

COLLECTIVITE TERRITORIALE DE CORSE

**RAPPORT**  
**N° 2006/O2/150**

# **ASSEMBLEE DE CORSE**

---

2EME SESSION ORDINAIRE DE 2006  
REUNION DES 28 ET 29 SEPTEMBRE

RAPPORT DE MONSIEUR  
LE PRESIDENT DU CONSEIL EXECUTIF

**OBJET :**

**PLAN DE RELANCE DE LA FILIERE PORCINE**

COMMISSION COMPETENTE : COMMISSION DU DEVELOPPEMENT  
ECONOMIQUE

**Rapport du Président du Conseil Exécutif de Corse**

**PLAN DE RELANCE DE LA FILIERE  
PORCINE**

**SOMMAIRE****1 - Présentation synthétique de la filière porcine**

1.1 Situation actuelle de la filière.....	Page 4
1.2 Les acteurs de la filière .....	Page 7

**2 - Diagnostic de la filière**

2.1 Forces et faiblesses .....	Page 10
2.2 Menaces et opportunités .....	Page 11

**3 - Enjeux et orientations stratégiques**

3.1 Enjeux .....	Page 14
3.2 Orientations stratégiques .....	Page 14
3.3 Plan d'action .....	Page 16

4 - Budget global du plan d'action .....	Page 26
--	---------

## 1- Présentation synthétique de la filière porcine

### 1.1 Situation actuelle de la filière

#### a) L'élevage :

La filière porcine régionale présente des caractéristiques originales qui la distinguent de la filière porcine intensive très largement représentée en France et en Europe. Le système d'élevage régional est de type extensif et repose sur l'utilisation d'un territoire montagnard par des animaux, de race locale et croisée, particulièrement bien adaptés au milieu. De mai à septembre, les porcs transhument en montagne où ils trouvent nourriture et conditions de vie favorables pour passer la période des fortes chaleurs.

Le cycle d'élevage est basé, entre autre, sur l'utilisation de ressources présentes dans les espaces naturels, et plus particulièrement les chênaies et les châtaigneraies, ce qui fournit une viande et un gras très particuliers. Les parcours constituent donc une particularité importante de cet élevage et une composante essentielle dans la qualité des produits qui en sont issus.

Les porcins sont nettement prédominants en Corse-du-Sud et relativement peu présents en Haute-Corse, à l'exception notable de la Castagniccia.

Le cheptel accuse cependant une baisse très sensible au cours des trente dernières années dans ce dernier massif, ainsi que dans ceux du Liamone et du Taravu. Le massif le plus stable et le plus important est celui du Prunelli à Gravona.

L'élevage porcine insulaire est organisé autour de structures productives de petite taille, travaillant le plus souvent de façon isolée et réalisant des volumes de production très limités.

On dénombre environ 500 exploitations agricoles détentrices de porcs. Cependant, on évalue à une centaine, le nombre d'exploitations pour lesquelles l'élevage porcine constitue la spéculation première. Ces exploitations produisent annuellement 26 000 bêtes pour un volume estimé à 2 130 tonnes de viandes.

Il convient de noter la grande vulnérabilité des élevages porcins en matière de gestion sanitaire. En effet, l'élevage traditionnel, basé sur l'utilisation des parcours, induit une confrontation des animaux à des épidémies portées par les animaux sauvages. La maladie d'Aujeszky constitue un exemple significatif de cette fragilité particulière au niveau insulaire. L'infection a été détectée à des pourcentages non négligeables dans sept départements (Aisne, Ardennes, Corse du sud, Loir-et-Cher, Loiret, Marne, Meuse), où les valeurs peuvent dépasser 10 %, et plus de 60 % en Corse-du-Sud en 1995 et 1996.

Cette filière connaît également de grandes difficultés dans la mise en œuvre de la modernisation et de la restructuration de ses exploitations. Cette situation s'explique à la fois par la désaffection d'installation de jeunes agriculteurs dans ce domaine d'activité, consécutive d'une pénibilité du travail, d'un manque de rentabilité sur ce type d'exploitation, mais aussi du niveau d'intensité

capitalistique à la mise en œuvre d'une telle spéculation. La difficulté à structurer un élevage n'a fait l'objet d'une réelle attention des pouvoirs publics que sur les deux dernières décennies. Jusqu'alors, seules les exploitations intensives, de part les volumes produits et les superficies exploitées, bénéficiaient du soutien de la communauté européenne au titre des aides de la PAC. Les exploitations corses ayant une production confidentielle, ne rentraient pas dans les critères d'éligibilité leur permettant de solliciter un tel soutien. Ainsi, à la différence des autres filières animales insulaires, l'élevage porcin ne bénéficie pas des aides publiques de la PAC. Cette filière n'a donc pas connu de développement du cheptel et du nombre d'exploitation qui proviendrait d'un effet « d'aubaine » lié à l'existence d'aides publiques.

b) La transformation :

Les activités de transformation charcutière et les abattages qui découlent de l'élevage régional, ont lieu de Novembre à Avril. Pendant la saison estivale, seule la production de viande fraîche entraîne des abattages qui restent marginaux, les revenus de la charcuterie étant bien plus intéressants.

Les produits charcutiers sont directement élaborés par les éleveurs, qui, en général cumulent les fonctions et en assument également la commercialisation. Ces produits présentent, dans l'ensemble, une typicité reconnue qui a permis de construire et d'asseoir la notoriété de la charcuterie corse.

Mais cette production « traditionnelle » ne représente qu'une faible partie de la charcuterie produite en Corse.

En effet, le marché de la charcuterie corse se caractérise par une demande très supérieure à l'offre. Aussi, depuis plusieurs décennies, des unités de transformation de type industriel se sont développées sur les zones de plaine. A ce jour, on en dénombre une vingtaine sur l'ensemble du territoire régional. Ces dernières s'approvisionnent majoritairement en matières premières extérieures dont le coût de revient est très largement inférieur à celui de la matière première locale. Il convient de noter que certains éleveurs - transformateurs complètent également leur production en important des animaux en vif ou en carcasse. Ces produits sont vendus sur les marchés formels sous le nom de « charcuterie corse » à des prix identiques à ceux des produits fermiers, en utilisant de façon « abusive » l'image de marque du produit traditionnel.

