



HAL
open science

La race bovine corse dans ses enjeux territoriaux

Miren Harignordoquy

► **To cite this version:**

Miren Harignordoquy. La race bovine corse dans ses enjeux territoriaux. Sciences du Vivant [q-bio]. 2012. hal-02807499

HAL Id: hal-02807499

<https://hal.inrae.fr/hal-02807499>

Submitted on 6 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.



AgroParisTech

Master Sciences et Techniques du Vivant et de l'Environnement
Option Espaces, Ressources, Milieux

Master 2 Spécialité

Environnement, Développement, Territoires, Sociétés
2011 - 2012



La race bovine corse dans ses enjeux territoriaux

Présenté par : Miren Harignordoquy



INRA SAD, LRDE

Stage encadré par : François Casabianca

Responsable pédagogique AgroParisTech : François Léger

REMERCIEMENTS

Je tiens à remercier toutes les personnes, qui de près ou de loin, ont contribué à cette étude et à faire que ce stage ait été si enrichissant.

Je tiens tout d'abord à remercier François Casabianca, mon maître de stage, de m'avoir donné l'opportunité de réaliser cette étude. Je le remercie pour son encadrement et ses éclairages toujours bienvenus.

Je remercie ensuite Corinne Coquelle, animatrice à Corsica Vaccaghji, de m'avoir introduite aux travaux menés par l'association, de m'avoir invité aux réunions et d'avoir toujours répondu présente à mes sollicitations.

Je suis reconnaissante à toutes les personnes que j'ai rencontré pendant ce stage de m'avoir consacré du temps et de m'avoir fait partager avec passion leur métier, leurs points de vues, leurs visions de l'élevage et de la Corse. Pour cela, je remercie tout particulièrement les éleveurs qui m'ont accueilli sur leur exploitation.

Un grand merci enfin, à toute l'équipe du LRDE grâce à qui ce stage aura été aussi enthousiasmant. Merci pour leur accueil, leurs qualités humaines, et pour la manière dont chacun aura eu de m'introduire à la Corse.

TABLE DES MATIERES

Remerciements.....	I
Liste des figures.....	IV
Sigles et abréviations	VI
Introduction	1
I. L'élevage bovin en Corse	
I.1. Une histoire mouvementée	4
I.2. Description de la race bovine corse et situation de la population	5
I.3. Des trajectoires différentes en plaine et en montagne	6
I.4. Des produits mal définis dans un marché non structuré	8
I.5. Les projets de l'association régionale Corsica Vaccaghji	9
I.6. Concilier la race, le produit et l'image : la démarche innovante d'Abbatucci	10
II. Problématique – questionnements <i>ad hoc</i>.....	11
III. Matériel et méthode	
III.1. Les enquêtes de terrain.....	12
III.1.1. Les éleveurs bovins	12
III.1.2. Les techniciens et développeurs	14
III.1.3. L'aval de la filière	16
III.2. Les réunions	17
IV. Les réalités de la RBC	
IV.1. Modes d'élevages : territoire et gestion du troupeau.....	19
IV.1.1. <i>Rughjone</i> : le troupeau dans son territoire.....	19
IV.1.2. L'alimentation du troupeau.....	21
IV.1.3. La maîtrise de la reproduction	22
IV.1.4. Dérives associées à l'élevage de montagne	28
IV.2. Représentation de la RBC par les éleveurs et techniciens	29
IV.2.1. Des qualités maternelles indéniables.....	30

IV.2.2. Adaptation au territoire	30
IV.2.3. Une race qui a aussi des intérêts en plaine	31
IV.2.4. Controverses associées à la RBC	32
IV.3. Les produits, le marché, aujourd’hui	35
IV.3.1. Les produits de la race corse dans le marché de la viande insulaire.....	35
IV.3.2. Représentations du marché	40
IV.3.3. Controverses liés aux produits de la race corse	43
IV.4. Le fatalisme ambiant en lien avec le développement de la Corse	49
V. Les émergences	
V.1. Le veau léger de montagne	51
V.1. 1. La tradition retrouvée.....	53
V.1.2. Un produit en cours de définition	54
V.1.2. Son positionnement sur le marché.....	56
V.1.3. Réflexions sur les pratiques d’élevage	58
V.1.4. La reconnaissance d’un produit et d’un savoir-faire.....	61
V.2. La race, justification d’un produit.....	62
V.2.1. Le dispositif de gestion collective : état des lieux et perspectives.....	63
V.2.2. Pourquoi gérer collectivement la race ?	63
V.3. L’action collective	65
V.3.1. Une certaine vision du développement	65
V.3.2 En transversal, la question de l’exclusion	66
V.4. Construction de scénarios d’avenir pour la RBC	67
V.4.1. Scénario A : accomplissement du projet régional à travers la co-existence de deux produits complémentaires de l’élevage bovin en Corse : l’AOC veau de montagne corse et l’IGP vitellu des plaines de l’île de beauté	68
V.4.2.Scénario B : conflit plaine/montagne : éclatement de l’association régionale	69
V.4.3.Scénario C : club <i>vitellettu</i> , l’exclusion source d’un conflit montagne/montagne	70
V.4.4.Scénario D : échec de l’action collective et « dé-domestication » de la RBC	71
Discussion et conclusion.....	73
Bibliographie	76
Annexe : la Betizu en Pays basque sud	81

LISTE DES FIGURES

Illustration 1: vache corse dans le Ghjunsani, 2012	5
Illustration 2: logo Corsicarne	9
Illustration 3 : le veau à la broche d'Abbatucci, 2012	10
Illustration 4: taureau à la robe <i>sainata</i> d'Abbatucci, 2012.....	10
Illustration 5 : logo du cercle des grandes maisons corses.....	52
Figure 1: répartition géographique des éleveurs rencontrés.....	13
Figure 2: tableau récapitulatif des réunions	18
Figure 3: stratégie de groupement des vêlages en été	23
Figure 4: système "non maîtrise de la reproduction"	24
Figure 5: tableau récapitulatif des associations et coopératives d'éleveurs.....	37
Encadré 1 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les éleveurs	14
Encadré 2 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les techniciens et développeurs	15
Encadré 3 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les bouchers	16

SIGLES ET ABREVIATIONS

AB : Agriculture Biologique

ADE 2B : Association Départementale des Eleveurs de Haute-Corse

ADPVB : Association Départementale des Producteurs de Viande Bovine

AEES : Association des Eleveurs d'Extrême-Sud

ANR : Agence Nationale de la Recherche

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

BDNI : Base de Données Nationale d'Inscription

CA 2A : Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud

CA 2B : Chambre d'Agriculture de Haute-Corse

CIVAM : Centre d'Initiative pour Valoriser l'Agriculture et le Milieu rural

CNAG : Comité National d'Amélioration Génétique

CRJA : Centre Régional des Jeunes Agriculteurs

CTC : Collectivité Territoriale Corse

DRAAF : Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

Fil rouge : Fédération Interprofessionnelle des Labels Rouge Bœuf Veau Agneau et

Indications Géographiques Bœuf Veau Agneau

GMS : Grandes et Moyennes Surfaces

ICHN : indemnité compensatrice de handicap naturel (remplaçant l'ISM fin des années 90)

INAO : Institut National de l'Origine et de la Qualité

INRA : Institut National de Recherche Agronomique

Interbev : Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes

ISM : Indemnité Spéciale Montagne

ODARC : Office du Développement Agricole et Rural de Corse

O2LA : Organismes et Organisations Localement Adaptés

PAC : Politique Agricole Commune

PMTVA : Prime au Maintien du Troupeau de Vaches Allaitantes

PSBM : Prime Spéciale aux Bovins Mâles

RBC : Race Bovine Corse

VBF : Viande Bovine Française

Introduction

Les races locales¹ ou régionales, sont au carrefour de multiples enjeux et intérêts. Au-delà de la ressource génétique, qui répond aux enjeux de la biodiversité, elles ont des fonctions socio-économiques (emplois directs et induits), stratégiques (atout d'originalité), culturelles et symboliques (patrimoine, identité régionale) (Casabianca et Vallerand, 1994). L'élevage de races locales, est étroitement lié au maintien ou à la valorisation des milieux, des ressources, des systèmes de production, voir des sociétés rurales (Audiot, 1995). Elles sont principalement mobilisées là où les conditions d'élevage sont les plus dépendantes des ressources naturelles. Elles contribuent au maintien des activités d'élevage dans les zones dont les contraintes ne permettent pas la mise en place de systèmes ultra-performants requérant de lourds investissements, des changements de pratiques et une consommation importante d'intrants (Audiot, 1995).

Les systèmes d'élevages pastoraux sollicitent ces races locales parce qu'ils visent à produire en maintenant de faibles coûts de production. La ressource est prélevée sur un territoire dont la grande variabilité spatiale et temporelle est sensible aux aléas climatiques. Dans ce contexte, la pérennité et la productivité du troupeau reposent en grande partie sur les capacités adaptatives de l'animal qui doit s'assurer lui-même sa ration quotidienne au pâturage, subir des périodes de sous alimentation plus ou moins longues et intenses, tout en parvenant à assurer la production et la reproduction du troupeau (Bruschwig et Blanc, 2011). Toutefois, la contrepartie de la rusticité des animaux de race locale, est que les produits qui en sont issus sont très souvent mal valorisés sur les marchés et particulièrement en ce qui concerne la viande (Audiot, 1995). Pour éviter leur disqualification totale, la valorisation économique des races locales, peut donc être un moyen de préserver ces races locales (Lambert-Derkimba, *et al.*, 2008) et de construire un avenir pour leur population (Audiot *et al.*, 2005).

L'élevage bovin en Corse, mobilise une race locale, la race bovine corse (RBC). Elevée avant la seconde guerre mondiale pour la production de paire de bœufs dans les zones de céréaliculture, elle a perdu sa fonction de traction pour devenir un élevage allaitant dès l'abandon de la production céréalière. Si les effectifs de bovins ont connu une forte croissance directement liée à la mise en place de primes européennes et nationales dès 1973, les effectifs

¹ Selon l'article D. 653-9 du code rural, une race est dite locale « si des liens suffisants avec un territoire spécifique sont démontrés, notamment si 30 % des effectifs sont situés dans un seul département ou 70 % dans trois départements limitrophes deux à deux ».

de bovins de race corse sont quant à eux difficiles à estimer. Les nombreux croisements réalisés avec des taureaux de race à viande (de type Limousin, Aubrac, Charolais...) l'ont écarté des zones de plaine et si elle se maintient encore en montagne, ses produits sont très mal valorisés. A ce jour, ces systèmes d'élevages n'ont d'existence que par le traitement social qui leur est accordé (Casabianca, 1988, Faye, 2010, Kriegk, 2011).

Les produits issus de la race sont disqualifiés par le marché de la viande qui recherche de veaux lourds et conformés. Pourtant, un éleveur innovant de Corse-du-Sud a su utiliser tous les potentiels de la race (en termes techniques, économiques, d'image,...) pour positionner sa production de veau sur des marchés hauts-de-gamme et acquérir une notoriété dépassant les frontières régionales (Stich, 2007).

Sans aucun doute inspirés par cette démarche, les membres de l'association régionale des éleveurs bovins de Corse initient en 2011 une réflexion sur la production et la valorisation d'un veau léger de montagne et parallèlement, mettent en place un dispositif de gestion collective de la race. L'INRA LRDE, dans une démarche de recherche-action, soutient cette dynamique, d'autant plus que l'unité s'était déjà intéressée à la RBC dès les années 80 (Casabianca, 1984). Cette recherche est « réalisée dans l'action », le lien avec l'action faisant partie de la recherche (Albaladejo et Casabianca, 1997). Cette pratique relevant à la fois de l'intervention sociale et du champ scientifique développe des recherches avec et pour les acteurs avec pour ambition de « fournir les instruments cognitifs pour leur propre émancipation » (Stassart *et al.*, 2008).

Cette étude fait partie du projet O2LA (Organismes et Organisations Localement Adaptées) relevant d'un appel à projets de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR) et s'intègre dans la tâche 4 : « inscription territoriale de la gestion des races animales » dont l'objectif est de « *comprendre et accompagner les transformations qui sont à l'œuvre dans des dispositifs de gestion et de sélection de races animales locales montrant un fort ancrage territorial* ». Plus particulièrement encore, elle vise à « *comprendre comment l'objet « race » et la manière dont il est construit dans l'action contribue aux apprentissages entre acteurs et à la transformation de leurs pratiques* ».

Cette étude s'articulera autour de la question suivante : **En quoi la race bovine corse peut-elle être un levier pour répondre aux enjeux de l'élevage bovin en Corse ?**

Après une brève présentation du contexte de l'élevage bovin en Corse, j'étayerai les questions de recherche et expliciterai le dispositif mis en œuvre pour y répondre. J'aborderai ensuite les « réalités de la RBC », c'est-à-dire les pratiques d'élevages qui lui sont associées, les circuits de commercialisation qu'elle emprunte et les représentations individuelles des

acteurs de l'élevage et du monde de la viande vis-à-vis de la RBC et de ses produits. Après avoir mis en avant les controverses et les difficultés associées à l'élevage de la RBC, j'aborderai la manière dont les acteurs repensent l'élevage de montagne et mobilisent la RBC dans leur objectif de produire un veau léger de montagne. Avant de conclure, Je développerai plusieurs scénarios exploratoires dessinant un avenir pour la RBC dans les situations d'échec et de réussite de l'action collective.

I. L'élevage bovin en Corse

I.1. Une histoire mouvementée (d'après Casabianca, 1988)

Les bovins en Corse étaient **historiquement** liés à la céréaliculture dans la société rurale du XIX^{ème} siècle, puisque des bœufs étaient élevés pour la fonction de traction animale dans les travaux des champs. La production de lait pour la consommation familiale et la production de viande n'étaient alors que secondaires.

Après la seconde guerre mondiale, la céréaliculture vivrière a été abandonnée en Corse. Dès lors, un cheptel allaitant s'est constitué sur toute l'île avec pour fonction, la production de veaux et de jeunes broutards.

L'élevage de bovins est le seul qui ait résisté au déclin généralisé du monde rural. Entre les années **1973 et 1986**, leurs effectifs ont même doublé. En effet, en plus d'être moins exigeant en travail et en main d'œuvre que les élevages ovins et caprins, l'élevage bovin a été largement subventionné par des primes communautaire et nationales. En 1973, l'Indemnité Spéciale Montagne (ISM), prime communautaire, notamment distribuée aux possesseurs de bovins, sans exigence de production de leur part a été mise en place. En 1980, s'est ajoutée à l'ISM, une prime nationale à la vache allaitante (PMTVA). C'est là que « la rentabilité financière de l'élevage bovin se substitua à sa rentabilité économique » (Casabianca, 1988). L'élevage, devenu un placement financier contre-productif, empêchait dans ces conditions toute dynamique concernant l'élevage et la filière.

Les effets pervers et dérives associés à l'élevage bovin trop lié à ces primes, sont aujourd'hui encore dénoncés par les habitants de l'île. Ils contribuent à entretenir l'image négative de l'élevage bovin, accusé de mauvaise gestion, dont la divagation des animaux sur les routes est l'un des symptômes le plus emblématique (Sereni, 2011).

Si entre **1979 et 2009**, le nombre d'exploitations bovines a diminué de moitié, les effectifs de bovins quant à eux, fluctuent. Après une progression dans les années 80 (de 55 000 têtes en 1979 à près de 79 000 têtes en 1988), ils subissent une phase de décroissance dans les années 1990 pour atteindre environ 64 000 têtes. La tendance s'inverse de nouveau dans les années 2000, jusqu'à se stabiliser et atteindre les 78 000 têtes en 2009 (ODARC, communication personnelle d'un rapport interne).

I.2. Description de la race bovine corse et situation de la population

La Corse possède une race de bovins qui lui est propre : la race bovine corse. C'est la seule représentante du rameau Brune de l'Atlas en France. Elle semble exister sur l'île depuis le néolithique. En 1946, Edmond Quittet propose dans ses ouvrages sur les « races bovines françaises », une description de sa morphologie (Quittet, 1946). En 2009, Laurent Avon propose de compléter sa description (Avon, 2009) :

« Cette race est constituée d'animaux de toutes robes, toutes couleurs avec ou sans panachures, de petite ou de très petite taille, peu musclée, d'aspect gracile, à ossature fine, avec une tête expressive, plutôt longue, le museau fin, le chignon et le front étroit, avec des cornes fines et de taille moyenne dirigées en hauteur puis légèrement contournées vers l'avant, souvent aussi en croissant relevé. Le bassin est long, plutôt étroit, très souvent « en toit », parfois incliné. Le squelette est fin et léger mais solide. On trouve quelques individus sans cornes ou acères. »

Il décrit une large fourchette de taille et de poids allant d'animaux de moins d'1m à 1m20 avec un poids vif adulte pouvant varier de 150 kg à 300 kg. Les taureaux en bonne condition quant à eux pèseraient autour de 500-550 kg.

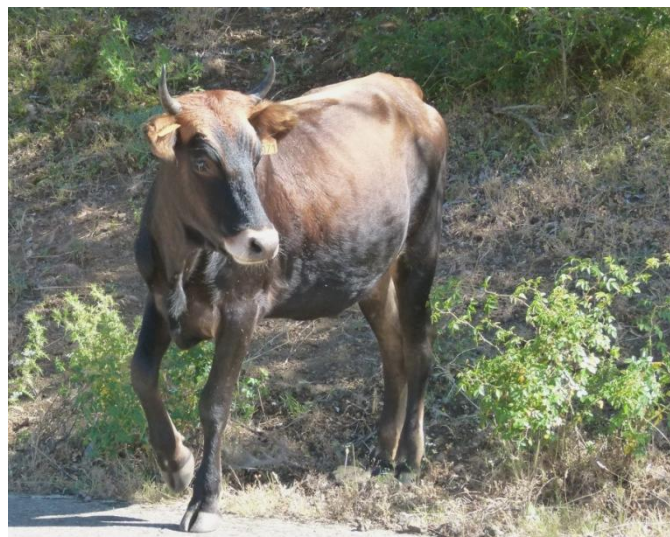


Illustration 1: vache corse dans le Ghjunsani, 2012

D'après la Base de Données Nationale d'Inscription (BDNI), 11 000 bovins de type racial corse (code 36) étaient identifiés au 1^{er} Janvier 2010. Toutefois, il est difficile à ce jour de déterminer l'effectif exact de bovins de race pure corse étant donné l'importance des croisements réalisés avec des races continentales ces dernières décennies.

Aujourd'hui, la population bovine corse a mauvaise presse au niveau de l'opinion publique et d'un certain nombre d'éleveurs et professionnels de la viande. Elle symbolise l'élevage « à primes » et divaguant. De plus, son trop petit gabarit la disqualifie du marché de la viande. (Trift, 2003)

Bien que le code racial 36 lui soit attribué et malgré quelques tentatives infructueuses, la race corse n'a à ce jour pas fait l'objet de reconnaissance nationale, ni d'une quelconque gestion collective.

I.3. Des trajectoires différentes en plaine et en montagne

D'après l'annuaire agricole de la Corse, il y a près de 80 000 bovins en Corse, dont 41 000 vaches nourrices qui appartiennent à un peu plus de 1000 éleveurs (Agreste, 2012). La Haute-Corse, plus agricole que le département de Corse du sud compte 55% des élevages.

60% des éleveurs bovins sont spécialisés dans cette activité tandis que 32% l'associent à un second atelier de productions végétales, d'élevage ovin, porcin, ou plus rarement caprin.

L'élevage bovin reste une activité très dépendante des subventions. En 2006, la part des subventions dans le produit total de la production bovine était de 45% (ODARC, communication personnelle d'un rapport interne). Un diagnostic agraire réalisé en 2010 dans la vallée du Tavignano, en centre Corse a mis en évidence des systèmes dans lesquels le revenu agricole était subventionné à 150% (Faye, 2010)

L'élevage bovin en Corse se caractérise par une forte hétérogénéité entre les exploitations de plaine et de montagne. Elles se distinguent par des systèmes d'élevages aux pratiques, types raciaux et produits différents. En coteaux, les systèmes d'élevages sont intermédiaires, et se rapprochent des systèmes plaine ou montagne en fonction de la disponibilité en fourrages et des types raciaux élevés (Cantini, 2006).

- **Systèmes herbagers et races continentales en plaine** (d'après Cantini, 2006)

Une partie de l'élevage bovin corse s'est sédentarisée en plaine. Les bovins, élevés de manière extensive, pâturent en prairies, plus rarement en parcours. Proches de l'autosuffisance alimentaire, ces exploitations sont équipées de matériel de fenaison et parfois, d'irrigation.

Les vaches de plaine sont de races continentales ou croisées-corses. Elles sont croisées avec des taureaux continentaux, de type Limousin, Aubrac, Gascon, plus rarement Charolais afin d'améliorer la productivité en viande des veaux.

Ces exploitations cherchent à produire des veaux jeunes, lourds et conformés. Les vêlages peuvent être groupés mais sont souvent étalés pour limiter les difficultés de commercialisation.

- **Un élevage ultra extensif mobilisant la RBC en montagne** (D'après Cantini, 2006)

En montagne, les animaux valorisent le maquis et les sous bois en pratiquant le libre parcours. L'été, une partie des troupeaux transhume sur les plateaux d'altitude. Ces systèmes sont très dépendants du milieu, et bien souvent, les éleveurs doivent acheter la totalité des fourrages et compléments pour nourrir les animaux l'hiver. Les animaux, ne sont pour ainsi dire manipulés que lors du suivi prophylactique obligatoire annuel. Les troupeaux sont constitués d'animaux de race corse bien que des vaches soient parfois croisées avec un taureau de race continentale.

Pour plusieurs raisons, ces exploitations produisent surtout du broutard « *u manzu* ». La prime spéciale aux bovins mâles (PSBM) encourageait jusqu'en 2006 l'engraissement des jeunes bovins ce qui incitait les éleveurs à maintenir leurs veaux plus longtemps sur l'exploitation. Aussi, les vêlages n'étant pas groupés, à la redescente d'estive, les veaux ont besoin de 1 à 3 mois pour être remis en état avant d'être mis en marché. Par conséquent, ils dépassent souvent les 8 mois réglementaires pour intégrer la catégorie « veau ».

I.4. Des produits mal définis dans un marché non structuré

Les produits de l'élevage bovin allaitant en Corse sont le veau et *manzu*. Il n'y a pas de débouchés pour la vache de réforme, qui le plus souvent, meurt naturellement au pâturage.

La montée en puissance des grandes et moyennes surfaces dans les années 80 en Corse contribue à imposer une définition d'une qualité normative de veau, basée sur les critères qualitatifs d'un veau du continent, soit, d'un veau jeune et lourd et à la viande claire (Champredonde *et al.*, 2010). Les éleveurs doivent donc se conformer à ces exigences sous peine d'être totalement disqualifiés, sans compter qu'ils sont mis en concurrence avec le veau importé depuis le continent. La demande en viande bovine est bien supérieure à ce que peut offrir la production locale puisqu'aujourd'hui, l'élevage bovin corse fournit à peine 30% du total de la viande bovine consommée en Corse (Chatibi *et al.*, 2011).

