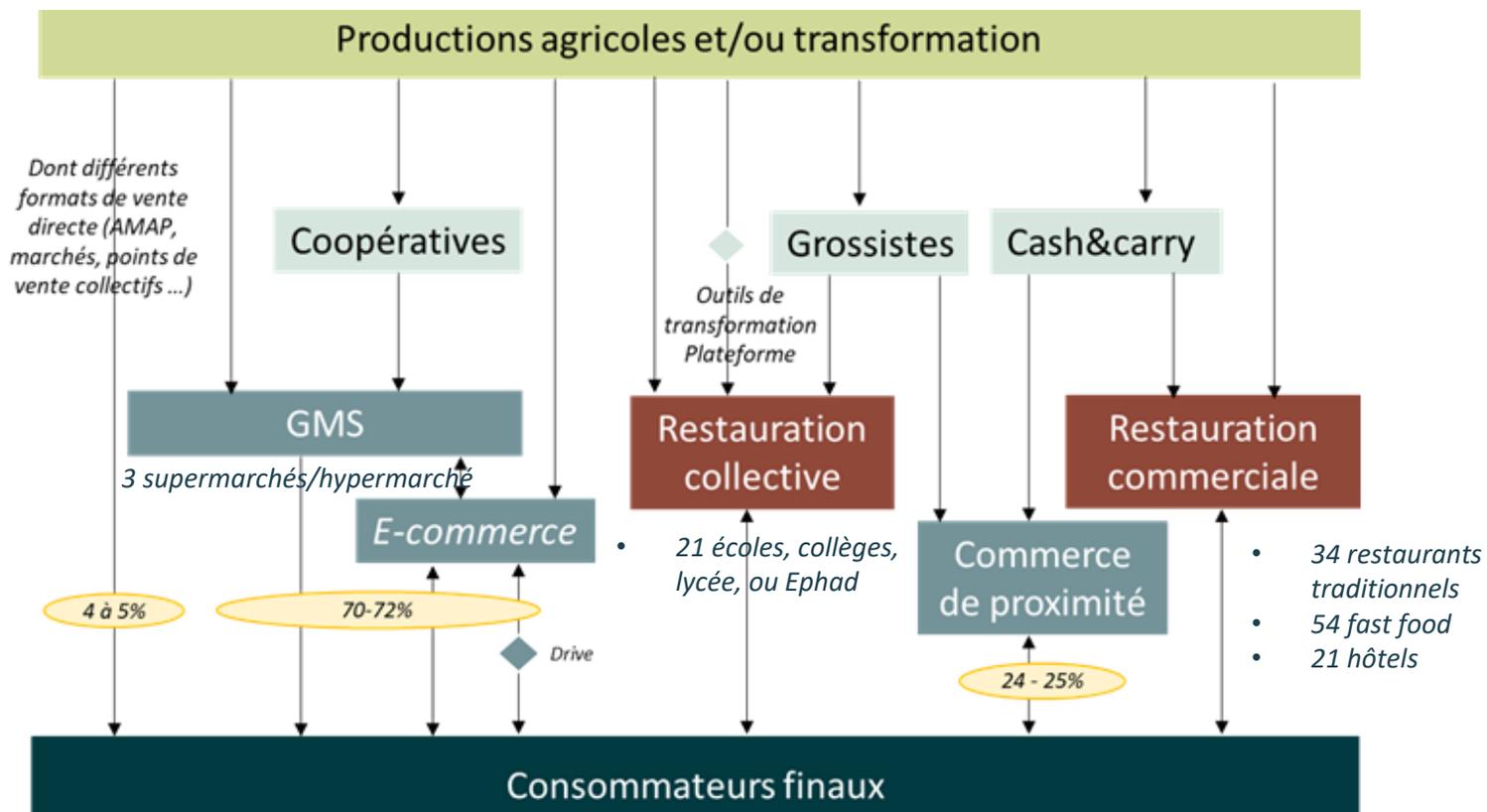
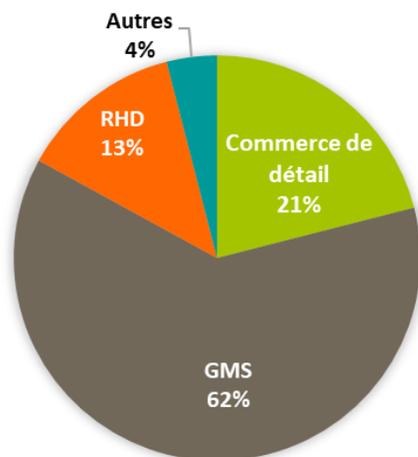
# 3.2

---

## **DISTRIBUTION ET RESTAURATION HORS DOMICILE**

# FILIERS ET MODES DE COMMERCIALISATION

- › La **grande distribution** reste le 1er canal d'approvisionnement des ménages (environ 80% en France)
- › Les achats sur les **marchés** ou directement **auprès des producteurs** représenteraient 5% des achats.



Circuits de commercialisation, source : CERESCO

# LA DISTRIBUTION : UNE OFFRE IMPORTANTE EN PLAINE

Sur le territoire nous recensons :

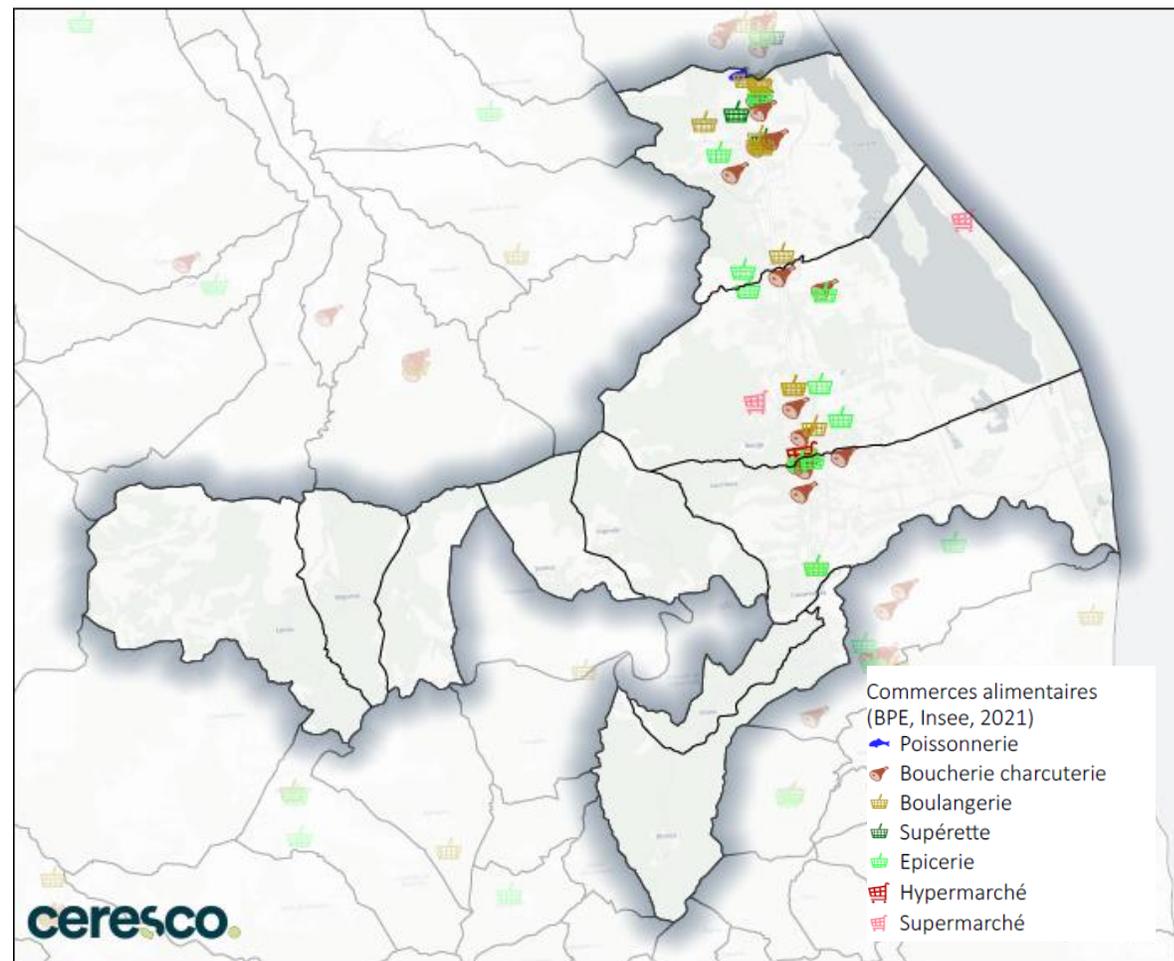
- 3 supermarchés/hypermarché
- De nombreux détaillants : boulangeries, épiceries, boucheries...

