

ASSEMBLEE DE CORSE

DELIBERATION N° 06/84 AC DE L'ASSEMBLEE DE CORSE APPROUVANT LES PROPOSITIONS RELATIVES A L'ACTION COLLECTIVE « FILIERE CASTANEICOLE »

SEANCE DU 11 MAI 2006

L'An deux mille six, et le onze mai, l'Assemblée de Corse, régulièrement convoquée s'est réunie au nombre prescrit par la loi, dans le lieu habituel de ses séances, sous la présidence de M. Camille de ROCCA SERRA, Président de l'Assemblée de Corse.

ETAIENT PRESENTS : Mmes et MM.

ALBERTINI-COLONNA Nicolette, ALESSANDRINI Alexandre, ALLEGRINI-SIMONETTI Marie-Dominique, ANGELI Corinne, BIANCARELLI Gaby, BIANCUCCI Jean, BUCCHINI Dominique, BURESI Babette, CASTELLANI Pascaline, COLONNA Christine, DELHOM Marielle, DOMINICI François, FILIPPI Geneviève, GORI Christiane, GUAZZELLI Jean-Claude, GUERRINI Christine, GUIDICELLI Maria, LECCIA Jean-Pierre, LUCIANI-PADOVANI Hélène, LUCIANI Jean-Louis, MARCHIONI François-Xavier, MARTINETTI Jean-Charles, MATTEI-FAZI Joselyne, MONDOLONI Jean-Martin, MOZZICONACCI Madeleine, NATALI Anne-Marie, OTTAVI Antoine, PIERI Vanina, PROSPERI Rose-Marie, RISTERUCCI Josette, de ROCCA SERRA Camille, SANTONI-BRUNELLI Marie-Antoinette, SCIARETTI Véronique, SCOTTO Monika, SIMEONI Edmond, SISCO Henri, STEFANI Michel, SUSINI Marie-Ange

ETAIENT ABSENTS ET AVAIENT DONNE POUVOIR :

M. ALBERTINI Jean-Louis à M. de ROCCA SERRA Camille
Mme ALIBERTINI Rose à Mme CASTELLANI Pascaline
M. ANGELINI Jean-Christophe à M. BIANCUCCI Jean
Mme BIZZARI-GHERARDI Pascale à Mme ANGELI Corinne
M. CECCALDI Pierre-Philippe à Mme LUCIANI-PADOVANI Hélène
M. CHAUBON Pierre à Mme ALLEGRINI-SIMONETTI Marie-Dominique
Mme COLONNA-VELLUTINI Dorothee à Mme MOZZICONACCI Madeleine
M. GALLETTI José à Mme BIANCARELLI Gaby
Mme NIVAGGIONI Nadine à M. SIMEONI Edmond
M. PANUNZI Jean-Jacques à Mme MATTEI-FAZI Joselyne
Mme RICCI Annie à Mme SCOTTO Monika
Mme RICCI-VERSINI Etienne à Mme NATALI Anne-Marie
M. TALAMONI Jean-Guy à Mme PROSPERI Rose-Marie.

L'ASSEMBLEE DE CORSE

VU la loi n° 82/213 du 2 mars 1982 relative aux droits et libertés des communes, des départements et des régions,

- VU** la loi n° 83/663 du 22 juillet 1983 complétant la loi n° 83/8 du 7 janvier 1983 relative à la répartition des compétences entre les communes, les départements, les régions et l'Etat,
- VU** la loi n° 83/16 du 6 janvier 1996 relative à l'organisation des régions et portant modification des dispositions relatives au fonctionnement des conseils généraux,
- VU** la loi n° 86/972 du 19 août 1986 portant dispositions diverses relatives aux collectivités locales,
- VU** la loi n° 2002-92 du 22 janvier 2002 relative à la Corse,
- VU** le Code Général des Collectivités Territoriales,
- VU** la convention Etat - Région relative au Plan de Relance signée en date du 25 juillet 2005,
- SUR** rapport du Président du Conseil Exécutif de Corse,
- SUR** rapport de la Commission du Développement Economique,

APRES EN AVOIR DELIBERE

ARTICLE PREMIER :

APPROUVE les propositions concernant l'action collective « Filière Castanéicole » telles qu'elles sont déclinées dans le document figurant en annexe de la présente délibération.

ARTICLE 2 :

La présente délibération qui pourra être diffusée partout où besoin sera fera l'objet d'une publication au recueil des actes administratifs de la Collectivité Territoriale de Corse.

