# ILOCC'INFURMAZIONE











#### L'ILOCC siège à la SAFER

L'ILOCC siège désormais, pour la première fois, au Conseil d'administration de la SAFER, au titre du premier collège, qui regroupe les organisations syndicales à vocation générale d'exploitants agricoles, représentatives à l'échelle régionale.

La SAFER (Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural) joue un rôle stratégique dans le développement et le renouvellement de l'agriculture, la régulation du marché foncier rural, la préservation de l'environnement et l'aménagement du territoire.

À travers sa politique d'intervention sur le foncier, elle contribue activement à installer de nouveaux agriculteurs, à transmettre des exploitations, à accompagner des projets durables et à préserver les équilibres territoriaux.

Le Conseil d'administration de la SAFER est composé de trois collèges et compte jusqu'à 24 administrateurs, nommés pour un mandat renouvelable de 4 ans. Il détermine les grandes orientations de l'activité de la société et veille à leur mise en œuvre.

L'entrée de l'ILOCC dans cette instance traduit la reconnaissance de son engagement dans la défense et la structuration des agricultures insulaires. Elle lui permettra de participer activement aux décisions touchant au foncier, levier essentiel pour l'avenir de l'agriculture et des territoires ruraux.



# FCO : Ne relâchons pas nos efforts de vaccination

Grâce à votre mobilisation lors de la dernière campagne, la couverture vaccinale contre la Fièvre Catarrhale Ovine (FCO) a été satisfaisante en Corse. Une grande majorité des troupeaux a été vaccinés et nous saluons cet engagement collectif.

Mais la vigilance reste de mise. Le virus continue de circuler dans l'environnement, porté par les moucherons vecteurs de la maladie. La menace n'a pas disparu, et seule la vaccination permet de protéger efficacement vos animaux.

C'est pourquoi nous vous encourageons à poursuivre la vaccination chaque année, en lien avec votre vétérinaire référent ou le GDS. En protégeant votre troupeau, vous préservez votre cheptel, votre production laitière, et donc la stabilité de votre exploitation.

Restons collectivement mobilisés pour éviter une reprise de l'épizootie.

# Contrats de coopération professionnelle agricole (CCPA)

Les CCPA ont pour objectif de favoriser l'installation des jeunes agriculteurs ou des agriculteurs en parcours d'installation.

Le stage, d'une durée de six mois, leur permet d'acquérir la technicité nécessaire pour leur projet.

Les organismes agricoles accompagnent les salariés tout au long de cette période, à travers un suivi structuré en trois rendez-vous pour évaluer l'avancement des objectifs fixés, tout en assurant les démarches administratives auprès de l'ODARC.

#### CONDITIONS À RESPECTER POUR L'EXPLOITANT AÎNÉ :

- ✓ Race brebis ou chèvre Corse (2 points);
- CLS/CLO ou formation (2 points);
- Exploitant à titre principal depuis + de 8 ans (2 points);
- Transformation fromagère (1 point);
- Adhérent à un signe de qualité (AOP Brocciu) (1 point);
- Adhésion à un organisme sanitaire (1 point);
- ✓ Schéma de sélection génétique (1 point)

Nécessité d'avoir un minimum de 8 points pour être éligible.

L'exploitant doit également avoir une comptabilité et être affilié à la MSA.

#### **DEUX CAS POSSIBLES:**

	Cas 1	Cas 2
Agriculteur concerné	Agriculteurs en parcours d'installation	Jeunes agriculteurs
Type de contrat	Temps plein	Temps partiel
Rémunération	1 SMIC	½ SMIC

De plus, l'exploitant aîné ne doit pas présenter de lien de parenté de 1er degré avec le salarié.

