

Découverte des politiques de qualité en Corse

Dates et Lieu

Mardi 2 au dimanche 7 octobre 2007
Corse, France

Public

Toute personne travaillant sur les produits de qualité et d'origine, les AOC-IGP, marques de terroir, certification et contrôles.

Objectifs

- Comprendre le fonctionnement des politiques pour les produits de qualité AOC en Corse, France.
- Rencontrer les professionnels et milieux concernés corses.
- Connaître les mécanismes de la certification et des contrôles des produits de qualité et d'origine en Corse, France.

Contenu

Visite d'exploitations et d'entreprises, rencontres d'experts et de professionnels.

Remarque

Les participant-e-s sont prié-e-s de se munir d'une pièce d'identité et d'euros pour leurs dépenses personnelles. Et si nécessaire, de médicaments contre le mal de mer !

Responsables de cours

Christine Couillerot
FR-39320 Les Rousses
Tél. 00 333 84 60 01 59

Anna Perret
AGRIDEA
Jordils 1, CP 128
1000 Lausanne 6
Tél. 021 619 44 61
anna.perret@agridea.ch

Personnes de contact

Corinne Couillerot
OIC
Jordils 5
1000 Lausanne 6
Tél. 021 601 53 75
info-oic@oic-izs.ch

François Casabianca
INRA LRDE
Quartier Grossetti
20250 CORTE
fca@inra.corte.fr et sorba@corte.inra.fr

AGRIDEA collabore avec l'Organisme intercantonal de certification (OIC) pour ce cours.

OiC | Organisme intercantonal de certification
Interkantonale Zertifizierungsstelle
Organismo intercantonale di certificazione

programme

Programme du mardi 2 octobre 2007

13h39	Départ de Genève en train.	
17h15	Arrivée à Marseille.	
19h00	Départ de Marseille en bateau « le Kalliste - la Méridionale ». Merci d'amener un pique nique pour le repas du soir.	

Programme du mercredi 3 octobre 2007

7h00	Arrivée à Bastia.	
7h30-8h30	Petit déjeuner près du port.	
9h00-10h00	Office de Développement Agricole et rural de Corse (ODARC) [avec l'appui du Centre INAO de Corse]. Présentation du dispositif administratif et financier mis en œuvre par la Collectivité Territoriale de Corse dans le cadre de sa politique régionale de valorisation des productions agro-alimentaires de qualité.	<i>Marie-Pierre Bianchini</i> <i>Responsable du service d'appui aux filières agricoles</i>
11h00-12h00	Vin AOC à Patrimonio Dégustation organisée par Slow Food Corsica U Pranzu. Les AOC viticoles sont les premières à avoir été reconnues dans les années 70. Elles comprennent des AOC Villages dont la plus renommée est l'AOC Patrimonio. Slow Food Corsica U Pranzu est de création récente, ce convivium vise à promouvoir des produits peu ou mal connus. La dégustation concernera des vins de spécialité (en particulier de cépages anciens) aussi bien que les vins reconnus en AOC.	<i>Frédéric Suberbielle</i> <i>Président du Convivium</i>
12h30-14h00	Repas au port de St. Florent.	
16h00-17h30	Huile d'olive AOC à Speloncato Visite de la Coopérative Oléicole de Balagne. L'AOC Huile d'Olive de Corse – Oliu di Corsica est reconnue depuis 2004. Les variétés locales aussi bien que la trituration d'olives en noir (à maturité maximale puisqu'on ne récolte qu'après chute des fruits) donnent une huile très douce et fruitée avec une couleur dorée caractéristique. La coopérative de Balagne est la plus importante structure de Corse. Elle représente environ 40% de la production totale en AOC.	<i>René Colombani</i> <i>Président de la Coopérative.</i> <i>Louis Cesari</i> <i>Directeur du Syndicat Interprofessionnel de l'Oléiculture Corse (SI-DOC).</i>
19h00	Corte.	
20h30	Repas à la ferme-auberge à Corte.	<i>M. Guelfucci</i>