AJACCIO, le 11 mai 2006

Le Président de l'Assemblée de Corse

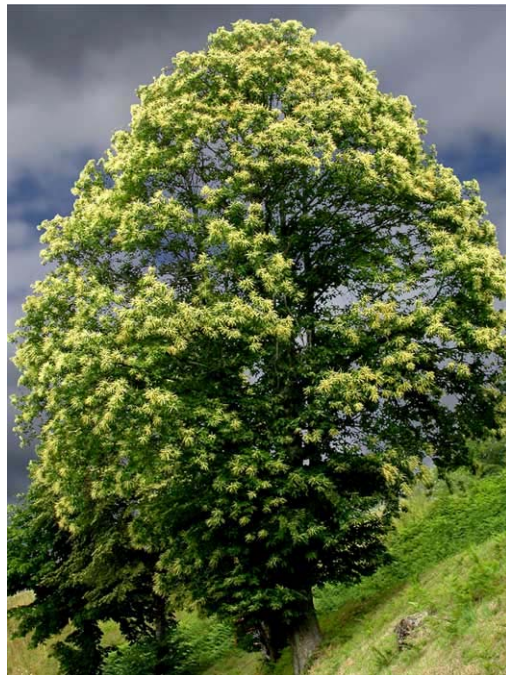
Camille de ROCCA SERRA

ANNEXE

**RAPPORT DU PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF
DE CORSE**

PLAN DE RELANCE

FILIERE CASTANEICOLE CORSE



Sommaire

- I) Présentation de la filière**
- II) Eléments de contexte**
- III) La politique actuelle de la CTC**
- IV) Les objectifs du plan de relance**

Action 1 « L'amélioration de la production et de l'environnement productif »

Réalisation d'un état des lieux des pratiques

Actions sanitaires

Gestion paysagère et d'entretien de l'espace de la châtaigneraie productive

Action 2 « Harmonisation des pratiques de traçabilité »

Action 3 « Développement des marchés émergents et promotion »

Action 4 « Animation et suivi du plan de relance »

Budget

I Présentation de la filière

Le **Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et Marrons de Corse** (G.R.P.T.C.M.C) regroupe des producteurs et transformateurs de la région Corse. Il a été créé en 1991 avec pour objectif l'organisation, la coordination, la défense des intérêts généraux, moraux et matériels des producteurs de châtaignes et de marrons et de la culture, de la transformation et commercialisation.

En 2005, il comptait 60 adhérents.

Les différents acteurs de la filière castanéicole peuvent se définir de la façon suivante :

Producteur / Transformateur / Meunier	C'est un exploitant agricole qui récolte et transforme ses fruits. Il utilise son propre moulin.
Producteur / Transformateur	C'est un exploitant agricole qui récolte et transforme ses fruits. Il utilise le moulin soit d'un exploitant propriétaire de moulin ou fait appel à un meunier prestataire de service.
SARL ou EARL	C'est une entreprise privée qui transforme les châtaignes achetées en produits de confiserie ou confiture ou en farine
Apporteur	Il récolte et vend ses châtaignes fraîches.
Meunier	Propose une prestation de service aux producteurs sans moulin.

L'activité castanéicole est une activité principale pour la majorité des castanéiculteurs. Elle se complète par des activités diverses comme la transformation charcutière, l'apiculture, le maraîchage, la sylviculture, le tourisme, l'élevage ovin / bovin / porcin...

Les producteurs commercialisent leurs productions soit en vente directe soit par d'autres systèmes de distribution (revendeurs, GMS, magasins spécialisés, par correspondance ...)

Le potentiel de production

La surface entretenue et récoltée concerne seulement 2000 hectares environ sur une surface totale voisine des 30 000 ha. La production castanéicole actuelle est d'environ 250 tonnes de farine de châtaignes soit 1000 tonnes de châtaignes fraîches. (le coefficient de transformation est de 4 kg de châtaigne fraîche pour 1 kg de farine mais cette valeur est une moyenne car ces trois dernières années le coefficient dans certaines régions a été de 4.5 à 5).

A cette estimation doit être rajoutée les grandes quantités de châtaignes servant d'aliment à un élevage extensif de porcs, de bovins..... Ainsi la Corse apparaît comme l'une des premières régions productrices de châtaignes de France côtoyant de près l'Ardèche.

