

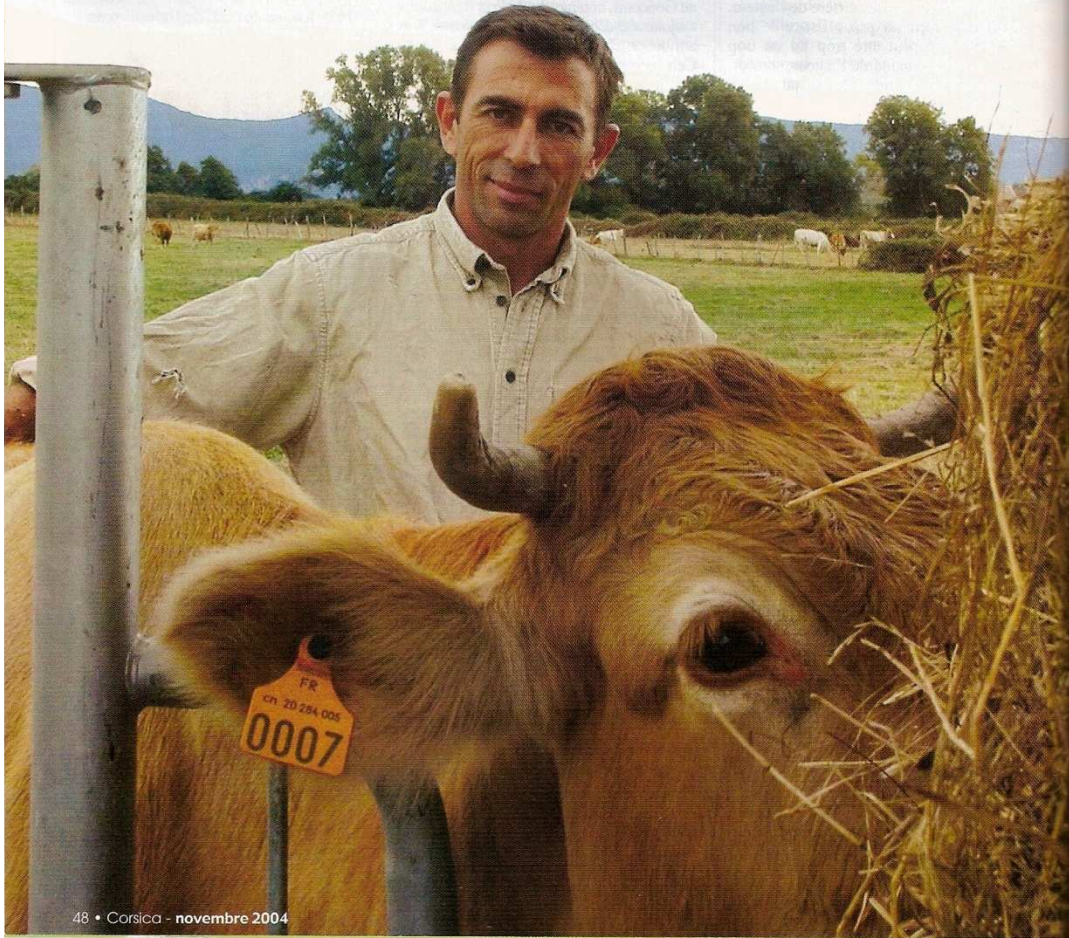
[SOCIÉTÉ]initiative

Par Gilles Millet - Photo : Jeannine

# Jacques Abbatucci

## *Il a le veau dans la peau*

INSTALLÉ A SERRA DI FERRO DANS LA PLAINE DU TARAVO, C'EST L'UNIQUE PRODUCTEUR DE VEAU BIO EN CORSE. IL POPULARISE SA VIANDE AVEC UN GIGANTESQUE TOURNE-BROCHE PERMETTANT DE NOURRIR JUSQU'À TROIS CENTS PERSONNES





**M**onsieur le comte ne se monte pas du col. D'ailleurs il ne fait pas grand cas de son titre. Il faut dire que Jacques Abbatucci, 42 ans, aîné de la famille du même nom, se sent plus à l'aise dans un champ de vaches, sur un tracteur ou dans un atelier de mécanique que dans un salon. Même corse.

Lui son truc c'est l'élevage. L'élevage de veau « bio » précisément. Et tout le travail de préparation des terrains et de la nourriture, de sélection, d'abattage et de distribution qui l'accompagne. Dans cette affaire, parce qu'il dit qu'il est « autonomiste », Jacques Abbatucci veut avant tout être autonome. Il a appris à ne rien attendre des pouvoirs publics ou des banques et veut se débrouiller tout seul pour nourrir ses bêtes, pour approvisionner ses terrains en eau et son matériel en électricité. C'est ce qu'il fait, ou se prépare à faire, sur les 350 hectares de sa propriété de la ferme Fil di Rosa à Sera di Ferro, non loin de Porto Pollo, dans la plaine du Taravo.

