



HAL
open science

La randonnée au service des démarches alimentaires territoriales, le cas du PAT GR20

Ionel Fedida-Dekker

► **To cite this version:**

Ionel Fedida-Dekker. La randonnée au service des démarches alimentaires territoriales, le cas du PAT GR20. Annales Méditerranéennes d'Economie, 2023. hal-04830606

HAL Id: hal-04830606

<https://hal.science/hal-04830606v1>

Submitted on 17 Dec 2024

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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - ShareAlike 4.0 International License

La randonnée au service des démarches alimentaires territoriales, le cas du PAT GR20

UMR CNRS 6240 LISA,
université de Corse

Ionel Fedida La randonnée dont l'image est associée « aux exigences d'un développement durable du tourisme » (Atout France, 2019) génère des retombées

économiques dans les régions traversées. Cette activité est donc généralement considérée comme un levier de développement intéressant pour les zones de montagne (Richez et Richez-Battesti, 1991). À l'heure des interrogations fortes sur l'avenir du tourisme, suscitées par la crise de la covid, au moment où le réchauffement climatique remet en question nos modes de production et de consommation, il paraît opportun de s'interroger sur l'apport de la randonnée au développement des circuits courts et de la production locale ainsi que sur son rôle dans le retour à l'authenticité culinaire et l'autonomie alimentaire.

L'étude menée par le cabinet de conseil Sud Concept¹ pour le parc naturel régional de Corse (PNRC), dans le cadre du plan national pour l'alimentation (PNA) financé par la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) avec pour mission de mesurer la faisabilité d'un programme alimentaire territorial (PAT), permet d'apporter certains éléments de réponse. Elle visait à quantifier l'utilisation de produits issus de l'agriculture locale dans les refuges du GR20² et à interroger les possibilités d'évolution.

Après interrogation des randonneurs sur leur satisfaction en matière de restauration dans les refuges, des entretiens ont été effectués avec les délégués des refuges afin d'obtenir des informations concernant les produits proposés et de réfléchir aux axes potentiels de développement. Ces réflexions et analyses devront être confortées par un état des lieux de la production locale, notamment au niveau de l'approvisionnement et du conditionnement des produits, et par l'éclairage de certaines expériences menées tant en Italie que dans certains territoires ultramarins.

Le PAT, incubateur à circuits courts ?

Un projet alimentaire territorial revêt des objectifs novateurs, notamment car les PAT, dérivés du programme national pour l'alimentation, se définissent et se structurent ainsi : « les projets alimentaires territoriaux (PAT) visent à accompagner l'émergence de nouveaux projets portés par les territoires pendant 24 mois au maximum.

La mesure comprend deux volets :

- Volet A : Favoriser l'émergence de nouveaux PAT, en accordant une subvention au porteur de projet pour financer en partie le diagnostic, l'animation, la mise en place de la gouvernance, l'élaboration d'un plan opérationnel d'actions.
- Volet B : Soutenir la mise en œuvre des actions prévues par les PAT labellisés ou en cours de labellisation, grâce à des aides aux investissements matériels (outils de transformation, logistique,

1. Cette étude a donné lieu à un contrat d'alternance conventionné entre l'université de Corse et le cabinet Sud Concept. Elle a également fait l'objet d'un mémoire de master.

2. Itinéraire pédestre de grande randonnée de Corse.

stockage, etc.) ou immatériels (ingénierie, études, communication, etc.) et l'animation du PAT³. »

C'est une mesure qui commence à avoir du succès, car elle est passée de 76 PAT en 2020 (source : Observatoire national des PAT) à plus de 200 en 2022 (source : ministère de l'Économie). Le PAT GR20 fait partie de ces 200 PAT car le projet est déjà labellisé PAT.