#### Contacts des organismes agricoles reconnus pour la filière laitière :

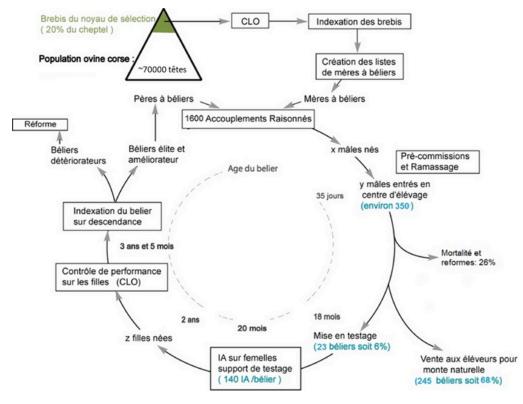
Chambre d'Agriculture: 06.11.39.54.09

ILOCC: 06.29.31.24.55



#### L'INDEX SYNTHETIQUE OVIN LAIT (ISOL)

## Une étape historique pour le programme de sélection de la brebis



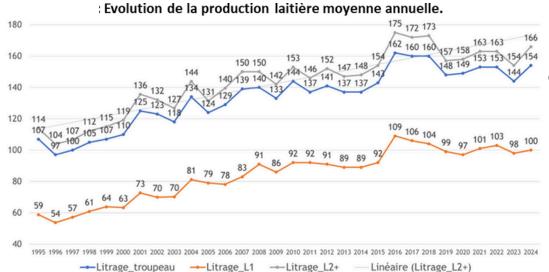
Le cœur de sélection regroupe environ 20 % du cheptel ovin corse, soumis à un contrôle de performance réalisé Chambre régionale d'agriculture.

Les résultats permettent d'indexer les animaux et désigner les « mères à béliers », meilleures brebis programme de sélection. Cellesci sont croisées par insémination artificielle avec les « pères à béliers », les meilleurs mâles, afin de produire des reproducteurs d'élite.

Chaque génération est ainsi issue des meilleurs reproducteurs de la précédente.

#### Un schéma qui a fait ses preuves...mais qui doit évoluer

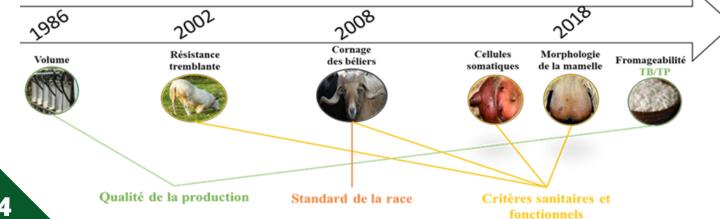
Un schéma de sélection n'est pas figé et doit sans cesse s'adapter aux défis de la filière.



Le contrôle de performance s'est concentré uniquement sur le volume de lait produit depuis les débuts du schéma.

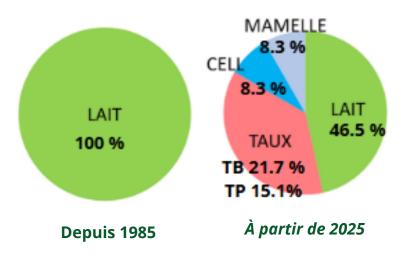
Entre 1995 et 2024, la production movenne annuelle d'une brebis est passée de **107L à 154L.** 

De nouveaux critères mesurés et intégrés au processus de sélection



### 2025, une étape historique : ¿¿L'ISOL pour la sélection de la brebis Corse

Après 7 années d'accumulation de données, l'ensemble des critères peuvent enfin être intégrés au sein d'un Index Synthétique Ovin Lait (ISOL). Cet ISOL permettra d'appliquer la sélection à l'ensemble des critères et plus uniquement à la production laitière.



Le poids des différents caractères dans l'indexation de la brebis Corse

#### Protège la mamelle

Évite la dégradation de la morphologie mammaire.

#### Améliore la productivité

Principalement orientée vers l'augmentation du volume de lait produit mais dorénavant également sur la qualité de ce dernier.

