

AOC charcuterie corse et race de « porc corse » Un projet de valorisation qui interroge la gestion de la ressource génétique.

A. Lambert; F. Casabianca; E. Verrier
(INRA; INRA / INA P-G, France)

Comunicación aceptada por el Comité Científico del III Congreso Internacional de la Red SIAL "Alimentación y Territorios"

Copyright © 2006 de los autores. Todos los derechos reservados. Los lectores pueden hacer copias de este documento para fines no comerciales por cualquier método mecánico o digital siempre y cuando este anuncio de copyright aparezca en dichas copias.

ORGANIZAN:



PATROCINAN:



AOP Charcuterie de Corse :

Un projet de valorisation qui interroge la gestion de la race porcine locale

Lambert A.(1 et 2), Verrier E.(1) et Casabianca F (2)

1 – INRA/INA P-G, UMR Génétique et Diversité Animales,
16, rue Claude Bernard, 75231 Paris Cedex 05 (France)

2 – INRA Sciences pour l'Action et le Développement, LRDE
Quartier Grossetti, 20250 Corte (France)

Résumé :

En Corse, s'est maintenu un élevage extensif de porcs utilisateurs du milieu naturel et fournisseur d'une matière première originale pour l'élaboration de produits de charcuterie sèche typiques de la région. Ne disposant d'aucune définition ni protection, ces produits sont l'objet d'imitations de la part d'importateurs de carcasses et de pièces depuis le marché européen du porc maigre.

Lors de la dernière décennie, deux projets ont successivement vu le jour : (i) faire reconnaître la race locale de porc et (ii) protéger la charcuterie de Corse issue des élevages extensifs par une AOP. Ce dernier projet, encore en cours d'instruction, suppose l'édiction de règles parmi lesquelles les demandeurs ont inclus l'obligation d'usage exclusif de la race locale. Une telle décision, si elle paraît favorable à la valorisation de la race, peut paradoxalement conduire à des difficultés pour sa gestion. En particulier, le critère de « croissance lente » traditionnellement attribué au porc de race locale est interrogé dès lors qu'à côté de la finition traditionnelle à base de châtaignes et de glands, est prévue une finition avec de l'orge.

De manière générale, de tels projets de signes d'origine mobilisant des ressources locales vont interférer avec la gestion collective de ces ressources. Les liens complexes qu'entretiennent la protection des produits avec la gestion des ressources constituent un enjeu de production de connaissances et nécessitent des démarches comparatives.

Mots-clés : Projet d'AOP, Race locale, Charcuterie sèche, Porc, Corse, Génétique, Organisation

Introduction

L'élevage porcin est présent en Corse depuis son peuplement néolithique avec un usage important du milieu naturel par des éleveurs localisés en montagne. La charcuterie issue de ces systèmes extensifs est renommée pour sa typicité. Un projet d'AOP souhaite protéger ces originalités en distinguant ces produits de ceux utilisant abusivement la mention corse dans leur étiquetage sans en respecter les usages de production et de transformation. La race locale de porc est encore très présente dans les élevages par ses aptitudes à utiliser le milieu, elle représente un des éléments que le projet d'AOP mobilise dans la justification d'une protection. Ce projet d'AOP s'élabore donc en relation étroite avec l'association de gestion de la race de porc qui, pour sa part, est dans une dynamique de mise en place de schéma de sélection sur les animaux (Prost et Casabianca, 2000).

Le caractère parallèle de ces deux dynamiques suscite de nombreuses questions à propos de leurs interactions. Après avoir resitué le contexte d'émergence de ces projets, nous analyserons le projet d'AOP et les conséquences directes qu'il a sur la gestion de la race. Nous verrons ainsi comment les deux collectifs porteurs de projet sont imbriqués et ce que cela implique.

Rapide historique de l'élevage porcin en Corse

Le porc en Corse a pendant longtemps été présent seulement à l'échelle familiale : un élevage en basse cour d'un ou deux animaux destinés à l'autoconsommation. L'alimentation des animaux était constituée des déchets de l'alimentation humaine. En parallèle à ce système et approvisionné en porcelets par lui, des porcs étaient élevés en système extensif à une plus grande échelle, où les animaux étaient souvent conduits sur parcours. Le porcher lâchait des lots d'animaux constitués autour des truies mères, de leurs filles et des porcelets de l'année. Ces animaux, en semi liberté, se nourrissaient de racines et d'herbe sur les estives, puis de glands et de châtaignes à l'automne. Cet élevage pastoral conduisait à l'abattage de porcs généralement de race locale, âgés de 14 mois à 36 mois.

Aujourd'hui, si les familles possédant un ou deux animaux se font rares, le système extensif s'est développé, en s'associant à la transformation en charcuterie permettant à ce producteur fermier une meilleure rémunération de ses activités. Ces systèmes d'élevage extensifs sont

basés sur l'utilisation des ressources naturelles dans un « *rughjoni* » (territoire) que les animaux connaissent et exploitent chaque année. La race locale de porc, caractérisée par sa croissance lente et son aptitude à exploiter les ressources naturelles, a été pendant longtemps la seule présente sur les systèmes d'élevage. Mais depuis les années 80, elle a été associée à du croisement. Une première vague de mâles Large White a été utilisée sur des femelles locales pour produire des animaux à meilleurs rendements de carcasse. Cette pratique a été remplacée dans les années 90 par une deuxième vague de mâles de race Duroc. En conséquence de ces phases historiques, la population de porcs en Corse s'est métissée à des degrés divers. Les croisements successifs ont en effet alterné une recherche de productivité (croissance et conformation) et un maintien de la rusticité (principalement par la voie femelle) pour assurer les aptitudes de conduite sur parcours. Des croisements « de retrempe » ont été opérés avec des mâles de race corse quand les reproducteurs présents dans l'exploitation manifestaient un déficit d'adaptation au système extensif. Aujourd'hui, si la recherche de la race pure existe bien chez certains éleveurs, d'autres continuent à utiliser le croisement, outil de gestion génétique largement répandu dans l'espèce porcine (Molénat et Casabianca, 1979).

