



Corsica
Up!

**DOSSIER
DE PRESSE**

SIA 24 février
▶ 03 mars
2024

Paris Expo Porte de Versailles
SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

24 février
▶ 03 mars
PARIS-EXPO
 PORTE DE VERSAILLES
PAVILLON 3.2

*L'inauguration
 de l'espace corse
 aura lieu*

LUNDI 26 FÉVRIER 2024, À 11 HEURES
PAVILLON 3.2 / ALLÉE L / STAND 218

en présence de :

- Gilles SIMEONI,
Président du Conseil Exécutif de Corse
- Marie-Antoinette MAUPERTUIS,
Présidente de l'Assemblée de Corse
- Dominique LIVRELLI,
*Président de l'Office du Développement Agricole
 et Rural de Corse*
- Stéphane PAQUET,
*Président de la Chambre Régionale d'Agriculture de Corse
 Président de la Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud*
- Joseph COLOMBANI,
Président de la Chambre d'Agriculture de Haute-Corse

CONTACTS PRESSE

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

Helène SUSINI
 07.86.58.01.34
 helene.susini@odarc.fr

Michèle SANTINI
 06.89.90.42.83
 michele.santini@odarc.fr

**OFFICE DU DÉVELOPPEMENT
 AGRICOLE ET RURAL DE CORSE**

**AV. PAUL-GIACOBBI – BP 618
 20601 BASTIA CEDEX**



Sommaire

- 3 ÉDITOS
- 7 L'ESPACE CORSE AU SALON
- 9 LA POLITIQUE AGRICOLE DE LA RÉGION

LES PRINCIPALES PRODUCTIONS CORSES

- 10 LA CHARCUTERIE
- 12 LE VIN
- 14 LE MIEL
- 16 LE FROMAGE
- 18 LE BROCCIU
- 19 L'HUILE D'OLIVE
- 20 LA FARINE DE CHÂTAIGNE
- 21 LE MARAÎCHAGE / LES FRUITS D'ÉTÉ / LA NOISETTE
- 22 LES AGRUMES
- 23 L'OIGNON DOUX DU CAP-CORSE / LE KIWI
- 24 LA VIANDE BOVINE
- 26 L'AGNEAU DE LAIT / LE CABRI
- 27 LES PLANTES À PARFUM AROMATIQUES
ET MÉDICINALES / L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE
- 28 L'AQUACULTURE

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



GILLES SIMEONI

Président du Conseil Exécutif de Corse

Presidente di u Cunsigliu Esecutivu di Corsica

Le début de l'année de 2024 a été marqué par une forte mobilisation du monde agricole. En Corse aussi, les agricultrices et agriculteurs ont souhaité faire entendre leur voix, en mettant en avant les difficultés vécues au quotidien, liées en particulier à l'insularité et aux contraintes qu'elle génère.

Pourtant, les spécificités de notre île, souvent vues à juste titre comme des handicaps, sont aussi ce qui fait la richesse de notre agriculture, sa singularité, sa qualité.

C'est dans ce contexte particulier que s'inscrira en 2024 le rendez-vous incontournable du Salon International de l'Agriculture.

La présence de la Corse au Salon se veut tout d'abord le témoignage du soutien et de l'attachement des institutions de la Corse à l'agriculture, élément constitutif de l'identité collective de notre peuple.

Elle est aussi l'occasion de mettre en valeur la qualité de nos productions et de nos savoir-faire, et de célébrer le lien si particulier qu'entretiennent les Corses avec leur terre.

Elle est, enfin, la marque d'une volonté d'ouverture sur le monde et de la fierté de partager ce que nous sommes. Depuis son arrivée aux responsabilités, le Conseil exécutif de Corse a souhaité porter, à travers l'action de la Collectivité de Corse et de l'ODARC, une certaine idée de l'agriculture :

- Un modèle qui garantisse à tous les agricultrices et agriculteurs de pouvoir vivre dignement de leur travail.
- Une agriculture qui puisse retrouver son rôle de levier stratégique de développement de l'île.
- Une production qui permette de répondre à l'ensemble des besoins de la Corse et de son peuple.

Dans ce cadre, le processus de discussion en cours entre la Corse et l'État, et la perspective globale d'une évolution de la politique agricole aux plans français et européen, doivent permettre de définir et d'adopter les règles et mesures de nature à garantir le développement d'une agriculture corse de production, orientée vers l'objectif d'autonomie alimentaire à l'horizon 2050.

Après « Agricoltura corsa, fatta di passione », la participation de la Corse à la 60^e édition du Salon de l'Agriculture s'organise cette année autour de la signature « **Corsica Up !** »

Une signature qui symbolise l'ambition que nous portons pour l'agriculture Corse, et la volonté d'aller toujours plus loin, toujours plus haut, pour la faire rayonner.

Une signature qui rend hommage à l'exigence dont font preuve nos agriculteurs, pour produire plus et mieux dans le respect des principes du développement durable.

« **Corsica Up !** » pour une agriculture qui, à l'image de son île, décide chaque jour un peu plus, en dépit des obstacles et des freins, de prendre son destin en main !



GILLES SIMEONI

Président du Conseil Exécutif de Corse

Presidente di u Cunsigliu Esecutivu di Corsica

In tutta l'Europa, l'annu 2024 hà principiatu cù una mossa forte di u mondu agriculu. L'agricultrice è agricoltori di Corsica anu vulsutu fassi sente anch'elli, sottulineendu e so difficoltà cutidiane, caghjunate in particolare da l'impetti di l'insularità.

Eppuru, e particolarità di a nostra isula, cunsiderate cun ghjustezza cum'è svantaghji facenu attempu a ricchezza di a nostra agricoltura, u so caratteru unicu è a so qualità.

Hè dunque in stu cuntestu speciale ch'ellu si hà da tene in u 2024 l'appuntamentu di u Salone Internazionale di l'Agricoltura, quellu chì ùn si pò mancà.

Pè a Corsica, esse presente à u Salone vale in primu locu testimonianza di u sustegnu è di a primura di l'istituzione di a Corsica per l'agricoltura, parte sustanziale di l'identità cullettiva di u nostru populu.

Hè dinù l'opportunità di fà valè a qualità di e nostre pruduzione è di i nostri sapè fà, è di mette in risaltu u ligame cusì singulare ch'elli anu i Corsi cù a so terra.

Infine, hè a prova di una vulintà d'apertura nantu à u mondu è di a fiertà di sparte ciò ch'è no simu.

Dipoi ch'ellu hè ghjuntu à e rispunsabilità, u Cunsigliu esecutivu di Corsica hà vulsutu prumove, cun l'azione di a Cullettività di Corsica è di l'ODARC, una certa idea di l'agricoltura :

- Un mudellu chì garantisca à tutte l'agricultrice è l'agricoltori un campà degnu per via di u so travagliu.
- Un'agricoltura chì possa ritruvà u so rollu di puntellu strategicu pè u sviluppu di l'isula.
- Una pruduzione chì possa risponde à tutti i bisogni di a Corsica è di u so populu.

In 'ssu quattru, u prucedu attuale di discussione trà a Corsica è u Statu è a pruspettiva glubale di un'evuluzione di a pulitica agricula à livellu francese è europeu, devenu sbuccà nantu à a definizione è l'aduzione di regule è di misure in gradu di garantisce u sviluppu di un'agricoltura corsa di pruduzione, guidata à via di u scopu di l'autunomia alimentare allocc' à u 2050.

Dopu à « Agricoltura corsa, fatta di passione », a partecipazione di a Corsica à a 6^a edizione di u Salone di l'Agricoltura, si svoglie oghje in giru à u mottu « **Corsica Up !** »

Un mottu chì simbulizeghja l'ambizione ch'è no purtemu per l'agricoltura corsa è a vulintà d'andà sempre più luntanu, sempre più altu, per fà sparghje a so nomina.

Un mottu in omagiu à u livellu d'esigenza ch'elli manifestanu i nostri agricoltori, per pruce di più è megliu, in u rispettu di i principii di u sviluppu à longu andà.

« **Corsica Up !** » per un'agricoltura chì, cum'è à so isula, decide, ogni ghjornu di più, malgradu l'inciampi è i freni, di piglià u so destinu in manu !





MARIE-ANTOINETTE MAUPERTUIS
Présidente de l'Assemblée de Corse
Presidente di l'Assemblea di Corsica

Emu principiatu st'annu incù a mubilizzazione di l'agricultori di l'Europa sana.

Ci ritruvemu avà pè un appuntamentu ch'ùn si pò mancà, quellu di u Salottu Internaziunale di l'Agricoltura 2024, veru spaziu di prumuzione è valorizzazione di i nostri sapè fà.

Eccu a cumplessità è a bellezza di l'agricultura, strazii, dulari mà grande capacità di resilienza è di travagliu !

Avec **Corsica Up !**, l'agriculture corse dévoile un visage inspirant et ambitieux, témoignage du fait qu'elle ne cesse de se réinventer quelles que soient les difficultés.

C'est aussi un hommage et un message aux agricultrices et agriculteurs les incitant à toujours aller plus loin en matière de qualité, d'innovation mais aussi de marchés !

Car notre agriculture c'est notre identité, notre façon d'être au monde et quand elle excelle, c'est la Corse dans son ensemble qui rayonne. Une Corse émancipée, fière de ce qu'elle est et de ce qu'elle produit, une Corse qui s'assume dans un destin résolument international et profondément ancrée dans ses traditions et ses multiples territoires.

Même si cela ne doit pas nous faire oublier les enjeux colossaux qui attendent ce secteur stratégique de notre économie, notamment en matière de changement climatique et de prospective afin de mieux anticiper les évolutions à venir et ainsi préparer le futur, nous devons aussi diffuser des messages positifs afin d'accompagner le développement de nos exploitations et de nos productions pour leur assurer prospérité.

Perché l'agricultura corsa ghjè sempre a nostra primura, a vulemu purtà luntanu !

Forza è grazie à tutti quelli chì a facenu campà è ci fannu cunnosce ind'è u mondu interu.

