

Quelle démarche de recherche sur la qualité pour une production locale ? La clémentine de Corse

D AGOSTINI
Station de recherches
agronomiques
Inra-Cirad/Flhor
San Giuliano
20230 San Nicolao
France

C DE SAINTE MARIE
JA PROST
Laboratoire de recherches sur
le développement de l'élevage
Inra/Sad
Quartier Grossetti
20250 Corte
France

J BOUFFIN
V DELPRAT
Station de recherches
agronomiques
Inra-Cirad/Flhor
San Giuliano
20230 San Nicolao
France

Reçu le 5 juin 1996
Accepté le 3 mars 1997

Fruits, 1996, vol 51, p 407-415
© Elsevier, Paris

Quelle démarche de recherche sur la qualité pour une production locale ? La clémentine de Corse.

RÉSUMÉ

La production française d'agrumes est représentée essentiellement par la clémentine de Corse. Des évolutions récentes au niveau communautaire ont servi de révélateur à une situation de crise. Dans ce contexte nouveau, la qualité est apparue comme un enjeu économique pour la profession et scientifique pour la recherche. Ces préoccupations partagées ont conduit à constituer, en février 1994, un groupe de travail Inra-Cirad qui a permis d'associer d'autres partenaires, professionnels et administratifs, de la filière. Le premier objectif a été d'analyser comment est élaborée la qualité du fruit tout au long de la filière, en identifiant les niveaux de variabilité: Cette phase de diagnostic a conduit à formuler un programme de recherches intégrant les différents niveaux d'organisation où la qualité est gérée, ainsi que différentes approches disciplinaires de recherche. La démarche qualité proposée semble susceptible d'être validée sur d'autres productions dont la spécificité se référerait à une origine géographique.

MOTS CLÉS

Corse, clémentine, qualité, provenance, circuit de commercialisation.

What is the best research approach to develop high quality local fruit? Corsican clementines.

ABSTRACT

French citrus fruit production is mainly represented by Corsican clementines. Recent community developments highlighted a crisis situation. Quality has become an economic imperative for the profession and a scientific challenge for research organizations. A Cirad-Inra task force was set up in February 1994 on the basis of these shared concerns, and involves collaboration with other partners, professional agents and administrators in this subsector. The prime objective was to assess how fruit quality is developed throughout the subsector, while determining the levels of variability. Based on the results of this diagnostic phase, a research programme was designed to bring together the different levels of quality management organization, and the different disciplinary research strategies. The quality approach that is proposed could be utilized for other types of produce, with reference to their specific geographical origins.

KEYWORDS

Corsica, clementines, quality, provenance, marketing channels.

Cual modo de investigación sobre la calidad para una producción local ? La clementina de Córcega.

RESUMEN

La producción francesa de cítricos es representada esencialmente por la clementina de Córcega. Unas evoluciones recientes a nivel de la Comunidad sirvieron de revelador a una situación de crisis. En este nuevo contexto, la calidad pareció como un envite económico para la profesión y científico para la investigación. Estas preocupaciones compartidas condujeron a constituir, en febrero de 1994, un grupo de trabajo Inra-Cirad que permitió asociar otros interlocutores, profesionales y administrativos de la cadena. El primer objetivo fue analizar como se elabora la calidad de la fruta a lo largo de la cadena, identificando los niveles de variabilidad. Esta fase de diagnóstico condució a formular un programa de investigaciones integrando los diferentes niveles de organización donde la calidad está manejada, así como los diferentes enfoques disciplinarios de investigación. El modo calidad propuesto parece susceptible de ser validado sobre otras producciones cuya especificidad se referiría a una origen geográfica.

PALABRAS CLAVES

Córcega, clementina, calidad, procedencia, corrientes de mercadeo.

● introduction

En France, la production d'agrumes est essentiellement localisée en Corse. Cependant, les 30 000 t/an de clémentines, récoltées sur une superficie globale de 2 000 ha, représentent peu sur le marché national et européen (ANONYME, 1995) dominé par le géant espagnol dont les exportations avoisinent 1 million de t/an de clémentines (LOEILLET, 1995). Bien que de culture récente et pionnière, ce groupe d'agrumes constitue, traditionnellement, une des principales spéculations de l'agriculture de l'île et un point d'appui pour le développement économique de la Corse. Malheureusement, aujourd'hui, pour un certain nombre de raisons, ce secteur de production est menacé de perdre sa fonction rémunératrice : les dévaluations successives de la monnaie espagnole, intervenues depuis le début des années 1990, ont pénalisé les productions fruitières et légumières méditerranéennes ; le marché français de la clémentine, qu'il soit intérieur ou d'exportation, a, alors, été particulièrement touché. Dans le même temps, la réglementation communautaire a autorisé la circulation d'agrumes munis de leur pédoncule avec feuilles sur le territoire français, hormis en Corse où l'absence d'un certain nombre de maladies graves doit être maintenue (ANONYME, 1993a et b). Or, l'attribut de la feuille, qui différenciait, jusqu'alors, la clémentine de Corse par rapport aux autres origines, lui avait permis d'établir sa notoriété ; de ce fait, les producteurs d'agrumes de l'île n'avaient pas recherché d'autres critères distinctifs pour identifier leur production (PROST et al, 1994).

