

Ancrage touristique de la production d'agneaux de lait en Corse et en Sardaigne. Dépendance, innovation et flexibilité en élevage méditerranéen

Nicolas Lacombe, François Casabianca, Gianni Piredda, Patrizia Pitzalis

▶ **To cite this version:**

Nicolas Lacombe, François Casabianca, Gianni Piredda, Patrizia Pitzalis. Ancrage touristique de la production d'agneaux de lait en Corse et en Sardaigne. Dépendance, innovation et flexibilité en élevage méditerranéen. FAO-CIHEAM Network for Research and Development in Sheep and Goats, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM). FRA., Jun 2015, Montpellier, France. 711 p. hal-02742961

HAL Id: hal-02742961
https://hal.inrae.fr/hal-02742961

Submitted on 3 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

CIHEAM
Options Méditerranéennes

Ancrage touristique de la production d'agneaux de lait en Corse et en Sardaigne. Dépendance, innovation et flexibilité en élevage méditerranéen

Lacombe N., Casabianca F., Piredda G., Pitzalis P.

in

Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.).
The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems

Zaragoza : CIHEAM
Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115

2016
pages 175-180

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007272

To cite this article / Pour citer cet article

Lacombe N., Casabianca F., Piredda G., Pitzalis P. **Ancrage touristique de la production d'agneaux de lait en Corse et en Sardaigne. Dépendance, innovation et flexibilité en élevage méditerranéen.** In : Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.). *The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems.* Zaragoza : CIHEAM, 2016. p. 175-180 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115)

CIHEAM

http://www.ciheam.org/
http://om.ciheam.org/

Ancrage touristique de la production d'agneaux de lait en Corse et en Sardaigne.
Dépendance, innovation et flexibilité en élevage méditerranéen

N. Lacombe[1], F. Casabianca[1], G. Piredda[2] et P. Pitzalis[3]

[1]INRA LRDE, Quartier Grossetti, 20 250 Corte (France)
[2]AGRIS Ricerca, Loc. Bonassai S.S. 291 Sassari-Fertilia Km. 18,600, Sassari (Italie)
[3]CONTAS, Consorzio per la Tutela dellâ I.G.P. Agnello di SardegnaCorso Garibaldi, 44 – 08100 Nuoro (Italie)

Résumé. Corse et Sardaigne sont deux îles de la rive nord de la Méditerranée où l'élevage ovin laitier joue une place essentielle dans l'agriculture locale. Au côté de fromages réputés pour leur typicité, les systèmes productifs comprennent les viandes d'agneaux de lait. Ce produit est associé à des usages alimentaires traditionnels, situant sa consommation à Noël et à Pâques. Il fait aujourd'hui l'objet d'une attention nouvelle par la consolidation (Sardaigne) et la mise en œuvre (Corse) d'indications géographiques. L'inscription de ces viandes dans les cultures techniques laitières est aussi le témoin d'une dépendance des systèmes d'élevage dédiés à la valorisation de fromages. Par ailleurs, le tourisme est aujourd'hui une activité essentielle de ces deux îles et l'enjeu de structurer un marché autour de ce débouché s'impose progressivement. Des discontinuités temporelles et spatiales apparaissent toutefois compte tenu d'une saisonnalité des naissances qui empêche l'accès du produit à la saison estivale. Il s'agit pour les opérateurs d'envisager des modalités de dépassement de ces verrouillages par des innovations qui supposent le développement de propriétés de flexibilité des systèmes d'élevage.

Mots-clés. Mobilité – Tourisme – Innovation – Système d'élevage.

