

L'ELEVAGE LAITIER ET LES PRODUITS FERMIERS:

Une activité d'avenir pour la Corse

Longtemps dévalorisé car considéré comme un sous-métier de part ses conditions difficiles, l'élevage ovin et caprin laitier bénéficie aujourd'hui d'une bonne image. Mais la situation reste critique.



Photo : Michel OLIVA

➤ Symbole de « liberté » ancré dans la culture corse, l'élevage typique corse : de plein air, à échelle humaine et aux produits savoureux (cabris, fromages) correspond par ses caractéristiques aux attentes de la société. Paradoxalement le métier souffre du manque de candidats à la relève aujourd'hui. Le produit « fromage corse », comme tout produit qui affiche l'image très marquée de la Corse, jouit d'une notoriété et d'une demande qui bénéficient peu, pour l'heure, aux éleveurs eux-mêmes, qui pourtant fondent cette renommée. Cet atout se retourne même contre eux puisque certains acteurs utilisent l'image corse mais traitent des matières d'autres provenances.

Des « normes européennes » coûteuses

Dans les années 90, la région Corse a perdu beaucoup de bergers. En 2004, on en recense seulement 655 dont 430 éleveurs ovins et 225 caprins. En effet, au moment de l'arrivée des « normes européennes » la profession fermière n'a pas bénéficié de l'appui politique qui s'est opéré dans d'autres régions. Or peut-être en Corse plus qu'ailleurs, l'amélioration de nos moyens de production requiert de lourds investissements mais les bergers ont rarement maîtrisé le foncier qu'ils valorisent. Ce problème de fond (lié à l'indivision, la concurrence foncière-touristique et urbaine) jamais résolu conduit à la fin des années 90 à la fermeture des fermes. L'outil de production est difficilement transmissible, les conditions de travail

travail sont obsolètes, le foncier ne peut être transmis assurément à un éventuel repreneur. De plus, les fromageries ne correspondent pas aux normes introduites dans les années 90 pour les industriels. Dans ce contexte, nombre de producteurs fermiers ont cessé l'activité fromagère craignant de ne pouvoir assumer le coût des nouvelles normes.

La plus forte proportion d'éleveurs fermiers en Corse

Ainsi sur 500 fermiers recensés fin 90's, il n'en reste aujourd'hui plus que 300.

Aujourd'hui la profession a évolué et s'est équipée petit à petit à la mesure de ses propres moyens. En effet si l'aide publique à l'investissement est un droit, les conditions pour l'obtenir, afin de pouvoir assumer les investissements nécessaires, se confondent bien souvent avec un parcours du combattant. À tel point que nombre de ceux qui ont expérimenté ces aides préfèrent faire sans, par la suite.

Les 300 producteurs fermiers ont aujourd'hui trouvé leur place dans ce labyrinthe de normes de production grâce à des concertations de longue haleine avec les services sanitaires. La résistance collective et constructive opérée depuis 2000 (avec la création de Casgiu Casanu notamment) permet aujourd'hui à la Corse de se targuer de la plus forte proportion d'éleveurs fermiers au niveau national (45% des bergers produisent du fromage fermier contre 10% au niveau national).

« Derrière chaque fromage fermier, il y a un homme conduisant ses animaux de manière respectueuse, sans surmenage ni claustration. »

En Corse on entend souvent parler du « retard » de notre activité. Mais relativisons : notre mode d'élevage de plein air, nos animaux de race locale, adaptés aux conditions montagneuses, pâturant les nombreuses essences qui font la richesse de l'île, a su garder ses savoir-faire plus qu'ailleurs. De plus, les produits fromagers fermiers d'une grande diversité sont bien encore aujourd'hui le reflet de ces savoir-faire d'antan et des caractéristiques de l'environnement insulaire.

Derrière chaque fromage fermier, il y a un homme conduisant ses animaux de manière respectueuse, sans surmenage ni claustration, valorisant par un lait aromatique et d'une grande richesse fromagère, la diversité floristique propre aux microrégions de l'île. Les fermiers sont peu nombreux, notre saison de production est limitée par le cycle naturel de la production de nos animaux, suit la végétation disponible.

Alors si vous souhaitez consommer un produit corse de A à Z, cherchez la mention « fermier » plus visible sous le label « Casgiu Casanu ». Ces termes vous assurent la fabrication du fromage par le berger, dans sa ferme, avec le lait issu du troupeau qu'il conduit lui-même. Nous avons la chance que le terme « fermier » soit ainsi défini pour les fromages : pas d'importation de lait ni de fromage !

À l'heure des dérives industrielles, de la « chimisation » de l'alimentation, des dérives sanitaires diverses, les fermiers ont un avenir car le consommateur accepte de moins en moins de payer un produit dont il ne comprend plus les caractéristiques ni le mode de production. En Corse tout est là : l'espace préservé, les hommes, les savoir-faire, la relation de proximité.

L'abattage de deux troupeaux de chèvres du Sartenais

Mais le contexte économique est peu favorable aux petites exploitations.

Quand les pouvoirs publics chercheront-ils à comprendre pour agir en faveur de cette culture plutôt que d'« ouvrir le parapluie » pour se couvrir. Le dernier exemple en date étant l'abattage total de deux troupeaux de chèvres du Sartenais, en application du seul principe de précaution. Les pouvoirs publics sont parvenus à diviser les éleveurs.

Est-ce ainsi en décimant deux troupeaux, sans rechercher de solution plus scientifique que l'on améliore l'éradication d'une maladie ?

Quand l'élevage, cette activité à haute valeur environnementale (protection des incendies, aménagement de l'espace) sera-t-elle reconnue par nos élus et réellement soutenue afin de ne pas décourager les candidats pour nos métiers et renforcer les activités existantes ?

Quand le marketing cessera-t-il de tromper le consommateur ?

En attendant les produits fermiers sont là pour le plus grand plaisir de vos papilles. En décembre, vous aurez le plaisir de retrouver nos produits qui furent absents de vos tables le temps du repos du troupeau et de la période d'agnelage.

Demandez-les à vos commerçants, valorisez et soutenez ainsi ce pilier de la culture corse.

Association Casgiu Casanu

Le label « Casgiu Casanu » vous assure la fabrication du fromage par le berger sur sa ferme avec le lait issu du troupeau qu'il conduit lui-même.