Ces évolutions récentes du marché ont conduit différents acteurs de la filière à s'appuyer sur la qualité de la clémentine de Corse pour valoriser une production de faible volume, mais pouvant présenter certaines spécificités par rapport aux origines concurrentes. L'importance de l'enjeu, pour la région, a motivé qu'un partenariat se constitue entre la profession représentée par le Comité économique agricole fruits et légumes (Ceaf) de Corse, certaines institutions de développement telles que la chambre départementale d'agriculture de Haute-Corse (Cda 2B) et l'Office de dévelop-

pement agricole et rural de la Corse (Odar), l'administration représentée par la Direction départementale de l'agriculture et de la forêt de Haute-Corse (Ddaf 2B) et, enfin, la recherche. Toutefois, l'originalité de ce groupe de travail a été d'associer des chercheurs appartenant à des institutions différents (Inra, Cirad-Flhor) et à des domaines scientifiques divers (agronomie, systèmes agraires et développement, biométrie), de façon à prendre en compte l'ensemble des facteurs intervenant dans l'élaboration de la qualité, depuis le stade arbre jusqu'au produit proposé au consommateur.

Dans une première phase, l'objectif a été d'identifier les sources de variabilité, tout au long de cet itinéraire. Cette phase de diagnostic a conduit à formuler un programme de recherches intégrant les différents niveaux d'organisation qui influent sur la qualité, ainsi que diverses approches disciplinaires de recherche. Conçue pour les clémentines, la démarche méthodologique alors adoptée pourrait être validée pour toute autre production pour laquelle l'origine géographique serait une spécificité intéressante à développer.

● la qualité quelle approche ?

La qualité d'un produit résulte de l'enchaînement de différentes phases au cours desquelles ce terme peut revêtir diverses acceptions. Appréhendée à l'échelle de la plante ou du fruit, la qualité est, pour l'agronome, exprimée par des critères correspondant aux grandeurs qu'il sait caractériser et mesurer (calibre, coloration, épaisseur de la peau, taux de jus, teneurs en sucres et acides, etc) ; pour le technologue, la qualité est évaluée par rapport à l'aptitude à la transformation et à la conservation du fruit qui fait référence à d'autres propriétés ; pour l'économiste, enfin, la qualité se réfère, classiquement, à la notion d'information, dont l'imperfection ou l'inégale répartition entre les agents mettent en défaut la fonction du prix en tant que mode de définition des biens. De façon symétrique, on peut supposer que la qualité d'un produit est appréciée

de diverses façons selon la fonction des acteurs impliqués dans sa production, sa transformation, sa distribution ou sa consommation.

Pour prendre en compte cette pluralité de points de vue et de modes de description de la qualité, nous avons adopté une approche « filière », définie comme un système d'actions finalisées par un produit. Les étapes de l'itinéraire d'élaboration de la qualité de la clémentine de Corse ont été identifiées en décomposant sa trajectoire depuis l'arbre jusqu'à l'étal et en repérant les phases qui sont sources de variabilité.

De telles phases d'élaboration de la qualité constituent, par ailleurs, différents niveaux de gestion, dès lors qu'un acteur peut intervenir pour modifier l'état du fruit en fonction de l'objectif qu'il poursuit. Au terme de cette première analyse, l'approche adoptée nous a conduits à retenir quatre niveaux pertinents de gestion : la parcelle, le verger, la station de conditionnement et le marché.