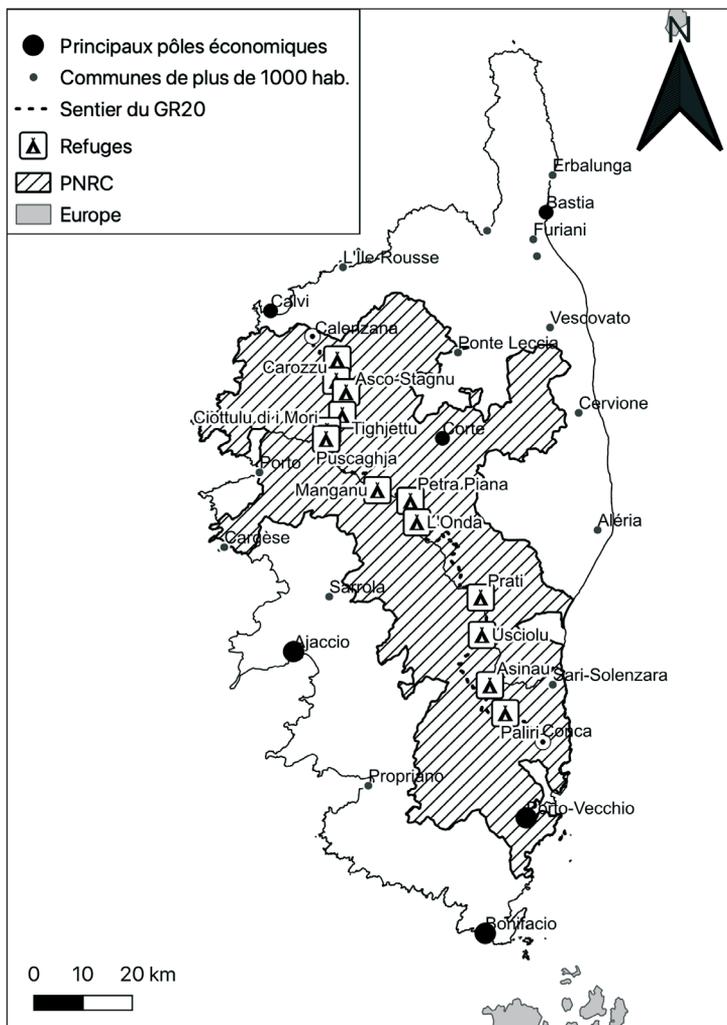
Le PAT doit de reconnecter les hommes à la terre, aux produits de leur patrimoine alimentaire perdu et/ou oublié. En effet, la mesure, qui date de 2016, vise à soutenir les démarches de circuits courts alimentaires aux quatre coins de l'Hexagone. Cette mesure apparaît relativement tard dans l'agenda politique national qui recommence à considérer la question de l'alimentation depuis les années 2000 (Billion, 2017).

Avec un objectif d'un PAT par région en 2022, la mesure PAT prévoit un financement conséquent, car l'appel à projets annuel du PNA pour l'émergence de ces initiatives a pu être doté au total de 14 millions d'euros pour l'année 2021. Ce financement rentre dans le cadre du plan de relance du gouvernement et il est cofinancé par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le ministère de Solidarité et de la Santé et l'Ademe.

Le GR20, du mythe au moteur économique ?

Le GR20, sentier de randonnée mondialement connu, créé un an après le parc naturel régional de Corse (Richez, 1983), parcourt la Corse du nord au sud, de Calenzana (en Balagne) à Conca (en Alta Rocca) et traverse donc de nombreuses communes situées au cœur du territoire du parc naturel régional de Corse. Les différentes étapes sont balisées en 13 refuges dont la gestion est assurée par le PNRC.

3. Source : ministère de l'Économie.



Carte de Corse avec les 13 refuges du GR20 (source : auteur)

La fréquentation record de « l'après-covid », 136 000 nuitées en 2021 (parc naturel régional de Corse, 2022) confirme le poids du GR20 dans l'économie touristique en Corse. Les premiers retours de la saison 2022 viennent conforter la tendance : les touristes cherchent à se remettre au vert. Les deux ans de pandémie ont accentué ce besoin de nature, tout en renforçant des pratiques émergentes plus respectueuses de l'environnement (Martin et Ricci, 2020).

