

dossier

Faire de la Corse une île bio

En ce qui concerne mon domaine, qui est celui de l'agriculture, nous sommes en mesure de développer un produit de qualité, de haut de gamme: le bio. Nous avons la chance en Corse d'avoir l'image, au niveau européen, d'une zone préservée, naturelle, même si, en réalité, ce n'est pas toujours le cas. En effet, malgré nos diverses pollutions, notre image de marque globale reste celle d'une zone protégée avec très peu d'habitants, qui serait restée complètement sauvage. Eh bien moi, j'ai proposé plusieurs fois, même si on m'a un peu ri au nez, que l'ensemble de la production agricole corse et l'agro-alimentaire passent au bio. Parce que là, on a un marché très important. Une « niche », certes, mais dans laquelle peut rentrer toute la production de la Corse. Et il y a là, vraiment, pour nous, au niveau européen, un intérêt énorme, l'occasion de développer une importante plus-value; le tout en préservant notre identité et en fixant des jeunes salariés dans les villages. Des jeunes qui pouvaient être d'excellents ouvriers agricoles, mais qui, jusqu'ici, n'ont pas eu la capacité de créer des entreprises. Il faut

donc développer à la fois la production haut de gamme identitaire, principalement bio, et son mode de commercialisation. Ce qui, compte tenu de l'argent qui est en jeu, permettrait à des gens de vivre confortablement en renouvelant leur matériel de production. Ce qui n'est pas le cas.

Pour nous, chefs d'entreprises, même si l'état ne nous aide pas, le développement du bio permet d'avoir des affaires qui tournent et qui rapportent de l'argent. Si je prends mon cas, cette année, j'ai refusé plus de deux cents veaux à la vente. Que ce soit en Corse ou sur le continent, où des restaurants haut de gamme me sollicitaient et que j'ai dû mettre en attente.

Si on ne peut pas concurrencer les gros producteurs continentaux de Charolais ou de Limousin sur leur terrain, on peut les concurrencer avec nos

produits garantis bio, soutenus par l'image de notre île.

Mais cela ne concerne pas seulement l'agriculture, cela implique des revendeurs, des ateliers de transformation, toute une filière qui, de plus, peut créer des emplois. Avec une quinzaine d'amis qui n'ont pas de problèmes de commercialisation, nous avons d'ailleurs créé une marque, « Terra bio », collective et transversale, où il y a non seulement des éleveurs, mais des producteurs de fromage, de farine de châtaigne ou de vin. Et notre cahier des charges est plus strict que celui du bio Européen qui, parfois, est devenu laxiste. On s'engage notamment à utiliser le maximum de produits venant de Corse, en matière de nourriture par exemple. On peut même envisager, pourquoi pas, la fabrication de bio carburants et nous avons d'ailleurs créé une société pour y arriver.

En attendant, pour installer des agriculteurs ou des éleveurs, il faut revoir la politique de l'ODARC, qui n'est pas adaptée, et intégrer les changements climatiques en repensant les équipements en eau. Il est évident qu'il faut une évolution dans le domaine des exploitations, donc dans le domaine de la formation. On ne peut plus diriger une exploitation agricole comme avant.

Quant au foncier, il y est. Le problème, c'est qu'il faut prouver, par les plus values que nous permet de dégager le bio, que des locations pour l'élevage ou l'agriculture peuvent être tout aussi rentables que le tourisme. Si un agriculteur arrive à avoir des marges conséquentes, il pourra non seulement louer des terrains, mais encore créer des emplois. Tout cela doit être appuyé par les chambres d'agriculture et par les professionnels eux-mêmes. Beaucoup d'agriculteurs sont d'ailleurs intéressés par ma démarche et certains nous rejoignent. Et au lieu de vivre de subventions, sans payer leurs assurances MSA, ils vont pouvoir vivre correctement, investir, se développer. Et retrouver un dynamisme enrayé par l'assistanat ambiant. Mais, pour cela, il faut faire de la Corse une île bio... ■



Jacques Abbattucci

Éleveur de veau bio à Serra di Ferro, il a lancé une nouvelle marque.