Le niveau de chiffre d'affaire issu de l'activité de transformation charcutière est évalué à 12 M€ par an. Le volume de charcuterie produite représente 1 000 tonnes en ce qui concerne les unités de production de type « éleveurs - transformateurs » et environ 11 000 tonnes pour les transformateurs qui travaillent de la viande importée. Le volume de produits finis importés est indéterminé.

c) Le marché :

Les différentes structurations et organisations de l'activité de transformation aboutissent à la mise en marché de 4 types de produit :

- Les produits issus de la transformation de porcs de race corse, nés et élevés en Corse
- les produits issus de la transformation de porcs de toute race, nés et élevés en Corse
- les produits issus de la transformation de porcs importés puis transformés en Corse
- Les produits finis directement importés de l'extérieur.

Prisuttu, coppa, lonzu, salamu, ficatellu, ces produits de charcuterie font partie du patrimoine gastronomique de la Corse. Il s'agit de produits à très forte notoriété et dont la composante identitaire est marquée. L'existence et l'image de marque de la charcuterie traditionnelle corse stimule le marché et contribue à un niveau de demande soutenu. En effet, la demande en charcuterie corse excède largement les capacités locales de production.

Ainsi, la part de marché détenue par la production issue de l'élevage local représente environ 10 % du marché global.

Le volume de produit commercialisé subit un effet de saisonnalité important. On note également une forte prédominance de certains canaux de distribution (grandes surfaces) en particulier auprès de la clientèle estivale. Cependant, on peut regretter que le marché estival soit largement alimenté par des produits à base de matière première importées ou par des contrefaçons.

Le marché extra local est, quant à lui, alimenté majoritairement par des produits fabriqués hors de l'île.

Les produits issus de l'élevage local sont habituellement distribués sur des circuits courts : vente directe ou épicerie spécialisée. Les autres types de produit sont écoulés via les circuits de la restauration, les grossistes, et les grandes et moyenne surface. Cette description schématique de l'écoulement de ces types de produit, n'exclut pas que l'on puisse trouver, les uns et les autres, dans les différents circuits.

L'ensemble de ces produits, quelques soient leurs origines, leurs modes de fabrication, leurs réseaux de commercialisation ou encore l'origine de la matière première, est vendu sous la même appellation.

On observe une situation d'extrême confusion : le consommateur n'a aucun moyen d'identification du produit qui lui est proposé. Sur un même marché se côtoient toutes sortes de produits sans aucune possibilité de contrôle et d'identification.

La concurrence de productions massives et non différenciées, à partir d'une matière première dont le coût de production est 3 fois inférieur à celui d'un élevage traditionnel, entraîne une diminution des prix de vente pour l'ensemble

de la production. De fait, le prix est tiré vers le bas. Cette situation n'est pas sans conséquence, en particulier pour les éleveurs - transformateurs qui font face à des coûts de production plus élevés.

## 1.2 Les acteurs de la filière

### L'office de l'élevage :

Regroupant depuis un an l'ancien OFIVAL et l'ONILAIT, l'Office de l'Elevage cherche à associer les acteurs économiques des filières aux décisions des pouvoirs publics pour gérer les marchés et développer ces filières.

Les crédits OFIVAL inscrits au CPER sont gérés par l'ODARC.

### L'ODARC :

Dans le cadre du contrat de plan et du DOCUP, en partenariat avec l'Office de l'élevage, et conformément aux orientations stratégiques de la filière, le soutien aux exploitations porcines est différencié en fonction des conditions techniques rencontrées sur les élevages. Ainsi, en ce qui concerne la modernisation des structures d'exploitation, des taux préférentiels sont appliqués dès lors que les animaux sont nés et élevés en Corse. Pour l'élevage, les mesures s'appliquent aux investissements liés aux bâtiments d'élevage, au matériel d'élevage, aux parcours, à la finition et aux clôtures. Pour la transformation, la différenciation des taux s'applique également en fonction de la provenance de la matière première utilisée ainsi que des retombées locales attendues. Les ateliers sont soutenus aussi bien au niveau de leur aménagement (en particulier dans le cadre d'une mise aux normes) que de leur équipement.

Par ailleurs, pour favoriser l'émergence d'une structuration de la filière, un programme d'action collectif est financé via le contrat de plan. Ce programme s'échelonne sur 3 ans (2004 - 2006) et comprend plusieurs objectifs que sont :

- La poursuite de la démarche de certification des produits
- La mise en œuvre d'une action expérimentale pour la production en AOC
- Une étude sur les conditions d'approvisionnement alimentaire du cheptel destiné à l'AOC
- La recherche d'une meilleure valorisation commerciale
- L'implantation d'une verraterie sur le site de la station expérimentale d'ALTIANI. Ce projet, dont l'investissement est porté par l'ODARC, est aujourd'hui en phase de concrétisation. Les différents appels d'offre nécessaires à sa construction sont lancés et les travaux débiteront dans le courant de l'été 2006 pour une livraison prévue avant la fin de l'année.

Ce programme d'action, accompagné par les services de l'ODARC, connaît un déroulement conforme aux objectifs initiaux et a permis de préfigurer le plan d'action présenté dans ce rapport. Les actions réalisées jusqu'à ce jour : modernisation des exploitations, modernisation des ateliers, travaux liés à la race et à la certification, ont permis de constituer un socle qu'il importe désormais de renforcer.

### La structuration de la filière et ses organisations représentatives :

La structuration de la filière porcine s'est déroulée en deux phases qui participent toutes deux à la mise en œuvre d'une stratégie de différenciation de la production porcine insulaire par la qualité.

#### **Phase 1 : la reconnaissance de la race porcine corse**

En 1994, afin de porter une démarche de reconnaissance de la race porcine corse, se crée une association d'éleveurs - transformateurs localisés en Corse-du-Sud. Cette association base sa démarche sur l'idée que la qualité du produit fini est liée, d'une part au savoir-faire et au terroir, mais aussi au mode d'élevage et à l'existence d'une race locale adaptée à son environnement. Cependant, force est de constater, que cette race porcine corse ne présente pas les conditions d'un bon rendement.

Dès lors, l'atteinte d'une plus value économique peut être envisagée par la mise en œuvre d'une stratégie d'obtention d'un label de qualité. Cette conception est inspirée de l'exemple espagnol (Jambon Patanegra) qui permet l'optimisation de la valorisation des matières premières. Le prix de vente au kilo pouvant atteindre 200 €.