Touristical embeddedness of lamb milk production in Corsica and Sardegna: Dependency, innovation and flexibility in mediterranean Breeding

Abstract. *Corsica and Sardinia are two main islands of the Northern part of Mediterranean area where dairy ewes are core in the local agriculture. In addition to reputed typical cheeses, production systems include the meat from milk lambs. This particular meat is associated to traditional modalities of consumption, for Christmas and Easter. It is nowadays benefiting of a new attention from the local actors by the implementation (Sardinia) and the application (Corsica) of protected geographical indications. These meats are embedded into the dairy technical culture and depend a lot of livestock systems dedicated to cheese valorization. Moreover, tourism is nowadays a main activity in both islands and these dynamics lead progressively to structuring new markets oriented by this outlet as a main stake for local actors. However a set of disconnections, both temporal and spatial, is appearing due to the seasonality of the lambing periods hindering the product access during the summer season. Operators have to design solutions for overcoming such lock-in effects by innovations that require to increase the flexibility properties of the livestock systems.*

Keywords. *Mobility – Tourism – Innovation – Farming system.*

I – Introduction: Elevage et tourisme, des activités en tension

L'élevage ovin en Sardaigne et en Corse est associé à une orientation laitière, où cohabitent au côté des fromages, des productions carnées que sont les agneaux de lait. Pour l'OCDE, ils ont les caractéristiques de coproduits au sens où il s'agit de productions dérivées issues d'une activité principale. Inscrits dans les patrimoines alimentaires de ces deux îles, le renforcement de la spécia-

lisation fromagère liée à l'implantation de l'industrie laitière (fin 19ème – début 20ème siècle), conduit les professions à souvent les ignorer. Dans cette recherche issue d'une thèse de géographie, notre volonté est d'éclairer les *marges* (Prost, 2004), ces produits mineurs, qui nous disent autre chose sur les systèmes productifs[1]. Nous appuyant sur la géographie des discontinuités spatiales (Brunet, 1968), nous mettons en évidence les hiérarchisations établies entre *centre et périphérie* (Reynaud, 1992), ici un produit principal et un produit secondaire, marqués par des relations de dépendance. Toutefois cet ordre établi semble aujourd'hui réinterrogé par de nouvelles formes d'appropriation dans des dynamiques de relance (Delfosse et Letablier, 1999). D'une tradition qui tend à figer l'espace social de l'aliment, les pratiques alimentaires et les techniques de production (Poulain, 2001), une requalification de ce produit est en cours. Le tourisme est l'une des alternatives envisagées, témoignant d'une pluralisation des mangeurs locaux inscrits dans des contextes de mobilité tout autant que de nouvelles complémentarités avec l'agriculture (Bessière, 1998; Tafani, 2011), alors que ces deux activités s'étaient historiquement tourné le dos.

Afin d'approcher les modalités de qualification touristique du produit nous situons d'abord les champs de contrainte tissés entre organisation laitière et culture locale de consommation. Ensuite nous examinons les dépassements de ces verrouillages sociotechniques en nous appuyant sur des innovations émergentes pour enfin envisager les formes de flexibilité qu'elles supposent dans le fonctionnement des systèmes d'élevage.

II – Matériel et méthode

Ce travail est issu d'une thèse de doctorat dont l'enjeu était de comprendre les interactions entre coproduits issus de systèmes productifs. Les processus de différenciation historique entre activités nous ont conduits à envisager dans une approche systémique les complémentarités ou concurrences qui régissent les interactions entre coproduits. Dans un contexte de réappropriation des viandes associées à des démarches de certification, nous avons réalisé des entretiens auprès des représentants de ce secteur émergent, l'AREO (Association Régionale des Éleveurs Ovins) et le groupement de Roquefort en Corse, et le CONTAS (Consortio per la Tutella del Agnello Sardo) en Sardaigne. Les entretiens des éleveurs portent sur le fonctionnement des cultures techniques alors que les dimensions marchandes sont appréhendées auprès des abatteurs, négociants, grossistes et distributeurs. La dimension touristique a été abordée en visitant des fermes auberges, agrotourismes ainsi que des représentants professionnels (Agence touristique de Corse, Conf' commercio de Nuoro).

III – Résultats

1. Les agneaux, entre culture technique laitière et culture sociale alimentaire

Les agneaux de lait apparaissent comme des productions prises en tenaille entre une organisation laitière et des cultures alimentaires locales. Nous préciserons ces deux caractéristiques pour caractériser les dépendances dans lesquels ils se situent, puis saisir les formes de fragilisation de ces systèmes apparemment robustes.

