



Centre
INRAE - Centre Corse

INRAE



La Corse, terre(s) d'agrumes ?

Enquête exploratoire sur la diversité
des productions agrumicoles de l'île



Verger d'agrumes anciens à Bastia (1/06/2021, © Doria Bellache)

Introduction



Première région agrumicole française, la Corse est reconnue pour la production d'un produit réputé : la Clémentine de Corse sous Indication Géographie Protégée (IGP) depuis 2007. S'y ajoute depuis quelques années le Pomelo de Corse, sous IGP également depuis 2014. Ces deux productions majoritaires occupent respectivement 85 % et 10 % des surfaces dédiées à l'agrumiculture en Corse (soit respectivement 1535 ha et 178 ha)¹. Les vergers sont essentiellement situés au sein d'une aire de production localisée en Plaine Orientale². Celle-ci concentre 179 producteurs, metteurs en marché (3 d'entre eux représentant 80 % de la production) et organismes de Recherche & Développement qui se coordonnent pour la valorisation de leur production. L'agrumiculture fonctionne sur la base d'un modèle forgé progressivement depuis les années 1960 avec le développement de la clémentine, que l'on qualifiera par la suite de modèle « SPL » (pour Système Productif Localisé), c'est-à-dire comme un ensemble d'activités regroupées autour d'un même secteur, en l'occurrence la production et valorisation de fruits de bouche, sous label de qualité, à destination des Grandes et Moyennes Surfaces (GMS) du continent.

Ce SPL coexiste cependant avec d'autres agrumicultures plus diverses et éparses, produites à plus petites échelles. Citrons, cédrats, oranges, mandarines et autres agrumes sont produits à l'échelle de l'île : dans les microrégions anciennement agrumicoles où la production a décliné au tournant du XX^{ème} siècle, mais aussi au cœur de la Plaine Orientale. Alors que les acteurs du SPL s'interrogent sur son avenir et sur la diversification des productions agrumicoles, il est apparu pertinent aux coordinateurs du projet Innov'Agumés de se pencher sur la diversité des productions et d'explorer les pratiques hors du modèle SPL. L'objectif de la présente étude est de caractériser les modalités d'existence

actuelles de ces vergers, les formes de valorisation de ces fruits et d'identifier de possibles façons de conforter ces agrumicultures locales. La perspective est d'identifier les conditions de relance de cette part mal connue de l'agrumiculture corse. Elle soulève la question suivante : *En quoi la Corse peut-elle devenir une terre(s) d'agrumes ?* Autrement dit, sous quelles conditions la diversité des vergers corses peut-elle faire sens et constituer un atout pour l'agrumiculture insulaire dans son ensemble ? Et en quoi le changement de focale que nous proposons ici - de la Plaine Orientale à l'ensemble de l'île - peut-il contribuer à enrichir et à reconfigurer le modèle agrumicole corse, aujourd'hui visible par le seul modèle SPL ?

Ce rapport constitue la synthèse des recherches menées en 2019 par Aurelia Ferrali³, alors étudiante en géographie, et poursuivies par Morgane Millet (géographe) en 2020 puis par Doria Bellache (anthropologue) en 2021, toutes deux ingénieures de recherche. Elle mobilise une analyse cartographique et bibliographique et repose sur la rencontre de 67 personnes entre 2019 et 2021 auprès desquelles des entretiens compréhensifs ont été réalisés. Dans ce rapport, nous exposons d'abord l'histoire de l'agrumiculture en Corse, du déclin des vergers anciens à l'émergence du modèle SPL en Plaine Orientale. Après avoir précisé la méthodologie d'enquête, nous proposons une lecture de la diversité des productions hors SPL sous la forme d'une classification des vergers, ou typologie. Cette typologie ouvre sur une discussion où nous interrogeons les modes d'existence de l'agrumiculture hors du SPL, les initiatives collectives de mise en visibilité de celle-ci et les dépendances à l'œuvre vis-à-vis du SPL de Plaine Orientale. Nous concluons finalement sur les perspectives de recherche et de développement que ce premier travail exploratoire ouvre.

¹ Chiffres de l'AOPn (2019)

² Nous proposons ici une acception élargie de la Plaine Orientale, s'étirant du Nord au Sud sur la langue de terre plane et mécanisable de la côte orientale (*carte 1 p6*).

³ Aurelia Ferrali, « La diversité des agrumes traditionnels Corses. Une exploration des dynamiques de valorisation agrumicole hors des sentiers battus de Plaine Orientale. » (Master 2, Montpellier, Université Paul-Valéry Montpellier III, 2019).





Ancien verger recouvert par la végétation en Balagne (23/06/2020, © Morgane Millet)

Les transformations de l'agrumiculture en Corse



Si la Plaine Orientale est aujourd'hui considérée comme la zone agrumicole de prédilection en Corse, la culture des agrumes s'est développée à partir du XVII^{ème} siècle sur l'ensemble des zones littorales où les conditions pédoclimatiques étaient favorables. À la fin du XIX^{ème} siècle, les arbres sont plantés en vergers ou isolés dans des jardins et se concentrent en Balagne, dans la région d'Ajaccio et le Sartenais, ainsi que dans le Cap Corse, dans la région de Bastia et la région de Porto-Vecchio. Des arbres sont également présents en Plaine Orientale⁴. Les espèces et les variétés des arbres plantés sont plurielles et ils sont destinés tout d'abord à la consommation familiale : ils ne sont pas l'objet d'une monoculture et sont un élément du système agricole local diversifié, comme l'explique Ardouin-Dumazet en 1898 au sujet de la vallée du Regino qu'il décrit comme « *un verger d'oliviers, de figuiers, de cédratiers et d'orangers* »⁵. Devenant l'objet d'une activité marchande dans la deuxième moitié du XIX^{ème} siècle, les agrumes sont pour partie exportés et reconnus hors de l'île, sur les marchés urbains continentaux, notamment de Paris et Marseille. La culture commerciale du cédrat débute dans le Cap Corse pour se répandre dans toute l'île : vendu afin d'être confit, la Corse en devient l'un des premiers fournisseurs européens. Au début du XX^{ème} siècle, elle compte 1000 ha de cédratiers produisant 8000 tonnes de fruits par an⁶. Cependant, confronté à une forte concurrence et à une baisse de la demande mondiale d'une part, à une raréfaction de la main d'œuvre insulaire liée à la guerre d'autre part, le commerce du

cédrat corse s'effondre à partir de 1920. Au cours du XX^{ème} siècle de profondes mutations démographiques et socio-économiques transforment la Corse et conduisent à une déprise agricole conséquente⁷. Les vergers d'alors, qualifiés de « traditionnels » par les agronomes des années 1960, sont abandonnés : à la fin des années 1960, ils couvrent à peine 300 ha et produisent 3000 tonnes d'agrumes par an⁸.



Vergers anciens d'agrumes à Aregno où leur culture est attestée depuis au moins 300 ans. Les agrumes anciens (situés au fond) occupaient la majorité de la propriété jusqu'à ce qu'ils ne meurent progressivement, malgré les tentatives de remplacement par les propriétaires (17/05/2021, © Doria Bellache)

⁴ J.C. Praloran, « Les agrumes en Corse dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Quelques indications sur leur importance économique, tirées de romans et récits de voyages de l'époque. », *Fruits* 20, no 6 (1965) : 289-94.

⁵ Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, *Voyage en France : la Corse, Balagne-Nebbio, Cinarca, Niolo, Casinca, Castagniccia, Cap Corse, Bouches de Bonifacio*, 1895, 12.

⁶ Raymond Huet, Régine Dalnic, Jacques Cassin, et Camille Jacquemond. 1986. « Le cédrat méditerranéen. Le cédrat de Corse ». *Fruits*, 41, no 2 (1986) : 113-119.

⁷ Janine Renucci, *Corse traditionnelle et Corse nouvelle : la géographie d'une île* (Lyon: Audin, 1974).

⁸ Françoise Brun, « Où en est l'agrumiculture en Corse ? », *Méditerranée* 8, no 3 (1967) : 211-38.

La formation d'un SPL agrumicole en Plaine Orientale

À partir des années 1950, l'État entreprend de moderniser l'agriculture française pour en faire un secteur économique efficace et performant selon les préceptes de l'époque ; elle s'industrialise, se spécialise et se professionnalise, portée par une politique volontariste de développement agricole⁹. La Corse est incluse dans cet effort général via un Programme d'Action Régionale qui met l'accent sur le développement de la Plaine Orientale, pouvant accueillir les grandes cultures. Elle doit permettre le développement des productions rémunératrices, vouées à l'exportation dans une économie de complément vis-à-vis de l'agriculture continentale¹⁰. Le maître d'œuvre de cette politique de développement est la SOMIVAC (Société de Mise en Valeur et d'Aménagement de la Corse), créée en 1957 pour l'occasion.