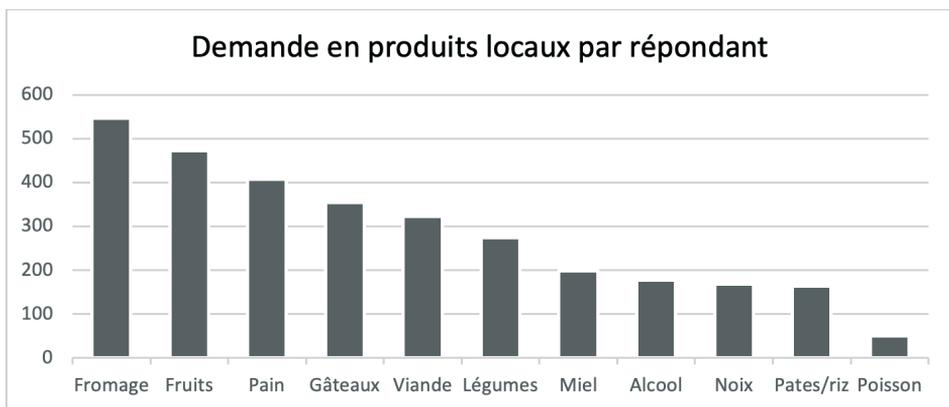
Les refuges, dans lesquels la restauration est assurée par des délégués, permettent aux randonneurs de faire halte lors de leur traversée de l'île, qui dure en moyenne une quinzaine de jours. Historiquement, ces refuges ne proposaient que l'hébergement, la restauration n'y était pas autorisée. Ce n'est que vers la fin des années quatre-vingt que les gardiens de refuges ont commencé à proposer des repas, d'abord très sommaires, puis de plus en plus élaborés. Cette extension de l'offre devrait, conformément à la charte du PNRC, procurer des retombées économiques aux communautés de communes traversées.

Une demande forte en produits locaux...

La récente étude⁴ menée pour le PNRC portant sur la faisabilité du PAT GR20 a fait ressortir un certain nombre d'éléments intéressants concernant la restauration dans les refuges.

Les randonneurs ont été interrogés sur les menus existants et sur les améliorations qui pouvaient y être apportées d'une part, mais aussi sur les tarifs proposés ainsi que sur leurs attentes en termes de produits locaux.

La diffusion du questionnaire par le biais de la plateforme officielle de réservation du parc naturel régional de Corse a permis d'obtenir un total de 596 répondants (enquête menée du 2 août au 25 septembre 2021), donnant ainsi des résultats assez représentatifs des besoins des randonneurs.



Résultats de l'étude menée par le cabinet Sud Concept

4. L'étude étant en cours de réalisation au moment de la rédaction, l'article a, par conséquent, vocation à traiter du contexte du PAT plutôt que d'actions concrètes réalisées.

Les résultats de l'étude montrent trois grandes tendances, qui pourront servir à orienter les démarches visant à rapprocher le GR20 des producteurs locaux.

Nous constatons que le fromage se démarque clairement parmi les produits demandés. L'une des raisons qui peut expliquer un intérêt aussi fort pour ce produit se trouve dans l'imaginaire lié à l'agropastoralisme en Corse. Ce dernier, alimenté par l'image des bergeries de montagne, confère à ce produit « issu de traditions séculaires d'élaboration spécifiques dont personne ne conteste la légitimité » une figure de « produit issu de circuits ultra-courts » (Moity-Maïzi et Bouche, 2011).

Les fruits, les légumes, la charcuterie, les gâteaux et le pain suivent de près le fromage, complétant ainsi la liste des produits emblématiques du patrimoine culinaire corse. Mais on ne peut occulter le fait que la forte présence de certains de ces produits dans les réponses des randonneurs ressorte de leur quasi-absence des refuges du GR20. En effet, les fruits et légumes supportent difficilement le conditionnement nécessaire pour la livraison en montagne, et le pain frais ne peut être livré de façon régulière que dans un nombre réduit de refuges.

En ce qui concerne les menus, les randonneurs interrogés ont signalé que, bien que globalement satisfaits, ils apprécieraient un peu plus de diversité dans les plats d'un refuge à un autre. S'il est vrai que certains délégataires (ceux qui ont la meilleure capacité d'approvisionnement) se montrent inventifs et tentent de s'adapter au mieux à l'évolution de la demande des clients, il semble exister des répétitions dans les menus proposés dans une grande partie des refuges (pâtes en sauce). Ces répétitions peuvent causer de la lassitude chez les randonneurs qui soulignent également le prix élevé de certains menus proposés.

