

Formulaire de candidature

PRIX LEADER DES RÉGIONS 2014-2022

Nom du projet	CRÉATION D'UNE CHAÎNE D'ABATTAGE SUR EXPLOITATION AGRICOLE
Nom du Porteur de projet	VACHE TIGRE
Structure Juridique du Porteur de projet	EARL
Nom du GAL	Pôle d'Equilibre Territorial & Rural de l'Orano, Taravo, Valinco, Sartonais (PETR - OTVS)
Région	Corse-du-Sud

ELEMENTS BUDGETAIRES

Montant total du projet	269 249, 43 EUR
Montant FEADER	172 319, 63 EUR
Nom des cofinanceurs	53 849, 89 EUR

INTRODUCTION DU PROJET

Présenter en quelques mots et de manière communicante le projet (ce paragraphe sera utilisé comme sous-titre). (200 mots maximum)

La ferme de Jacques Abbatucci élève leurs animaux avec les méthodes traditionnelles du 19ème siècle tout en utilisant les technologies innovantes et modernes du 21ème.

Soucieux de réduire son impact carbone sur l'environnement et de proposer une offre de qualité de viande bovine incomparable, Jacques Abbatucci a élaboré un outil de transformation alimentaire complet. Cet atelier de transformation a pour objectif d'assurer l'abattage, la transformation et la vente directe sans ambages sur son exploitation agricole.

Formulaire de candidature

PRESENTATION RESUMEE DU PROJET

Présenter de manière concise le projet. (500 mots maximum)

Les sujets à évoquer sont entre autres :

- la localisation
- les éléments de contexte (besoin d'action / problématique)
- les objectifs
- les réalisations effectives ou attendues
- le rôle de LEADER dans le projet (financement, accompagnement, mise en réseau, etc.)



Située en bord de mer à Serra di Ferro, dans la vallée du Taravo, en Corse-du-Sud, Jacques Abbatucci, l'idéal à la main, **fait revivre la terre d'antan héritée** de sa grand-mère pour donner naissance à la Vache Tigre à la jolie robe bringée. **La marque "Vache Tigre" est déposée en 2006 par Jacques Abbatucci**, l'élevage est issu de la race corse « Saïnata », dont les origines remonteraient à la Brune de l'Atlas nord-africaine. Elle aurait été amenée sur l'île au fil de l'Histoire et de ses invasions. Rustique, elle se caractérise par sa robe tigrée reconnaissable et unique, mais aussi du fait de sa plus petite taille, lui conférant l'agilité nécessaire aux reliefs escarpés du maquis corse. Élevée depuis des siècles sur l'île de Beauté, elle est **la plus adaptée à ses conditions climatiques et à l'alimentation naturelle de l'île.**

Aujourd'hui c'est **son fils, Antoine Abbatucci qui perpétue à ses côtés le savoir-faire bovin.** Le père et le fils élèvent leurs animaux avec **les méthodes traditionnelles du 19ème siècle tout en utilisant les technologies innovantes et modernes du 21ème.** Soucieux de réduire son impact carbone sur l'environnement et de proposer une offre de qualité de viande bovine incomparable, Jacques Abbatucci est un des premiers éleveurs bovins à passer à l'agriculture biologique en 2000. Ils garantissent une viande saine, sans antibiotiques, sans aliments industriels et avec des conditions d'élevage optimales pour le bien-être animal. Les animaux vivent à l'année en liberté, entre prairies et coteaux du maquis, leur alimentation varie naturellement en fonction des saisons et des plantes dont ils se nourrissent. La vie sans stress de nos animaux couplée à une maturation d'en moyenne 10 jours confèrent à la viande, une tendreté exceptionnelle.

C'est pour cela que la famille Abbatucci a **élaboré un outil de transformation alimentaire complet en accord avec les valeurs qu'ils prônent.** Cet atelier de transformation a pour objectif d'**assurer l'abattage, la transformation et la vente directe** sans ambages sur son exploitation agricole. La construction a été entreprise en 2020. Elle est **la première unité de transformation fermière de France** regroupant l'abattage, la découpe, la préparation et la vente directe de nos produits. Elle utilise **toutes les technologies disponibles pour limiter l'impact environnemental**, pour réduire la production de déchets ainsi que le stress animal. L'unité de transformation bovine permet **le renforcement du bien-être animal** en réduisant les bruits métalliques combinés avec une lumière douce et une musique apaisante au moment de l'abattage qui permet d'**optimiser une qualité de viande** jusqu'à 25 %. Il comprend également la gestion en direct des déchets par compostage, l'utilisation de panneaux photovoltaïques et l'utilisation d'huiles usagées pour alimenter la chaudière vapeur dédiée à la désinfection biologique. Cet outil limite également le transport des animaux, par conséquent il réduit les coûts financiers humains mais surtout environnementaux.

