Place des populations locales dans la mise en marché des produits : le cas de la brebis corse et de ses productions fromagères

Jean Sorba, Camille Sonet, Anne Lauvie

▶ **To cite this version:**

Jean Sorba, Camille Sonet, Anne Lauvie. Place des populations locales dans la mise en marché des produits : le cas de la brebis corse et de ses productions fromagères. FAO CIHEAM Meeting Sub Network on Sheep and Goat Nutrition, Jun 2015, Montpellier, France. , 2015. hal-01594442

HAL Id: hal-01594442
https://hal.science/hal-01594442

Submitted on 21 Sep 2023

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.

Place des populations locales dans la mise en marché des produits : le cas de la brebis corse et de ses productions fromagères

Jean Sorba, Camille Sonet, Anne Lauvie

▶ **To cite this version:**

Jean Sorba, Camille Sonet, Anne Lauvie. Place des populations locales dans la mise en marché des produits : le cas de la brebis corse et de ses productions fromagères. FAO CIHEAM Meeting Sub Network on Sheep and Goat Nutrition, Jun 2015, MONTPELLIER, France. , 2015. hal-01594442

HAL Id: hal-01594442
https://hal.science/hal-01594442

Submitted on 5 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.

Place des populations animales locales dans la mise en marché des produits:

Le cas de la brebis corse et de ses productions fromagères

Sorba, J.M.1, Sonet, C.1,2, Lauvie, A.1*

1 : INRA UR 0045 LRDE, Quartier Grossetti, 20250 CORTE, France 2 : Etudiante à Supagro, Montpellier, France *: coordonnées actuelles : UMR SELMET INRA Supagro CIRAD, 2 place Viala, 34060 Montpellier cedex 01, France.

Les systèmes d'élevage ovins laitiers se caractérisent en Corse par :
- L'utilisation quasi-exclusive de la population animale locale
- la reconnaissance de la race locale et de l'organisme de sélection (O.S. en 1987)
- Un fromage sous IG (Brocciu, A.O.P. en 1998)et des projets de certification pour d'autres fromages à caillage présure(2014 et 2015)
- Une demande de produits insatisfaite et bénéficiant d'une forte notoriété sur les marchés locaux et extérieurs

➢ ***Quelle est la place de la race corse dans les processus de mise en marché des fromages?***
➢ ***Est-elle associée aux qualités des produits? Constitue-telle un argument de vente?***

Matériel et méthodes

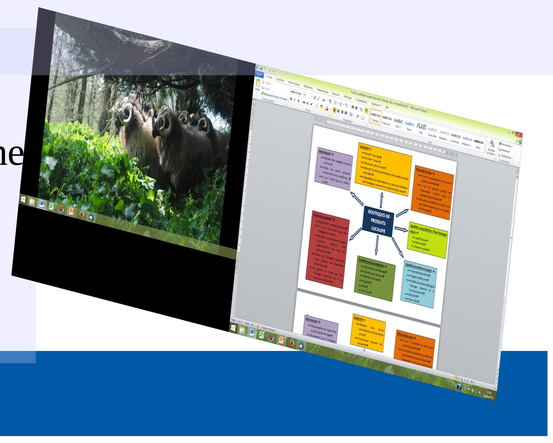
Entretiens opérateurs du marché
« race et arguments de vente »
- 9 responsables de supermarchés des principales villes de Corse
- 11 boutiques de produits locaux
- 4 vendeurs de fromages sur des marchés

+

Analyse documentaire :
• 24 sites internet (institutionnels, fromageries, boutiques)
• Etiquettes de fromage
• Document de coopération GAL Centre de Corse et Béarn
•*« Des races locales de brebis laitières, des territoires pastoraux et des produits de qualité : comment gérer les évolutions des systèmes d'élevage sans perdre sa spécificité ? ».*

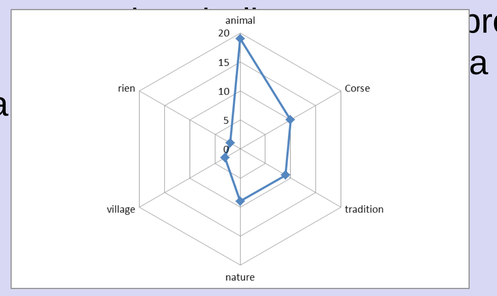
Catégorisation et analyse des argumentaires de vente
Identification des composantes associées à la qualité des fromages
Thèmatisation