**Son père**, décédé en 1976, était, lui aussi, éleveur. Mais, à cette époque, la propriété ne s'étendait que sur 40 hectares et il n'y avait que 18 vaches alors qu'aujourd'hui il y a 115 génitricés. Dès qu'il a été en âge de le faire, Jacques Abbatucci, a aidé sa mère à gérer l'exploitation qui comportait également un vignoble de 20 hectares, le fameux « Comte Abbatucci » que reprendra l'un de ses jeunes frères plus tard. À la pratique il a ajouté la théorie puisqu'il a passé son bac agricole à Antibes, avant de passer un diplôme de viticulture, même s'il s'intéressait avant tout à l'élevage.

**En 1982**, histoire d'écouler la viande provenant de son exploitation Jacques a monté, sur la plage de Porto Pollo, un « Corsican Burger » qui a « ronflé », en été, jusqu'en 1992. « J'avais 20 ans, se souvient-il, j'aimais le rock and roll et les bagnoles américaines, l'affaire marchait du feu de dieux, on gagnait de l'argent, on s'éclatait, on faisait la fête, mais je mettais quand même un peu de sous de côté pour l'exploitation familiale ». C'est ainsi qu'il a pu racheter des terrains, à moins qu'il ne les ait loués à des propriétaires locaux, et qu'il a enrichi son équipement (tracteurs, bulldozers, systèmes d'irrigation, frigos etc.) et son cheptel. Tout cela avant de passer officiellement au « veau Bio » l'année 2000. La nourriture, parfaitement

« naturelle », et sans « complément », correspondait déjà aux critères bio. Par contre il a fallu compléter la filière pour que la traçabilité bio soit respectée. Notamment en matière d'abattage, de découpage et d'emballage. Abbatucci a fini par s'entendre avec les responsables de l'abattoir de Porto-Vecchio qu'il a « converti », à ses frais, au bio. Histoire que ses veaux ne soient pas mêlés aux autres animaux et qu'il en soit de même pour leur viande jusqu'à son départ de l'abattoir.

**Ensuite** il a commencé à organiser sa distribution auprès des particuliers qu'il livrait sur commande ainsi que quelques bouchers de la région. Avant de servir les quelques restaurants de



**Jacques Abbatucci veut avant tout être autonome. Il a appris à ne rien attendre des pouvoirs publics ou des banques et veut se débrouiller tout seul pour nourrir ses bêtes, pour approvisionner ses terrains en eau et son matériel en électricité.**

bonne qualité auxquels il a, en priorité, réservé ses produits. Ses seuls problèmes d'extension de clientèle provenant des limites de sa propre production. Ce qui reste le cas puisque sa viande, bien que valant deux fois plus cher en raison de sa qualité, est de plus en plus demandée.

**Début 2002**, Jacques Abbatucci a eu une autre idée puisqu'il a décidé de fabriquer une machine, unique en Corse, capable de faire cuire un veau à la broche tel qu'il le faisait, dans son

restaurant, avec un mouton, un sanglier ou un thon. Fort de ses connaissances en mécanique, il a confectionné un gigantesque tournebroche transportable qu'il n'a cessé d'améliorer. Après l'avoir monté sur un camion, il a réglé le rythme de la rotation (deux tours à la minute), installé une planche de découpe chauffante ainsi qu'un système de récupération de la sauce permettant un nouvel arrosage de la bête. Sans oublier des modifications électriques permettant de brancher l'appareil sur 220 volts. Tout cet attirail permettant de rassasier jusqu'à 300 personnes d'un veau délicieux lors d'une fête, un festival ou un mariage. Ainsi, de la foire de Filitosa, en 2002, jusqu'aux courses à l'hippodrome de Vignetta à Ajaccio, en octobre 2004, en passant par le festival du vent de Calvi, en 2003, Jacques Abbatucci a promené sa miraculeuse machine aux quatre coins de la Corse. Avec un succès si grand qu'il a décidé d'en fabriquer une autre afin de parvenir à satisfaire toutes les demandes qui lui sont faites. Du même coup il a popularisé ses produits et fait connaître son veau bio dans toute l'île.

**Dans le même temps**, parce qu'un « chef d'exploitation doit être un chef d'entreprise » et « parce que c'est à nous de nous adapter aux demandes des clients et non le contraire », Abbatucci a continué à moderniser sa ferme qu'il exploite avec seulement deux ouvriers. En démaquissant, en produisant le bois destiné à sa machine (de l'olivier), en maîtrisant les bordures du marais qui inonde ses terres, en développant son système d'irrigation. Avant bientôt d'installer, des retenues colinaires (petits barrages hydroélectriques) et une éolienne destinée à subvenir à ses besoins en énergie puisqu'il envisage, outre l'installation de nouvelles pompes à eau, de s'équiper de matériel agricole électrique.

**Quant à ses veaux**, ils sont toujours plus nombreux puisqu'il fait saillir ses vaches toute l'année et pas seulement au printemps comme c'est le cas dans beaucoup d'exploitations. Les « couples » étant constitués de solides vaches corses et de géniteurs venus du Limousin. Afin d'allier le caractère « authentique » et subtil de la viande « made in Corsica » (qualité) à des volumes carnés plus importants (quantité). Même si les taureaux choisis sont des Limousins de plus petite taille afin qu'ils s'adaptent mieux à leurs partenaires locales. Jacques Abbatucci pense à tout. ■