Le marché de la viande de veau en Corse n'est pas structuré en filière organisée. Les éleveurs se doivent souvent d'avoir plusieurs débouchés pour la commercialisation. Certains vendent leur production directement à des bouchers, GMS, grossistes, parfois directement à des consommateurs. Lorsque leur veau est mal conformé ou qu'ils ne trouvent pas de débouché, ils font appel à des maquignons. Ceux-ci sont une poignée en Corse et sont des maillons centraux de la filière. Ils achètent des veaux et jeunes bovins aux éleveurs, les engraisent si besoin avant de les vendre à travers leurs circuits de distribution. Les veaux jeunes et lourds vont à destination des GMS et boucheries traditionnelles tandis que les animaux ne correspondant pas à ces critères alimenteront le marché *halal* régional. Il est estimé qu'1/3 des viandes produites en Corse sont vendues à travers le marché *halal* (Chatibi *et al.*, 2011).

Face à ce marché fragile et peu rémunérateur, une partie des échanges se fait aussi de manière souterraine et malgré le fait que l'île soit aujourd'hui équipée d'abattoirs, l'abattage « sous le chêne » est toujours pratiqué (Cantini, 2006).

Dans les années 90, des associations d'éleveurs se constituent, avec pour objectif d'organiser la commercialisation de leur production et d'améliorer de leur système de production pour répondre à cette demande grâce au recrutement d'un personnel technique. En Corse du Sud, l'association des éleveurs de l'extrême sud (AEES) et l'association départementale des producteurs de viande bovine (ADPVB) voient le jour tandis qu'en Haute-Corse, l'association départementale des éleveurs de Haute-Corse (ADE 2B) est créée. Ce type d'association se multiplie jusque dans les années 2000. Leur fonctionnement au jour le jour

est assuré en fonction du nombre d'adhérents par le président aidé ou non par un salarié. En 2003, la Collectivité Territoriale Corse (CTC) demande à disposer d'un seul interlocuteur représentant l'ensemble des éleveurs bovins organisés, c'est pourquoi les 7 organisations de l'époque sont regroupées au sein d'une unique association régionale : Corsica Vaccaghji.

I.5. Les projets de l'association régionale Corsica Vaccaghji

- « **Né, élevé, abattu en Corse** », la **marque Corsicarne** (d'après Cantini, 2005).

A sa création, Corsica Vaccaghji se dote d'un animateur. Pour distinguer la viande d'animaux « né, élevés, abattus » en Corse, la marque collective Corsicarne, avenant régional à la signature Viande Bovine Française (VBF), est créée. Les 250 éleveurs qui répondent à la Charte des Bonnes Pratiques d'Élevage peuvent prétendre vendre leur produit sous cette marque. A sa création, trois catégories de produits furent estampillés Corsicarne.

- Le *vitellu*, veau sous la mère, abattu à 7 mois,
- le *vitellonu*, veau lourd abattu entre 7 et 12 mois,
- le *manzu*, jeune broutard de montagne, abattu entre 12 et 24 mois.



Illustration 2: logo Corsicarne

Ces catégories souffrant d'un manque de définition et de l'absence d'un réel cahier des charges, ont évolué. Le *vitellonu* a disparu. Le *manzu* a absorbé cette catégorie ainsi que les *vitelli* déclassés maintenus plus longtemps dans le troupeau. Par conséquent, le *manzu* est devenu une catégorie fourre-tout aux produits très hétérogènes, ce qui a contribué à dégrader son image. La marque a échoué dans l'homogénéisation de la qualité des carcasses arrivant à l'abattoir et n'a pas permis une réelle différenciation du produit pour le consommateur.

- **D'autres axes en suspens...**

Le plan de relance de l'élevage bovin de 2006, élaboré par l'ODARC et Corsica Vaccaghji et approuvé par la Collectivité Territoriale Corse s'articulait autour de 6 fiches d'actions allant de la création de la marque à la constitution d'un standard pour la race bovine corse, en passant par un programme sanitaire et l'élaboration d'une stratégie commerciale (CTC, 2006, Cantini, 2006)... Si la marque collective a vu le jour, les autres actions n'ont pas

ou peu été abordées. C'est le cas de la race bovine corse dont le projet de reconnaissance fut laissé sans suite.

I.6. Concilier la race, le produit et l'image : la démarche innovante d'Abbatucci (Stich, 2007)

Jacques Abbatucci est éleveur bovin dans la vallée du Taravo, en Corse du Sud. Premier éleveur bovin certifié AB en Corse, il s'engage en 2004 dans une démarche innovante et inédite. Son exploitation étant située en plaine, il élève de manière extensive des vaches de souche corse qu'il croise à des taureaux limousins. Il a constitué son troupeau de manière à élever une proportion importante d'animaux à robe bringée « *sainatu* », l'un des patrons colorés caractéristiques de la race corse. Il a déposé la marque « Vache Tigre », qui associée à la certification AB lui permet de se distinguer de la production régionale. Très exigeant sur la qualité de ses produits, il communique sur leur originalité en mettant en avant leur mode de vie en plein air et leur alimentation faite d'herbe et de végétation du maquis. Il commercialise ses veaux de 6 mois à des restaurants étoilés et entretient une relation privilégiée avec leurs chefs qu'il considère comme de bons ambassadeurs. Il maximise la valeur ajoutée de ses produits grâce à une prestation de veau à la broche qu'il réalise lors de foires et de cérémonies en Corse et sur le continent. Suscitant auprès de ses homologues à la fois admiration, scepticisme, et convoitise, il a acquis une forte notoriété et plusieurs éleveurs du Taravo ont rejoint sa démarche.

Jacques Abbatucci est impliqué dans le monde agricole Corse, puisqu'à ce jour, il est le président du CIVAM bio régional (organisme technique pour l'AB en Corse).



Illustration 3: le veau à la broche d'Abbatucci, 2012



Illustration 4: taureau à la robe *sainata* d'Abbatucci, 2012

II. Problématique – questionnements *ad hoc*

En 2009, l'association Corsica Vaccaghji connaît un changement radical de présidence et de composition du bureau. Alors qu'un éleveur de plaine de Corse-du-Sud était à la présidence, c'est un éleveur de montagne, de Haute-Corse, qui le remplace après des élections serrées lors d'une assemblée générale agitée, non sans créer de trouble au sein de l'organisation. Après deux années de latence, en 2011, l'association reprend son activité et engage une nouvelle animatrice. Dès lors, le travail de l'association s'articule autour de trois axes, celui de la constitution d'une interprofession pour la filière, celui de la création de signes de qualité distinguant les produits de l'élevage de montagne et de plaine et enfin, celui de la reconnaissance de la race corse et de la mise en place d'un dispositif de gestion collective.

Alors qu'Abbatucci a mis en lumière le potentiel que pouvait avoir la race bovine corse en terme d'image et en terme technique dans les systèmes d'élevages, la reprise des activités de l'association Corsica Vaccaghji dont l'enjeu majeur de l'organisation est celle de l'existence commerciale d'un veau de montagne, pourrait être le levier pour une relance et une réappropriation de la RBC, notamment à travers une gestion collective de la race.

Notre recherche s'articule ce questionnement. ***En quoi la race bovine corse peut-elle être un levier pour répondre aux enjeux de l'élevage bovin en Corse ? Quelles aptitudes de la RBC, et quel système d'élevage privilégier dans cette gestion territoriale ? Quels types de produits, sur quels marchés peuvent constituer la sortie visible et rémunératrice de la RBC ?***

L'originalité des questions qui émergent de notre objet de recherche provient du fait que le dispositif d'action observé est à son initiation. Ainsi, l'objectif initial des acteurs de trouver une existence commerciale pour un produit de l'élevage bovin de montagne engage des réflexions sur les enjeux de l'élevage en général. C'est l'émergence des discours, des démarches et des controverses que nous chercherons ici, à décrire et analyser.

III. Matériel et méthodes

A travers le dispositif en place, c'est la diversité des modes d'élevage et des conduites des troupeaux que l'on cherche à caractériser. Nous chercherons à saisir les représentations que les acteurs de la filière bovine se font de la race et les aptitudes qu'ils lui attribuent afin de révéler quels pourraient être, selon eux, les produits de la race à l'avenir. Nous chercherons à mettre en avant les controverses et à comprendre ce qui émerge de ces embryons d'actions collectives en termes d'organisation et de représentations.

III.1. Les enquêtes de terrain

J'ai réalisé durant ce stage un certain nombre d'entretiens semi-directifs qui ont été dans la mesure du possible enregistrés puis retranscrits (Blanchet et Gotman, 1992).

Des guides d'entretien adaptés à chaque catégorie d'acteurs ont été préparés avant les entrevues.

III.1.1. Les éleveurs bovins

J'ai, dans un premier temps rencontré des **éleveurs bovins**, 27 au total. Dans ce dispositif, un soin particulier a été apporté à la diversité de ces acteurs à travers leur degré d'implication dans les organisations agricoles, les circuits de commercialisation empruntés, les choix de type racial et de la répartition géographique des exploitations agricoles dans les microrégions de l'île. Un certain nombre d'éleveurs sont impliqués dans une série d'organisations agricoles à la fois : syndicats, chambre d'agriculture, organisations d'éleveurs, abattoirs, actions collectives concernant d'autres espèces... Il a aussi fallu aller à la rencontre de personnes éloignées de ces cercles afin de connaître leurs propres réalités.

Tout d'abord, j'ai rencontré les éleveurs leaders de l'association régionale Corsica Vaccaghji. Dans un second temps, j'ai rencontré les présidents des associations et coopératives d'éleveurs identifiés avec l'aide de l'animatrice de Corsica Vaccaghji. Ceux-ci adhèrent forcément à l'association régionale mais entretiennent parfois des rapports distants avec ses dirigeants depuis le changement de présidence en 2009. Avec eux ont été abordés l'historique et le fonctionnement de leur organisation, la nature et les volumes des produits

commercialisés, les circuits de vente, les prix en cours, leur perception de la filière, et leur implication dans l'association régionale.

De la même manière, j'ai pu identifier les éleveurs intégrés dans le dispositif race corse de l'association, et en rencontrer 7 d'entre eux. J'ai aussi rencontré Jacques Abbatucci et un éleveur ayant intégré sa démarche. Enfin, j'ai rencontré des éleveurs situés en marge de ces types d'organisation qui ont été identifiés de proche en proche.

Un certain nombre de thèmes ont été abordés avec les éleveurs, allant de la présentation générale de leur exploitation, à la description fine de leurs troupeaux, des conduites d'élevage et des circuits de commercialisation empruntés, en passant par la représentation qu'ils ont de la race bovine corse et leur perception de la filière bovine et de son organisation régionale.



Figure 1: répartition géographique des éleveurs rencontrés

Présentation de l'éleveur et de l'exploitation

Parcours professionnel de l'éleveur et historique de l'exploitation

Ateliers de production

L'élevage bovin : la gestion du troupeau et la maîtrise de la reproduction

Description du/des troupeau(x)

Choix des reproducteurs

L'élevage bovin : le territoire

Gestion des ressources, les estives

Structures d'élevage

Le milieu

Alimentation des animaux

Représentation de la race corse

Les aptitudes

La commercialisation

Circuits empruntés

Représentation de la filière

L'organisation collective

Implication

Représentation

Encadré 1 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les éleveurs

III.1.2. Les techniciens et développeurs

Au fur et à mesure de mon étude, j'ai rencontré **14 techniciens et développeurs** d'organisations professionnelles. J'ai réalisé 8 entretiens semi-directifs auprès de ceux qui ont par leur expérience et/ou leurs responsabilités la meilleure connaissance et la plus grande implication dans la filière. L'animatrice de l'association Corsica Vaccaghji a joué le rôle d'informatrice.

J'ai donc rencontré :

- 6 techniciens des Chambres d'Agriculture et du CIVAM bio
- 2 responsables des filières à l'ODARC
- Les 3 salariées de l'association Corsica Vaccaghji
- Les 2 techniciens d'associations/coopératives d'éleveurs
- et enfin, Laurent Avon, récemment retraité de l'Institut de l'Élevage et spécialiste des races bovines à petits effectifs en France.

L'objectif des entretiens avec ces acteurs était de connaître leur perception de l'élevage bovin en Corse, leur représentation de la race corse et de sa place dans l'avenir, leur perception de l'organisation collective et des actions collectives en cours.

L'organisation, présentation et missions concernant l'élevage bovin

L'élevage bovin en Corse

Modes d'élevage

Difficultés

Représentation de la race bovine corse

Aptitudes

Avenir

Représentation de la filière

Les produits

Marque collective Corsicarne

Signes de qualité

L'action collective

Perspectives

Difficultés

Encadré 2 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les techniciens et développeurs

III.1.3. L'aval de la filière.

Les bouchers sont des acteurs centraux de la filière puisque leur savoir-faire va de l'animal au produit et que leur position est à l'interface entre l'éleveur et le consommateur. J'ai donc rencontré trois bouchers de métier qui travaillent de la viande de veau de Corse. Deux de ces bouchers sont des acteurs clés dans la filière.

Le premier parce qu'il propose une importante prestation de découpe. Au contact de nombreux éleveurs, de restaurateurs et consommateurs, il a une vision globale des produits de l'élevage corse et de la filière.

Le second boucher exerce dans une boucherie *halal* familiale d'Ajaccio, qui a une activité très importante. Elle permet à plusieurs dizaines d'éleveurs et à des associations de vendre leurs produits déclassés par les GMS et boucheries traditionnelles car trop légers ou de plus de 8 mois.

J'ai enfin rencontré un industriel qui utilise de la viande de veau corse dans des plats cuisinés. L'objectif dans ce cas était de voir dans quelle mesure les industriels pouvaient participer à maintenir un équilibre dans la filière, notamment en cuisinant des produits les moins nobles de la carcasse (avants, abats...)

Historique de l'entreprise et parcours professionnel

Les produits travaillés

Nature-volumes-saisonnalité

Attente vis-à-vis de ces produits

Poids-âge-conformation-prix

La clientèle

Perception de la filière

Signes d'identification

Le veau léger

Encadré 3 : Thèmes abordés lors des entretiens avec les bouchers

- Les restaurateurs

Différentes catégories de restaurants servent de la viande de veau insulaire. La restauration traditionnelle d'abord, mais aussi des fermes auberges, et enfin, quelques restaurants gastronomiques du cercle des grandes maisons corses.

Très peu disponibles pendant la saison estivale, j'ai voulu joindre des cuisiniers par téléphone. La qualité de ces entretiens téléphoniques n'étant pas satisfaisante, j'ai interrompu ce travail fastidieux assez rapidement. L'une des limites de cette étude se trouve donc dans un manque de représentation du discours des cuisiniers. Un travail plus approfondi, avec des entretiens semi-directifs, aurait mérité d'être réalisé auprès de ces acteurs. Les discours sur le *vitellettu*, sur le veau d'Abbatucci et le veau du continent auraient été intéressants à saisir à travers le travail de la viande, sa cuisson et son service.

III.2. Les réunions

J'ai pu participer à 8 réunions, dont 5 étaient organisées par l'association Corsica Vaccaghji. Ces réunions, les premières depuis que l'association a pris un nouveau souffle, ont fait émerger de nouveaux projets et ont questionné l'élevage de montagne. La participation aux réunions m'a permis d'identifier les attentes, les craintes et les controverses des différents acteurs ou groupes d'acteurs vis à vis des projets en cours.

Au printemps 2012, s'est enclenchée une dynamique collective avec plusieurs réunions organisées par Corsica Vaccaghji. Pour la première fois en Mai, se réunirent autour de la table les représentants de Corsica Vaccaghji, Jacques Abbatucci ; ainsi que des représentants du CRJA (Centre National des Jeunes Agriculteurs), de l'INRA et de l'ODARC afin de préparer une conférence au sujet du veau corse demandée par l'Office de tourisme de Lecci. Ce premier rapprochement entre acteurs aux relations conflictuelles, était indispensable pour s'accorder sur les discours à tenir en public au sujet des produits de l'élevage bovin de Corse. Les acteurs aux points de vue divergents souhaitaient éviter les confrontations en présence des médias et d'un public nombreux. La conférence-débat dans laquelle participaient aussi un critique culinaire et des cuisiniers corses s'est clôturée par une dégustation de veau de montagne, réalisée pour la première fois en public et suivi d'un repas dans le courant duquel était servi le veau à la broche d'Abbatucci.

J'ai, par la suite, participé à trois réunions organisées en Juin et Juillet par Corsica Vaccaghji. La première faisait intervenir une représentante de Fil rouge (Fédération Interprofessionnelle des Labels Rouge et Indications Géographiques Bœuf Veau Agneau) et une représentante d'Interbev (Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes), pour exposer aux acteurs de la filière bovine corse les intérêts de la constitution d'une **interprofession** ainsi que les possibilités de mise en place de **signes de qualité** pour la viande de veau. Lors de cette réunion, étaient réunis une partie des représentants des associations et coopératives, des techniciens de Chambres d'Agricultures, de Corsica Vaccaghji, des représentants d'une grande surface, de la CRJA, de la DRAAF, de l'ODARC et de l'INRA. Ils décidèrent, suite à cette réunion, de poursuivre la réflexion en organisant deux réunions thématiques, la première concernant **l'élevage bovin de montagne** et la seconde **l'élevage bovin de plaine**. Celles-ci, plus ciblées, réunirent en plus des acteurs cités précédemment, des éleveurs intéressés par l'un ou par l'autre des thèmes particuliers.

J'ai participé en Juin, à une réunion en présence de deux animatrices Corsica Vaccaghji et de Laurent Avon au sujet des bilans et objectifs à venir pour le **dispositif race corse** en place.

Préparation conférence	Conférence veau corse à Lecci	Dispositif RBC	Interpro + signes qualité	Elevage de montagne	Elevage de plaine
mai-12	juin-12	juin-12	juin-12	juil.-12	juil.-12
	AEES -		ADE 2B – AEES -		
Corsica Vaccaghji* -	Corsica Vaccaghji		CA 2A - CA 2B -	ADE 2B - autres	AEES - autres
CRJA – INRA -	– CRJA - INRA -	L.Avon -	Corsica Vaccaghji	éleveurs - CA 2A	éleveurs - CA 2A
J.Abbatucci -	J.Abbatucci -	techniciennes	- CRJA - Fil	- CA 2B - Corsica	- CA 2B - Corsica
ODARC	ODARC - critique	Corsica Vaccaghji	rouge- INRA -	Vaccaghji -	Vaccaghji - CRJA
	culinaire -		Interbev -	DRAAF - GMS -	- DRAAF - GMS -
	cuisiniers - médias		ODARC	INRA - ODARC	INRA - ODARC
	- public				

* Corsica Vaccaghji = administrateurs + techniciennes

** Coopérative d'éleveurs Carne paisana représentée à travers Corsica Vaccaghji (même président)

Figure 2: tableau récapitulatif des réunions

IV. Les réalités de la RBC

IV.1. Modes d'élevage : territoire et gestion du troupeau

*Dans la description des modes d'élevage, j'ai fait le choix de décrire les systèmes dans lesquels la reproduction était assurée pour tout ou partie par des taureaux de souche corse que ceux-ci soient issus du troupeau ou pas.(soit 15 éleveurs sur 27 rencontrés)
Toutefois, dans l'analyse des controverses, j'ai tenu compte des discours de tous les acteurs rencontrés.*

IV.1.1. Rughjone : le troupeau dans son territoire

Dans des systèmes de libre parcours, les surfaces explorées par le troupeau ne sont pas ou très peu clôturées. Celui-ci se déplace sur une région définie qui lui est propre : le *rughjone*. De génération en génération, le troupeau se renouvelle sur ce même *rughjone* puisque les génisses apprennent à explorer leur territoire guidées par les vaches expérimentées.

« tout le monde redescend, puis elles arrivent toutes au même endroit, donc... elles ont leurs habitudes, depuis je vous dis... Depuis, toujours hein... depuis qu'on est là... »

C'est pourquoi les génisses sont rarement sevrées par l'éleveur qui préfère sacrifier le vêlage suivant plutôt que d'avoir des animaux désorientés « qui ne suivent pas », et moins aptes à trouver la ressource. Ainsi, les animaux qui ne montent pas en estive, redescendent trop tôt, attendent sur place la nourriture apportée par l'éleveur... sont indésirables car considérés non adaptés.

Lorsqu'un éleveur achète un troupeau déjà constitué, il est maintenu dans son *rughjone*. Cela signifie qu'avec le troupeau, l'éleveur prend aussi le droit de disposer du territoire sur lequel les animaux pâturent.

- **Le suivi du troupeau**

Si le troupeau en libre parcours est très autonome et n'a pas besoin d'être guidé dans ses déplacements, les éleveurs ont toutefois souvent une très bonne connaissance des lieux explorés par les vaches et de leur trajectoire au cours de la saison.

« elles partent d'un coup. Non pas d'un coup mais bon après elles se retrouvent. Elles partent d'abord elles vont entre Cristinacce et Letia, ensuite elles reviennent, elles prennent vers le Col de Saint Pierre, du Col de Saint Pierre après elles sautent dans la forêt. »

Les éleveurs lorsque les estives ne sont pas accessibles en voiture, montent surveiller leur troupeau à cheval. Bien que les troupeaux s'éparpillent sur de vastes étendues et qu'elles ne voient que rarement l'Homme, elles répondent à l'appel de leur maître qui crie pour les regrouper. Elles manifestent une domesticité étonnante malgré leurs conditions de vie proches de celles de l'animal sauvage.

« je les appelle. Ah bien sûr. Elles répondent et elles arrivent. »

« elles viennent, je les appelle et elles viennent. Et puis elles savent. Mais je les appelle parce que le terrain il est grand »

U segnu, entaille aux oreilles des animaux, est la marque de propriété de l'éleveur. Bien que le bouclage obligatoire des animaux remplisse aussi cette fonction d'identification, ce marquage est toujours pratiqué dans les troupeaux transhumants. Tous les animaux non bouclés ne sont pas « sauvages » ou « abandonnés » ! Dans ces cas là, *u segnu* est le seul indice permettant de distinguer l'animal domestique de l'animal sauvage.

- **La transhumance**

Au printemps, les vaches suivent la pousse de l'herbe et prennent seules la direction des estives. Chaque année, les vaches réalisent le même parcours, en montant d'abord sur les hauteurs du village, c'est la remue, avant d'atteindre de plus hauts plateaux. Les zones estives sont des surfaces collectives, aux couverts végétaux variés, pelouses d'altitude, humides, forêt,... Tous les troupeaux ne réalisent pas la transhumance jusqu'à ces hauts plateaux et

certaines se suffisent de la remue. Ainsi, dans mon dispositif, les troupeaux de 7 éleveurs de RBC transhument et ceux de 6 éleveurs ne pratiquent qu'une remue. Lorsque le climat devient défavorable et que la ressource diminue, au début de l'hiver, les vaches redescendent d'estive. C'est à ce moment là que les veaux sont séparés de leurs mères, parqués pendant 1 à 3 mois et alimentés par l'éleveur jusqu'à ce qu'ils atteignent un poids et une conformation jugés convenables. C'est alors qu'ils sont vendus. Les éleveurs qui font le choix de ne pas engraisser les veaux les vendent « maigres » à un engraisseur immédiatement à la descente d'estive.