Par son **caractère innovant et unique à l'échelle non seulement locale mais nationale**, faire appel à notre collectivité porteuse d'un Plan d'Alimentation Territorial (PAT) ainsi que d'une programmation LEADER pour assurer le financement et l'ingénierie nécessaires était une évidence. L'élaboration de l'outil de transformation alimentaire complet comprend la création de la chaîne d'abattage avec un montant de 207 424,48 EUR ainsi que des équipements complémentaires d'un montant de 61 824,95 EUR.

Depuis son inauguration au mois de mars 2021, **cet outil contribue pleinement au rayonnement local mais pas seulement.** Non seulement il a permis la création de huit emplois sur la micro-région mais est devenu **un modèle d'inspiration et de développement agricole pour tous les autres éleveurs bovins de la région.** Grâce à la première unité de transformation fermière de France, la race labellisée "Vache Tigre" permet l'exportation de la viande bovine corse jusqu'à l'étranger.

Formulaire de candidature

LE CARACTÈRE EMBLÉMATIQUE / INNOVANT DU PROJET

Présenter le caractère innovant / emblématique du projet. (300 mots maximum)

Pourquoi ce projet représente-t-il une priorité de LEADER dans votre stratégie ?

- Comment le projet a-t-il abordé un défi majeur de votre stratégie (par exemple, changement démographique, problèmes environnementaux, problèmes sociaux) ?
- Comment le projet pourrait-il être transféré à d'autres GAL ?

Le Pôle d'Equilibre Territorial & Rural de l'Ornano, Taravo, Valinco et Sartenais regroupe d'un point de vue territorial deux communautés de communes en Corse-du-Sud. Notre collectivité est donc porteuse d'une programmation LEADER mais également d'un Plan d'Alimentation Territorial "Un Piattu in Più" dès l'installation des services opérationnelles du PETR en 2017 ainsi que d'un Contrat Local de Santé (CLS) qui inclut un volet alimentation depuis cette année.

L'alimentation représente donc un axe majeur dans notre développement territorial. Ce PAT a pour objectif d'engager une démarche d'ancrage territorial de la production alimentaire, de mettre en réseau les producteurs, les transformateurs, les collectivités territoriales et les consommateurs, de réduire les inégalités d'accès aux produits qualitatifs et issus de l'agriculture biologiques et de favoriser la lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets. Par conséquent, le projet de création d'un outil de transformation alimentaire complet en accord avec les valeurs qu'il véhiculent lors de notre première prise de contact avec l'éleveur bovin Jacques Abbaticci nous a paru de façon évidente, comme une opportunité exceptionnel pour le territoire et conforme aux objectifs inscrits dans le PAT que nous souhaitons atteindre.

Ce projet est un outil qui représente d'ores-et-déjà un un modèle d'inspiration et de développement agricole pour tous les autres éleveurs bovins de la Corse. Ce modèle peut se décliner auprès d'autres GAL implantés dans des régions riches en termes d'agriculture bovine et peut être attractif pour d'autres éleveurs bovins soucieux d'apporter une offre qualitative de produits et de respecter son impact environnemental tels que le GAL de Nouvelle Aquitaine, le GAL de l'Auvergne Rhône Alpes et tant d'autres.

Formulaire de candidature

PHOTOS / ILLUSTRATIONS DE VOTRE PROJET

Insérer quelques photos ou illustrations du projet ou des liens vers des vidéos ou des supports de communication.

<https://www.vachetigre.com>

Vous trouverez ci-dessous plusieurs liens vers des articles de presse :

<https://vimeo.com/479855254>

https://www.youtube.com/watch?v=MONFq7Y9WfY&ab_channel=LesCarnetsdeJulie

<https://vimeo.com/479805232>

<https://vimeo.com/479767318>

<https://vimeo.com/194072282>

<https://youtu.be/I6uZ8TUZ2iY>

<https://www.tflinfo.fr/regions/video-decouverte-la-gastronomie-une-histoire-de-famille-en-corse-2219969.html>

https://www.lemonde.fr/m-styles/article/2015/10/28/les-abbatucci-trois-freres-devoues-aux-saveurs-corses_4794545_4497319.html

<https://incorsicamag.mrmagz.com/incorsica-63?page=27&fbclid=IwAR0qPcoUHYB8Jsm2PXmYG5XrV9h3TqAFbdOUEwJaqqpsBJ3KHlex9dlArwE>

<https://www.corsematin.com/articles/exploitation-bovine-transformations-a-la-ferme-a-serr-a-di-ferro-121737>