On recense actuellement 34 moulins en activité soit 28 moulins en Haute-Corse et 6 en Corse-du-Sud.

II Eléments de contexte

La filière a eu à souffrir d'un désintérêt total de la part des pouvoirs publics pendant de longues années.

Ainsi le verger castanéicole qui est l'une des principales richesses patrimoniales de la Corse a subi des dommages pour partie irréversibles. Ce n'est que sur les deux dernières décennies et grâce au volontarisme des professionnels que quelques interventions publiques ont pu être conçues au bénéfice de cette filière.

Le bilan est plus qu'encourageant puisque que plus de 2000 hectares ont pu être ramenés à la production avec des moyens humains faibles, et que 80 exploitations vivent, à titre principal, de cette spéculation.

La filière a mis en place une stratégie de qualité forte qui se traduit par une **demande de reconnaissance de l'AOC « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »**.

En novembre 2003, le principe de pré reconnaissance a été validée en Comité National et en novembre 2005 l'aire géographique de l'AOC « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa » regroupant ainsi 232 communes en totalité et 38 communes en partie a été confirmée. L'année 2006 verra vraisemblablement l'obtention de la première AOC de farine de châtaigne.

La demande des produits est très supérieure à l'offre. En effet, le niveau de production de farine semble insuffisant au regard de la demande du marché. Toutefois, c'est essentiellement la problématique de la valorisation qui se pose avec la nécessité d'un prix fortement rémunérateur pour pérenniser les exploitations. Ceci légitime la recherche d'autres créneaux de marché une fois l'Appellation obtenue.

Les exploitations castanéicoles se situent en zone de montagne dans des espaces qui sans cette activité n'auraient pour seule vocation que l'abandon.

Autour de la farine, d'autres produits ou modes de valorisation sont apparus, il s'agit notamment de la valorisation du fruit frais mais également des pâtisseries, des marrons glacés et de la bière. L'importance de cette diversification montre la valeur du fruit pour le consommateur.

Ainsi, au cours des deux dernières années, la filière a entrepris une stratégie de diversification de gamme avec le développement d'une filière de commercialisation de la châtaigne fraîche.

Cependant la filière souffre d'un cruel manque de moyens face à certaines difficultés :

- ↪ Un foncier peu disponible par exemple dans certaines régions de la Castagniccia
- ↪ Une trop grande divagation des animaux causant des dégâts certaines fois irréversibles sur l'environnement et l'état sanitaire du verger
- ↪ Une présence marquée, surtout depuis quelques années, du parasitage des fruits (le Carpocapse et le Balanin notamment)
- ↪ Les maladies de l'Encre et du Chancro
- ↪ Une absence de plants sains de châtaigniers à variétés locales pour une replantation
- ↪ Le spectre du Cynips (nouveau parasite) dont les premiers dégâts sur la châtaigneraie de Cuneo font présager de son arrivée dans les châtaigneraies françaises et corses.
- ↪ Difficile mobilisation des fonds des programmes de valorisation et de promotion.

Cette liste n'est pas exhaustive mais reflète bien la situation de la filière castanéicole où le volontarisme des producteurs est souvent contrarié par la faiblesse des moyens techniques, scientifiques et institutionnels mis au service de ce secteur garant du maintien du patrimoine insulaire.

III La politique actuelle de la CTC

Les projets de filière

Un soutien important à la filière castanéicole a été apporté dans le cadre du CPER-DOCUP.

Les crédits relatifs à cet accompagnement sont mobilisés au travers des mesures 3.4 (expérimentation et actions sanitaires); 3.5 (maîtrise de la qualité) et 3.6 (appui technique).

Le montant total des aides allouées aux différents porteurs de projet dans le cadre du CPER-DOCUP pour les actions menées sur la période 2000-2005 est de 1 186 642,38 € pour un montant payé de 704 653,60 €, compte tenu du fait que certaines actions n'ont soit pas totalement été menées soit pas encore justifiées notamment en ce qui concerne l'année 2005.

Les porteurs de projets dans le cadre de ces filières sont les suivants

Le Groupement Régional des Producteurs et Transformateurs de Châtaignes et Marrons de Corse (G.R.P.T.C.M.C) assure l'organisation de la filière au travers de plusieurs axes de travail : évolution des itinéraires techniques au travers de l'innovation, suivi de dossiers prioritaires, mise en place d'un partenariat avec d'autres bassins de production et enfin diversification de la production au travers de nouveaux produits ou de l'exploitation de formes de valorisation telles que la vente en frais.

