

Atouts et limites de la consommation de viande de veau de Corse en Corse

TRIFT N. (1), CHAMPREDONDE M. (1), RENAULT M.L. (2), MAESTRINI J. (1), CASABIANCA F (1).

(1) INRA, Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Elevage, 20250 Corte

(2) Fédération Régionale des Coopératives Agricoles, 20100 Bastia

RESUME - Il existe en Corse une viande de veau particulière provenant de l'élevage de jeunes bovins. L'objectif de notre enquête est de connaître la perception de cette viande par la société locale et les estivants. Nous avons réalisé une enquête auprès de 330 consommateurs (en supermarchés et hypermarchés et boucheries détaillant).

Cette viande de veau de Corse est finalement autant consommée par la population locale corse que par les estivants. Elle est notamment très appréciée par les touristes qui recherchent un produit qu'ils n'ont pas l'habitude de consommer et l'image naturelle associée à la Corse.

L'identification des blocages et des incitations à la consommation de la viande de veau de Corse, nous amène à identifier les possibles stratégies de différenciation de cette viande. Il semble que c'est à la fois la dimension naturelle et traditionnelle de la viande qui retient le plus les consommateurs corses et non corses.

Assets and limits of corsican veal consumption in Corsica

TRIFT N. (1), CHAMPREDONDE M. (1), RENAULT M.L. (2), MAESTRINI J. (1), CASABIANCA F (1).

(1) INRA, Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Elevage, 20250 Corte

SUMMARY - A specific veal production does exist in Corsica, obtained from young cattle. The objective of our investigation was to know how this meat is perceived by local and outside people. We carried out an investigation near 330 consumers (in supermarkets and butcheries). This veal from Corsica turned out to be consumed by the Corsican local population as much as by tourists. It was very appreciated by the tourists seeking a product they are not used to eat and an image of nature associated with Corsica.

The identification of the limits and the incentives to consumption of veal from Corsica, led us to identify possible strategies for differentiating this meat.

It seemed that nature and traditional characteristics are the most attracting characteristics for Corsican and non Corsican consumers.

INTRODUCTION

Les bouleversements qui ont suivi les crises successives dues à l'ESB (Encéphalite Spongiforme Bovine) ont révélé aux consommateurs l'existence de pratiques d'élevage qu'ils ne soupçonnaient pas. Cette récente prise de conscience a conduit à une rupture radicale à la fois des pratiques productives et du fonctionnement des activités commerciales. C'est la conséquence d'un déplacement de la "hiérarchie des attributs recherchés par les acheteurs de viande bovine" (Sans et de Fontguyon, 1999). La dimension organoleptique de la viande (en particulier sa tendreté et son goût) s'est effacée au profit de la sécurité alimentaire. Désormais, l'assurance de l'innocuité de la viande bovine est devenue un enjeu majeur pour la filière bovine. Elle passe par la garantie de l'origine de la viande et de son mode d'élevage.

De nombreuses régions françaises ont saisi cette opportunité pour s'engager dans des démarches de différenciation de leur viande bovine. En particulier, les régions à faible potentiel concurrentiel ont trouvé dans la reconnaissance de la qualité supérieure (Label Rouge) ou du marquage de l'origine (appellation d'origine contrôlée ou indication géographique protégée) de nouveaux atouts pour le développement d'un élevage utilisateur de ressources locales.

En Corse, ces bouleversements structurels nationaux doublés d'une évolution rapide du contexte local (structuration de la fonction d'abattage et fédération de la filière autour d'une association régionale) ont engagé les parties prenantes du secteur bovin dans une réflexion sur la stratégie de différenciation de la viande de veau de Corse. **Il existe deux types de production de veau sur l'île.** Un veau typique de Corse (Trift, 1999) appelée *manzu* dont les premières enquêtes ont révélé qu'elle est méconnue de la plupart des consommateurs (plus de 80 % des répondants). C'est un veau abattu à un an et plus, de type génétique corse, faiblement complémenté et élevé en montagne qui dispose donc d'un potentiel de typicité important.