Dans ce système de production extensif, la reproduction chez les animaux est plus ou moins maîtrisée, sachant que les saillies ont souvent lieu en liberté et qu'aucun contrôle de paternité ou de date de saillie n'est réalisable. De même, les mises bas ont fréquemment lieu dans la nature, sachant qu'alors on ne peut connaître le nombre exact de porcelets nés. Certains éleveurs essaient toutefois d'enfermer les truies pour la mise bas. Il existe deux périodes de mise bas. Les mises bas d'été (de mai à août) se font souvent en cabanes, et ces animaux constituent la grande majorité des animaux d'engraissement. Les mises bas d'hiver (janvier-février) sont plus rares¹ et le cycle de production est alors plus court.

La période d'abattage des porcs est en effet unique, de novembre à février-mars et fait suite à une période de finition des animaux dans les forêts de chêne et les vergers de châtaigniers où ils pâturent les glands et les châtaignes tombés au sol. En fonction de leur date de naissance, les animaux seront plus ou moins âgés au moment de l'abattage (14 mois environ pour les portées d'hiver, entre 16 et 18 mois pour les portées d'été). Si pendant la période d'abattage, certains porcs n'ont pas atteint un poids suffisant, ils devront être fortement alimentés pour rattraper le retard d'engraissement, ou bien passer encore un an sur l'exploitation afin d'être

¹ Ces mises-bas d'hiver constituent une souplesse du système en compensant d'éventuelles pertes de porcelets de la mise-bas d'été.

abattus à la saison suivante. Ils seront alors âgés de 22 mois environ et auront coûté une année de plus à l'éleveur (Molénat et Casabianca, 1984).

La transformation permet d'obtenir une large gamme de produits : les saucissons et saucisses, le *lonzu* (filet séché), la *coppa* (échine séchée), le *ficatellu* (saucisse de foie), la *panzetta* (poitrine séchée), le *prisuttu* (jambon sec), la *vuleta* (joue séchée), etc... Ces produits nécessitent des temps plus ou moins long de sèche et d'affinage et imposent donc des lieux de stockage conséquents (de 8 à 18 mois d'affinage pour le *prisuttu*, par exemple). Ces produits sont aujourd'hui très bien écoulés sur le marché, que ce soit en vente directe ou sur les foires qui ponctuent le calendrier. Le prix de vente relativement élevé permet aux éleveurs une bonne rémunération de leur travail (entre 25 et 50 euros le kg, selon les produits).

Des projets collectifs aux diverses temporalités

En parallèle de la vente de produits fermiers, les produits dits « industriels » se sont fortement développés. Les produits dénommés ainsi pour les distinguer des premiers sont majoritairement issus de carcasses de porcs ou de pièces importées du marché européen du porc maigre, présentant un coût moindre et une plus grande disponibilité d'approvisionnement. Mais ces produits dits « corses », s'ils ne mettent pas en péril les ventes des producteurs locaux à court terme (l'offre étant largement inférieure à la demande), affaiblissent l'image d'un produit traditionnel présentant des spécificités propres.

De plus, le marché étant très opaque, même les foires locales ne sont pas épargnées par l'étendue de la confusion engendrée par l'impossibilité de s'assurer de ce qu'on achète (Sainte Marie *et al.*, 1994). Dans l'optique de valoriser un produit local issu de systèmes d'élevage traditionnels (race, conduite, traditions), différentes initiatives sont apparues.

Différentes initiatives autour de la race et du produit se succèdent

Différents projets ont successivement vu le jour afin de valoriser au mieux les produits issus de l'élevage corse et de la race locale. Depuis 1970, pas moins de 3 démarches ont été initiées sans pouvoir déboucher sur un projet officiel déposé auprès des services de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) chargé en France de l'instruction des demandes d'Indications Géographiques (Figure 1a). Dans les années 90, un GIE est créé dans la vallée

de la Gravona avec pour objectif de valoriser les produits locaux, dont la charcuterie. Suite à cette première étape, une Société d'Initiative et de Coopération Agricole se crée, la SICA *Testa Nera*, dans l'optique d'identifier et de valoriser une charcuterie haut de gamme (Sainte Marie et Casabianca, 1998). Les produits concernés alors sont les saucissons, puis les *prisutti* et la *coppa*.

A cette époque, la SICA met en place un cahier des charges (le premier du genre), avec une réglementation technique que chaque éleveur adhérent et fournissant des produits doit suivre. Le phénotype des animaux, la conduite d'élevage, la procédure de transformation et surtout de salage (innovation par le salage court), de séchage et d'affinage long sont des points essentiels qui sont vérifiés par un agent de la SICA. Les animaux aptes à intégrer cette filière sont identifiés par une commission d'agrément constituée à cet effet. Malgré la grande valeur ajoutée de ces produits de luxe, cette démarche échouera également. Des vols successifs ont entraîné le dépôt de bilan d'une entreprise qui pourtant, semblait avoir trouvé des débouchés plus que probants. Ces quelques projets se réalisent dans un contexte où l'idée d'une AOP permettant de protéger la charcuterie reste bien présente, mais sans présenter de faisabilité suffisante pour que quelqu'un la réactive (Figure 1b).

La démarche a cependant amorcé une dynamique autour de l'enjeu patrimonial que représente la race locale de porc. En 1994, une association départementale d'éleveurs se crée en Corse du Sud. Cette association a pour objectif de mettre en place une gestion de la race locale, ce qui suppose donc d'adhérer au LIGERAL² puis de la faire reconnaître par les autorités compétentes³. Un travail sur le moyen terme qui commence par une définition du standard de la race (Casabianca *et al.*, 2000). Appuyés de chercheurs et de techniciens, les éleveurs ont ainsi définis les caractères fondamentaux permettant de qualifier les animaux de race corse. Ainsi, la construction du standard s'est faite « à dire d'acteurs ». Une initiative en parallèle se développe dans le *Taravu*, où la chambre d'agriculture souhaite mettre en place une pépinière d'animaux de race. Cette initiative de conservation *ex situ* du patrimoine génétique disparaîtra, alors que les principaux acteurs impliqués rejoindront l'Association Régionale de Gestion de la Race de Porc Corse (ARGRPC), officiellement créée en 1998.