Simu fieri di a nostra agricultura ! **Corsica Up !**





DOMINIQUE LIVRELLI

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

*Presidente di l'Uffiziu di u Svilupp
Agriculu è Rurale di Corsica*

Pour cette 60^e édition, la Corse sera au rendez-vous du Salon International de l'Agriculture, véritable vitrine pour la promotion et la valorisation de nos produits et de nos savoir-faire.

Cette année encore, nos producteurs mettront en lumière une Corse digne et respectueuse de sa terre, fière de ses origines mais tournée vers l'avenir ; une Corse qui a su conjuguer « identité », « modernité » et « qualité ».

C'est sous le slogan « Corsica Up » que la Corse participera à cet évènement incontournable dont l'engouement ne se dément pas et ce, ni pour les visiteurs ni pour les producteurs.

« Corsica Up » reflète la qualité des produits agricoles corses au regard des nombreux labels obtenus et ceux en phase d'obtention mais également le dynamisme de l'agriculture corse et sa capacité à innover et à se développer.

Mais « Corsica Up » n'est pas seulement un slogan. C'est une déclaration sur l'avenir de l'agriculture corse. Elle met en avant l'ambition et l'aspiration qui caractérisent notre politique de développement agricole, celle d'une agriculture de production, respectueuse de l'environnement et garante d'une souveraineté alimentaire pour notre peuple.

Pè a sessantesima edizione, sottu à u mottu « Corsica Up », a Corsica serà presente à u Salottu Internaziunale di l'agricultura, arnese maiò di a prumuzione è di a valorizzazione di i nostri prodotti è di i nostri sapè fà.

I nostri produttori, quist'annu torna, mostreranu una Corsica degna è rispettuosa di a so terra, fiera di e so tradizione è girata ver di l'avvene ; una Corsica chì mischja identità, mudernità è qualità.

« Corsica Up » riflette a qualità di i prodotti agriculi corsi per via di parechji « labels » ottenuti è quelli dà vene ma dinù u dinamisimu di l'agricultura corsa è a so capacità di sviluppassi è d'innuvà.

Ma « Corsica Up » ùn hè solu un mottu, ghjè una dichjarazione pè via di l'avvene di l'agricultura corsa. Tratta di l'ambizione è di a brama chì custituisce a nostra pulitica di svillupu agriculu, quella d'una agricultura di produzione, rispettuosa di l'ambiente è garante d'una suvrànità alimentaria pè u nostru populu.



24 février
▶ 3 mars

PAVILLON 3.2

G 204-216/H 204-216/K 216/L 202-218

Corsica
Up!

**AGRI
CULTURA**
CORSA TRÀ IDENTITÀ
È ECCELLENZA

La Corse sera à nouveau présente au Salon International de l'Agriculture, dans le pavillon 3 du Parc des expositions, Paris, Porte de Versailles.

Organisé sous l'égide de la Collectivité de Corse, à travers son Office du Développement Agricole et Rural (ODARC), le stand de la Corse rassemblera près de 70 producteurs sur une surface de 500 m².

La mise en lumière de la Corse se fera sous sa bannière blanche et noire, agrémentée de jaune soleil, et sous la signature "**Corsica Up !**".

Une Corse fière de sa réputation en matière de qualité, qu'il s'agisse de productions ancestrales (fromage, brocciu, charcuterie, vin, cabri et agneau de lait, d'huile d'olive, miel, farine de châtaigne...) ou de productions plus récentes, toutes labellisés ou en voie de l'être (clémentines, noisettes, pomelos, kiwis, oignons doux, oranges, huile essentielle d'immortelle...)

Mais au-delà de la qualité incontestable de ses productions, reconnues pour leur saveur exceptionnelle et leur caractère unique, l'ambition du secteur agricole corse est de viser toujours plus haut.

Animés par la volonté de se dépasser en matière de qualité, d'innovation et de conquête de nouveaux marchés, les agriculteurs corses sont prêts à relever les défis qui se présentent.

La Corse, terre de tradition, a su également se tourner vers l'innovation pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. Avec la mise en place de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, tout en préservant les méthodes ancestrales qui font son identité, elle peut faire figure d'exemple entre tradition et modernité, **entre identité et excellence.**

Le Salon International de l'Agriculture est une formidable occasion de partager la passion et l'engagement des acteurs du secteur qui invitent les visiteurs à découvrir une Corse authentique et résolument tournée vers l'avenir.



PAVILLON 3.2

Le Corner dégustation

ÎLOT H 204

Les producteurs insulaires invitent à découvrir les subtiles saveurs corses, avec des dégustations d'agneau de lait et de veau, élevés tous deux en pleine nature, entre prairies et maquis. On y trouve également des liqueurs 100% artisanales réalisées à partir de fruits typiques, notamment la "star" clémentine ; des galettes de fromage frais, spécialités de Haute-Corse (les *migliacci*) ; des nouveaux délices fromagers, sous la forme de glaces fermières au lait de brebis arrivés tout droit de la vallée de la Cinarca.

Le Bar à Vins

ÎLOT K 216

Dans cet espace convivial, le bar à vins, installé par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse (CIVC), devient le théâtre où vignerons et sommeliers dévoilent la splendeur des vins insulaires. Un festin sensoriel où les crus exquis sont minutieusement appariés aux délices des charcuteries AOP et des fromages fermiers, révélant ainsi la belle harmonie entre terroir corse et plaisir gustatif.

Les Douceurs & Condiments

ÎLOT H 216

Miels AOP, farine de châtaigne AOP, biscuiterie et pâtes à base de noisettes IGP, herbes aromatiques, purs jus de clémentines, pomelos, oranges et citrons... Autant de saveurs qui laisseront une empreinte mémorable.

L'Huile d'olive / Le Bien-Être

ÎLOT G 216

Ici, c'est la halte "beauté-santé" avec une symphonie de produits soigneusement sélectionnés, évoquant la pureté des huiles d'olive AOP, la bienveillance des huiles essentielles AB, la fraîcheur des hydrolats, l'élégance des cosmétiques, la simplicité des savons artisanaux et la richesse des plantes à parfum, aromatiques et médicinales.

Le Fromage / La Charcuterie

ÎLOT G 204

Une large gamme de fromages fermiers, témoins de la diversité et de la richesse des savoir-faire des éleveurs corses, y est proposée avec l'incontournable charcuterie AOP. Prisuttu, Coppa et Lonzu, découpés sous les yeux du public, dévoilent toute la complexité aromatique de ces produits d'exception et l'art passionné des éleveurs. Une expérience authentique qui célèbre la diversité et la tradition corses.

L'Agritourisme

ÎLOT L 218

L'Office du Développement Agricole et Rural de Corse et les Chambres d'Agriculture de Corse-du-Sud et de Haute-Corse y représentent les réseaux agritouristiques Route des Sens Authentiques et Bienvenue à la Ferme.

Ils y délivrent des informations et conseils personnalisés pour des séjours de choix, tout au long de l'année, au cœur d'un patrimoine agricole exceptionnel, offrant aux visiteurs une expérience authentique et immersive. Ce qui contribue non seulement à diversifier l'offre touristique, mais aussi à soutenir les communautés locales.

L'Agence du Tourisme de la Corse est également présente pour mettre en avant les atouts agritouristiques de la destination, allant bien au-delà de ses paysages et des frontières classiques du tourisme, enrichissant ainsi le tourisme local.

Le Restaurant

ÎLOT L 202

L'association pour la formation professionnelle des adultes (AFPA Corse), à travers une équipe de jeunes cuisiniers talentueux, propose six menus d'exception, valorisant les produits emblématiques corses.

De la traditionnelle pulenda à un effiloché de cochon confit avec clémentine, combinant tradition et innovation, ils offrent un voyage culinaire au cœur des saveurs de l'île.

LE 26 FÉVRIER

À PARTIR DE 10 H > JOURNÉE PROFESSIONNELLE

À 14H30 > TABLE RONDE > AGRITOURISME : UN ATOUT POUR LA DESTINATION CORSE

ORGANISÉE PAR L'OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE
ET L'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE



LA POLITIQUE AGRICOLE ET RURALE DE LA RÉGION

CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE

Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA

2 936 exploitations

166 914 ha de surface agricole utilisée (SAU) totale

4 816 emplois agricoles en équivalent temps plein (ETP)

31 projets d'installation validés en 2023*

7 RACES / ESPÈCES LOCALES RECONNUES

- Abeille écotype corse *Apis Mellifera Mellifera Corsica* (1980)
- Race ovine corse *A pecura corsa* (1987)
- Race caprine corse *A capra corsa* (2003)
- Race porcine *Nustrale* (2006)
- Race équine corse *U cavallu corsu* (2012)
- Race bovine corse *A razza vacina corsa* (2013)
- Race asine corse *U sumere corsu* (2020)

16 APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

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

5 INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

- IGP Clémentine de Corse (2007)
- IGP Vins de l'Île de Beauté (2011)
- IGP Noisette de Cervione - Nuciola di Cervioni (2014)
- IGP Pomelo de Corse (2014)
- IGP Kiwi de Corse (2020)

1 LABEL ROUGE

- Clémentine (2014)

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (source : InterBio Corse chiffres 2023)

- 599 agriculteurs
- 42 708 hectares

3 INTERPROFESSIONS RÉGIONALES RECONNUES PAR LE MINISTÈRE

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

* 19 hommes et 12 femmes : maraîchage 4 / apiculture 1 / agrumes 3 / porcins 4 / PPAM 2 / viticulture 9 / ovin 2 / caprin 5 / arboriculture diverse 1 /

Dans le cadre de ses compétences et en application de la politique volontariste et ambitieuse qu'elle mène dans ce domaine, la Collectivité de Corse à travers son Office du Développement Agricole et Rural (ODARC) soutient la présence de la Corse au Salon International de l'Agriculture 2024.

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

De nombreuses labellisations....