En 1999, est créée **l'association régionale pour la gestion de la race porcine corse** dont l'objectif principal est de porter la démarche visant à la reconnaissance de la race porcine corse. Pour ce faire, l'association a constitué une plateforme technique composée de différents membres : L'INRA, Chambres d'agriculture, FRCA et l'ODARC.

Ce groupe de travail a élaboré et organisé l'ensemble de la démarche qui s'est déroulée en plusieurs étapes :

- Définition d'un standard
- Protection et développement d'un cheptel conforme au standard avec suivi généalogique
- Suivi des portées

Ces différentes étapes, aujourd'hui validées, ont nécessité l'implication bénévole de **25 éleveurs - sélectionneurs** qui, durant 6 ans, ont participé activement à leur réalisation. A l'avenir, seules ces exploitations pourront assumer la fonction de reproduction de la race porcine corse et seuls les animaux issus de leur élevage seront certifiés de race corse. Pour autant, on peut envisager que d'autres exploitations soumettent leur candidature pour obtenir un agrément d'éleveur - sélectionneur afin de participer à la fonction de reproduction de la race.

Cette première étape étant désormais validée et reconnue, il s'agit désormais d'avancer dans la mise en œuvre d'une démarche AOC Charcuterie régionale.

#### **Phase 2 : La démarche de certification AOC.**

#### **Le syndicat pour la défense et la promotion des charcuteries de Corse**

Cette structure, qui comprend aussi bien des éleveurs porcins que des transformateurs, a été initiée afin de mener les démarches complémentaires à celles de l'association régionale. Son action est notamment orientée vers l'obtention d'un

Signe Officiel de Qualité pour les produits charcutiers issus de l'activité de transformation insulaire. Ainsi, l'obtention d'une AOC pour la charcuterie corse a nécessité la constitution d'un dossier de reconnaissance et son dépôt devant les instances nationales de l'Institut National des Appellations d'Origine. Sur ce dossier, un groupe d'expert de l'INAO s'est déplacé en Corse pour formuler quelques questions. Une commission d'enquête a été nommée en 2004 par l'INAO. Cela constitue une étape importante car dans ce secteur d'activité, il s'agit du premier dossier national arrivant à ce stade de la procédure.

En effet, il n'existe pas au niveau national de modèle de procédure sur une démarche AOC charcuterie qui aurait pu servir de canevas à la démarche insulaire.

Les orientations du Syndicat pour la défense et la promotion de la charcuterie corse posent comme principe fondateur que seuls les produits charcutiers fabriqués à partir de viande de race porcine corse pourront bénéficier de l'AOC. Dans un premier temps, seuls 3 produits sont concernés par l'AOC : le Lonzu, la Coppa et le Prisutu.

Cette certification permettra de garantir les produits répondant à un certain nombre de critères d'authenticité. Pour l'instant, ces critères d'authenticité ne sont pas définitivement arrêtés.

Pour pouvoir être viable et pérenne, cette démarche AOC doit s'appuyer sur un cheptel de race porcine suffisant. Or, la garantie de l'origine généalogique des animaux étant placée sous l'exclusive responsabilité de 25 éleveurs (35 à terme), cela limite la capacité de développement du cheptel. Pour pallier à cette situation et pour « démocratiser » l'utilisation de ces animaux dans les circuits de transformation, il est prévu d'organiser un schéma de reproduction et de protection qui se décline à travers deux outils collectifs :

- La verraterie d'Altiani. Cet outil poursuit deux objectifs majeurs. Le premier concerne la nécessité de préserver et de protéger le capital génétique de la race corse. En effet, une épidémie pourrait réduire à néant les efforts entrepris jusqu'à présent. La conservation de ce patrimoine permettrait de limiter ce risque. En second lieu, il s'agit de réaliser un contrôle des performances afin d'améliorer progressivement les qualités des jeunes verrats à destination des exploitations.
- Le centre de reproduction de cochettes de Sartène. Cet outil doit permettre une multiplication rapide du cheptel.

A travers ces deux outils, la stratégie de la filière est de produire suffisamment d'animaux qualifiés à destination des éleveurs qui souhaitent produire du porc NUSTRALE (de race corse) en vue de la fabrication d'un produit en AOC. Ainsi, il est permis de se fixer pour objectif de faire adhérer à la démarche AOC, 150 éleveurs - transformateurs en 3 ans.

#### Schéma d'organisation de la filière :

1. L'Association régionale de gestion de la race porcine corse constitue un comité de pilotage comprenant : 6 éleveurs sélectionneurs, un technicien INRA, 2 techniciens de la Chambre d'agriculture, un représentant de la FRGDS, un technicien ODARC, un représentant du

Lycée Agricole de SARTENE et un membre de l'Institut Technique Porcin.

2. Le Comité de pilotage de l'association régionale de gestion de la race porcine corse (ARGRPC) sélectionne auprès du groupe d'éleveurs sélectionneurs, les verrats qui seront intégrés au sein de la verraterie d'Altiani.
3. Sous l'impulsion, la gestion et le contrôle du comité technique de l'ARGRPC, ces verrats sont certifiés « porc NUSTRALE ». L'ARGRPC a également en charge la gestion des fonctions de préservation (par congélation) et d'insémination artificielle.
4. Seuls les verrats certifiés seront vendus aux éleveurs sélectionneurs, qui seront les seuls habilités à la reproduction de porcs entrant dans le schéma AOC.
5. Les éleveurs sélectionneurs vendront les animaux issus de cette sélection aux éleveurs utilisateurs. Les éleveurs utilisateurs procèdent à l'élevage et à la transformation des animaux de race corse.
6. Les éleveurs utilisateurs qui souhaitent respecter le cahier des charges pourront commercialiser leur production en AOC.

Ainsi, la partie « amont » de l'acte de transformation est placée sous la responsabilité de l'ARGRPC qui garantit à la fois le respect du schéma de sélection et la préservation de la race porcine corse. En ce qui concerne, la transformation et la promotion des produits finis, c'est le Syndicat pour la défense et la promotion de la charcuterie corse qui œuvre. L'unicité de l'interlocuteur sollicitée par l'Assemblée de Corse dans la mise en œuvre des actions collectives et du Plan de Relance, a nécessité la désignation d'un représentant de la filière. Celle-ci a opté pour le Syndicat de défense et de promotion de la charcuterie corse. En effet, il a pour vocation d'associer un grand nombre d'éleveurs et de transformateurs régionaux, l'association, quand à elle, concerne essentiellement les éleveurs sélectionneurs limités en nombre.

