

Labellisation des produits de terroir et durabilité territoriale. Discussion à partir de l'exemple de la Corse

Caroline Tafani

▶ **To cite this version:**

Caroline Tafani. Labellisation des produits de terroir et durabilité territoriale. Discussion à partir de l'exemple de la Corse. Worldwide Perspectives on Geographical Indications, Centre de Coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement [Cirad], Jul 2022, Montpellier, France. hal-03791982

HAL Id: hal-03791982
https://hal.science/hal-03791982

Submitted on 29 Sep 2022

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.

Labellisation des produits de terroir et durabilité territoriale. Discussion à partir de l'exemple de la Corse

Caroline Tafani[1]

***Résumé*– Cet article traite des conséquences territoriales de la construction sociale d'une économie de qualité en Corse. Tout d'abord, il rappelle la trajectoire de développement qui s'est construite sur le modèle de la Rente de Qualité Territoriale. Ensuite, l'auteur discute des effets socio-spatiaux générés par une telle trajectoire : gentrification alimentaire, stratégies de passagers clandestins, détournement d'image. En conclusion, il s'agit de repenser la place de la qualité dans la construction d'une économie ordinaire du territoire**
Mots-clés **– Rente de Qualité Territoriale, Corse, autonie alimentaire**

LA STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL DE LA CORSE : UNE ECONOMIE DE LA QUALITE

Comme bien des territoires, qu'ils soient insulaires et méditerranéens, ou continentaux et plus lointains, depuis une quarantaine d'années, la Corse a développé une trajectoire de développement qui s'appuie sur deux maître-mots : l'identité et la qualité (voir : Schéma d'Aménagement de la Corse de 1992 ; Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse de 2015). En effet, après avoir expérimenté les prémices d'une production viti-vinicole et d'un tourisme de masse dans les années 1970, l'île a rapidement opté pour le tournant de la qualité dès les années 1980 (Furt et Maupertuis, 2006). Dès lors, les produits identitaires (Taddei & Antomarchi, 1997) - que sont notamment les produits de terroir- ont été réappropriés et furent l'objet d'une revalorisation culturelle et marchande (*u riacquistu culturale*). De nombreux produits agro-alimentaires ont alors été placés au centre de démarches de qualification pour l'obtention d'une Appellation d'Origine. Depuis les 1ères appellations dans les années 1970-1980 (Vin, Brocciu), on ne dénombre pas moins de 22 produits sous IG à l'heure actuelle (16AOP et 6 IGP).

Dans ce projet de développement, le tourisme tient une place essentielle : multiplicateur de la demande, positionné plutôt haut-de-gamme, il tend à élargir le bassin de consommation et apporte à la destination Corse une clientèle aisée avec une forte propension à acheter des produits locaux (Vandecandelaere & Abis, 2012 ; Hirczak & alii., 2008). Consommer le produit de terroir fait partie intégrante de l'expérience touristique (Bessière & alii., 2006) et les touristes ne sauraient repartir sans leur produit-souvenir. Pourtant, s'il apporte une haute valeur ajoutée au territoire, ce modèle de développement fondé sur le « panier de biens et services territorialisés » (Moalla & Mollard, 2011 ; Mollard & alli., 2005) n'est pas sans générer certains effets pervers qui interrogent sa durabilité autant que la soutenabilité du territoire.

LES CONSEQUENCES SOCIO-SPATIALES DE CETTE TRAJECTOIRE DE DEVELOPPEMENT

Sans remiser aux oubliettes l'important travail de qualification des produits réalisé par les instances locales (INRAE, ODARC, chambres d'agriculture, filières), lequel a permis la transmission de savoirs et savoir-faire attachés aux produits, voire même le maintien de ces produits dans le paysage alimentaire local, il convient néanmoins de s'interroger aujourd'hui sur les conséquences socio-spatiales de ce modèle de Rente de Qualité Territoriale.