Le **territoire dispose de nombreux points de vente**, au regard de sa population. De plus, les communes mitoyennes de plaine proposent également une offre importante.

En revanche cette disponibilité n'est pas équivalente sur l'ensemble du territoire, en particulier pour les **territoires de montagne**. Ceci pose la question de l'accessibilité géographique à une offre de qualité (évoquée en partie 1).

Indicateurs	CC de Marana-Golo	Corse	France
taux d'équipement (pour 1000 hab.), 2021 - Hypermarché	0,04 ▲	0,05 ▲	0,03
taux d'équipement (pour 1000 hab.), 2021 - Supermarché	0,08 ▼	0,17	0,17
taux d'équipement (pour 1000 hab.), 2021 - Supérette	0,13 ▲	0,12 ▲	0,07
taux d'équipement (pour 1000 hab.), 2021 - Épicerie	0,50 ▲	0,86 ▲	0,40

Taux d'équipement – Distribution alimentaire, Source : INSEE, 2021



Lieux de distribution et artisanat commerciale sur le territoire.

Source : SIRENE, traitement Ceresco

# LA DISTRIBUTION : VENTE DIRECTE ET CIRCUITS DE PROXIMITÉ

Des ventes en circuits courts qui prennent différentes formes :

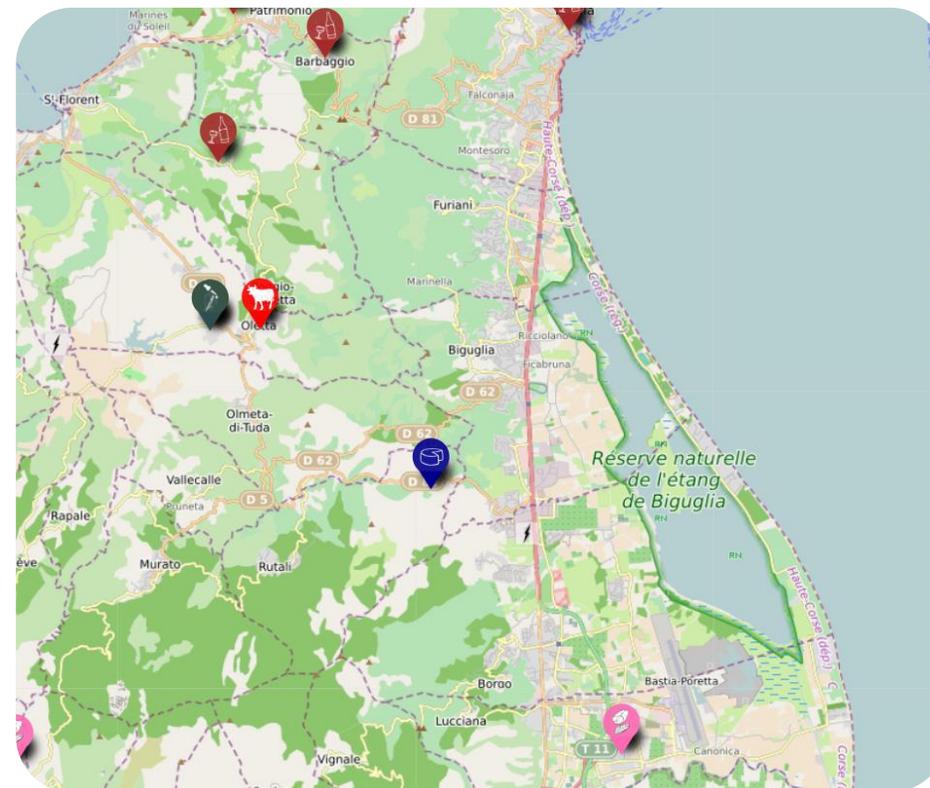
- **Vente directe sur l'exploitation** : particulier maraîchage, viti-viniculture, magasin de bord de champs (agrumes)...
- **Drive fermier** : Drivulinu
- **Paniers fermier**
- **Marché de plein vent**, accessible aux producteurs dont le marché de Biguglia.



« Taux » d'offre disponible en circuit court en Haute Corse, Source : RMT alimentation

TYPE	Haute Corse	France
Amap	1,07	3,66
Casier fermier	0	0,5
Jardin de Cocagne	0	0,6
Magasin distributeur en circuit court	1,61	2,12
Marché	10,19	12,06
Marché de Producteurs	0	1,33
Point de retrait Cagette ...	5,9	3,21
Point locavor	0	0,41
Poisson en vente directe	0,54	0,23
Ruche Qui Dit Oui	0	0,98
<b>Total général</b>	<b>19,3</b>	

Extrait de la cartographie de certains producteurs en vente directe.  
Source : Chambre d'agriculture de Corse



- L'offre en circuits courts est existante sur le territoire, mais principalement concentrée autour **des activités touristiques**.
- Le territoire bénéficie de la production et de **nombreux types de produits agricoles** « prêts à la consommation » sur le territoire, qui sont propices aux circuits courts.
- Sont présentes sur le territoire **des initiatives structurantes** telles que le DRIVULINU qui a émergé pendant la crise du COVID ou le marché hebdomadaire de Biguglia.

# LES PRODUITS LOCAUX – La vision des consommateurs

Extrait enquête consommateurs CCMG 2023 (~120 personnes)

## LES GRANDES SURFACES : Premier lieu d'achat

- Les premiers lieux de distribution sont à 73% les **grandes et moyennes surfaces**.

Suivi :

- Des drives, notamment en GMS est également très représentés (et ont largement progressé au niveau national depuis la crise du Covid).
- Des détaillants (épiceries, et boucheries) sont des seconds lieux de consommation privilégiés.
- Enfin le marché de plein vent demeure un lieu d'appoint.
- La **pratique d'achat chez les producteurs est très limitée**

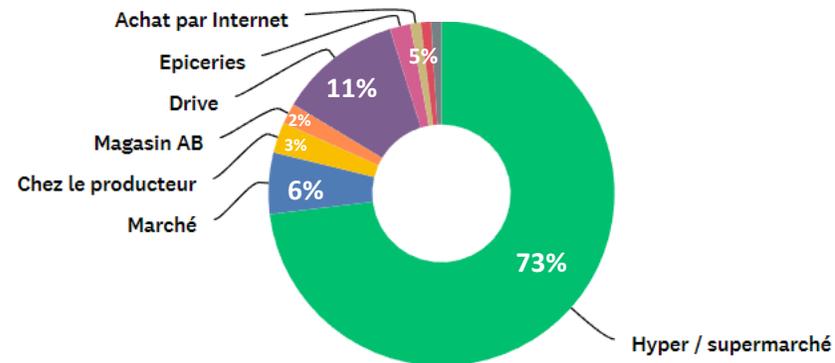
## Les principales enseignes et lieux cités :

- GMS** : Carrefour (centre commercial Corsair), Leclerc (Borgo, Biguglia), Casino (Furiani, Biguglia)
- Magasin Bio** : La vie Claire (Borgo), La roulotte (Furiani)
- Marché** (Biguglia, Bastia)

94% des consommateurs enquêtés se rendent en voiture sur leur lieu de consommation.