## 2- Diagnostic de la filière

### 2.1 Forces et faiblesse

La filière porcine corse possède plusieurs atouts qu'il convient de rappeler et sur lesquels, il convient de bâtir une stratégie de développement.

On notera en premier lieu la **très forte notoriété** de la charcuterie corse qui, malgré la confusion des produits proposés sur ce marché, draine **une demande toujours plus forte** de la part des consommateurs insulaires mais aussi de la population touristique et d'une clientèle potentielle extérieure. La **composante identitaire** du produit constitue indéniablement un atout majeur dans cette « bonne santé » faciale du secteur, la subsistance des savoir-faire liés à sa production contribue également à la préservation d'un patrimoine gastronomique ancestral.

D'autre part, cette filière qui associe étroitement élevage et transformation, représente une activité économique particulièrement bien **adaptée à une localisation en zone rurale de montagne**. Elle pratique un élevage extensif, basé sur la transhumance et sur l'exploitation des ressources naturelles et participe à la gestion des espaces ruraux. Elle représente ainsi une niche de revenus et d'emplois pour les territoires de l'île qui sont les plus reculés et qui subissent de façon sensible le phénomène de désertification. Le développement de cette filière constitue donc une opportunité d'activité non négligeable pour la politique de reconquête de l'intérieur.

Enfin, il s'agit d'une filière dont la **structuration connaît d'ores et déjà un succès certain**. En effet, le travail entrepris en son sein s'est soldé par l'obtention de la **reconnaissance de la race porcine**. D'autre part, la démarche qualité engagée depuis 2 ans connaît un déroulement favorable et devrait aboutir dans les deux années à venir à **l'obtention d'une AOC sur les produits**.

La stratégie de développement de cette filière devra également répondre à certains de ses points défailants.

En effet, la **diminution constante du nombre d'éleveurs porcin et du cheptel** né et élevé en Corse constitue un frein à son développement. Le **déficit de porcs charcutiers** sur le territoire insulaire participe à l'importation de viande à destination de la transformation et favorise la **concurrence des charcuteries importées** ou réalisées à base de matière première non locale. Ce déficit est accentué par une **trop faible structuration des exploitations**, carence issue d'un manque de rentabilité de l'activité. Les prix pratiqués sur le marché ne correspondent pas à la valeur du produit issu des exploitations fermières locales ce qui se traduit par une **perte de valeur ajoutée** pour les exploitants. Enfin, **l'inexistence actuelle de signe officiel de qualité** permettant de **différencier la production locale** et, ainsi, la positionner sur des cibles de marché plus valorisantes, ne permet pas de **clarifier l'offre** auprès de consommateurs susceptibles de payer plus cher pour des produits dont la qualité serait certifiée.

## 2.2 Menaces et opportunités

Si l'on projette la situation actuelle sans intervenir de façon structurée dans son développement, l'avenir de cette filière est menacé. En effet, la présence non différenciée sur un même marché de produits de qualités hétéroclites engendre une **dépréciation de l'image de marque** et jette le discrédit sur l'ensemble de la production. Ainsi, cette situation de concurrence « déloyale » peut engendrer une **réorientation des éleveurs locaux vers la transformation de produits importés** pour garantir un meilleur niveau de rentabilité de leur exploitation. On assisterait alors à une **disparition progressive de l'élevage régional et de la production traditionnelle** qu'elle soit artisanale ou encore industrielle. En conséquence, ce serait les savoir-faire et la spécificité des produits régionaux qui s'éteindraient. En effet, cette problématique touche à la fois les éleveurs - producteurs mais également les transformateurs locaux qui ne sont pas structurés sur des échelles de production de taille suffisante leur permettant de soutenir la concurrence de groupes industriels nationaux.

De plus, l'inexistence de différenciation des produits régionaux entrave largement les potentiels commerciaux sur les marchés extérieurs.

La stratégie de développement de cette filière doit capitaliser sur les opportunités qu'elle offre. C'est pourquoi, une orientation forte en faveur **d'une démarche qualité est lancée**. Celle-ci a d'ores et déjà obtenu des résultats à travers **la reconnaissance de la race porcine corse et se poursuit au sein d'une demande en AOC en cours de finalisation**. Pour autant, il ne s'agit pas d'une démarche exclusive destinée à écarter tel ou tel type de produit.

Au contraire, elle contribuera à la **préservation de l'image de marque** de la charcuterie corse, et, la demande s'y rapportant sera soutenue par l'existence d'une charcuterie traditionnelle. En effet, compte tenu du niveau de la demande, les débouchés existent pour l'ensemble des produits. Une différenciation de ceux-ci permettra de **répondre à des attentes différentes du marché** : la distribution de masse et une production plus restreinte orientée vers le haut de gamme. Ces deux cibles sont génératrices de valeur ajoutée dès lors que les produits sont clairement identifiés.

On peut de surcroît miser sur une **synergie de développement des différentes productions** : le produit totalement lié au territoire et positionné sur le haut de gamme est générateur d'image et ouvre des opportunités de marché pour les produits de gamme inférieure. Par ailleurs, l'existence des volumes offerts perpétue la présence du produit sur le marché.

De plus, un meilleur positionnement des produits charcutiers permettra aux producteurs insulaires de répondre favorablement aux **fortes opportunités de marché sur l'extérieur**, qui sont aujourd'hui inaccessibles.

Enfin, cette filière agricole représente un **véritable potentiel humain et économique**, à travers des acteurs fortement impliqués dans la recherche et la mise en œuvre d'orientations stratégiques pérennes dans le développement de cette activité.