La transhumance peut être mise en péril avec la construction ou l'élargissement d'une route ou par une pratique d'allotement empêchant toutes les vaches de monter en même temps. Dans ce cas, il peut arriver à l'éleveur d'amener les vaches en zone d'estive avec une bétailière. Celles-ci perdent de leur grégarité et sont désorientées, elles ont alors besoin de l'accompagnement de l'éleveur pour redescendre en automne.

- **Les prairies**

Les prairies permettent aux exploitations d'approcher de l'autosuffisance alimentaire pour le troupeau. Elles ont pour fonction de constituer des stocks fourragers pour l'hiver et peuvent servir de prairie d'embouche si les mères et leur veau y pâturent quelques semaines avant l'abattage. L'éleveur-boucher rencontré a développé cette stratégie de double transhumance sur les terrains de plaine pour finir ses produits. Les éleveurs pratiquant la vente directe disposent quant à eux de prairies au niveau du siège d'exploitation pour remplir cette même fonction. Toutefois, la majorité des éleveurs bovins rencontrés n'ont pas de prairies d'embouches, à cause des nombreuses difficultés associées au foncier en Corse.

IV.1.2. L'alimentation du troupeau

- **La place du parcours dans l'alimentation**

Le troupeau s'alimente sur des parcours aux couverts végétaux variés, été comme hiver. Il profite selon la saison des différents étages altitudinaux et strates de végétation. Les vaches corses sont des cueilleuses de feuilles. Les branches de chênes *Quercus spp.*, d'oléastre *Olea europea*, la bruyère arborescente *Erica arborea*, les jeunes pousses de ronces

Rubus fruticosus, de lierre *Hedera helix*, d'acacia *Robinia pseudoacacia* font partie de leur régime alimentaire.

Certains éleveurs clôturent spécialement des portions de hêtraies et de châtaigneraies pour que les vaches puissent se nourrir des glands et châtaignes en automne. Lorsqu'ils entretiennent des zones de maquis ou taillent du chêne vert et de l'oléastre, ils distribuent la ramée, *a frasca*, au troupeau. Cette pratique est particulièrement réalisée durant les périodes les plus froides de l'hiver, notamment lorsqu'il neige et que les vaches ne peuvent trouver d'autres ressources dans leur espace.

« Nous on leur fait manger des branches d'olivier, ou de chêne, d'arbousier. Au début c'était surtout en hiver pour pallier au manque de foin, d'herbe. Et puis là, cette année avec la sécheresse tout ça on a été obligé de continuer, on continue encore. »

D'autre part, durant toute la période hivernale, les éleveurs alimentent quotidiennement leur troupeau. De « l'aliment du bétail composé » est distribué pour l'engraissement des veaux tandis que du foin est distribué aux vaches et génisses de renouvellement. La majorité des éleveurs sont très dépendants des intrants extérieurs pour nourrir leur troupeau. En effet, la double transhumance qui permettait au troupeau un accès à l'herbe tout au long de l'année a été rompue et le système s'est déséquilibré. Peu d'éleveurs de montagne ont aujourd'hui la capacité de produire du fourrage. De plus, souvent insatisfaits de la qualité du foin produit en Corse, des groupes d'acheteurs se constituent pour commander du foin de Crau AOC acheminé par bateau. Toutefois, les prix prohibitifs de ce produit AOC poussent les éleveurs corses à chercher des alternatives plus locales.

IV.1.3. La maîtrise de la reproduction

Les éleveurs ont des pratiques très hétérogènes concernant la maîtrise de la reproduction dans leur troupeau. Certains portent une attention particulière au choix des génisses de renouvellement, parfois des taureaux et cherchent à grouper les vêlages en fonction de la disponibilité des ressources. Tandis que d'autres n'appliquent que l'une ou l'autre de ces logiques à leur troupeau. La transhumance contraint certaines pratiques, notamment celles du choix du taureau et du groupement des vêlages mais rend très important

le choix des génisses de renouvellement. Par opposition, les éleveurs qui travaillent la viande ou pratiquent la vente directe se doivent de développer une stratégie d'étalement ou au contraire de groupement des vêlages et sont plus exigeants sur le choix du taureau.

- **Le groupement des vêlages**

Un seul des éleveurs rencontrés cherche à grouper les vêlages en fonction de la ressource et du marché. En effet, la période la plus favorable pour la naissance des veaux est la fin de l'hiver, car la mère profite l'herbe du printemps pour revenir en chaleur et, en même temps, allaiter son veau, qui sera commercialisé en été, période du pic de consommation sur l'île. Le fait de séparer le taureau et d'empêcher sa montée en estive a un certain nombre d'avantages. Il permet d'avoir l'assurance qu'un maximum de vaches seront saillies avant la montée en estive par le taureau sélectionné. En effet, les éleveurs font remarquer que lorsqu'un taureau améliorateur est mis en concurrence avec un taureau sauvage, c'est ce dernier qui saillira les vaches.

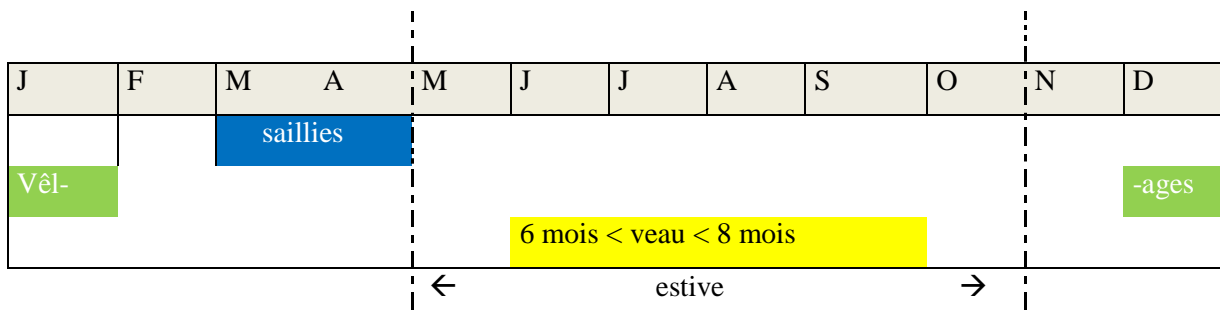


Figure 3: stratégie de groupement des vêlages en été

Les éleveurs qui étalent délibérément les vêlages sont ceux qui, parce qu'ils pratiquent la vente directe, se doivent de commercialiser des veaux toute l'année.

D'autre part, dans le cas des systèmes transhumants, les éleveurs sont réticents à grouper les vêlages car cela les contraindrait à régulièrement monter en estive pour chercher leurs veaux, ce qui demande beaucoup de travail et un suivi régulier. L'autre possibilité est de maintenir les vaches avec leurs veaux au niveau de l'exploitation et de laisser transhumer celles-ci au fur et à mesure que les veaux sont abattus. Ceci suppose de regrouper les animaux sur des prairies clôturées et ne paraît donc pas envisageable pour beaucoup d'éleveurs à l'heure actuelle.

La situation dans laquelle il n'y a pas de taureau dans le troupeau est quant à elle très fréquente. Dans ce cas, les saillies ont lieu en estive, et les éleveurs comptent sur les taureaux d'autres troupeaux et sur les « taureaux sauvages » pour saillir leurs vaches, ce qui étale les vêlages et les décale par rapport à la disponibilité de la ressource fourragère. Les éleveurs n'ayant pas les surfaces clôturées nécessaires pour canaliser les vaches avec leurs veaux, sevrèrent les animaux de plus de trois mois au printemps et laissent les animaux les plus jeunes monter en estive avec leur mère. A leur retour, ces derniers auront plus de 8 mois et conformément à réglementation ne pourront pas être commercialisés en tant que « veau ». Les veaux nés en montagne seront quant à eux sevrés en automne à leur retour d'estive. Ils seront vendus en tant que veau ou jeune bovin, en fonction du temps qu'ils passeront à l'engraissement.

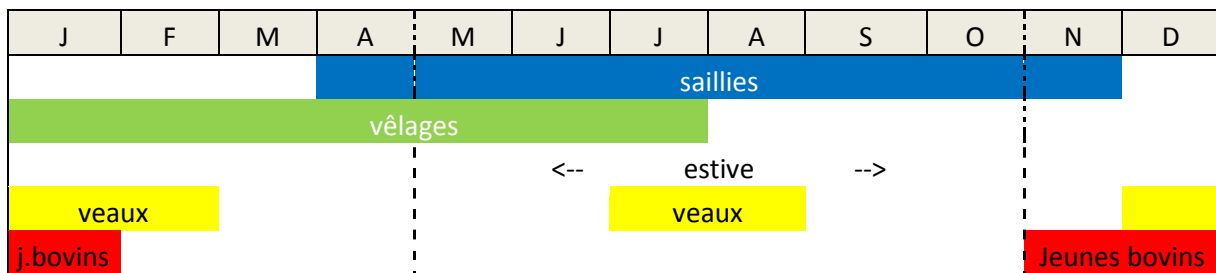


Figure 4: système "non maîtrise de la reproduction"

- Le cas des taureaux sauvages

Les taureaux sauvages sont des animaux non identifiés vivant toute l'année en montagne. Leur existence est souvent expliquée par l'abandon d'un troupeau suite au décès de son propriétaire. Il existe aujourd'hui un nombre incalculable de troupeaux dits sauvages dans certaines microrégions de Corse. Les taureaux sauvages sont considérés tour à tour comme une opportunité et comme un fléau. Faisant preuve d'une extrême rusticité, ils renvoient à l'animal originel qui n'a pas besoin de l'homme pour survivre. D'après certains éleveurs, ils transmettraient ce caractère de rusticité à leur descendance. Ceux qui voient leur présence comme une opportunité font parfois une « sélection » en éliminant les taureaux ne correspondant pas à leurs critères ainsi que ceux qu'ils revoient d'une année sur l'autre afin d'éviter le risque de consanguinité. Des éleveurs composent donc avec les taureaux présents

dans la nature, ce qui prend une forme intermédiaire entre la maîtrise totale et une non-gestion complète de la reproduction.

Toutefois, ces animaux peuvent être vecteurs de maladies et, n'étant pas sélectionnés en fonction de critères de production pour l'homme (gabarit, docilité...), ils paraissent indésirables aux yeux de nombreux éleveurs qui cherchent à les éliminer. C'est notamment le cas des éleveurs qui ont un taureau et cherchent à grouper les vèlages.

Les taureaux sauvages sont aussi aujourd'hui le véritable vivier de la race corse, ils permettent en effet à cette population de se maintenir malgré les nombreux croisements réalisés par l'homme. Ces animaux abandonnés, ensauvagés et sélectionnés par défaut, pourront-ils être un levier dans la gestion de la RBC ? C'est ce que pensent plusieurs techniciens, qui voient à travers ces animaux une opportunité dans la mise en place d'un dispositif de gestion collective de race.

- **Le choix des taureaux**

Il n'est pas systématique de trouver des taureaux de race corse dans les troupeaux de vaches RBC. En effet, 7 éleveurs de vaches corses sur les 15 rencontrés n'ont pas de taureau corse, les vaches sont alors saillies par les taureaux d'autres éleveurs ou par des taureaux sauvages. Ceux qui font le choix d'en élever les accompagnent parfois des taureaux améliorateurs de race exogène tels que des Limousins ou des Aubrac. Plus rarement, le taureau est issu des croisements de type Corse X Aubrac ou Corse X Limousin dans l'objectif de combiner les qualités de rusticité avec les critères de poids et conformation. Celui-ci est rarement choisi selon des critères précis car il est le plus souvent acheté chez un ami qui aura lui-même sélectionné l'animal. Toutefois, lorsque le taureau est issu du troupeau, c'est en fonction des qualités de la mère qu'il sera choisi. Il y a des « mères à taureaux » dont la descendance mâle sera presque systématiquement retenue. Celles-ci doivent être bonnes laitières et dociles. Le mâle sélectionné est celui qui est bien conformé dès le plus jeune âge. Ce choix sera confirmé dans un second temps au regard de l'état de l'animal au retour de sa première estive. J'ai pu observer que ce sont les éleveurs qui sont au contact du produit, à travers leur propre boucherie ou à travers la vente directe qui sont les plus exigeants et les plus minutieux dans le choix du taureau.

« la bête qui nous plaît, quand elle fait un mâle, on dit allez, on va garder celui là, c'est tout. On (...) sélectionne l'esprit de la bête, c'est à dire son calme, sa gentillesse, parce que bon,

on essaye d'éliminer l'agressivité, puisqu'on va pas faire des taureaux pour la corrida. Parce que malgré tout notre bête, elle a beaucoup de... de sang sauvage hein. D'agressivité. Donc on sélectionne ce critère. Après, comment on sélectionne aussi, ... la capacité de la maman... des bêtes d'où va venir le taureau, à se débrouiller. C'est-à-dire que... c'est une bête qui est... en corse on dit « capareccia », ça veut dire qui est débrouillarde, qui ne... reste pas planté devant le point de nourrissage, et qui... est un peu voleuse si vous voulez. Euh... qui cherche toujours à manger même lorsqu'elle a déjà mangé. On sélectionne ces critères là, parce que si vous voulez, la plupart des bêtes qu'on nourrit maintenant, elles sont là, elles stationnent, et elles se laissent nourrir là où vous les nourrissez. Ça c'est les races qui sont croisées, qui a un peu de croisement avec les bêtes du continent, nous ce qu'on cherche, on cherche une bête, plutôt vadrouilleuse. »

Dans le choix du taureau sont mis en tension la docilité, la « gentillesse » de l'animal et son caractère sauvage, indépendant. La couleur de la robe choisie, qui est un critère esthétique variant en fonction des éleveurs, ramène souvent à l'idée de l'animal sauvage, originel. Les robes *sainata*, (bringé), *filibrinata* (brun avec un liseré fauve sur la colonne) *muglia* (gris) sont souvent appréciées chez les taureaux contrairement aux robes pies ou fauve qui sont, elles, plus communes.

« On préfère des taureaux noirs, des bruns. C'est rare qu'on élève un taureau blanc et rouge par exemple. On essaye toujours de chercher notre bête sauvage, c'est-à-dire, la bête noire, la bête brune avec un fil sur le dos. Des taureaux gris qui sont très rares. Un peu de rouge mais c'est très rare. Pas le rouge Limousin, le rouge Corse, parce que c'est pas le même rouge. Mais... c'est surtout le brun et le gris. Et un peu de tigré aussi. »

- Le renouvellement des génisses

Les éleveurs forment et maintiennent leur troupeau à partir de génisses de renouvellement. Dans ces systèmes d'élevage, les vaches ne sont que très rarement réformées, puisqu'il n'existe pas de marché pour ces vaches en Corse. Les pertes d'animaux surviennent tout au long de l'année et sont provoquées par des accidents, des chutes, la rudesse de l'hiver... Pour compenser ces pertes, les éleveurs disent garder environ 20% des vaches pour renouveler le troupeau. Le nombre de génisses renouvelé annuellement reste flexible car il est aussi fonction de la disponibilité en ressource de l'année. Si elle est rare, l'éleveur préférera

élever moins de génisses pour ne pas épuiser les mères et éviter un retour en chaleur plus long et donc le décalage d'un vêlage.

Les génisses sont sélectionnées en fonction des qualités de leur mère. Celle-ci doit faire des veaux bien conformés (de « beaux veaux »), et vèler régulièrement. Ses qualités laitières et son instinct maternel de protection contre les prédateurs sont aussi pris en compte. La vache doit être docile, « gentille », pour pouvoir se laisser manipuler par le vétérinaire lors du suivi prophylactique. Des critères associés à la transhumance tels que l'aptitude à la marche et la capacité de la mère à suivre le troupeau, son caractère grégaire sont importants. La capacité de la mère à explorer le territoire ainsi qu'à se maintenir en état sont aussi des points dont les éleveurs tiennent compte pour choisir les génisses de renouvellement.

« Bon, je garde toujours des belles génisses hein. Toujours les plus belles bon, par rapport aux mères, par rapport... à l'endroit ou elles vont en montagne aussi, je regarde beaucoup ça hein. Quand est ce qu'elles reviennent de montagne, dans quel état les mères rentrent de montagne ? On regarde tout hein. Quand on va élever, on élève pas n'importe quoi. On élève pas n'importe quoi. On regarde si la mère c'est une bonne laitière, là ou elle est en montagne où elle passe l'été en montagne, ... Tout, on regarde tout, enfin moi je regarde tout. »

Lorsque des taureaux de races différentes saillissent les vaches du troupeau, l'éleveur aura tendance à sélectionner les génisses provenant du taureau corse. Si lors des premiers croisements les éleveurs renouvelaient leur troupeau avec des génisses croisées pensant qu'elles donneraient jour à de plus beaux veaux, ils sont pour la plupart revenus sur leur choix constatant que les génisses croisées n'étaient pas assez rustiques. Ces dernières ont certes un gabarit plus important, mais ont par conséquent des besoins d'entretien supérieurs aux vaches corses et sont donc plus dépendantes de l'alimentation que leur apportera l'éleveur. N'ayant pas une bonne capacité de reconstitution des réserves corporelles pour se remettre en état après une période de disette, elles vèlent aussi plus irrégulièrement. La descendance des vaches croisées ne sert pas non plus à renouveler le troupeau. Leur rusticité et leur facilité de vêlage étant considérées comme altérées.

« Si je peux, j'élève plutôt celles qui sont de race corse, elles sont plus rustiques. Il faut toujours garder un peu de race de vache d'ici, elles sont plus rustiques. »

« Tout ce qui vient des croisées : j'élève pas. J'élève que des femelles des vaches corses. Surtout qu'elles sont calmes les vaches corses que j'ai »

IV.1.4. Dérives associées à l'élevage de montagne

Les effets pervers des primes, associés aux problèmes de commercialisation inhérents aux élevages de montagne sont décrits car en plus des fraudes et dérives qu'elles ont engendrées, elles entravent toute démarche individuelle et collective de structuration et de développement.

Plusieurs types de fraudes ou de dérives sont décrits pour illustrer l'effet pervers des primes. Etant donné que celles-ci sont attribuées aux 40 premières vaches d'un troupeau, certains éleveurs attribuent un troupeau de cet effectif à chacun des membres de leur famille alors que ceux-ci ne sont pas agriculteurs. Troupeaux qui peuvent par ailleurs parfois être fictifs... Le revenu principal de ces exploitations ne provient pas de leur production d'autant plus que la commercialisation des veaux de race corse n'est pas rémunératrice. Dans ce contexte, il est difficile pour les éleveurs d'avoir une vision collective de la filière et de faire des efforts de gestion et de structuration à l'échelle de leur exploitation. Cumulativement, lorsque la reproduction d'un troupeau n'est pas maîtrisée, des veaux naissent à contre-saison et ne peuvent être commercialisables à moins de 8 mois. C'est dans ces cas que des animaux sont parfois identifiés avec une fausse date de naissance pour être commercialisés au prix du veau au lieu de celui du jeune bovin.

Les primes à la vache ont considérablement fait croître les effectifs de bovins dans les zones de montagne où la disponibilité de la ressource est limitée. Les éleveurs de plaine insistent sur le fait que le chargement dans le centre de l'île est excessif, particulièrement dans des zones inappropriées pour cette espèce. Les vaches n'ont pas suffisamment à manger, elles sont maigres, et par conséquent, peu ou pas productives. La divagation de ces animaux sur les routes entache l'image de l'élevage bovin sur l'île alors qu'eux mêmes ont fait des efforts considérables de structuration pour améliorer leur réputation.

« Mais il faut se dire quand même que, on a eu la fin du 20^e siècle, l'abandon de l'espace rural et de l'élevage et de beaucoup d'activités agricoles, qui a fait qu'on a perdu beaucoup de tradition d'élevage. Après y'en a aujourd'hui qui vont se proclamer éleveur de vaches corse, je... je veux bien, bon, ils ont trouvé des vaches en montagne qui trainaient, et ils se

sont dits éleveur de vache corse. Après on essaye de le... Je veux pas dire qu'il faut pas essayer de leur trouver une solution à ces gens là. Mais le vrai élevage de, de vaches corses, c'était des endroits comme le Taravo, où y'avait une tradition d'élevage entre les plaines et puis les plateaux, y'avait une gestion ; les saillies étaient faites en moyenne vallée, à la montée ou à la descente d'estives ! Et donc, les taureaux, il étaient pas tout le temps avec les bêtes, on les mettaient au moment voulu où ça correspondait parfaitement aux besoins (...) Donc, après ils avaient des bêtes, c'était pas comme aujourd'hui. Il fallait à tout prix, que les gens soient en autonomie alimentaire, on faisait des vaches, on pouvait les faire, on arrivait pas avec le bateau qui arrivait plein de foin. Ou Sanders qui balançait du tout-aliment ! Donc, la tradition d'élevage, elle est pas n'importe où, elle était dans des endroits où on pouvait le faire ! »

Les éleveurs de plaine comme de montagne sont mal à l'aise de leur mauvaise image et se disent victimes d'un système. Ils ne se reconnaissent pas dans l'attitude de cynisme qui leur est attribuée.

« Je veux dire, il faut quand même rester cohérent quelque part. Faut que l'exploitant vive de ce qu'il produise. Et pas tout le temps des primes. Qui ont quand même été quelque chose de dévalorisant par rapport à l'individu, et par rapport au produit, les primes hein. »

IV.2. Représentations de la RBC par les éleveurs et techniciens

La RBC se distingue d'abord par sa rusticité. Les animaux de race corse évoluent sur leur *rughjone*, en terrains accidentés et valorisent une alimentation rare et grossière en supportant des températures extrêmes en été comme en hiver. Sa rusticité et ses qualités maternelles ainsi sont immédiatement mises en avant par les éleveurs comme par les techniciens.

IV.2.1. Des qualités maternelles indéniables

Les vaches de race corse sont d'abord, de « bonnes mères », c'est-à-dire que leurs qualités laitières permettent de bien nourrir leurs veaux. D'après les éleveurs, leur instinct leur permet aussi de bien protéger leurs veaux des prédateurs.

« par contre l'instinct maternel ! J'étais à la chasse. Y'avait une bande de vaches, au milieu de la bande de vaches, c'était des vaches un peu plus petites peut être. Y'avait un sanglier énorme. On arrivait pas à le tirer. Parce qu'il était au milieu. Et y'avait une petite vache, Corse de Zonza, il l'avait acheté à Zonza, c'est la seule –y'avait quelques veaux- elle supportait pas le sanglier. Elle a fait une attaque sur le sanglier, mais alors, impressionnant ! Le sanglier il s'est cassé. Quand il s'est éloigné bahbam ! On l'a tué »

IV.2.2. Adaptation au territoire

Les vaches corses sont rustiques, elles évoluent et se reproduisent dans un milieu où d'autres vaches ne survivraient pas. Elles sont très autonomes et peuvent parcourir plusieurs kilomètres pour aller chercher la ressource dont elles ont besoin et savent trouver des abris en période défavorable. De par leur petit gabarit, elles n'ont pas de besoins très importants et elles récupèrent rapidement au printemps le poids qu'elles ont perdu en période de disette.