Le Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse est créé en 2001 suite à la demande de reconnaissance AOC déposée en octobre 2000 auprès des services de l'INAO.

Le Syndicat a pour objectif la recherche de tous les moyens susceptibles de promouvoir et défendre la qualité, tant à la production qu'à la conservation, le conditionnement et la présentation commerciale des farines de châtaigne corse ainsi que d'en intensifier leur vente, notamment par la recherche de débouchés possibles.

Il est le futur organisme de défense et de promotion de l' **AOC « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa »**.

L'Institut National des Appellations d'Origine pour la Région Corse anime et conduit en partenariat avec le Syndicat Régional de Défense et de Promotion de la Qualité de la Farine de Châtaigne Corse la démarche AOC « Farine de châtaigne corse - Farina castagnina corsa ».

Les Chambres d'Agriculture de Haute-Corse et de Corse-du-Sud apportent leur soutien technique dans la démarche AOC et dans les différentes opérations de valorisation de la châtaigneraie particulièrement dans le cadre de la rénovation.

Le CIVAM Bio est très présent en castanéiculture, en effet le mode de production de la châtaigne est par nature proche de celui de l'agriculture biologique du fait de son entretien léger et de ses pratiques ancestrales

La Fredon qui met en place des expérimentations de lutte contre les parasites du fruit, le balanin et le carpocapse. Ces parasites causent des déperditions de récolte évaluées à 30 % en moyenne. La problématique des castanéiculteurs est de trouver des moyens de lutte biologique contre ces parasites afin de pouvoir maintenir le label bio de leur production.

Les opérations de modernisation et de rénovation

Elles intéressent l'ensemble des exploitations ainsi que les propriétaires fonciers de châtaigneraies ou leurs groupements au titre du volet forestier dès lors qu'ils ont donné à bail leur terrain à un castanéiculteur, et se conduisent conformément au guide des aides de la filière castanéicole.

Elles concernent les ouvertures de pistes, la réalisation de clôtures, le débroussaillage, l'élagage, la régénération et l'acquisition de matériel qu'il soit de récolte ou de transformation.

IV Objectifs du plan de relance

- ↳ **Conforter les exploitations existantes**
- ↳ **Professionaliser avec pour cadre l'orientation qualité en visant la stabilité des revenus et la rentabilité**
- ↳ **Développer le métier en installant des jeunes**

Références réglementaires

(CE) N° 1257/1999 du Conseil du 17 mai 1999 concernant le soutien au développement rural par le FEOGA

(CE) N° 2223/04 du Conseil du 22 décembre 2004 modifiant le règlement CE N°1257/1999

(CE) N° 1/2004 de la Commission du 23 décembre 2004 concernant l'application des articles 87 et 88 du traité aux aides d'Etat accordées aux petites et moyennes entreprises actives dans la production, la transformation et la commercialisation des produits agricoles

ACTION 1 : Amélioration de la qualité des productions et de l'environnement productif : stade verger

Sous action 1.1 : Réalisation d'un état des lieux des pratiques

OBJECTIF

Il s'agit de réaliser un diagnostic par exploitation afin de mettre en évidence les améliorations à apporter et les actions d'accompagnement à programmer sur l'exploitation.

Ce diagnostic tiendra compte des exigences réglementaires liées à la culture biologique et à l'AOC en terme d'objectif qualité.

METHODE

Le diagnostic sera réalisé par le Groupement sur la base d'un document établi avec les techniciens partenaires autour de 10 points clé de l'itinéraire culturel. Il aura pour finalité de dresser un état des lieux sanitaire et technique, des pratiques et de proposer un plan d'amélioration et de maîtrise des points faibles contractualisé avec l'exploitant. Il s'agit également de réduire les chutes de production liées à l'impact des ravageurs

MOYEN

Mobilisation des techniciens du Groupement et des Chambres d'Agriculture avec participation des exploitants

COUT

	2006			2007		
60 producteurs	Coût total	Subvention 75 %	Auto financement	Coût total	Subvention 75 %	Auto financement
30 diag/an	30 000	22 500	7 500	30 000	22 500	7 500

RESULTATS

Meilleure connaissance des points faibles de l'exploitation

Mise en place de moyens techniques, sanitaires et pratiques pour réduire les points faibles en vue d'une meilleure production de fruits.