**TABLEAU SYNTHETIQUE FORCES et FAIBLESSES/ MENACES et OPPORTUNITES de la FILIERE PORCINE CORSE**

FORCES	FAIBLESSES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- très grande notoriété de la charcuterie corse</li> <li>- une demande toujours plus importante pour ces produits</li> <li>- produits à forte composante identitaire</li> <li>- Elevage adapté à une localisation en zone rurale de montagne</li> <li>- Structuration de la filière bien engagée</li> <li>- reconnaissance de la race porcine</li> <li>- une démarche AOC sur les produits en cours</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- diminution constante du nombre d'éleveurs porcin et du cheptel</li> <li>- déficit de porcs charcutiers</li> <li>- concurrence des charcuteries importées</li> <li>- trop faible structuration des exploitations</li> <li>- l'inexistence actuelle de signe officiel de qualité permettant de différencier la production locale</li> </ul>
MENACES	OPPORTUNITES
<ul style="list-style-type: none"> <li>- dépréciation de l'image de marque</li> <li>- réorientation des éleveurs locaux vers la transformation de produits importés</li> <li>- disparition progressive de l'élevage régional et de la production traditionnelle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- une démarche qualité lancée</li> <li>- une différenciation qui permettra de répondre à des attentes différentes du marché</li> <li>- Une meilleure valorisation des produits</li> <li>- synergie de développement des différentes productions</li> <li>- fortes opportunités de marché sur l'extérieur</li> <li>- véritable potentiel humain et économique</li> </ul>

## Enjeux et orientations stratégiques

### 3.1 Les enjeux

- Le maintien d'une activité traditionnelle, de savoir-faire et d'un patrimoine gastronomique identitaire.
- la présence d'une population active aussi bien au niveau de l'élevage que de la transformation en zone rurale de montagne.
- La certification de la charcuterie corse
- Une amélioration des structures d'exploitation.
- Une segmentation du marché sur la base d'une identification des produits
- La valorisation des produits de l'élevage et des savoir-faire régionaux.

### 3.2 Les orientations stratégiques

Le marché de la charcuterie corse se caractérise par la confrontation de différents produits, issus de matières premières dont la provenance est indéterminée. Ce contexte rend difficile le développement de la filière traditionnelle. Ainsi, on peut craindre une dérive possible au sein des unités d'élevage et de transformation traditionnelle avec, notamment, l'importation par l'éleveur, d'animaux vivants provenant du continent.

Face à cette situation et aux menaces qu'elle engendre, la profession a souhaité se regrouper afin de définir et de protéger la charcuterie corse traditionnelle à travers la mise en place d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Cette reconnaissance officielle permettra une meilleure lisibilité de l'offre en charcuterie avec une distinction claire de l'origine, et donc une moralisation du marché.

Cette démarche offre sans nul doute des perspectives de structuration des élevages, de maîtrise des itinéraires techniques, de valorisation du produit et du métier d'éleveur en zone de montagne.

Le processus de réorganisation de la filière porcine qui s'amorce conduit la profession à se poser la question de l'existence commerciale de la charcuterie corse et ce faisant, du porc qu'il conviendrait de produire.

Pour intégrer cette démarche, l'éleveur est amené à faire l'apprentissage de nouvelles règles de travail qui renvoient à un cadre technique collectif et individuel. Cela se traduit par la réalisation d'investissements de fonds (structuration des exploitations), et de forme (mise en pratique des outils de travail dans le cadre de la démarche collective de certification et du respect de la législation en vigueur).

La mise en place d'un dispositif d'accompagnement financier à destination des éleveurs qui s'engageront dans cette démarche, leur permettra de mieux intégrer l'ensemble de ces contraintes. Cet accompagnement financier aura pour objectif d'une part, la constitution et le développement au sein des exploitations d'un cheptel de race corse suffisant pour alimenter les circuits de transformation visant l'AOC. Pour ce faire, l'achat de porcs certifiés de race corse doit être stimulé par une prise en charge partielle de son coût (FICHE ACTION N° 1).

Cette divulgation de la race porcine corse au sein des exploitations doit être doublée d'une action de préservation du patrimoine génétique afin de prévenir d'éventuelles épidémies risquant de mettre en péril les acquis du travail de reconnaissance effectué. D'autre part, et toujours pour éviter les risques de transmission de maladies, la technique d'insémination artificielle sera expérimentée à partir des verrats situés sur le site d'Altiani. Enfin, à travers la sélection génétique, il s'agira d'accroître les performances des animaux produits (FICHE ACTION N° 2).

L'accompagnement des exploitants doit également s'attacher à la mise en œuvre des cahiers des charges relatifs à la démarche qualité engagée aussi bien au niveau des ateliers d'élevage qu'auprès des ateliers de transformation. De nouvelles contraintes au niveau des procédures et des contrôles vont mobiliser les exploitants souhaitant entrer dans cette démarche (FICHE ACTION N° 3).

Par ailleurs, et pour permettre aux exploitants d'intégrer les contraintes techniques liées à l'AOC, un diagnostic approfondi des ateliers et des produits qui en sont issus sera réalisé. Il se déroule sur un cycle entier de production pour identifier à chaque étape du process, les points d'amélioration et/ou d'innovation susceptibles d'être apportés. A l'issue de ces diagnostics, un certain nombre de préconisations seront émises pour chaque exploitant et pour chaque étape de la transformation. Ces préconisations induiront des modifications et des adaptations des itinéraires techniques qui mobiliseront fortement l'exploitant dans la mise en pratique effective des contraintes liées à l'AOC (FICHE ACTION N° 4).

De façon transversale, la gestion sanitaire des cheptels participe largement à la qualité des animaux produits mais également, in fine, à la garantie sanitaire des produits qui en sont issus. Elle constitue ainsi un préalable à toute démarche qualité efficace. La filière porcine n'échappe pas à ce postulat, bien au contraire, elle est particulièrement concernée par les risques d'épidémie qui touchent le cheptel. C'est pourquoi, il est prévu au sein du plan de relance, une action à destination des éleveurs qui appliqueront un programme complet au niveau sanitaire en s'engageant à suivre les préconisations découlant d'un diagnostic préalable (FICHE ACTION N° 5).

Enfin, compte tenu des nouveaux potentiels commerciaux que la démarche AOC engendrent, il convient de bâtir une stratégie marketing adaptée à un positionnement spécifique des produits labellisés. Pour ce faire, la filière aura recours à un prestataire professionnel. Parallèlement, des actions de promotion des produits (dégustation, salons européens) issus d'élevages entrant dans la démarche AOC permettra de faire connaître et reconnaître la qualité des produits charcutiers traditionnels auprès d'une clientèle locale et extérieure mais aussi de tester les attentes des consommateurs pour ces produits (FICHE ACTION N° 6).

### 3.3 Plan d'action

#### FICHE ACTION 1 : évolution du cheptel porcin insulaire

**Contenu** : La mise en oeuvre par les producteurs du règlement technique de la future AOC, contraint à l'utilisation d'animaux de race Corse. Au sein des exploitations, cela se traduit par un nécessaire développement et une diffusion de la race de porc Corse, reconnue sous le nom « Nustrale ». Les porcs charcutiers, candidats à l'AOC, devront être issus de parents identifiés et inscrits au livre généalogique de la race dont la gestion est assurée par l'Association Régionale de Gestion de la Race de Porc Corse.