« ah les nôtres elles sont pas délicates, ça c'est sûr. Des fois ça m'est arrivé hein qu'il y ait des bêtes qui rentrent pas, des jeunes. Bon, vous vous dites elle est perdue. Elle est en montagne, si c'est un hiver pas dur, l'année d'après, elle arrive avec le troupeau hein. Ça m'est arrivé. Donc ça veut dire qu'elle a passé l'hiver en montagne, et elle a vécu hein. »

Les éleveurs comparent souvent la race bovine corse à d'autres races bovines qu'ils ont eu l'occasion d'élever en voulant améliorer la productivité de leur cheptel. Les échecs essuyés leur font dire que seule la race corse est adaptée à leur territoire. Ils font aussi le parallèle avec les races locales d'autres espèces plus emblématiques : brebis, chèvres, porcs... Les races locales de Corse ont beau être moins productives, elles sont les seules à pouvoir valoriser ce territoire.

« parce qu'elle est plus rustique que l'autre. Puis on a toujours eu ces vaches hein. On a toujours eu ces vaches. C'est comme les chèvres. Ici, on fait des chèvres corses. La chèvre elle est un peu comme la vache, la chèvre corse. Ici les autres chèvres, ça va pas hein. Elles ont pas la même façon de se déplacer, de manger... c'est pas bon. On a pas le choix de toute façon, c'est ça hein. »

La notion d'adaptation au territoire est aussi reprise par les techniciens d'élevage qui ajoutent la notion d'économie à cette définition. Les vaches de race corse, parce qu'elles ont une morphologie qui leur permet de se déplacer facilement et qu'elles peuvent aller chercher une ressource que des animaux d'autres races ne consommeraient pas, sont des animaux très économes.

« La race corse ce sont des animaux qui s'adaptent bien aux conditions pédoclimatiques de la Corse. Ce sont des animaux « non aspirateurs » qui ne sont pas des aspirateurs à sac de concentré. Ce sont des animaux qui arrivent à trouver de l'affouragement dans le maquis. C'est des animaux qui arrivent souvent à faire plusieurs kilomètres de marche pour pouvoir se protéger du mauvais temps, pour pouvoir trouver de l'affouragement, ce sont des animaux qui ont de bons aplombs généralement. Ce sont des animaux qui peuvent monter des montagnes bien souvent plus facilement que les races pures comme de la Limousine, sans se casser de pattes. »

IV.2.3. Une race qui a aussi des intérêts en plaine

On dit que les vaches corses sont de bons **moules à veaux**. Ainsi, croisées avec des taureaux continentaux, elles mettent bas sans difficulté des veaux de gros gabarits et leurs aptitudes laitières permettent de les nourrir de manière satisfaisante. La vache corse est très adaptée aux croisements industriels.

« Un bon moule c'est quelque chose qui fait de beaux veaux, mais, sans difficulté. Parce que bon... à contrario, vous prenez la race Charolaise, c'est parfait et tout, mais ça passe pas. Et... les culards ils ont le cul sur développé, le bassin il est pas élastique, le veau il ne passe pas. Là les veaux passent. »

« moi je prends tout. Je prends les petites. Et puis des fois les petites, elles me font des veaux, ils sont aussi gros que la vache (...) Moi j'ai trois petites vaches saine à là que j'avais prises à Morosaglia. Petites, elles font toutes des veaux de 100 kg. Le veau il se met à genoux presque pour téter !

La **capacité compensatrice** des veaux de race corse est aussi mise en avant par les éleveurs. Ceux qui déplacent les vaches de la montagne vers des prairies de plaine pour la finition des veaux observent la prise de poids rapide des animaux lorsqu'ils sont mis en terrain favorable.

« il engraisait vite ! En 2 mois c'était fait, c'était des petites boules. (...) Quand ils sont habitués au dur, tu les mets dans le plein..! Même les petits comme ça qu'on descend. Bon, les premiers mois ils vont pas trop prendre, mais une fois qu'ils démarrent, après ils montent vite hein ! »

Enfin, un éleveur met en avant qu'en plaine, il est facile de « **dé-cycler** » une vache corse afin d'avoir des veaux commercialisables toute l'année. Les vaches de race corse ayant de faibles besoins nutritionnels en comparaison à des races plus spécialisées, peuvent dans les conditions favorables de la plaine assurer la gestation et s'occuper d'un veau à n'importe quelle période de l'année.

« Parce que ce qui se passe aussi, c'est qu'il faut s'adapter au marché. Parce que les vaches corses leur intérêt c'est qu'elles soient rustiques donc quand il faut que l'on dé-cycle le vêlage, ben on y arrive. Une Charolaise, c'est pas possible, parce qu'elle a besoin d'être super bien, quand je dis Charolaise, les autres aussi, hein, celles qui sont tournées vers la viande. »

IV.2.4. Controverses associées à la RBC

- Croisements, sélection par défaut ; que reste-t-il de la race corse ?

Certains éleveurs nient l'existence d'une vache de race corse aujourd'hui. D'après-eux, le cheptel bovin de Corse a évolué avec l'arrivée des bateaux. Il y existe bel et bien des

vaches rustiques et adaptées, mais ils se refusent de parler de vache corse. Même des éleveurs qui élèvent des vaches de type corse refusent de la nommer ainsi. Ils considèrent qu'ils ont modelé leur troupeau en fonction de leurs propres critères de sélection et que celui-ci est précisément adapté à son *rughjone*. Ainsi, ils ne considèrent pas que leurs animaux s'inscrivent dans une race qui serait propre à la Corse entière.

« C'est des races locales, mais bon, on peut pas... moi j'ai pas de définition de corse ou de croisé, je sais pas quoi. C'est des races locales adaptées à la configuration du terrain, euh, au mode de travail qu'on a. Bon après vous dire si c'est du corse où pas du corse, c'est... Moi je vais pas jusque là franchement. »

Pour Laurent Avon, il est aberrant que ces éleveurs nient la race corse pour parler d'animaux adaptés à la configuration de leur terrain puisqu'il considère que la race n'est pas une construction de l'homme mais bel et bien un matériel animal qui peuplait l'île avant eux. Il considère qu'une race est une réalité descriptible de manière objective à travers les caractéristiques communes d'un ensemble d'animaux.

Toutefois, pour d'autres éleveurs, la race bovine corse est une évidence puisqu'ils peuvent comparer ses aptitudes à celles d'animaux d'autres races ou de races croisées. Ainsi, des éleveurs pensent que ces croisements ont été un mauvais choix et que le fait de renouveler le troupeau avec des génisses croisées a été une erreur. Les races exogènes ne leur paraissent pas adaptées au territoire, les élever est aussi plus coûteux, c'est pourquoi ils décident de « recorsiser » leur cheptel en réintroduisant des taureaux de race corse et en renouvelant à partir de génisses pures corses.

- **La RBC, patrimoine local à préserver ou animal archaïque voué à disparaître ?**

L'érosion et la perte d'une race locale est vue par certains éleveurs comme la perte d'une partie du **patrimoine** de la Corse. Ils mettent en avant le fait que des travaux de reconnaissance et de gestion ont été réalisés pour les races corses d'autres espèces (brebis, porcs, chèvres, chien,...), et qu'au même titre, la race bovine corse aussi devrait être mise en avant. C'est d'ailleurs les éleveurs qui ont introduit des croisements dans leur cheptel et qui veulent faire machine arrière qui ont le discours le plus construit à ce sujet.

« on a fait beaucoup d'erreurs ! (...) Parce que, nous, on est toujours en retard de quelques longueurs. En matière d'élevage. Pour tout ce qui est élevage hein, tout ! On a eu les brebis, on avait les brebis corses, on a été chercher les brebis sardes (...) Des chèvres, on avait notre chèvre corse, qui était, très très bonne, adaptée au terrain et tout, on est allé chercher l'Alpine, et puis on est allé chercher la Poitevine, et puis on est allé chercher la Maltaise et puis on a tout cherché. Et aujourd'hui, on est obligé de revenir, à la chèvre corse. On ne fait que des bêtises comme ça. Là maintenant, en élevage bovin, on fait exactement la même chose. On fait la même chose, on a une bonne souche de vaches corses, et on va toujours chercher des améliorateurs sur le continent, où les gens s'empressent de nous envoyer tout ce qu'ils ont de plus pourri. C'est-à-dire que, par exemple chez les Limousines, il y a une souche Limousine qui est euh... lait et une souche qui est viande. Nous, ils nous envoient bien sûr la viande, mais on a pas le potentiel lait. Voilà. Et après, ça fait, oui, des Limousins, mais dégénérés. Voilà. »

Les vaches corses ont aussi une valeur affective, sentimentale. Elles sont associées à l'histoire familiale puisque le troupeau est transmis en génération en génération. Ainsi, certains éleveurs font le choix de maintenir le troupeau corse hérité en parallèle d'un troupeau croisé, alors que même que les veaux de ce premier troupeau seront très mal valorisés. Les dernières vaches corses d'un troupeau de plaine « amélioré » ont aussi pour l'éleveur une position à part dans le troupeau. Souvent âgées d'une 20 aine d'année, elles rappellent une époque révolue souvent glorifiée.

Cependant, tous les éleveurs ne font pas le parallèle entre la race bovine corse et les races locales d'autres espèces. Ainsi, des éleveurs de brebis corse intégrés dans le dispositif de sélection ovine ont fait le choix d'élever des vaches de races exogènes et rejettent la vache corse. Celle-ci est beaucoup moins patrimonialisée que la brebis qui est le véritable symbole du pastoralisme corse. La race bovine renvoie quant à elle à un certain archaïsme. D'après ces éleveurs, alors que le progrès a été celui l'amélioration génétique pour augmenter le gabarit des animaux, la sélection de la RBC s'est faite par défaut et au détriment d'objectifs de production, la preuve étant que ses produits sont disqualifiés du marché.

Nous pouvons élaborer l'hypothèse que s'ils distinguent la brebis corse de la vache, c'est aussi qu'elle a trouvé sa place dans la modernité en intégrant un schéma de sélection.

Ces éleveurs cherchent à produire des animaux lourds aux arrières développés. D'où leur incompréhension face à ceux qui ne croisent pas leurs vaches avec des taureaux améliorateurs et produisent des veaux dont la carcasse pèse moins de 100 kg. Plutôt que

d'aller vers un produit de la race corse, qui en l'état actuel des choses ne trouverait pas de débouché, il leur semble plus cohérent d'accompagner ces éleveurs et de les amener à l'augmentation du gabarit des animaux par l'amélioration génétique.

« Nous les bouchers ils nous ont demandé d'améliorer. Ça fait 30 ans qu'on travaille avec les bouchers et ils nous ont demandé d'améliorer les carcasses. On a toujours eu des beaux veaux en plaine hein. Mais ils veulent toujours qu'on améliore. Alors, maintenant, s'il faut revenir en arrière je sais pas comment... si il faut faire des veaux corses ! »

IV.3. Les produits, le marché, aujourd'hui

IV.3.1. Les produits de la race corse dans le marché de la viande insulaire

Le marché de la viande bovine en Corse est très fragmenté et les produits qui l'alimentent sont très hétérogènes. C'est particulièrement le cas des produits provenant d'animaux de type génétique corse ou croisé-corse. Ceux-ci ne peuvent que difficilement répondre aux critères du marché des boucheries traditionnelles et grandes surfaces qui demandent des veaux jeunes, lourds, conformés, aux arrières développés.

Des éleveurs atteignent tant bien que mal cet objectif en engraisant leurs veaux. Dans ce cas, ils pourront commercialiser leurs veaux à des GMS et à des boucheries directement ou à travers les associations/coopératives d'éleveurs. Il y a six **associations et coopératives d'éleveurs** à ce jour en Corse, trois sont en Haute-Corse et trois autres en Corse du Sud. Si elles ont les mêmes types de marchés, elles ont des critères différents dans le choix des animaux qu'elles commercialisent. Les produits vendus à travers ces associations et coopératives sont susceptibles d'utiliser la marque Corsicarne. Toutefois, celle-ci est presque uniquement utilisée dans les GMS.

Altracarri : basée à Ajaccio elle rayonne sur tout le département de la Corse du Sud avec 150 adhérents et même en Haute Corse qui compte une 50aine « d'apportants ». C'est la plus grosse coopérative des 6 organisations citées. L'association ADPVB, créée dans les années 90, s'est progressivement développée et structurée avant de devenir la coopérative Altra Carri (littéralement l' « autre viande »). Elle a participé à l'amélioration génétique des

cheptels par l'intervention d'un technico-commercial qui encourage les croisements industriels. Aujourd'hui c'est aussi la seule association qui commercialise de la viande bovine bio. Le produit phare de cette association est le veau. 80% des 1500 à 2000 carcasses vendues chaque année à travers l'association sont des veaux, les 20% restants sont des *manzi*. Le poids minimum des carcasses de veaux est de 130 kg. Faisant appel à des prestataires pour la découpe, leurs clients sont aussi bien des boucheries et des GMS que les restaurants. Les *manzi* sont vendus à deux boucheries *halal*. La coopérative commercialise aussi 600 vaches de réforme sur le continent. Les camions reviennent de ce voyage avec des taureaux améliorateurs commandés par les éleveurs adhérents, c'est ainsi que la coopérative peut avoir un impact sur les systèmes d'élevage.

L'association des éleveurs d'extrême sud (AEES) est une petite association de moins de 20 adhérents créée en 1987. En 2011, 350 veaux ont été commercialisés à travers elle. Un contrat moral engage les éleveurs à ne nourrir leurs vaches que d'herbe et de foin. L'association ne commercialise que des veaux dont le poids minimum est de 110 kg. Elle a un contrat d'exclusivité avec les Géants Casino de l'extrême sud. Grâce à son exigence vis-à-vis des pratiques d'élevage et du choix des animaux, les produits de l'association ont très bonne presse dans la microrégion et des prix relativement élevés.

L'association des éleveurs du Valinco est composée de 25 adhérents. 150 carcasses de veaux de type racial croisé ou pur continental d'un poids minimum de 120 kg sont vendues chaque année à travers cette association. Plutôt que de débouché principal, elle permet aux éleveurs adhérents de commercialiser les veaux qu'ils n'ont pas pu vendre à travers leurs canaux habituels.

La coopérative I Pastori dont le siège social se trouve en plaine orientale existe depuis 2003. Après une activité soutenue par la commercialisation de veaux mais aussi d'agneaux et de cabris, elle connaît un ralentissement et ne compte plus qu'un noyau de 10 adhérents actifs. En 2011, elle a mis en marché 250 veaux de type racial croisé ou pur continental d'un poids minimum de 120 kg. Les clients de la coopérative sont des boucheries et GMS de la microrégion.

L'Association des éleveurs bovins de Haute-Corse (ADE 2B) fut créée en 1995. Composée d'une 30 aine d'adhérents actifs, elle met en marché 180 animaux par an dont de

80% de veau et 20% de *manzi*. Le nombre d'adhérents a tendance à diminuer d'année en année. Un technicien est chargé de la gestion du planning prévisionnel et des débouchés. Des animaux de tous types raciaux sont commercialisés, leur poids minimum doit être de 80 kg. Faisant appel à des prestataires pour la découpe, les produits sont vendus à des bouchers ainsi qu'à des GMS et grossistes.

La coopérative Carne paisana, créée en 2011 de la fusion de deux associations de Haute Corse regroupe à sa création 23 adhérents. Elle a commercialisé l'année de sa création, 400 animaux de tous types raciaux dont 20% à destination du marché *halal*. Ses marchés sont les boucheries, les GMS et la restauration hors domicile.

	2A			2B		
	Altracarri	Asso Extrême Sud	Asso Valinco	ADE 2B	I Pastori	Carne Paisana
<i>Nbr d'adhérents</i>	150 (+60 app)	15-20	25	30	10	23
<i>Nbr d'animaux/an</i>	1500 à 2000	350	150	180	250	400
<i>% veau</i>	80	100	100	80	100	-
<i>% manzu</i>	20	/	/	20	/	-
<i>réformes/an</i>	600	/	/	/	/	/
<i>Poids mini</i>	130	110	120	80	120	-
<i>Forme</i>	carcasses, PAD*, pièces	Carcasses	carcasses	carcasses, PAD*, pièces	carcasses	carcasses, PAD*, pièces
	Boucheries <i>halal</i>	GMS (exclusivité)	GMS	GMS	GMS	Boucheries <i>halal</i>
	Boucheries tradi.		boucheries	boucheries	Boucheries	GMS
<i>Débouchés</i>	GMS			grossistes		Boucheries tradi.
	RHD**					grossistes
	Restau co					RHD**
	AB***					particuliers

* prêt à découper

** Restauration Hors Domicile

*** Viande certifiée Agriculture Biologique pour la restauration collective

Figure 5: tableau récapitulatif des associations et coopératives d'éleveurs

Hormis la coopérative Altra Carri qui est bien structurée et Carne Paisana qui est encore à ses débuts, les autres organisations perdent du terrain sur les marchés et notamment à cause d'une diminution du nombre d'adhérents. Le prix de la viande au kilo qui revient à l'éleveur varie entre 4€20 et 4€90 pour le veau, et tourne autour de 3€ pour le *manzu*. Les éleveurs trouvent ces prix trop bas, et puisqu'ils ne sont pas tenus à l'apport total ont tendance

à chercher d'autres marchés avant de solliciter l'association à laquelle ils adhèrent. Ce phénomène fragilise les associations qui craignent de perdre des marchés.

Avec un poids minimum fixé à plus de 100 kg, les veaux de race corse sont disqualifiés pour la vente par ces associations. Ils ne peuvent atteindre ce poids que lorsqu'ils sont engraisés, ce qui n'est pas sans altérer la qualité de la viande et le coût de production. La catégorie des *manzi* étant non définie, les animaux de plus de 8 mois trouvent aussi difficilement des débouchés à travers ces associations.

Les deux organisations de Haute Corse, l'ADE 2B et Carne paisana essayent de mettre en marché des *manzi* et veaux moins lourds, à conditions qu'ils soient bien conformés. Ils seront découpés et vendus en restauration collective par exemple, car les bouchers et GMS les refusent. Les associations et coopératives ne proposent pas de véritable solution aux éleveurs de race corse pour commercialiser leurs produits. Ceux-ci ont donc développé d'autres circuits, formels et informels pour vendre leurs veaux.

Les **marchés souterrains** d'abord, permettent de vendre des veaux légers directement à des particuliers équipés de congélateur. Des veaux sont aussi vendus en vif à des familles d'origine maghrébine qui réaliseront eux mêmes l'abattage rituel.

Il existe aussi un **marché *halal* formel**. Il y a notamment une boucherie à Ajaccio qui achète 15 à 20 veaux par semaine, soit près de 1000 veaux par an ! Cette boucherie se fournit en *manzi* auprès d'une coopérative mais achète la plus grande partie des *manzi* directement à des éleveurs sur toute la Corse. Le boucher achète les animaux vifs et réalise lui-même l'abattage rituel. Le boucher que j'ai rencontré cherche des animaux de 140 kg entre 8 et 18 mois. Il achète parfois des veaux de 80 kg, pour répondre à la demande de familles qui souhaitent acheter une carcasse entière. Cet acteur est très important dans la filière de par les volumes et les types de produits qu'il traite. Beaucoup d'éleveurs font appel à lui pour lui vendre les produits qu'ils n'ont pas pu commercialiser autrement.

Un **marché formel en vente directe** commence aussi à émerger. Celui-ci n'est pas spécifique aux bovins de race corse. Il est souvent associé à l'AB et s'intègre parfois dans des réseaux AMAP. Des éleveurs profitent aussi de gîtes, restaurants, fermes auberges pour valoriser le produit de leur ferme. Dans ces cas là, le produit commercialisé est celui d'un veau jeune nourri au lait de sa mère et parfois complémenté aux céréales. Lorsque la vente a lieu toute l'année, des *manzi* sont aussi commercialisés, ils sont dans ce cas nourris à l'herbe et complémentés aux céréales. Ces jeunes bovins sont abattus lorsqu'aucun veau n'est prêt pour la commercialisation. Ils assurent la régularité de l'offre mais ne sont pas présentés comme un produit différent. D'ailleurs, la dénomination « *manzu* », qui aujourd'hui, a

mauvaise presse est rarement utilisée pour désigner ce produit là qui est la plupart du temps appelé « veau ».

Quelques éleveurs poursuivent la tradition familiale de l'élevage en lien avec le travail et la commercialisation de la viande, ce sont des **éleveurs-bouchers**. J'ai notamment rencontré un boucher qui élève des vaches de race corse. Il ne commercialise dans sa boucherie que sa propre viande bovine et produit des veaux qui pèsent autour de 100 kg et des bœufs et vaches de 200 kg. Il vend aussi des *manzi* qu'il appelle « broutards » lorsqu'il n'a plus de veaux.

Cet éleveur travaille avec un boucher de métier qui lui a transmis son savoir-faire. Il a fallu que celui-ci accepte de travailler de petites carcasses et apprenne à valoriser le veau entier.

« Et moi, quand j'ai embauché mon boucher professionnel, il me dit « je peux pas m'en sortir avec cette viande » et je lui ai dit « si tu n'apprends pas à vendre la bête entière, il faut que tu t'en aille ailleurs ». Et il a réappris son métier avec moi. Parce que... je vends des bêtes, et il faut que... j'en jette pas la moitié ! Il faut que je vende tout. Mais comme la viande elle est de qualité, même si elle est plus petite, (...) parce que nos bêtes elles font une moyenne de 200 kg, de carcasse, par rapport aux d'autres qui font 400 kg de moyenne. (...) Si la bête elle est élevée sainement, ... si elle a été préparée comme il faut, la viande elle est tendre. Après, ... c'est au boucher de faire son métier. Et il faut avoir la chance, là aussi il faut avoir un peu de chance, d'avoir des gens, qui acceptent que vous leur vendiez un morceau plutôt qu'un autre. (...) Quand vous allez rentrer dans ma boucherie, vous allez voir, c'est la seule boucherie au monde où vous n'avez pas une entrecôte dans la vitrine, vous n'avez pas un morceau de faux filet, vous n'avez pas un morceau de filet, vous n'avez pas un morceau de rumsteck. Vous n'avez pas de présentation de ce genre. Ça c'est... les gens qui présentent ça, c'est des gens (...) qui respectent très peu la viande, et qui respectent très peu le travail de l'éleveur. Dans ma boucherie, vous avez tout sauf ces morceaux là. Les morceaux nobles ne sont pas dans la vitrine (...) Un vrai boucher, c'est quelqu'un qui aime son métier, et qui respecte... la bête. »

Il est une autre situation où les éleveurs sont en lien étroit avec la boucherie. C'est le cas des **éleveurs propriétaires de boucheries halal**. Dans ce genre de situation, bien que chacune soit unique, la viande provient du troupeau de l'éleveur et c'est un boucher maghrébin qui la travaille et la vend.

Cependant, ce sont les **maquignons** qui occupent de manière prépondérante le marché des boucheries *halal*. En effet, la plus part d'entre eux sont propriétaires d'une ou de plusieurs

de ces boucheries et travaillent avec des bouchers qui découpent et commercialisent la viande. Les viandes de veau et de jeune bovin sont indifféremment vendues dans ces boucheries dans lesquelles sont écoulés les produits disqualifiés des GMS et boucheries traditionnelles. Les maquignons achètent chez les éleveurs, du tout venant : des animaux maigres, déjà engraisés, des veaux et des *manzi* de tous types raciaux. Les éleveurs vendent en vif les animaux qu'ils n'ont pas pu écouler à travers d'autres circuits car les maquignons achètent les animaux à des prix très bas.