Enfin, les randonneurs semblent très attachés aux produits issus de circuits courts. L'approvisionnement de proximité est, pour eux, un élément important, au point que plus de 40 % d'entre eux se disent prêts à déboursier de 10 à 20 % de plus pour ces produits plutôt que pour des produits industriels.

Un approvisionnement difficile

Les délégataires des refuges sont un pilier essentiel de la restauration sur le GR20. Sous contrat avec le PNRC (dont la durée est passée à trois ans en 2022), ils ne sont responsables que de la restauration, la gestion de l'hébergement est assurée par un agent du PNRC. Certains équipements comme les douches et les sanitaires sont fournis et entretenus par le PNRC et les délégataires équipent les

cuisines par leurs propres moyens. Le niveau d'équipement varie généralement avec l'ancienneté du délégataire. Ils ont la lourde tâche de préparer les menus en fonction de la demande qui va en évoluant chaque année (public intolérant au gluten, végétarien, vegan...), d'organiser la préparation des commandes avec les différents partenaires et d'assurer la livraison des denrées au point d'arrivée. Cette livraison s'effectue des deux manières suivantes pour la majorité des refuges.

– De une à deux livraisons par saison par le biais d'hélicoptères. Ces livraisons hélicoptérées représentent un coût très important pour les délégataires (en plus de la pollution sonore et environnementale engendrée), et le prix de ces livraisons (38 € la minute de vol) se ressent automatiquement sur le prix de vente final.

– Des livraisons tout au long de l'été par les *muletieri* (les muletiers). Chargés de récolter les déchets engendrés par les refuges, les muletiers approvisionnent également les refuges de produits en fonction de la demande. Le métier de muletier étant physique et fatigant, celui-ci est en voie de disparition en Corse. Les muletiers, comme les bergers, abandonnent la montagne corse et il devient alors de plus en plus difficile pour les délégataires de trouver des produits en « circuit ultra-court ».

Pour les autres, accessibles en véhicule tout-terrain ou qui ont fait le choix de s'équiper de chevaux ou de mules, un ravitaillement plus régulier et varié devient possible.

Malgré une volonté déclarée de contribuer au développement local en valorisant la production artisanale, la grande majorité de l'approvisionnement des refuges passe par les grandes centrales de distribution. Elles présentent l'avantage d'éviter aux délégataires les ruptures de stock et de respecter les délais de livraison. Elles offrent aussi la possibilité de faciliter la livraison par hélicoptère, car le délégataire ne négocie qu'avec un interlocuteur.

Une production peu structurée

La Corse bénéficie d'un patrimoine culinaire fort, constitué de nombreuses spécialités reconnues, que le visiteur, nourri par un imaginaire agropastoral, cherche à retrouver dans l'authenticité des produits. Cette demande forte en produits insulaires soulève une série de questions. Comment une île d'un peu plus de 8 000 km² parvient-elle à répondre à la demande de 340 440 habitants (INSEE,

2019) et de 3 millions de touristes (ATC, 2022) ? D'où vient la production vendue localement ? Quels sont les produits vendus aux randonneurs ?

L'île souffre d'une insuffisance en matière de production due à la désertification rurale et à l'absence de structure industrielle. Il « n'existe en Corse qu'un très faible nombre d'élevages correspondant au modèle intensif dominant en France » (Dubeuf, 2021). Les bergers ont abandonné les montagnes et, si la production de fromage est suffisante, le lait est malheureusement souvent importé de l'étranger pour les productions industrielles. Jeanine Renucci signalait déjà cette réduction d'activité pastorale en 1970, en notant une baisse significative des ovins, caprins et porcins entre 1929 et 1967 (Renucci, 1970). Le fromage étant un produit emblématique de l'île, des démarches de groupement de producteurs ont fait leur apparition, et certaines, comme l'association Casgiu Casanu, un groupement de producteurs de fromages fermiers basé en centre Corse, sont réellement structurées. L'association propose la mise en relation entre producteurs et consommateurs, des formations pour les producteurs et dispose même d'un service commercial. Avec plus de 140 producteurs adhérents, l'association a un réel impact sur la distribution de produits fromagers en Corse, car elle assure la livraison sur toute l'île, en plus de disposer de points de vente comme la boutique *Robba Paisana* à Corte.