² Il s'agit d'une association nationale des livres généalogiques de races porcines locales. Elle regroupe les associations pour la sauvegarde des porcs Basque, Gascon, Limousin, Bayeux et Blanc de l'Ouest.

³ La Commission Nationale d'Amélioration Génétique (CNAG) section porcine.

Suite à ces démarches autour de la race, qui avancent bien et promettent d'aboutir, la possibilité de promouvoir une AOP en charcuterie fait son chemin dans les esprits de certains acteurs locaux et un syndicat est créé en 2001. Commence alors le long travail de montage du dossier, qui à l'heure actuelle, n'est pas complètement terminé. L'objectif de cette AOP est de pouvoir protéger le mot « Corse » pour les produits charcutiers, afin de les démarquer clairement des produits réalisés avec des carcasses importées (Figure 1c).

Le projet d'AOP : deux points essentiels dans la construction du compromis initial

Depuis 2001, le projet d'AOP est en cours d'élaboration et de nombreux débats ont été ouverts au sein du collectif afin de définir ce qui plus tard réglementera la production. Après avoir choisi les produits qu'il fallait protéger, sachant qu'il était nécessaire de limiter l'ampleur du projet et que seules les pièces entières ont été retenues pour l'instant (*prisuttu, lonzu, coppa*), deux éléments sont apparus comme étant fondamentaux dans les discussions.

Le premier est la question de l'alimentation des animaux. Dans le système traditionnel ancien, les animaux trouvaient de quoi assurer leur finition dans les châtaigneraies, les chênaies, et, s'il fallait nourrir les animaux à certaines périodes, les phases de finition des porcs ne présentaient pas de difficultés. Mais aujourd'hui, les ressources naturelles sont plus limitées, les châtaigniers sont souvent malades, la question de la gestion du foncier pose de fréquents problèmes, et les animaux ne peuvent plus dans leur totalité se nourrir des châtaignes et des glands en finition. Comment traiter cette question de l'alimentation tout en maintenant un lien effectif au terroir ? Le choix du collectif a été de ne pas exclure les éleveurs ne pouvant finir des animaux sans orge. La proposition est donc d'autoriser la finition à l'orge.

La race locale, qui avait été un élément concret de motivation à rentrer dans la démarche AOP, a été l'autre point important présent dans les débats sur la construction du cahier des charges. Faut-il favoriser les animaux de race pure corse, ou le croisement de femelle de race corse avec des mâles extérieurs (Large White et Duroc) est-il envisageable ? Cette dernière solution permet de se conformer aux usages locaux avérés, où l'on cherche à limiter l'adiposité de la carcasse avec des reproducteurs extérieurs dits améliorateurs, mais où l'on garde des caractéristiques de comportement et d'exploitation des territoires par la mère (destinée à vivre plusieurs années sur une exploitation et à transmettre son savoir à sa descendance). Cette possibilité d'utiliser le croisement a donc été prévue dans le projet initial.

Il fallait s'assurer de l'utilisation d'animaux de race Corse pure obligatoirement pour les mères, et d'animaux extérieurs purs soit le Large White, soit le Duroc, soit la race Corse pour les pères. Cependant, tous les animaux métissés et aux origines impossibles à reconstituer, peuplant de nombreux élevages en Corse ne sont pas considérés comme étant aptes à rentrer dans la production sous AOP. Le croisement de première génération doit être géré de façon stricte et rigoureuse, afin d'éviter des dérives de la gestion génétique des animaux élevés.

Dans cet ensemble représentatif de la production extensive régionale, deux génotypes (corse pur vs croisé entre truie corse et un verrat exogène) et deux modes de finition (orge vs exclusivement châtaigne et/ou gland) donnent 4 possibilités toutes prévues dans l'AOP. Seuls les produits issus d'animaux purs corses et ayant eu une finition exclusivement réalisée à la châtaigne ou aux glands pourront voir ces caractéristiques notifiées sur l'étiquette, permettant une meilleure valorisation au sein de l'AOP.

Instruction de la demande par l'INAO et évolutions du projet

Le projet initial a été déposé à l'INAO en 2004, et les premières réponses de la commission d'enquête sont donc arrivées en cours d'année. Plusieurs éléments ont été soulevés, entraînant la nécessité pour le collectif (et même les collectifs) de faire des choix. La proposition du syndicat souhaitant mobiliser des animaux croisés ou pur, et deux types d'alimentation différentes représentait une partition de l'AOP en quatre combinaisons. Ce schéma se retrouve dans certaines AOP espagnoles⁴ où l'utilisation de la race ibérique autorise tout de même un certain niveau de croisement, et où différents régimes alimentaires sont autorisés pour les animaux. Mais dans le cas de l'AOP charcuterie de Corse, le collectif s'est retrouvé confronté à une certaine rigidité du système français face aux appellations d'origine. Là où le collectif souhaitait une diversité au sein de l'AOP, l'INAO souhaite une relative homogénéité, donnée pour seule garante de la cohérence de la démarche. Autoriser un si grand nombre de combinaisons dans l'AOP n'est pas retenu par la Commission d'Enquête. Un choix devait donc être fait : on rend possible deux options soit sur la question de l'alimentation, soit sur la question de la race. Le choix s'est porté, suite à de nombreuses discussions, sur une

⁴ Les AOP « Guijuelo », « Dehesa de Extremadura », « Huelva » et « Valle de los Pedroches » prévoient toutes l'utilisation de deux types génétiques (purs ibérique vs croisés Duroc à 25 %) et trois types d'alimentation en finition (glands exclusif appelé « bellota », aliment exclusif appelé « pienso », gland puis aliment appelé « recebo ») ; ce qui constitue 6 possibles combinaisons génotype x alimentation.

intransigeance quant à la race utilisée, avec plus de flexibilité sur l'alimentation. Les raisons et conséquences de ce choix seront abordées plus loin.