Avec près de la moitié des exploitations produisant sous signes de qualité et d'origine (SIQO), la Corse fait partie des régions françaises les plus investies dans la démarche*.

Elle se distingue par le grand nombre de SIQO obtenu.

- 16 labellisations en APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP) :

Les Vins de Corse (9 AOP avec le Muscat), le Brocciu, l'Huile d'olive de Corse-Oliu di Corsica, le Miel de Corse-Mele di Corsica, la Farine de châtaigne Corse-Farina castagnina corsa, le Jambon sec de Corse-Prisuttu, la Coppa de Corse-Coppa di Corsica et le Lonzo de Corse-Lonzu.

- La Clémentine de Corse se distingue par une INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP) et un LABEL ROUGE.

- Le Pomelo de Corse, le Kiwi de Corse, la Noisette de Cervione-Nuciola di Cervioni et les Vins de l'Île de Beauté sont également CERTIFIÉS EN IGP.

- Les surfaces labellisées en AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AB) sont passées en 10 ans de 6 500 ha à plus de 40 000 ha.

... sans compter les démarches en cours

- IGP pour l'Oignon doux du Cap-Corse, le Cabri et l'Agneau de lait, l'Orange et l'Huile essentielle d'immortelle.



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

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



LA CHARCUTERIE

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

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

Les charcuteries de Corse AOP

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

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

En 2012, ils ont été récompensés par les AOC :

- "Jambon sec de Corse - Prisuttu",
- "Coppa de Corse - Coppa di Corsica",
- "Lonzo de Corse - Lonzu",

qui depuis 2014 bénéficient d'une appellation d'origine protégée (AOP).

Le lien au terroir

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

Le porc Nustrale

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

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

Le syndicat « Salameria Corsa »

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



LA CHARCUTERIE

Les produits sous AOP

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

• Le Jambon sec de Corse ou Prisuttu

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

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

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

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

• La Coppa de Corse ou Coppa di Corsica

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

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

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

• Le Lonzo de Corse ou Lonzu

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

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

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

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

Quelques chiffres...

- 656 éleveurs porcins
- 63 025 porcs

- **145 adhérents** à l'Association Régionale de Gestion de la Race de Porc Corse (ARGRPC) et au Syndicat de défense et de promotion des charcuteries de Corse *Salameria Corsa*.

- **4 668 porcs charcutiers** « Nustrale » revendus en AOP

Race de porc "Nustrale" reconnue en 2006.

Période de production :
du 15 novembre au 31 mars.

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

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

www.charcuteriedecorse.com

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA



LE VIN

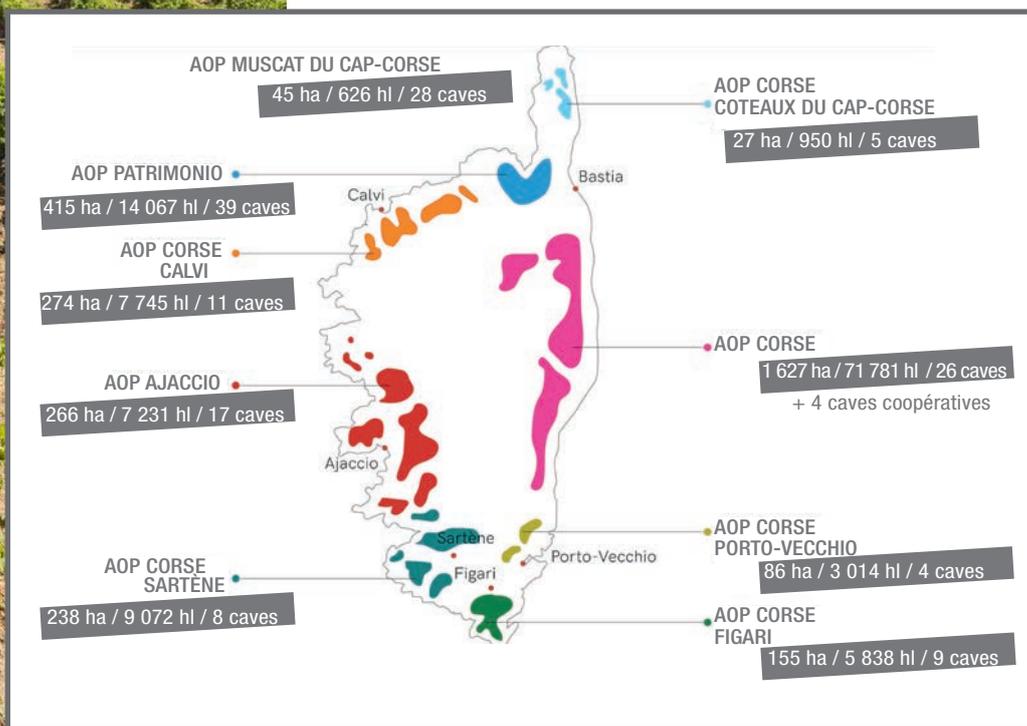
La Corse est l'héritière d'un savoir-faire viticole qui remonte à l'Antiquité. Six siècles avant Jésus-Christ, les Grecs raffolaient déjà du vin d'Alalia (Aléria).

Ces dernières décennies, les vigneronnes corse ont su développer une véritable démarche qualité et tirer le meilleur des atouts naturels d'une terre d'exception. Chacune des nombreuses vallées insulaires jouit d'une exposition et d'un microclimat différents. La Corse offre, en outre, une grande diversité de sols particulièrement appropriés à la culture de la vigne. La mise en valeur des cépages nobles autochtones et la grande diversité des terroirs associée à une parfaite maîtrise des technologies nouvelles ont permis de souligner la personnalité tout à fait originale des vins corse.

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

Elle compte notamment 9 AOP réparties en trois niveaux de classement : « Corse », « Village » et « Crus »

- 1 appellation régionale *Vins de Corse*
- 5 appellations « Village » :
Corse Porto-Vecchio, Corse Figari, Corse Sartène, Corse Calvi et Corse Coteaux du Cap-Corse
- 2 appellations « Cru » : *Patrimoine et Ajaccio*
- 1 appellation « Vin doux naturel » *Muscat du Cap Corse.*



LA TYPICITÉ DES VINS DE CORSE TROUVE RACINE DANS L'ÂME PROFONDE DE PLUS DE 30 CÉPAGES AUTOCHTONES. DANS CETTE MOSAÏQUE, TROIS D'ENTRE EUX SE DISTINGUENT ET SONT RECONNUS COMME ÉTANT LES PLUS NOBLES DE CORSE : LE NIELLUCCIU (CÉPAGE NOIR), LE SCIACCARELLU (CÉPAGE NOIR) ET LE VERMENTINU (CÉPAGE BLANC).

Quelques chiffres...

. 9 AOP

2 appellations principales

(Ajaccio et Patrimonio),

5 appellations de type « village »

(Vin de Corse ou Corse suivi

de Calvi, Sartène, Figari, Porto-Vecchio ou Coteaux du Cap-Corse),

1 appellation régionale (Vins de Corse),

1 appellation pour les vins doux naturels (Muscat du Cap-Corse)

.360 380 hl total général
volume dont 120 324 en AOP,
215 958 en IGP, 24 098 sans IG.

.5 881 ha cultivés dont
1 869 ha en agriculture biologique.

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA.

Pour plus d'informations :
www.vinsdecorse.com

LE VIN

Les principaux cépages

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

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

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

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

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

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



LE MIEL

Depuis l'Antiquité, l'activité apicole occupe une place importante sur l'île. Quasiment toutes les familles possédaient des ruches dont certaines étaient implantées dans les murs mêmes des maisons d'habitation.

On retrouve d'ailleurs dans l'étymologie des noms de villages la forte présence de cette activité : Moltifao par exemple signifie "beaucoup de miel", et Castifao, "des châteaux de miel".

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

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

En 1998, l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée (AOC) Miel de Corse - Mele di Corsica marque un véritable tournant pour la filière en offrant au Miel de Corse à la fois la reconnaissance nationale de sa qualité et de sa typicité. En 2000, la reconnaissance européenne est officielle grâce à l'obtention de l'appellation d'origine protégée (AOP). Aujourd'hui, la filière compte 146 apiculteurs habilités en AOP.

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

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

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

- **un terroir particulier et identifié** qui trouve ses fondements dans une végétation spécifique. Sauvage, naturelle et endémique, l'île recense 2 800 espèces de plantes et de fleurs, dont 127 n'existent qu'en Corse. Elles s'associent de façon originale pour donner un miel aux goûts variés ;
- **une abeille d'écotype corse**, "l'Apis Mellifera Mellifera Corsica", qui se distingue des autres abeilles par sa particularité de "butiner toute l'année" grâce à la variété des nectars que lui offre le maquis. Elle possède l'avantage d'une grande adaptabilité aux conditions des différents milieux, pour des productions qui demeurent assez constantes malgré les variations climatiques ;
- **un savoir-faire perpétué et amélioré** par les apiculteurs d'aujourd'hui, alliant technicité et adaptation au terroir.



Quelques chiffres...

- 332 producteurs
- 22 800 ruches en production
- 251 tonnes de miel

Sous AOP

- **158** apiculteurs
- **21 724** ruches
- **235,5** tonnes de miel

Période de production

- mars/avril à novembre/décembre

Commercialisation

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

Pour plus d'informations :

www.mieldecorse.com

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA

LE MIEL

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

Pour obtenir ces variétés, les apiculteurs déplacent les ruches de la mer à la montagne au fil des saisons, en suivant les floraisons complexes et variées de la végétation et du maquis corses.

De surcroît, conscients d'évoluer dans un environnement préservé, à l'abri de cultures intensives, les apiculteurs ont interdit l'utilisation de répulsifs chimiques afin de préserver la qualité exceptionnelle du produit.