la parcelle

Sur la parcelle, définie comme « un ensemble d'arbres de la même variété, sur un même porte-greffe et du même âge, réunis en un même lieu », un producteur d'agrumes unique décide et met en œuvre des itinéraires techniques, en prenant en compte les interactions avec le milieu. Il choisit ses variétés et porte-greffes, en s'appuyant, en particulier, sur les orientations données par le second plan de restructuration du verger corse (1982-1988). Avant cette période, la totalité du verger corse était constituée d'une seule variété de clémentine dite « commune », mais également appelée « fine », référence du type clémentine, à l'origine de l'ensemble des vergers des pays du bassin méditerranéen. Cependant, comme tous les agrumes, cette variété présente des variations phénotypiques en fonction des zones climatiques. En Corse, limite septentrionale de culture des agrumes, où d'autres facteurs que climatiques interviennent également sur la vigueur des arbres, la clémentine « commune » présente certaines particularités : son calibre est un peu plus petit que celui des productions d'autres pays, sa peau est plus fine et, parfois, plus difficile à éplucher, sa

coloration est souvent plus tardive que sa maturité interne, son acidité est fréquemment plus élevée, et, surtout, la période de récolte est limitée aux mois de novembre et décembre. Ces particularités ont conduit certains groupements de producteurs à demander l'intégration, dans le plan de restructuration, d'autres variétés sélectionnées en Espagne et au Maroc, afin d'accroître le calibre des fruits et d'étaler la période de production.

La variabilité observée au sein de la parcelle résulte des différences entre un fruit et son voisin (intra et interarbre). Elle est évaluée à partir de critères mesurables tels que le calibre, la teneur en jus, en sucres ou en acides, etc (BLONDEL et CASSIN, 1972). La variabilité existant d'une parcelle à l'autre serait le fait de l'utilisation d'itinéraires techniques différents (CASSIN, 1973).

le verger

Le verger est considéré comme « un ensemble de parcelles gérées par un même décideur ». Sa gestion est influencée par un ensemble d'éléments qui caractérisent l'exploitation agricole : objectifs de production, niveaux d'équipement, moyens financiers, relation avec la structure de conditionnement, technicité de l'exploitation, etc. En Corse, il est fréquent que le décideur ne soit pas le propriétaire. Il existe différentes entreprises de gestion d'exploitation aux statuts variables. En outre, la présence d'autres cultures sur l'exploitation n'est pas sans incidence sur la conduite du verger de clémentiniers, particulièrement en ce qui concerne le calendrier de la taille et de la récolte. Il existe, d'autre part, une pluralité des sources d'informations techniques : chambre d'agriculture, cabinet de conseil privé, firme de commercialisation de produits agricoles, centre technique, station de recherche. L'action combinée de tous ces facteurs détermine les modalités d'intervention sur le verger ou la mise en œuvre de pratiques culturelles particulières.

La variabilité observée d'un verger à l'autre est attribuée à l'utilisation de pratiques culturelles et de récolte différentes (CASSIN et al, 1979).

la station de conditionnement

La station de conditionnement est une « unité de traitement, d'assemblage et d'expédition dans laquelle des lots de fruits pouvant provenir de vergers différents sont transformés en lots commerciaux ». En Corse, la plus grande partie de la récolte de clémentines (14 000 à 16 000 t/an, soit environ deux tiers de la production commercialisée) est traitée par six groupements de producteurs¹ qui exploitent dix stations. Le secteur organisé, représenté par le Comité économique agricole fruits et légumes de la région corse, regroupe 1 599 ha de clémentiniers (trois quarts des plantations) et 298 producteurs sur 351 (Anonyme, 1994a). L'autre partie de la récolte (7 000 à 8 000 t/an, soit environ le tiers de la production commercialisée) est conditionnée par une dizaine d'expéditeurs indépendants : ce sont soit des producteurs de clémentines qui traitent leur propre récolte et effectuent, éventuellement, du travail à façon pour d'autres producteurs d'agrumes, soit des négociants. Globalement, les expéditions confondues du secteur organisé et du secteur indépendant peuvent être comparées à celles d'une station de conditionnement en Espagne ou au Maroc.

¹ Ces six groupements de producteurs sont, par ordre d'importance, la coopérative agricole d'Aléria-Moriani (Copacor), la coopérative agricole des Producteurs indépendants du centre Corse (Capic), la coopérative agricole du nord de la Corse (Canc), la Sica Agrum Corse, la Sica Casinca et Alimea, le plus petit des groupements adhérents au Ceaf-région Corse, qui se distingue des autres par la référence à un mode de production particulier (certification « agriculture biologique »).