Cette règle du cahier des charges entraîne une **évolution progressive de la structure génétique du cheptel des exploitations** et contribue, parallèlement, à améliorer la qualité sanitaire des élevages.

Ces animaux reproducteurs, inscrits au livre généalogique, représentent la base du progrès génétique réalisé. Il est le fruit du travail des éleveurs - sélectionneurs de l'ARGRPC qui sont les acteurs du schéma régional de sélection.

Pour bénéficier d'un soutien dans le cadre du Plan de Relance, les animaux reproducteurs devront être inscrits au livre généalogique de la race « Nustrale », et avoir un âge minimum de 8 mois (âge minimum requis pour être agréé en race pure). Pour exemple, le coût moyen d'achat d'un reproducteur adulte de race pure (Duroc, Large White...) varie entre 400 et 500 €. Compte tenu des caractéristiques génétiques de la race corse (croissance lente, qualité de la viande...) et des coûts de production de ces reproducteurs supportés par les éleveurs - sélectionneurs, le prix de vente d'un reproducteur agréé (8 mois minimum) est évalué à 450 €.

L'aide destinée à l'achat de reproducteurs inscrits au livre généalogique est conditionnée par l'adhésion de l'éleveur à l'ARGRPC (statut « éleveur - utilisateur » ou « éleveur - sélectionneur » de la race conformément aux statuts de l'ARGRPC). Cela se traduit par un certain nombre d'engagements :

- être à jour de ses cotisations,
  - obligation de ne pas faire de renouvellement de reproducteurs au sein de son exploitation pour les éleveurs - utilisateurs (contrat d'approvisionnement exclusif en reproducteurs avec l'ARGRPC)...
  - obligation de maintenir en activité sur son exploitation les reproducteurs pendant 3 ans
- Aide pour l'achat de reproducteurs femelles :
    - coût d'achat 450 €/femelle
    - aide limitée à 10 femelles maximum par exploitation d'éleveur - utilisateur
  - Aide pour l'achat de reproducteurs mâles :
    - coût d'achat 450 €/mâle
    - aide limitée à 2 mâles par exploitation d'éleveur - utilisateur

<b>Actions</b>	<b>2006 (40 exp)</b>	<b>2007 (40 exp)</b>	<b>2008 (40 exp)</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention 50 %</b>
Aide reproducteurs femelles	180 000 €	180 000 €	180 000 €	540 000 €	270 000 €
Aide reproducteurs mâles	36 000 €	36 000 €	36 000 €	108 000 €	54 000 €
<b>Total</b>	<b>216 000 €</b>	<b>216 000 €</b>	<b>216 000 €</b>	<b>648 000 €</b>	<b>324 000 €</b>

## **FICHE ACTION 2 : développement de la technique d'insémination artificielle au sein des élevages et programme de congélation de semences**

### **Contenu :**

Le développement et la diffusion de la race de porc corse au sein des élevages implique, à moyen terme, la mise en pratique de la technique d'insémination artificielle à partir de semences réfrigérées sur des cochettes dont les chaleurs ont été synchronisées. D'un point de vue technique, il s'agit de prélever des semences de verrats de race pure pour lesquels il est souhaitable (pour les besoins du schéma régional de sélection) d'obtenir plusieurs représentants d'une lignée au sein des différents élevages.

Pour ce faire, il convient dans un premier temps, de mettre en place un mode opératoire (prélèvement, réfrigération, synchronisation des chaleurs, IA...), puis de le tester pour mise au point dans un centre unique d'insémination artificielle, avant de le mettre en pratique ultérieurement dans les élevages.

Le dispositif s'articule autour d'un comité de pilotage responsable de l'organisation technique et scientifique du projet et de son suivi, et d'un centre agréé (verraterie d'Altiani).

Ainsi, le prélèvement de semences, la réfrigération, et l'insémination artificielle seront effectués exclusivement sur le site d'Altiani.

Les résultats obtenus permettront d'envisager à moyen terme l'utilisation de l'insémination artificielle par les éleveurs sur les jeunes cochettes de leur élevage. Les semences réfrigérées ne pourront provenir que d'un centre collectif régional agréé.

D'autre part, il est intéressant de réaliser un programme régional de conservation par congélation de semences issues de verrats certifiés. Ce programme a pour objectif de :

- participer au maintien de la biodiversité des espèces animales,
- garantir la pérennité de la race en cas de problème sanitaire grave au niveau des élevages.

Ce programme revêt un caractère d'intérêt régional, c'est pourquoi il est souhaitable de le réaliser sur le site d'Altiani. Il est mis en œuvre par l'ARGRPC en partenariat avec les institutions techniques, de recherche et financière réunies au sein d'un comité de pilotage. Ce programme nécessite un financement public à hauteur de 100% pour les frais d'études, et de 80 % pour les frais de fonctionnement et d'investissements matériels.

Année 1 : mise en place du dispositif régional par l'ARGRPC : création du comité de pilotage, étude préalable pour l'évaluation des besoins, définition du protocole.

Année 2 : réalisation des investissements comprenant les aménagements éventuels au sein de la verraterie, l'achat du matériel nécessaire pour le prélèvement des semences et la réalisation de l'insémination artificielle (thermos de récolte, mannequin pour la récolte de semences, cuve pour diluer, système de

conditionnement des semences, microscope, balance, matériel de stockage et de conditionnement pour la congélation...).

Année 3 : fonctionnement (programme d'IA par utilisation de semences réfrigérées et programme de congélation) Les actions « congélation » et « insémination artificielle » sont réalisées par l'ARGRPC ou par un prestataire de services.

La mise en pratique des techniques pourra nécessiter l'intervention d'une ou plusieurs sessions de formation sur site.

Congélation : Montant = 30 000 €

Ce poste comprend les coûts de prélèvement, de conditionnement des semences (contrôle, refroidissement, centrifugation, mise en paillettes, stockage dans l'azote liquide...)

Nombre de verrats : 20

Nombre de prélèvement et mise en paillettes par verroat : 10/an

Coût global par verroat et par prélèvement : 150 €

Insémination Artificielle : Montant = 20 000 €

Ce poste comprend les coûts de prélèvement, de conditionnement des semences ainsi que l'acte d'insémination artificielle.

