



Label rouge : franco, le porc !

Les 5 et 6 décembre a lieu à Frassetto la 4^e « Fiera di i purcaghji » organisée par l'association régionale des éleveurs de porcs (AREP). L'occasion pour cette dernière de mettre en avant sa démarche pour la création d'un Label Rouge « porc fermier de Corse ».

Par Elisabeth Milleliri/Photos : Marianne Tessier.

Dans le cochon, tout est bon, soit. La Corse est réputée pour sa charcuterie de porc, soit encore. Mais il y a cochon et cochon, charcuterie corse et charcuterie corse. Si l'île reste considérée comme un territoire traditionnellement producteur de charcuterie, la pratique de l'élevage porcin s'y est considérablement réduite, cependant que progressait l'importation de carcasses destinées à confectionner des salaisons vendues comme *typiques* et que certains marchands peu scrupuleux

n'hésitent pas à qualifier de « fermières » : le terme inspire confiance au consommateur, bien qu'il ne puisse guère actuellement s'assurer de son bien-fondé. Face à ce constat, plusieurs démarches ont vu le jour. Dont celle de l'association régionale des éleveurs de porcs (AREP), présidée par Jean-Félix Giorgi. Elle rassemble 42 éleveurs répartis sur tout le territoire local, dont près de la moitié ont des exploitations de plus de 200 bêtes, engagés dans une démarche qui permette d'allier tradition et adaptation aux besoins du marché, de porter un projet éco-

nomique cohérent pour le rural et de faire que producteurs comme consommateurs soient gagnants. « Si on veut inciter des jeunes à prendre la suite, à s'installer en ayant une activité pérenne, ce n'est pas qu'une question d'aides, explique Jean-Félix Giorgi, c'est aussi et peut-être d'abord une question de structure, de cadre à mettre en place. La logique, lorsqu'on parle d'économie, est de chercher la rentabilité de ses investissements, de ses équipements. Avec la production traditionnelle, soumise à la saisonnalité, nous avons des outils qui ne fonctionnent que 3 à 4 mois de l'année ». Or il y a une demande stable, voire croissante de produits frais – viande boucherie – ou transformée – pâtés, terrines, saucisse fraîche, etc – à base de viande porc de Corse et, du côté des consommateurs s'est fait jour une revendication visant à consommer local autant que faire se peut et à exiger plus de transparence, de traçabilité. « Nous



nous sommes interrogés sur la possibilité d'abattre à l'année, pour vendre en toute saison des produits frais ou transformés certifiés ». D'où une démarche visant à la création d'un Label Rouge « porc fermier de Corse- u mannarinu corsu » qui, si elle se démarque de celle engagée par d'autres éleveurs pour l'obtention d'une AOC, ne tend nullement à la concurrencer. « Nous recherchons plutôt la complémentarité. La diversité est une richesse, toutes les initiatives participent à une économie. De même, il ne s'agit pas de s'opposer radicalement aux industriels. Simplement de faire en sorte qu'on appelle un chat un chat et que le consommateur soit bien informé sur ce qu'il achète. » Le projet porté par l'AREP ne repose pas sur une race spécifique, mais sur des porcs sont « nés et élevés en Corse », un élevage extensif et non intensif, et une traçabilité à tous les niveaux, de la naissance à l'abattage en passant par une alimentation

certifiée. En 2009, FranceAgrimer* lui a apporté son soutien en débloquant une aide, à hauteur de 35 000 €, permettant le recrutement d'un technicien-agent de développement chargé de coordonner l'élaboration du cahier des charges de ce Label Rouge. Entre-temps, le consommateur – local comme de passage – aura eu son mot à dire: depuis le 29 août dernier, l'AREP a en effet lancé à son attention une enquête d'opinion permettant de mieux connaître et prendre en compte sa vision de la filière porcine corse. Les résultats seront diffusés les 5 et 6 décembre à Frassetto, lors de la « Fiera di u purcaghji » qu'organise l'AREP pour la 4^e année consécutive. « Cette foire n'est pas qu'une vitrine, un espace de promotion et de vente, c'est un lieu de rencontres et de débats, notamment avec différents partenaires, entreprises ou institutionnels ». Au delà de la seule filière élevage porcine, au delà du fait de présenter non seulement des

produits finis mais aussi des animaux, un travail, c'est l'occasion « de se poser les bonnes questions sur la ruralité, sur ce que l'on veut faire de l'agriculture en Corse » en abordant des thèmes comme la maîtrise du foncier, du tourisme, la façon de concilier élevage et production à la préservation de l'environnement, les coûts de production et les moyens de les diminuer tout en garantissant une qualité. En présentant aussi des initiatives, des avancées. Ceci « pour tenter de dégager une vision d'ensemble, permettre d'anticiper et d'aller de l'avant ». Et d'y aller franco! De porc, of Corse... ■

*** FranceAgrimer: établissement national des produits de l'agriculture et de la mer, placé sous la tutelle du ministère de l'Agriculture, il a entre autres missions de mettre en œuvre une plus grande cohérence dans l'orientation et le soutien aux filières et de renforcer le suivi économique de ces dernières.**