[1] Le système productif est ici envisagé comme une combinaison d'activités associées à des interactions localisées au sein d'un même territoire.

A. Une périodicité des naissances définie selon les cycles de production laitiers

La saisonnalité des naissances d'agneaux a été déterminée par le fonctionnement des systèmes d'élevage conjointement à l'ancrage de ce produit dans les traditions locales. L'organisation des cycles de lactation à l'automne et au printemps a favorisé l'introduction d'une production dite de contre-saison. Ces cultures techniques résultent de changements agraires profonds marqués par une fragilisation du modèle transhumant initialement basé sur des cycles tardifs de lactation liés à la différenciation saisonnière de la mobilité des troupeaux[2]. Le dé-saisonnement des troupeaux est commun à la Corse et la Sardaigne qui, au sortir de la guerre, ont vu leur organisation sociale émiettée, altérant alors le fonctionnement des communautés villageoises sur laquelle étaient basés les systèmes de production (Ravis Giordani, 2001 ; Le Lannou, 1941). Successivement s'est imposé un nouveau type d'élevage sédentaire fondé sur l'instauration d'un statut d'apporteur sous l'effet de l'implantation de laitiers venus des régions Roquefortaises et du Lazio. Profitant de conditions climatiques favorables à la production d'un lait de contre-saison dans les régions de plaine, une concentration des naissances s'est établie entre octobre et décembre. Les mises-bas précoces de brebis adultes représentent aujourd'hui environ 75% des naissances d'agneaux alors que la part restante de mises-bas est composée des tardives ainsi que des agnelles de renouvellement, principalement pour des naissances de fin d'hiver.

B. Une saisonnalité de la consommation définie par les traditions alimentaires locales

Ces cultures techniques sont venues stabiliser des pratiques alimentaires associant la consommation d'agneaux à Noël et à Pâques. Toutefois comme en témoigne un dicton populaire corse, *Caprettu natale*, *Agnellu pascale (cabri à Noël, agneau à Pâques)*, l'inscription marchande de l'agneau à Noel est un phénomène assez récent, conjoint au de-saisonnement, alors qu'il était auparavant prioritairement consommé à Pâques. L'ancrage de ce produit dans les festivités est historiquement associé à l'imprégnation de la culture chrétienne dans ces deux îles. Si ce lien religieux est fragilisé alors que la consommation d'agneaux marquait auparavant la rupture du carême, il reste marqué par des structures sociales relatives à un contexte familial de consommation (Ricciardi-Bartoli, 1992). Même si les agneaux de lait ont été délaissés par les professions laitières, ils restent associés à la reproduction des identités culturelles liées à l'aliment, en faisant alors un produit identitaire par excellence. Le format de l'animal, vendu sous forme de carcasse entière, est propice à un contexte familial de consommation permettant de dresser la table pour 5 à 7 personnes. On retrouve ici un espace social de l'aliment qui s'inscrit dans un contexte communautaire de consommation et une fonction rituelle liée à la périodicité et au contexte familial et culturel, dans la mesure où il assure la perpétuation d'un entre soi.

Malgré ces configurations stabilisées, deux facteurs fragilisent ces formes d'articulation entre système d'élevage et système marchand. D'une part les systèmes d'élevage sont marqués par de fortes différenciations en termes de structuration des agnelages et d'autre part la tradition alimentaire est à certain titre fragilisée.