La même analyse peut être réalisée pour la charcuterie. Les producteurs ne disposent généralement pas de viande suffisante pour la production charcutière. S'il existe des démarches de groupements de producteurs, elles ne sont malheureusement pas suffisamment structurées pour répondre à la demande des consommateurs. À ce jour, les délégataires parviennent à obtenir de la charcuterie en production locale par le biais de petits producteurs opérant dans leur secteur géographique. Certains, rebutés par le prix de la charcuterie artisanale, font le choix de commander de la charcuterie industrielle, fournie par les grandes plateformes de distribution.

La charcuterie nous renvoie au deuxième produit emblématique plébiscité par les randonneurs : les produits carnés. En effet, si la charcuterie, qu'elle soit industrielle ou artisanale, est un produit qu'il est courant de voir sur les refuges du GR20, il en est autrement pour la viande « fraîche ». Il est évident que les systèmes de refroidissement sommaires dont disposent les refuges ne permettent pas à l'heure actuelle de proposer de viande fraîche aux randonneurs, mais qu'en est-il des produits mis en conserve ou sous vide ? Là aussi, une opportunité de développement apparaît. La viande d'agneau et de cabri souffre d'une ultra-saisonnalité qui fait qu'en dehors des périodes de fête, ces viandes sont littéralement oubliées des

consommateurs. Avec une structure adaptée à la mise en conserve de ces produits, il serait possible de revaloriser cette viande dans les refuges et de la faire découvrir aux randonneurs. Paradoxalement, cette viande, qui souffre d'un manque d'attractivité hors période de fête, voit ses prix augmenter jusqu'à 15 € le kilo chez l'éleveur (Bordeaux *et al.*, 2006).

Enfin, les fruits et légumes sont présents sur l'ensemble du territoire, mais peu de maraîchers sont en mesure d'alimenter de façon continue les refuges du GR20. D'autre part, la fragilité de certains fruits et légumes est incompatible avec un transport par mulets sur plusieurs kilomètres au soleil. Cette contrainte, couplée à la production insuffisante, en fait une denrée rare, fortement appréciée dans les refuges où elle est offerte aux randonneurs.

On constate que peu importe le produit, la production locale souffre de capacités insuffisantes. Des initiatives fleurissent sur l'île avec l'objectif de relancer la production locale en Corse et les circuits courts. On peut citer des démarches comme celle du PAT porté par la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien (CAPA) ou encore celle du PAT de la communauté de communes de Fium'Orbu Castellu qui visent à relancer les filières maraîchères et agricoles. Ensuite, des stratégies collectives comme l'AOP Mele di Corsica ou le groupement de producteurs Casgiu Casanu permettent de donner de la visibilité aux producteurs et de structurer des actions collectives de valorisation des produits du terroir.

Des exemples à l'étranger ?

La Corse n'est certainement pas le seul espace montagnard souffrant de difficultés d'approvisionnement en produits locaux de saison. Quelles sont les stratégies adoptées par d'autres territoires pour redynamiser les circuits courts et promouvoir le patrimoine culinaire local ?

S'il n'existe pas en Europe de programme national équivalent à celui du PAT, des initiatives locales, souvent isolées, existent.

C'est le cas notamment du parc national des Dolomiti en Italie. Le parc, qui est labellisé Unesco dans sa totalité, a également la volonté de valoriser les producteurs locaux. Pour y parvenir, le parc a mis en place une « charte qualité » (Dolomiti Bellunese, 2010) qui récompense les producteurs opérant sur le territoire

du parc national. La charte se décline en deux labels : « Dolomiti Bellunesi Parco Nazionale Carta Qualità – Oro Bio », qui récompense les produits locaux issus de l'agriculture biologique, et « Dolomiti Bellunesi Parco Nazionale Carta Qualità – Argento » qui récompense les produits locaux non biologiques. Ce label s'étend aux opérateurs touristiques avec le même principe : label Or pour les produits touristiques adoptant une démarche écoresponsable et label Argent pour les autres⁵.