Un deuxième point peut être souligné : outre la reconnaissance officielle de cette race, qui, sans cela, ne pourrait être incluse dans un règlement technique d'AOP, la question du choix d'un nom pour cette race se pose. La réglementation européenne sur les AOP impose que le nom de l'AOP ne soit pas le même que la ressource génétique qu'elle met en œuvre (règlement CEE n°2081/92 du 14 juillet 1992). Pour le cas de la charcuterie corse et du porc corse, la similitude de nom pose problème, comme cela avait été le cas pour l'AOP Maine Anjou et la race bovine anciennement du même nom, qui aujourd'hui se nomme « Rouge des prés ». Une réunion conjointe des deux conseils d'administration s'est donc tenue afin de définir la stratégie à mettre en œuvre : faut-il conserver le mot « corse » pour le produit ou pour la race ? Il s'est vite avéré, comme dans les autres cas d'AOP où cette question a dû être traitée, qu'il était plus pertinent de garder le nom géographique pour le produit, sachant que le nom usuel de la race pourrait rester inchangé et que seul son nom administratif allait être modifié.

Les termes « *Cursinu* » et « *Nustrale* » pour désigner la race de porc ont été les plus souvent évoqués, lors des conseils d'administration de l'association de la race, mais la balance a penché pour le nom « *Cursinu* ». Ce nom a donc été introduit dans le dossier destiné à l'INAO, avant même que la CNAG n'ait pu se réunir. Un document retour de la commission d'enquête de l'INAO a précisé que le nom *Cursinu* n'était pas approprié, se rapprochant trop du terme « corse », et faisant référence à une race locale de chiens. Une réunion a donc été convoquée à nouveau. Le nom *Nustrale*, laissé de côté lors de la prise de décision initiale, ressort alors comme un compromis acceptable, sachant qu'il n'y a quasiment pas de discussion sur ce point et que chacun, de guerre lasse apparemment, semble accepter le fait que ça ne sera qu'un terme pour l'administration, sans remettre en cause le nom d'usage. Le nom de la race de porc locale s'est ainsi trouvé modifié suite à la demande d'une AOP.

Conséquences de l'évolution du projet d'AOP sur la gestion de la race locale

Le projet de gestion de la race locale de porc était bien amorcé lorsque le syndicat AOP s'est mis en place. Le livre généalogique annexe a été ouvert dès 1998, et des animaux y étaient déjà inscrits lors de la création du syndicat AOP. L'élevage porcin et le projet AOP ont ainsi

gagné en crédibilité. Mais autour de la race, le travail à effectuer pour obtenir une inscription au LIGERAL (Livre Généalogique des Races Locales de Porc) et une reconnaissance par la CNAG (Commission Nationale d'Amélioration Génétique) était loin d'être obtenue. Après avoir rencontré les membres de l'ITP (Institut Technique du Porc) et du LIGERAL, qui ont ainsi pu se rendre compte de la réalité de la race locale et de sa conduite d'élevage, il a pu être question de présentation devant la CNAG. La question du nom de la race a été le premier aspect à considérer. Cette situation interpelle sur la question de l'appropriation de la race au travers de son nom. Certes, le nom d'usage pourra continuer à exister, mais le nom administratif reconnu qui sera affiché officiellement, aura été défini et choisi par une poignée d'éleveurs (ceux du collectif de gestion de la race), en forte interaction avec les porteurs du projet AOP. Les éleveurs non engagés dans ces démarches, et qui pourtant peuvent utiliser du porc local susceptible de rentrer dans le standard de la race, n'ont pas été consultés. Cette question n'a même pas été évoquée lors d'une assemblée générale, ce qui aurait permis à une plus grande majorité d'acteurs de pouvoir s'exprimer. Mais les impératifs du dossier AOP ont induit un pas de temps assez court qui ne permettait peut être pas cette consultation plus large : les décisions se sont prises assez rapidement sur des aspects qui pourtant ne sont pas anodins. Et peut-être les deux collectifs se considèrent-ils comme légitimes pour prendre ce type de décision ?

Outre cet aspect, on peut souligner deux éléments venant alimenter les réflexions autour de ce couplage entre la race locale et l'AOP, avec la nécessité qui se pose alors d'assurer l'approvisionnement en reproducteurs de race pure, et de mettre en place un registre pour augmenter les effectifs éligibles au sein de l'AOP.

Approvisionnement en reproducteurs et en porcs charcutiers

La race locale de porc corse, « *u porcu Nustrale* » a été reconnue en 2006 et va être mobilisée dans l'AOP. Mais cela présuppose des disponibilités en animaux afin d'approvisionner les élevages en reproducteurs répondant aux critères de l'AOP. Cela implique une structuration des acteurs autour de la race, avec la mise en œuvre d'ateliers de production de reproducteurs chez les éleveurs sélectionneurs, le contrôle des performances et l'établissement de règles permettant de qualifier les animaux adaptés à ce qui est recherché. Les outils dont va se doter la filière pour assurer un approvisionnement en animaux de race pure nécessitent un appui par les organismes de développement régionaux. Les institutions régionales de développement et

de financement, tels l'ODARC (Office de Développement Agricole et Rural de Corse), se sont positionnées clairement depuis la fin des années 90. La dynamique autour de la race locale était telle que ces institutions qui, jusqu'à cette époque, ne participaient pas à l'appui de la filière, se sont investis considérablement. Après avoir aidé les éleveurs engagés dans la sélection des animaux de race sous la forme d'indemnités à la portée qualifiée, le financement d'une verraterie et d'ateliers de production de verrats et de cochettes est envisagé. La verraterie permettra de tester les performances de jeunes mâles issus des élevages sélectionneurs, et, selon les critères définis par l'ARGRPC, de procéder à l'élimination des non conformes sur les critères précisés dans le standard. C'est l'avancée sur le dossier de la race et sur celui de l'AOP qui a motivé les organismes locaux à s'investir dans ce projet.