La même année, dans un contexte où la décolonisation menace la toute puissance agricole de la France, des ingénieurs de l'IFAC (Institut Français d'Agronomie Coloniale) concluent à la possibilité du développement de l'agrumiculture en Corse, secteur stratégique à l'échelle mondiale. Ces transformations sont confortées et accélérées par l'arrivée de rapatriés des colonies d'Afrique du Nord. Bénéficiant de prêts bonifiés, ils s'installent en Plaine Orientale et développent les cultures les plus rémunératrices : la vigne et les agrumes. L'Algérie compte 30 000 ha d'agrumes en 1950 et l'agrumiculture y a été modernisée et standardisée dès les années 1930. Les Pieds-Noirs amènent en Plaine Orientale un corpus de savoirs et de pratiques agrumicoles, ainsi que des exemples d'organisations commerciales et professionnelles, leur arrivée étant suivie de celles d'ouvriers originaires du Maghreb souvent formés¹¹.

Consciente d'une méconnaissance des spécificités de la Plaine Orientale et d'un besoin d'expertise scientifique, la SOMIVAC conçoit une station de recherche dédiée à l'agrumiculture : la SRA (Station de Recherches Agrumicoles) à San Giuliano, sous la tutelle de l'IFAC très rapidement rejoint par l'INRA (Institut National de Recherche Agronomique)¹². En l'absence de pépiniéristes, la SRA fournit alors des plants d'agrumes sains aux producteurs locaux et couple son activité de recherche à celle de conseil et de vulgarisation dans toute la Corse. Située à proximité des nouveaux vergers de la Plaine, elle devient un outil de recherche intrinsèquement lié aux besoins de cette agrumiculture et évolue conjointement avec elle : la recherche de la SRA s'applique presque immédiatement dans les vergers de Plaine, dont les évolutions nourrissent en retour la recherche.

Ces facteurs expliquent la concentration d'une agrumiculture moderne en Plaine Orientale, produisant une situation unique en Corse où sont regroupés, sur un même territoire, producteurs, metteurs en marché et acteurs de la recherche & développement. La spécialisation du secteur autour de la clémentine, soutenue par la SRA dès 1964, contribue à créer un commun autour duquel peuvent se rassembler l'ensemble des acteurs de la filière. La construction de cette communauté de paires préfigure l'identité professionnelle actuelle, consolidée par l'IGP Clémentine de Corse. En réponse à la crise de l'agrumiculture des années 1990 les acteurs s'engagent effectivement dans une stratégie de qualité, où la « *vision partagée* » de la clémentine via l'IGP « *fonde le sentiment d'appartenance à un groupe* »¹³.



Le ramassage des pomelos en Plaine Orientale. Producteurs et metteurs en marchés du SPL se coordonnent pour la récolte et la mise en marché de leurs fruits sur le marché continental (2019, © Valérie Keast)

L'effacement progressif des vergers plus anciens

Bien qu'identifiées comme des zones potentielles où développer l'agrumiculture au même titre que la Plaine Orientale (ou « zones à vocation agrumicole »¹⁴, *carte 1*), les autres régions du pourtour corse ne réunissent pas les mêmes conditions que cette dernière pour voir prospérer cette activité. Le modèle du verger dit « moderne » développé en Plaine Orientale, fondé sur les principes des grandes cultures et conforté par l'agronomie et les autres disciplines scientifiques alors empreintes d'un paradigme

⁹ Christophe Bonneuil et al., « Innover autrement ? La recherche face à l'avènement d'un nouveau régime de production et de régulation des savoirs en génétique végétale », *Dossiers de l'environnement de l'INRA*, no 30 (2006): 29-51.

¹⁰ Renucci, *Corse traditionnelle et Corse nouvelle : la géographie d'une île*.

¹¹ Antoine Bernard de Raymond, *En toute saison. Le marché des fruits et légumes en France*, tables des hommes (Rennes : Presses Universitaires de Rennes, 2013).

¹² Raphaël Belmin, *Clémentine de Corse. Un fruit, des hommes, une histoire*. (Ajaccio: Alain Piazzola, 2017).

¹³ Raphaël Belmin, « Construction de la qualité de la clémentine de Corse sous Indication Géographique Protégée. Analyse des pratiques agricoles et du système socio-technique. » (Corte, Université de Corse-Pascal Paoli, 2016).

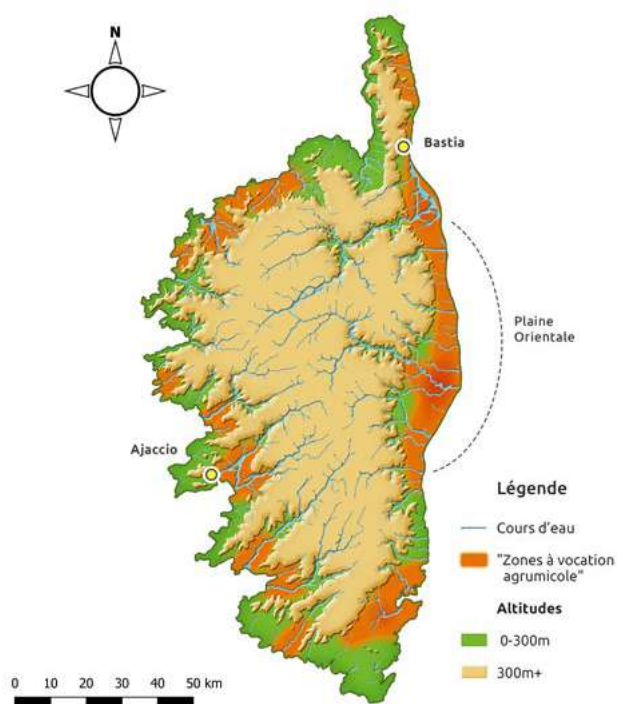
¹⁴ Brun, « Où en est l'agrumiculture en Corse ? »

modernisateur, semble le seul viable. Selon ces principes, les arbres des vergers dits traditionnels présentent peu d'intérêt ; ils sont considérés comme parasites et producteurs de fruits jugés peu commercialisables. Les acteurs du développement agricole considèrent alors qu'ils sont voués à disparaître. Dès lors, ils disparaissent des écrits agronomiques à la fin des années 1960¹⁵.

L'agrumiculture entre, par ailleurs, en concurrence directe avec d'autres secteurs économiques, essentiellement l'économie résidentielle et le tourisme, qui constituent une alternative plus rentable à l'occupation du foncier. Le mitage urbain se fait essentiellement en zones littorales (Balagne, Extrême-Sud) et sur les coteaux dans des zones propices à l'urbanisation rapide ainsi

que les zones de plaine autour des grandes villes (Plaine de Peri et Bastelicaccia aux alentours d'Ajaccio, et la microrégion Marana-Casinca au Sud de Bastia). Enfin, l'urbanisation de la Corse a pour revers de contribuer à l'exode des populations vers le littoral, au détriment des villages de moyenne montagne et de coteaux dont les espaces alentours sont peu à peu abandonnés et s'enfrichent.

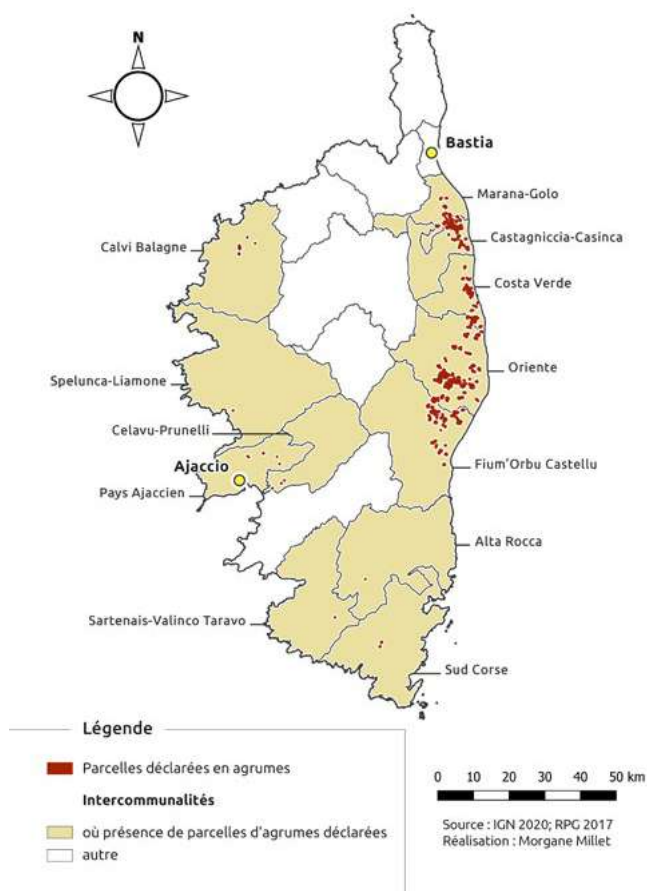
Ces dernières années, des signaux faibles donnent à penser la Corse comme une terre d'agrumicultures : déclarations de vergers d'agrumes (carte 2), foires agricoles et patronales, communications individuelles sur les circuits touristiques régionaux (Route des Sens Authentiques)... il s'agit d'autant d'éléments poussant à explorer cette diversité et à identifier ce qu'elle recouvre.