IV.3.2. Représentations du marché

- Irrégularité et hétérogénéité de l'offre

Les bouchers se plaignent de **l'hétérogénéité des carcasses** qui leurs sont vendues. Ils obtiennent rarement satisfaction lorsqu'ils passent commande aux groupements d'éleveurs ou aux éleveurs eux-mêmes d'une carcasse de certains critères d'âge, de conformation et de poids.

« je demande ça, mais après, je prends ce qu'on m'envoie. De temps en temps, quand ça va pas, j'ai avec eux une explication, voilà. Mais euh... y'a beaucoup de choses à revoir ! Si, ... si ils veulent faire quelque chose de sérieux dans la filière, y'a beaucoup-beaucoup-beaucoup de choses à revoir ! Moi à la limite, je fais un peu de veau corse. Le problème c'est que... il y est pas quoi. Et quand je dis il y est pas, c'est un doux euphémisme. Il y est pas... pas du tout! »

C'est d'abord des **irrégularités au niveau de l'identification** des animaux que constatent les bouchers. En effet, bien souvent, en découpant la carcasse, ils remarquent que l'animal n'a pas l'âge inscrit sur les papiers d'identification :

« j'ai des animaux qui arrivent, qui s'appellent veaux. Mais ils font que s'appeler hein. Quand vous passez le couteau, pour couper l'avant, au raz de la sixième côte, si il tape dans l'os le couteau, c'est qui... normalement là, si c'est un veau, y'a pas d'os, y'a du cartilage. Vous le coupez avec le couteau normalement. Bon. Donc on a pas besoin. Donc on a même pas besoin de les voir dans le champ pour voir s'ils ont des cornes ou pas des cornes, moi en

carcasse ici je vous le dit de suite, ce qui est et ce qui est pas. Quand le couteau passe « zouum » c'est que il a bien moins de 8 mois, quand ça commence à taper dans l'os et quand il faut y aller à la scie et tirer sur la scie, c'est qu'on est à un an, et... plus, même si ça a les papiers de veaux hein ! »

La pratique de l'**engraissement** des veaux décriée par les éleveurs de plaine est aussi critiquée par les bouchers. Cette pratique a un impact négatif sur la qualité de la carcasse qui prend trop de gras et de la viande qui devient rouge. Elle est donc triplement problématique : elle est coûteuse pour l'éleveur, elle est un frein à l'achat de viande corse par les bouchers, GMS, restaurants mais renvoie aussi une image négative au consommateur final.

« en plus quand l'animal a souffert, il fait que des os. L'animal, si vous le laissez, tout cet hiver, à la faim. Vous le laissez se débrouiller seul. Il est maigre, il est pas bien. Vous le rentrez ; déjà, il a plus 8 mois, il a... Vous le rentrez dans un parc, vous le bourrez. Il prend beaucoup de tripes, et... un peu de gras. Et puis, euh... vous le sortez de là, vous l'abattez, vous l'amenez... Il est... Parce qu'après, le rendement aussi, les erreurs d'élevage, elles ont un effet cumulatif sur... la découpe. Parce que s'il vous arrive un animal, avec 8 ou 10 kg de gras. Gras-gras. Vous êtes obligé de le mettre dans la poubelle le gras, qu'est ce que vous allez en faire ?! »

« La marchandise est plus rare et de moins bonne qualité. A mon avis, l'histoire de l'engraissement tout ça... c'est pas une bonne idée (...) C'est pas une bonne idée économique, et c'est pas une bonne idée qualitative. Je pense qu'on a voulu rentrer dans un système qui était demandé par la grande distribution et... aussi par une certaine vision des consommateurs. Et... on a fait une erreur. Ouais. »

L'un des bouchers rencontré avait conscience de l'incapacité des veaux corses à atteindre le poids qui leur est demandé. Pourtant, il dit lui aussi devoir répondre à la demande des consommateurs qui veulent des morceaux nobles et à cuisson rapide. Les restaurants quant à eux demandent des morceaux de grande taille, ce qui explique parfois le recours à de la viande achetée sur le continent.

« le problème, c'est que, nous on travaille beaucoup dans la restauration. Dans la restauration, en dessous de 130 kg, c'est pas la peine. (...) Les types ils en veulent pas.

L'escalope elle est petite ils en veulent pas. Donc euh, voilà. Donc euh... on est obligé, on est obligés. C'est pas... On est obligés. Moi si j'explique aux gens que... le veau il pèse 90 kg et que la côtelette, elle va être la côtelette d'un veau de 90kg, ils nous disent « mais nous on s'en fout, on a de grandes assiettes, il faut qu'on remplisse les assiettes. Démerde-toi. » Donc euh... Après à partir d'un moment si il n'y a pas de veau de 130 kg, je suis obligé de faire autrement, je n'ai pas le choix, vous voyez ce que je veux dire. »

Les **boucheries halal** dans lesquelles sont vendus les animaux déclassés des boucheries traditionnelles et grandes surfaces orientent aussi de plus en plus leur demande vers du veau jeune et lourd. Leurs clients composés d'habités musulmans et non musulmans demandent de plus en plus des morceaux à cuisson rapide, ils doivent donc pouvoir répondre à leur demande.

- **Des éleveurs à qui il manque une approche « produit »**

Les bouchers estiment que les éleveurs n'ont pas une approche assez fine du produit, ce qui renforce leur incompréhension mutuelle.

« voilà, avec les éleveurs corses,... faut pas chercher à comprendre. Je veux dire, faut pas faire du zèle, voilà. On arrive, ton veau il est beau, mais regarde, il est un peu gros... Vous lui faites comprendre que c'est du manzu, c'est pas du veau. Ça se passe comme ça. »

Les acteurs de l'aval n'ont jamais été impliqués dans les décisions liées à la filière comme celle de la définition des produits. Les techniciens mettent en avant ce manque de concertation entre éleveurs et professionnels de la viande :

« J'appelle ça pseudo concertation parce qu'ils pensent se concerter entre eux mais c'est... du pipo « moi je te descends un veau c'est comme ça, c'est pas autrement » « moi je veux pas ton veau, c'est comme ça et c'est pas autrement » « oui mais moi mon veau tu vas l'acheter à 6€ c'es comme ça c'est pas autrement ». On explique pas pourquoi. « Pourquoi 6€, parce que j'ai besoin d'argent pour rénover ma bergerie » « mais... moi je peux pas te l'acheter à 6€ parce qu'il manque un peu de gras, il a que 2mm de gras au lieu de 4 comme le mois dernier », il faut expliquer ça. Donc c'est de la pseudo concertation si on explique pas. »

- **Une désorganisation qui profite aux maquignons**

Dans ce marché désorganisé, les éleveurs ont du mal à mettre en marché leur production. Leur ultime recours est souvent celui des maquignons. Certains éleveurs leurs vendent tous leurs veaux, d'autres uniquement les invendus. Parce qu'ils achètent en grande quantité et payent souvent en liquide, les maquignons se permettent d'acheter les animaux à des prix très bas : de 50 à 200€ la tête en fonction du type racial, de l'âge et de l'état d'engraissement.

Après remise en état des veaux, forts d'importants volumes, ils approvisionnent des marchés qu'ils détiennent depuis longtemps. D'après les éleveurs, ils vendent leur produit à des prix relativement bas à des boucheries *halal* ainsi qu'à des GMS et concurrencent ainsi les organisations d'éleveurs. Les organisations de plaine dénoncent aussi que les produits des maquignons sont hétérogènes et renvoient aux consommateurs à une mauvaise image du produit.

IV.3.3. Controverses liés aux produits de la race corse

- **Un veau de moins de 100 kg peut il être beau ?**

Aujourd'hui, les carcasses de type génétique corse sont disqualifiées du marché de la viande. Le marché demande des veaux lourds et un certain nombre d'éleveurs, par l'introduction de races exogènes, ont trouvé le moyen d'y répondre. Aujourd'hui, la coopérative Altracarri commercialise des veaux qui pèsent au minimum 130 kg carcasse, avec comme objectif un poids « idéal » de 150 kg. Pour les éleveurs adhérents, qui depuis plus de 20 ans ont fait des efforts techniques pour que leurs animaux gagnent en conformation et en poids, c'est cette trajectoire que tous devraient suivre pour pourvoir répondre à la demande du marché. Confrontés à leurs débuts à ces difficultés de commercialisation, ils n'en rencontrent plus aujourd'hui et leurs produits ont acquis la confiance des consommateurs. Ayant intégré cette logique, ce sont les éleveurs qui produisent les plus gros veaux qui acquièrent la reconnaissance de leurs homologues.

« Moi je dis toujours, un éleveur, on le voit quand on va à l'abattoir. Moi quand je vais à l'abattoir et que j'ai un veau qui est pas beau. (...) Ben j'espère qu'à l'abattoir il va y avoir personne ! (...) Maintenant, quand le veau il est beau, eh beh je suis fier, c'est bête, d'ouvrir ma bétailière, et que les gens ils regardent. »

Lors des transactions, c'est le poids et l'âge qui servent d'indicateurs au détriment de la conformation alors que c'est elle qui donnera un indice sur le rendement de la carcasse. Les éleveurs font remarquer qu'un veau de 90 kg peut être très bien conformé et une carcasse plus lourde peut être maigre car plus osseuse. Dans le même sens, un boucher fait remarquer que par son ossature plus fine, un veau de race corse donne des produits à haut rendement, d'autant plus lorsqu'il est issu d'un croisement avec un taureau améliorateur.

« Le problème c'est que pour nous, dans le système commercial dans lequel on est enfermés aujourd'hui, il est invendable ! Mais il est très bon. Moi je peux vous le dire, c'est un produit à haut rendement, si y'a un peu de croisement, c'est un produit à haut rendement, mais à haut rendement ! »

Les bouchers en zone rurale, qui n'ont donc pas un débit très élevé ont intégré cette logique et préfèrent travailler avec des veaux plus légers (~100 kg) pour avoir le moins de perte possible. L'un des bouchers fait remarquer qu'il préfère commander des carcasses plus légères aux éleveurs pour avoir l'assurance de recevoir réellement du veau plutôt qu'un *manzu* mal identifié. Le veau plus léger est de meilleure qualité qu'un animal plus lourd mais plus âgé. Les carcasses plus petites, sont aussi plus faciles à manipuler lorsque le boucher travaille seul. La race corse dans ces cas, fait partie d'une stratégie et s'intègre dans la cohérence d'un système. L'éleveur-boucher rencontré explique son choix de maintenir son troupeau en race corse, car son gabarit convient bien à son rythme de travail :

« c'est une boucherie, je l'avais faite démontable mais qui marche beaucoup, vous voyez. Qui marche bien. Mais malgré ça, j'aurai des veaux limousins et des bœufs limousins, je n'aurai pas assez de débit pour le liquider, sans en jeter une certaine partie. Et donc je suis resté à la race locale, parce qu'elle me fait des veaux sur mesure, de 100 kg, que j'arrive à débarrasser en 15 jours, et des bœufs de 200 kg que j'arrive à débarrasser en 15 jours.

- Un avenir pour le *manzu* ?

Le *manzu* est un produit qui fait controverse. **Historiquement**, c'était était un veau tardif qui n'étant pas fini le premier été de sa naissance, était castré et maintenu dans le troupeau une année de plus avant d'être vendu. C'était un produit de l'élevage bovin traditionnel et les éleveurs, s'ils ont perdu cette pratique, en ont gardé la mémoire :

« avant de partir en estive, ils en sevreraient pas de veaux. Avant ce qu'ils faisaient, le veau qui était pas vendu l'année, ils le castraient, et ils vendaient l'année d'après. C'est un produit qu'on appelait le manzu. Qui existe toujours, qui existe toujours ! Mais les gens ils ont en tête que le manzu c'est un sous produit. Alors que c'est pas un sous produit. C'est un produit fini. Si il est bien fait, bien... bien préparé, c'est un bon produit, un produit de qualité, mais voilà. Il est castré hein ! »

Pourtant, avec l'évolution de la demande vers le veau jeune et lourd, le *manzu* a été déclassé et ont été appelés *manzi*, tous les jeunes bovins n'étant plus des veaux. Progressivement, dans cette **catégorie non définie** se sont retrouvés les femelles et les mâles non castrés de 8 à 24 mois. Elle est devenue une catégorie fourre-tout composée de produits aux caractéristiques très variées qui n'ont pas trouvé d'autres débouchés que le marché *halal*. La non définition de ce produit a entraîné la confusion dans la filière. Aujourd'hui, certains disent du *manzu* qu'il est de qualité lorsqu'il est jeune et que sa viande est identique à celle du veau. Si la dénomination « veau » est réservée aux animaux de moins de 8 mois, il n'est pourtant pas identifié comme un produit différent. Certains bouchers commercialisent d'ailleurs des animaux qui ont jusqu'à 10 mois car ils coûtent moins cher qu'un animal plus jeune.

« Parce que le manzu, c'est comme le veau, le manzu hein. Le manzu hein, une femelle jusqu'à 9 mois... de 8 à 9 mois, même à 10 mois des fois, c'est comme le veau, c'est aussi tendre, ça a le même goût. Après les mâles... moi quand je travaillais avec le boucher traditionnel de montagne qui me prenait les veaux il me disait « quand c'est des femelles, tu peux aller jusqu'à... qu'elle soit finie. Quand c'est un mâle il faut le sortir à 9 mois maximum. » Après le mâle il sent, il est plus dur, après il commence à courir après les vaches... »

Aujourd'hui, le *manzu* est souvent un animal qui redescend d'estive en automne et qui est engraisé quelques mois dans des parcs avant de pouvoir être vendu. Il a donc autour de 12 mois quand il est vendu. Ajoutons que la pratique de castration a quasiment disparu. Même vendus à un certain âge, les mâles ne sont pas castrés, la viande perd donc de ses qualités organoleptiques et contribue à la détérioration de l'image du *manzu*. Les rares éleveurs qui continuent à produire du *manzu* comme le faisaient leurs parents refusent de l'appeler ainsi. Le nom « *manzu* » a été complètement disqualifié. En boucherie il sera appelé « broutard » tandis que dans les restaurants, il sera appelé « veau ».

« Seulement, le broutard, c'est pas du veau. Par exemple quand vous cuisez une viande de broutard, c'est plutôt comme du bœuf, c'est une petite génisse. Et quand vous cuisez du veau, vous le cuisez beaucoup plus, vous allez le cuire comme du porc. C'est une viande blanche, rosée, mais plutôt blanche. Tandis qu'un broutard c'est plus proche d'une génisse. Bon, on l'appelle broutard, moi je lui ai donné le nom de broutard, pour me distinguer de tous ces gens qui se servaient du mot manzu. »

- Possibilité du retour du « vrai » *manzu* dans l'élevage bovin corse ?

Les techniciens voient dans le *manzu* traditionnel un produit de qualité pouvant être intéressant et adapté, à la fois aux modes d'élevages et au marché. Toutefois, sa production demanderait de revenir à la pratique de la castration pour les mâles et de définir un âge d'abattage se différenciant nettement de celui du veau.

« Le manzu, on peut considérer que c'est un produit phare, à condition, là aussi, que ça soit un produit bien fini. Et pourquoi pas, je l'ai toujours mis en avant, ça a pas toujours été suivi, un manzu, de 24 mois ; cet âge là a fait toujours peur aux professionnels, parce qu'ils pensent que c'est un cycle trop long, mais jouer sur la génisse de 2 ans, qui me paraît un produit de luxe, ou un manzu castré. Sachant qu'on aura une perte de poids de 30 ou 40 kg, donc il faudra que ça soit compensé par une meilleure valorisation du produit, donc une augmentation du prix »

Aussi, d'après les bouchers, si le produit était clairement défini, le *manzu* pourrait rencontrer des consommateurs. Un boucher m'expliquait qu'il avait fait des tests avec des restaurants en saison estivale et que les côtes de *manzu* à la carte furent un véritable succès.

*« Moi j'ai des clients je dis « regarde, vends des côtes de manzu, au restaurant, vends-les »
« tu crois ? » Je dis « écoute, c'est pas compliqué, tu les mets, tu les appelles côte de manzu,
si tu arrives pas à les vendre, en saison estivale, ben ma fois, on verra, on s'arrangera bien ».
Ils vendent que de ça. Que de ça ! Côte de manzu, côte de manzu... Les gens ils savent pas ce
que c'est, donc ils arrivent, ils disent « eh votre côte de manzu, qu'est ce que c'est ? » (...)
Alors on explique, « le manzu, c'est pas un veau, c'est pas un bœuf, c'est un animal qui est
entre les deux, c'est un animal de la montagne corse » Hop, ils achètent ! Donc y'a une
attente vis-à-vis de ces produits là, après, ça dépend ce que vous faites ! »*

Pourtant, les éleveurs ne voient plus le *manzu* comme un produit intéressant pour leur élevage car il ne renvoie plus à un produit défini, traditionnel et de qualité. D'autre part, puisqu'il reste plus longtemps sur l'exploitation, il est coûteux à produire et son prix de vente, inférieur à celui du veau, ne permet pas de compenser son coût de production. A ce jour, la production et la requalification du *manzu* ne paraissent donc pas envisageables aux yeux des éleveurs.

- Qui produit du veau corse ?

Aujourd'hui, la définition du veau corse est celle d'un animal qui est né, élevé et abattu en Corse. A la vente, le veau corse est parfois identifié par l'étiquette Corsicarne, mais sa couleur rosée le différencie de la viande claire du continent et suffit au consommateur pour le reconnaître.

Je le vends « veau corse ». De toute façon, les clients, ils font la différence eh. Moi j'ai, au magasin, j'ai des gens qui arrivent et me disent « mettez-moi du veau blanc ». Bon, encore moi celui que je vends est pas trop blanc. Si vous mettez du veau blanc blanc blanc ici, les gens ils en veulent plus, ils trouvent que y'a quelque chose qui va pas.

La dénomination « corse » des produits renvoie à une provenance mais aussi et surtout à une image de naturel et de qualité que revendiquent les éleveurs de plaine.

« entre le veau, qui est né ici, de race croisé avec un taureau du continent, et un animal qui serait même issu de père et de mère corse reconnu, mais qu'on le met dans un parc et qu'on lui donne 50 kg d'aliment Sanders, je voudrai savoir qui est le plus corse et le plus naturel.

Après, faut aussi savoir ce qu'on veut faire... Je parle pas de bio eh, je vous parle d'esprit corse, et de produit... parce quand on dit corse, c'est comme naturel, voilà. Pour moi c'est le plus corse, celui qui a mangé que mon foin que j'ai fait sur mon exploitation, qui a mangé le maquis que j'ai et l'herbe que j'ai, c'est tout. »

Ceux-ci s'inquiètent donc de la volonté des éleveurs de montagne de reconnaître la race corse dans le but de commercialiser un produit qui lui est propre. En effet, dans le cadre d'une démarche AOC, la dénomination « veau corse » pourrait n'être utilisable que pour produits de la race corse. Cette démarche n'est pas considérée comme légitime par les éleveurs de plaine qui considèrent que contrairement à eux, les éleveurs de race corse n'ont pas intégré un système de production et qu'ils cherchent à faire reconnaître un produit qui à ce jour n'existe pas. Si les éleveurs de RBC s'appropriaient la dénomination « corse », les éleveurs de races exogènes perdraient la possibilité d'utiliser cette image très valorisante dans laquelle eux-mêmes se reconnaissent.

« maintenant qu'on ait une race, qu'on veuille là sauvegarder, parce que on considère qu'elle est bien adaptée au milieu, qu'elle vèle facilement, que c'est un patrimoine local, qu'on veuille le garder, au contraire ! Mais, qu'on ait en même temps de ça, la vision de dire, le veau corse, c'est nous, en comparaison d'autres, (...) ça me dérange.

« Nous on existe, eux ils y sont pas encore. C'est pour ça, que je te dis, à travers le produit, nous, nous on produit, on vend, eux pas encore. Ils n'ont pas le produit. Il faut qu'ils créent tout.»

Par opposition, les éleveurs de race corse estiment qu'il n'est pas normal qu'un veau de race exogène, même s'il est né en Corse puisse être appelé « veau corse ». Ils considèrent que le fait que le veau soit élevé en Corse ne fait pas la spécificité du produit. D'après eux, c'est la race élevée sur son territoire qui fait la typicité du produit.

« Bon déjà, né-élevé en Corse, il faudrait qu'au moins, un des deux parents il soit corse. Donc, si c'est pour faire du Limousin, du Gascon ou de l'Aubrac, ils peuvent aller les prendre sur le continent, ils ont pas besoin de les faire ici hein. Moi je suis contre. Contre ceux qui font des animaux purs et qui disent des animaux corses. C'est pas des animaux corses, ils sont élevés en Corse c'est tout. Né-élevé en Corse ça veut rien dire. »

IV.4. Le fatalisme ambiant en lien avec le développement de la Corse

Le fatalisme est prégnant chez les éleveurs bovins vis-à-vis de l'avenir de la filière. La désorganisation du marché, la disqualification des produits, les ratés d'action collective leur font dire que seules les nouvelles orientations de la PAC définiront si des vaches allaitantes seront élevées en Corse dans le futur proche.

Le fait que ce ne soit pas le produit de l'élevage qui fasse le revenu agricole n'encourage pas les éleveurs à entretenir les espaces et à maîtriser leurs troupeaux, ce qui fait dire aux éleveurs que le savoir-faire de l'élevage s'est perdu et que l'espace est en déprise.

« Bon, les troupeaux étaient moins nombreux que maintenant, donc on essayait... on travaillait mieux, c'est vrai qu'on travaillait mieux. Mais ce qui a tout faussé c'est la prime hein ! Cette histoire de prime qui a tout faussé, c'est ça hein. »

Déprise qui est aussi liée aux problèmes fonciers en Corse, dont celui de l'indivision qui gèle les investissements et les projets sur le long terme tels que la valorisation des terrains agricoles et la structuration des exploitations.

Les éleveurs ayant investi sur l'atelier bovin disent aujourd'hui le regretter puisqu'il ne s'est pas répercuté sur la valorisation du produit. L'association régionale qui aurait dû mener un travail à ce niveau a perdu sa légitimité car en 10 ans d'existence, elle n'a pas réussi à créer le dynamisme pour sortir la filière du marasme. Aujourd'hui, ces éleveurs pensent qu'il est trop tard pour créer une action collective.

Les tensions politiques entre les Chambres d'Agriculture du Nord et du Sud de la région entretiennent une méfiance mutuelle des acteurs et freinent leur implication dans l'association Corsica Vaccaghji. D'autre part, les organisations agricoles sont critiquées pour leur fonctionnement clientéliste qui nuit aux intérêts collectifs de la filière en général. Beaucoup d'éleveurs s'en trouvent exclus et n'ont plus la volonté de les intégrer.

« quand ils créent un truc comme ça, la moindre des choses, c'est de contacter les éleveurs. Moi personne ne me contacte donc, je vais pas aller les chercher ! Là y'a eu des groupements pour vendre les veaux, personne n'est venu me chercher et me dire « ça t'intéresse ? » non !