D'une station de conditionnement à l'autre, la variabilité résulte des différences de stratégies de constitution des lots et de leur mise en marché.

le marché

Un segment de marché se caractérise par un « sous-ensemble de clients ayant des critères et des pratiques d'achat homogènes ». L'approche d'une telle phase située en aval d'une filière soulève des difficultés particulières du fait de la multiplicité des acteurs qui entrent en jeu et de leur dispersion. Le comportement du « consommateur moyen » de l'ère de la production de masse laisse désormais place à des représentations plus différenciées du marché (VALCESCHINI, 1995). Il est largement admis, aujourd'hui, que les pratiques d'achat et les usages des produits alimentaires varient selon les zones géographiques, les moments et les situations de consommation. Les études réalisées pour la clémentines (BOCAT, 1981 ; MANGIN, 1990 ; ANONYME, 1994b) mettent en évidence des variations selon les régions et les saisons : ce fruit est plus particulièrement consommé dans le sud-est de la France et en région parisienne. À la différence des autres agrumes, la clémentine demeure un fruit de saison dont la consommation est associée aux fêtes de fin d'année. Amorcée courant octobre avec les variétés précoces, sa présence sur les étals ne se prolonge guère au-delà du mois de janvier. Les études qui ont été effectuées portent, néanmoins, sur l'ensemble des clémentines mises sur le marché national.

La variabilité observée sur le marché paraît essentiellement liée à la place et à la notoriété de la clémentine de Corse par rapport aux autres origines.

L'approche systémique qui a été conduite nous a semblé présenter un double intérêt : – d'une part, elle a permis de structurer des axes de recherche à partir des questions identifiées. Des programmes disciplinaires ont pu être engagés pour mieux caractériser la variabilité à chacun des niveaux et fournir, à plus ou moins long terme, des références et des éléments d'aide à la décision pour l'amélioration de la qualité (encart 1) ;

Encart 1

Le programme INRAD-CIRAD « Qualité clémentine de Corse »

Trois volets de recherche

1. Interactions plante x milieu x techniques

- Étude des relations entre qualité des fruits et structuration spatiale de l'arbre, entre qualité et déroulement de la floraison.
- Influence du statut hydrique de la plante sur la croissance et la qualité des fruits.
- Optimisation des méthodes de taille.

2. Itinéraires techniques et pratiques des producteurs

- Influence des pratiques sur la qualité des fruits.
- Fonctionnement de l'exploitation et choix des pratiques.
- Élaboration de référentiels techniques.

3. Stratégies des groupements de producteurs et des expéditeurs indépendants

- Pratiques techniques et opérations de qualification des lots.
- Relations avec les apporteurs et les destinataires.
- Relations entre entreprises (concurrence - coopération).

– d'autre part, elle est apparue comme un outil méthodologique bien adapté pour aborder l'imbrication des niveaux de gestion, ainsi que celle des relations entre acteurs au sein d'une filière. En effet, les situations rencontrées peuvent être plus complexes que le découpage analytique proposé ne le fait apparaître. À titre d'exemple, l'acteur qui met en œuvre les itinéraires culturaux, celui qui prend les décisions à l'échelle du verger et celui qui conditionne les fruits peuvent être une seule et même personne, bien que la situation la plus fréquente soit cependant celle d'un producteur-décideur confiant ses fruits à un expéditeur.

● la qualité : des problèmes techniques à relier à des questions d'organisation

Au début du programme de recherche, en février 1994, les professionnels attribuaient, le plus souvent, leurs difficultés à des propriétés intrinsèques aux fruits : calibre, coloration ou précocité. Pour améliorer ces caractéristiques, décrites comme des défauts, ils évoquaient des solutions de type « variété et porte-greffe miracles ». Cependant les divergences de vues, révélées à partir de la définition des fruits recherchés, laissent penser que ces difficultés de valorisation de la clémentine de Corse pouvaient être également dues à des « défauts de coordination » au sein de la filière.

Les premiers résultats disponibles ont été obtenus à partir d'enquêtes et d'observations menées en stations de conditionnement au cours de la campagne suivante (volet 3 du programme de recherches). Ils ont révélé que la clémentine de Corse, conditionnée et expédiée sans avoir fait l'objet de stockage ou de report en chambre froide, s'apparente, à bien des égards, à une production de primeur : l'essentiel de la récolte, toutes variétés confondues, est, en effet, actuellement, mis en marché avec ses feuilles. La pratique