C. La typicité, un creuset qui questionne la saisonnalité

Malgré les logiques de concentration des naissances destinées à valoriser le produit à Noël et à Pâques on constate une hétérogénéité des périodes de mises-bas qui recouvrent une saison éten-

[2] La descente d'estive était organisée au mois de septembre vers les plaines(impiaghjà) puis accompagnés vers la montagne au mois de mai (Ammuntagnà) avec des stabilisations d'animaux dans les villages intermédiaires durant quelques semaines.

due de septembre à mai. La typicité du produit, de 30 à 45 jours pour un poids de 4,5 à 7 kilos, s'intercale entre les périodes de naissance et de consommation, certains agneaux, trop précoces ou trop tardifs, ne pouvant alors s'accommoder d'une commercialisation durant les fêtes. C'est particulièrement vrai en Corse où les naissances démarrent parfois dès la fin août et jusqu'à octobre, notamment en plaine. Cela induit la construction d'un débouché vers la Sardaigne où les animaux sont expédiés en vif pour prendre souvent ensuite la route de l'Espagne où la consommation est moins saisonnée. Environ 65% des agneaux corses sont ainsi collectés par des opérateurs sardes qui tirent profit de la complémentarité de ce bassin avec le leur, pour étaler leurs périodes de commercialisation. En Sardaigne, où la production est plus tardive, les mois de janvier et février sont aussi deux périodes de fin de cycle de mises bas importantes où les animaux parviendront difficilement à attendre Pâques pour être vendus, d'autant plus que cette fête ne tombe jamais à la même période. Ce produit est ainsi destiné à une consommation distante, majoritairement pour l'Italie continentale et l'Espagne.

D. La tradition se recompose : détachement-rattachement

Par ailleurs, sans abruptement disparaitre, la tradition se recompose (Lenclud, 1987). Ainsi la consommation à Noël et à Pâques semble à certain titre fragilisée. On assiste à l'émergence de produits de substitution durant les fêtes où chapon, fruits de mer et d'autres nouveaux produits s'invitent à la table. Ainsi, l'agneau est souvent délaissé, assimilé à une rupture générationnelle qui tend à réserver ce produit aux anciens. De plus, dans nombre de foyers, l'achat de gigot d'agneaux issus de races à viande se révèle bien souvent plus conforme à une facilitation des prises de repas qu'un agneau de lait. Si auparavant chaque famille disposait des compétences nécessaires pour choisir, découper, travailler une carcasse et la préparer, un appauvrissement de ces savoirs contribue à renforcer la faible aptitude marchande des agneaux. Dans ce contexte, sans se désintéresser de l'intérêt que représente cette forme de consommation traditionnelle, la prise de conscience d'envisager des alternatives est manifeste et le tourisme prend sa place dans cette stratégie. Nous y voyons un intérêt dans la mesure où contrairement à la communauté, le touriste n'est pas socialement attaché à la tradition et qu'à ce titre il permet de dépasser les rites alimentaires qui peuvent contribuer à figer le champ des possibles, notamment en lien aux temporalités.

2. Les innovations relatives au tourisme

Différentes innovations sont mobilisées dans chacune des régions afin de préciser les convergences nouvelles qui se dessinent entre élevage et tourisme. Nous distinguerons ces innovations selon le degré de changement qu'elles impliquent au niveau des systèmes d'élevage.

A. Re-saisonner les troupeaux vers une production estivale

Afin de faire converger les conditions d'élevage avec les périodes de fréquentation touristique estivale, le décalage tardif des naissances, innovation encore résiduelle, traduit un certain nombre d'enjeux. En Sardaigne, face à la fragilisation de l'économie ovine (difficultés sur le marché des fromages), la fonction du re-saisonnement est de favoriser une valorisation de produits frais en été afin de tirer profit d'une proximité au fort potentiel de valeur ajoutée (Fois *et al.,* 1999). Elle interroge pourtant les cultures techniques des exploitations dans la mesure où l'accès aux ressources alimentaires est redéfini. L'abandon des systèmes transhumants dans les deux îles a fragilisé le recours au pâturage en été. Le re-saisonnement favorise des mises-bas de fin de d'hiver pour démarrer la traite au printemps et ce jusqu'à la fin de l'été. Se pose alors la question de coûts alimentaires associés à l'alimentation en période sèche, et ses conditions de réalisation comme l'accès à l'irrigation. Dans ce cas de figure, les agneaux de lait pourraient être commercialisés en début de saison touristique (avril) et pour les agneaux plus lourds, de type *agnellone*, où l'alimentation à l'herbe est prolongée après sevrage, vers la pleine saison. L'effort pèse ici sur les systèmes d'élevage, alors que le tourisme hors-saison est plus adapté aux contraintes zootechniques actuelles.