« On est au courant de rien alors ! Demander à qui et puis quoi ? Si ils veulent sauver la vache corse, il faut que ça soit collectif. Faut pas que y'en ai un ici dans le Taravo, un dans le Cap Corse, un dans l'Alta Rocca et un à Bonifacio... il faut qu'il y ait une volonté aussi de tout le monde ! »

Enfin, à force de disqualification et d'exclusion, les éleveurs ne voient plus le potentiel de leurs produits et leur mobilisation dans la filière bovine est retombée. Ils préfèrent se mobiliser pour d'autres espèces et d'autres produits tels que le porc et la charcuterie qu'ils considèrent comme plus porteur et plus dynamique. Ainsi me disait un technicien à la fin de notre entretien :

« il y a un manque de mobilisation, à la fois au niveau des OPA², au niveau de leurs représentants, au niveau des structures. Il y a un manque de mobilisation au niveau des élus agricoles de manière générale. Tout simplement parce que à un moment donné, ils n'y croient plus. Ils ne croient plus aux produits. Pour certains, il y a plusieurs années de militantisme et de combat syndical. Pour d'autres il n'y en a jamais eu parce qu'ils n'y ont jamais cru depuis le début. Et puis on est sur un épuisement global et général des éleveurs. Qui finalement disent tant qu'il y a des primes on continue et puis le jour où il n'y en aura plus on s'arrêtera. »

² OPA : Organisations Professionnelles Agricoles

V. Les émergences

Les projets de l'association Corsica Vaccaghji s'articulent aujourd'hui autour de trois axes principaux : (1) la constitution d'une interprofession, (2) la valorisation d'un veau léger de montagne et (3) la gestion collective de la RBC.

Les réunions organisées à ces sujets ont amené les acteurs à expliciter des objectifs pour explorer le champ des possibles en faisant part de leurs motivations et de leurs craintes. La volonté de produire et de promouvoir un veau léger de montagne les amène à repenser l'élevage de montagne et la race bovine corse. Les projets s'orientent et se précisent au fil des réunions et des discussions. Si des premiers jalons ont été posés concernant le produit, les systèmes d'élevage et la race, aucun seuil engageant les éleveurs dans une voie définie n'a été franchi. Dans cette situation, tout est encore possible et imaginable pour eux c'est parce que les acteurs veulent y croire que ces discussions peuvent avoir lieu. Cette partie sera nourrie des interactions entre acteurs et discours émergents.

V.1. Le veau léger de montagne

Corsica Vaccaghji part du constat qu'aujourd'hui, les veaux produits en montagne ne sont pas rémunérateurs. Lorsque les éleveurs cherchent à répondre à la demande du marché, les coûts de production sont élevés à cause des achats d'intrants et la qualité de la viande est altérée. Les veaux lourds de montagne ne sont donc pas compétitifs avec les veaux lourds de plaine. Les dirigeants de Corsica Vaccaghji aspirent à trouver une issue pour tous les éleveurs de montagne qui n'arrivent pas à vivre de leur travail. Accusés de tous les maux et contraints de changer de système pour pouvoir progresser, ils ont pris conscience que leur système d'élevage échouait à reproduire celui de plaine et à produire les mêmes veaux. Conscients des erreurs du passé, ils souhaitent prendre une autre option en produisant un veau issu de leurs animaux élevés sur leur territoire. C'est aussi leur travail et leur savoir faire qu'ils veulent faire reconnaître auprès de la profession et des acteurs de la filière. Pour ce faire, les éleveurs de Corsica Vaccaghji ont décidé d'orienter leur production vers un veau de lait, âgé de 5-6 mois, pesant autour de 50-60 kg. Ce veau fait référence à celui qui était produit avant que les grandes surfaces n'orientent la demande des marchés vers un veau lourd.

Grâce aux relations d'un éleveur responsable syndical, une dégustation de veau léger a été réalisée au mois de Mars 2012, avec plusieurs chefs du cercle des grandes maisons corses. Cette dégustation fut un succès et conforta l'ODARC dans sa volonté de soutenir financièrement l'association dans cette démarche. Profitant du sillon tracé par Jacques Abbatucci, ce produit fut testé dans un créneau haut de gamme se différenciant ainsi du marché conventionnel dans lequel sont vendus d'ordinaire les produits de l'élevage bovin corse.



Illustration 5: logo du cercle des grandes maisons corses

Lors de la conférence sur le veau corse organisée par l'office de tourisme de Lecci en Juin 2012, une dégustation en carpaccio de ce veau léger fut proposée au public. Préparé par César Filippi, le propriétaire d'un réputé restaurant étoilé, il faisait office de mise en bouche avant le veau à la broche de Jacques Abbatucci servi lors du repas. Ainsi, ce même jour, le veau léger de montagne et le veau tigre d'Abbatucci furent servis aux mêmes consommateurs et présentés sur un pied d'égalité.

Dans cette continuité, six grands restaurants corses ont cuisiné une demi-carcasse de veau léger, durant l'été 2012. Satisfaits de l'expérimentation, ils apprécient le fait de cuisiner du veau corse car ils mettent un point d'honneur à afficher des produits locaux et identitaires sur leur carte.

Cette expérience avec le cercle des grandes maisons a fait naître des espoirs chez les éleveurs qui rêvent de s'émanciper de la pression des maquignons et des grandes surfaces en imaginant leur veau servi sur les plus grandes tables de l'île.

Pourtant, s'il a été l'objet de quelques dégustations et essais, le veau léger n'est plus produit sur les exploitations et sa mise en marché demande d'abord de le définir, d'établir des stratégies de positionnement et d'identification sur le marché, de décider d'un cahier des charges associé aux pratiques d'élevage et d'organiser sa mise en marché en lien avec l'aval de la filière.

C'est pour répondre à ces questions que Corsica Vaccaghji a sollicité des éleveurs, techniciens de chambres d'agricultures, l'ODARC, et l'INRA dans la constitution de groupes de travail collectifs.

V.1. 1. La tradition retrouvée

Le veau léger de montagne, que certains appellent *vitellettu*, est un animal dont la carcasse pèse de 50 et 60 kg entre 5 et 6 mois. Pour justifier et légitimer la promotion de ce nouveau produit, les éleveurs s'appuient sur le modèle du veau tel qu'il était commercialisé il y a quelques décennies, avant la mise en place des primes européennes et l'opération de croisements industriels sous la pression des professionnels de la viande. En d'autres termes, le veau léger est un produit traditionnel réinventé, on pourrait reprendre la notion d'invention de la tradition définie par Hobsbawn (1995) puisqu'est remis sur le devant de la scène comme un retour aux sources, un veau du passé disparu car déconsidéré par les bouchers. Il est devenu plus facile pour les éleveurs de concevoir entièrement un nouveau produit en se réappropriant une tradition disparue plutôt que d'utiliser comme levier un produit qui existait à la même époque mais qui souffre aujourd'hui d'un manque de définition : le *manzu*. Celui-ci a été complètement disqualifié auprès des éleveurs depuis l'échec de sa promotion par la marque régionale Corsicarne. Le fait que ce dernier doive rester plus longtemps sur l'exploitation fait aussi craindre un coût de production plus important que les éleveurs ne sont pas prêts à assumer à ce jour.

C'est ainsi qu'un boucher me décrivait ce que pourrait être le veau corse, en faisant référence à ce qu'était l'élevage bovin dans son village, il y a plus de 30 ans :

« Parce qu'on a toujours travaillé comme ça. Que le veau... moi je me rappelle, j'ai pas 100 ans, je me rappelle avoir vu tuer des veaux, quand les veaux faisaient 80 kg, ça nous paraissait être un animal énorme ! Enorme je dis bien ! C'était comme ça ! C'était comme ça ! Y'avait pas encore eu le taureau améliorateur du continent, c'était la race corse dans la montagne corse, de l'aliment on en donnait pas, la vache elle était rustique, ça broutait, elle passait son hiver comme elle pouvait. En été y'avait des veaux, pim pam, on tuait les veaux, et en avant ! En avant ! C'était ça ! C'est y'a pas longtemps ce que je vous dis hein ! C'était y'a 30 ans hein ! Bon. Ça a disparu, ... »

V.1.2. Un produit en cours de définition

La définition du produit n'est pas encore stabilisée. Veau de lait de 50 à 60 kg, abattu à 5-6 mois, sa dénomination n'est pas complètement établie et oscille entre veau léger, petit veau de montagne, *vitellettu*...

Le poids défini est en rupture totale avec l'idéal de 120 kg des veaux de plaine et de l'intervalle 90 à 100 kg du veau d'Abbatucci. Ce choix d'un poids délibérément inférieur permet de démarquer le veau léger qui se présente comme un produit réellement différent. Une carcasse d'un poids supérieur, avec un objectif de maximum à atteindre aurait rendu possible la comparaison avec le veau de plaine et l'aurait positionné dans une catégorie inférieure, comme veau de seconde zone incapable d'atteindre le palier idéal. C'est par ce processus que le *manzu*, dont l'âge minimum n'avait pas été suffisamment démarqué de celui du veau, est devenu un « veau loupé » de 8 mois et 1 jour. Bien que la description de ce veau corresponde à ce que pourrait être un produit de la race corse, celle-ci n'est que partiellement assumée. La race corse reste implicite notamment parce qu'elle incommode encore les éleveurs dont les troupeaux sont croisés.

Les éleveurs avec l'accompagnement des techniciens ont défini les contours de ce que pourrait être ce produit. Ils comptent à l'avenir sur le savoir-faire des professionnels de la viande que sont les bouchers et les cuisiniers pour compléter cette définition avec des critères de qualité qui leur sont propres.

- Les caractéristiques de la viande

Les éleveurs ont des difficultés à expliciter les qualités de la viande du veau léger qui commence à peine à être re-matérialisé. Jacques Abbatucci, au contraire, se distingue par son discours très construit sur la qualité de sa viande liée au mode d'élevage: la race, l'élevage extensif, l'alimentation font le goût du produit. Goût qui évolue avec les saisons, allant d'arômes de pain d'épice lorsque les vaches ont été nourries de foin en hiver, à des accents d'herbes de Provence lorsqu'elles se sont régalées dans le maquis.

Avoir une description fine du produit, connaître ses singularités, sont les retours attendus par Corsica Vaccaghji des chefs du cercle des grandes maisons corses. A travers eux, est aussi recherchée une légitimité. Considérés comme des experts, ils prouvent, parce qu'ils le cuisinent, que le veau de montagne est un produit de qualité.

Les acteurs intégrés dans l'action collective initiée par Corsica Vaccaghji entretiennent des rapports privilégiés avec le boucher qui réalise une prestation de découpe aux éleveurs et associations. Ils comptent également sur lui pour les accompagner dans la constitution d'un cahier des charges particulièrement sur le volet de la viande. Voici comment celui-ci décrit la viande corse :

« la viande corse. (...) c'est une viande qui est colorée, c'est une viande qui a un goût volatil, et c'est une viande qui a un grain quand même assez fin. »

Il insiste sur les qualités intrinsèques de la viande plus que sur un rapport poids-âge pour définir le produit:

« on peut tout faire ! Le produit, si on fait un produit en disant, voilà, c'est un veau de race corse, il est tué, il est sous la mère, il est tué entre 6 et 8 mois, euh... il pèse ce qu'il pèse, le problème n'est pas là. Il fournit des pièces certes petites, mais c'est une viande qui a une qualité intrinsèque. Il est vendu. Il est vendu. »

Aujourd'hui, l'image que les acteurs de l'action collective veulent transmettre de ce veau léger de montagne est celle d'un produit naturel. Ce veau, élevé en montagne, en liberté, ne s'est nourri que du lait de sa mère. Son petit format a plusieurs avantages. L'animal entier est facilement valorisé auprès des restaurants ce qui permet d'éviter la question de la répartition des produits les moins nobles à travers d'autres débouchés. La viande de veau léger se prête à une présentation brute et épurée. En référence au naturel, elle n'a pas besoin de fioritures pour être mise en valeur. Crue, en carpaccio, la viande se suffit presque à elle-même. Lorsqu'elle est cuite, la nature du produit est préservée: l'épaule entière peut être cuite à la broche. La cuisson longue valorise ce produit. D'ailleurs, nous pouvons faire le rapprochement entre l'épaule de veau léger à la broche et le veau entier à la broche d'Abbatucci, réalisé lors de grandes occasions. Le *vitellettu*, par son petit format, rend possible ce mode de préparation à l'échelle d'un restaurant.

- Un travail technique de la viande

Comme l'a montré Trift dans son travail de thèse sur la qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire (Trift, 2003), le couplage des savoir-faire des

professionnels de l'élevage et de la viande permet de définir de nouveaux modes de qualification des carcasses faisant le lien entre l'animal et la viande.

Localement, l'expérience de Jacques Abbatucci montre l'importance du soin et de la précision apportés à chaque étape de production, depuis les pratiques d'élevage jusqu'à la cuisson de la viande, en passant par le temps de maturation. Cette exigence lui permet de valoriser l'animal entier et de toujours proposer un produit de qualité.

Dans notre contexte, les savoir-faire techniques des bouchers et des cuisiniers seront sollicités dans l'action collective afin d'élaborer des critères de qualification de la carcasse et de participer à la définition d'un cahier des charges lié à ces critères et à la transformation de la viande. La communication entre l'amont et l'aval de la filière qui était limitée et souvent mauvaise jusque là, montre donc un regain d'intérêt.

La maturation est une étape que les acteurs savent importante pour garantir la tendreté de la viande. Pourtant, aujourd'hui, en Corse, sa durée est rarement respectée. La découpe est aussi questionnée. Dans cette phase d'exploration, le veau léger est vendu sous forme de carcasse pour que les cuisiniers puissent exploiter son potentiel sans être bridés par une découpe imposée. Les choix stratégiques de positionnement sur le marché décideront si le produit devra être découpé avant sa commercialisation et si les bouchers auront un rôle à tenir dans ce travail. La découpe de la carcasse, si elle est réalisée par un prestataire, peut représenter une contrainte pour les acteurs de l'amont qui auront un travail supplémentaire à répartir les différents morceaux en fonction des marchés. Toutefois, la découpe pourrait aussi permettre d'optimiser la valorisation de la carcasse entière.

V.1.2. Son positionnement sur le marché

Dans leur phase d'exploration des potentialités du produit, les éleveurs travaillent avec la restauration gastronomique. Ce partenariat est pour les éleveurs une opportunité à plusieurs titres. Elle leur permet à la fois de tester leur produit chez des gens exigeants, donc d'obtenir des retours qui leurs seront constructifs, d'acquérir une notoriété, une image prestigieuse et de vendre leur produit à un prix rémunérateur. Sur le moyen et le long terme se pose la question stratégique du positionnement du produit sur un marché. Faudra-t-il se concentrer sur un marché de niche haut de gamme ? L'ouverture à la restauration traditionnelle sera-t-elle à envisager ? Quels seraient l'intérêt et les contraintes à proposer le produit aux consommateurs à travers les boucheries ou les GMS ?

A ce jour, c'est la piste de la restauration qui est privilégiée. En effet, les dirigeants de Corsica Vaccaghji cherchent à s'émanciper des GMS qui payent le produit au poids et cherchent à réduire leurs coûts au plus bas. Toutefois, la présence de l'une des enseignes lors des réunions montre la curiosité et potentiellement l'intérêt qu'elle pourrait avoir vis-à-vis d'un tel projet. C'est ce qui fait dire aux développeurs de l'ODARC que le veau léger pourrait à l'avenir trouver une place dans les rayons des grandes surfaces.

- **La piste de la restauration**

Le marché haut de gamme exploré actuellement, s'il présente des avantages, peut s'avérer risqué. Les restaurants gastronomiques ne sont qu'une vingtaine sur l'île, la taille du marché est donc restreinte. La régularité des commandes de ces restaurants n'étant pas garantie, ils n'assurent qu'un débouché fragile aux éleveurs.

Le marché de la restauration traditionnelle, peu abordée par le collectif, est pourtant envisagé par l'ODARC et par les bouchers comme un débouché potentiellement intéressant. Ils pourraient être de bons ambassadeurs du produit et représenter un marché conséquent pendant la saison touristique. Ainsi, un boucher me disait que le seul véritable débouché qu'il conçoit pour un veau léger de montagne est celui de la restauration. Il imagine une relation étroite entre producteurs, boucher et restaurateurs pour assurer la coordination entre l'offre et la demande, le respect d'un cahier des charges et le suivi du produit :

« Si vous voulez vendre un petit veau, il faut faire la promo autour de ce petit veau. (...) Les seuls qui peuvent gagner la bataille du veau en Corse, le seul marché qui existe, c'est le marché des restaurants. Il faut vendre les restaurants, c'est-à-dire par exemple à Corte, on a, euh, qui vendent du veau Corse, si on veut faire un petit veau de montagne au lait, qui vendent du veau de montagne corse au lait, y'a le PP par exemple, le CF et l'O par exemple. Ce sont ces trois restaurants. Ils ont signé une charte, ils s'engagent à le vendre, ils s'engagent à suivre la traçabilité de ce produit. Derrière, bien entendu, il faut qu'ils aient le produit et il faut qu'ils aient des gens, chez qui ils peuvent aller le prendre. Voilà. Point à la ligne. Si on fait ça, si on fait ça, on a gagné. »

Les développeurs de l'ODARC voient aussi un potentiel de la restauration dans la promotion des produits insulaires puisqu'ils sont en création d'un label qui mettra en évidence

les restaurants qui cuisinent des produits locaux. Comme l'huile d'olive ou les vins corses, le *vitellettu* pourrait s'intégrer dans ce dispositif.

« on veut travailler, faire un label restaurant, pour essayer de valoriser, que les gens qui travaillent les bons produits soient mis en valeur et que les autres qui ont envie de travailler ces bons produits, ils avancent.. L'idée c'est quand même que derrière de communiquer, et de mettre en avant ceux qui font du bon travail. »

- A quel prix ?

Les carcasses des *vitellettu* sont légères, la rémunération du produit doit prendre en compte d'autres critères que celui du poids pour garantir une valeur ajoutée à l'éleveur. Cette question sensible n'a jamais franchement été abordée lors des réunions collectives. Le prix de la carcasse de veau ayant jusqu'à présent toujours été payée au poids, c'est seulement en relation et en concertation avec les professionnels de la viande que d'autres critères pourraient être envisagés.

Un boucher me disait sa volonté que le prix soit défini par d'autres critères que celui du poids, afin d'inciter les éleveurs à produire des animaux de carcasse d'une meilleure qualité bouchère :

« il faut que les associations et coopératives se résolvent enfin, à ce qu'elles n'ont jamais voulu, à ce qu'elles ne voudront sans doute jamais, ça, ça m'étonnerait beaucoup qu'elles s'y résolvent. Il faut qu'elles payent à la qualité. »

V.1.3. Réflexions sur les pratiques d'élevage

Corsica Vaccaghji et les parties prenantes de l'action collective imaginent un veau léger et sa mise en marché alors que celui-ci n'existe pas encore sur les exploitations. Ainsi, lorsque des dégustations ont été réalisées, ce n'est pas le veau léger évoqué qui a été préparé et cuisiné. Un veau de race croisée de 80 kg a par exemple été présenté lors de la dégustation avec les grands chefs au mois de Mars. Pour la dégustation du mois de Juin, il avait aussi été très difficile de trouver un veau léger prêt à être abattu. Aujourd'hui, les exploitations ne sont

pas prêtes à commercialiser ce produit simplement parce que des adaptations sont nécessaires au niveau technique pour pouvoir le produire.

Une articulation délicate est à faire entre le travail technique associé à la production du veau, l'organisation de la mise en marché du produit et la réalisation de sa promotion.

- **Comment produire le *vitellettu* ?**

La production de ce veau conduira à des changements au niveau des exploitations, ce qui amène les éleveurs à repenser leurs pratiques et à les discuter pour trouver des solutions collectives et adaptables au plus grand nombre.

Les acteurs souhaitent que la qualité du produit soit régulière et irréprochable. Pour la garantir, un cahier des charges sera construit et encadrera les pratiques d'élevage. C'est la définition des points inscrits dans ce cahier qui à l'heure actuelle fait débat.

La **maitrise de la reproduction** est un point central dans les systèmes d'élevage qui déterminera l'orientation d'un certain nombre d'autres pratiques. Tout d'abord, c'est la question du groupement des vèlages qui se pose. Si elle détermine le positionnement du produit sur le marché, elle est avant tout une question zootechnique.

En effet, un veau est produit dans les conditions les plus favorables lorsqu'il naît à la fin de l'hiver, sera donc mis en marché en saison estivale. Dans cette situation, les éleveurs dont les troupeaux transhument doivent développer une stratégie pour récupérer les veaux avant de les abattre. La possibilité de récupérer les veaux en montagne existe, mais elle est contraignante puisqu'elle demande un suivi du troupeau important et un travail considérable pour regrouper les animaux en estive, séparer le veau de sa mère avant de le faire redescendre. Une autre option serait pour les éleveurs de maintenir les vaches avec leurs veaux au niveau de l'exploitation, et de laisser monter les vaches en estive au fur et à mesure que les veaux sont abattus. Cette situation pose le problème de la disponibilité de la ressource au niveau de l'exploitation, puisque la plupart des éleveurs n'ont pas les surfaces enherbées suffisantes pour y maintenir des vaches en été.

Si le choix de produire du veau toute l'année était fait, les coûts de production pour les éleveurs seraient *a priori* plus importants. En effet, il faudrait amener un complément d'alimentation aux vaches pour compenser le manque de ressources pendant les périodes de gestation et d'allaitement du veau.

Le veau serait exclusivement nourri au lait de sa mère. L'**alimentation** de celle-ci serait basée sur le pâturage, mais une complémentation pourrait être apportée afin d'optimiser son potentiel laitier. En plus d'une alimentation adaptée à l'objectif de production, elle doit disposer d'un caractère naturel pour être en adéquation avec le message que souhaitent transmettre les éleveurs. Les techniciens de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse sont à ce sujet à l'entrain de poser des repères techniques. Les expérimentations qu'ils mettent en œuvre sont un signe que des acteurs se mobilisent au-delà du seul aspect « produit ».

Concernant l'alimentation plus générale du troupeau, la mise en place d'un dispositif de complémentarité entre plaine et montagne est cours d'évaluation. Il semblerait en effet que des producteurs de fourrage en plaine aient la volonté de travailler avec les éleveurs de montagne pour produire du foin répondant à leurs besoins. Ces deux démarches se rejoignent dans le sens où l'offre de l'une et la demande de l'autre s'articulent pour mieux intégrer leurs territoires.

La pratique de la **transhumance**, traditionnelle et emblématique de l'élevage corse, interroge la profession. Implicitement, elle justifie la dénomination « veau léger de montagne » du produit. Pourtant, elle paraît être en recul et des troupeaux de RBC pratiquent le libre parcours sans monter en estive. L'image attribuée au produit est mise en tension avec la réalité concrète des élevages. La transhumance devra-t-elle être une condition *sine qua non* pour produire du veau léger ? A ce jour, la question est évitée, mais elle devra certainement être abordée lors de la construction du cahier des charges.