Cela dit, sa viande reste, paradoxalement, peu présente sur les linéaires des bouchers et des grandes surfaces, malgré sa typicité et alimente principalement les réseaux commerciaux souterrains, notamment maghrébins (une étude est en cours pour essayer de saisir les modalités de sa commercialisation). D'ailleurs, le groupement des producteurs de bovins de montagne qui rassemble une majorité d'éleveurs produisant du *manzu* ne fait pas partie de la nouvelle association régionale.

L'autre type de veau produit en plaine provient d'un mode d'élevage moins spécifique se rapprochant des types de veaux lourds abattus entre 7 et 10 mois que l'on trouve sur le Continent. La consommation d'herbe donne à leur viande une couleur rouge clair à rouge soutenu. Elle est donc visuellement différenciable, sur un linéaire, d'une viande de veau blanche.

Cependant, l'examen du cahier des charges de la nouvelle association régionale produisant ce veau de plaine montre qu'il n'existe aucune spécification différenciant cette **viande de veau de Corse** (nous la nommerons ainsi par la suite) d'une autre viande, hormis sa provenance insulaire. Afin de saisir, l'image de ce veau auprès des consommateurs locaux et estivants, nous avons lancé une enquête de consommation. **A partir de l'identification des blocages et des incitations**

à sa consommation, nous voulons identifier les bases possibles de différenciation de cette viande qui aujourd'hui n'existe pas officiellement.

La première partie présente les résultats de l'enquête de consommation en essayant de distinguer les motivations d'achat et les refus en fonction des lieux de vente et des types de consommateurs (autochtones ou estivants). Nous attachons une importance particulière à la demande estivale puisque entre mars et octobre la population de l'île passe de 250 000 habitants à 1 million de résidents.

Nous présenterons ensuite les modes d'information du consommateur : du réglementaire (dans le cadre du renforcement de la provenance documentée) au volontaire (qualité supérieure, origine)

A la vue de ces résultats et des éléments déjà connus sur les modes d'élevage, nous explorerons les voies possibles de différenciation de la viande de veau de Corse.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1. ECHANTILLONNAGE

Afin de saisir les modes de consommation de cette viande de veau de Corse, nous avons réalisé une enquête, inédite en Corse, auprès de 330 consommateurs. Parmi ces 330 consommateurs, nous avons enquêté 268 clients des 7 des plus grands supermarchés et hypermarchés de l'île (Bastia, Ajaccio, Corte, Ponte Leccia, Ile Rousse, Calvi, Porto Vecchio). De même, afin de respecter la répartition des volumes de viande écoulés en Corse, nous avons réalisé 62 enquêtes dans 4 boucheries détaillant (Bastia, Ajaccio, Saint Florent, Corte) soit un peu plus de 1/4 des personnes enquêtées.

La réalisation de cette enquête en saison touristique durant les mois de mai à septembre a permis de capter, à la fois une clientèle locale (58 % des répondants) et estivale (42 % des répondants).

L'enquête s'est déroulée sur le linéaire viande de veau en grandes surfaces (en libre service ou à la coupe) et à la sortie des boucheries détaillant.

1.2. STRUCTURATION DE L'ENQUETE

Le questionnaire d'enquête est organisé en 3 parties et composé de questions fermées pour l'essentiel. La première traite des préférences des clients des grandes surfaces ou des boucheries pour les viandes de veau en général. Elle permet de situer les modes de consommation de la population corse et touristique parmi un échantillon plus large de la population française. Elle renseigne également sur la répartition des achats entre viande de veau de Corse et du Continent. La seconde s'intéresse plus spécifiquement à la consommation de viande de veau de Corse. Elle tente de saisir les motivations d'achat ainsi que les refus. Nous avons distingué deux types de refus d'achat : l'un "*a priori*" (lorsque le client n'a jamais consommé de la viande de veau de Corse, mais qu'il possède pourtant une opinion). L'autre "par expérience" (lorsque le client a déjà consommé de la viande de veau de Corse, mais qu'il ne souhaite pas renouveler son achat). La troisième regroupe un faisceau de questions sur les modes privilégiés de préparation de la viande par les consommateurs. Enfin, quelques questions permettent, en outre, de définir l'état civil de la personne enquêtée et son origine.