Ces outils impliquent que soit clairement définies des procédures et des stratégies de gestion des animaux. Quels contrats établir entre les éleveurs sélectionneurs et l'ARGRPC ? Comment gérer une verraterie qui est un outil collectif au service de l'association de la race ? Quels critères de performances vont être observés et testés sur les candidats à la sélection ? Comment les ateliers de multiplication des reproducteurs seront-ils gérés et quel approvisionnement vont-ils permettre ? Y aura-t-il suffisamment d'animaux à répartir pour assurer la demande en reproducteurs (qui augmente déjà, avant même que les projets soient aboutis) ? De nombreuses questions qui aujourd'hui restent sans réponses, même si elles commencent à être bien présentes dans les esprits.

Création d'un registre

S'approvisionner en animaux est une chose ; fixer les règles de définition des animaux acceptables dans l'AOP en est une autre. L'ensemble des éléments précédents concernant l'approvisionnement s'applique aux animaux intégrés à la sélection, et donc à ceux qui sont inscrits au LIGERAL et leur descendance. Mais quelle est la part des animaux concernés dans les exploitations ? Dans le dossier AOP, les animaux destinés à produire de la charcuterie AOP sont les descendants de reproducteurs à généalogie connue⁵. Cela concerne donc les animaux issus de parents inscrits au LIGERAL. Or, lors de la mise en place du livre généalogique, tous les animaux des exploitations pouvant être potentiellement acceptables n'ont pas été retenus. En effet, il a semblé plus pertinent aux agents en charge de ce travail de

⁵ Sont nécessaires au moins deux générations pour inscrire une femelle et trois générations pour inscrire un mâle.

ne pas intégrer dans ces livres des animaux apparentés, afin de favoriser une diversité d'origine génétique sans surcharger le travail de saisie et de gestion dès le départ. Ce faisant, les truies sœurs de celles qui aujourd'hui ont une descendance reconnue ne sont pas intégrées au livre généalogique de la race, et ne peuvent pas produire de porcs charcutiers respectant les règles de l'AOP. Pour certains éleveurs, qui ont fourni une grande quantité d'animaux pour le livre (grands troupeaux avec diversité d'origine), cela laisse sur le côté une grande majorité des animaux constituant leur cheptel et qui pourtant sont des apparentés de animaux inscrits au LIGERAL. Le dilemme qui se pose est clair : comment exclure de l'AOP des animaux qui pourtant sont présents sur l'exploitation et correspondent parfaitement au standard ?

Les truies mères sur une telle exploitation ont toutes un rôle à jouer. Leur connaissance du territoire les rend toutes complémentaires, puisque les animaux se déplacent par groupe sur les parcours et que certaines truies prennent la tête de ces groupes. Ce sont elles qui transmettent ensuite ce savoir à leur descendance et permettent que chaque parcelle soit bien valorisée. Pour les éleveurs, il semble alors impossible de se séparer de ces truies, même si les « meneuses » ne sont pas celles inscrites au LIGERAL. Il devient alors difficile d'avoir un troupeau d'animaux exclusivement destiné à l'AOP, et à l'inverse, démotivant de n'avoir qu'un petit quart du troupeau qui soit potentiellement producteur de porcs charcutiers AOP.

Une possibilité est actuellement explorée pour lever cette difficulté : la création d'un registre, géré en parallèle du Livre Généalogique, et permettant de définir des animaux appartenant à la race mais non considérés comme améliorateurs. Les animaux inscrits au livre pourraient alors être considérés comme étant l'élite des reproducteurs en race pure, élite qui permet de mettre en place une amélioration génétique et d'établir des référentiels sur les caractéristiques de la race. Le registre pourrait fonctionner de la même manière que le livre : on part de truies fondatrices que l'on identifie sur des caractères phénotypiques, on enchaîne au moins deux générations jusqu'à obtenir des femelles considérées comme étant de la race. En utilisant des mâles issus du livre sur les femelles du registre en question, on s'assure ainsi au maximum de la qualité raciale des animaux et on gagne en assurance quant à la fiabilité du travail. A chaque étape, on connaît l'ascendance et on peut ajouter un tri sur le phénotype, pour arriver au final à des animaux correspondant au maximum aux critères de la race.

La question qui se pose alors est : qui prend en charge la gestion d'un tel registre? Le syndicat AOP, collectif d'acteurs pour lesquels cette mesure est importante, et demandeur du registre,

ne peut le gérer. C'est donc l'ARGRPC qui doit prendre en charge ce registre. Mais ne remet-il pas en question les efforts consacrés au Livre Généalogique ? Quelle pertinence cette association peut-elle trouver à assumer cette éventuelle initiative⁶ ? Quelle surcharge de travail cela représente pour elle ? N'a-t-elle pas intérêt à limiter le nombre de reproducteurs potentiellement autorisés à produire des porcs charcutiers respectant les règles de AOP ? Cela ne donnerait-il pas plus de valeur aux reproducteurs issus du schéma ? Intégrer de nouvelles femelles par ce biais présente un intérêt pour les gros éleveurs qui ont beaucoup d'animaux apparentés, mais pour ceux qui n'en possèdent que quelques-uns dont la majorité est inscrite au livre, quel intérêt de mettre en place et de s'investir dans un registre ? Dans quelle mesure le collectif AOP peut-il motiver le collectif de la race à prendre en charge ce registre ?

L'ouverture d'un champ de questions

De telles dynamiques approvisionnent un large questionnement autour des enjeux de gestion collective d'une ressource comme la race locale où tous les éleveurs engagés ne sont pas forcément producteurs potentiels dans la future AOP. Inversement, les porteurs du projet d'AOP ont besoin que ceux engagés autour de la race soient attentifs à leurs problèmes et prêts à trouver des solutions (comme pour la création du registre). Deux points nous semblent à soulever, celui de l'orientation génétique de la race soumise à la pression de l'AOP et celui des collectifs d'acteurs ainsi contraints à se coordonner et à travailler ensemble.