Cette charte donne de la visibilité aux producteurs locaux et permet de garantir une sélection de produits de qualité aux visiteurs. De plus, elle inclut les structures touristiques à sa démarche et elle valorise les produits bios et écoresponsables en les différenciant.

Le parc national de la Réunion a, quant à lui, développé une démarche proche de celle entreprise par le PNRC, en créant un PAT pour le cirque de Mafate qui connaît les mêmes problématiques d'approvisionnement pour ses îlets que le PNRC avec ses refuges.

Mafate souffre de perte d'identité alimentaire, causée par l'activité touristique naissante dans la région. Comme le souligne le ministère de l'Agriculture : « Jusqu'au début des années 80, Mafate était un espace très autonome dans sa production agricole, qui avait su organiser une agriculture très inventive, très adaptative mais avec la demande touristique et la facilité d'approvisionnement par hélicoptère, une partie de la population a basculé sur l'économie touristique, abandonnant l'agriculture. » (Réseau national des PAT⁶.)

Le PAT « planté pour manzé », reconnu par le ministère comme PAT⁷ de niveau 1 en 2021, vise avant toute chose à réconcilier les Mafatais avec leur patrimoine culinaire oublié tout en créant de nouveaux emplois, comme le souligne Jean-Philippe Delorme, le directeur du parc national : « Avec ce PAT, nous travaillons sur le circuit court, la professionnalisation agricole, la redynamisation de la culture vivrière sur un plan alimentation-santé-territoire. Il y a une agriculture mafataise à réinventer en revalorisant une tradition culinaire et un savoir-faire perdu. »

Quel avenir pour l'alimentation de proximité en Corse ?

À l'instar des régions mentionnées précédemment, la Corse cherche petit à petit à se reconnecter à sa terre et à ce qui a bâti au fil des années son patri-

5. Source : Dolomiti Bellunesi Parco Nazionale.

6. <https://rmpat.fr/>

7. <https://rmpat.fr/pat/pat-de-mafate/>

moine culinaire. L'île est encore loin de l'autonomie alimentaire, car malgré le fait que l'agriculture locale bénéficie aux habitants de la Corse, les produits dits « traditionnels » sont bien souvent trop chers pour la population locale qui se tourne vers des produits d'importations : ce sont près de 90 % des denrées alimentaires de l'île qui proviennent de l'extérieur (Tafani, 2022). Heureusement, plusieurs initiatives commencent à fleurir sur le territoire. Le PNA (programme national pour l'alimentation) a permis de développer ce type de projet, notamment des projets de PAT agricoles aux quatre coins de l'île, dont l'état des lieux a été dressé par C. Tafani (2022) : « Un PAT porté par la Communauté de Communes l'Île-Rousse/Balagne, petite région située au nord-ouest de l'île, qui propose un projet très centré sur l'aide alimentaire aux plus démunis (justice alimentaire) ; enfin, la Communauté d'Agglomération du Pays Ajaccien (CAPA) entend elle aussi se lancer dans un "PAT agricole" avec pour ambition la revalorisation des jardins en ville comme espaces test et l'approvisionnement de la restauration collective en produits locaux. » (*Ibid.*) À ces deux initiatives vient s'ajouter le PAT porté par la communauté des communes Fium'Orbu Castellu, « Mieux vivre et mieux manger dans le Fium'Orbu Castellu ». Le projet vise à revitaliser des terrains abandonnés en y développant des espaces test agricoles (Observatoire Résolis, 2020).

À ces projets, qui visent à reconnecter des microrégions à leur agriculture, vient s'ajouter celui du PAT GR20. La démarche est différente de celle des PAT mentionnés précédemment, car elle concerne un territoire beaucoup plus étendu, ce qui en fait un projet atypique. La multitude de producteurs installés sur le périmètre de proximité des refuges du GR20 devrait permettre de favoriser la production locale par la randonnée.