2. RESULTATS

2.1. MODES DE CONSOMMATION DES VIANDES DE VEAU EN GENERAL

Les clients des grandes surfaces ou des boucheries achetant leur viande en Corse consomment plus volontiers de la viande de veau corse (à plus de 60 %) contre 40 % pour des viandes de veau d'autres provenances (principalement continentale).

D'une manière générale, lorsqu'on interroge les consommateurs sur les critères d'achat des viandes, on retrouve clairement le changement dans la hiérarchie des attributs, décrit par Sans et Fontguyon (1999). Ce n'est plus le critère de tendreté (13 %) qui incite les clients à acheter de la viande de veau de Corse en Corse (comme sur le Continent), mais la fraîcheur (31 %) et l'origine (28 %). On retrouve des composantes de fraîcheur qui renseignent sur la qualité sanitaire de la viande et d'origine qui informent sur sa provenance et le type d'animal dont elle est issue.

2.2. FREINS ET MOTIVATIONS A L'ACHAT DE VIANDE DE VEAU DE CORSE

2.2.1. Freins à l'acte d'achat de la viande

Parmi les consommateurs ayant déjà acheté de la viande de veau de Corse (86 % des répondants), 10 % n'ont pas renouvelé leur acte d'achat. Ce refus que l'on a qualifié "par expérience" est motivé par une première consommation décevante. Cette déception se rapporte principalement au **manque de tendreté** de la viande de veau de Corse pour 35 % des personnes interrogées. Son aspect vient en seconde position et notamment sa couleur (33 %). La couleur rouge foncée est en effet rebutante pour certains consommateurs, y compris corses. Enfin, son coût plus élevé que les viandes de veau continentales (23 %) amènent certains répondants (principalement des femmes au foyer, des retraités et des employés) à ne pas renouveler leur acte d'achat (ou exceptionnellement). La viande de veau devient dans ce cas un aliment à connotation festive.

Notons également des "refus par expérience" liés au manque de services associés à la viande de veau de Corse. Ainsi, l'absence de boucher dans les linéaires et la prédominance des portions unitaires industrielles (PUI) limite le choix dans les types de morceaux à cuisiner. Ces résultats sont à mettre en parallèle avec des travaux antérieurs sur le fonctionnement des activités de boucherie sur l'île. Trift (1999) notait le déficit de bouchers formés en Corse. De même, Trift *et al.*, (2002) observait les difficultés pour des bouchers formés sur le Continent à s'adapter à une découpe permettant de pallier le manque de tendreté du veau de Corse. Le travail du veau de Corse n'est pas très élaboré et n'offre qu'une gamme limitée de produits issus de la découpe.

14 % des répondants n'ont jamais acheté, ni consommé de la viande de veau de Corse. C'est principalement le fait des répondants estivants qui ne connaissent pas le produit. Ils motivent ce "rejet *a priori*" de plusieurs façons. La première : c'est le manque de connaissance de la viande de veau de Corse, d'aspect fort différent de la viande de veau continentale. Ce manque de connaissance concerne à la fois le produit lui-même, mais surtout son mode de préparation. **La méconnaissance des pratiques culinaires associées à ce produit typique de la Corse est, en effet, un frein à son achat et à sa consommation.** On retrouve également ce

constat dans le cas du *brocciu* (fromage de lactosérum corse) qui entre dans la préparation de plats cuisinés et est plus rarement consommé en l'état.

La seconde se rapporte au mode d'élevage. La divagation des animaux, la présence de vaches d'apparence maigre sur les routes (même s'ils constituent deux phénomènes en résorption) continue d'imprimer durablement les esprits. Ces *a priori* sur l'élevage corse contribuent à réfréner l'acte d'achat de veau de Corse, même s'ils ne concernent que 17% des répondants n'ayant jamais acheté de la viande de veau de corse.