Des orientations génétiques questionnées

En s'intéressant aux orientations génétiques induites par la mobilisation de la race dans l'AOP, on peut s'interroger tout d'abord sur le choix de la race pure dans le décret, et sur les conséquences que cela va avoir en parallèle de ce qu'aurait pu entraîner l'inclusion du croisement. En accord avec la politique de l'INAO, le syndicat a opté pour une phase de transition de 8 ans permettant à terme d'avoir des troupeaux à 100% de race corse pure. La dernière version du dossier AOP fait donc état de ce choix, que la commission d'enquête a validé. Paradoxalement, c'est donc la race, associée à un certain nombre de pratiques d'élevage, qui fait référence au lien au terroir essentiel à préserver dans les AOP. Cette race, à croissance lente, est en effet à même d'exploiter les territoires d'élevage et de produire une

⁶ qu'elle n'aurait pas prise s'il n'y avait pas eu de projet d'AOP.

matière première adaptée (composition en acides gras, format des pièces) à la transformation en charcuterie sèche typique. Elle participe ainsi entièrement à la spécificité du produit final.

On peut supposer que si le croisement avait été retenu, la pression de sélection aurait concerné surtout les critères liés à la voie femelle comme l'aptitude à la marche, les capacités d'apprentissage, la longévité et la fertilité. Tout ce qui fait que les animaux auraient été capables d'exploiter un territoire, en tant que futur porc charcutier destiné à l'engraissement, ou en tant que futur animal reproducteur (Saby, 1996). Les caractères de croissance, de poids carcasse et de dépôt de muscle auraient plutôt été apportés par la voie mâle : les mâles de races exogènes dites améliorées. Ainsi, les performances de croissance et de conformation auraient été maintenues à un niveau modéré correspondant à la vision qu'en ont traditionnellement les éleveurs qui la connaissent bien : un animal qui atteint les 100 kg de poids vif après 280 jours et dont le poids vif à l'abattage excède rarement 140 kg. Et le travail de sélection aurait alors consisté principalement à opérer une sélection convergente pour rendre mieux prédictibles les performances des animaux à généalogie connue.

Mais, suite au choix de la race pure, il devient probable qu'une pression s'exerce également sur des critères de croissance et d'adiposité. Dans quelle mesure les caractéristiques de croissance du porc local, en l'occurrence la croissance lente, seront conservées ? La sélection ne risque-t-elle pas de s'orienter vers une pression en faveur des aptitudes des races exogènes en matière de croissance, de poids carcasse ? Les éleveurs ne vont-ils pas se donner comme objectif de rejoindre les performances des porcs croisés actuels en matière d'efficacité alimentaire et de vitesse de croissance ? Cela pourrait remettre en question le fondement même de la définition de la race locale, avec une question encore peu facile à instruire : *quel est le seuil maximum de la croissance dite « lente » ?*

Cette question nous ramène à la question de l'alimentation. En effet, sont autorisées la finition à l'orge aussi bien que la finition avec châtaignes et/ou glands. Les modalités alimentaires restent donc ouvertes, alors que la modalité génétique s'est trouvée fermée, suite à l'instruction par l'INAO dont les recommandations ont contraint les éleveurs à faire un choix non prévu initialement. S'est alors créé une tension pour le choix entre ce qui est maîtrisable et ce qui ne l'est pas. L'exploitation des châtaigneraies, l'entretien du milieu, l'accession au foncier sont autant de difficultés ? Alors la race locale sera le point mis en avant pour ancrer le produit au territoire. Cependant, en quoi peut-on affirmer qu'un porc de race pure corse fini à l'orge sera

plus typique qu'un porc croisé fini à la châtaigne ? Ce choix peut d'ailleurs très certainement nous éclairer sur les stratégies des acteurs et sur l'avenir de la race qu'ils entendent.

Notons que le porc *Nustrale* montre, en général, une efficacité alimentaire faible et l'alimentation à base d'orge sera rendue coûteuse par un indice de consommation élevé⁷. Les éleveurs qui ne possèdent pas suffisamment de châtaigneraie ou de chênaies pour alimenter leur troupeau en période de finition peuvent ne plus se contenter des aptitudes de cette race locale incapable de bien valoriser l'alimentation qu'ils pourront donner et aggravant leurs charges de production. Si la génétique de la race peut être fortement orientée par les filières aval, cela peut nous laisser penser qu'alors, la capacité à bien valoriser l'alimentation à base d'orge pourrait être une des caractéristiques que certains souhaiteront améliorer dans la race pure. Une telle analyse nous conduit alors à énoncer l'hypothèse suivante : ***du fait du choix de la race pure dans le projet d'AOP, les aptitudes de croissance du porc Nustrale peuvent devenir une source de conflit entre ceux qui souhaitent disposer d'un porc moins coûteux à produire et ceux qui sont attachés aux caractéristiques traditionnelles du porc « corse ».***

Conjoindre l'analyse des organisation et celle des systèmes techniques

Comment le collectif de l'AOP va-t-il influencer sur l'orientation de la génétique de la race ? Dans quelle mesure les volontés de l'ARGRPC seront-elles les mêmes que ces acteurs là ? Un porc *Nustrale* qui grandit aussi vite qu'un croisé actuel peut-il encore être appelé *Nustrale* ? Des questions qui sont de plus en plus présentes dans le contexte actuel où la verrerie devrait être opérationnelle en début d'année et où il va donc falloir définir les caractères à sélectionner, et surtout les seuils d'élimination des animaux à considérer...

Finalement, deux niveaux d'analyse sont nécessaires pour comprendre la construction, les évolutions et les interrelations de ces projets. En regardant les pratiques des éleveurs et des collectifs, de même que leurs choix stratégiques respectifs, on obtient des éléments sur la constitution des systèmes techniques, mais aussi sur les différentes formes d'organisation. Car ces deux objets d'analyse sont très liés. Le produit codifie des volontés sur la race et les systèmes techniques, qui ont le moyen de s'exprimer au travers d'une organisation spécifique. L'imbrication certaine des deux collectifs (race et AOP) où se trouvent quelques porteurs de

⁷ L'indice de consommation mesure le nombre de kilogrammes d'aliment complet nécessaire au croît d'un kilogramme de poids vif.