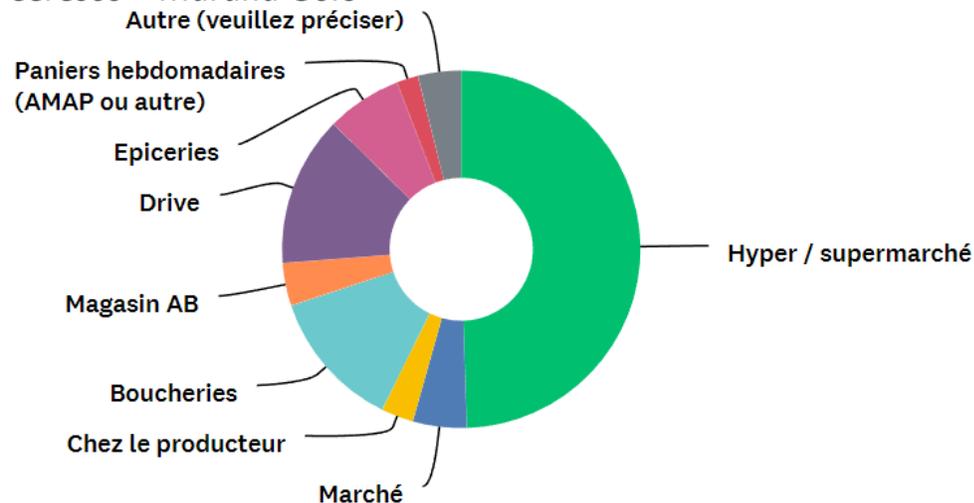
## Premier lieu d'achat

Quel est le premier lieu où vous faites le plus souvent vos courses alimentaires ? – Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo



## Second lieu d'achat

Quel est le second lieu où vous faites le plus souvent vos courses alimentaires ? – Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo

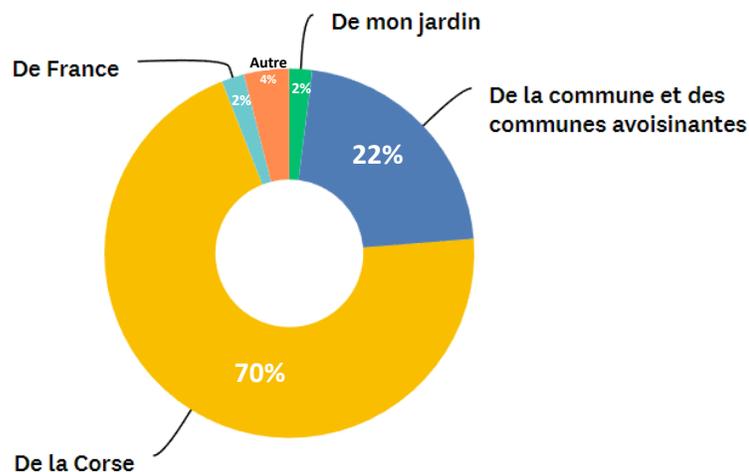


# LES PRODUITS LOCAUX – La vision des consommateurs

Extrait enquête consommateurs CCMG 2023 (~120 personnes)

## Définition du local

Pour vous, la définition d'un produit local c'est ? – Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo



- La définition de la notion de « local » pour les personnes enquêtées englobe majoritairement la région Corse.
- Des pratiques d'achat de produits locaux qui concernent actuellement 2/3 des personnes enquêtées.
- Les principaux freins demeurent, **le prix avant tout** (50% des enquêtés), **et le manque d'offre dans le lieu actuel d'achat** (38% des enquêtés)
- Le **soutien à l'économie locale, suivi de la fraîcheur** et de la qualité sont les principaux arguments pour les personnes qui achètent les produits locaux



## Pratique d'achats locaux et fermier

Achetez-vous régulièrement des produits fermiers locaux (au sens de 30km) ?

Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo

# LES PRODUITS LOCAUX – La vision des consommateurs

Extrait enquête consommateurs CCMG 2023 (~120 personnes)

L'achat de produits locaux par type de commercialisation :

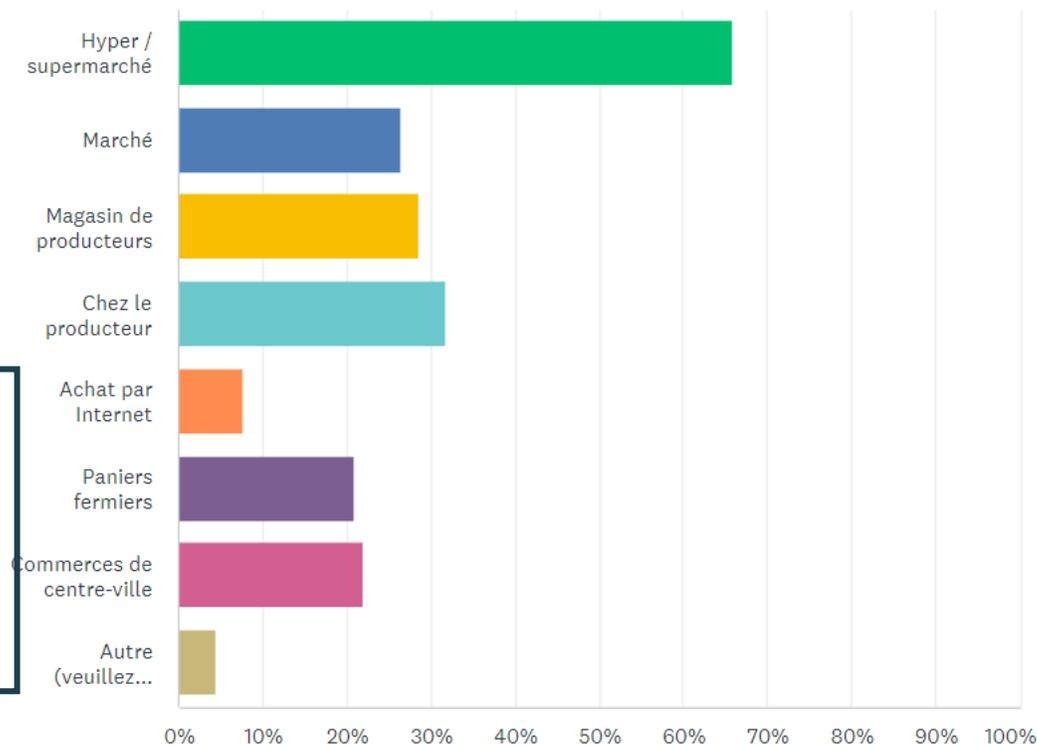
- **L'achat à la ferme** concerne en particulier le fromage, la charcuterie et le miel, et finalement peu le maraîchage
- Le **marché de plein vent** est priorisé pour l'achat de légumes, de fruits et de miel en particulier

Il existe une attente forte pour avoir une offre de produit locaux :

- En particulier pour les **légumes et les fruits**

## Une attente pour des produits locaux en GMS

Dans quel(s) lieu(x) de vente aimeriez-vous trouver ces produits locaux ? – Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo



## PRODUITS LOCAUX OUI MAIS...

- **Plus accessible économiquement** (prix demeure le premier frein à l'achat).
- A condition qu'ils soient disponibles **dans les principaux lieux d'achat (en particulier en GMS).**

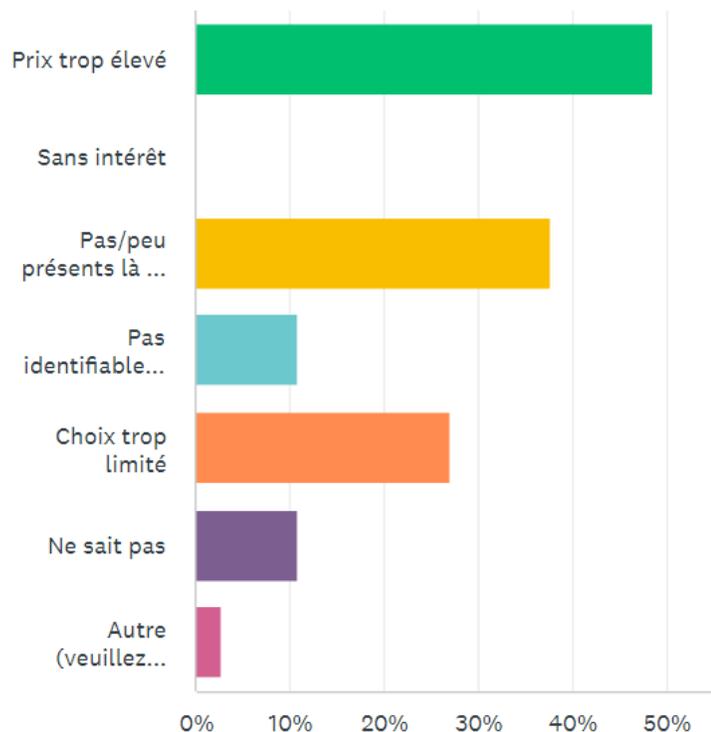
Dans le but de **soutenir à l'économie locale et d'accéder à des produits plus frais et de meilleure qualité.**