2.2.2. Motivations de la consommation de la viande

Parmi les motivations les plus importantes pour l'achat de viande de veau, les répondants évoquent prioritairement des critères de goût et de couleur qui cumulés représentent 65% des critères d'achat. Ils arrivent bien avant la provenance de la viande qui ne représente que 15 % des réponses. En conséquence, les caractéristiques intrinsèques de la viande constituent des critères privilégiés pour le choix de la viande de veau de Corse. Face à ces deux critères, la provenance devient secondaire (autrement dit accessoire) parce que la couleur joue le rôle d'un indicateur indirect de la provenance de la viande de veau (le goût vient confirmer à la dégustation cette provenance insulaire).

En effet, la couleur recherchée par les consommateurs est un facteur de reconnaissance pour l'achat de la viande de veau de Corse. 47 % des répondants l'identifient simplement en la voyant, sans éprouver le besoin de recourir aux indications figurant sur les étiquettes ni au boucher. En conséquence, **la viande de veau élevé en Corse est reconnaissable en elle-même, sans avoir besoin d'être accompagnée d'une signalisation particulière.**

2.3. REPRESENTATION DU MODE D'ELEVAGE DU VEAU DE CORSE ET DE SA VIANDE

Le mode de production du veau de Corse est associé par les répondants à des pratiques extensives. L'ensemble des réponses oscille entre "élevé en plein air" (41 %), "de façon naturelle" (29 %), "dans la montagne" (8 %) et "sans aliments complémentaires" (4 %). Cette question sur les modes de production du veau était posée de manière ouverte. Si le répondant ne trouvait aucun qualificatif *ad hoc*, nous lui en propositions quelques-uns par une question fermée. Nous avons obtenu pour les trois premiers qualificatifs les mêmes résultats quelque soit la forme de la question ce qui témoigne de la robustesse des caractéristiques d'élevage pour les consommateurs. Cette représentation de l'élevage dédouane la production de viande en Corse de toutes les images associées à l'alimentation à base de farines animales et autres hormones.

A ce mode d'élevage perçu comme "extensif et naturel", les consommateurs associent un produit "traditionnel, de terroir" (55 %) ce qui en fait, pour eux, un produit "sûr à consommer" (23 %). Seuls 18 % considèrent la viande de veau de Corse comme un produit "haut de gamme".

2.4. MOMENTS DE LA CONSOMMATION ET TYPES DE PREPARATIONS CULINAIRES

Peu de consommateurs positionnent la viande de veau de Corse dans le haut de la gamme. Ce résultat est confirmé par les moments privilégiés de consommation du veau. Il est cuisiné principalement au moment du déjeuner (62 %) et

pour les repas ordinaires de la semaine (83 %). La viande de veau ne possède donc pas de caractère festif puisque seul 17 % des consommateurs en achètent pour des repas entre amis ou pour le repas dominical. Il s'agit d'un produit pour une utilisation quotidienne qui n'est associé à aucun moment particulier dans l'année (contrairement à l'agneau ou le cabri de Corse, par exemple).

Cette utilisation quotidienne de la viande de veau amène les consommateurs à privilégier des préparations culinaires rapides de type grillades. 39 % de la viande achetée est consommée sous cette forme. Ce mode de préparation exige de découper à partir de la carcasse des morceaux de viande adaptés à ces préparations culinaires. Ainsi, les escalopes, les rôtis et les côtes de veau représentent près de 80 % des achats des personnes enquêtées.

A l'inverse, les préparations à base de tendrons de veau notamment pour les sautés de veaux ne représentent que 20% des achats, alors qu'il s'agissait du mode de préparation traditionnel du veau de Corse.

3. DISCUSSION

Ces résultats, reliés aux travaux sur le fonctionnement technique des activités d'élevage et de boucherie, nous permettent d'avancer quelques pistes de réflexions pour la différenciation des viandes de veau de Corse.

Le défaut majeur de la viande de veau de Corse se résume à son manque de tendreté. En effet, la faible couverture en gras des carcasses de veau de Corse empêche d'assurer une maturation prolongée de la viande sans qu'elle ne noircisse. Dans l'idéal, le temps maturation pour un veau devrait s'étendre à 7 jours, mais dans les faits, les bouchers (qu'ils soient en grandes surfaces ou en boucheries traditionnelles) ne maturent les carcasses que 3 ou 4 jours. Par ailleurs, l'affaiblissement des préparations traditionnelles comme le sauté de veau (qui permettait de pallier cette dureté par un braisage long) et le développement des grillades met d'autant plus en avant ce problème de tendreté.