B. Tourisme hors saison, hétérogénéité des pratiques touristiques

Si l'on a vu que le tourisme était concentré vers la période estivale, les pratiques spatiales témoignent d'une extension à des périodes de fréquentation qui peut être un creuset d'ajustement nouveaux pour l'agriculture. Il se conjugue à une réinscription spatiale des lieux de passage associée à la valorisation des arrière-pays (*reconquista delle zone interne)*. Ces espaces sont associés à la mobilisation d'attributs d'authenticité qui visent à différencier leurs qualités vis-à-vis d'un tourisme côtier de masse. Les routes des sens (*strada del gusto)* délimitent de nouveaux itinéraires où sont valorisés fermes-auberges, *agriturismo,* alors que d'autres évènements (*Sagra Zanzone, meglio 90 giorni da agnello che uno da pecora*) sont associés à des fêtes locales. Par ailleurs, si l'on constate qu'à l'échelle locale, le sens religieux de la consommation d'agneaux s'étiole, il produit du sens pour le tourisme. Dans ces deux îles une segmentation religieuse se consolide autour des fêtes pascales, comme en Corse où une association se tisse entre des manifestations religieuses (*Catenacciu, Granitula*, Toussaint) et la valorisation de plats traditionnels (*piverunata d'agnellu*)[3]. Printemps et automne représentent peu à peu les voies d'une segmentation saisonnée du tourisme qui correspond aux périodes de disponibilité des agneaux.

C. La surgélation, le report de consommation associé à l'innovation technologique

La surgélation est une pratique intermédiaire mobilisée afin de rendre possible une articulation entre tourisme et valorisation des produits agricoles. Elle est surtout réalisée à partir des animaux issus des secondes périodes de mise bas afin de limiter les périodes de mise au froid. C'est une pratique mobilisée par les restaurateurs, fermes-auberges et *agriturismo*, qui usent de la technologie du froid pour favoriser un report de consommation. Si jusqu'à présent cette pratique s'inscrivait dans un réseau informel de relation d'interconnaissance, on assiste à une mutualisation de la collecte des lots par des organisations de producteurs (Corse) ainsi que des abatteurs-négociants (Sardaigne) qui se spécialisent vers ce type de débouché. Une législation spéciale s'y montre favorable dans la mesure où les *agriturismo* doivent s'approvisionner essentiellement auprès de producteurs locaux, de manière à limiter les risques associés à l'amalgame entre identité et recours aux importations. En Corse on constate à ce titre que certains restaurateurs ont recours à des provenances extérieures d'agneaux commercialisés sous l'appellation corse. Le recours à l'innovation technologique n'entraîne pas ici de changements en terme de conduite d'élevage tout autant qu'au regard de la saisonnalité touristique.

D. L'abattage fermier, différencier la restauration traditionnelle de l'agrotourisme

Le débouché touristique est principalement composé de deux types de marchés, l'un tourné vers la restauration traditionnelle, l'autre associé aux fermes-auberge et agritourisme. Si les premiers n'ont pas de lien fonctionnel à l'élevage, les secondes manifestent une conjonction entre production et services touristiques qui détermine les modes de commercialisation. La relation à l'origine y est différenciée et la pratique d'abattage introduit une différenciation. Si les normes sanitaires favorisent un passage par les abattoirs agrées, qui peut faciliter la mutualisation et l'éclatement de l'offre vers les restaurateurs, le statut des producteur fermiers obéit à d'autres réalités. En Sardaigne un régime juridique spécifique à destination des agriturismo a été mis en œuvre afin de faciliter l'abattage à la ferme dans des conditions sanitaires minimales. Ce régime est associé au standard HACCP, alliant des contrôles pré et post-mortem à une formation des éleveurs aux condi-

[3] Consulter les rapports de l'ATC accessible sur son site internet : http://www.visit-corsica.com

tions d'hygiène et de sécurité. Si cette flexibilité normative est permise par le régime européen de mise en marché des denrées d'origine animale, la France a adopté une réglementation plus stricte qui pour l'instant ne rend pas possible ce type d'aménagement (Lacombe *et al.*, 2012).