- **La mise en marché**

L'organisation de la mise en marché n'a pas encore été abordée dans l'action collective car probablement pas considérée prioritaire. Pourtant, elle pose plusieurs questions: à travers quelle interface ce veau de montagne sera-t-il mis en marché? Y'aura-t-il un interlocuteur intermédiaire entre l'offre et la demande? Les associations et coopératives d'éleveurs y tiendront-elles un rôle? Comment et à quelle échelle organiser un planning prévisionnel? A quel stade sera vérifiée la conformité du veau vis-à-vis du cahier des charges (animal vif, carcasse?)? Les veaux seront-ils récupérés au niveau de l'exploitation ou à la sortie de l'abattoir?

L'association Corsica Vaccaghji recherche actuellement un technico-commercial pour travailler à la structuration de l'offre et de la demande de veau en Corse. Bien que cet emploi

ne soit pas directement associé au *vitellettu*, il aura probablement un rôle dans la commercialisation de celui-ci.

V.1.4. La reconnaissance d'un produit et d'un savoir-faire

Le veau léger de montagne est à la recherche de reconnaissance et de visibilité pour intégrer le marché de la viande bovine. Reconnaissance insulaire d'abord ; il doit faire ses preuves auprès de la profession et des consommateurs. Nationale ensuite, avec un objectif d'AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) sur le long terme. L'identification nationale par l'AOC contribuerait à renforcer la reconnaissance insulaire, puisqu'*a priori*, le produit n'a pas pour vocation de quitter ses frontières naturelles.

Pour les développeurs de l'ODARC, le *vitellettu* est un produit complémentaire au *vitellu*, le veau lourd de plaine. La segmentation du marché par ces deux produits permettrait enfin de sortir du clivage plaine/montagne qui sépare les éleveurs. Ainsi, Corsica Vaccaghji souhaite travailler à la reconnaissance de ces deux produits. Le veau léger de montagne, disposant d'un ancrage territorial fort serait mis en avant par une AOC, tandis que le *vitellu*, à l'ancrage plus faible serait identifié par une IGP.

Un signe de qualité est aussi une image forte et positive d'un produit régional, visible au niveau national. Un boucher me disait vouloir faire reconnaître le savoir-faire des artisans de l'île auprès des consommateurs et de ses homologues au Salon International de l'Agriculture de Paris :

« Y'en a certains qui auraient toujours quelque chose à redire, mais faire un AOC comme ils ont fait pour le cochon, je pense que ça valoriserait le veau corse, et même au niveau national, on serait reconnu. Parce que quand vous allez, moi j'ai fait le Salon de l'Agriculture, et que vous avez toutes les viandes affichées avec bien sur, leurs qualités, AOC, pas AOC. Euh, j'ai pas vu de viande corse. Oui y'avait du mouton je crois. Mais j'ai pas vu de veau ou de bœuf. C'est le problème. Si vous voulez, quand vous avez un AOC, ça permettrait de valoriser la Corse au Salon de l'Agriculture, de dire tiens, du côté bétail, désosser de la viande, faire cuire de la viande, faire goûter aux gens. Je pense que.... Je pense que ça pourrait... j'y crois ! Moi j'ai plein d'idées, mais je les garde parce que... Y'a plein de choses à faire ! »

- Une AOC pour quelle exclusivité ?

Une AOC protège un produit à travers son nom et son origine. Le veau léger de montagne serait un produit du territoire Corse, il serait donc théoriquement légitime pour demander auprès de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité) une appellation comprenant cette dénomination. Toutefois, au vu des conflits que pourrait engendrer une telle exclusivité, cette possibilité est à ce jour écartée. En effet, les éleveurs de races exogènes ou croisées, considèrent aussi que leur veau est un veau corse puisque élevé sur leur territoire de manière extensive. Ils ne considèrent pas la race comme un caractère discriminant.

Si l'origine corse n'est pas utilisée, quelle origine protéger ? Quelle serait l'exclusivité du produit ? La réponse est loin d'être évidente et sera certainement source de vifs débats. Deux produits coexisteraient sur un même territoire, le premier faisant preuve de typicité et issu d'un génotype local, mais peu connu des consommateurs, l'autre plus « classique » et de type génétique exogène, mais reconnu sur l'île pour sa qualité et son image de naturel. Remarquons que d'après l'INAO, pour entamer une démarche d'appellation d'origine, le produit doit « posséder une notoriété dûment établie » (INAO, 2011). Ce n'est aujourd'hui pas le cas du *vitellettu*, ce qui explique qu'il ne soit vu comme pas légitime pour s'approprier l'exclusivité de la dénomination « Corse ».

V.2. La race, justification d'un produit

Le veau léger de montagne, est un produit de la race corse. Il est un produit de la race puisqu'il est produit en montagne où elle s'est maintenue et parce que son petit gabarit correspond à son phénotype. Pourtant, l'articulation entre le produit « veau » et la race paraît être délicate et n'est pas assumée par les éleveurs. Ainsi, c'est presque indépendamment des projets liés au veau léger de montagne que Corsica Vaccaghji mène un travail sur la race bovine corse. Un dispositif pour une gestion collective de la race est en cours de construction, avec à court terme, l'objectif de la reconnaissance de la race auprès du Commission Nationale d'Amélioration Génétique (CNAG). L'association souhaiterait être reconnue comme organisme gestionnaire de la race d'ici 2013.

V.2.1. Le dispositif de gestion collective : état des lieux et perspectives

En 2012, Corsica Vaccaghji, avec l'expertise de Laurent Avon, met en place un dispositif de gestion composé de 13 éleveurs. Environ 10 vaches ont été identifiées et mesurées dans le troupeau de chaque éleveur pour initier la constitution d'un livre généalogique. Chaque animal a été choisi en concertation entre l'éleveur et un technicien. Lorsque cela était possible, plusieurs techniciens et éleveurs étaient présents pour procéder à cette sélection. La généalogie de l'animal a été prise en compte pour s'assurer que la vache était bien issue d'animaux de race corse, qui de mémoire d'éleveur, n'avaient jamais été croisés. Une vingtaine de mesures ont été réalisées sur chacune des vaches. Elles permettent aujourd'hui de proposer une description de la morphologie des animaux qui composent la race. Les prochains objectifs sur le court et moyen terme sont l'enrichissement du livre généalogique par l'introduction de nouveaux animaux dans le dispositif. La base de données sera mise à jour en permanence par l'enregistrement des naissances et la mise en mémoire des animaux morts. Un livre sera aussi créé pour les taureaux qui aujourd'hui ne sont pas assez nombreux. Quand celui-ci sera effectif, il sera rendu public afin de créer une plateforme d'échange de reproducteurs.

A ce jour, le dispositif est encore fragile du fait que le nombre d'éleveurs impliqués est faible et que leur répartition géographique n'est pas optimale. Laurent Avon recommande de rendre publique la liste des personnes ayant intégré la démarche et d'ouvrir le dispositif à de nouveaux éleveurs. Cette première proposition peut sembler prématurée puisque les éleveurs ont du mal à se voir partie prenante d'un dispositif et que celui-ci n'a encore rien produit.

Sur le moyen terme, un troupeau de génisses corses sera constitué et élevé dans la station expérimentale de l'ODARC, à Altiani. Ce troupeau, en plus d'être le support d'expérimentations et de construction d'un référentiel, permettra d'après Laurent Avon, de « matérialiser » cette race, qui reste aujourd'hui, trop abstraite pour les éleveurs.

V.2.2. Pourquoi gérer collectivement la race ?

La race corse est peu discutée lors des réunions, elle n'est pas assumée par les **éleveurs**. Pourtant, ils revendiquent le fait de revenir à un produit qui existait avant l'introduction des taureaux améliorateurs dans les troupeaux. Taureaux dont d'ailleurs certains éleveurs cherchent à se détacher car trop coûteux et mal adaptés à la montagne. A

force de croisements, les troupeaux des éleveurs sont devenus hétérogènes, ils comprennent des vaches corses et des vaches croisées à différents degrés. Mal à l'aise avec cette situation, des éleveurs peuvent craindre de se retrouver exclus de la démarche. Le fait de parler de la race les ramène à des problèmes concrets et techniques, qu'il est plus facile d'esquiver. Cette phrase formulée par un éleveur lors d'une réunion est significative de la précaution qui est prise lorsque la race corse est abordée dans le collectif :

« ça fait 20 ans qu'on a les taureaux Limousins, pourquoi ? Pour avoir des veaux de 120 kg ? Sinon, sinon en race corse, en vache qu'on a nous, allez vache corse, vache de montagne, j'en sais rien, les vaches qu'on a, allez ! Pour l'instant on parle pas de race corse là. On a mis pourquoi des taureaux Limousins ? Pour qu'il y ait du poids ! Pour qu'on ait une conformation, avoir des veaux, plus lourds ! (...) on a changé nos races... Voilà les problèmes qu'on a »

Jacques Abbattucci a sa propre manière de gérer la race corse. Il croise des vaches corses avec des taureaux lourds et ne renouvelle pas son troupeau en interne. Il achète donc des génisses et vaches de race corse à des éleveurs de montagne. Ces vaches se vendent à des prix dérisoires, il peut donc en acheter un certain nombre et faire sa propre sélection en n'élevant que celles qu'il estime intéressantes pour intégrer son cheptel. Son système ne peut exister que dans la mesure où certains troupeaux de montagne évoluent toujours en race pure corse. L'avenir de ces élevages étant incertain, son système de cueillette est lui aussi fragile.

Si au niveau des entretiens individuels les animaux de race corse sont souvent considérés comme adaptés au territoire et par conséquent, constituent un patrimoine à défendre, au niveau collectif, la race corse permet surtout de faire le lien avec la valorisation du produit. En effet, dans ce contexte, elle permet de justifier de la typicité du produit, particulièrement avec la perspective d'une demande d'AOC à long terme.

Contrairement aux éleveurs, les **techniciens et développeurs** ont une vision des intérêts que pourrait avoir la gestion collective de la race. D'après les techniciens, il serait intéressant de mieux connaître le comportement physiologique des vaches tout au long de l'année. Ils souhaiteraient aussi initier une sélection basée sur les qualités laitières des vaches. Pour l'ODARC, la mise en place d'un dispositif de gestion de la race bovine permettrait de compléter le travail réalisé sur les autres espèces (brebis, porcs, chèvres, abeilles) et ferait de

la station d'Altiani une vitrine des races corses. La plateforme d'Altiani pourrait être un outil pédagogique pour les jeunes agriculteurs qui les motiverait à élever des vaches de race corse. Elle pourrait aussi servir de plateforme d'échange de reproducteurs.

Certains techniciens entretiennent un rêve que conçoivent aussi quelques éleveurs. Celui d'un modèle de développement biogéographique pour la race tel que le proposait Casabianca en 1985. Celle-ci pouvant s'adapter dans toute l'île, des troupeaux de race pure pourraient être élevés en montagne et leurs génisses vendues en plaine puis croisées avec des reproducteurs continentaux. Elles produiraient ainsi des veaux lourds et conformés, à un moindre coût puisque la vache corse a des besoins d'entretien inférieurs à ceux d'une vache de plus gros gabarit. Des éleveurs voient aussi l'intérêt d'exploiter la complémentarité de la montagne et de la plaine en s'inspirant du modèle de la double transhumance. Ils imaginent une connexion entre les exploitations de plaine et de montagne à travers le déroulement des étapes de reproduction et vêlages en montagne et celle de la finition des veaux en plaine.

V.3. L'action collective

V.3.1. Une certaine vision du développement

La plupart des acteurs, qu'ils soient développeurs, techniciens, chercheurs, éleveurs (notamment les producteurs de porcs) ont une expérience de l'action collective. Les développeurs de l'ODARC y font souvent référence et s'en inspirent pour imaginer ce que pourrait être la filière bovine corse et proposer une trajectoire pour atteindre cet objectif. Les développeurs ont une vision idéalisée de ce que doit être un développement efficace. Leur utopie est celle d'un dispositif total constitué de la connexion d'un produit reconnu par un signe de qualité, associé à une race gérée collectivement, intégré dans un système d'élevage structuré et un marché organisé. Ils souhaitent donner à la race, qui à ce jour, n'a qu'une pertinence sociale et culturelle, une pertinence technique et commerciale, loin des marchés souterrains et de l'abattage illégal. Les techniciens rejoignent ce point de vue particulièrement en ce qui concerne les pratiques d'élevages. Ils voient à travers le *vitellettu*, un levier pour amener les exploitations à intégrer un système de production et à se structurer, via le

raisonnement de pratiques d'élevages (alimentation, maîtrise de la reproduction...) et de l'entretien du milieu (aménagement d'espaces clôturés, démaquisés...). Ils considèrent cette dynamique comme une opportunité pour amener les éleveurs vers un travail de maîtrise et de gestion, qui les inscrirait dans une certaine forme de modernité.

Cette action collective est portée par le militantisme de certains acteurs, qui souvent, pour porter leur vision du monde, s'impliquent au delà de leur propre métier. C'est le cas d'un responsable syndical qui décide de s'impliquer dans la filière et d'activer ses liens avec un membre du cercle des grandes maisons pour donner une existence au produit, comme c'est le cas d'un boucher qui se fait le porte-parole des éleveurs auprès des restaurateurs pour les inciter à cuisiner du veau corse plutôt que du veau importé. Ces acteurs sont importants, parce qu'ils font partager leur vision du monde, et qu'à l'interface entre plusieurs catégories d'acteurs, ils soutiennent une organisation fragile.

V.3.2 En transversal, la question de l'exclusion

La revendication première de Corsica Vaccaghji était de trouver une issue, une solution, pour tous les éleveurs de montagne n'arrivant pas à vivre du fruit de leur travail. Le veau léger de montagne est apparu comme un produit évident à promouvoir car il paraissait techniquement accessible au plus grand nombre.

Au fur et à mesure des réunions, les éleveurs ont dû faire face à la définition du produit et à la construction d'un cahier des charges. C'est à ce moment là, qu'en transversal des questions stratégiques, organisationnelles et techniques liées à la production du *vitellettu*, a émergé celle de l'exclusion. A quels éleveurs le projet s'adressera-t-il ? Un tel projet engendre l'exclusion parce qu'il définit un cahier des charges, vise un certain marché et a pour but ultime de protéger un nom et une origine. Il exclue ceux qui par choix délibéré, n'intégreront pas la démarche, et peut exclure, ceux dont les conditions sociales, techniques, économiques... ne leur permettent pas de l'intégrer. Les administrateurs de Corsica Vaccaghji souhaitent associer un maximum d'éleveurs à la démarche, il leur est donc difficile à ce jour de trancher sur des questions techniques telles que celles de la race, de la transhumance ou de la maîtrise de la reproduction.

La Chambre d'Agriculture de Haute-Corse cherche à poser des repères techniques pour la production de *vitellettu* en menant des essais auprès d'un petit groupe d'éleveurs techniquement performants. La définition d'un cahier des charges induirait, des adaptations

au niveau des pratiques d'élevage, qui par la force des choses pourraient sélectionner un groupe d'éleveurs « d'élite ». Le marché haut de gamme visé, dont la taille est restreinte pourrait renforcer cet effet de club, dont la réputation serait produite et partagée par un petit cercle d'éleveurs (Torre, 2002).

Le collectif se trouve donc en tension avec des objectifs contradictoires. Il souhaite proposer une issue à un maximum d'éleveurs, tout en visant un marché haut de gamme à la taille restreinte. Il recherche une reconnaissance et une réputation, tout en ne voulant pas faire de choix trop restrictifs au niveau du cahier des charges.

Aujourd'hui, l'organisation collective se trouve face à une problématique délicate: comment définir un produit et le démarquer sur un marché en proposant à un maximum d'éleveurs la possibilité d'intégrer la démarche ?

V.4. Construction de scénarios d'avenir pour la RBC

Les projets de développement liés à la race bovine corse, ont connu depuis les années 80, une succession d'échecs. Dans la décennie 1980, l'INRA a porté un projet de maîtrise de la reproduction et de sélection mais a dû interrompre son programme, faute de la constitution d'un groupe professionnel de gestion indépendant de la Recherche (Casabianca, 1984, Trift, 2003). Plus tard, en 2006, le volet race corse du plan de relance de l'élevage bovin proposé par l'ODARC n'avait pas été exploité (CTC, 2006). Enfin, la tentative de segmentation de l'offre sur le marché avec la proposition de deux produits : le *vitellu* de plaine et le *manzu* de montagne a échoué. Aujourd'hui, le *manzu* manque de définition et n'est pas valorisé, par conséquent, des fraudes sont commises quand à l'âge de l'animal qui est vendu autant que vitellu alors qu'il a plus de 8 mois.

Aujourd'hui, un nouvel élan porté par les éleveurs bovins de montagne se fait sentir dans la filière. Des fonds publics sont à nouveau mobilisés pour travailler sur la race corse dont les effectifs déclinent. C'est en quelque sorte une relance de la dernière chance qui est proposée après la succession d'échecs de ces 20 dernières années.

Si des réflexions et des actions ont été entreprises, aucun palier engageant le collectif dans une trajectoire n'a encore été atteint. L'organisation collective est encore fragile face à ce champ des possibles. Dans ce contexte, nous prendrons la liberté d'imaginer quatre scénarios exploratoires dessinant un avenir pour la RBC et les systèmes d'élevage, de

commercialisation et d'organisation qui lui sont associés en fonction de l'évolution de l'action collective. Ces scénarios d'encadrement sont «des scénarios tendanciels qui visent à délimiter l'espace des futurs possibles en variant paramétriquement et d'une façon extrême les hypothèses de travail sur l'évolution des tendances du présent » (Julien *et al.*, 1975). Nous nous appuyons sur les éléments de tension de l'organisation actuelle les faisons évoluer pour développer ces scénarios.

V.4.1. Scénario A : accomplissement du projet régional à travers la co-existence de deux produits complémentaires de l'élevage bovin en Corse : l'AOC veau de montagne corse et l'IGP vitellu des plaines de l'île de beauté.

Ce scénario est celui du consensus entre tous les acteurs de la filière. Les éleveurs dirigeant l'association régionale ont su tenir compte des intérêts des éleveurs de plaine et trouver un compromis pour ne pas les exclure de la démarche des signes de qualité et ne pas se positionner comme des concurrents. Les éleveurs de plaine décident de dépasser les clivages plaine/montagne et de réintégrer Corsica Vaccaghji pour développer une stratégie régionale pour le développement de l'élevage bovin. Par conséquent, toutes les actions menées par **Corsica Vaccaghji** aboutissent et l'association représente tous les éleveurs organisés de bovins de la région.

La **gestion collective de la RBC** a rendu effective une plateforme d'échange de reproducteurs et les éleveurs maîtrisent la reproduction au niveau de leur exploitation. Les génisses de renouvellement maintenues dans les troupeaux sont de mère et de père de race corse afin de reconstruire un cheptel de race pure. Des décisions sont prises pour maîtriser les troupeaux sauvages, car ces animaux vecteurs de maladies empêchent une bonne maîtrise de la reproduction et sont susceptibles de divaguer sur les routes. Des taureaux sauvages pourront éventuellement rejoindre le dispositif de gestion de la race si les éleveurs considèrent qu'ils sont intéressants et que les analyses sanitaires s'avèrent favorables. La race, qui a retrouvé une pertinence technique, économique et culturelle, est **patrimonialisée** et assumée comme un bien commun. Des jeunes agriculteurs s'installent en faisant le choix d'élever des vaches de race corse. Jacques Abbatucci participe à ce dynamisme puisqu'il achète ces génisses de race corse. Des éleveurs de plaine suivent cet exemple en élevant des vaches corses comme support de croisement industriel.

Des groupes de travail thématiques en concertation avec l'aval de la filière ont constitué des **cahiers des charges** définissant trois produits de l'élevage bovin. Le *vitellettu* et le *manzu* sont associés à la race corse et le *vitellu* est un veau lourd de plaine sans critère racial. Les **signes de qualité** AOP veau de montagne corse et IGP *vitellu* de l'île de beauté valorisent les produits tandis qu'une réflexion est initiée pour une AOP *manzu* de Corse. Celui-ci correspond à un animal qui n'ayant pu être commercialisé comme veau léger, est castré s'il est un mâle et maintenu quelques mois de plus sur l'exploitation. L'origine « corse » peut être mobilisée pour qualifier plusieurs produits, dès lors qu'ils sont très différents. Pour associer l'image de la Corse aux produits de l'élevage bovin en évitant toute confusion, l'appellation « île de beauté » sera attribuée au *vitellu* sur l'exemple des vins distinguant les Vins AOC Corse et les Vins de Pays Ile de Beauté.

Dans ce contexte, la marque régionale Corsicarne n'a plus de raison d'exister car toute la production est orientée vers les signes de qualité. Dès lors que Corsicarne n'a plus vocation à segmenter le marché, elle disparaît.

La **commercialisation** de ces produits est organisée. Le veau léger de montagne trouve sa place dans la restauration gastronomique et traditionnelle tandis que le *vitellu* est principalement commercialisé dans les boucheries et la restauration traditionnelle, comme le *manzu*, très apprécié de la population locale. Les restaurants qui cuisinent des produits corses sont chartés par l'ODARC et mis en avant à travers les guides touristiques et offices de tourisme. Le marché est segmenté avec une catégorie de produits hauts de gamme (veau léger), et une catégorie plus accessible à la population insulaire (*vitellu*). Les transactions avec les maquignons et le débouché *halal* sont marginalisés. Enfin, un marché de la réforme porté par les éleveurs de plaine se structure sur l'île.

Tous les éleveurs trouvent leur intérêt dans ce scénario puisqu'ils valorisent leurs produits et que la répartition des **aides publiques** soutient les démarches de gestion de la race, d'AOC et d'IGP. Toutefois, la position de Jacques Abbatucci n'est plus évidente. Son système d'élevage et sa production ne lui permettent d'intégrer ni l'AOC, ni l'IGP. Il ne dispose plus de l'exclusivité de l'image de la race corse et n'est plus seul sur les marchés haut de gamme. Son créneau ne lui était favorable que lorsqu'il était original, il devient fragile dès que de nouveaux acteurs l'intègrent.

V.4.2.Scénario B : conflit plaine/montagne : éclatement de l'association régionale

Dans ce scénario, il n'y a pas de consensus, les éleveurs de plaine ne se sentent pas représentés dans l'association Corsica Vaccaghji et ne légitiment pas les élus en place. En désaccord avec les projets de gestion de la race corse et de valorisation d'un veau léger, ils prennent la décision de se détacher de l'association. **La race corse**, source d'opinions divergentes, est objet majeur du conflit puisque les éleveurs de plaine considèrent que le développement de la montagne passe d'abord par une réduction des effectifs et une amélioration génétique des troupeaux pour produire des veaux lourds. C'est sur ces désaccords que l'association régionale éclate. Les **aides publiques** versées par l'ODARC sont gelées puisque que la CTC n'a plus d'interlocuteur représentant la filière. Les associations et coopératives d'éleveurs reprennent leur fonctionnement indépendamment les unes des autres. Malgré leur séparation, elles mobilisent toujours la marque Corsicarne qui leur permet d'être visibles sur les étals.

Les divergences politiques et les difficultés d'organisation retentissent sur le marché et sur la ressource. La **gestion collective de la race** peine à se mettre en place et à mobiliser un grand nombre d'éleveurs. La demande d'une reconnaissance pour la race est en cours mais n'est pas obtenue. Quelques veaux sont vendus au cercle des grandes maisons à travers la coopérative Carne paisana mais c'est à travers les maquignons et le marché *halal* que sont écoulés la plus grande partie des veaux et *manzi* de race corse.