Finalement, les modes modernes de consommation ont gagné en Corse, mais s'accommodent mal de cette viande légèrement plus dure (faute d'une maturation en carcasse suffisante). Les Corses sont aussi sensibles à ce manque de tendreté que les estivants continentaux.

Comme beaucoup de produits que l'on ne connaît pas et que l'on découvre en vacances, la viande de veau de Corse souffre d'une carence d'informations sur la manière de l'apprêter. Comment, en effet, cuisiner une viande de veau qui ressemble plus, à première vue, à de la viande de jeune bovin, voire de bœuf dans certains cas ? Ce manque d'informations à destination la clientèle extra-locale freine l'acte d'achat. Ce n'est pas tant la signalisation de la viande qui fait défaut (elle est facilement reconnaissable à sa couleur), mais le manque d'informations attachées à sa préparation culinaire.

Le fait qu'elle soit reconnaissable au sein du linéaire "viande de veau" est un atout important. Sa provenance corse est pour ainsi dire indiquée par sa couleur rouge soutenue. Elle est donc facilement différenciable par rapport à la viande de veau continentale blanche voire rosée claire du Sud de la

France. **Ce type de viande met donc directement en relation (sans ajout de mentions complémentaires) un produit particulier et une région.**

La carcasse et la viande de veau de Corse sont facilement identifiables. Pourtant, cette spécificité ne repose ni sur une alimentation particulière, ni sur un type génétique local. Les veaux pourraient très bien être élevés dans une autre région et présenter les mêmes caractéristiques bouchères. Bien plus, le regroupement des différents types de veaux existants sur l'île masque une diversité sous la dénomination générique "viande de veau de Corse". Les campagnes publicitaires pour le veau de Corse, l'étiquetage de la viande et les marques commerciales des groupements confondent des types de produits de nature différente.

Ainsi, le *manzu* qui serait le veau le plus typique de Corse et plus globalement l'agriculture de montagne dont il est issu sont aujourd'hui totalement marginalisés.

Dans ces conditions, deux perspectives sont envisageables. La première serait de définir les bases de différenciation du *manzu* en s'appuyant sur les travaux concernant son mode de production. En parallèle, la reconnaissance d'une spécificité de la viande du veau élevé en plaine passe par la mise en place d'un réel cahier des charges qui le distingue de son homonyme continental, autrement que par sa seule provenance Corse. Cela demanderait d'engager un travail technique sur l'alimentation et sur les types génétiques sur lesquels repose la production de ce veau de plaine.

Deux signes de qualification pourraient alors être intéressants pour différencier les types de viandes de veau existants en Corse. D'un côté, une appellation d'origine contrôlée pour certifier l'origine et la typicité du *manzu*. Une labellisation en agriculture biologique est également envisageable pour reconnaître les pratiques hyper extensives de son élevage consommant peu d'intrants (alimentaires et phytosanitaires). De l'autre, un label rouge pour mettre en valeur la qualité supérieure de la viande de veau de plaine (qui ne soit pas uniquement fondé sur sa simple provenance corse) par rapport à d'autres productions continentales d'un même type. Les récentes réunions des partenaires techniques et institutionnels ont révisé à la baisse ces ambitions de différenciation privilégiant aujourd'hui un simple certificat de conformité ne nécessitant pas de mise à l'épreuve de la qualité supérieure.

En conséquence, l'important est de distinguer ces deux types de production de plaine et de montagne dont les bases de différenciation sont différentes. Et la différenciation par l'origine permettrait de qualifier les veaux de montagne et donnerait donc une chance à l'élevage de montagne de sortir de la voie de la marginalisation dans laquelle elle s'est confinée.

Nous remercions particulièrement Guy de Fontguyon pour son aide à la conception des enquêtes.

Sans P., de Fontguyon G., 1999. Sciences de la Société, 46, 173-189.

Trift N., 1999. Mémoire de DEA, INAP-G, 122 p. + annexes.

Trift N., Bouche R., Casabianca F., 2002. International Farming System Association, 5, Firenze.