Programme du jeudi 4 octobre 2007

Jusqu'à 7h30	Petit déjeuner à l'hôtel.	
8h00-9h00	<p>Le LRDE INRA.</p> <p>L'Institut national de la recherche agronomique (INRA) a implanté une unité à Corte en 1979 pour travailler sur les enjeux de développement local que représentent les activités d'élevage en zone méditerranéenne.</p>	<p><i>Th. Linck, DR INRA et responsable de l'équipe « Qualification territoriale des produits »</i></p> <p><i>J.M. Sorba (AI) et F. Casabianca (IR), membres de cette équipe</i></p>
10h30-12h00	<p>Farine de Châtaignes AOC à Calaccuccia.</p> <p>L'AOC Farine de châtaigne corse – Farina castagnina corsa est l'appellation la plus récemment obtenue (en 2006). Elle se met en place actuellement.</p> <p>Jean-Yves Acquaviva est le président du syndicat et un des producteurs les plus dynamiques.</p>	<p><i>Jean-Yves Acquaviva</i> <i>Président du Syndicat AOC</i></p> <p><i>Karine Franchi</i> <i>Directrice du syndicat AOC</i></p>
12h30-14h00	<p>Charcuterie Corse (Demande d'AOC) à Albertacce & Repas-buffet</p> <p>Pas moins de 3 produits (<i>Prisuttu</i> ou jambon sec, <i>Coppa</i> ou échine, <i>Lonzu</i> ou longe) constituent la demande d'AOC pour des produits de charcuterie corse. Elaborée à partir de porcs de race locale à croissance lente, alimentés sur les parcours et en estive et finis à la châtaigne et au gland avant une transformation naturelle et un affinage long, cette production est très renommée et, en l'absence de définition et de contrôle, fait l'objet de nombreuses contrefaçons.</p> <p>La race locale de porc, appelée race « Nustrale » vient d'être officiellement reconnue en 2006.</p>	<p><i>Luc Antolini</i> <i>Administrateur du syndicat AOC et de l'Association régionale de gestion de la race porcine corse.</i></p> <p><i>Marc Poggi</i> <i>Directeur du syndicat AOC</i></p>
16h30-18h00	<p>Station INRA et Clémentines IGP à San Guliano.</p> <p>L'INRA est implanté en Plaine orientale depuis 1964 et sa station (la SRA) a accompagné la création puis les restructurations du verger agrumicole corse par la production de variétés à partir de son conservatoire du genre Citrus.</p> <p>Les agrumiculteurs de Corse, réunis en association depuis 2000, ont obtenu une IGP pour la Clémentine de Corse en 2004. Cette démarche de qualité s'appuie sur des variétés adaptées, sur une conduite des vergers permettant d'optimiser les contenus en sucre et en acidité des fruits.</p>	<p><i>Jean-Paul Mancel</i> <i>Président de l'APRODEC</i></p> <p><i>Frank Curk</i> <i>Ingénieur à la SRA</i></p>
20h00	Santa Giulia.	
21h00	Repas à l'hôtel.	

Programme du vendredi 5 octobre 2007

Jusqu'à 8h00	Petit déjeuner à l'hôtel.	
8h30-11h30	Visite de Bonifacio.	
13h30-15h00	<p>Présentation d'un élevage bovin viande AB et d'un vignoble en Bio-dynamique & Repas « veau corse à la broche ».</p> <p>L'élevage bovin en Corse peut s'appuyer sur une race locale et une conduite basée sur les ressources locales. A l'exception de l'AB, ses productions ne sont pour l'instant pas protégées.</p>	<p><i>Jacques Abbatucci</i> <i>Producteur de bovins sous AB.</i></p>

16h00-18h30	<p>Coopérative Fromagère du Taravu à Petreto-Bicchisano.</p> <p>Cette structure a été créée dans le début des années 80, alors que les industriels de Roquefort fermaient la quasi-totalité de leurs laiteries dans l'île.</p> <p>Seul le Brocciu dispose d'une AOC (depuis 1983 – révisée en 1998), toutes les autres productions fromagères demeurant sans définition établie.</p>	<p><i>Jean-Luc Santoni</i> Président de la Coopérative</p> <p><i>Jean-Michel Sorba</i> INRA – LRDE</p>
20h00	Ajaccio – soirée libre.	