Nombre de truies inséminées : 100/an

Nombre d'inséminations par truie : 2 consécutives sur 21 jours

Coût de l'acte : 100 €

<b>Actions</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention</b>
Etude (100 %)	5 000 €	-	-	5 000 €	5 000 €
Investissement (80 %)		16 000 €	-	16 000 €	12 800 €
Congélation (80 %)	-	-	30 000 €	30 000 €	24 000 €
Prélèvement et insémination artificielle	-	-	20 000 €	20 000 €	16 000 €
<b>Total</b>	<b>5 000 €</b>	<b>16 000 €</b>	<b>49 000 €</b>	<b>70 000 €</b>	<b>57 800 €</b>

### **FICHE ACTION 3 : Démarche qualité dans les élevages et les unités de transformation**

#### **Contenu :**

Dans le cadre d'une démarche qualité, le suivi des animaux est une priorité. Il impose d'une part la réalisation d'outils structurants de l'exploitation dans son ensemble, et d'autre part, la mise en pratique des procédures de traçabilité et d'identification en conformité avec le « paquet hygiène ».

Mais dans le cadre du règlement technique de la future AOC, et afin de répondre aux procédures de contrôle spécifiques de ce dernier, l'éleveur est amené à intégrer, dans sa gestion d'élevage et de transformation, la tenue et la transmission des carnets d'enregistrement correspondants. Cette contrainte supplémentaire demande à l'éleveur une phase d'apprentissage du nouveau dispositif (méthode de travail) ainsi qu'une disponibilité conséquente. L'éleveur doit prendre le temps de renseigner et de transmettre les différents carnets :

#### **- suivi de l'élevage (fiches « d'étable » et carnets d'enregistrement) :**

- déclaration des portées,
- agrément des portées,
- identification spécifique des animaux sélectionnés par injection d'une puce électronique dans chaque jarret de la cuisse,
- sélection des futurs reproducteurs par la commission régionale d'agrément,
- type d'aliment, ration alimentaire, période,
- enregistrement des territoires d'élevage destinés au naissage, à l'engraissement et à la finition,
- enregistrement (poids, identifiant...) et déclaration des animaux entrant et sortant de l'aire de finition,...

#### **- les fiches « produits » :**

- enregistrement des dates d'abattage et de livraison des carcasses,
- identification et enregistrement des cuisses fraîches des porcs abattus (lecture des puces électroniques dans les jarrets),
- enregistrement des caractéristiques de la carcasse (poids, épaisseur de lard, pH...),
- enregistrement et suivi des étapes de transformation (date de mise au sel, sortie de sel, pesées régulières, contrôle du taux de sel, sondage ...).

L'engagement de l'éleveur à l'échelle individuelle permet de renforcer l'action collective au sein de la filière en contribuant à harmoniser et garantir le dispositif de contrôle. Il permet de disposer sur le moyen terme d'un grand nombre de producteurs qui respectent à la fois les obligations réglementaires et les contraintes volontaires liées au projet d'AOC.

L'objectif est d'accompagner l'éleveur dans sa démarche d'autonomisation de fonctionnement.

La mise en place d'une compensation financière pour l'éleveur l'aidera à mettre en pratique les démarches qualité. Cet accompagnement financier s'inscrit sur une durée de 3 ans, et est dégressif (apprentissage et autonomisation de fonctionnement de l'exploitation).

Des conditions sont fixées :

- être adhérent au Syndicat
- signer une convention « Syndicat / éleveur »
- tenir à jour les carnets d'enregistrement, de suivi...
- se soumettre à d'éventuels contrôles sur site par le Syndicat...

Les montants d'indemnisation sont calculés sur la base d'un volume horaire annuel valorisé correspondant au temps passé par l'éleveur pour la mise en pratique des démarches qualité « élevage » et « transformation » sur son exploitation.

<b>Actions</b>	<b>2006 40 expl</b>	<b>2007 80 expl</b>	<b>2008 120 expl</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention 80 %</b>
Recrutement technicien	18 333 €	55 000 €	55 000 €	128 333 €	102 666 €
Démarche qualité élevage	<b>80 000 €</b>	<b>124 000 €</b>	<b>160 400 €</b>	<b>364 400 €</b>	<b>291 520 €</b>
Démarche qualité fabrication	<b>80 000 €</b>	<b>124 000 €</b>	<b>160 400 €</b>	<b>364 400 €</b>	<b>291 520 €</b>
<b>Total</b>	<b>178 333 €</b>	<b>303 000 €</b>	<b>375 800 €</b>	<b>857 133 €</b>	<b>685 706 €</b>

## FICHE ACTION 4 : Finalisation et formalisation des itinéraires techniques

### **Contenu :**

La démarche de certification engagée par les éleveurs induit un effet positif sur la qualité des produits finis. Cela se traduit par une élévation du niveau de qualité, garantissant une augmentation de la valeur ajoutée du produit. Afin d'accompagner cette dynamique, il est important de permettre au producteur d'avoir une bonne connaissance des principes de transformation et des itinéraires techniques pour chacun des produits qu'il transforme et en particulier pour le « prisuttu », la « coppa », le « lonzu » et le saucisson. Cela lui permet de formaliser des leviers lui permettant d'intervenir techniquement sur les processus de transformation et d'interpréter des diagnostics (interactions qualité de la matière première première/technique d'élevage/processus de transformation).

L'objectif est de permettre à l'éleveur d'accéder à une meilleure maîtrise de l'ensemble des procédés de fabrication mis en œuvre, et de réduire considérablement les risques d'accidents de fabrication.

De plus, cette approche peut conduire l'éleveur à mettre en pratique des techniques innovantes de transformation lui permettant d'améliorer la qualité des produits transformés, en particulier pour ce qui concerne les procédés de transformation du « prisuttu ». L'utilisation de la technique du salage court suivi d'une sèche au froid (ou repos) garantit une bonne pénétration et homogénéisation de la concentration en sel dans toutes les parties du produit. Cette technique met en jeu des outils techniques industriels spécifiques qui nécessitent un accompagnement et un suivi.

La maîtrise des itinéraires techniques n'est possible que si **un diagnostic individuel** préalable est réalisé. Ce diagnostic permet d'obtenir une représentation précise des itinéraires techniques de transformation du produit et des modalités d'organisation de l'atelier.