Miel de Printemps

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

Miel de Maquis de Printemps

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

Miel de Maquis d'Été

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

Miel de Miellats du Maquis

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

Miel de Châtaigneraie

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

Miel de Maquis d'Automne

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

ÉLEVÉES À L'AIR LIBRE, CHÈVRES ET BREBIS PÂTURENT UNE VÉGÉTATION DIVERSIFIÉE. ENTRE MONTAGNE ET PRAIRIES, CETTE ALIMENTATION RICHE ET VARIÉE DONNE AUX FROMAGES FERMIERS CORSES DES SAVEURS INCOMPARABLES.



LE FROMAGE

Le pastoralisme et la figure du berger tiennent une place de premier ordre dans les traditions vivantes corse. Venant du fond des âges et basé sur la valorisation des ressources spontanées du territoire, l'élevage de petits ruminants a durablement façonné les paysages et les esprits.

La Corse demeure l'héritière d'une forte tradition d'élevage de brebis et de chèvres à vocation laitière. Cela s'explique notamment par le caractère montagnard de l'île, l'élevage de petits ruminants étant l'une des meilleures façons de valoriser le territoire.

Les races ovines et caprines corse sont officiellement reconnues par le ministère de l'Agriculture depuis plus de trente ans pour les premières et vingt ans pour les secondes. Elles sont rustiques et adaptées aux conditions difficiles du relief corse. La richesse floristique de l'île, la diversité des territoires et du couvert végétal renforcée par la pratique de la transhumance (changement d'altitude) confèrent au lait corse des qualités organoleptiques spécifiques très prisées.

LA RACE OVINE CORSE *A Pecura corsa*

La brebis corse fait partie de la famille des races jarreuses méditerranéennes.

Sa laine la recouvre en longues mèches, ce qui permet aux troupeaux d'évoluer en plein air toute l'année. Ses membres sont remarquablement fins et adaptés à de longs déplacements sur des zones difficiles et accidentées.

Race officiellement reconnue en 1987

LA RACE CAPRINE CORSE *A Capra corsa*

La chèvre corse se caractérise par sa rusticité, ses facultés d'adaptation au climat et à l'environnement insulaires et son aptitude à valoriser le maquis. Sa robe à poils longs la protège des épineux tandis que ses membres robustes et ses sabots puissants lui permettent d'évoluer aisément sur les parcours difficiles.

Race officiellement reconnue en 2003

LE FROMAGE

Le fromage traditionnel corse se conjugue au pluriel, chaque famille de berger ayant hérité d'un savoir-faire particulier. Il se décline dans une gamme riche et variée issue des cinq grandes familles qui le représente : Venachese, Calinzana, Casgiu Sartinesu, Bastelicaccia et Niolu.

Les 5 types de fromages corses



Niolu

fromage à pâte molle, à croûte lavée, de forme carrée.



Venachese

fromage à pâte molle, à croûte lavée, de forme ronde.



Casgiu Sartinesu

fromage à pâte pressée, ferme, non cuit.



Bastelicaccia

fromage à pâte molle, à croûte fleurie.



Calinzana

fromage à pâte molle, à croûte lavée. Long affinage en caisson de bois.

Quelques chiffres...

• **46 107** caprins
dont **34 930** chèvres mères

• **102 330** ovins
dont **76 940** brebis mères

322 éleveurs caprins et **473**
éleveurs ovins, dont 85 mixtes

147 130 hl de lait produits dont :
57 630 hl de lait de chèvre dont 65 %
sont transformés sur l'exploitation.
89 500 hl de lait de brebis dont 43 %
sont transformés sur l'exploitation.

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Édt. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA

Élaborés par le berger qui traite exclusivement le lait de son exploitation, les fromages fermiers corses sont fabriqués selon des techniques traditionnelles. Il s'agit de fromages à dominante présure, à pâte molle et à croûte lavée ou fleurie, exception faite du Casgiu Sartinesu (région de Sartène) qui est obtenu à partir d'une pâte pressée non cuite.

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

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





LE BROCCIU

Emblème fromager de la Corse, le brocciu incarne une tradition pastorale ancestrale.

Bien plus qu'un fromage, il est une « institution gastronomique ». Des légendes se sont d'ailleurs construites autour de ce délice ayant traversé les millénaires, dont celle du berger corse qui détiendrait le secret de sa fabrication du Roi Salomon.

Fabriqué indifféremment à partir de lait de chèvre ou de brebis (ou les deux mélangés), son goût est subtil, délicat et léger. Il ne doit en aucun cas être confondu avec la brousse dont il n'a de commun que la blancheur !

Le brocciu est reconnu en AOP depuis 1998. Il est fabriqué exclusivement à base de lactosérum. Sa production débute chaque année en novembre, après le sevrage des agneaux et des cabris, et se termine en juin quand le lait devient moins riche. En effet, le brocciu doit contenir au moins 40% de matière grasse pour bénéficier de l'appellation d'origine protégée.

Frais ou affiné, qualifié de « passu » ou « sec » selon la quantité de sel ajoutée et la durée d'affinage, il se glisse un peu partout, de l'entrée au dessert. Il se déguste nature ou dans de nombreuses spécialités sucrées, dont l'incontournable *fiadone*, ou salées tels que chaussons aux blettes, cannelloni farcis, omelettes à la menthe... Il fait également des merveilles dans une multitude de recettes inventives. S'accordant avec une infinité de saveurs, toutes les audaces sont permises !

Quelques chiffres...

• **366** adhérents
au Syndicat de défense
et de promotion de l'AOP Brocciu

• **4,90** millions d'euros
Valeur de la production de Brocciu AOP

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA.

Période de production
de mi-novembre jusqu'à fin mai

Commercialisation

- Produits fermiers : en vente directe ou en petites surfaces, pas de vente en dehors de la Corse
- Produits fabriqués en laiterie : en grandes et moyennes surfaces, certains produits sont également vendus à l'exportation.

Pour plus d'informations :
www.aoc-brocciu.com





Quelques chiffres...

- **159 producteurs** dont 96 labellisés en agriculture biologique.
- **916 tonnes d'olives récoltées**
- **1 900 ha** dont 548 ha plantés en AOP dont 391 ha labellisés en agriculture biologique.

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA.

Période de production

- d'octobre à mai

Commercialisation

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

Réseaux

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

Pour plus d'informations :
www.oliudicorsica.fr

L'HUILE D'OLIVE

La Corse héberge l'olivier depuis toujours.

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

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

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

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

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

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

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

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



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



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

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

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



LA FARINE DE CHÂTAIGNE

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

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

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

Sa qualité et son authenticité sont reconnues et attestées par une **appellation d'origine protégée (AOP)**.

Quelques chiffres...

- **98 producteurs** dans la filière
dont **81 récoltes** en **AOP**
- **1 450 ha**
ont **1028** labellisées en **AB**
- **235 tonnes** de fruits
dont **222** récoltées en **AOP**

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA

Période de production

- récolte d'octobre à fin novembre

Période de transformation

- de décembre à fin avril.

Commercialisation

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

Pour plus d'informations :

www.aocfarinedechataignecorse.com

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

Une farine pleine d'énergie

Elle est remarquable au niveau diététique par

- Sa faible teneur en lipides.

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

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

Une farine délicieuse

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

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

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

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

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

Quelques chiffres...

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA.



- **65** maraîchers adhérents à l'Organisation des Maraîchers de Corse
- **422** ha de cultures légumières
- **15 745** tonnes



- **17** producteurs adhérents à l'Association des Producteurs de fruits d'été (APFEC)
- **405** ha de cultures fruitières
- **9 794** tonnes



- **24** producteurs habilités IGP "Noisette de Cervione"
- **145** ha dont 57 ha en IGP et 87 ha en AB (y c. en conversion)
- **108** tonnes dont 70 tonnes IGP

LES ARBORICULTEURS ET MARAÎCHERS CORSES sont engagés dans une agriculture raisonnée, respectueuse de l'environnement. Cueillis à maturité, les fruits et légumes de Corse arrivent dans les assiettes quasiment sans transport ni stockage.

LE MARAÎCHAGE

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

- légumes feuilles (salade, blette, céleri, chicorée, basilic, épinard et persil) ;
- légumes racines (carotte, navet et radis) ;
- légumes fruits (tomate, melon, courgette, concombre, aubergine, poivron, fraise et pastèque) ;
- légumes tiges (poireau et oignon frais) ;
- pomme de terre.

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

www.maraicherscorses.com

LES FRUITS D'ÉTÉ

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

Ses fruits sont réputés pour leurs grandes qualités organoleptiques. L'association de producteurs de fruits d'été corse (APFEC) a pour objectif de défendre, promouvoir et développer la production insulaire en fruits d'été. Elle soutient au quotidien les arboriculteurs corses dans leur démarche qualité.

www.apfecorse.com



LA NOISETTE

Depuis 2014, la Noisette est labellisée en IGP "Noisette de Cervione-Nuciola di Cervioni"

C'est à partir de 1920 que la variété « Fertile de Coutard » s'est implantée la côte orientale corse. Sa culture est exempte de traitements phytosanitaires et d'engrais chimiques. Elle a acquis une haute réputation de qualité. Son goût est franc et net, ni rance, ni amer. Il peut être légèrement boisé. Sur les amandons secs, on retrouve une saveur corsée, grillée, toastée... un vrai bonheur pour les pâtisseries, chocolatiers et confiseurs haut de gamme qui la déclinent à l'infini. Elle est également utilisée en huile alimentaire, cosmétique et condiment.

Quelques chiffres...

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARAC / DRAAF / CRA**Clémentine**

- **182 producteurs adhérents IGP**
dont 40 labellisés en agriculture biologique

- **42 854 tonnes**
dont 33 245 en IGP

- **1 550 ha**
dont 352 ha labellisés en agriculture biologique

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

Pomelo

- **55 producteurs adhérents IGP**
dont 21 labellisés en agriculture biologique

- **7 490 tonnes produites**
dont 5 428 en IGP

- **200 ha**
dont 86 labellisés en agriculture biologique

Cueilli à maturité sur l'arbre et rapidement commercialisé sans traitement chimique après récolte. Il bénéficie d'une indication géographique protégée (IGP). Les caractéristiques propres au pomelo insulaire, ont été reconnues en 2014 par l'Union européenne à travers l'indication géographique protégée (IGP) "Pomelo de Corse".