Sous action 1.2 Actions sanitaires

OBJECTIF

Les parasites de l'arbre et du fruit génèrent des pertes de productivité de l'ordre de 40 % et, de ce fait, mettent en péril la stabilité économique des exploitations.

La profession a retenu l'option d'une lutte biologique afin de ne pas compromettre la labellisation des produits et la préservation de l'environnement.

Il importe de pouvoir mener à bien les programmes de luttés sur carpocapse, balanin, chancre.

En complément des mesures retenues dans le cadre du plan de relance de la filière Biologique il s'agit d'offrir à la filière l'opportunité de développer une stratégie de lutte phytosanitaire à base de farine de lupin avec pour vocation complémentaire un apport d'amendement.

MOYENS

Il s'agirait dans ce cas d'assurer la prise en charge, à titre expérimental sur environ 20 hectares, de l'acquisition de la farine et du coût de son épandage.

METHODE

Choix de parcelles infectées par les parasites et notamment le Balanin
 Elaboration de la procédure d'expérimentation en concertation avec l'AREFLEC
 Epandage de la farine de lupin sur le sol de la châtaigneraie au printemps, début de l'été
 Enfouissement léger

COUT

	2007		
5 exploitations	Coût total	Subvention 80 %	autofinancement
20 Ha	15 197	12 157	3 040

RESULTATS

- ↪ La farine de lupin en amendement permet de développer des champignons antagonistes (*Beauveria*) qui auront pour conséquences une diminution des parasites.
- ↪ Action sanitaire sur la qualité des fruits et leur valorisation en frais

Sous action 1.3 : Gestion paysagère et d'entretien de l'espace de la châtaigneraie productive

OBJECTIF

Il s'agit de favoriser l'entretien spécifique des châtaigneraies centenaires rénovées et exploitées pour la récolte et la transformation de châtaignes avec une triple finalité :

- Amélioration de la qualité des paysages
- Prévention contre les incendies
- Optimisation de la qualité des productions (accroissement du calibre, lutte contre le chancre, qualité gustative).

METHODE

Financer les travaux d'entretien réalisés et constatés par les techniciens habilités par le groupement. La liste des travaux à entreprendre est la suivante :

- Elimination annuelle des rejets, du point de greffe et de l'intérieur de la couronne
- Elimination estivale des rejets au-delà du point de greffe

- Elimination des rémanents loin des houppiers en septembre octobre
- Protection spécifique des plaies (badigeons de bouilli B et mastic AB)
- Suivi d'une formation relative à l'évolution et l'assurance des arbres

MOYEN

L'action concernera 60 exploitations avec 4 ha par exploitation ou 200 arbres, soit une surface totale de 240 hectares à entretenir en 2 à 3 ans.

L'entretien tel que défini ci-dessus, fera l'objet d'un descriptif technique précis réalisé entre le groupement et les services techniques des Chambres d'Agriculture ; l'engagement de réalisation sera formalisé entre le producteur et le groupement et fera l'objet d'un constat de réalisation.

COUT

La mise en œuvre de cette mesure est évaluée à 750 €/ha et par an

	2007			2008		
240 ha	Coût total	Subvention 60 %	Auto Financement	Coût total	Subvention 60 %	Auto Financement
30 exploitants/ an	90 000	54 000	36 000	90 000	54 000	36 000

RESULTATS

Amélioration de la qualité paysagère des châtaigneraies
 Amélioration de la qualité sanitaire des châtaignes
 Lutte contre le chancre et renforcement de l'arbre

ACTION 2 : Harmonisation des pratiques de traçabilité

Cette action s'inscrit dans la continuité des actions de modernisation des exploitations

Il est nécessaire d'engager un programme permettant d'une part de réaliser l'ensemble des investissements destinés à réduire la pénibilité du travail et à accroître la productivité et d'autre part à placer les ateliers dans la perspective du respect des normes HACCP, traçabilité et des cahiers des charges qualité.

Les investissements devront se traiter dans le cadre du CPER DOCUP, les mesures spécifiques d'accompagnement et de structurations stratégiques sont proposées au plan de relance.

OBJECTIF

Il s'agit de développer chez l'ensemble des producteurs, et de façon harmonisée, le système d'enregistrement des pratiques de la production jusqu'à la commercialisation.

Cette action a pour objectif d'améliorer la qualité des productions et de l'environnement productif au stade aval de la production.