# LES PRODUITS LOCAUX – La vision des consommateurs

Extrait enquête consommateurs CCMG 2023 (~120 personnes)

## Freins à l'achat de produits locaux

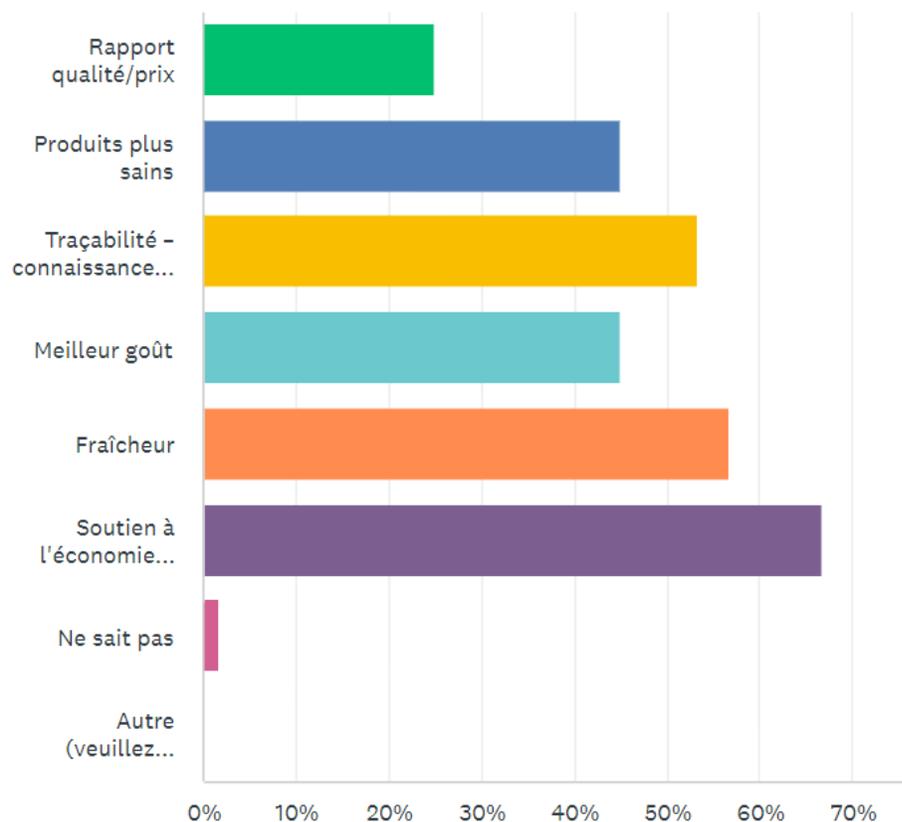
Pour quelles raisons n'achetez vous pas régulièrement des produits locaux ? – Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo



## Intérêt pour l'achat de produits locaux

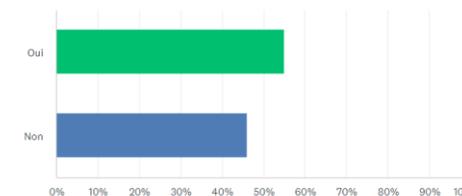
Quels facteurs vous incitent à consommer des produits locaux ?

Source : enquête consommateurs – Janvier 2023 – Ceresco – Marana Golo



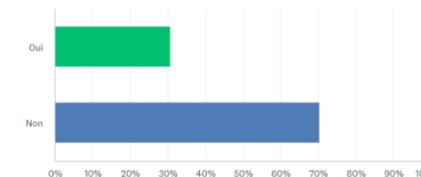
Seriez vous prêt à payer plus cher pour ces produits locaux ?

Réponse(s) obtenue(s) : 91 Question(s) ignorée(s) : 22



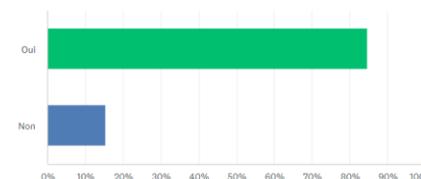
Faut-il selon vous que ces produits locaux soient exclusivement issus de l'Agriculture Biologique (AB) ?

Réponse(s) obtenue(s) : 91 Question(s) ignorée(s) : 22



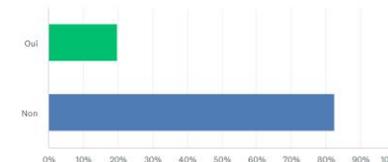
Seriez vous prêts à vous déplacer spécialement pour acheter des produits locaux ?

Réponse(s) obtenue(s) : 91 Question(s) ignorée(s) : 22



Faut-il absolument que ces produits soient vendus par des producteurs présents à la vente ?

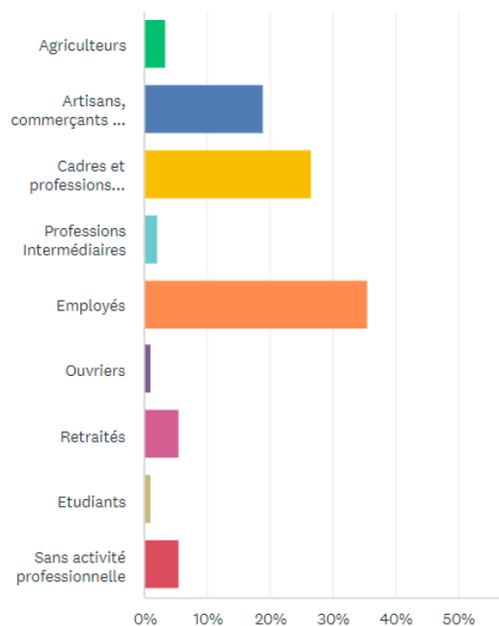
Réponse(s) obtenue(s) : 91 Question(s) ignorée(s) : 22



# LES PRODUITS LOCAUX – La vision des consommateurs

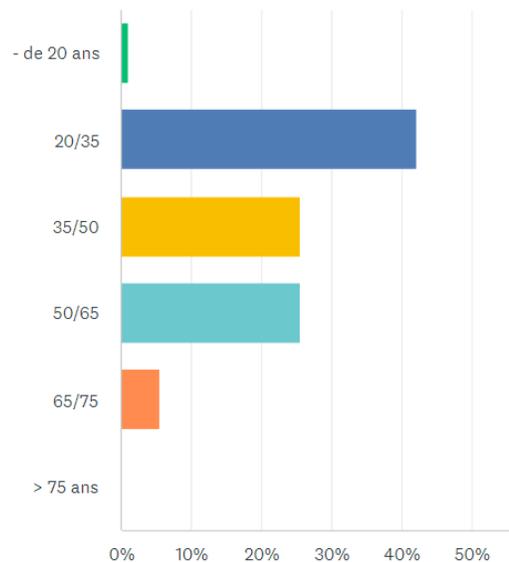
Extrait enquête consommateurs CCMG 2023 (~120 personnes)

Quel est votre métier ? (préciser Catégorie Socio Professionnelle)



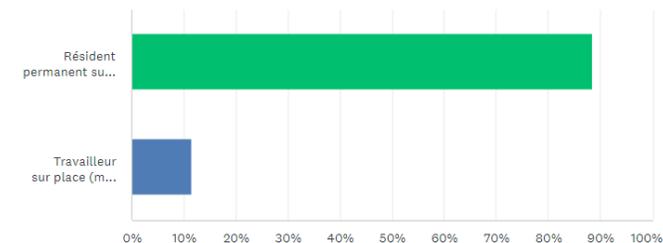
Quelle est votre tranche d'age ?

