

L'impact du Covid-19 a des effets insoupçonnés. Il faut parfois se plonger dans les textes officiels souvent très techniques pour le comprendre, ou s'intéresser à tout ce qui conditionne la fabrication d'un produit de qualité. Les deux dimensions sont souvent indissociables, le cahier des charges des appellations d'origine qui fait autorité en atteste. Tellement rigoureux au service de la protection d'un savoir-faire et d'un terroir, ce dernier en devient difficile à assumer quand une crise bouleverse la société tout entière. Les producteurs concernés ont parfois du mal à rester dans les clous, l'autorité compétente leur accorde, fort heureusement, de précieuses concessions.

La modification temporaire entre dans ce cadre qui constitue un allègement du cahier des charges, ou le fait d'y inclure des dispositions de nature à soutenir une production fragilisée par un contexte exceptionnel (*lire par ailleurs*). À l'instar des crises climatiques qui ont affecté par le passé les filières agricoles et leurs

produits de qualité, celle du coronavirus bouleverse cette fois la donne économique dans laquelle les signes de qualité se sont fait une place de choix. Pour le brocciu qui gère son appellation d'origine protégée, le Covid-19 a sévi au pire moment, celui du pic printanier de la production laitière. Quant aux poissons maigre et loup Label rouge, ils ont vu la fermeture des restaurants interrompre leur débouché principal. Trois produits corses, enracinés au territoire par un signe de qualité gagné de haute lutte, leurs opérateurs n'ont eu d'autres solutions que d'activer le levier de la modification temporaire du cahier des charges.

S'adapter à une collecte de lait salubre

Siégeant en qualité de personnalité qualifiée au comité national de l'Inao, François Casabianca insiste beaucoup sur ce circuit économique des produits d'appellation fortement impacté par la crise. « Les produits AOP sont très demandés par les hô-

tels et les restaurants, et comme les autorités publiques ont fermé ces établissements, le manque à gagner est considérable pour les fermiers qui ont du mal à écouler leurs produits, surtout le brocciu qui n'est pas un produit sec », explique le chercheur, président du Centre Inrae de Corse. Des lors, à défaut de pouvoir utiliser tout son lait pour fabriquer son produit phare, le fermier a considéré l'option d'écouler une partie de cette matière première, en profitant de la collecte des laiteries. « Depuis le début de la crise, les éleveurs ont continué à travailler et à produire, confie Sylvester Giorgiaggi, qui préside le syndicat de défense et de promotion de l'AOC brocciu. La collecte de lait a été maintenue, elle est essentielle à la survie de nos exploitations, surtout à une époque où les fermiers ne peuvent plus transformer faute de débouchés. La réorganisation de ces collectes sur le terrain a imposé des délais plus longs ou l'importance du lait à traiter. Notre syndicat a donc été amené à faire, dans l'urgence, une demande de modification temporaire du cahier des

charges AOP brocciu afin de respecter les exigences de notre plan de contrôle. » Les fermiers dépositaires de la fabrication de ce produit d'appellation avaient besoin, pour faire face à cette nouvelle donne, d'un délai supplémentaire par rapport à celui que lui impose le cahier des charges dans la préparation de son lait. Les instances de l'Inao ont répondu favorablement, modifiant le chapitre 5 : « À compter du 22 avril et jusqu'au 15 juillet 2020, le lait entier pour la fabrication du caillé peut être utilisé pendant un délai de 72 heures (au lieu de 40 heures) après la traite la plus ancienne. »

Faute de débouché sur la restauration, cibler la grande distribution

Du rural montagnard aux produits de la mer, il n'y a qu'un pas dès l'instant où il s'agit d'adapter la production de qualité à la crise. L'Inao a également été conduit à examiner la demande de l'organisme de défense et de gestion des poissons d'élevage bénéficiant du Label rouge depuis

l'année 2011, en l'occurrence le maigre et le loup. Ces deux poissons pesant respectivement une production de 300 et 90 tonnes sous appellation, la donne économique devenait également compliquée pour des produits également orientés vers la restauration. « Notre demande a porté sur l'ajout d'étapes dans la transformation du produit pour cibler un autre marché », explique Sébastien Stoll, l'animateur de l'organisme de défense et de gestion.

La possibilité de surgeler le produit et de le commercialiser sous un autre format, telles ont été les dispositions temporaires portées aux cahiers des charges au chapitre « État final du produit et présentation aux consommateurs ». « La crise a accéléré la transformation du maigre en barquette paré sous vide, précise Sébastien Stoll. C'est un dossier qui était dans les tiroirs. Les circonstances aidant, il est revenu en haut de la pile. » La ferme aquacole Gloria Maris y a largement contribué. « Nous étions impactés car 100 % de notre production de maigres était destinée à la res-

tauration, explique Catherine Riera, secrétaire générale du groupe. L'idée, pour faire face à la crise, était de conserver le Label Rouge en proposant des produits transformés. On s'est rapproché d'un transformateur et passé un accord avec la grande distribution pour pouvoir proposer du filet de maigre sous vide prêt à la consommation. »

Du produit fromager à celui de l'élevage aquacole, le signe de qualité n'est donc pas livré aux affres de la crise sans avoir la possibilité de réagir. Les autorités compétentes ont de quoi répondre à la demande d'adaptation des opérateurs, jusque dans les textes réglementaires qui font foi. Autant que le caractère temporaire de ces dispositions. « Deux choses sont clairement affirmées par ceux qui les accordent pour limiter la casse économique, insiste François Casabianca. Elles ne peuvent en aucun cas être définitives, et jamais remettre en cause la promesse de qualité qui est la raison d'être d'une appellation. »

NOËL KRUSLIN