Pour plus d'informations :

www.clementinedecorse.fr

LES AGRUMES

LA CLÉMENTINE



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

Elle fut découverte il y a une centaine d'années, dans la plantation d'un orphelinat de Misserghin près d'Oran, en Algérie.

Grâce à l'étude de son patrimoine génétique réalisée par les chercheurs de l'INRA de Corse, il est établi que la clémentine est en fait un croisement naturel entre la mandarine commune et une orange douce.

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

Depuis plus de 40 ans, les chercheurs de l'INRA de Corse réalisent, en collaboration avec le Cirad, au sein d'un pôle de recherche agronomique, un important travail de sélection de clémentiniers, indemnes de maladies connues et adaptés aux conditions de la Corse. Fruit emblématique de l'île de Beauté, la clémentine de Corse se distingue par sa petite taille, ses feuilles vertes et effilées, son teint bien orangé, sa peau lisse, fine et brillante et son célèbre "cul vert", garantie d'une maturation naturelle sur l'arbre et non en chambre froide.

Son terroir d'exception s'étire entre terre et mer, sur les pentes douces et ensoleillées de la Plaine Orientale. Les gourmets apprécient particulièrement son goût délicatement acidulé, sa chair juteuse et ses quartiers sans pépin.

LE POMELO

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

Le pomelo est le seul agrume qui ne soit pas originaire d'Asie. Il est probablement né au XVIII^e siècle aux Antilles, d'un croisement naturel entre le pamplemousse et l'orange. En 1823, le pomelo est introduit en Floride par le comte français Philippi (chirurgien des armées napoléoniennes) qui revenait des Bahamas. La Floride a développé la culture du pomelo et travaillé sa sélection pour obtenir des variétés à pulpe colorée (rosée ou rouge) et sans pépin. Sa pulpe est parfumée et légèrement amère. Dès 1960, des vergers de pomelos sont plantés en Israël, la production étant destinée à l'Europe.

D'autres pays, comme l'Afrique du Sud et l'Argentine, développent également cette culture. Depuis peu, la production de pomelos connaît un regain d'intérêt avec le développement de la variété Star Ruby, et ce, notamment en Corse.

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

C'est un fruit sans pépin, à peau de couleur jaune et lisse, pouvant présenter une tâche de couleur orangé-rouge sur la surface du fruit. Sa chair est de couleur rose à rouge jusqu'au pourpre. Le pomelo de Corse est très juteux. Son goût est parfumé et sucré, avec quelques notes d'acidité, mais sans présence d'amertume.



L'OIGNON DOUX DU CAP-CORSE

L'oignon doux du Cap-Corse, appelé aussi communément « Oignon de Sisco » en raison de l'importance de sa culture dans cette commune - au début du XX^e siècle, elle en produisait jusqu'à 500 tonnes ! - connaît depuis quelques années un véritable renouveau dans la microrégion.

En effet, si pendant la période d'après-guerre, la déprise agricole a engendré le déclin rapide de sa production, grâce aux particuliers qui l'ont maintenue dans leurs jardins, sa semence a été préservée et sa culture relancée. Depuis une dizaine d'années, l'association de défense et de promotion de l'oignon du Cap Corse travaille sur sa reconnaissance en 'Indication géographique protégée' IGP).

Du point de vue aromatique, l'oignon du Cap-Corse se différencie des autres variétés par sa grande douceur, la faiblesse de son facteur lacrymogène ainsi que la proportion originale de ses composés aromatiques. Cette variété originale est intimement liée au territoire capcorsin.

On le trouve à la vente en frais dès le mois de juillet, avant sa complète maturité. L'oignon de conservation est commercialisé une fois séché à partir de la mi-août.

Les arboriculteurs et maraîchers corse sont engagés dans une **agriculture raisonnée**, respectueuse de l'environnement. Ils cultivent des **variétés adaptées** et privilégient les produits **d'excellente qualité gustative**.

Ancrés dans la tradition ou pionniers, c'est toujours avec rigueur et passion qu'ils :

- font revivre et prospérer des cultures oubliées comme **l'oignon doux du Cap-Corse**
- introduisent des « nouvelles cultures » adaptées au climat et aux sols corse comme **le kiwi**.

Des démarches de certification "IGP OIGNON DOUX DU CAP-CORSE" sont en cours.

Le kiwi a été labellisé en IGP "KIWI DE CORSE" en 2020

Quelques chiffres...

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 : ODARC / DRAAF / CRA

- kiwiculture**
- **7 producteurs** adhérents APRODEC habilités IGP
 - **21 producteurs** labellisés en agriculture biologique.
 - **1309 tonnes** dont **408** en IGP
 - **204 ha** dont **83 ha** labellisés en agriculture biologique



LE KIWI

Le kiwi est un fruit multimillénaire, originaire de Chine, où il était cueilli à l'état sauvage en lisière des forêts, le long des fleuves et cours d'eau. Sa découverte date du milieu du XVIII^e siècle, cependant sa production ne s'est développée qu'à partir des années 1950.

Apparue en Corse au début des années soixante-dix grâce à l'initiative de quelques agriculteurs pionniers, la production de kiwi (*Actinidia Deliciosa*) est restée confidentielle jusqu'en 1980. À partir de cette date, la demande croissante des consommateurs pour ce « nouveau fruit » ainsi que les conditions pédoclimatiques locales particulièrement favorables à sa culture, ont permis une expansion très rapide de sa production. Grâce à ces conditions climatiques ainsi qu'au savoir-faire de la Corse en arboriculture fruitière, il a obtenu une labellisation en indication géographique protégée (IGP). Ses vergers s'étendent principalement sur la façade orientale de l'île.

Un des secrets de la spécificité du Kiwi de Corse provient d'une méthode culturale associant la culture de la vigne à celle des clémentines, pomelos et kiwis. Cette pratique confère aux fruits une excellente qualité. Qualité maîtrisée avec des vergers de kiwi de petite taille, d'une surface moyenne de 7 hectares, et de faibles rendements (20 tonnes par hectare au maximum). Le Kiwi de Corse est cueilli à maturité optimale et ne subit aucun traitement chimique de conservation après récolte.

LA VIANDE BOVINE

De petit gabarit, vigoureuses et rustiques, les vaches corses sont de tempérament calme.

Elles ont un excellent comportement maternel, une grande facilité de vêlage et une aptitude à s'adapter aux parcours avec une admirable autonomie.

Elles sont élevées sur des paysages très contrastés, en plaine et en montagne. Les veaux sont élevés sous la mère, dans un système d'élevage extensif basé sur la prairie et le maquis, valorisant ainsi les ressources naturelles du milieu.

La viande de veau né et élevé en Corse est différente de celle consommée habituellement (veau de boucherie), de couleur blanche. Sa couleur rosée et son goût sont très spécifiques, sa saveur est incomparable.

A RAZZA VACCINA CORSA

LA RACE CORSE est officiellement reconnue depuis 2013 comme race locale à petits effectifs, sous le nom de "RAZZA VACCINA CORSA". Des actions sont engagées grâce à un noyau d'éleveurs passionnés pour la sauvegarder et mieux valoriser ses étonnantes aptitudes.

Le plan de gestion mis en œuvre depuis 2015 par les Chambres d'Agriculture pour maintenir et développer cette race permettra de :

- sauvegarder et développer un patrimoine génétique et naturel par la valorisation des milieux difficiles.
- trouver un débouché pérenne et rémunérateur pour les exploitations bovines valorisant ce système spécifique d'élevage.

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

LE VEAU LÉGER DE MONTAGNE OU "VITELLETTU"

Produit caractéristique de l'élevage de montagne, il est un produit cohérent avec le système de parcours pastoral insulaire. Sa typicité lui confère un potentiel concurrentiel incontestable. C'est un produit haut de gamme.

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

Sa caractérisation aura pour objectif de :

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

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



LA VIANDE BOVINE

AUTREFOIS les bovins étaient les animaux de travail par excellence. On mesurait l'importance de l'activité agricole à leur nombre. Aux abords de la première guerre mondiale, les effectifs ont commencé à chuter avec notamment le déclin de la production céréalière. La déprise rurale de l'après-guerre n'ayant pas épargné la Corse, les animaux de trait ont été reconvertis en animaux allaitants à partir des années cinquante. Depuis, l'élevage de vaches allaitantes s'est développé et organisé.

Quelques chiffres...

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2023, bilan de campagne 2022 - ODARIC / DRAAF / CRA

- **996** éleveurs bovins
- **42 853** têtes
dont 222 500 vaches nourrices
- **106** élevages en agriculture biologique
avec 4 032 vaches nourrices

Période de production

Toute l'année.

Commercialisation

En Corse.

On trouve le veau corse

en GMS ou boucherie artisanale.

Sa traçabilité de l'élevage jusqu'à

la commercialisation, se fait grâce

à l'installation de modules

de traçabilité dans les 3 abattoirs de Corse.



ASSOCIU PER A DIFESA
È A PRUMUZIONE
DI U VITELLU CORSU

L'Associu per a difesa è a prumuzione di u vitellu corsu est une fédération qui rassemble plusieurs associations de producteurs corses.

Aujourd'hui, elle regroupe une centaine d'éleveurs dédiés à la défense et à la valorisation du veau corse, en mettant l'accent sur des pratiques d'élevage spécifiques, notamment le fait que les veaux, **nés et élevés en Corse, sont nourris au lait maternel.**

L'objectif déclaré est d'obtenir une Indication Géographique Protégée (IGP) pour le veau corse (Vitellu di Corsica). Ce processus implique la soumission d'un dossier détaillé aux autorités compétentes, décrivant les caractéristiques spécifiques du produit, les méthodes de production, et d'autres critères liés à l'origine géographique du produit.

L'IGP contribuerait à protéger la réputation du veau corse, à promouvoir les méthodes traditionnelles d'élevage, et à offrir une reconnaissance officielle de la spécificité du produit en relation avec son lieu d'origine.