Tout d'abord, la forte hausse induite du prix des produits de terroir entraîne une forme de gentrification alimentaire dans un territoire où plus de 20% de la population vit sous le seuil de pauvreté (données : INSEE, 2020). D'une certaine manière, ce sont des aliments qui permettent de faire communauté localement qui échappent à la consommation des résidents. Formant le panier quotidien autrefois, ces aliments ne sont plus accessibles au plus grand nombre et sont devenus des produits d'exception consommés à l'occasion des temps forts de l'année (Noël, Pâques, lors des foires de la châtaigne, du fromage, du Niolu…), voire des produits de luxe vendus très chers à une élite touristique et locale.

Ensuite, ce modèle d'économie de qualité s'accompagne d'inévitables effets d'aubaine : pour une organisation collective difficile à mettre en place et à entretenir, avec des coûts de transaction parfois élevés pour ses adhérents, combien de passagers clandestins tirant profit des IG à moindres frais ? Ces stratégies de contournement mettent à mal la gouvernance du système et tendent à l'affaiblir alors qu'elle s'avère souvent fragile tant les jeux d'acteurs peuvent être tendus (voir le cas du Brocciu corse : Millet & Casabianca, 2019). Aujourd'hui, les stratégies d' « individuation » hors AOP de certains vignerons, pour prendre l'exemple du secteur viti-vinicole, interrogent la pertinence de l'Appellation d'Origine et la pousse dans ses retranchements (Tafani, 2021) : en commercialisant des « vins de cépage » sous l'étiquette VSIG, ces vignerons ne retirent-ils pas un bénéfice individuel de valeurs territoriales construites collectivement ?

[1] Caroline Tafani est de l'Université de Corse, Corte, UMR CNRS 6240 LISA, France (tafani@univ-cors.fr).

Enfin, certains opérateurs tirent avantage des effets de réputation de l'IG en mettant en œuvre de véritables stratégies de détournement de l'image de qualité territoriale : il s'agit là d'opérations frauduleuses visant à vendre l'image du territoire sans apporter les garantis sur l'origine des matières premières qui viennent alors d'ailleurs (Casabianca & Tafani, 2017).

CONSTRUIRE UNE ECONOMIE ORDINAIRE : L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE COMME PERSPECTIVE

Se pose alors la question de savoir comment gérer au mieux ces effets pervers ? Ne faudrait-il pas infléchir la trajectoire de développement pour construire une « économie ordinaire » (Lamine et Chiffoleau, 2012) qui serve les résidents autant que les touristes ? Ne peut-on pas déjà déceler un certain nombre de signaux faibles allant en ce sens comme autant de « sursauts » du modèle de développement actuel ? On pense notamment aux projets de reconquête agricole du territoire qui doivent servir une plus grande autonomie alimentaire pour le territoire, et donc, une moins forte dépendance au tourisme.

A cet égard, le développement des Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) est particulièrement intéressant à observer : sous l'impulsion de l'Etat *via* son Programme National pour l'Alimentation, les initiatives foisonnent localement ; si toutes ne ciblent pas les mêmes problématiques (Tafani, à paraître), certaines d'entre elles adressent des enjeux spécifiques du territoire insulaire rural et touristique qu'est la Corse. On pense notamment au PAT du Fium'Orbu Castellu et à sa gestion du problème foncier (titrisation des propriétés, identification du foncier communal, etc.), au PAT Balagne et à son approche de la précarité alimentaire, ou encore, au PAT du Parc Naturel Régional de Corse (PAT GR 20) et au traitement de la dimension touristique de la consommation alimentaire. Tous abordent le sujet de la relocalisation de l'agriculture et de l'approvisionnement local des consommateurs.