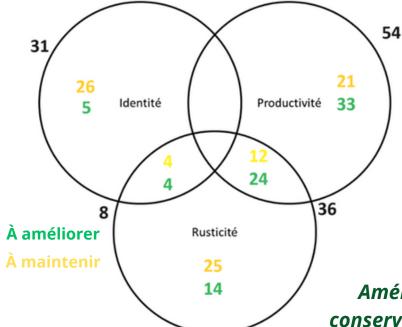
#### Conserve sa rusticité

Conserver des aptitudes telles que la résistance et la résilience aux mammites. Le nouvel ISOL permettra de ne pas dégrader cette qualité.

L'ISOL est défini pour 5 ans. En 2030, une évaluation de l'évolution des caractères sera réalisée pour convenir des modifications potentielles à apporter.

#### La brebis Corse, à l'équilibre entre productivité, rusticité et identité.

La consultation des éleveurs met en évidence leur souhait d'une brebis Corse capable de répondre à leurs enjeux économiques, tout en conservant ce qui fait ses caractères de rusticité et son adaptation à l'environnement.



54

#### Une démarche collective :

Une consultation des éleveurs, via les forums de la brebis Corse organisés par l'OS, a permis d'identifier leurs attentes et de définir les orientations stratégiques de sélection pour l'avenir de la race.

Améliorer la productivité tout en conservant ces caractères de rusticité.

#### LE GAEC VATARELLA S'ENGAGE DANS LA SÉLECTION CAPRINE :

#### Une stratégie affirmée en faveur de la race caprine Corse

Depuis leur installation à Villanova en 2022, les éleveurs ont franchi une étape importante dans leur démarche de sélection en achetant des boucs au haras d'Altiani.

Un choix motivé par la volonté d'améliorer la qualité génétique de leur troupeau et de s'inscrire pleinement dans le schéma de sélection de la race Corse.

"Le haras permet d'avoir des boucs avec une traçabilité claire, des données précises, et surtout une garantie sanitaire, notamment en ce qui concerne le CAEV", expliquent-ils.

"Lorsqu'on débute dans la sélection, c'est essentiel de pouvoir s'appuyer sur un organisme comme le haras. Cela nous permet de faire un choix raisonné et éclairé, avec des garanties solides sur la valeur des reproducteurs", explique Pierre Cabrera.

Les critères de sélection du GAEC ont évolué ces dernières années. Initialement centrés sur la production laitière de la mère et le respect strict du standard de la race, les éleveurs ont aujourd'hui intégré un paramètre devenu incontournable : le profil de la caséine Alpha S1 de l'animal, un paramètre essentiel pour la transformation fromagère (protéine qui influe sur le rendement fromager du lait).

"On comprend mieux maintenant l'impact direct sur la qualité du fromage", confient-ils. Pour eux, la beauté de l'animal, la solidité génétique et les aptitudes laitières restent importantes, mais la fromageabilité prend une place de plus en plus centrale dans leur stratégie de renouvellement.

Satisfaits du déroulement de la vente organisée à Altiani, les éleveurs saluent la rigueur des critères de sélection,

bien qu'exigeants : "C'est parfois frustrant de voir une mère recalée sur un défaut de standard, mais c'est ce niveau d'exigence qui garantit la typicité et la qualité génétique des boucs mis en vente". Leur engagement s'inscrit dans une démarche plus large de valorisation de la race Corse. Leur volonté est claire : conserver une souche exclusivement corse, sans croisements, et participer à la structuration d'une filière durable, basée sur une génétique adaptée au territoire, à la transformation fermière et aux circuits courts. Conscients de l'importance de renouveler régulièrement la génétique, ils envisagent déjà de participer chaque année à la vente du haras. "C'est une garantie de continuité dans la sélection, et une façon de rester connectés à l'évolution du schéma".

Enfin, ils encouragent vivement les éleveurs hésitants à franchir le pas : "Acheter un bouc sélectionné, c'est investir dans l'avenir de son troupeau et de la race".





Pierre & Sylvie élèvent 165 chèvres corses conduites en système pastoral, avec une bi-traite et une mise-bas à partir de début novembre. Ils transhument début juin sur le plateau d'Else.