Entretiens éleveurs en race locale
« race et arguments de vente » avec une présentation des thèmes obtenus
- 11 Producteurs fermiers et éleveurs-livreurs de laits aux fromageries



Résultats

Opérateurs d'aval
Rare mobilisation de la race locale dans la vente des produits
- Grande majorité des opérateurs interrogés en supermarchés et boutiques de produits locaux n'évoquent pas spontanément la race locale lorsqu'ils définissent le fromage corse et lorsqu'ils argumentent sur ses qualités lors de la vente.
- Après relance et [illegible] produits », ils s'accordent sur la pertinence [illegible] a race corse lors des transactions marcha



Des intentions d'établir des liens entre race locale, systèmes [illegible] d'élevage et produits
Document de coopération de 3 GAL Leader de territoires ovins laitiers : Centre C[illegible] Corse, Haut Béarn et Pays Basque
Il comporte 3 volets : « les **schémas de sélection** adaptés aux contraintes des [illegible] systèmes d'élevage pour garder une brebis rustique et adaptée à son milieu », « les outils de production et de travail et les modes de gestion et d'utilisation du te[illegible] territoire adaptés à la mise en place **de systèmes d'élevage pastoraux économes et autonomes** »,« une meilleure reconnaissance et une meilleure **valorisation des produits** liés au pastoralisme ».
Les rares sites internet, institutionnels ou commerciaux, qui mobilisent l'animal se limite à une iconographie (image figurée ou photos) où la mention explicite de la « race de brebis corse » est rare.

Eleveurs de la race : producteurs fermiers et producteurs de lait :

Une faible mobilisation de la race comme argument de vente mais …
- Les éleveurs eux-mêmes mobilisent peu la race comme identifiant des fromages corses
- Parmi eux, les producteurs fermiers et les transformateurs se réfèrent plus fréquemment à la race comparativement aux acteurs d'aval.
- La présentation aux éleveurs des thèmes retenus par les acteurs d'aval montre un désaccord sur leur importance respective pour définir les qualités des fromages corses. Le désaccord porte notamment sur la faible place accordée à la race de brebis par les opérateurs d'aval et sur la méconnaissance qu'ils en ont .

…La race perçue comme un élément-clé des systèmes d'élevage
- Les éleveurs mentionnent essentiellement la race pour des raisons d'aptitudes zootechniques en relation avec leur système d'élevage et comme élément du patrimoine corse.

Discussion et premiers enseignements

Malgré les efforts longs et conséquents accomplis depuis 1987 (date de création du 1er collectif de gestion) pour obtenir une reconnaissance officielle de la race ovine corse, celle-ci demeure peu intégrée aux dispositifs de valorisation et aux arguments de vente des fromages (à l'exception du Brocciu AOP, où la race est mentionnée dans le cahier des charges). La race est jusqu'ici évaluée sur ses aptitudes zootechniques, notamment laitières, et en référence aux systèmes de conduite. Le premier enseignement de cette exploration de la place des populations animales locales à l'aval du marché, met en évidence que l'inscription officielle donnant « statut de race », ne confère pas, dans le cas de la brebis corse, une position directement mobilisable et une place automatiquement valorisée par les différents acteurs de la chaine de valeur. Le cas du Brocciu, produit certifié AOP, ne semble pas contredire ce constat.
Une piste d'explication est fournie par le fait que la race corse est ultra majoritaire dans le cheptel insulaire. Elle ne rencontre aucune concurrence d'autres races. Ceci peut expliquer l'absence de besoin de la « mettre en avant » lors de la mise en marché des produits. Il sera intéressant d'observer si les dynamiques en cours : le projet de coopération envisageant l'articulation entre populations animales locales, systèmes d'élevage et produits (opération OS et GAL) d'une part, et le dépôt de nouvelles AOP fromagères d'autre part, conduiront à terme à des réflexions conjointes entre collectifs de valorisation des produits et collectifs de gestion des races sur l'intégration de la race dans la mise en marché des produits et à la chaine de valeur.

Sous-Réseau Systèmes de Production
Sous-Réseau Nutrition
Montpellier, France, 16 - 18 June 2015