De plus, le cahier des charges de la future AOC constitue un élément de référence qui doit permettre d'apprécier l'écart qu'il peut y avoir entre la réalité technique initiale dans une unité de transformation (qualité du produit, niveau d'homogénéité...), et les qualités du produit « prototype » AOC.

Ce diagnostic est nécessairement couplé à un plan de préconisations techniques et d'un suivi, qui est établi en fonction des différents points critiques repérés (réception/découpe, salage, sèche, affinage, organisation du travail).

A ce stade, l'implication du producteur est nécessaire. Cela se traduit par des contraintes supplémentaires dans l'organisation de son travail pour la mise en pratique des préconisations.

Aussi, la mise en place d'un dispositif d'accompagnement financier pour le producteur est-elle nécessaire. Cette aide est fonction du nombre de points critiques repérés, et elle est dégressive.

Le Syndicat et/ou un prestataire réalise la prestation qui est facturée intégralement au producteur.

Les montants d'indemnisation sont calculés sur la base d'un volume horaire annuel valorisé correspondant au temps passé par l'éleveur pour la mise en pratique des préconisations au sein de son unité de transformation (cf. tableau ci-joint : «action 3»).

Le dispositif d'aide proposé est établi sur trois ans. La réalisation d'un diagnostic de situation accompagné d'un plan de préconisations est un préalable à la mise en œuvre du dispositif d'accompagnement technique sur les trois années successives. L'éleveur devra ainsi mettre en pratique le plan de préconisation dans son unité de transformation

Il est important de définir les conditions de réalisation de cette action. Le Syndicat, en accord avec l'ARGRPC, se propose d'assurer la maîtrise d'ouvrage de l'ensemble de cette démarche. Il pourra faire appel, dans des conditions précises à établir, à des opérateurs délégués pour les opérations de diagnostic.

- Aide pour la réalisation d'un diagnostic - préconisations par exploitation :
  - Diagnostic - préconisations : 5 000 € / exploitation (comprenant le prélèvement des matières premières et les visites d'exploitations)
  - Barème pour la mise en pratique des préconisations et le suivi par exploitation

<b>Actions</b>	<b>2006 40 expl</b>	<b>2007 80 expl</b>	<b>2008 120 expl</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention 80 %</b>
DIAGNOSTIC	200 000	200 000	200 000	600 000	480 000
Mise en œuvre des préconisations AOC	<b>110 000</b>	<b>170 000</b>	<b>214 000</b>	<b>494 000</b>	<b>395 200</b>
<b>Total</b>	<b>310 000</b>	<b>370 000</b>	<b>414 000</b>	<b>1 094 000</b>	<b>875 200</b>

## **FICHE ACTION 5: Programme d'amélioration sanitaire du cheptel : plan sanitaire**

L'amélioration du niveau sanitaire du cheptel représente, pour les exploitations, un enjeu considérable sur le plan économique (diminuer la mortalité, diminuer les retards de croissance, permettre la diffusion de reproducteurs de race corse au sein des différentes exploitations...), mais aussi pour l'image de l'élevage insulaire (qualité).

Il est fondamental d'envisager un plan sanitaire le plus large possible et le plus complet afin d'obtenir des résultats positifs et significatifs.

Aussi, l'action sanitaire en direction du cheptel porcin s'appuie sur le dispositif régional d'accompagnement sanitaire (Fédération Régionale des Groupements de Défense Sanitaire du Bétail et Groupements de Défense Sanitaire de Haute-Corse et de Corse-du-Sud). Un protocole d'action accompagné d'un conventionnement entre l'éleveur, les GDS et la FRGDSB seront mis en place. Les conditions de réalisation du plan sanitaire et les modalités d'accompagnement financier seront précisées dans la convention. Ce projet est établi en partenariat avec la FRGDSB.

Le coût global de cette action prend en compte les frais de visites des techniciens vétérinaires, les analyses, les produits vétérinaires, l'accompagnement technique, les frais de coordination assurée par la FRGDSB...

année 1 : (40 exploitations concernées)  
montant : 65 000 €

année 2 : (100 exploitations concernées)  
montant : 125 000 €

année 3 : (120 exploitations concernées)  
montant : 145 000 €

<b>Actions</b>	<b>2006 (40 expl)</b>	<b>2007 (100 expl)</b>	<b>2008 (120 expl)</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention 80 %</b>
Action sanitaire	65 000 €	125 000 €	145 000 €	335 000 €	268 000 €
<b>Total</b>	<b>65 000 €</b>	<b>125 000 €</b>	<b>145 000 €</b>	<b>335 000 €</b>	<b>268 000 €</b>

## **FICHE ACTION 6 : Valorisation et promotion des produits de charcuteries**

### **Contenu :**

La mise en place d'une AOC, pour les produits de charcuterie de Corse constitue un levier de développement pour la filière. Bien que la charcuterie corse bénéficie d'une notoriété reconnue, il n'en demeure pas moins que sa commercialisation sur des circuits formels de distribution, demande un accompagnement technico-commercial adapté au positionnement du produit sur le marché.

La valeur ajoutée générée sur les produits de charcuterie en AOC, et plus particulièrement sur le « prisuttu », conditionne en partie la stratégie marketing. Le segment de marché visé ne peut être que celui du haut de gamme, voire du très haut de gamme. Le dispositif d'accompagnement commercial pour ces types de produits doit être à la hauteur de l'objectif visé.

L'étude concernant la création de supports visuels de qualité, pour chacun des produits, est une nécessité. De plus, une mise en situation des produits sur les circuits de distribution visés, à travers la participation à des manifestations ciblées sur le continent européen, permettra de mieux appréhender la commercialisation.

Année 1 : études pour la mise en place de supports de communication et de présentation du produit

Année 2 : actions de promotion (mise en situation des produits)

Année 3 : finalisation des supports de communication et renforcement de l'action de promotion

<b>Actions</b>	<b>2006</b>	<b>2007</b>	<b>2008</b>	<b>Coût total sur trois ans</b>	<b>Subvention</b>
Etude (100 %)	40 000 €	-	-	40 000 €	40 000 €
Actions de promotion	-	60 000 €	80 000 €	140 000 €	112 000 €
<b>Total</b>	<b>40 000 €</b>	<b>60 000 €</b>	<b>80 000 €</b>	<b>180 000 €</b>	<b>152 000 €</b>