« double casquette » permet de partager certains objectifs, même si au final, il ne faut pas oublier que chaque groupe et même chaque individu a ses propres finalités dans ce qu'il entreprend.

Cette imbrication, qui est une des forces de ces collectifs, peut aussi représenter une faiblesse. Face à un syndicat qui peut vouloir modeler la race locale à son image et selon ses propres volontés, l'association de la race pourra-t-elle tenir ses propres objectifs en matière de génétique et de performance des animaux ? Un désaccord ne fragiliserait-il pas les deux projets ? Les mois à venir, avec l'ensemble des décisions qui devront être prises, mettront certainement à l'épreuve la solidité des liens entre ces deux collectifs et éclaireront pour beaucoup l'avenir de la race et de la future AOP. L'observation et l'analyse des évolutions conjointes permettront de tirer des enseignements certainement pertinents sur les atouts et les contraintes d'un tel couplage race/AOP, et d'en définir des modalités de réussite.

Conclusion

La situation, pour complexe qu'elle apparaît, montre une belle dynamique : les acteurs s'organisent autour de la gestion de la race et le dossier AOP a progressé. Les outils se mettent en place progressivement et les questions autour de l'orientation génétique commencent à être posées par les acteurs impliqués dans l'avenir de la filière (Casabianca et Fallola, 1994). Mais si le standard de la race a été défini par un grand nombre d'éleveurs, son orientation future ne risque-t-elle pas d'être accaparée par un petit nombre d'entre eux, porteurs d'un projet AOP certes intéressant pour l'avenir de la filière, mais ne possédant pas forcément la légitimité à s'approprier ainsi la ressource génétique (Audiot *et al.*, 2005) ?

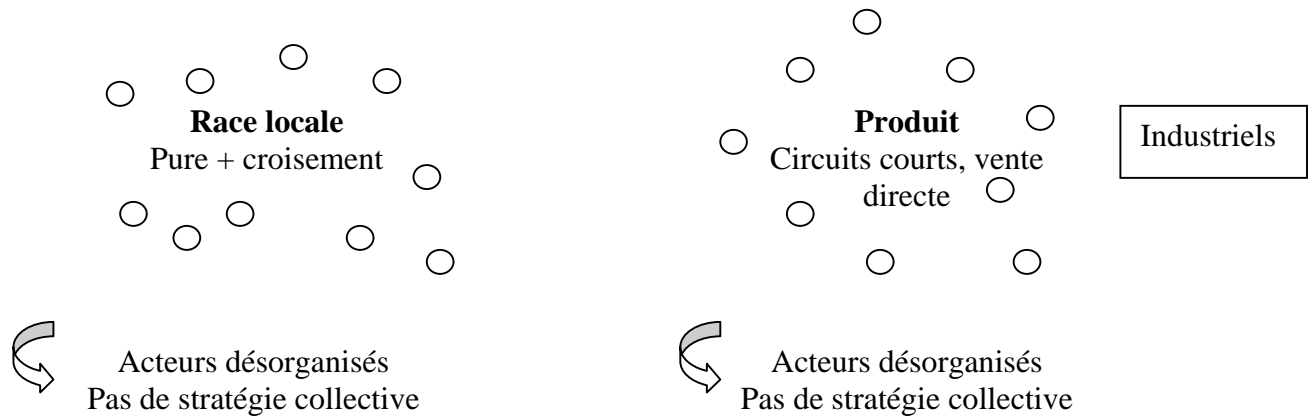
Une telle question peut être posée dans divers autres cas d'études comme par exemple pour les fromages de vache dans les Alpes du Nord ou le fromage de brebis en Pyrénées Atlantiques. Comment un collectif d'acteurs regroupés autour d'une dynamique de projet AOP à obligation raciale peut-il s'approprier une race et son devenir ? Pour informer ces questions, porter un regard sur les collectifs et leur construction est donc essentiel, mais cela ne se révèle pertinent que si l'on y associe un regard sur l'évolution des systèmes techniques mobilisés par ces acteurs. C'est la conjonction des deux regards qui permet de rendre intelligibles les interactions entre la gestion de la race locale et sa valorisation par une AOP.