Sources : IGN 2020, Brun Française, 1967, où en est l'agrumiculture corse ? Méditerranée, 8e année, p211-238. Réalisation : Morgane Millet. Mise en page : Eleven Design

Carte 1 : les « zones à vocation agrumicole » dans les années 1960

Pour l'identification des zones à vocation agrumicole dans les années 1960, l'auteure s'est appuyée sur différents facteurs géographiques tels que le relief et la disponibilité en eau, ainsi que sur l'historique des différentes zones littorales et l'observation de vergers d'agrumes.



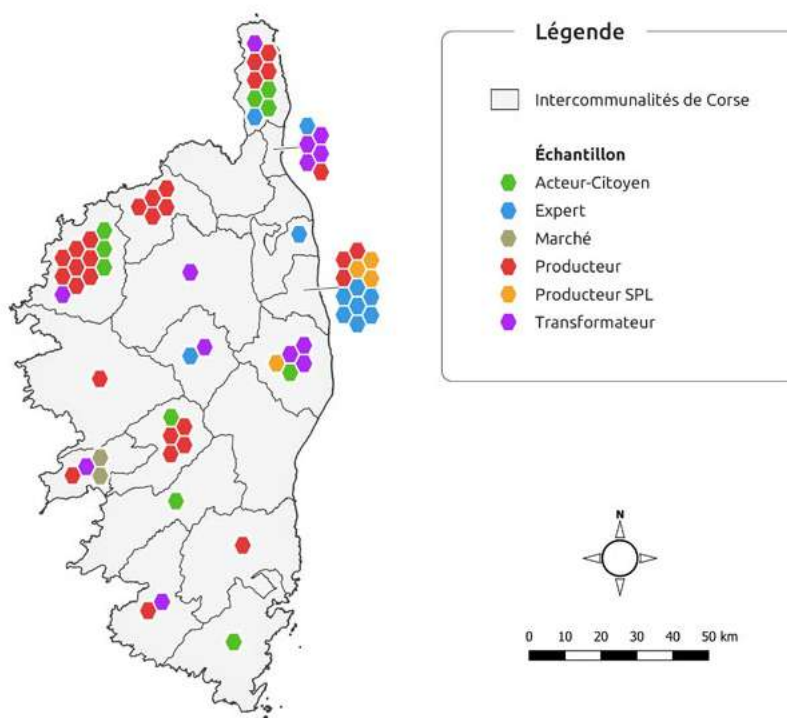
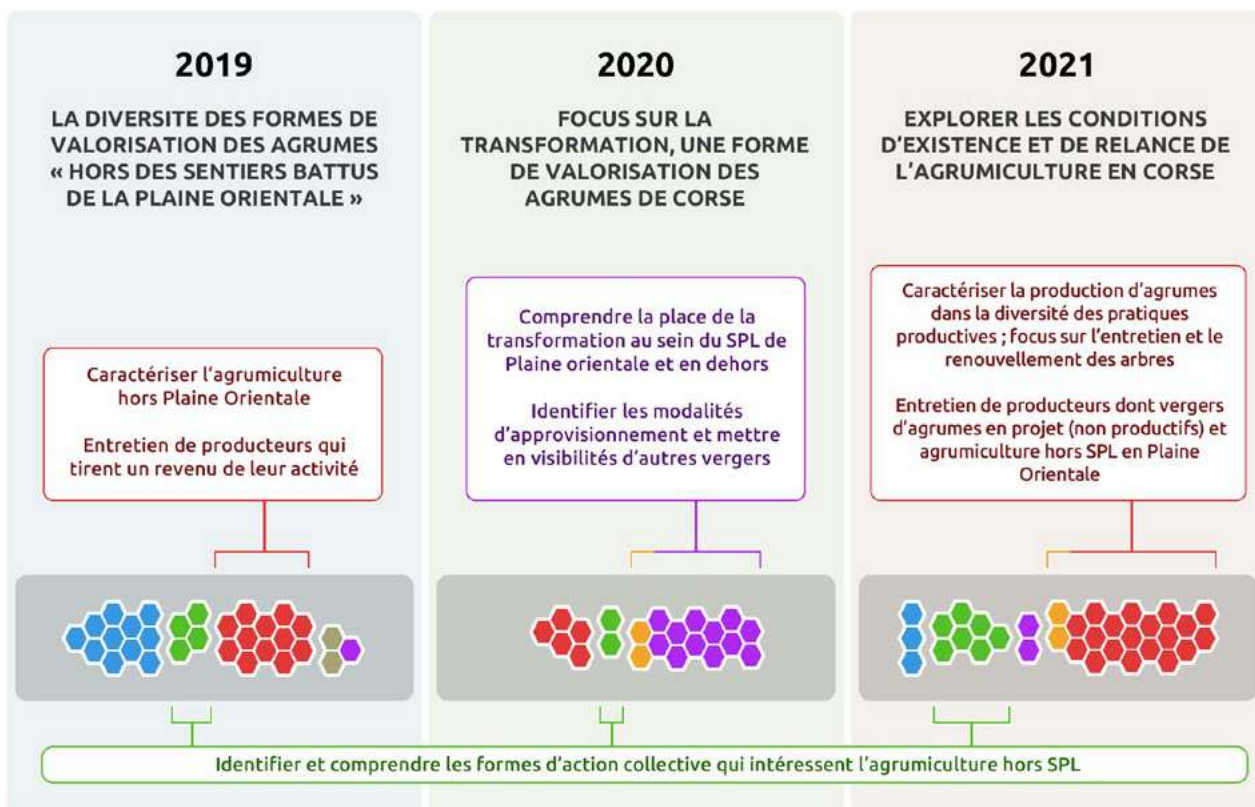
Source : IGN 2020; RPG 2017 Réalisation : Morgane Millet

Carte 2 : parcelles d'agrumes déclarées à la PAC en 2017

La déclaration des surfaces dédiées aux agrumes pour l'accès aux aides agricoles européennes offre une première vision (certes incomplète) des initiatives de développement de l'agrumiculture à l'échelle insulaire. Elle conforte visuellement l'importance du SPL de Plaine Orientale.

¹⁵Voir notamment les diverses publications du Bulletin de la SOMIVAC.

La démarche d'enquête



Carte 3 : une enquête pas à pas : représentation schématique de la réalisation des entretiens (échantillon et thématiques)

La démarche exploratoire adoptée est progressive et itérative. Un ensemble de rencontres auprès d'experts du monde agrumicole corse et de représentants professionnels a permis de mieux cerner le contexte. Chaque année, une dimension de la diversité de l'agrumiculture en Corse a été explorée (carte 3). À partir de l'information ainsi récoltée, nous proposons d'établir une

classification des vergers hors SPL, ou typologie, afin d'analyser les composantes de cette diversité de manière globale, de la production à la commercialisation. Nous nous appuyons plus spécifiquement sur l'analyse de 39 entretiens compréhensifs auprès de producteurs et transformateurs de notre échantillon.



Un verger domestique fournissant un transformateur dans le Cap Corse (16/09/2020, © Morgane Millet)

Typologie des vergers



Nous avons identifié 5 types de vergers, à partir de l'analyse des vergers des personnes rencontrées, de leur trajectoire et des pratiques qu'elles mettent en avant, tant au niveau de l'entretien des arbres, de leur renouvellement que de la commercialisation des fruits. La typologie proposée ci-dessous constitue une représentation stylisée de la réalité.

1. Vergers domestiques : des usages commerciaux par les transformateurs

Via leurs modes d'approvisionnement en agrumes, des transformateurs artisans mettent en lumière l'existence de vergers domestiques productifs : leur approvisionnement repose sur un réseau de vergers et d'arbres appartenant à des particuliers, c'est-à-dire des propriétaires d'agrumes dont la culture n'est pas une activité professionnelle. Huit transformateurs mobilisant ce mode d'approvisionnement ont été rencontrés (carte 4). Ces transformateurs produisent des quantités variables de produits finis (confitures, sirops, alcools, etc.). Les réseaux de vente sont, eux aussi, divers suivant les personnes interrogées : entre circuit de proximité, circuit régional et export (continent français et international).



Carte 4 : localisation des vergers domestiques

En orange, les communautés de communes où des transformateurs disent se fournir auprès de vergers domestiques.
En beige, communautés de communes où des entretiens ont été réalisés.