Réponse(s) obtenue(s) : 90 Question(s) ignorée(s) : 23



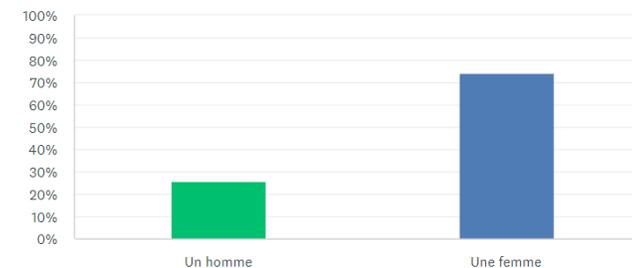
Etes vous... ?

Réponse(s) obtenue(s) : 113 Question(s) ignorée(s) : 0

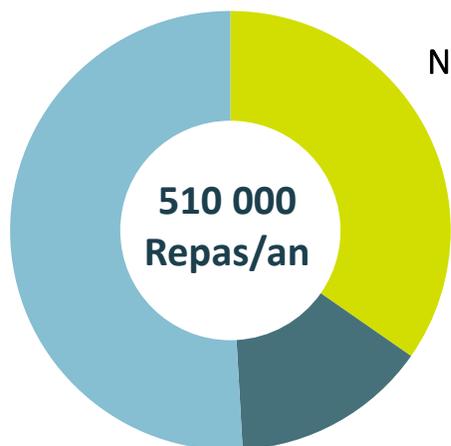


Etes vous ... ?

Réponse(s) obtenue(s) : 90 Question(s) ignorée(s) : 23

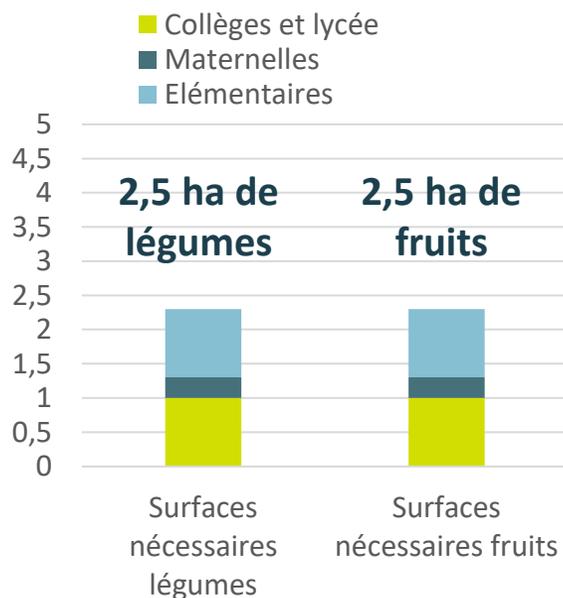


# LA RESTAURATION COLLECTIVE – un levier d'actions pour les collectivités



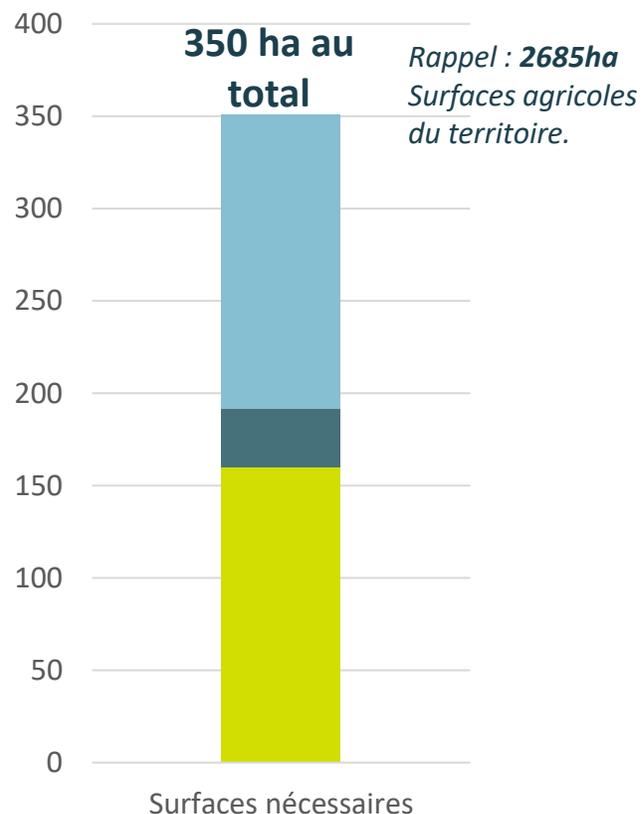
Nombre de repas en restauration collective du territoire : école, collège, lycée

Source : Ministère éducation, 2020, traitement Ceresco



Surfaces agricoles théoriquement nécessaires pour couvrir les besoins en restauration collective du territoire : école, collège, lycée

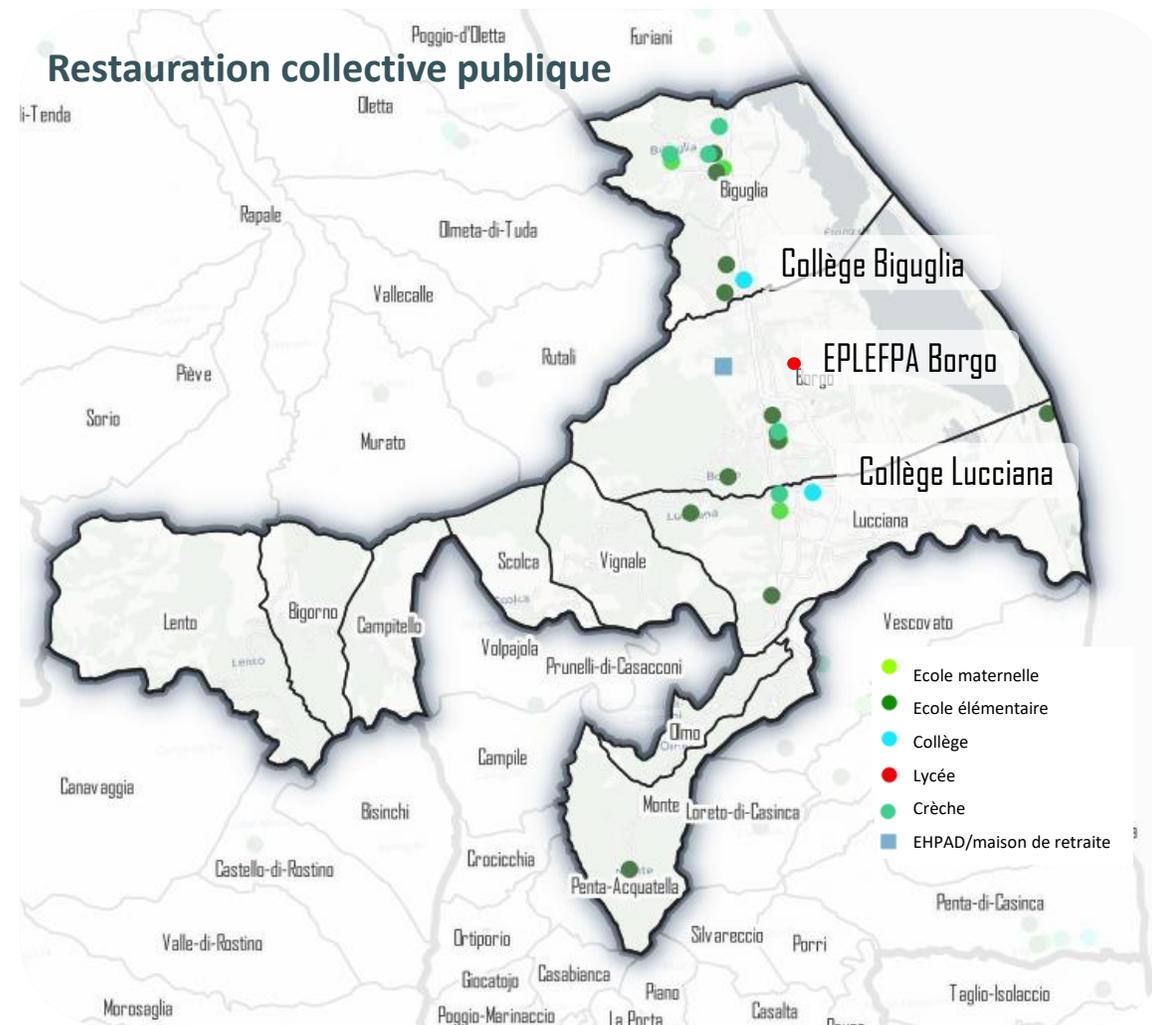
Source : Ministère éducation, 2020, traitement Ceresco