IV – Discussion

Les complémentarités entre organisation laitière et ancrage culturel des productions d'agneaux ont participé à l'auto-renforcement des configurations sociotechniques associées aux systèmes d'élevage. Cette robustesse tend à figer le fonctionnement des systèmes productifs et à certain titre mérite d'être questionnée compte tenu de changements liés à l'environnement interne et externe. Nous considérons que le changement peut au contraire induire de nouvelles formes de flexibilité en facilitant l'écoulement des productions par la différenciation des stratégies marchandes (Dedieu *et al*. 2008). Ces dynamiques peuvent conduire à faciliter l'organisation nouvelle des cycles de lactation tout autant que favoriser de nouvelles formes d'ancrage territorial. Le resserrement du lien à l'origine comme résultant des régimes d'IG contribue à une réappropriation des productions insulaires, qui peut trouver un nouvel attachement vis-à-vis du tourisme alors que jusqu'ici l'export était privilégié. Malgré l'existence de discontinuités entre production et tourisme, l'innovation permet de rétablir des formes de proximité et peut stimuler des flexibilités en élevage ovin lait.

Références

Bessière J., 1998. Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*, 38, p. 21-34. doi: 10.1111/1467-9523.00061.

Brunet R., 1968. *Les phénomènes de discontinuité en géographie*, Paris, Ed. du CNRS, coll. Mémoires et Documents, 117 p.

Dedieu B., Chia E., Leclerc B., Moulin C.H. et Tichit M., 2008. *L'élevage en mouvement : flexibilité et adaptation des exploitations d'herbivores.* Dedieu B., Chia E., Leclerc B., Moulin C.H., Tichit M. (eds). Editions Quae, Paris, France, 294 p.

Delfosse C. et Letablier M.T., 1998. Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain. Dans : C. Bromberger & D. Chevalier, *Carrières d'objets*. Paris, Ed. de la Maison des sciences de l'homme : 3-24 (Cahier de la Mission du patrimoine ethnologique).

Fois N., Rassu S.P.G., Ligios S., Nudda A. et Pulina G., 1999. La destagionalizzazione della produzione di latte ovino. *L'Informatore Agrario*, 25, p. 43-4.

Lacombe N., Delfosse C., Boutonnet J.-P. et Casabianca F., 2012. L'abattage fermier en Corse : tensions ente normes réglementaires et légitimation d'une pratique socialement acceptée. Dans : *19èmes Rencontres Recherches Ruminants*. Paris, FRA (2012-12-05 – 2012-12-06).

Le Lannou M., 1941. *Pâtres et paysans de la Sardaigne*. Tours : Arrault, 364 p.

Lenclud G., 1987. La tradition n'est plus ce qu'elle était. *Terrain*, n° 9, p. 110-123.

Prost B., 2004. Marge et dynamique territoriale. *Géocarrefour*, vol. 79/2, 2004, p. 175-182.

Ravis Giordani G., 2001. *Bergers corses : les communautés villageoises du Niolu* – Ajaccio : Albiana, PNRC, 2001, 505 p.

Reynaud A., 1992. Centre et périphérie. Dans : *Encyclopédie de la géographie*, Paris, Economica, p. 599-616.

Ricciardi-Bartoli F., 1992. Cuisine et alimentation. *Cahiers d'ethnologie corse*, 1, CRDP Ajaccio.

Tafani C., 2011. La valorisation touristique du patrimoine rural : une opportunité de développement pour l'agriculture de Balagne en Corse ?. *Études caribéennes* [Online], 20, Décembre 2011.