du déverdisage (traitement des fruits à l'éthylène en chambre à atmosphère contrôlée) est, de ce fait, exclue. D'autre part, le choix de la cueillette avec feuilles implique que les fruits se colorent naturellement sur l'arbre. Or, la coloration n'est pas nécessairement liée au degré de maturité interne (rapport sucres/acides) de la clémentine. De fait, à l'entrée en station de conditionnement, l'état des fruits peut être très variable. Malgré cela, les opérations d'agrèage restent sommaires : elles se limitent, généralement, à la pesée du lot à réception et à sa répartition en fonction de différents calibres en sortie de chaîne, après déduction des écarts de triage. Bien que les principales stations soient équipées d'un local qui permettrait d'effectuer des analyses, des mesures de maturité et d'acidité sont rarement entreprises. À l'exception d'un producteur-expéditeur qui conditionne une partie de ses fruits en catégorie « extra » litée (étiquette rouge), la catégorie I (étiquette verte normalisée), correspondant à des fruits avec de légers défauts d'aspect, est la seule utilisée. La qualité de la clémentine de Corse est, de fait, simplement définie par une échelle de diamètres sur laquelle est basé le paiement des producteurs-apporteurs (encart 2). Du fait de la chute des prix de la clémentine de Corse, ceux-ci remettent en cause ce sys-

Encart 2

Normes CEE (Règlement 920/89)		Normes CEAFL - Corse	
Échelle de calibre			
Calibres	Échelle des diamètres en mm	Calibres	Échelle des diamètres en mm
1	≥ 63	1	≥ 63
2	58-69	2	58-63
3	54-64	3	54-58
4	50-60	4	50-54
5	46-56	5	46-50
6	43-52	6	43-46
7	41-48	7	41-43
Teneur en jus minimale de 40 %			
Coloration typique de la variété au moins sur un tiers de la surface du fruit		– Couleur spécifique orange-rouge sur trois quarts de la surface du fruit – Extrait soluble minimal de 10 % – Rapport extrait soluble/acidité ≥ 7 – 50 % au moins de fruits avec feuilles par colis	

tème qui ne permet pas de différencier les productions en fonction du verger d'origine et des opérations qui y ont été effectuées.

L'obligation contractuelle d'apport total n'est plus respectée : les agrumiculteurs font conditionner certains lots de fruits à façon par des opérateurs indépendants ou bien par d'autres groupements que ceux auxquels ils sont adhérents. Ce comportement des producteurs contribue à augmenter les difficultés que rencontrent souvent les stations de conditionnement à gérer les apports, car le producteur récolte d'abord en fonction de ses contraintes propres : organisation de son chantier de récolte (emploi d'une main-d'œuvre saisonnière, mode de rémunération – à la journée ou à la tâche –, cueillette limitée, le plus souvent, à un seul passage) et prise en compte des aléas climatiques (pluies, gelées, etc). L'approvisionnement des entreprises tend, ainsi, à être gouverné par des relations personnelles entre l'exploitant de la station de conditionnement et les producteurs qu'il cherche à s'attacher : l'individualisation des lots constitue la réponse actuellement apportée à une situation de crise. En raison de ces relations, les stations ne parviennent pas toujours à ajuster apports et expéditions, qualité reçue, qualité fournie et qualité attendue.

Par ailleurs, la fonction de mise en marché est, le plus souvent, déléguée à des tiers qui opèrent sur le continent : commissionnaires, mandataires, importateurs, réceptionnaires, etc. Bien qu'ils soient désignés sous ces diverses appellations, leur activité consiste à éclater les lots, moyennant la perception d'une commission sur la valeur de la transaction entre l'expéditeur et le destinataire qu'ils mettent en rapport. Dans ce système, dit de « compte de vente », l'expéditeur, qui supporte les risques et les conséquences de la délégation de la fonction commerciale, reste propriétaire des fruits jusqu'à leur cession à un distributeur. Or, il ignore la destination finale des colis et l'identité des destinataires, si bien que tout se passe comme s'il avait affaire à une clientèle indifférenciée ; il n'a généralement pas d'autre retour journalier qu'un état du stock (reserve) et un prix moyen par calibre. Ces informations sont de même nature que celles

communiquées au réceptionnaire sur le continent : elles conduisent ainsi les stations de conditionnement à considérer que les clémentines sont équivalentes, quelles que soient leur destination ou leur origine.

Cette représentation non différenciée du marché est, en outre, confortée par les normes du Comité économique agricole fruits et légumes régional : les critères de définition de la clémentine de Corse sont, pour l'essentiel, les mêmes que ceux de la norme européenne, à certaines valeurs près (échelle de calibrage, taux de coloration) ; les règles spécifiques (rapport extrait soluble sur acidité ou autres) sont, quant à elles, rarement respectées, exception faite de la présence de la feuille (encart 2). L'alignement sur le standard CEE, qui correspond aux caractéristiques minimales des fruits exigées dans les échanges internationaux, et la perte de l'exclusivité de la présentation du fruit avec feuille conduisent, dès lors, à mettre la clémentine de Corse en concurrence avec les autres origines, ainsi que les expéditeurs insulaires entre eux.