- Pour couvrir la besoins en restauration collective, les surfaces nécessaires demeurent réalistes au regard des **surfaces agricoles du territoire**.
- Les faibles volumes nécessaires pour couvrir les besoins des convives du territoire ne permettent **pas une réelle opportunité en terme de débouchés** à la seule échelle des besoins du territoire. Néanmoins une **cuisine centrale d'une société de restauration collective** est présente sur le territoire (8000 repas/jours).
- La restauration collective peut constituer une opportunité pour la production en **agriculture biologique** qui est plus limitée et connaît une baisse de la demande au niveau national.

# LA RESTAURATION COLLECTIVE – un levier d’actions pour les collectivités

RHD communale	Type de restauration collective	Mode de gestion	Nombre de repas jour
<b>BIGUGLIA</b>	Ecole	Déléguée à la SRC Coresco Réflexion sur la construction d’une cuisine centrale	500 repas/jour
<b>LUCCIANA</b>	3 groupes scolaires, Centre de loisir	Délégation Corse centrale restauration (marché > 2026)	180 repas/jour
<b>BORGIO</b>	Ecole, centre de loisir	Délégation Corse centrale restauration	450 repas/jour
<b>MONTE</b>	Ecole sans cantine	<i>Projet de construction de groupe scolaire</i>	-



La restauration collective est un « outil » qui peut être mis à profit pour :

- Permettre un accès à une **alimentation de qualité à toutes et tous**.
- Soutenir les **filières locales en permettant un débouché**.
- Accélérer la **transition** agro-écologique en permettant un débouché pour des produits « durables ».

La majorité de la restauration communale est en **gestion concédée**, tandis que les deux collèges et le lycées agricoles sont en **gestion directe**. Dans chacune de ces situations des leviers existent afin de progresser vers les objectifs fixés en terme d’approvisionnement, et de qualité des repas.

Ceux-ci seront décrits ci-après.

# LA RESTAURATION COLLECTIVE – un levier d'actions pour les collectivités

Sur le territoire et à proximité, les **freins à la relocalisation des approvisionnements en RHD** sur le territoire ont été étudiés dans le cadre de différents travaux qui ont été synthétisés :

Sources :

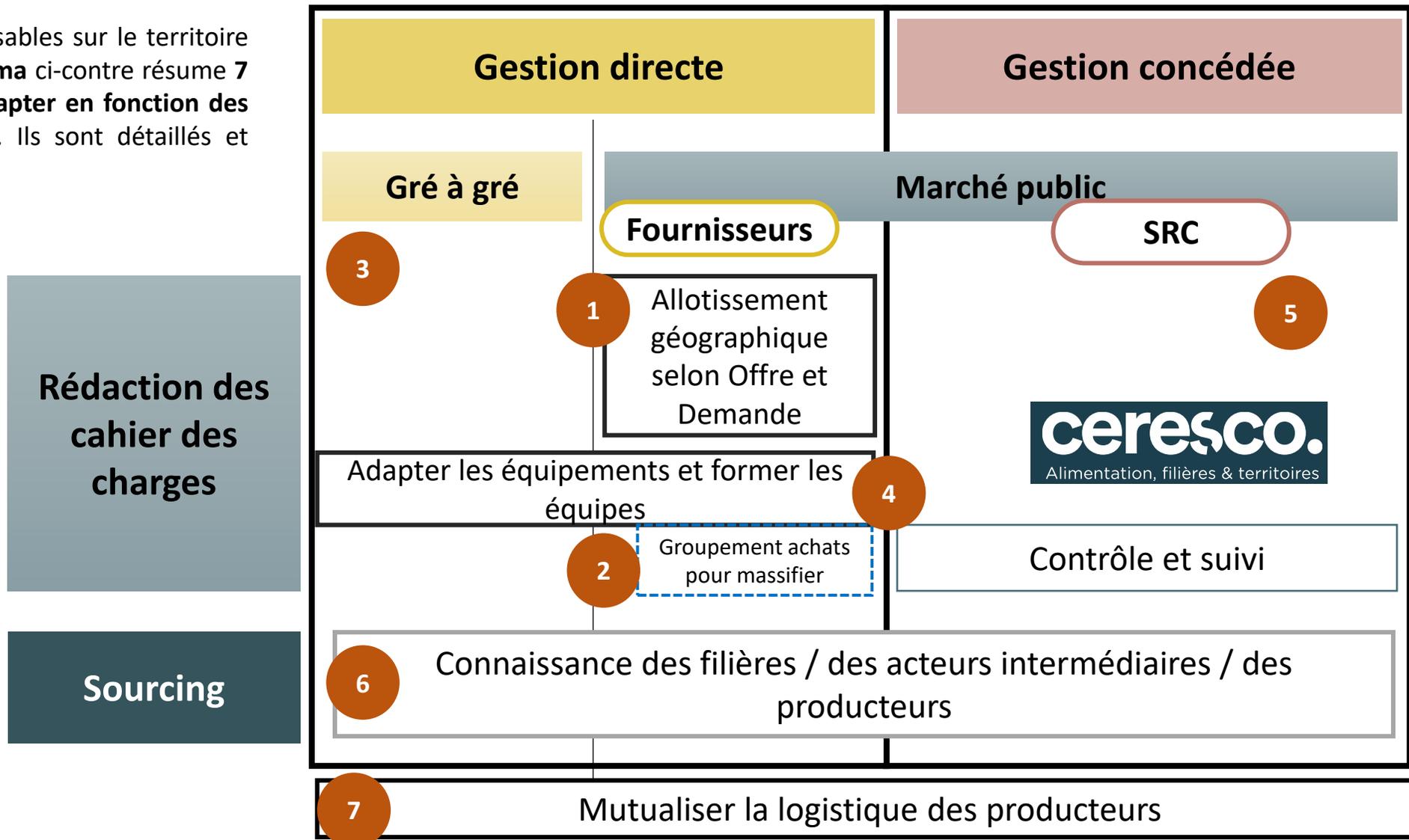
- *De la **FRCA** dans le cadre de l'analyse des marchés publics,*
- *Du Lycée agricole de Borgo dans le cadre du projet **Da l'ortu a u piattu***
- *Du cabinet **Ceresco** : diagnostic du système alimentaire*

- **Manque d'offre localement** : peu de production agricole adaptée à la demande sur le territoire – fruit d'hiver, légumes d'hiver. Certaines filières semblent plus propices (agrumes, viande porcine et bovine, produits laitiers). Ceci s'explique soit par :
  - **Un débouché actuellement peu attractif pour les producteurs** : des débouchés existants plus rémunérateurs, et des prix denrées en restauration collective encore très faible.
  - Un manque de structuration de certaines filières : outils de transformation adaptés ou accessibles à la prestation, outils logistiques pour la collecte et la massification
- **Une offre parfois pas adaptée à la demande**, en terme de volume : des volumes commandés parfois trop importants pour des petits producteurs (cuisines centrales), et dans certains cas une demande trop dispersée entraînant des surcoûts logistiques.
- **Manque de connaissance et de référencement** de produits locaux par les intermédiaires : grossistes, société de restauration collective
- Des **difficultés pour accéder aux marchés publics**, trop lourds administrativement pour de petits fournisseurs.
- Des **habitudes de travail en restauration très ancrées**, et un manque d'attractivité des métiers qui entraîne des difficultés à recruter (et à être en effectif suffisant).
- Des **équipements en cuisine plus forcément adaptés** à accueillir des produits bruts ou peu transformés.