Etagère de Cédratine en boutique (04/09/2020, © Morgane Millet)

1.1. Les vergers à l'abandon : un approvisionnement local pour les petits transformateurs

Conséquence de la déprise agricole dans les villages, de l'émigration des propriétaires ainsi que de l'indivision des terrains, beaucoup d'arbres sont aujourd'hui à l'abandon dans l'ensemble de la Corse mais restent productifs. Ces arbres et leurs terrains ne reçoivent plus de soins culturaux et sont exploités par des transformateurs selon un régime de cueillette. Il s'agit d'arbres isolés ou de vergers réunissant jusqu'à une trentaine d'arbres, abandonnés dans les années 1960-1970 pour les plus récents. D'âges variables, ils sont généralement anciens (plus de 80 ans) et sont composés d'une diversité d'espèces et de variétés dont les usagers actuels des vergers disent ne pas connaître les noms. Il ne s'agit ni de location, ni de prêt de parcelle. Moyennant un accord oral avec le ou les propriétaires – quand ils sont identifiables et connus – le transformateur a l'autorisation de récolter les fruits, et rétribue souvent le propriétaire en produit transformé.

Pour les transformateurs revendiquant une appartenance forte à leur territoire d'habitation, continuer de récolter ces arbres proches de chez eux est une manière d'assurer une continuité avec ceux qui les ont plantés et de lutter contre la déprise agricole et la désertification des villages : un transformateur affirme que « *ce qui m'intéresse, c'est remettre en route des arbres plus ou moins à l'abandon, délaissés. Même par respect par rapport à ces anciens [...] Ils [les propriétaires] travaillent sur le continent, dans des boulots qui n'ont rien à voir avec les arbres du grand-père ou de la grand-mère* » (16/09/2020). Beaucoup des propriétaires de ces arbres ne sont présents que périodiquement, lors de leurs congés.

Ces transformateurs (5 interrogés) produisent de petites quantités de produits finis (confitures, sirops...) au sein de structures familiales. Leur production est essentiellement écoulee dans un réseau micro local, en vente directe (marchés locaux, boutique au laboratoire) ou *via* quelques épiceries. Leurs attentes concernant les fruits à transformer sont différentes de celles concernant les fruits de bouche. Les vergers abandonnés sont le moyen de se fournir en fruits aux qualités sensorielles qu'ils jugent plus diversifiées et intéressantes pour la transformation que celles des fruits du SPL de Plaine Orientale. Les récolter eux-mêmes leur permet de maîtriser leur qualité et leur maturité. Se fournir au sein de vergers abandonnés garantit aux transformateurs un critère essentiel pour la transformation : travailler avec des fruits non traités.

1.2. Des réseaux de jardins à l'origine d'une petite production de fruits

Des transformateurs se fournissent également à partir d'un réseau de particuliers habitant en Corse à l'année, qui entretiennent des jardins qui comprennent entre un et une quarantaine de pieds d'agrumes au plus. Ces arbres peuvent être anciens (plus de quatre-vingt ans) et être d'anciens vergers familiaux productifs ou être plus récents et avoir été plantés à des fins ornementales et de consommation personnelle. Ces arbres sont entretenus de manières très personnelles par leurs propriétaires selon leurs connaissances agrumicoles, le temps dont ils disposent et la finalité (ornementale ou non) des arbres : l'herbe au sol est fauchée ou tondue lorsqu'il s'agit de pelouse, les arbres sont régulièrement irrigués manuellement et taillés (taille de fructification et taille régulière d'entretien). Bien que sujets aux maladies et parasites, les plants sont souvent non traités. Les arbres sont d'espèces variées (oranges douces et amères, citronniers, mandariniers, cédratiers, limes, peu voire pas de clémentiniers). L'historique de plantation des arbres anciens se mêle avec les trajectoires familiales des particuliers, impliquant immigrations et retour des colonies françaises. Quelques noms individuels d'arbres sont donnés, qui ne correspondent à aucune variété aujourd'hui reconnue. Seules les variétés des arbres récemment plantés et achetés en pépinière sont connues.

Les transformateurs ont l'autorisation de récolter chez les particuliers en échange de produit transformé, ou ils achètent les fruits que les particuliers leur amènent. La vente des fruits peut constituer un complément de revenus pour ces derniers, souvent retraités. Les transformateurs se constituent un réseau d'apporteurs

domestiques dans la proximité, mais il arrive que ce réseau couvre l'ensemble des régions agrumicoles de l'île (2 transformateurs rencontrés dans ce cas). Ce choix d'approvisionnement est conscient et motivé : certains transformateurs préfèrent s'approvisionner chez des particuliers afin d'obtenir des agrumes non traités à un prix abordable et pour éviter que les fruits de jardins qui ne pourraient être consommés par leurs propriétaires ne soient gâchés. Comme dans le cas des vergers abandonnés, c'est aussi un moyen de se fournir en fruits plus diversifiés que ceux disponibles *via* les réseaux d'approvisionnement professionnels du SPL de Plaine Orientale, offrant donc plus de possibilités de transformation.



Un verger domestique fournissant un transformateur à Bastia
(16/09/2020, © Morgane Millet)

Au-delà d'un certain volume transformé, les transformateurs préfèrent se fournir chez des producteurs professionnels. Les vergers domestiques représentent en effet une base d'approvisionnement incertaine, étant sujets à des variations de production plus importantes que les vergers professionnels et à une certaine insécurité foncière (changement de propriétaires par héritage, revente). Certains transformateurs conjuguent donc approvisionnement chez des particuliers et approvisionnement chez des professionnels, afin d'atteindre un équilibre entre fruits aux qualités sensorielles variées et approvisionnement stable en agrumes qualifiés de plus standards.

2. Les vergers de transformateurs

D'autres transformateurs ont préféré contrôler l'ensemble de la chaîne de production, en se constituant des vergers pour alimenter leur transformation. Trois transformateurs-producteurs ont été rencontrés (*carte 5*). Il s'agit de petits transformateurs dont les structures comptent rarement plus de deux employés, mais dont les réseaux de commercialisation sont étendus : vente directe en boutique mais également dans de nombreuses épiceries fines corses et sur leurs sites internet (expédition de commandes vers le continent).



Carte 5 : localisation des vergers de transformateurs

En orange, les communautés de communes où vergers de transformateurs ont été identifiés. En beige, communautés de communes où des entretiens ont été réalisés.

Certains d'entre eux ont débuté leur activité en se fournissant chez des particuliers. Ils ont souhaité s'assurer un approvisionnement plus stable et ont planté leurs propres agrumes. Cela répond également à l'expression de difficultés à se fournir chez les producteurs professionnels du SPL. Il leur est difficile de se fournir en agrumes autres que la clémentine ou le pomelo et les quantités dont ils ont besoin sont inférieures à celles habituellement commercialisées par les producteurs du SPL. Un transformateur-producteur estime qu'il n'est « pas un client très intéressant » pour eux en raison des « quantités négligeables » dont il a besoin pour sa transformation (8/06/2021). De ce fait, suivant les disponibilités des producteurs, leurs attentes vis-à-vis de la qualité des fruits (sous-maturité ou sur-maturité) ne sont pas toujours remplies.

Ces vergers de transformateurs sont récents (moins d'une vingtaine d'années), composés d'arbres déjà greffés achetés en pépinières. Les espèces et variétés plantées (citrons, cédrats et oranges majoritairement) sont calibrées sur les besoins de transformation. Les vergers sont situés dans des conditions parfois peu optimales pour l'agrumiculture. Les transformateurs n'ont pas de formation en agrumiculture et pas d'appui technique, l'un d'entre eux affirmant

« ne pas connaître grand-chose aux arbres » (15/05/2021). Les modes de conduite des vergers sont variables (taille de fructification et taille d'entretien, irrigation au goutte-à-goutte, labour léger au pied des arbres, apport d'engrais) mais se rejoignent sur l'absence de produits phytosanitaires car les fruits sont destinés à la transformation.

3. L'agrumiculture en héritage : des vergers transmis et anciens

Des producteurs localisés essentiellement en Balagne et dans la région d'Ajaccio maintiennent presque sans rupture une activité agrumicole familiale au sein de vergers anciens, dont les arbres ont entre une cinquantaine et une centaine d'années. 9 vergers répondent à cette description (carte 6). Les arbres sont généralement plantés serrés (densité de 300 citronniers/ha dans un verger de Balagne) et les vergers sont de taille variable, d'une cinquantaine à 1000 arbres pour les plus gros, sur des parcelles généralement petites (0,5 ha). Disposés en terrasses étroites ou sur des terrains en pentes légères, les terrains ne sont pas mécanisables, ni pour le fauchage ni pour la récolte.



Carte 6 : localisation des vergers « agrumiculture en héritage »

En orange, les communautés de communes où vergers « agrumiculture en héritage » ont été identifiés. En beige, communautés de communes où des entretiens ont été réalisés.