# Vers une meilleure reconnaissance du Brocciu affiné

Le Brocciu, emblème fromager corse, se décline en plusieurs formes : frais, mais aussi Passu (séché 2 à 3 semaines), Seccu (séché plus de 2 mois), ou encore Salitu (salé à saturation).

Aujourd'hui, seul le Brocciu frais est reconnu par l'AOP, mais les formes affinées occupent pourtant une place réelle dans les pratiques des producteurs et dans les habitudes de consommation insulaires.

Afin de mieux valoriser ces produits traditionnels et de poursuivre la démarche d'évolution du cahier des charges, le Syndicat de l'AOP Brocciu a engagé une stagiaire ingénieure, Selma Bernier-Bourreau, pour mener une étude sur ces différents types affinés.

L'objectif: mieux comprendre les procédés de fabrication, décrire précisément les produits et recueillir

les données permettant leur reconnaissance officielle.

#### Une enquête terrain au coeur des pratiques

Selma a commencé par envoyer un questionnaire à tous les adhérents pour recenser les producteurs de Brocciu affiné, connaître les types produits et identifier les volontaires pour participer à l'étude. Cette étape visait à impliquer activement les producteurs fermiers dans la démarche.

Un guide d'enquête a ensuite été élaboré pour mener des entretiens sur les procédés de fabrication. À ce jour, 14 entretiens ont été réalisés auprès de producteurs fermiers (13) et de transformateurs laitiers (1). Plusieurs critères ont été pris en compte : localisation, type d'atelier (fermier ou laitier), cheptel (brebis, chèvres, mixte), ancienneté dans le métier, etc.

L'ensemble de ces données permettra de montrer la diversité des pratiques, tout en identifiant des constantes.







## Des dégustations pour caractériser les produits

Trois dégustations descriptives ont eu lieu à Ajaccio, Sartène et Altiani avec la participation de producteurs, d'anciens producteurs et de consommateurs avertis.

Chaque dégustateur a reçu un livret pour caractériser chaque produit selon plusieurs critères sensoriels : aspect, odeur, arôme, saveur et consistance.

Ces séances ont permis d'obtenir une première description organoleptique des différents types de Brocciu affinés, qui servira de base à l'élaboration de fiches de dégustation, à l'image de celles existant pour le Brocciu frais.

#### Des analyses complémentaires

Enfin, des analyses physico-chimiques ont été effectuées en collaboration avec la fromagerie d'Altiani.

Elles ont permis de mesurer plusieurs paramètres – teneur en matière grasse, extrait sec, chlorure de sodium – afin d'étudier les différences entre les types affinés et mieux caractériser chacun d'eux.





naturelle et douce par exposition aux UV.

#### L'entretien de sa fromagerie

Chaque campagne de lactation est un moment crucial pour une exploitation fermière.

Sa réussite repose sur la maîtrise sanitaire et technique, assurée par des gestes à appliquer toute l'année.

La plupart sont obligatoires, d'autres relèvent de gestes traditionnels tout aussi efficaces.

#### Nettoyage et dépose de la machine à traire 1 Rinçage à l'eau tiède Nettoyage alcalin (45-55°C 2 pendant 10 min) 1. Fin de Rinçage campagne: 3 anticiper et Nettoyage acide pour entretenir éliminer les dépôts calcaires Pour un nettoyage approfondi, pensez à démonter manuellement les pièces et vidanger et sécher les circuits avant stockage Traitement des planches dans un local propre, sec et ventilé. d'affinage: brosser/laver, sécher à Vérifier les composants mécaniques (pompes, l'air libre puis exposer au soleil 2-3i pulsateurs) en alternant les faces : désinfection

Maintien des fromages en cave d'affinage: conserver quelques fromages sains dans une cave avec hygrométrie + T°C contrôlées pour maintenir une flore d'affinage endogène qui servira pour l'ensemencement des prochaines productions.

**Entretien des locaux :** effectuer une inspection complète des sols, murs, plafonds, joints et siphons. Réparer les dégradations, remplacer les joints usés. Réviser ou remplacer et maintenir afin de rester conforme.