LE CABRI & L'AGNEAU DE LAIT

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

L'histoire, la géographie et l'insularité de la Corse ont construit une identité pastorale qui reste encore vivace. On situe les premiers vestiges de production ovine et caprine 5 000 ans avant Jésus-Christ. Le mouton et la chèvre (ainsi que le porc) constituaient la base de l'élevage et l'essentiel de l'alimentation carnée (Vigne, 1995).

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

L'agneau de lait et le cabri sont nés et élevés en Corse. Ils sont abattus à un âge compris entre 30 et 45 jours. Leur poids varie alors entre 5 et 7 kg.

Leur production a lieu d'octobre à mai.

Nourris exclusivement au pis de la mère de leur naissance jusqu'à l'abattage, ils bénéficient d'un lait de haute qualité, imprégné des parfums des prairies et du maquis. Il est riche en matières grasses, en protéines, en vitamines et en minéraux. Le mode d'élevage extensif des troupeaux ovins et caprins conduit à l'obtention d'une viande tendre et savoureuse que l'on peut déguster rôtie ou en sauce.

Ils occupent tous deux une place importante dans la tradition alimentaire corse. Si l'on se réfère au vieux dicton « *Agnellu pasquale, caprettu di Natale* », le cabri était servi à Noël et l'agneau à Pâques. Aujourd'hui, l'agneau de lait s'invite volontiers aux repas des Noëls corses. De plus, il s'est parfaitement adapté à une cuisine créative et simple à réaliser tout au long de l'année.

Ces deux spécialités incontournables de la gastronomie insulaire font l'objet de travaux en vue de la reconnaissance de leur qualité et de leur typicité par une indication géographique protégée

"IGP AGNEAU DE LAIT CORSE-AGNELLU DI CORSICA" et "IGP CABRI DE CORSE".



Quelques chiffres...

Source : CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE CORSE
Éd. 2021, bilan de campagne 2020 : ODARC / DRAAF / CRA.

Agneaux de lait

- 56 905 têtes
- 382,7 tec

Cabris

- 26 475 têtes
- 172,1 tec

LES PLANTES À PARFUM AROMATIQUES ET MÉDICINALES (PPAM)

L'utilisation médicinale des plantes et des fleurs du maquis est une tradition ancestrale en Corse.

Si cette tradition ancestrale a perduré jusqu'à notre époque, c'est dans les années soixante-dix que quelques professionnels ont compris l'intérêt de l'exploitation de la richesse floristique de l'île, notamment avec sa transformation en huiles essentielles. Cette activité s'est par la suite développée, et depuis une vingtaine d'années, le seul approvisionnement sur la flore spontanée, ne suffit plus à répondre à une demande en forte croissance. Les professionnels se sont structurés en un syndicat de producteurs et se sont appliqués à cultiver certaines espèces, notamment l'immortelle, la plante du maquis se prêtant le mieux à une mise en culture en plein champ. Autour de cette dynamique, le métier de cultivateur-cueilleur de plantes s'est développé, venant alimenter les alambics des cultivateurs-distilleurs ou simplement des distilleurs.

La qualité de la flore corse, ainsi que la maîtrise de la connaissance du cycle de la plante et de sa cueillette, jusqu'à sa distillation en huile essentielle, offre une garantie qualitative exceptionnelle. La gamme d'huiles essentielles produite en Corse comprend une vingtaine de plantes dont les plus représentatives sont :

Immortelle, romarin à verbénone, genévrier nain, lavande sauvage, carotte sauvage, pin laricio, criste marine, myrte ...

De plus, les huiles essentielles d'agrumes viennent élargir la gamme des plantes aromatiques et médicinales. Elles sont extraites du zeste (comme l'huile essentielle de clémentine) ou des feuilles (petit grain de clémentinier).

L'huile essentielle d'immortelle de Corse présente des caractéristiques chimiques uniques (chénotype à acétate de néryle) qui a conduit la filière à se diriger vers une IGP (en cours d'obtention) afin de faire reconnaître ce produit d'exception.

La gamme des huiles essentielles corses tend à être labellisée en totalité en agriculture biologique.

L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

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

La marque collective BIO DI CORSICA est l'outil de valorisation des productions certifiées AB de Corse.

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

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



Quelques
chiffres...

Source : Observatoire de l'Agriculture biologique - Corse
Données 2022 Édition 2023

PPAM EN MODE DE PRODUCTION BIOLOGIQUE

- **107** producteurs
- **680** ha
- + 42 ha/2021
- + 6 % d'évolution des surfaces en 1 an



L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Source : Observatoire de l'Agriculture biologique - Corse
Données 2022 Édition 2023

- **599** exploitations
- **42 708** ha
- + 3 710 ha/2021
- + 9,5 % d'évolution des surfaces en 1 an

Pour plus d'informations :
www.interbiocorse.org



Quelques chiffres...

.1^e région française productrice de poissons d'aquaculture marine

.7 entreprises (pisciculture et conchyliculture) employant 125 personnes

.1 700 tonnes de poissons (loup, daurade royale et maigre) soit 20 % de la production nationale

.2^e activité exportatrice de l'île après la viticulture

.95 % de la production est exportée vers le continent et le reste de l'Europe

L'AQUACULTURE

LOUP/BAR, DAURADE ET MAIGRE ÉLEVÉS EN CORSE SONT DES PRODUITS D'EXCEPTION. ILS DOIVENT LEUR SPÉCIFICITÉ À DEUX ATOUTS INDISSOCIABLES : UN SAVOIR-FAIRE ET UN ENVIRONNEMENT UNIQUES.

Un savoir-faire historique

Dans les années 70, les aquaculteurs corses font figure de pionniers dans le domaine de l'élevage des poissons marins avec l'implantation des premières cages en mer. Ils ont su innover au fil des années pour mettre au point les techniques modernes d'aquaculture marine respectueuses du bien-être animal et de la préservation de l'environnement.

Grâce au choix d'un élevage à faible densité, et à leur parfaite connaissance des besoins alimentaires des poissons, les aquaculteurs corses sont aujourd'hui à même de proposer des produits aux caractéristiques organoleptiques spécifiques certifiées Label Rouge depuis 2011 et garantis sans aucun traitement antibiotique et antiparasitaire.

- Les poissons sont réputés pour leur chair ferme et peu grasse et un goût intense proche de celle de leurs homologues sauvages.
- Cuits au four ou grillés, les filets présentent une couleur blanc crème appétissante et leur aspect lamellé bien marqué permet une dégustation facile.

Les poissons sont élevés suivant une méthode traditionnelle favorisant une croissance lente et l'obtention d'une chair ferme délicatement relevée avec ce goût exceptionnel typique du poisson sauvage (vérifié par des tests à l'aveugle).

Un environnement unique

Les fermes marines bénéficient d'une situation géographique exceptionnelle en Corse et d'une qualité d'eaux très particulière. Elles sont implantées dans des zones abritées à l'intérieur d'un des nombreux golfes où circule en permanence une eau cristalline.

Ce littoral exceptionnel compte également de nombreuses réserves naturelles dont un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO (Golfe de Porto). L'environnement naturel dans lequel sont élevés les poissons bénéficie de remontées d'eau des grandes profondeurs (« upwelling »). Conjugué au mode d'élevage traditionnel, ces eaux limpides sont particulièrement propices à l'obtention de poissons garantis sans aucun traitement antibiotique et antiparasitaire.

Un œil sur la préservation de l'environnement

Les producteurs sont bien conscients de la nécessité de préserver le milieu naturel dont ils dépendent, c'est pourquoi ils s'engagent à n'utiliser aucun traitement antibiotique pendant toute la durée du cycle d'élevage en Label Rouge. Ils ont aussi développé une table de nourrissage raisonnée et un aliment certifié à haute digestibilité pour limiter leur empreinte écologique.

Un contrôle rigoureux est réalisé par un laboratoire de recherche indépendant spécialisé en océanographie chargé du suivi de la qualité du milieu marin environnant les sites de production.

LE CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

CANDIDATS

AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE 2024

CANDIDATURES INSCRITES DANS 9 CONCOURS

• LES VINS

22 vigneron
pour un total
de **181** échantillons
présentés, dont,
selon la règle,
50 % seront retenus.

• LES PRODUITS

29 candidats
qui représentent
106 produits
dans les 8 catégories
suivantes :

- Aquaculture (1)
- AOP Mele di Corsica (4)
- AOP Oliu du Corsica (10)
- Charcuteries (1)
- Confitures (1)
- Bières (3)
- Produits laitiers (8)
(2 fromage + 6 Brocciu AOP)
- Eaux de vie (1)

LE PALMARÈS 2023.

Les produits corses ont obtenu
70 médailles.

POUR LE CONCOURS DES VINS

48 médailles dont 21 d'Or,
24 d'Argent et 3 de Bronze.

POUR LE CONCOURS DES PRODUITS

22 médailles dont :

11 médailles d'Or
7 médailles d'Argent
4 médailles de Bronze

dont :

- Catégorie "PRODUITS LAITIERS"

1 médaille d'Or

3 médailles d'Argent

1 médaille de Bronze

2 médailles d'Or pour Brocciu AOP

- Catégorie "HUILE D'OLIVE AOP"

4 médailles d'Or

1 médaille d'Argent

- Catégorie "AOP MIEL DE CORSE"

1 médaille d'Or

- Catégorie "MIELS & HYDROMELS"

1 médaille d'Or

2 médailles d'Argent

- Catégorie "CHARCUTERIE"

1 médaille d'Or

- Catégorie "CONFITURES"

1 médaille d'Or

1 médaille de Bronze

- Catégorie "BIÈRES"

1 médaille de Bronze

- Catégorie "EAU DE VIE"

1 médaille d'Argent

1 médaille de Bronze

Contexte :

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

Régi par des modes de sélection rigoureux, le concours général agricole est reconnu à la fois au niveau national mais également international pour son impartialité et la valeur de ses résultats.