La diversité des places d'éclatement (Marseille, Cavaillon, Valence, Rungis, etc), ainsi que celle des fonctions des commissionnaires (grossistes, négociants, etc), suggère, cependant, qu'il existe différents marchés de la clémentine que ces derniers connaissent bien puisqu'ils en gèrent les circuits de commercialisation. On sait ainsi que, si la moitié des expéditions de clémentines Corse sont destinées à la grande distribution, l'autre moitié est écoulée par le commerce de détail : marchés forains, supérettes et magasins spécialisés (MANGIN, 1990). Le travail de segmentation du marché de la clémentine de Corse reste cependant à entreprendre.

En conclusion, la valorisation de la clémentine de Corse, que les professionnels ne jugent pas satisfaisante, ne peut être imputée ni à un seul facteur ni à un maillon particulier de la filière. Les différents niveaux d'organisation ne peuvent être compartimentés de façon indépendante ; la recherche doit donc s'intéresser non seulement aux niveaux eux-mêmes, mais également aux relations entre les niveaux (figure 1).

la qualification de l'origine : proposition de méthode

Partant du constat qu'il existe, potentiellement, plusieurs segments de marché, une stratégie de revalorisation de la clémentine de Corse impliquerait de mettre en œuvre les moyens de positionner cette production sur un marché régi par une logique de volume et de gain de parts de marché.

Le fait de positionner un produit (ou une classe de produits) conduit à le distinguer à travers ses caractéristiques intrinsèques, en même temps que le sont les critères de reconnaissance d'une clientèle identifiée pour ce produit et susceptible de reconnaître ces différences. En effet, la seule indication de la provenance des fruits, à partir soit d'un étiquetage réglementaire soit d'un signe distinctif tel que la feuille ou une marque régionale, est une information qui ne crée pas de valeur en elle-même, même si l'origine Corse jouit, malgré tout, d'une certaine reconnaissance : elle est identifiée par les producteurs et les expéditeurs, aussi bien que par les autres acteurs (ANONYME, 1994b), comme un petit fruit à peau fine au goût acidulé.

Segmenter le marché sur l'origine géographique signifie, pour les producteurs et leurs organisations, rechercher et sélectionner, parmi les caractéristiques des clémentines de Corse, les critères qui permettent de la distinguer des autres clémentines. Pour réaliser cet objectif, la variabilité peut devenir un atout à exploiter : il s'agit alors de la gérer au lieu de la subir, donc de la réduire sans la supprimer. Parmi les fruits de qualité « saine, loyale et marchande », il faut, tout d'abord, identifier et caractériser, au-delà de la variété, les différents types de clémentines produites en Corse, de façon à les dédier à des segments de marché définis. À l'intérieur de chacun de ces types, l'objectif est, ensuite, de normaliser les fruits de façon à rendre, en amont, ces distinctions opérationnelles et valorisantes pour les agrumiculteurs.