METHODE

Elaboration par le groupement avec les services techniques de la Chambre d'Agriculture et en conformité avec le cahier des charges AOC, d'un registre spécifique.

Formation des exploitants à la tenue de ce registre.

Contrôle de la tenue du registre en fin de saison, récolte, traitement des données et restitution des informations traitées aux exploitants.

MOYEN

Il s'agit d'indemniser le temps passé spécifiquement à la collecte de données.

Le groupement réalisera ensuite un traitement de l'information pour positionner le producteur par rapport au groupe et le groupe par rapport aux références.

COUT

	2006		
60 producteurs	Coût total	Subvention 60 %	autofinancement
45 H /producteur	40 500	24 300	16 200

RESULTATS

Suivi de la récolte jusqu'à la mise en conditionnement de la farine de châtaigne corse sous AOC.

Garantie de la qualité du produit par la traçabilité

Meilleure connaissance de la production en farine de châtaigne

ACTION 3 : Développement des marchés émergents et promotion

OBJECTIF

Le marché de la châtaigne fraîche a été ouvert par le Groupement il y a deux ans. C'est un marché avec des exigences spécifiques en terme de qualité des fruits (calibre, traitement spécifiques ...), conditionnement et approche commerciale.

Pour l'occuper pleinement, le Groupement doit pouvoir entreprendre toutes les actions de promotion et de prospection opportunes.

En 2005 année de très faible production, le tonnage commercialisé a été de 5 tonnes. Avec une structuration appropriée, le développement d'animations en magasin et d'actions de positionnement stratégique du produit, le Groupement se fixe un objectif de 20 tonnes commercialisées dès 2007.

Par ailleurs, il s'agit également :

- D'étudier la faisabilité de produits dérivés type barres énergétiques.
- D'accroître la connaissance du produit « farine de Châtaigne »

METHODE

Création de support de communication (fiches descriptives, fiches spécifiques diététiques, intérêt pharmacologique ...)

Diffusion des informations et supports de communication

Mise en place d'animations spécifiques en magasin

Lancement d'une étude de faisabilité d'une barre énergétique

MOYENS

Prestations de services et mobilisation de l'animatrice du Groupement.

COÛT

2006			2007		
Coût total	Subvention 80 %	autofinancement	Coût total	Subvention 80 %	autofinancement
5 000	4 000	1 000	25 000	20 000	5 000

RESULTATS

Réalisation de documents à objectifs pédagogiques, commerciaux et médicaux

Meilleure connaissance du produit « Farine de châtaigne » et autres (châtaignes fraîches, confitures, crèmes,....) auprès des consommateurs

Valorisation des qualités médicinales et énergétiques de la farine de châtaigne.

ACTION 4 : Suivi et animation du plan de relance

Afin d'accompagner le plan de relance en terme de coordination et de structuration, l'embauche de personnel supplémentaire au sein du Groupement est nécessaire.

Ainsi une animatrice à mi temps viendra compléter l'effectif et aura en charge des actions suivantes :

- Suivi des actions du plan de relance,
- Avancement des différentes actions, bilan d'étape,
- Instruction des dossiers, mise en paiement...

Le coût total de la mesure par an peut être évalué comme suit :

	2006	2007
ETP animateur	0.25	0.5
Coût animateur	9 400 €	18 800 €
Subvention (80 %)	7 520 €	15 040 €

RECAPITULATIF BUDGET PLAN DE RELANCE CASTANEICOLE

Intitulé d'action	Caractéristique	2006		2007		2008	
		Coût total	Plan de relance	Coût total	Plan de relance	Coût total	Plan de relance
Action 1 Amélioration de la qualité des productions et de l'environnement productif : stade verger							
Réalisation de diagnostics « bonnes pratiques »	60 producteurs ciblés	30 000	22 500	30 000	22 500		
Lutte phytosanitaire à base de farine de lupin	20 ha expérimentés			15 197	12 157		
Entretien des vergers	600 ha ciblés			90 000	54 000	90 000	54 000
Action 2 Harmonisation des pratiques de traçabilité	45 heures par producteur	40 500	24 300				
Action 3 Développement stratégie en frais et promotion	Objectif 20 tonnes/an en bio	5 000	4 000	25 000	20 000		
Action 4 Animation et suivi du plan de relance	Frais de personnel	9 400	7 520	18 800	15 040		
		84 900	58 320	178 997	123 697	90 000	54 000

Total coût	353 897 €
Total subvention	236 017 €