# LA RESTAURATION COLLECTIVE – un levier d'actions pour les collectivités

Des leviers sont mobilisables sur le territoire et à proximité. Le schéma ci-contre résume 7 moyens d'actions à adapter en fonction des situations rencontrées. Ils sont détaillés et illustrés par la suite.



# LA RESTAURATION COLLECTIVE – un levier d'actions pour les collectivités

## Des leviers mobilisables

### LEVIERS POUR LA RELOCALISATION DES APPROVISIONNEMENTS EN RHD SUR LE TERRITOIRE

- **Mutualisation des commandes et sourcing** : un apport de services, de connaissances, de mise en lien nécessaires (fichiers contacts, catalogue, salon speed dating, mise en lien, ect...). 1 2 5
- **Mutualisation de la production des repas** : coordination entre les communes, pour assurer une saturation des équipements de cuisines existants, sans obliger les plus petites communes à des investissements conséquents ou des DSP. 4

- **Adapter les outils dans les cuisines et accompagner les salariés** 4
- **Mutualisation des cahiers des charges pour le choix des SRC** : lorsque la commune préfère passer par une Société de Restauration Collective (SRC), et si aucune cuisine centrale ne peut assurer la production des repas, un accompagnement peut être mis en place pour le choix de la SRC. Notons qu'un cahier des charges trop contraignant réduit parfois le nombre de réponses. Il s'agit par ailleurs de pouvoir mettre des moyens en face des ambitions affichées (coût du repas). 5
- **Soutenir la structuration des filières pour répondre à ce débouché** 7

## Des démarches déjà initiées sur le territoire

- **Réflexion pour la création d'une plateforme** : Le projet porté par la FRCA n'a finalement pas vu le jour faute d'opportunité. Néanmoins il pourrait être relancé en lien avec la réflexion sur le déploiement d'un marché d'intérêt territorial mené par l'ODARC. 7
- Structuration autour du **Groupement d'achat de l'hôpital de Bastia** 2
- Expérimentation menée par le Lycée agricole de Borgo dans le cadre du projet Da l'ortu a u piattu. 4
- Présence de lieu de **préparation de repas sur le territoire** (notamment SRC) 4 5
- **Marque pour la valorisation de produits locaux** : Manghemu Corsu 5 7



## Une société de restauration collective sur le territoire : la cas de Corse Centrale Restauration

### Activité

Corse centrale restauration est une société de restauration collective qui intervient à travers la Corse.

Son activité représente 6 M€ par an.

33 ETP travaillent dans le groupe, de la préparation des repas, à la livraison et au service.

Le groupe a une **cuisine centrale à Borgo** : Capacité : 8000 repas/jours et produit environ **6000 repas/jours**, complétée par une autre unité à Borgo également (zone Purrettone) d'une capacité de 2000 repas/j. Corse centrale restauration prépare et livre les repas pour environ 100 clients, principalement des collectivités publiques.

Les convives sont principalement au sein :

- Des écoles primaires et maternelles
- Des crèches.
- Et parfois auprès de collègues

Pour les communes équipées, CCR propose une prestation de préparation de repas en utilisant les équipements communaux.



*Cuisine centrale de Corse*

**ceresco.** centrale restauration à Borgo

Alimentation, filières & territoires



### Approvisionnement

Les approvisionnements se font directement auprès de fournisseurs, soit auprès de grossistes. Il n'existe pas de grossiste en restauration collective spécialisé en produits corses.

Les exigences d'Egalim peinent à être atteintes. Seules certaines collectivités ont des ambitions dépassant les objectifs Egalim (en terme de circuit court, et d'alimentation durable).

Les freins à l'intégration de produits locaux sont :

- **Manque d'offre agricole structurée** : de structures permettant de massifier, ou de transformer les produits pour la restauration collective (légumerie, atelier de découpe...).
- Pour certaines filières une offre locale est dès à présent disponible pour la restauration collective : yaourt, fruit, (kiwi, clémentine, pomme), œufs.
- **Manque d'intérêt des producteurs** pour ce type de marché (prix, autres débouchés rémunérateurs...)

### Autres

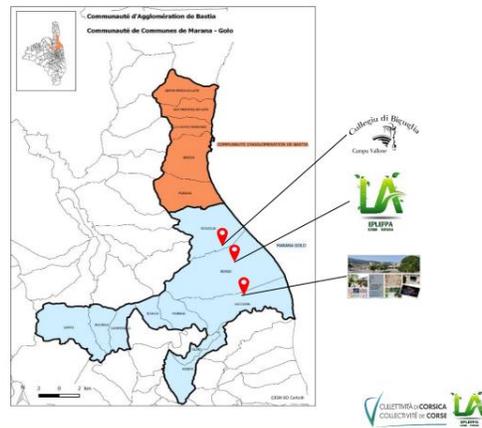
Concernant la réduction du gaspillage, un partenariat avec Too good to Go permet à des particuliers de récupérer à prix coutant les repas en surplus.

Par ailleurs, les surplus de denrées sont livrés à un restaurant solidaire à Bastia.

# PROJET DA L'ORTU A U PIATTU (EPLEFPA Borgo Marana) - Annexe

## PROJET DA L'ORTU A U PIATTU

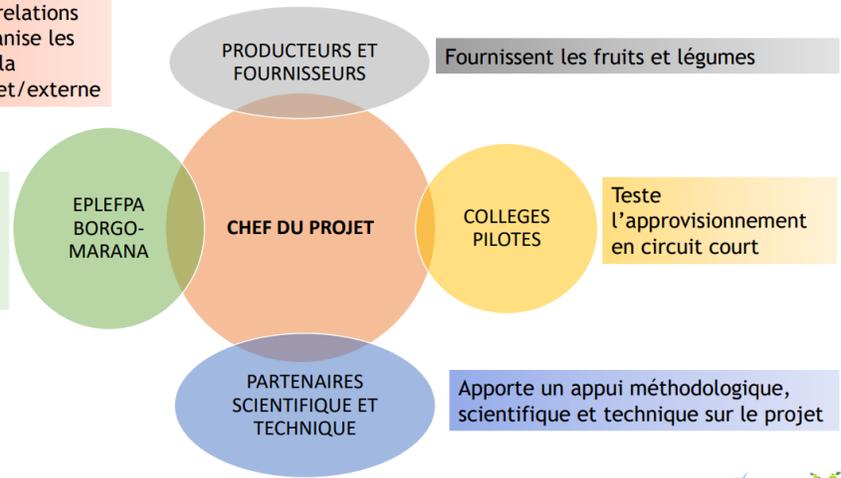
- **DA L'ORTU À U PIATTU** : vers un système alimentaire durable au sein d'un territoire pour approvisionner la restauration collective
- **3 ANS** (2020 - 2023)
- **1 PILOTE DU PROJET** : EPLEFPA BORGOMARANA
- **11 PARTENAIRES**



- Amorce du diagnostic de la filière maraîchage sur le territoire, des circuits courts de distribution et de commercialisation : Enquête téléphonique avec différents producteurs maraîchers du de la Plaine Orientale
- Partenariat avec les **2 collèges de proximité** : Collège de Biguglia et Collège de Lucciana

Coordonne le projet, les relations avec les partenaires, organise les comité de pilotage, gère la communication en internet/externe

Pilote le projet et mène l'expérimentation :  
 - Atelier maraîchage  
 - Mini-légumerie prototype