Ces producteurs mettent en avant une connaissance quasi individualisée de chaque arbre, qui passe par une pratique longue du verger. Peu ont des formations professionnelles – certains sont des doubles actifs pour qui l'agrumiculture est une activité secondaire – et la majorité d'entre eux a acquis son savoir agrumicole par transmission familiale, en travaillant avec leurs parents. Conscients de travailler avec des arbres qui ont traversé les années, les producteurs insistent sur la nécessité de « ne pas leur [les arbres] faire cracher des fruits » selon un producteur de Balagne (26/05/2021), et manifestent une forme d'attachement à ces arbres anciens qui s'ancrent dans l'histoire familiale : un producteur explique « ils [les orangers] ont 80 ans environ. C'est le grand-père de ma femme qui les a plantés, mon beau-père il en a hérité, avec son frère, donc les variétés, on ne sait pas [...] c'est des ancêtres ! 80 ans c'est magnifique » (1/06/2021). Les producteurs revendiquent une intervention minimale : le soin aux arbres consiste en un fauchage et un broyage de la végétation au sol, de tailles d'entretien légères et exceptionnelles si l'état de l'arbre l'oblige, un labour très superficiel des sols, un apport d'engrais



Un verger de transformateur en terrasse dans le Cap Corse (17/06/2020, © Morgane Millet)

minimal et une irrigation fixe au goutte-à-goutte. Les producteurs disent faire preuve d'un usage raisonné voire d'une absence d'usage de produits phytosanitaires. Le chaulage est souvent le maximum de traitement conduit sur les arbres, complété quelques fois de traitements à l'huile blanche contre la cochenille.



Un verger d'agrumiculture en héritage à Bastelicaccia
Les arbres ont plus de 80 ans (3/06/2021, © Doria Bellache)



Un verger d'agrumiculture en héritage en Balagne
(25/06/2020, © Morgane Millet)

Les arbres sont remplacés au fur et à mesure qu'ils meurent : il n'y a aucun plan d'arrachage ou de remplacement systématique des arbres jugés moins productifs. Même un mandarinier au tronc creux trouve encore sa place dans le verger de ce même producteur admettant « j'ai voulu le couper mais j'y arrive pas. Alors j'ai laissé et il produit toujours... » (1/06/2021). Ces vergers sont composés d'espèces diversifiées (citrons, oranges douces et amères, mandarines, clémentines) et leur composition a évolué au fil des années selon les producteurs s'y succédant, mais aussi selon les opportunités de plantation pouvant découler des conseils de la station de San Giuliano à partir des années 1960. Tous ces vergers comportent un certain nombre d'arbres dont les appellations

variétales sont inconnues des producteurs qui les récoltent, les arbres ayant été plantés plusieurs générations avant eux. Introuvables en pépinière, ces arbres ne sont pas renouvelés dans les vergers car les producteurs admettent ne plus savoir ou vouloir greffer. « Pour replanter des nouveaux arbres, c'est forcément la pépinière... ou alors planter des bigaradiers et le greffer mais je ne sais pas combien de temps ça prend, je n'ai plus 20 ans moi ! [...] c'est plus facile de prendre des plants greffés » (3/06/2021). Les arbres sont ainsi remplacés par des plants provenant de pépinière, en rupture avec le mode de renouvellement qui prévalait avant la révolution agricole de la seconde moitié du XX^{ème} siècle et qui était basé sur des greffons prélevés localement dans le verger.

La production de ces vergers anciens est essentiellement écoulée à l'échelle de la microrégion, sur des marchés, dans des GMS locales et dans des points de vente sur l'exploitation. La demande en agrumes est forte à proximité des lieux de production, et les producteurs ont un réseau de clientèle locale cherchant à s'approvisionner exclusivement en agrumes « locaux ». Pour les plus grands vergers, la production peut atteindre les 30 tonnes par an.



Citrons locaux dans une épicerie d'Ajaccio (2019, © Aurelia Ferrali)

4. Des vergers modèle SPL à l'extérieur de la Plaine Orientale

Deux producteurs dont les vergers font entre 6 et 14 ha ont pu être rencontrés (carte 6). Il s'agit de producteurs dont les vergers sont un héritage familial, où les agrumes sont un atelier de leur exploitation agricole qui couple vignes et agrumes ou bien maraîchage, fruitiers d'été et agrumes, leur permettant d'étaler leurs récoltes sur l'année. Leurs vergers ont été constitués *de novo* dans des plaines en friches mécanisables dans les années 1960-1970, similairement aux nouveaux vergers de Plaine Orientale. Diversifiés, ils sont cependant caractérisés par la prédominance de la clémentine, ayant été conçus en proximité étroite avec la SRA et suivant ses conseils. Après la réorientation de la SRA vers la recherche dans les années 2000, ces vergers n'ont plus eu de contact régulier avec les institutions du SPL de Plaine Orientale et sont restés en retrait des évolutions de celui-ci depuis.



Carte 6 : localisation des vergers modèle SPL

En orange, les communautés de communes où vergers modèle SPL ont été identifiés. En beige, communautés de communes où des entretiens ont été réalisés.

Les vergers font l'objet de plans de renouvellement et de stratégies de restructuration, impliquant l'arrachage d'arbres trop anciens et l'achat d'arbres greffés en pépinières. Les vergers sont en agriculture biologique (AB) et les producteurs revendiquent une recherche du « bon » goût plus que du visuel ou de la précocité, préférant les variétés développées dans les années 1970 et ayant des difficultés à renouveler leurs arbres *via* les pépinières qui ne les proposent plus. Ayant tenté la commercialisation sur le continent par des intermédiaires, ils en sont revenus et commercialisent aujourd'hui en vente directe, soit à l'exploitation soit par expédition de commandes à leurs clients. L'essentiel de leur production est vendu en fruit de bouche, mais ils en valorisent une partie sous forme de produits transformés (alcool et confitures).



Un verger de citronniers en cours de renouvellement en Balagne (25/06/2020, © Morgane Millet)

5. Les vergers d'une agrumiculture engagée dans le mouvement agroécologique

Même si la majorité des producteurs rencontrés s'inscrivent dans la volonté de conduire leur verger de manière « raisonnée »,

lorsqu'ils ne sont pas officiellement en AB, pour certains, choisir l'agrumiculture, qui plus est en démarche AB, s'inscrit en cohérence avec une démarche plus globale, et revendiquée, d'agroécologique (carte 7). L'agroécologie connaît plusieurs définitions¹⁶. Elle est comprise ici comme un mouvement où la production agricole est pensée en relation avec son milieu, et de manière systémique. Cela s'exprime par la volonté d'adapter les pratiques agricoles, de préserver la biodiversité et les ressources naturelles, et de reconnecter production et alimentation. Les producteurs valorisent notamment les écarts par la transformation (confitures) qu'ils assurent généralement eux-mêmes, se refusant de gâcher des fruits. Il est courant qu'ils en offrent à leur clientèle, ouvriers agricoles et cercle familial s'ils sont trop abîmés pour être vendus en fruit de bouche sur les étals.



Carte 7 : localisation des vergers « agrumiculture engagée »

En orange, les communautés de communes où vergers modèle « agrumiculture engagée » ont été identifiés. En beige, communautés de communes où des entretiens ont été réalisés.

5.1. À l'extérieur de la Plaine orientale

Il peut s'agir de vergers anciens (cinquantaine d'années) qui ont suivi une reconversion en agriculture biologique, de vergers qui sont récemment installés (moins d'une vingtaine d'années) ou de vergers en cours d'installation. Cinq producteurs ont été rencontrés. L'agrumiculture est couplée à une activité de maraîchage, et parfois aussi un atelier d'élevage de poules, également en agriculture biologique. Le maraîchage est généralement l'atelier le plus rémunérateur, occupant le plus de temps de travail et de surface. La diversité est une ligne conductrice de ces vergers : les producteurs souhaitent s'éloigner d'un modèle monovariétal et monospécifique. Concernant les agrumes, ces vergers ne comportent généralement pas de clémentiniers. Ils sont essentiellement constitués d'oranges, citrons, mandarines et parfois de petits agrumes plus exotiques (kumquat, kombawa...).

L'agriculture est l'activité principale des producteurs rencontrés, souvent à l'issue d'une reconversion professionnelle. Sans formation arboricole le plus souvent, ils capitalisent sur leurs connaissances en maraîchage et mobilisent, si besoin, le réseau d'agriculture biologique corse (Interbio).

¹⁶Wezel et al., "Agroecology as a science, a movement and a practice. A review", *Agronomy for Sustainable Development*, n°29 (2009)

La production de ces vergers est écoulee localement, essentiellement sous forme de fruits de bouche : sur le lieu de production ou sur des marchés et épiceries locales. Les producteurs mobilisent également des formes de mise en marché innovantes privilégiant les circuits courts et la proximité : paniers de producteurs et commandes de clients, plateforme de vente et de livraison à domicile comme celle du « Drivulinu ». Si la production est écoulee à plus large échelle, c'est *via* des magasins spécialisés en agriculture biologique ou un réseau régional de transformateurs et restaurateurs.