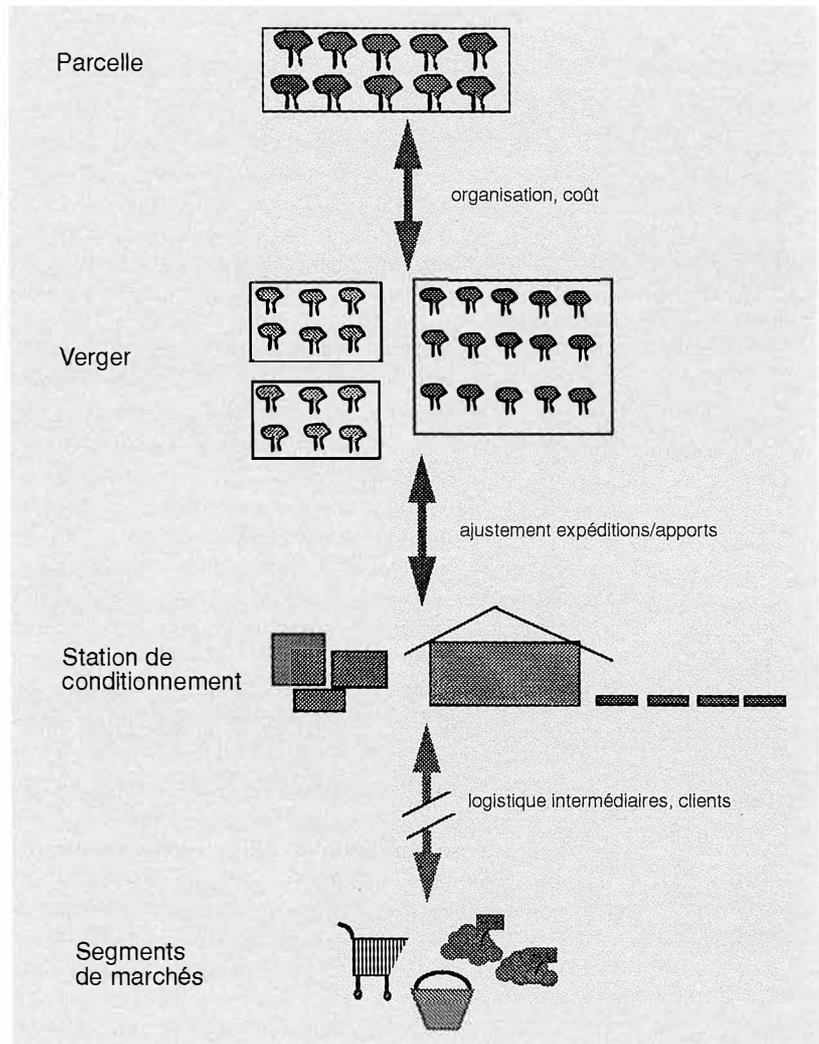


Figure 1
Les différents niveaux de gestion de la variabilité de la clémentine en Corse.

À court terme, cet objectif peut être approché par des opérations plus sélectives d'agrégage, de tri et de déclassement effectués en stations de conditionnement : il s'agit d'identifier les lots, de les orienter, de les recomposer et de les suivre, pallox par pallox, depuis la parcelle jusqu'au conditionnement unitaire. Ce modèle d'organisation suggère que la gestion de la variabilité de la clémentine puisse s'appuyer sur des critères et des principes d'évaluation de la qualité des fruits qui soient davantage instrumentés.

Un tel changement du mode de qualification du produit signifie, pour les acteurs locaux, de sélectionner, parmi les attributs de leurs

clémentines, ceux qu'il importe d'attacher à l'origine Corse, dans ses déclinaisons pour justifier la référence à un lieu géographique, à un terroir particulier ou encore basée sur des pratiques de production pouvant fonder une spécificité (maturation naturelle, culture biologique permise par l'insularité qui a mis le verger à l'abri de certaines maladies virales transmissibles par insectes vecteurs, etc).

Ce travail de segmentation nécessite aussi, pour la profession, de réviser ses propres normes et de se donner les moyens de contrôler le respect des règles collectives de production et d'étiquetage du Comité économique fruits et légumes de Corse. L'organisation entre acteurs au sein de la filière devient incontournable dans cette stratégie de valorisation des spécificités d'une petite production locale. Pour ce faire, il est essentiel que l'expéditeur (producteur indépendant ou groupement de producteurs) puisse connaître la destination des fruits qu'il conditionne. Cette information permettrait, en amont, de pouvoir orienter les lots dès la parcelle et de gérer en conséquence le travail en station. C'est en assurant localement ces fonctions nouvelles de transformation de fruits provenant de différents vergers et préalablement qualifiés, mis en lots identifiés et assemblés sur mesure, que les stations de conditionnement pourront ajouter de la valeur, négocier les partages et rémunérer in fine les efforts qualitatifs consentis par les agrumiculteurs en amont. Ainsi, parmi les relations entre niveaux de gestion, celle qui s'établit entre la station d'expédition et les acheteurs sur le continent, autrement dit, le circuit des fruits entre leur chargement sur le camion, leur transport maritime et leur réception, apparaît être un maillon particulièrement critique. L'identification des acteurs et des dispositifs de distribution, qui assurent la médiation entre la station et les clientèles de consommateurs, constitue encore une des directions à explorer.

Si cette exploration des différentes formes de couplage au marché est indispensable pour garantir la cohérence des actions et des résultats tout au long de l'itinéraire de l'élaboration de la qualité de la clémentine, il n'en reste pas moins que les trois volets de

recherche déjà investis doivent continuer à l'être. En effet, pour gérer la variabilité à chacun des niveaux (parcelle, verger, station de conditionnement), il est nécessaire de la décrire et de l'analyser, afin de la comprendre. La gestion de la variabilité doit être alors un objectif fédérateur de résultats pour l'ensemble des programmes disciplinaires.