Bibliographie

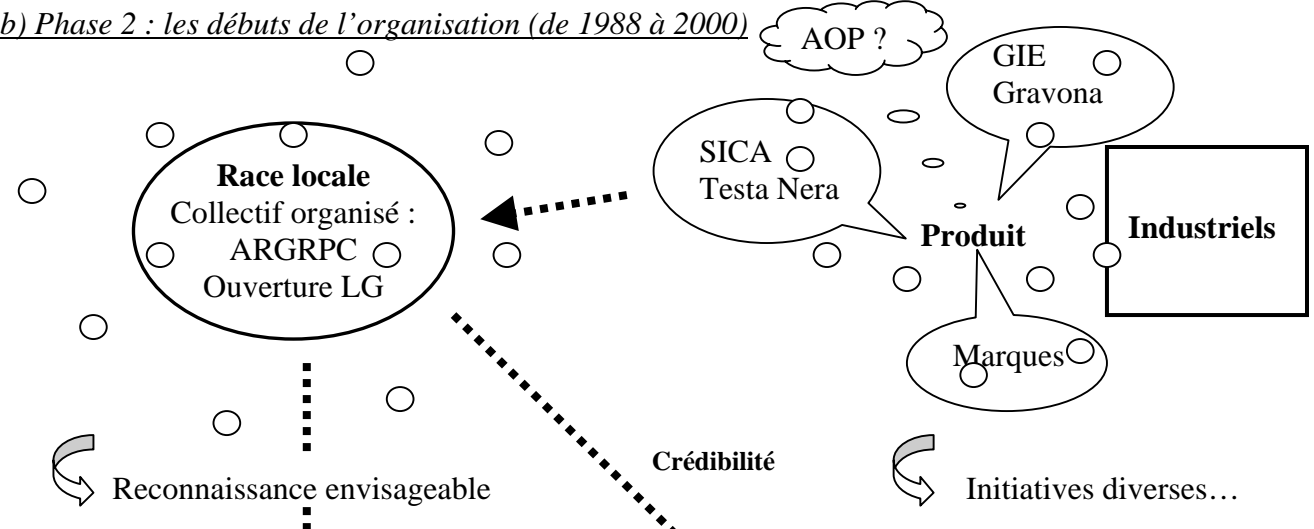
- Audiot A., Bouche R., Brives H., Casabianca F., Gaillard Cl., Roche B., Trift N., Steyaert P., 2005. Populations animales locales et produits de qualité : comment valoriser transformer la ressource génétique ? Les Actes du BRG, 5, Colloque sur la diversité génétique, Lyon, 2004/11/03-04, 577-592.
- Casabianca F. et Fallola A., 1994 : Avenir de l'élevage porcin méditerranéen extensif et coordination des filières de production - Orientations des activités d'élevage par la qualité des produits transformés - The study of livestock farming systems in a research and development framework (A. Gibon & J. Cl. Flamant Eds.) Wageningen Press EAAP Publications 63, 61-73
- Casabianca F., Poggioli A., Rossi J.D. et Maestrini O., 2000 – L'amorce d'une gestion collective de la race porcine corse. Construire un standard et élaborer les contrôles de reproducteurs in Tradition and innovation in Mediterranean pig production (Afonso de Almeida et Tirapicos Nunes Eds.) Options Méditerranéennes Série A, N° 41, 23-34
- Molenat M., Casabianca F., 1979, Contribution à la maîtrise de l'élevage porcin extensif en Corse, Bulletin Technique du Département de Génétique Animale n°32, 72 pages.
- Molenat M., Casabianca F., 1984, Influence de la race et des conditions de production sur la qualité de la charcuterie sèche corse, Rapport DGRST, 188 pages.
- Prost JA., Casabianca F., 2000, Les avancées et les difficultés de la certification des produits agro-alimentaires de Corse : quelques enseignements des démarches engagées, Colloque Europea international, Bastia 20-25 octobre.
- Saby, C., 1996, Contribution à la conception et à la mise en place d'un schéma de sélection d'une race locale: le cas du porc corse. INA P-G, Paris.
- Sainte Marie (de) Ch., Casabianca F., Poggi M., 1994, Les activités d'élevage porcin en Corse : des difficultés de la transition entre économie souterraine et économie formelle, Convegno internazionale : La Corsica Isola problema tra Europea e Mediterraneo, Salerno 27-29 aprile.
- Sainte Marie (de) Ch. et Casabianca F., 1998 : Entre logique individuelle et intégration : la " fruitière " comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse – Gestion des exploitations et des ressources rurales - Entreprendre, négocier évaluer – Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., 31, 297-315

Figure n°1 : **Des projets collectifs réussis lient la race et le produit**

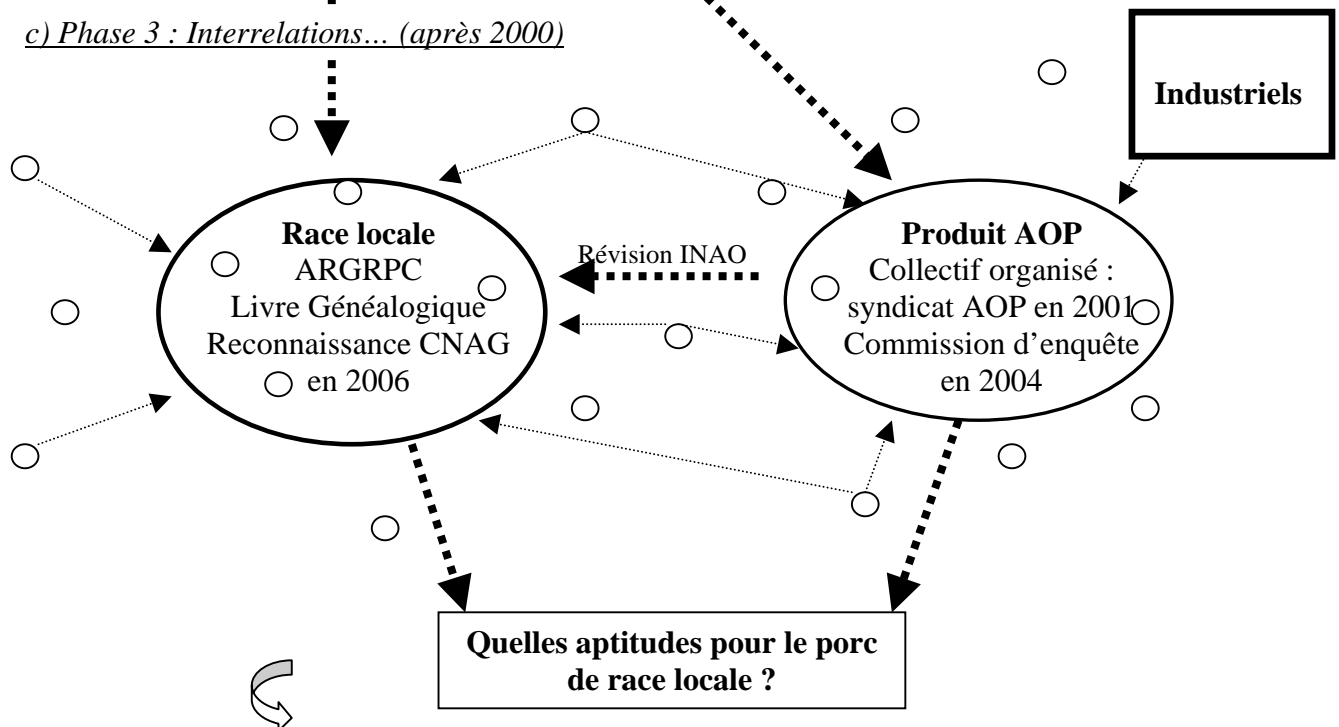
a) Phase 1 : Etat initial (avant 1988)



b) Phase 2 : les débuts de l'organisation (de 1988 à 2000)



c) Phase 3 : Interrelations... (après 2000)



Deux collectifs distincts aux interactions régulières