Programme du samedi 6 octobre 2007

07h30	Petit déjeuner à l'hôtel.	
09h00	<p>Miel AOC dans la vallée de la Gravona.</p> <p>L'AOC Miel de Corse – Mele di Corsica a été obtenue en 1998. Basées sur l'écotype local d'abeille, et grâce à la conduite des ruchers, les productions suivent la saisonnalité des formations végétales visitées par les insectes en distinguant 6 catégories de miel.</p> <p>Le contenu pollinique des miels permet d'attester de l'origine et de la typicité des miels de Corse.</p>	<p><i>Pierre Torre</i> Président du Syndicat AOC</p> <p><i>Jacques Laurent</i> Administrateur du syndicat</p> <p><i>Marie-Jo Battesti</i> Directrice du laboratoire Miels et Pollens</p>
12h00	Repas avec vue sur les îles sanguinaires.	
14h00	Discussions sur les filières visitées.	
17h30	Départ de l'hôtel pour le port d'Ajaccio.	
19h00	<p>Départ d'Ajaccio en bateau « le Girolata - la Méridionale ».</p> <p>Merci d'amener un pique nique pour le repas du soir.</p>	

Programme du dimanche 7 octobre 2007

	Petit déjeuner sur le bateau.	
07h30	Arrivée à Marseille.	
09h52	Départ de Marseille en train.	
14h45	Arrivée à Genève en train.	

Tarifs

Collaboratrices et collaborateurs d'organismes membres d'AGRIDEA, autres CHF.1000-1'200.-- participant-e-s

Ce tarif, calculé sur la base de 50 participant-e-s, comprend :

Le trajet en train et en bateau, la participation au cours pour 4 jours, le bus sur place, 3 nuits d'hôtel, 4 petit-déjeuner, 6 repas.

Les autres repas et les boissons sont à la charge des participant-e-s.

La facture est établie après le cours et adressée à l'employeur ou à la personne concernée.

Désistement : en raison des réservations effectuées après le retour des confirmations d'inscriptions signées, **tout désistement sera facturé au prix coûtant + CHF. 50.- pour les frais administratifs.**

Horaire des trains

Pour plus d'informations voir site www.cff.ch

Aller

Dpt. Delémont	10h42	Arr. Genève	12h46
Dpt. Bienne	11h19	Arr. Genève	12h46
Dpt. Neuchâtel	11h37	Arr. Genève	12h46
Dpt. Berne	11h34	Arr. Genève	13h15
Dpt. Fribourg	11h55	Arr. Genève	13h15
Dpt. Sion	11h37	Arr. Genève	13h24
Dpt. Lausanne	12h45	Arr. Genève	13h24

Retour

Dpt. Genève	15h14	Arr. Delémont	17h18
Dpt. Genève	15h14	Arr. Bienne	16h41
Dpt. Genève	15h14	Arr. Neuchâtel	16h22
Dpt. Genève	14h56	Arr. Berne	16h56
Dpt. Genève	14h56	Arr. Fribourg	16h33
Dpt. Genève	15h17	Arr. Sion	16h50
Dpt. Genève	15h10	Arr. Lausanne	15h43

Horaires des trains et des bateaux

Dpt. Genève	13h39	Arr. Marseille	17h15
Dpt. Marseille	19h00	Arr. Bastia	07h00

Dpt. Ajaccio	19h00	Arr. Marseille	07h30
Dpt. Marseille	09h52	Arr. Genève	14h45

Adresses des hôtels et des restaurants

Mercredi 3 octobre

Midi : Restaurant Le Tchín Tchín, St Florent, Tel 0495370525

Soir : Auberge Osteria Di l'ORTA, Pont de l'Orta, Corte, Tel 0495610641

Nuit : Hôtel du Nord, 22 Cours Paoli, 20250 CORTE, Tel 0495460068

Nuit : Hôtel de la Poste, 2 Place Padoue, 20250 CORTE, Tel 0495460137

Nuit : Hôtel Sampierro, Corso Avenue du président Pierucci, 20250 CORTE, Tel 049546097

Jeudi 4 octobre

Midi : Repas Charcuterie soit à Calacucci ou Albertacce

Soir & Nuit: Hôtel Castell Verde, Baie de Santa Giulia, 20537 Porto-Vecchio, Tel 0495707100

Vendredi 5 octobre

Midi : Repas près de Fillitosa chez Abbatucci, Tel 0608699445

Nuit : Hôtel Kallisté, 51 Cours Napoléon, 20000 Ajaccio, Tel 0495513445

Samedi 6 octobre

Midi : Restaurant Le Week-End aux Sanguinaires , Route des Iles Sanguinaires, 20000 Ajaccio, Tel 0495520139