Au-delà des PAT, émergent un certain nombre d'opérations privées portées par des associations de producteurs et/ou des citoyens engagés qui visent à reconnecter l'alimentation aux lieux (Casabianca et Tafani, 2021). On peut citer les boutiques de producteurs, la mise en place de self-service de produits locaux, de drive fermiers et d'épiceries solidaires et responsables. Bien que ne s'inscrivant pas systématiquement dans le champ de l'Economie Sociale et Solidaire, ces initiatives partagent une même ambition : réorienter le système alimentaire territorial (Lamine, 2012) en place et infléchir la gouvernance alimentaire locale dominée par le marché des Grandes et Moyennes Surfaces.

L'ensemble de ces démarches renvoie à la construction d'une plus grande autonomie alimentaire dans un territoire où l'approvisionnement dépend à plus de 90% de l'extérieur (PADDUC, 2015).

REFERENCES

Bessière J, Mognard E. & Tibère L, 2016, « Tourisme et expérience alimentaire », *Téoros* [Online], 35, 2 | 2016, Online since 12 December 2016,

Casabianca F. & Tafani C., 2017, « Agritourism in between authenticity and dressing-up. An interdisciplinary modelling of linkages farming-tourism", *Actes du symposium international "Interdisciplinary"– FRES*, Université de Corse, 5-7 juillet 2017

Casabianca F. & Tafani C. (dir.), 2021, « Connecting food to place : un enjeu de développement pour les territoires méditerranéens », *Annales Méditerranéennes d'Economie* n°6, 143p.

Furt J-M. et Maupertuis M-.A., 2006, "Le tourisme en Corse : retour sur une évolution naturelle », in *: La Corse et le tourisme, 1755-1960*. Editions Musée de la Corse-Albiana : 329-337.

Hirczak M., Moalla M., Mollard A., Pecqueur B., Mbolatiana R. et Vollet D., 2008, « Le modèle du panier de biens : grille d'analyse et observations de terrain », in *Economie rurale n°308* : pp. 55-70

Lamine C., 2012. « Changer de système » : une analyse des transitions vers l'agriculture biologique à l'échelle des systèmes agri-alimentaires territoriaux », *Terrains & travaux*, 20(1), pp.139-156

Lamine, C. & Chiffoleau, Y., 2012. « Reconnecter agriculture et alimentation dans les territoires : dynamiques et défis », in *Pour*, 215-216(3), pp.85-92

Millet M & Casabianca F., 2019, « Sharing values for changing practices, a lever for a sustainable transformation? The case of farms and processors in interaction within Localised cheese sector", in *Sustainability,* 11, 4520: doi:10.3390/su11174520

Moalla M. et Mollard A., 2011, « Le rôle des cognitions environnementales dans la valorisation économique des produits et services touristiques », in *Géographie, Economie, Société,* 2011/2, vol.13 : 165-188

Mollard A., Pecqueur B. et Moalla M., 2005, « Offre de produits, services territorialisés et demande de biens combinés », in *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, A. Torre et M. Filippi (dir.), INRA éditions : pp. 73-93

Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse (PADDUC), 2015, Assemblée de Corse, document intégral : https://www.aue.corsica/Le-Padduc-dans-son-integralite_a47.html

Schéma d'Aménagement de la Corse (SAC), 1992, Préfecture de la Région Corse, République française, 141 p.

Taddei D & Antomarchi F., 1997, *Ecunumia identitaria*, Ajacio - Editons Albiana : 158p

Tafani C., 2021, « L'innovation dans le vignoble corse ne peut-elle se faire qu'en dehors des AOP? », *Actes de la 5ième journée PME & Territoires*, Université de corse, Corte, mai 2021

Tafani C., à paraître 2022, « L'autonomie alimentaire de Porto-Vecchio (Sud Corse), entre initiatives locales et engagement politique », in *Norois*

Vandecandelaere, É. & Abis, S., 2012, « Chapitre 20. Alimentation, tourisme et collectivités territoriales ». Dans : CIHEAM éd., MediTERRA 2012: *La diète méditerranéenne pour un développement régional durable* (pp. 447-465). Paris: Presses de Sciences Po