## Quelques chiffres sur la restauration collective

ETABLISSEMENT SCOLAIRE	EPLEFPA BORGOMARANA	COLLÈGE DE BIGUGLIA	COLLÈGE DE LUCCIANA
Type de restauration collective	Cuisine en gestion directe autonome		
Employeur	Collectivité de Corse		
Effectif élèves demi-pensionnaire (DP)	109 DP (dont 67 interne)	545 DP	496 DP
Effectif commensaux	Environ 10	Entre 15/20	Entre 15/20
Autres	Environ 15 apprentis CFA et stagiaire CFPPA	-	-
Prix du repas	Entre 2,90 et 4,50 € selon catégorie		
Coût matière	Environ 2,10 et 2,50 €/repas en moyenne		
Marché public	Adhésion en janvier 2022 du groupement d'achat de l'Hôpital de Bastia (Gestionnaire : Ursula TORACCA)		

**1150 élèves DP**  
Soit 70-85 % sur l'effectif total

Données année scolaire 2021/2022

# CONCLUSION INTERMEDIAIRE



UN ECOSYSTEME  
ALIMENTAIRE A FAIRE  
VIVRE

> CONSOMMATION /  
DISTRIBUTION / RHD

## ENJEUX

- Des **circuits courts** existants mais principalement concentrés autour des activités touristiques.
- **Un bassin de consommation relativement concentré** (en plaine) et la proximité avec le bassin de consommation des communes urbaines de l'aire urbaine de Bastia.
- **Un pic de consommation pendant la période estivale** : entre opportunité et menace pour la structuration des filières locales?
- **Un potentiel nourricier en déclin** notamment du fait de l'augmentation de la population
- **Des achats majoritairement réalisés en GMS**, peu liés aux productions du territoire

[RHD]

- Les approvisionnements en restauration collective encore peu territorialisés, du fait de nombreux freins : **manque d'offre adaptée, manque d'intérêt pour les producteurs restauration peu structurés pour l'approvisionnement**
- Mais des atouts pour progresser : expérimentation Lycée agricole, présence de SRC...

## PROPOSITION D'OBJECTIFS OPERATIONNELS

- **Faire connaître et promouvoir les productions locales** auprès des différents acheteurs locaux (GMS, RHD...) pour favoriser leurs référencements et créer des débouchés localement.
- Relocaliser les approvisionnements de la RHD publique pour **soutenir les filières les plus fragiles** en mobilisant les atouts et projets en cours : mutualisation de la collecte (plateforme), mutualisation des achats (groupement d'achat), adaptation des cahier des charges, équipement et formation des cuisiniers

# CONCLUSIONS

Le **système alimentaire du territoire de Marana-Golo rassemble de nombreux atouts**, en terme de bassin de consommation, de structuration des filières, de tissus de transformation alimentaire et de diversité de productions agricoles.

Les principaux enjeux sont :

- La construction d'un projet fédérateur autour de l'alimentation en mobilisant les citoyens du territoire. Ce, en assurant une alimentation de qualité pour tous > **L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIENS**
- Le maintien des atouts sur lesquelles reposent l'agriculture du territoire : en particulier le foncier agricole menacé par l'artificialisation des sols, les agriculteurs qui peinent parfois à accéder au foncier, ou à trouver des repreneurs, mais également les **ressources naturelles** (eau, biodiversité, sols) et le climat > **UN PATRIMOINE A VALORISER ET PROTEGER**
- La rencontre des différents acteurs du système alimentaire et coordination de l'ensemble de cet écosystème. L'ensemble des maillons sont présents mais mérite parfois d'être mis en lien et accompagné, en particulier afin de relocaliser l'alimentation du territoire. > **UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE**

*A la lumière de ce diagnostic, les **objectifs et actions prioritaires** seront définis dans la suite de la démarche.*



# LES ENJEUX ET OBJECTIFS PRESSENTIS - BILAN

## ENJEUX

### L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIENS



- Un accès géographique et économique à une alimentation de qualité, hétérogène sur le territoire.
- L'évolution d'habitudes de consommation ayant des impacts sur la santé (diabète, maladies cardiovasculaires, surpoids)
- Une identité forte liée à l'agriculture et la gastronomie du territoire.

### UN PATRIMOINE A VALORISER ET PROTEGER



- Un potentiel nourricier en diminution
- Une dynamique d'installation agricole encourageante
- Un accès au foncier encore limitant pour de nombreux projets d'installation
- De nombreux emplois agricoles familiaux et salariés sur le territoire, à maintenir.
- Un patrimoine naturel à conserver
- Des évolutions climatiques rapides
- Des filières agricoles fortement dépendantes

### UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE



- Des filières végétales structurées et des filières agricoles et alimentaires à haute valeur ajoutée
- Un panier alimentaire produit localement très diversifié
- Certaines filières historiques qui connaissent des difficultés.
- Des circuits courts existants mais principalement concentrés autour des activités touristiques.
- Un bassin de consommation relativement concentré et un pic de consommation pendant la période estivale
- Un potentiel nourricier en déclin
- Des achats majoritairement réalisés en GMS, peu liés aux productions du territoire
- Les approvisionnements en restauration collective encore peu territorialisés mais des atouts pour progresser

## OBJECTIFS OPERATIONNELS

- Faciliter l'accès physique à une alimentation de qualité
- Sensibiliser les habitants à l'alimentation durable (saine pour la santé et l'environnement).
- Accompagner les publics les plus précaires pour l'accès à une alimentation de qualité.
- Mobiliser les habitants en soutenant les projets citoyens

- Préserver le foncier agricole.
- Maintenir la fonctionnalité des exploitations agricoles
- Soutenir les projets d'installation agricoles
- Accompagner l'accueil des salariés agricoles
- Permettre le déploiement d'une offre de formation adaptée
- Accompagner les filières dans leur adaptation structurelle au changement climatique

- Soutenir la structuration de l'ensemble des filières du territoire,
- Soutenir les opérateurs avals des filières, dans une démarche de pôle alimentaire vers une dynamique collective de mutualisation.
- Faire connaître et promouvoir les productions locales auprès des différents acheteurs locaux (GMS, RHD...)
- Relocaliser les approvisionnements de la RHD publique pour soutenir les filières les plus fragiles

# ANNEXE : TABLEAU DE BORD DES DONNEES

De nombreuses données chiffrés ont été utilisés pour livrer ce diagnostic à large spectre. Les données les plus pertinentes ont été utilisés, et dans la mesure du possible à l'échelle du territoire (à défaut à l'échelle départemental, régional voire national).

Certaines données nécessitent d'être présenté en tendance (évolution sur un pas de temps), pour comprendre la dynamique passé et actuel.

Enjeux	Indicateurs utilisés
<b>L'ALIMENTATION COMME VECTEUR DE LIENS</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nombre d'habitants (Insee)</li><li>• Nombre de nuitée touristiques et d'hébergement</li><li>• Taux de personnes en situation d'obésité ou de surpoids</li><li>• Revenu médian</li><li>• Taux de pauvreté</li><li>• Evolution des prix des denrées alimentaires</li><li>• Part des familles monoparentales</li><li>• Part des personnes &gt; 75 ans</li><li>• Taux de chômage</li></ul>
<b>UN PATRIMOINE A VALORISER ET PROTEGER</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surfaces agricoles</li><li>• Surfaces naturels et agricoles consommées</li><li>• Potentiel nourricier</li><li>• Nombre d'exploitation</li><li>• Taille moyenne des exploitations agricoles</li><li>• Part des exploitants &gt; 60 ans</li><li>• Nombre de CUMA, salariés permanent et salariés occasionnels</li><li>• Part des exploitations engagées dans une démarche de qualité</li><li>• Estimation des besoins en eau en Corse</li><li>• Emission de GES par secteur et par poste</li></ul>
<b>UN ECOSYSTEME ALIMENTAIRE A FAIRE VIVRE</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Surfaces par cultures et cheptel</li><li>• Nombre d'IAA par type de transformation</li><li>• Taux d'équipement de la distribution alimentaire</li><li>• Taux » d'offre disponible en circuit court</li><li>• Résultats de l'enquête consommateurs</li><li>• Estimation du nombre de repas en restauration collectives publique et besoins équivalent en surfaces agricoles</li></ul>