Conclusion

Dans ce travail, nous avons opté pour une approche par les sentiers de randonnée, car ils apparaissent comme un moteur possible pour une stratégie de développement de l'alimentation de proximité en Corse. Cette approche permettrait de proposer des solutions, notamment sur le GR20 en couvrant tout ou une partie du territoire du parc naturel régional de Corse.

Pour que la démarche du PAT GR20 fonctionne, elle ne peut être le fruit d'une action isolée du PNRC. Sa réussite dépend de l'implication des parties prenantes, en d'autres termes de toute personne étant impliquée de façon directe ou indirecte dans le projet (Freeman, 1984). En effet, les produits recherchés existent déjà en grande partie sur le territoire et pour lesquels il serait envisageable de faire collaborer les différentes parties prenantes concernées.

L'organisation du groupement de producteurs Casgiu Casanu semble être un exemple à suivre dans la mise en place d'une stratégie collective, qui apparaît dans le cas du PAT GR20 comme une solution viable aux problèmes de manque de productions. La structuration d'une offre autour de certains produits pour lesquels il existe une forte demande et une offre insuffisante, comme la charcuterie, apparaît nécessaire. Par ailleurs la filière charcutière en Corse remplit les conditions préalables à la mise en place d'une stratégie collective dite « agglomérée » (Le Roy, 2003).

Enfin, il apparaît que la Corse est loin d'être en retard sur ses voisines et que les démarches de projets visant à se rapprocher de l'autonomie alimentaire fleurissent sur l'île.



Références bibliographiques

- AGENCE DU TOURISME DE LA CORSE, Bilan annuel du tourisme, 2022.
- BILLION C., « La gouvernance alimentaire territoriale au prisme de l'analyse de trois démarches en France », *Géocarrefour*, 91(4), 2017.
- BORDEAUX C., LAMBERT-DERKIMBA A., CASABIANCA F., PROST J.-A., BOUCHE R., « Cabri de Corse : questions préalables à une démarche de certification », *2e séminaire du Réseau scientifique professionnel Méditerranée Élevage*, mai 2006, Saragosse, Espagne.
- DOLOMITI BELLUNESE, Présentation brochure de « Carta Qualità », 2010.
- DUBEUF J.-P., « Quelle stratégie pour le pastoralisme en Corse ? Propositions d'un cadre d'analyse », *INRAE*, 2021, 12 pages.
- INSEE, *L'essentiel sur... la Corse*, 2019.
- FREEMAN R.-E., « Corporate views of the public interest », *Academy of Management Review*, vol. IX, 1984, p. 366-368.
- LE ROY F., « Rivaliser et coopérer avec ses concurrents : le cas des stratégies "collectives agglomérées" », *Revue française de gestion*, n° 143(2), 2003, p. 145-157, <https://doi.org/10.3166/rfg.143.145-157>.
- MARTIN L., RICCI M., « Le tourisme littoral post-COVID-19 : renouveau des pratiques touristiques ? », *Téoros Revue de recherche en tourisme*, 39(3), 2020.
- MOITY MAÏZI P., BOUCHE R., « Ancrage territorial et hybridation des savoir-faire au sein d'un système agroalimentaire localisé. Le cas des

- fromages corses », *Économie rurale*, n° 322, 2011/2, p. 24-38.
- PARC NATUREL RÉGIONAL DE CORSE (PNRC), *Rapport de charte*, 2018, Stamperia Sammarcelli, sur <https://www.pnr.corsica/fr/infos-telechargement>
- RENUCCI J., « L'élevage en Corse. Un archaïsme menacé », *Géocarrefour*, 45(4), 1970, p. 357-389.
- RICHEZ G., « Le Parc Naturel Régional de la Corse onze ans après », *Méditerranée*, t. 47(1), 1983, p. 35-44.
- RICHEZ G., RICHEZ-BATTESTI J., « Les activités sportives de pleine nature dans l'espace rural corse », *Méditerranée*, t. 72(1), 1991, p. 21-31.
- TAFANI C., « L'autonomie alimentaire de Porto-Vecchio (Sud-Corse), entre initiatives locales et engagement politique », *Noréis*, 2022, p. 101-114.