Cependant, ce concours ne revêt aucun aspect obligatoire, et donc comme pour tous les concours, les personnes ou entités souhaitant y participer doivent s'inscrire de leur propre chef.

Si le concours général agricole est représentatif de l'ensemble des produits issus du terroir, on distingue néanmoins deux phases différentes :

- Le concours des vins
- Le concours des autres produits

Une distinction qui se situe essentiellement au niveau de l'organisation, puisque seul le concours des vins comprend une présélection régionale, avant la finale à Paris.

Le concours des autres produits quant à lui, regroupe l'ensemble des autres productions agricoles, des fromages en passant par l'huile d'olive et les poulets, jusqu'à la vanille qui a intégré le concours en 2009.

Depuis 2009, les prélèvements ainsi que toutes les opérations logistiques régionales sont gérés par la Chambre Régionale d'Agriculture de Corse.

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

Un partenariat avec le groupement intersyndical des appellations contrôlées

Afin de gérer au mieux l'organisation de la présélection locale dans le cadre du "Concours des vins", la Chambre Régionale d'Agriculture a construit depuis 2009, un partenariat avec le groupement intersyndical des appellations contrôlées (GIAC) de Corse, organisme agréé par les services de institut national des appellations d'origine (INAO) disposant de compétences propres au contrôle des produits et à leur certification.

Ainsi, les équipes de la Chambre d'Agriculture ont bénéficié de l'appui méthodologique et logistique du GIAC tout au long de la campagne de prélèvement. Le GIAC qui est également chargé de la réalisation de l'anonymat lors de la phase de présélection afin de garantir la neutralité du concours. Une compétence qu'il conservera aussi lors de la phase finale à Paris.

L'AGRITOURISME

La *Route des Sens Authentiques* est née d'un concept identitaire régional développé par l'Office du Développement Agricole et Rural de Corse.

Elle réunit **486** ADHÉRENTS
RÉPARTIS SUR
9 TERRITOIRES

NEBBIU-CAPI CORSU
• 78 adhérents

CENTRU DI CORSICA
• 39 adhérents

CASINCA-CASTAGNICCIA
COSTA VERDE
• 46 adhérents

CORSICA LIVANTINA
• 62 adhérents

SUD CORSE
• 45 adhérents

SARTINESI-VALINCU
TARAVU
• 67 adhérents

GRAVONA - PRUNELLI
PAESI D'AIACCIU
• 34 adhérents

DUI SEVI-DUI SORRU
CRUZINI - CINARCA
• 44 adhérents

BALAGNA
• 71 adhérents

UNE CHARTE DE QUALITÉ
GARANTIT L'AUTHENTICITÉ
DES PRODUCTIONS,
NOTAMMENT CONCERNANT L'ORIGINE
DES MATIÈRES PREMIÈRES
ET LEUR TRANSFORMATION
SUR L'EXPLOITATION.

Pour plus d'informations :
www.gustidicorsica.com



ROUTE DES SENS authentiques

La *Route des Sens Authentiques-Strada di i Sensi* propose aux visiteurs de vivre des séjours de caractère, loin des stéréotypes et des sentiers battus, à la rencontre de celles et ceux qui, en toute saison, par leur travail, leur haut niveau d'exigence, mais aussi par leur sens de l'accueil et du partage, expriment l'âme de l'île.

Des femmes et des hommes qui, dans le domaine de l'agriculture comme dans celui de l'artisanat, ont choisi de perpétuer et valoriser les précieux savoir-faire ancestraux en privilégiant l'authenticité, la qualité des productions, le respect de la terre et la saisonnalité des produits. Mais qui, dans ce pari de l'excellence, n'ont pas seulement voulu s'en tenir à produire et commercialiser.

Aux différents savoir-faire, ils ont donc souhaité adjoindre ce faire-savoir essentiel qui consiste à rétablir le contact direct, personnalisé, entre producteurs et consommateurs. À replacer l'humain au cœur d'un échange primordial qui, trop souvent aujourd'hui, menace de se réduire à une froide chaîne de distribution.

Au-delà de la vente sans intermédiaire, l'offre formulée porte également sur des prestations de restauration, d'hébergement ou de loisirs et bien-être, directement liées à l'activité des agriculteurs et artisans. Ainsi, près de 500 adhérents ont à cœur, tout au long de l'année, d'ouvrir grand les portes de leurs exploitations ou de leurs ateliers, pour recevoir, expliquer, faire goûter... et aussi renseigner sur les aspects touristiques et agricoles de leur région.



ROUTE
DES SENS
authentiques

L'AGRITOURISME

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

• **77 producteurs**
labellisés

- 16 fermes-auberges
- 1 sac pique-nique
- 1 apéritif fermier
- 5 gîtes ruraux
- 9 chambres d'hôtes
- 11 campings à la ferme
- 2 fermes équestres
- 2 fermes de découverte
- 30 produits de la ferme

Commercialisation

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



Pour plus d'informations :
www.bienvenuealaferme-corse.com

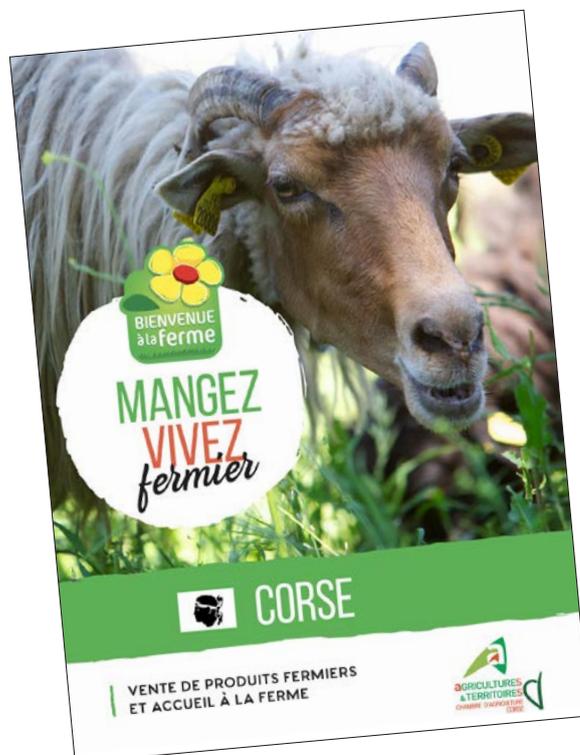
BIENVENUE à la ferme

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

L'association "BIENVENUE À LA FERME EN CORSE" fédère 77 agriculteurs qui proposent des activités d'accueil et de service sur leurs exploitations agricoles. Ils s'engagent à respecter les chartes qualité encadrant chacune des prestations afin d'accueillir le visiteur en hôte privilégié pour un séjour, un repas, un goûter, une visite, une séance d'équitation ou des achats gourmands... sans oublier de guider le visiteur dans sa découverte de la région.

La petite fleur jaune qu'arborent les adhérents du réseau indique qu'ils sont agréés par les Chambres d'Agriculture.

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



LES PARTENAIRES



DOTÉE D'UN STATUT PARTICULIER, LA COLLECTIVITÉ DE CORSE POSSÈDE UNE ORGANISATION INSTITUTIONNELLE ORIGINALE ET DES COMPÉTENCES PLUS ÉTENDUES QUE LES RÉGIONS DE DROIT COMMUN. DEPUIS JANVIER 2018, ELLE EST CONSTITUÉE EN ASSEMBLÉE UNIQUE REGROUPANT LES 2 CONSEILS DÉPARTEMENTAUX. LES POUVOIRS DU PRÉSIDENT DU CONSEIL EXÉCUTIF EN SONT DE CE FAIT ÉLARGIS. POUR METTRE EN ŒUVRE CETTE POLITIQUE, LA COLLECTIVITÉ DE CORSE S'APPUIE SUR SES OFFICES ET AGENCES DONT TROIS ŒUVRENT POUR LE DÉVELOPPEMENT AGRICOLE, RURAL ET TOURISTIQUE DE LA CORSE :

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

Ses missions :

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

La Collectivité de Corse est compétente pour déterminer les grandes orientations du développement agricole, rural et forestier de l'île. Le statut de 1982 crée l'OFFICE DU DÉVELOPPEMENT AGRICOLE ET RURAL DE CORSE, établissement public industriel et commercial à statut national. Il est l'organe coordonnateur des politiques de développement agricole et de l'ensemble des actions de développement de l'agriculture menées en Corse. La loi du 13 mai 1991, portant statut de la Collectivité Territoriale de Corse, réalise une avancée plus sensible qui se traduit par un transfert de compétences.

Elle précise en effet que la "Collectivité Territoriale de Corse détermine dans le cadre du plan de développement les grandes orientations du développement agricole et rural de l'île". L'ODARC devient un établissement public territorial, placé sous la tutelle de la CTC. L'État n'exerce plus qu'un contrôle de légalité. Les missions de l'Office restent inchangées, mais elles s'exercent au profit de la Collectivité dans le cadre des orientations définies par celle-ci.

En partenariat avec les services de l'État et les Chambres d'Agriculture, l'ODARC contribue à la mise en œuvre du plan de Développement Rural de Corse (PDRC), au travers des mesures liées à la modernisation des exploitations agricoles, à l'installation des jeunes agriculteurs, au développement des filières de production, à la conversion en AB, à la conservation des races locales, à la mobilisation foncière et à la diversification agritouristique. Ce large panel d'interventions est complété par des actions visant le développement de la sylviculture et la création d'activités en zones rurales. De plus, l'office est l'Organisme Payeur du FEADER.

L'ODARC gère également le pôle de compétences en élevage d'Altiani visant au développement des races insulaires ainsi qu'à l'amélioration des techniques d'élevage et participe activement aux programmes de coopération européens.

L'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE - ATC

Présenter tous les atouts de la destination touristique toute l'année, stimuler des séjours et aider à leur organisation sur place, l'AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE sera présente aux côtés des producteurs corses au Salon International de l'Agriculture à Paris organisé sous l'égide de l'Office de Développement Agricole de la Corse.