#### Bilan de fin de campagne :

- Identifier les anomalies et définir des actions correctives, avec soutien technique et évaluation lors de la campagne suivante ;
- Suivre des formations réglementaires & techniques et échanger aves les autres producteurs & techniciens.

Nettoyage complet des ateliers : chaque produit nettoyant et désinfectant doit être strictement utilisé selon les instructions fournies (temps, action, concentration, température = TACT) + désinfection alcaline chlorée de l'atelier recommandée.

#### **Documents:**

- Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS): doit être mis à jour chaque année afin de refléter les pratiques actuelles, les évolutions réglementaires et les points critiques identifiés;
- Premier autocontrôle: à effectuer dès les 1ères phases de production pour vérifier la qualité microbiologique des produits/équipements et ajuster les pratiques si nécessaire.

2. Reprise de la transformation

Vérification de la qualité de l'eau : non obligatoire en fonction du type d'installation mais fortement recommandée. C'est un élément clé pouvant influencer la sécurité sanitaire & technologique des produits.

Autocontrôles des produits: lait cru, fromage frais/affiné, brocciu doivent faire l'objet de contrôles réguliers pour suivre la qualité microbiologique. Pensez à vous référer à votre PMS pour connaître le nombre et la nature de ces contrôles. En cas d'incident d'élevage, de contamination suspectée ou de problèmes technologiques, il est vivement recommandé de renformer le nombre d'autocontrôles.

**Réaction aux non-conformités :** si un résultat est non conforme, des analyses complémentaires sur les surfaces/équipements/locaux peuvent être nécessaires pour identifier la source de contamination. Si une non-conformité majeure est détectée, un nouvel historique d'autocontrôles doit prouver l'efficacité des actions correctives avant de reprendre la production normale.

**Spécificité des nouveaux installés :** 3 séries d'autocontrôles (5 échantillons/série) sont obligatoires pour établir un historique de référence.

Une fois réalisée et validée, la fréquence pourra être adaptée.

3. En cours de campagne : surveiller et corriger

#### Contacts:

• Gilles Riondet : 06.03.03.93.80

Lisandru Mariani: 06.30.24.86.59

# ENTRETENIR SA MACHINE À TRAIRE

La MAT est votre principal outil de travail. L'entretenir vous permet de maintenir ses performances, sa longévité et un lait de bonne qualité bactériologique

La machine à traire est un équipement clé au regard de la qualité microbiologique du lait. Elle est vecteur de flores microbiennes d'intérêt mais aussi de flores pathogènes.

Des défauts de diverses origines peuvent entraîner une baisse de l'efficacité de la traite et du nettoyage.



OPTITRAITE : contrôle des perfomances de traite NET'TRAITE : contrôle du nettoyage de l'installation de traite

#### **CONTACTS:**

Paul Cucchi, 06 71 61 81 66 Gilles Riondet, 06 03 03 93 80 Xavier Costa, 06 11 19 84 54

# ABREUVEMENT DES ANIMAUX

# La Chambre d'Agriculture réactive sa cellule d'alerte avec un numéro unique

Une permanence est mise en place du lundi au vendredi afin de connaître les besoins journaliers en eau et le volume de stockage permettant de chercher des solutions et définir un planning de livraison.

#### **Attention!**

Seules les demandes urgentes et sans solution pourront bénéficier du dispositif.

En raison du risque incendie très élevé cette année, la mobilisation des véhicules est limitée.







L'ILOCC s'impegna à prò di l'agricultura corsa è di a so filiera. Simu dispunibili è à l'ascolta d'ognunu, per u bè cumunu è u sviluppu d'ogni splutazione.

Un esitate manc'appena, voi attori di a filiera, chjamate o passate à vede ci!

Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse Station Expérimentale d'Altiani **20270 ALERIA** 

www.ilocc-corse.com

Mail: ilocc.secretariat@gmail.com Tel: 06 74 64 08 07 - 09 75 87 03 25



Nous suivre sur nos réseaux