Un verger en constitution en agroforesterie et agriculture biologique en Balagne (23/05/2021, © Doria Bellache)

5.2. Au cœur de la Plaine Orientale, des vergers en marge du SPL

Ces producteurs ont conscience que leurs vergers et leurs quantités de production ne correspondent pas au modèle SPL, dominant dans la région, et ils mettent en avant leurs différences. Trois producteurs ont pu être rencontrés. Leurs vergers sont majoritairement des vergers d'une cinquantaine d'années ou plus, constitués aux débuts du développement de l'agrumiculture en Plaine Orientale. Ils se caractérisent par une remise en activité récente après un long abandon par leurs propriétaires originels à une période où l'agrumiculture était en crise. Les producteurs font le choix de conserver l'architecture première des vergers dont ils héritent par un attachement aux arbres anciens. Hétérogènes, les vergers sont composés d'espèces et de variétés diversifiées reflétant les tentatives des premiers temps de l'installation de l'agrumiculture en Plaine Orientale, fluctuant selon les conseils de la SRA et les opportunités commerciales : oranges, citrons, cédrats, pomelos, clémentines, mandarines, kumquats. Les vergers suivent parfois des plans de plantation aujourd'hui jugés peu conventionnels – exemple d'un verger de kumquats espacés d'à peine 2,50 m sur 3 m.

Les arbres ne sont renouvelés que lorsqu'ils ne sont définitivement plus productifs ou lorsqu'ils sont trop dégradés pour être remis en état. Les variétés sont souvent inconnues des nouveaux propriétaires qui rénovent ces vergers, et lorsqu'elles sont identifiées ne sont parfois plus commercialisées en pépinières. Entretenir la diversité spécifique et variétale est une ligne de conduite de ces vergers de petites surfaces (vergers productifs d'environ 1 ha, parfois moins). Ces vergers tous très hétérogènes sont conduits selon des modes propres à leurs propriétaires, mais sont néanmoins caractérisés par une inscription revendiquée en AB. Généralement sans formation arboricole, les agriculteurs mobilisent eux aussi le réseau d'agriculture biologique corse (Interbio) pour bénéficier d'appui technique, mais mettent surtout en avant la connaissance individuelle de leur verger et les échanges de voisinage, entre petits producteurs. La proximité géographique avec la SRA de San Giuliano et le développement de relations interpersonnelles avec certains employés en font une source de conseils, particulièrement concernant les choix de variétés.



Un verger engagé dans le mouvement agroécologique en Plaine Orientale. Diversité des variétés, gestion de l'enherbement et lutte biologique sont mentionnées (25/09/2020, © Morgane Millet)

Il est possible de distinguer deux stratégies de commercialisation. Soit la production est écoulee à proximité du verger, vendue sur l'exploitation ou sur les marchés. Soit, à l'image de ce qui se pratique au sein du SPL, la production est écoulee selon la logique suivante : les produits calibrés sous certification (AB) sont destinés au marché continental par le biais d'une organisation de producteurs ; les petites productions et les écarts sont vendus localement. Comme pour les vergers hors de Plaine Orientale, la circulation locale des fruits repose sur la vente directe à l'exploitation, dans les marchés alentours ou sous forme de paniers, éventuellement *via* des plateformes comme celle du « Drivulinu ».



Réhabilitation d'une ancienne parcelle emmaquisée par plantation d'agrumes et maraîchage en Balagne (30/06/2021, © Doria Bellache)

Éléments de discussion



La typologie des vergers que nous proposons permet d'ordonner et de comprendre la diversité des façons de produire et de valoriser les agrumes de Corse. Elle mériterait d'être affinée mais elle révèle déjà que : i) la diversité des façons de faire ne s'exprime pas seulement hors de la Plaine Orientale, mais aussi en son sein, ii) il n'y a pas de véritable rupture entre les vergers du SPL et les autres vergers, mais plutôt un continuum dans les façons de faire qui oscille d'un extrême à l'autre. Pour autant, les producteurs rencontrés signalent un rapport ambivalent au SPL de Plaine Orientale, rapport qui mérite ici d'être déconstruit et discuté. Les producteurs rencontrés se distinguent du modèle sociotechnique du SPL et ne partagent pas les principes au fondement de son identité ; mais, l'évolution récente des savoir-faire liés à l'arboriculture et leur transmission conduit ces mêmes producteurs à faire preuve d'une dépendance marquée en ressources nécessaires à l'entretien de leur verger d'agrumes (plants, produits phytosanitaires) et en savoirs produits pour l'essentiel au sein du SPL (expertise des chercheurs de la SRA, conseil technique d'Interbio). Les initiatives citoyennes collectives et citoyennes recensées, associées à l'analyse territoriale des pratiques sociales, productives et commerciales, mettent à jour des logiques territoriales cohérentes à l'échelle de microrégions : les berceaux agrumicoles sont réactualisés là où on les pensait disparus. Ils constituent un terreau potentiel pour penser la coexistence des agrumicultures corses.

D'une mosaïque d'agrumicultures en marge du SPL...

À un modèle SPL dont la stabilité repose notamment sur le sentiment d'appartenance des producteurs à un même groupe professionnel se juxtaposent des agrumicultures hors SPL fragmentées, où il n'y a pas la conscience de partager une profession commune. L'identité mise en avant par les producteurs

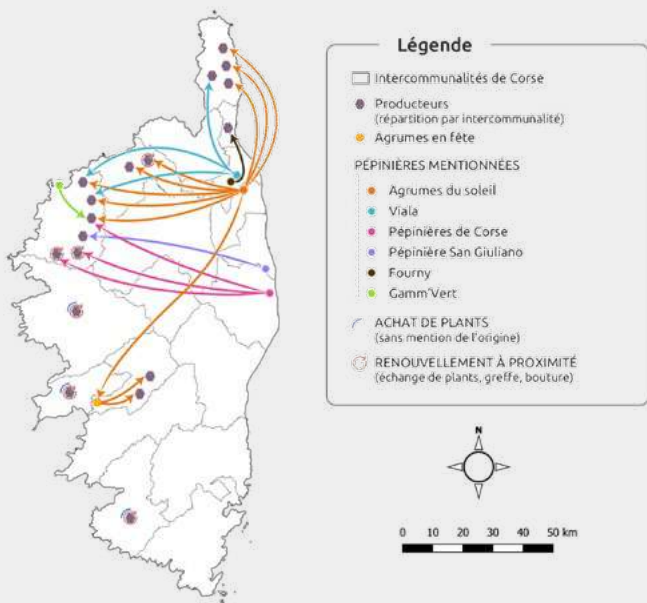
hors SPL est plutôt une identité agricole paysanne basée sur des valeurs d'autonomie, d'indépendance, d'attachement à la terre et au territoire qu'ils habitent. Les réseaux professionnels que les producteurs mobilisent reposent sur une logique de proximité, de voisinage, plutôt que sur une logique d'appartenance professionnelle à un secteur d'activité spécifique comme l'agrumiculture. Les producteurs rencontrés partagent le sentiment d'être atypique dans une activité où les plus nombreux sont ceux du SPL. Ils ont conscience que leurs profils sont peu pensés par l'action publique. Ils connaissent peu les structures d'aides, de conseil agricole, de financement ou de commercialisation proposées et ne s'y retrouvent pas toujours, provoquant un mécanisme de mise en retrait vis-à-vis de ces structures, renforçant toujours plus leur désir d'autonomie, et parfois, par la même, leur isolement.

Les savoirs agrumicoles des producteurs hors du SPL sont issus d'une transmission familiale, couplés aux savoirs acquis lors de formations professionnelles et/ou peuvent avoir été acquis par l'expérience. Une grande majorité des producteurs ne sont pas en demande de conseils techniques et quand ils le sont, s'adressent en majorité aux chercheurs de la SRA ou à Interbio (carte 8). Les Chambres d'Agriculture ne sont pas des interlocuteurs privilégiés, les modalités de conseil sont mal connues des producteurs.