S'appuyant sur l'attraction toujours forte des productions locales dont le caractère très typé et authentique est véhiculé par les acteurs du monde agricole présents, le propos pour l'Agence du Tourisme, aux côtés des producteurs, consiste à susciter le désir de venir goûter ces produits en Corse, au sein d'une destination préservée qui offre, au-delà de ses paysages emblématiques, de multiples atouts pour des séjours réussis.

La Corse est en effet singulière avec ses 360 villages au fort caractère qui invitent à entrer vers l'intérieur de l'île pour y découvrir, en situation, un patrimoine culturel et naturel préservé mais aussi un artisanat et des savoir-faire, des traditions séculaires, une authenticité qui apporte un vrai bien-être et un ressourcement particulièrement appréciés par ceux vivant un quotidien urbain trépidant.

La nouvelle stratégie touristique de l'île invite à développer durablement l'aspect bien-être, art de vivre et ressourcement comme composantes essentielles la différenciant des autres îles de Méditerranée grâce à ses espaces vierges en dehors de quelques "spots" animés et l'omniprésence de l'eau... de lacs en rivières qui jalonnent l'île depuis les montagnes dont 20 sommets culminent à plus de 2000 m.

Petites auberges servant des spécialités à base de produits du terroir, petits hôtels de montagne, chambres d'hôtes, gîtes, découvertes de vignobles, visite de lieux de productions, parcours de montagne vers les bergeries, rencontres avec les producteurs, randonnées vers des lacs, activités sportives... l'intérieur de l'île recèle de pépites vers lesquelles sauront aiguiller l'Agence du tourisme et les Offices de tourisme de l'île.

Plus qu'un séjour touristique, la Corse se vit comme une expérience unique.

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

Ses missions :

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



LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD



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

La Chambre d'Agriculture entend profiter de cet événement pour promouvoir les filières de qualité certifiées. En effet, nombreux sont les produits agricoles corses à bénéficier d'un label AOP à l'image du brocciu, des vins, de l'huile d'olive, du miel, de la farine de châtaigne et de la charcuterie ; ou IGP pour la clémentine (également Label rouge), la noisette, le pomelo et le kiwi depuis 2020.

La Chambre d'Agriculture n'en oublie pas pour autant les producteurs qui ne sont pas labellisés mais qui réalisent leurs produits à partir de savoir-faire traditionnels reconnus. Les visiteurs retrouveront des confitures, de la charcuterie, du fromage, des produits cosmétiques issus de plantes aromatiques et médicinales.

La Corse a un potentiel évident de développement qualitatif des productions. Pour les élus de la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE CORSE-DU-SUD, il s'agit de miser sur cette qualité et non pas sur la quantité. Ces atouts et l'appui technique proposé par l'institution permettront de structurer les filières.

Pour en savoir plus : www.chambre-agriculture2a.fr et facebook : @CDA2A

LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE



Comme chaque année, la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE sera présente au Salon International de l'Agriculture.

La CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE mise sur la diversité, la représentativité des filières du monde agricole et surtout sur la qualité et l'excellence des produits. Les démarches de qualité sont le gage de la reconnaissance et de la sauvegarde de notre patrimoine agrosylvo-pastoral. LA CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE qui a obtenu une certification démarche qualité des services par l'AFNOR, confirme sa démarche de progrès continu en faisant de la qualité une véritable culture d'entreprise.

Elle est en permanence au service des projets des agriculteurs, de leurs ambitions et de la performance durable de l'agriculture et des territoires. Un effort particulier est porté par la CHAMBRE D'AGRICULTURE DE HAUTE-CORSE en termes de renouvellement des générations et de préservation des terres agricoles pour permettre les installations à venir. C'est une de ses missions et aussi un de ses "credo"... Les agriculteurs présents ont tous intégré des démarches qualité

fortement soutenues par ces deux institutions.

Miel, fromage, charcuterie, huile d'olive, noisettes, plantes aromatiques et médicinales, vin, bières, liqueurs, farine de châtaigne, agrumes, kiwi... seront présentés.

L'essence de la Corse émane du monde agricole et rural, notre culture tout entière en découle. Il nous faut donc la sauvegarder, tout comme il nous faut préserver nos terres agricoles pour permettre aux nouvelles générations de "vivre au pays !".

Pour en savoir plus : www.chambragri2b.fr

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE

LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE est une assemblée de 43 membres, représentative du monde agricole régional regroupant :

- des chefs d'exploitation et anciens exploitants
- des salariés d'exploitation ou de groupement
- des propriétaires fonciers et forestiers
- des représentants des coopératives, du Crédit Agricole, du syndicalisme, de la Mutualité Sociale Agricole... Les membres de cette assemblée sont élus ou désignés par les membres les deux Chambres Départementales d'Agriculture de la région, elle est donc la représentation des 2 Chambres Départementales d'Agriculture de Haute-Corse et de Corse-du-Sud.



LA CHAMBRE RÉGIONALE D'AGRICULTURE remplit deux missions :

- **Représenter l'agriculture régionale** : elle représente les intérêts agricoles de la Corse auprès du Préfet de Région, de la Collectivité de Corse, du Conseil Économique Social et Culturel, de l'opinion publique (médias).

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

- Programme Régional de Développement Agricole.
- Appui au transfert de technologie.

Elle apporte des services dans des domaines spécifiques (information économique, transfert de technologie, promotion des produits agricoles et agro-alimentaires...).

Enfin, elle favorise les échanges d'information et la synergie entre les deux Chambres Départementales d'Agriculture.

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



24 février
03 mars
PARIS-EXPO
 PORTE DE VERSAILLES
PAVILLON 3.2

Les exposants

L 218

ACCUEIL

ESPACE INSTITUTIONNEL

- Collectivité de Corse (CDC).

Cullettività di Corsica.

- Office du Développement Agricole et Rural de Corse (ODARC).

Uffiziu di u Sviluppu Agricolu è Rurale di Corsica.

Documentation et informations sur le circuit agritouristique "Route des Sens authentiques - Strada di I Sensi".

- Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud.

Documentation et informations sur le circuit agritouristique "Bienvenue à la Ferme".

- Chambre d'Agriculture de Haute-Corse.

Documentation et informations sur le circuit agritouristique "Bienvenue à la Ferme".

- Agence du Tourisme de la Corse (ATC).

Agenza di u Turismu di a Corsica

Documentation et informations.

G 204

FROMAGE / CHARCUTERIE

- Interprofession laitière de Corse (ILOCC).

Fromages fermiers de chèvre et de brebis.

- Syndicat AOP Brocciu.

Brocciu AOP.

- Salameria Corsa

(Syndicat AOP Prisuttu, Coppa, Lonzu).

Plateaux de charcuterie découpée sur place.

L 202

RESTAURANT

Organisé par l'association pour la formation professionnelle des adultes (AFPA Corse).

K 216

BAR À VINS

- Comité interprofessionnel des vins de Corse (CIVC).

Large gamme de vins corses AOP et IGP et plateaux de charcuterie et de fromage des producteurs de l'îlot G 204.

H 204

CORNER DÉGUSTATION

- Groupement des producteurs "Agneau de lait corse".

Émincé, souris, côtelettes, saucisses, curadella...

- CRUCIANI Pierre.

Veau fermier : hamburger

- ORSONI Antoine.

Migliacci (beignets de fromage frais).

- RAFINI Cédric

Glaces au lait de brebis.

- SÒ CORSU. Bruschini Pierre-Paul.

Liqueurs d'agrumes corses.

G 216

HUILE D'OLIVE / BIEN-ÊTRE HUILES ESSENTIELLES

- ALBERTINI Marcu-Maria.

Huiles essentielles AB et cosmétique.

- ANGEL Anthony. Huile d'olive AOP

- ANTONIOTTI JF & PL

Huiles essentielles AB et cosmétique.

- BIANCARDINI Julien. Huile d'olive AOP

- COMTE Camille. Huile d'olive AOP

- COOPÉRATIVE oléicole de Balagne.

Huile d'olive AOP.

- FERRERI Agnes. Huiles essentielles AB et cosmétique.

- LANGLOIS Audrey. Huiles essentielles AB et cosmétique.

- PINELLI Laetitia. Huiles essentielles AB et cosmétique.

- RAVEL Patrick. Cosmétique et savons artisanaux.

- SYNDICAT interprofessionnel des oléiculteurs de Corse (SIDOC).

Huile d'olive AOP.

H 216

DOUCEURS & AROMATES

- AGOSTINI Charles. *Canistrelli* (biscuits secs) à base de noisettes IGP, pâte à tartiner, nougat à base de noisettes IGP.

- BARBARAS Christophe. Miel AOP.

- BELLINI Sandra. Miel AOP.

- BIAGGI Ludovic. Farine de châtaigne AOP. Liqueur de châtaignes.

- BIANCUCCI Carulu. Miel AOP.

- BUREAU Benjamin. Miel AOP.

- BIZON MAROSELLI Pascal. Miel AOP.

- CARLI Pierre. Miel AOP.

- FAVRE Solange. Herbes aromatiques. Confitures.

- FRANCHI Jean-Dominique. Farine de châtaigne AOP.

- FRIGARA Serge. Miel AOP.

- L'ATELIER CORSE FRUITS ET LÉGUMES. Valentini Jean-Dominique. Pours jus de clémentines, pomelos, oranges et citrons.

- WUATELET CECCALDI Fred. Miel AOP.

et aussi ... PAVILLON 1 AVEC L'ORGANISME DE SÉLECTION (OS) DE LA RACE **BREBIS CORSE** QUI PRÉSENTERA DES OVINS AVEC LE COLLECTIF DES RACES LOCALES DES MASSIFS (CORAM). **PAVILLON 6** AVEC LE CONSEIL DU CHEVAL EN CORSE POUR Y RETROUVER LES **ÂNES CORSES**.



**AGRI
CULTURA
CORSA** TRÀ IDENTITÀ
È ECCELLENZA

Corsica
Up!