● conclusion

Une production locale n'est pas nécessairement une production de qualité. Le fait de vouloir appréhender cette notion en référence à l'origine géographique du produit a conduit à poser la question des spécificités qui lui sont associées.

L'approche mise en œuvre jusqu'à présent pour la clémentine de Corse qui consistait à s'aligner sur le standard européen correspondant à celui du principal producteur, l'Espagne, doit donc être reconsidérée. Dans cette précédente stratégie, la qualité était liée à l'augmentation du calibre. La valorisation de différences associées à l'origine ne s'oppose pas nécessairement à l'amélioration de la productivité : elle est à raisonner à l'intérieur d'un cadre de référence basé sur des critères préalablement définis qui ancrent un produit dans un territoire (CASA-BIANCA et DE SAINTE MARIE, 1997). Dans le cas de productions locales, la maîtrise et la gestion de la variabilité orientent, ainsi, la démarche qualité.

La recherche ne saurait décider à la place des professionnels, mais elle peut accompagner les acteurs locaux pour atteindre les objectifs qu'ils décideront de se fixer. La requalification de la clémentine de Corse est clairement liée à une volonté d'action collective. La dynamique amorcée passe, en effet, par une mise en cohérence des logiques d'action au sein de la filière : l'itinéraire d'élaboration de la qualité apparaît, ainsi, ressortir aussi bien du registre de la technique et des processus biologiques que de celui de la coordination économique. En ce sens, la qualité peut constituer un projet scientifique intégrateur des différentes disciplines.

● références

- Anonyme (1989) Règlement n 920/89 de la Commission du 10 avril 1989 fixant des normes de qualité pour les carottes, les agrumes et poires de table et modifiant le règlement n° 58. JOCE du 11-04-89, rectification du 15-6-89
- Anonyme (1993a) Directive 93/106/CEE de la Commission du 29 novembre 1993 modifiant la directive 92-76 CEE reconnaissant des zones protégées, exposées à des dangers phytosanitaires particuliers, dans la Communauté. CEE, Bruxelles
- Anonyme (1993b) Directive 93/110/CEE de la Commission du 9 décembre 1993 modifiant certaines annexes de la directive 77/93/CEE du Conseil concernant les mesures de protection contre l'introduction dans la Communauté d'organismes nuisibles aux végétaux et produits végétaux et contre leur propagation à l'intérieur de la Communauté. CEE, Bruxelles
- Anonyme (1994a) *Étude pour le renouveau du verger de clémentines en Corse*. Corse, France, Ceaf, région Corse, 21 p
- Anonyme (1994b) *La filière agrumicole Corse*. Corse, France, Gem, rapport de synthèse, 49 p
- Anonyme (1995) *Le verger corse d'agrumes et de kiwi en 1994*. Agreste, ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 109 p
- Blondel L, Cassin PJ (1972) Influence des facteurs écologiques sur la qualité des clémentines de Corse : fluctuation de l'extrait sec du jus. *Fruits* 27 (6), 425-432
- Bocat D (1981) Les circuits physiques de distribution de la clémentine de Corse. *Bulletin d'information de la Société pour la mise en valeur agricole de la Corse*, n° 100, 23-37
- Casabianca F, de Sainte Marie Ch (1997) La typicité est-elle normalisable ? In : *Qualification des produits, qualification des territoires*. Paris, France, Allaire G et Sylvander B (éds), Inra-ESR, Actes et Communications (sous presse)
- Cassin PJ (1973) Les méthodes de culture. *Revue de la Somivac* 68, 51-55
- Cassin PJ, Marchal J, Favreau P (1979) La fertilisation et l'entretien du sol des vergers de clémentiniers en Corse. *Revue de la Somivac* 91, 71-80
- Loeillet D (1995) Campagne agrumes 1995-1996. *Fruitrop* 19, 8-15
- Mangin L (1990) *Agrumes. Achats des consommateurs. Perception des distributeurs*. Paris, France, Rapport Ctifl-Oniflor, 184 p
- Prost JA, Casabianca F, de Sainte Marie C (1994) La certification des produits agricoles de Corse. Eléments d'analyse d'une situation paradoxale. In : *Atti del Convegno Internazionale « La Corsica, isola problema tra Europa e Mediterraneo »*, Salerno, 27-29 aprile
- Valceschini E (1995) Entreprises et pouvoirs publics face à la qualité. Les produits agro-alimentaires dans le marché européen. In : *La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes*. Paris, France, Allaire G et Boyer R (éds), Inra - Economica, 53-72