Beaucoup des producteurs rencontrés soulignent leur incapacité à renouveler localement leur verger, du fait de leur méconnaissance de la greffe. Les savoirs techniques liés au greffage ne leur ont pas été transmis et celui-ci est parfois perçu comme un acte chronophage à l'issue incertaine. Dans les vergers anciens, les arbres étaient effectivement renouvelés par des greffons locaux. La déprise agricole hors SPL a induit une rupture de transmission des

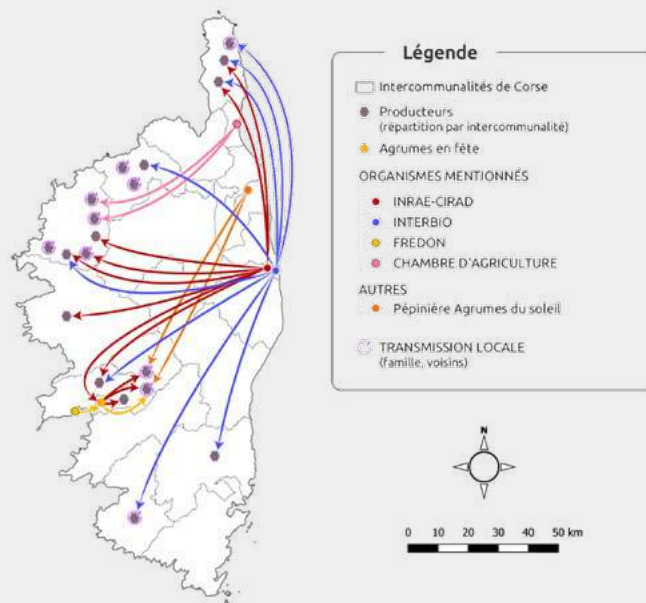
savoirs et pratiques liées à la greffe. Le paradigme modernisateur des années 1950-1960 a produit une nouvelle organisation du travail agricole, où les agriculteurs ne sont plus à l'origine de leurs semences¹⁷. En fournissant aux producteurs des plants déjà greffés, issus de variétés standardisées, la SRA à ses débuts puis les

pépinières s'inscrivent en rupture des modes de renouvellement existant jusqu'alors. Aujourd'hui, la majorité des producteurs hors SPL renouvellent leurs arbres *via* des pépinières locales certifiées (carte 9). Ils les reconnaissent comme des fournisseurs de qualité, notamment du fait de leur lien avec l'antenne de San Giuliano.



Carte 8: Lieux de production et circulation des savoirs

Les savoirs transmis localement coexistent souvent avec des savoirs produits au sein des structures de la Plaine Orientale (expertise de la SRA, conseils d'Interbio pour l'essentiel).



Carte 9: modalités de renouvellement des plantations à dire d'acteurs

Malgré la persistance de formes de renouvellement locales, l'achat de plants en pépinières prédomine et contraint la diversité des arbres mis en circulation et plantés, et leur capacité d'adaptation aux terroirs.

Cependant, les producteurs rencontrés ont le sentiment d'un décalage entre le matériel génétique disponible en pépinière et celui qu'ils recherchent. Si les agrumiculteurs du SPL n'ont pas eu et n'ont pas directement la main sur la conception des variétés, les influences réciproques entre SRA et SPL ont participé à une stratégie de sélection végétale indexée sur les besoins du SPL à partir des années 1970, influençant les disponibilités en pépinières.

Les producteurs rencontrés recherchent, quant à eux, des « variétés » déjà présentes dans leurs vergers, dont ils possèdent le corpus de savoirs et de pratiques associés. Pour beaucoup de vergers où les savoirs sur les arbres n'ont pas été transmis, les noms des « variétés » plantées sont inconnus, et les propriétaires ne peuvent que supposer ce qu'ils sont en les comparant à des variétés trouvables

en pépinière aujourd'hui. Il semble néanmoins exister des noms locaux pour certains arbres, connus principalement des personnes âgées. Il conviendrait alors, afin de ne pas présupposer de ce que sont ces arbres, de les désigner sous le terme de « type nommé » plutôt que de « variété », permettant de mieux appréhender les classifications locales de la diversité agrumicole¹⁸.

À l'inverse du monde des semences et des cultures annuelles (céréales, légumes) où les producteurs se sont fédérés en collectifs alternatifs¹⁹, le sentiment d'écart vis-à-vis du modèle SPL n'a pas suscité d'action collective de ce type jusqu'à présent. Des démarches collectives et citoyennes existent toutefois. Mêlant des publics variés, elles sont d'un autre ordre.

¹⁷ Christophe Bonneuil et al., « Innover autrement ? La recherche face à l'avènement d'un nouveau régime de production et de régulation des savoirs en génétique végétale », *Dossier de l'environnement de l'INRA*, no 30 (2006): 29-51.

¹⁸ Vincent Battesti, « L'agrobiodiversité du dattier (*Phoenix dactylifera* L.) dans l'oasis de Siwa (Égypte) », *Revue d'ethnoécologie*, no 4 (2013).

¹⁹ Bonneuil et al.

... à l'identification de berceaux de production

Les démarches collectives observées en Corse révèlent un désir partagé par les sociétés locales de reconnaissance de l'agrumiculture, selon un registre territorial et patrimonial, plus que professionnel ou marchand.

Le projet interrompu « Alimea di Nonza » (2003), porté par la commune, projetait d'associer dans le Cap Corse un musée du cédrat à des terrasses de cédratiers rénovées. Sur ce même registre, la foire « Agrumes en Fête », organisée à Bastelicaccia depuis 2006, vise à redonner une visibilité à une activité qui a eu une importance historique, dont le dépérissement était localement vécu comme une perte identitaire. Les agrumes locaux cultivés de longue date dans des vergers familiaux s'inscrivaient en effet dans des pratiques sociales et culturelles locales (consommation en l'état ou transformé, commercialisation, savoirs liés aux arbres...). « Agrumes en Fête » constitue ainsi une place marchande pour l'ensemble des producteurs de la localité, professionnels ou non, et une opportunité annuelle de s'approvisionner en plants d'agrumes produits par des pépiniéristes locaux certifiés. La rénovation de l'orangerie de Portigliolo à Coti-Chiavari, en cours depuis 2010,



Une partie du projet « Agrumes aux mille fleurs », plantation et réhabilitation d'agrumes à Porto-Vecchio (17/04/2020, © Aurelia Ferrali)

et portée aussi par la commune, ou encore le chantier d'insertion « Agrumes aux mille fleurs » (depuis 2018) à Porto-Vecchio constituent également des exemples d'initiatives collectives où les agrumes sont mobilisés pour agrémenter des quartiers de la ville. Ils sont alors pensés comme un moyen d'investir autrement des lieux soumis à une forte pression urbaine. Enfin, des projets de remise en culture des pourtours villageois dans un contexte de relocalisation de l'alimentation en Balagne donnent une place à l'agrumiculture conjointement à d'autres cultures, fruitières et maraichères²⁰. Cela passe notamment par la rénovation de vergers anciens.



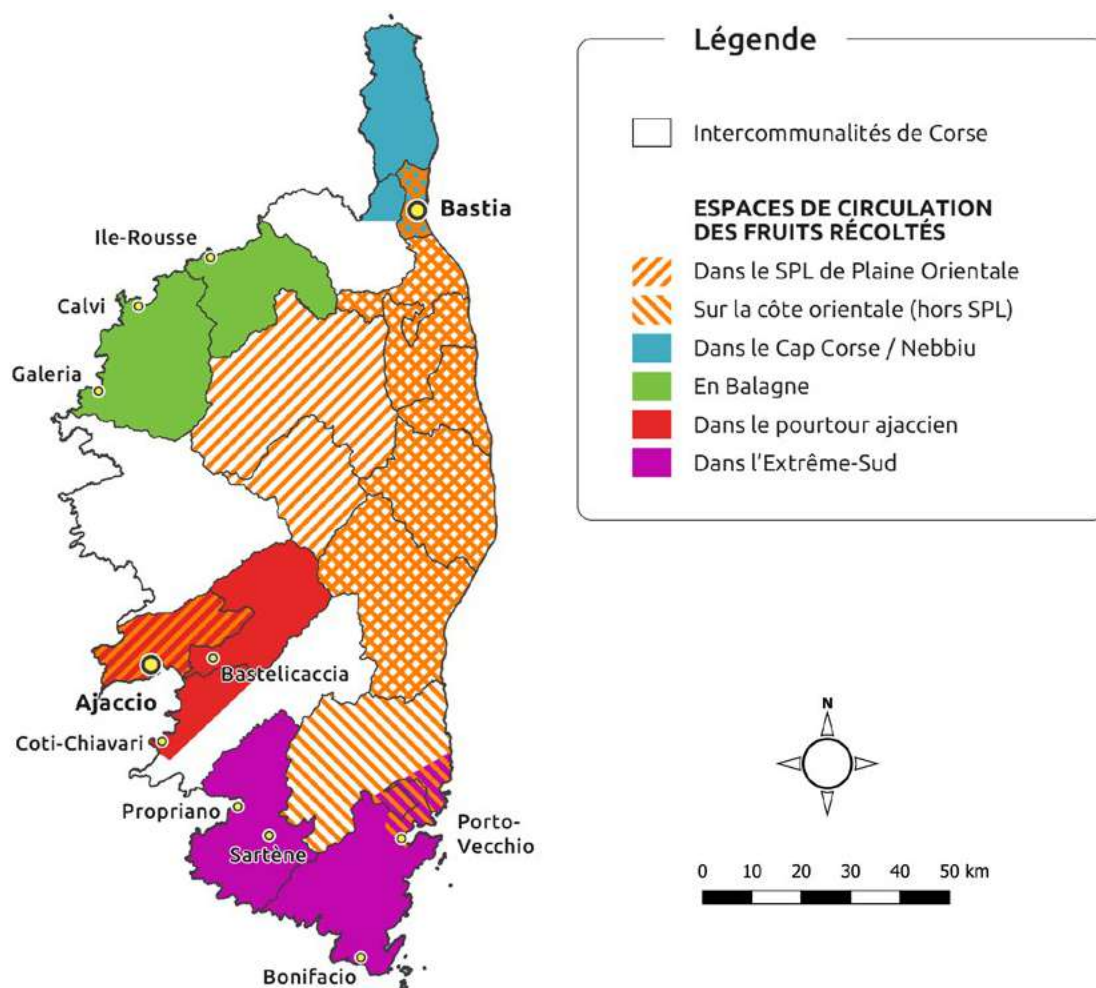
Vente de plants d'agrumes lors de la foire « Agrumes en Fête » à Bastelicaccia (2020, © Corse Matin)