La démarche de Jacques Abbatucci s'est constituée en marge de l'organisation régionale, elle n'est donc pas impactée par l'implosion de Corsica Vaccaghji. Ce scénario peut être stable sur un plus ou moins long terme. Il peut aussi évoluer, nous proposons donc de le compléter par les scénarios C et D qui pourront lui donner suite.

V.4.3.Scénario C : club *vitellettu*, l'exclusion source d'un conflit montagne/montagne

Suite au conflit décrit précédemment, les éleveurs de RBC initiateurs d'un dispositif de gestion collective de la race associé à une démarche produit, n'ont pas réussi à mobiliser de nouveaux éleveurs pour constituer une dynamique. Après constitution d'une association, ils parviennent quand même à obtenir un **soutien financier** de l'ODARC et un **accompagnement technique** des Chambres d'Agricultures qui leur permet de constituer un **cahier des charges** et de faire **reconnaitre la race corse**. Fonctionnant en cercle fermé, ils

constituent un club qui finit par exclure les autres éleveurs de la race. Dans l'objectif d'obtenir d'une AOC à long terme, les parties prenantes du club ont renommé la race corse. Pourtant, les éleveurs non organisés, exclus du club ne se sont pas approprié ce nom et la société civile n'en a pas connaissance. Si des éleveurs se sont appuyés sur la légitimité offerte par l'association pour s'exprimer sur la race, une appropriation collective large et donc une patrimonialisation n'ont pas été permises. Le **dispositif de gestion** de la race ne connaît que peu d'échos en dehors du club. Seuls quelques jeunes agriculteurs l'intègrent.

Les éleveurs du club construisent un partenariat fort avec le cercle des grandes maisons corses qu'ils ont pour **unique client**.

Le *vitellettu* et la **race corse** sont **accaparés par le club**. Il est donc en fortes tensions avec les associations de plaine mais plus encore avec les éleveurs de montagne qui ne profitent pas de sa notoriété. Ceux-ci sont en déclin. Le marché *halal* étant peu rémunérateur, des troupeaux sont abandonnés et rejoignent le stock d'animaux sauvages préexistants. Dans le **marché du veau insulaire** se distinguent donc, de la viande *halal* et du *vitellu* deux produits de luxe que sont le *vitellettu* et le veau tigre d'Abbatucci.

V.4.4.Scénario D : échec de l'action collective et « dé-domestication » de la RBC

Dans ce dernier scénario, après l'éclatement de Corsica Vaccaghji, les éleveurs de RBC n'ont pas réussi à mobiliser assez d'acteurs et n'ont pas pu s'entendre sur la définition du cahier des charges. Les projets de veau léger et de gestion de race ne se concrétisent pas. Dans ce contexte, l'ODARC **interrompt les financements** et les projets sont laissés à l'abandon.

Avec l'augmentation du prix des fourrages et des céréales, il est devenu très coûteux de nourrir les vaches en hiver et d'engraisser les veaux et jeunes bovins. Leur vente ne suffit pas à rémunérer la production et la suppression de l'ICHN et de la PMTVA suite à la réforme de la PAC enlève tout intérêt à l'élevage bovin.

Cet élevage se retrouve par conséquent totalement **hors système de production** et les vaches sont livrées à elles-mêmes. Le cheptel sauvage préexistant et annonciateur de ce déclin, grossit au fur et à mesure que des troupeaux sont abandonnés. Les veaux nouveau-nés ne sont plus identifiés et le suivi prophylactique n'est plus réalisé.

Lorsque des troupeaux sauvages deviennent nuisibles à d'autres activités, des battues sont organisées pour les éliminer. Cette situation ne serait d'ailleurs pas nouvelle puisqu'une

battue de vaches sauvages a été organisée en 2012 sur le littoral Sartenais. La gestion de la race devient celle d'un animal sauvage, dont le patrimoine génétique est éventuellement à conserver mais sans objectif de production.

Seules les exploitations qui commercialisent des veaux lourds à travers un marché rémunérateur se maintiennent. Le *vitellu*, en plus du veau corse d'Abbatucci, est le seul produit du marché formel de l'élevage bovin corse. Celui-ci est quelque peu impacté par la dédomestication de la RBC puisqu'il lui devient plus difficile de se procurer des animaux identifiés et dans un bon état sanitaire.

A terme, les éleveurs de plaine recréent une association régionale pour promouvoir le *vitellu* et défendre leurs intérêts dans la filière.

Le sort de la RBC décrit ci-dessus ressemble curieusement à celui de la **Betizu**, petite vache sauvage des Pyrénées basques. Ces deux races ont une morphologie, une histoire et des trajectoires proches, c'est pourquoi nous proposons dans ce scénario, un éclairage à travers la situation de la Betizu.

Il y aurait aujourd'hui une centaine de Betizu en France³ réparties sur trois massifs. Elles n'appartiennent pas à des éleveurs mais à des ayant-droit, qui ont un droit de chasse sur leur troupeau. Ignorées de la législation française, ces vaches ne sont ni identifiées ni suivies au niveau prophylactique. Entre animal domestique et sauvage, leur statut juridique est flou. L'été en montagne, les Betizu descendent l'hiver en vallée pour se réfugier en forêt. Totalement indépendantes de l'Homme, elles ne sont que très rarement alimentées. Les Betizu n'intègrent pas un système commercial puisque leur petit gabarit les a disqualifiées du marché dans le courant du 20ème siècle. Patrimoine local, elles font partie d'un paysage qu'elles entretiennent. Parfois source de conflits, les animaux dangereux par leur comportement agressif ou parce qu'ils s'approchent des habitations, sont abattus pendant la période d'ouverture de la chasse. (Bernez-Vignolle, 2010)

La RBC pourrait bien subir le même destin que la Betizu, si ce n'est que les conflits générés par la RBC seraient en corrélation avec l'importance de ses effectifs...

³ 900 Betizu sont identifiés en Espagne, mais le statut juridique, le mode de gestion de la race et des troupeaux étant différents de part et d'autre des Pyrénées, c'est la situation française que nous décrivons. (cf annexe n°1)

Discussion et conclusion

Le traitement social attribué à l'élevage bovin en Corse permet à une population rurale de se maintenir dans les zones de montagne. Dans un système dénoncé par la société et critiqué par les éleveurs eux-mêmes, l'avenir de l'élevage bovin est aujourd'hui incertain et dépendra des prochaines orientations de la PAC. Les dérives liées à l'attribution des aides publiques ont totalement décrédibilisé l'élevage bovin et particulièrement celui de la RBC qui peine à intégrer un système commercial. Malgré les échecs répétés des tentatives de développement de la filière, une dynamique portée par les éleveurs de montagne émerge à ce jour à travers l'association régionale Corsica Vaccaghji. Elle est une réaction aux incertitudes liées à l'avenir de la PAC, à l'augmentation du coût des intrants, aux difficultés de commercialisation et à la mauvaise image dont elle pâtit. L'étude réalisée visait à déterminer **en quoi la race bovine corse peut être un levier pour répondre aux enjeux de l'élevage bovin en Corse.**

Le travail réalisé a ses limites. Tout d'abord, je n'ai pu rencontrer de cuisiniers avec qui auraient pu être abordés des questions cruciales liés aux produits.

Dans le cours du mois de Septembre je présenterai mon travail à un groupe d'éleveurs et de techniciens lors d'une réunion technique organisée par Corsica Vaccaghji. Cette confrontation aux acteurs apportera certainement un regard critique de leur part sur mon travail qu'il aurait été intéressant de présenter dans ce mémoire.

Nous avons vu la diversité des pratiques associées à la race et les controverses qu'elle suscitait. Bien qu'elle soit mobilisée dans l'action collective à travers le dispositif de gestion de la race, son lien avec le produit « veau léger de montagne » n'est que partiellement assumé. Il y a une rupture entre l'approche du produit et celle de la race.

De fait, pour que la race réponde à des enjeux de développement, plusieurs obstacles sont à lever par le collectif. Celui de l'organisation tout d'abord. Les conflits entre les éleveurs de plaine et de montagne sont un premier frein à la pérennité et la légitimité des projets portés par l'association régionale. La conciliation des intérêts de ces deux groupes pour une meilleure représentation de la plaine est une étape qui paraît importante pour que la gestion collective de la race corse et la valorisation de son produit soient menées à bien. Les

éleveurs de plaine tout comme ceux de montagne se sentent légitimes pour qualifier leur veau de « corse ». La recherche d'un consensus au sujet de cette appellation, puissante et au potentiel commercial certain, paraît incontournable pour que les différents produits de l'élevage bovin ne soient pas mis en concurrence sur le marché.

La capacité de l'organisation à mobiliser de nouveaux éleveurs dans les démarches collectives est aussi un enjeu pour l'avenir. L'exclusion de nouveaux acteurs de la dynamique, amènerait les producteurs de veau léger à constituer un club qui ne répondrait pas aux enjeux régionaux définis *a priori* par le groupement.

Les éléments techniques liés au cahier des charges et à la gestion de la race paraissent difficiles à concevoir concrètement pour les éleveurs. La maîtrise de la reproduction qui est un point clé de la conduite du troupeau interroge. Les saillies n'étant pas contrôlées, les éleveurs n'ont pas d'emprise sur la saisonnalité des vêlages, ce qui pose des problèmes organisationnels pour la rencontre de l'offre et de la demande. De plus, le devenir des veaux tardifs qui n'auront pas pu être commercialisés sous la forme d'un veau léger n'est à ce jour pas envisagé.

Il semblerait que la patrimonialisation de la race, sa valorisation sociale et culturelle, pourraient passer par son existence commerciale et par sa valorisation économique. La constitution d'une identité professionnelle à travers un collectif reconnu pourrait permettre sa matérialisation à travers une vision collective de la race.

A ce jour, c'est la vision d'un produit sur le long terme qui permet à des acteurs de se retrouver pour repenser totalement un système dans lequel ils n'ont pas trouvé leur place. L'action collective conduira les éleveurs à re-concevoir leur propre système d'élevage et à développer de nouveaux apprentissages. Ceux-ci pourraient se répercuter sur la gestion collective de la race et contribuer à définir un projet de race. En quoi la valorisation d'un produit de la race orienterait-il la ressource ? Qui serait légitime pour s'exprimer sur ces orientations ? Le processus de légitimation, en filigrane de l'action collective pourrait d'après les scénarios dessinés avoir différentes répercussions sur la patrimonialisation de la race et la construction d'une identité professionnelle. La patrimonialisation de la race, à travers son appropriation collective, dépend de la manière dont l'organisation se rend légitime au niveau régional. La situation d'autres races locales en Corse nous montre un gradient temporel dans le processus de patrimonialisation. Si la brebis corse n'a été que peu remise en cause par l'introduction d'autres races (Sarde, Lacaune), le porc de race corse, aujourd'hui appelé porc Nustrale, a aussi été dénigré (ne nombreux croisements avec du Large White puis du Duroc)

et nié dans son existence même avant que sa gestion collective ne soit mise en place et sa valeur reconnue.

Pendant des années, la RBC a été mise en marge de l'organisation collective et des questions ayant trait à l'élevage bovin. Elle est remise depuis 2009 au centre des enjeux de l'organisation régionale, des rapports plaine/montagne, de la valorisation et de la qualification de produits et plus largement du développement de l'élevage dans les zones difficiles. Le processus de patrimonialisation de la race, encore incertain, est central puisqu'il est l'enjeu du maintien de la RBC au cœur des questions portant sur l'avenir de l'élevage bovin à l'échelle régionale.

BIBLIOGRAPHIE

AGRESTE Corse, 2012. Annuaire Agricole Corse, Chiffres 2010. Hors série n°3. Février 2012. pp. 30-32.

ALBALADEJO C., CASABIANCA F., 1997. Eléments pour un débat autour des pratiques de recherche-action. Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement. Vol. 30. pp.127-149.

AUDIOT A., 1995. Races d'hier pour l'élevage de demain. Editions INRA, Paris. 229 p.

AUDIOT A., BOUCHE R., BRIVES H., CASABIANCA F., GAILLARD C., ROCHE B., TRIFT N., STEYAERT P., 2005. Populations animales locales et produits de qualité : comment valoriser transformer la ressource génétique ? Les Actes du BRG. Vol. 5. pp. 577-592.

AVON L., 2009. A propos de la race bovine corse. Ethnozootechnie. Vol. 87. pp. 13-19.

BDNI, 2012. Les effectifs de bovins présents en France au 1^{er} janvier, depuis 2003. <http://idele.fr/recherche/publication/IdeleSolr/recommends/les-effectifs-de-bovins-presents-en-france-au-1er-janvier-depuis-2003.html> Consulté le 22 Août 2012.

BERNEZ-VIGNOLLE M., 2010. Le betizu, une population bovine des montagnes basques : statut juridique et modalités de gestion. Thèse d'exercice, Médecine vétérinaire, Toulouse 3, 146 p.

BLANCHET A., GOTMAN A., 1992. L'enquête et ses méthodes : l'entretien. Editions Nathan, Paris. 125 p.

BRUNSCHWIG G., BLANC F., 2011. Rusticité et résilience des systèmes d'élevage pastoraux. La rusticité : l'animal, la race, le système d'élevage ? Pastum hors-série. Editions Association Française de Pastoralisme, Agropolis internationale et Cardère éditeur. pp. 39-46.

CANTINI J.B., 2005. Conception d'une démarche de progrès pour les éleveurs de bovins allaitants en Corse. Mise en œuvre progressive des cahiers des charges de qualification des veaux de Corse. Synthèse des travaux réalisés. Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, INRA LRDE. 19 p.

CANTINI J.B., 2006. Comment les outils de filière reconfigurent les connexions entre l'élevage bovin régional et le marché des viandes bovines en Corse. Mémoire de fin d'étude à l'Ecole Supérieure d'Agriculture d'Angers, INRA LRDE. 61 p.

CASABIANCA F., 1984. Conservation de la race bovine corse. Rapport transmis par l'A.D.R.B.C (Association de Défense et de Promotion de La Race Bovine Corse) à l'O.F.I.V.A.L., dans le cadre des crédits conférence annuelle 81. pp. 1001-111.

CASABIANCA F., 1985. Maitrise technique de l'élevage bovin à viande en milieu difficile. 36 ème Réunion Annuelle de la Fédération Européenne de Zootechnie. Chalcidique, Grèce. pp. 159-182.

CASABIANCA F., 1988. Bovins : un élevage paradoxal. Economie Corse, 44. pp. 2-7.

CASABIANCA F., VALLERAND F., 1994. Gérer les races locales d'animaux domestiques : une dialectique entre ressources et développement régional. Genetics Selection Evolution. Vol. 26, Suppl 1. pp. 343-357.

CHAMPREDONDE M., CASABIANCA F., PROST J.A., 2010. Du « veau corse » au « veau de Corse » : des qualifications façonnées par des changements territoriaux. Revista Universitaria de Geografia. 19 p.

CHATIBI S., CASABIANCA F., SORBA J.M., 2011. L'élevage bovin et le marché halal en Corse, un repère de qualification paradoxal. HAL – 00642452, version 1. 11 p.

COLLECTIVITE TERRITORIALE DE CORSE, 2006. Plan de relance de la filière bovine. Rapport de monsieur le Président du Conseil exécutif, 3^{ème} session extraordinaire de

2006, 29 et 30 Juin. Assemblée de Corse, Commission du développement économique, rapport n°2006/E3/104. 33 p.

FAYE E., 2010. Analyse – diagnostic de l’agriculture de la vallée du Tavignano en Corse. Mémoire pour l’obtention du Master Recherche DYCODEV, AgroParisTech, INRA LRDE. 124 p.

HOBSBAWN E., 1995. Inventer des traditions. Usages de la tradition. Enquête. Vol. 2. pp. 171-189.

INAO, 2011. Guide du demandeur d’une appellation d’origine du 07.02.2011. http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/divers/Guide_du_demandeur_AOC.pdf
Consulté le 22 Août 2012.

JULIEN P.A., LAMONDE P., LATOUCHE D., 1975. La méthode des scénarios en prospective. L’Actualité économique. Vol. 51, n° 2. pp. 253-281.

KRIEGK M., 2011. Analyse-diagnostic de l’agriculture de la plaine orientale de la Corse. Mémoire pour l’obtention du diplôme d’ingénieur, spécialité développement agricole. AgroParisTech, INRA LRDE. 42p.

LAMBERT-DERKIMBA A., CASABIANCA F., VERRIER E., 2006. L’inscription du type génétique dans les règlements techniques des produits animaux sous AOC : conséquences pour les races animales. INRA Productions Animales. Vol. 19, n°5. pp. 357-370.

LAMBERT-DERKIMBA A., CASABIANCA F., VERRIER E., 2008. La valorisation des races animales locales : diversité des situations, conséquences pour la gestion des ressources génétiques. Comptes rendus de l’Académie d’Agriculture de France. 10 p.

LUCCIONI P.J., 2009. Tempi fà, tome 2 : arts et traditions populaires de Corse. Edition Albiana, Aiacciu. pp. 180-201.

QUITTET E., 1946, Les Races bovines françaises en 1943. Paris, Ministère de l'Agriculture. 59 p.

SERENI A., 2011 Divagation animale : criminelle irresponsabilité. Journal de la Corse. 22 septembre 2011.

STASSART P.M., MORMONT M., JAMAR D., 2008. La recherche intervention pour une transition vers le développement durable. Economie rurale. Vol. 306. pp. 8-22.

STICH M., 2007. Analyse d'une démarche de production et de commercialisation originale : la viande bovine sous marque : « Vache Tigre ». Mémoire pour l'obtention du Master Qualité et Valorisation des Productions du Bassin Méditerranéen, Università di Corsica Pasquale Paoli, INRA LRDE, Comte Abbatucci. 41 p.

TORRE A., 2002. Les AOC sont-elles des clubs ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles. Revue d'économie industrielle. Vol.100. pp. 39-62.

TRIFT N., 2003. Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire. Le rôle des savoir-faire professionnels et les enjeux de leur couplage. Thèse pour l'obtention du grade de Docteur en Sciences Animales de l'Institut National Agronomique Paris-Grignon. 444 p.

TRIFT N., CHAMPREDONDE M., RENAULT M.L., MAESTRINI J., CASABIANCA F., 2003. Atouts et limites de la consommation de viande de veau Corse, en Corse. Rencontres Recherches Ruminants, 10. pp. 339-342.

ANNEXE: la Betizu en Pays basque Sud (d'après Bernez-Vignolle, 2010) :

En Espagne, la Betizu évolue en semi-liberté. La race est reconnue et les animaux, tous identifiés, bénéficient d'un suivi prophylactique. L'élevage de Betizu a avant tout une fonction de conservation. Une association, « Asociación para la cría y conservación de la raza bovina Betizu » ou « Betizu behi arrazaren hazkuntzarako eta zaintzarako elkarte», permet aux éleveurs de Betizu de part et d'autre des Pyrénées de discuter des questions de conservation et de promotion de la race.

En Nafarroa, un troupeau conservatoire d'une 100 aine d'animaux est géré par l'Instituto Técnico y de Gestión Ganadero. Quelques animaux ont été distribués à des éleveurs navarrais souhaitant élever de la Betizu en race pure.

Près de 500 Betizu sont recensées en Gipuzkoa, elles sont réparties en quatre troupeaux distincts dont l'un est un troupeau conservatoire de la Diputación Foral de Guipúzcoa.

On compte 7 éleveurs en Bizkaia. Ils sont réunis depuis 2007 dans l'association : Bizkaiko Betizu Elkarte.

En 2007, la commission « Arca del Gusto » de Slow Food España s'intéresse à la Betizu. A partir de là, l'association transfrontalière cherche à mettre en valeur trois types de produits issus de la Betizu, faisant aujourd'hui figure d'essai :

- un veau sous la mère entre 4 et 6 mois,
- un bovin engraisé à partir d'une alimentation basée sur un mélange d'orge, de maïs et de haricots.
- la charcuterie de Betizu, réalisée à partir des quartiers arrière d'animaux d'au moins 4 mois et dont les mâles ont été castrés au moins 6 mois avant l'abattage.

RESUME - L'élevage bovin en Corse, basé sur la race bovine corse (RBC), s'est converti en élevage allaitant à l'abandon de la céréaliculture, après la seconde guerre mondiale. Les primes communautaires et nationales, contribuent dès 1973 à la croissance exponentielle des effectifs de bovins dans toute région. Ce cheptel devient le plus important de Corse, alors que les élevages les plus identitaires sont ceux des porcs et petits ruminants. Les dérives et fraudes associées aux « vaches à primes » sont dénoncées par la société civile et confèrent à l'élevage bovin une très mauvaise image. Dès les années 80, en réponse à la demande du marché pour des veaux lourds, des taureaux de race à viande sont importés pour réaliser des croisements industriels sur des vaches de race corse. Les éleveurs de plaine en conditions favorables changent le type génétique de leur troupeau tandis que les élevages de montagne qui mobilisent la race corse voient leur production disqualifiée par les marchés. En 2011, l'association régionale des éleveurs de bovins *Corsica Vaccaghji* initie une démarche de gestion collective de la RBC avec l'objectif de donner une existence commerciale au veau de montagne. Dans cette étude située, nous cherchons en quoi la RBC peut être un levier pour répondre aux enjeux de l'élevage bovin en Corse. Nous nous intéressons dans un premier temps aux pratiques d'élevages associées à la race et aux marchés qu'elle intègre avant de questionner les représentations que s'en font les acteurs de l'élevage bovin et du monde de la viande. Dans un second temps, nous cherchons à saisir la manière dont la définition d'un nouveau produit de l'élevage corse amène les acteurs de la filière à repenser l'élevage de montagne et à remobiliser la RBC. Finalement, nous construisons plusieurs scénarios exploratoires dessinant les contours d'un avenir pour la RBC dans les situations d'aboutissement et d'échec de cette action collective.

Mots clés : race bovine corse (RBC) – enjeux territoriaux - système d'élevage – représentation – Corsica Vaccaghji - gestion collective – valorisation – veau léger de montagne -

ABSTRACT – When the cereal production was abandoned in Corsica after the WW2, the cattle based in Corsican cattle (CC) changed its function to produce meat. Since 1973, due to community and national subsidies, the cattle dramatically increased in the whole region. It became the most important livestock in Corsica, while small ruminants and pig breeding are the strongest identity. Cattle have a very bad image in Corsican society who denounces farmer's frauds and drifts. Since 80's, bulls are imported in Corsica to answer market's demand for heavy calves. Breeders in plain areas changed their livestock breeds, while in mountain areas they still raise CCB which is disqualified from the market. In 2011, *Corsica Vaccaghji*, Corsican cattle breeders association, starts a collective management program for the CC with the aim of giving a commercial existence to mountain calf. In this study we ask how the CC can be a lever for cattle issues in Corsica. First of all, we present farming and marketing practices before explaining local breed's representations for cattle and meat actors. Thereafter, we try to catch how a product definition can mobilize CC and bring all these actors to rethink mountain livestock farming systems. Finally, we build some exploratory scenarios to imagine the future of CC, the first one if the collective action is successful and another one if it fails.

Key words: Corsican cattle (CC) – territorial issues - livestock system – representation - Corsica Vaccaghji – collective management – valorization – light calf -