En l'occurrence, dans les zones où la culture des agrumes a précédé l'émergence du SPL de Plaine Orientale (Balagne, périphérie d'Ajaccio, Cap Corse), les acteurs locaux mettent en récit cette activité, qu'ils perçoivent comme un patrimoine et dont ils mettent en avant l'ancrage territorial, culturel et historique. Cette représentation de l'agrumiculture comme d'une activité historique localisée dans des microrégions spécifiques se centre autour de fruits à notoriété tels que l'orange d'Aregno, le cédrat corse du Cap Corse, l'orange d'Ajaccio (Mandriolu), de Bastelicaccia... Recherchés par les consommateurs locaux, valorisés par les artisans transformateurs, ils participent à l'ébauche d'une identité agrumicole locale et confortent la rémanence de berceaux historiques de production car ils s'inscrivent dans des sociabilités (dont fait partie la mise en marché des fruits dans la proximité, *carte 10*) mais aussi dans des savoirs et des pratiques agrumicoles. Aussi la perception de l'agrumiculture comme une activité historique locale a poussé des agriculteurs hors SPL à développer seuls la plantation d'agrumes sur leur territoire, contribuant à la dynamisation récente de la culture.

²⁰ Au gré des rencontres, ont été faits mention de projets émergents à Pigna (association Orte Di Qui), Santa-Reparata-di-Balagne et Monticello.

L'identification de ces berceaux de production participe à renouveler le regard porté sur le SPL de Plaine Orientale, et sur les modalités de son ancrage territorial. Il est effectivement possible d'émettre l'hypothèse que ce SPL est en cours de patrimonialisation. La « fête de la clémentine » organisée à Linguizzetta en 2012 et 2013 ou, plus récemment, le circuit touristique « Mare di Agrumi » en sont les marqueurs les plus visibles. Ces initiatives relèvent de la nécessité ressentie de penser et de mettre en visibilité un territoire local de vente aux agrumes du SPL, considérés comme des produits

de l'économie identitaire et majoritairement destiné au marché continental. De fait, la commercialisation locale des fruits du SPL est une dimension qui mériterait d'être documentée plus encore et approfondie. Cette dimension, aujourd'hui encore insondée, constitue un pont vers l'identification et la compréhension de pratiques agricoles et rurales ancrées dans le temps. En plus des oranges et citrons, la mandarine de village, dans la nostalgie qu'elle véhicule, semble en être une des pierres angulaires.



Carte 10: Circulation des fruits récoltés en Corse : une représentation à partir des pratiques de vente des producteurs et des pratiques d'approvisionnement des transformateurs

Cartographier la circulation des agrumes produits localement permet de rendre visible les berceaux de production historiques, mais aussi d'identifier la double territorialité de la côté orientale (entre SPL de Plaine Orientale et agrumiculture en marge).



Un producteur dans son verger d'agrumes en Balagne (25/06/2020, © Morgane Millet)

Conclusions et perspectives d'étude



Cette étude exploratoire met en visibilité une mosaïque d'agrumicultures, riche dans la diversité des fruits cultivés et dans les pratiques sociales, agricoles et commerciales mises en œuvre. Elle révèle et esquisse à grands traits la persistance de berceaux de production en marge du SPL de Plaine Orientale. Elle ouvre des perspectives de recherche et de développement d'intérêt, tant à l'échelle locale qu'à l'échelle régionale.

Identifier, caractériser et conserver les ressources génétiques locales

Une étude ethnobotanique de la diversité cultivée des vergers s'avère utile, cherchant à identifier et à mieux appréhender dans leur contexte sociohistorique les agrumes plantés sur l'île. Il s'agirait de coupler des enquêtes ethnobotaniques s'intéressant aux *types nommés* et aux savoirs locaux à des analyses génétiques et pomologiques, comme cela a déjà été mené sur le palmier-dattier²¹. Cette exploration répondrait à un enjeu de conservation, à un enjeu de diversification du panier d'agrumes corses. Les acteurs locaux pourraient se saisir de cette étude comme support de connaissance et de reconnaissance de l'agrumiculture locale.

Vers un réseau régional d'expérimentation

Les projets de recherche participative tels qu'Innov'Agrumes (et sa suite) constituent une opportunité pour repenser la façon dont se font la sélection génétique et l'agronomie. D'une part, il serait envisageable de penser l'expérimentation agronomique de la SRA sur plusieurs sites à l'échelle régionale. Dans un contexte de changement climatique et de déploiement d'une agrumiculture économe en intrants (eau, engrais, phytosanitaires), de telles recherches bénéficieraient aux producteurs en dehors et au sein du SPL. D'autre part, il s'agirait de penser la production des ressources génétiques à l'échelle des microrégions. Cela peut reposer sur des formations collectives à la greffe dans chacune des microrégions agrumicoles. La mise en place expérimentale de pépinières collectives localisées dans les berceaux, productrices de matériel végétal adapté à la demande locale (agrumes anciens,

locaux, diversifiés, propension à la transformation) permettrait par ailleurs de monter en compétence à l'échelle des territoires et de mutualiser les coûts de renouvellement des plants en local (temps, main d'œuvre), tout en ayant la mesure du cadre instauré par la réglementation sanitaire.

La diversité au fondement d'un développement territorial pérenne

La prépondérance de l'agrumiculture du SPL produit une situation où l'action publique agrumicole répond essentiellement aux besoins des représentants de ce modèle. Les producteurs hors SPL mobilisent donc peu les structures publiques alors qu'ils expriment le besoin d'un soutien technique et/ou financier. Dans leurs motivations, pratiques et démarches, ces derniers sont à même de nourrir une réflexion collective sur les modèles agricoles et alimentaires de l'île. Pour beaucoup, ils s'inscrivent dans une reconquête d'espaces en déprise et/ou en résistance à l'urbanisation. Dans leur démarche généralement systémique, le rapport de l'agriculture au milieu est optimisé ; la question des écarts et des déchets est pensée (valorisation sous diverses formes). Ces producteurs, et plus généralement les acteurs de l'agrumiculture régionale, agissent certes dans les marges, mais sont des protagonistes signifiants du développement rural actuel. On notera particulièrement la potentialité que revêt l'agrumiculture, comme levier de redynamisation des villages des coteaux de l'île. De ce fait, ces agrumicultures multiples ne peuvent s'ignorer les unes les autres.

Il conviendrait de repenser l'action publique en des termes prenant en considération ces spécificités, et donc de concevoir des modèles agrumicoles variés, composant avec différentes stratégies de commercialisation et de valorisation des agrumes. L'accompagnement des agrumicultures dans leur diversité et la gestion de leur coexistence requiert la mobilisation des compétences des acteurs clés de l'agrumiculture corse et l'engagement des instances publiques régionales.

²¹ Vincent Battesti et al., "Date Palm Agrobiodiversity (Phoenix Dactylifera L.) in Siwa Oasis, Egypt: Combining Ethnography, Morphometry, and Genetics", *Human Ecology* 46, no 4 (août 2018): 529-46.



Contacts :

morgane.millet89@gmail.com
doria-bellache@orange.fr
jean-michel.sorba@inrae.fr

Rédaction :

Morgane Millet, Doria Bellache et Jean-Michel Sorba

Infographie / Mise en page / Impression :

Eleven Design - contact@eleven-design.fr

2021

Cette étude a été réalisée dans le cadre du projet Innov'Agrumes



Ce projet est cofinancé par
le Fonds Européen de Développement Régional



CENTRE INRAE de CORSE
LRDE
Quartier Grossetti
20250 CORTE – France
Tél. : +33 1 (0)4 95 45 15 19

Rejoignez-nous sur :



www.inrae.fr

**INSTITUT NATIONAL DE RECHERCHE POUR
L'AGRICULTURE, L'ALIMENTATION ET L'ENVIRONNEMENT**

INRAE
la science pour la vie, l'humain, la terre