

3^{ème} Séminaire International d'Antalya

Gouvernance des chaînes de valeur, produits de terroir agroalimentaires et indications géographiques en Turquie et dans les autres pays Méditerranéens

Raisins de Corinthe: terroir culturel, structures coopératives et dynamique de la dénomination d'origine



Anthopoulou Th. , Université de Panteion - Athènes

Panagou G., Président du groupement de producteurs de Kiato (Korinthia)

Antalya, 10 - 15 octobre 2012

Les raisins noirs secs de Corinthe



Variété spécifique de cépage noir (*Vitis Vinifera Apyrena*). Grains très fins sans pépins à peau mince, extrêmement juteux et à une saveur intense.

Du fait de ses saveurs et ses caractéristiques organoleptiques spécifiques, les raisins de Corinthe sont classés parmi les meilleures variétés dans le monde et sont bien demandés sur les marchés internationaux.

La zone des raisins de Corinthe dans le Péloponnèse et les Iles Ioniennes



- La culture se localise dans le Nord et Ouest de Péloponnèse et les îles Ioniennes de Zante et de Céphalonie.

- Valorisation des sols d'une fertilité modérée; terrains pentus des zones de semi-montagne et défavorisées; climat doux avec des hivers sans gelés tardives et des étés relativement secs.

Les IG

- un label AOP- raisins secs de Corinthe Vostizza (1998)
- un label IGP: raisins secs de Zante (2008)
- sont en évolution auprès de l'UE 2 IGP: Raisins secs d'Iliia et Raisins secs de Messinia et un label AOP *Raisins secs noirs de Corinthe (Mavri Stafida Korinthias)*

Bref historique de la filière

- Culture et produit reconnu pour sa valeur nutritive dès l'Antiquité (Hippocrate). Importation en Europe du Nord 11^{ème} siècle par les chevaliers de croisades de retour de Méditerranée.
- Grande prospérité due aux exportations (Grande Bretagne en particulier) au deuxième moitié du 19^{ème} siècle; explosion entre 1880-1890 du fait de phylloxéra en France ; le secteur des raisins secs de Corinthe devient pierre angulaire de l'économie de l'Etat Néo-hellénique (1830) en voie de modernisation à l'époque.
- Après 1890 effondrement du marché grec avec restauration du vignoble français => crise du marché des raisins de Corinthe, crise économique et sociale en Péloponnèse et de toute la Grèce, émigration massive des Péloponnésiens en particulier aux USA.
- La production se dirige vers le marché intérieur; reconversion industrielle du secteur,=> caves, distilleries => nouvel essor
- En 1925 l'état grec fonde l'Organisme Autonome des Raisins de Corinthe, personne morale supervisé par le secteur public pour la protection et la commercialisation du produit (dissolution par la loi en 1997) → les raisins secs de Corinthe deviens produit national

La qualité spécifique et le lien au lieu de production



Couleur bleu-noire
brillante, petite forme à
peau mince, teneur en
humidité inférieure à 16% .

- Parmi les plus anciens cépages autochtones -emblématique du vignoble de Péloponnèse.
- Savoir-faire de culture et de traitement du produit traditionnel (travail manuel, séchage au soleil sur claies par terre).
- Parmi les caractéristiques organoleptiques les plus importants: la richesse en glucides digestibles, comme le glucose et le fructose; absence des matières grasses ; sources de vitamines et minéraux (fer, calcium) qui aident à abaisser la tension artérielle, et d'autres micronutriments et antioxydants, tels que les polyphénols, des substances anti-oxydantes, anti-inflammatoires et anticancéreuses (V.Karathanos, 2012) => un aliment fonctionnel à haute valeur nutritive

Les différentes classes de qualité

- Dès 1925 instauration d'un cadre institutionnel de protection de la qualité et de commercialisation par la classification par qualité du produit final (via l'Organisme Autonome des Raisins de Corinthe). Trois catégories selon la zone de production qui restent toujours valables dans le marché international:
- i) la plus haute qualité est ce celle de **VOSTIZZA** (de provenance de la zone délimitée d'Aeghion, dont le nom au Moyen -Âge était Vostizza); elle est liée au microclimat (basse pluviométrie) et à la topographie (collinaire et de semi montagne) de ce terroir.
- ii) la deuxième catégorie est celle de **GULF** (produite dans la région élargie du golfe de Corinthe: Corinthe, Kiato, Némée);
- iii) la qualité inférieure est celle de **PROVINCIAL** (produit à Patras, Pyrgos-Olympia-Amaliada, Pylos-Kalamata et les îles de Zante et Céphalonie).
- L'appellation « VOSTIZZA », réjouit depuis 1998 d'une AOP.

Structures de la viticulture

- La viticulture des raisins noirs de Corinthe couvre 14.500 ha environ dans toute la région productive
- Le nombre des viticulteurs actifs et coopérés est de l'ordre de 20.000 personnes.
- La surface moyenne des exploitations viticoles est de l'ordre de 2,5- 3,0 ha.
- Il faut min 5ha pour que le ménage agricole puisse vivre que de la viticulture.
- Dans la plupart il s'agit des ménages pluriactifs : combinaison des cultures (viticulture + oléiculture, soit viticulture + citrons et abricots) ou viticulture avec occupation en dehors de l'agriculture.

Acteurs principaux et coordination à dominante coopérative

i) Viticulteurs des raisins de Corinthe

Petites exploitations familiales- systèmes de cultures mixtes ou ménages pluriactifs -zones de semi-montagne

ii) **Les Unions des Coopératives Agricoles produisant des Raisins de Corinthe** (10 au nombre) dont la plus importante par son intervention aux sujet de qualité, de technicité et innovation, stratégie de marketing, pénétration dans les marchés internationaux les plus exigeants est celle de Aegheion-PES (Vostizza AOP). Fournisseur principal des industries de boulangerie et de confiserie en Europe.

iii) **La Coopérative des Raisins de Corinthe S.A. (S.KO.S. S.A.)**, fondée en 1998. Organe central professionnel qui fédère les producteurs par les 10 Unions de Coopératives Agricoles (ses actionnaires)

Sa mission principale est la concentration, stockage, conditionnement et commercialisation des raisins de Corinthe et de leurs dérivés pour le compte des producteurs. S.KO.S. dispose d'une usine de conditionnement des raisins.

iv) Une dizaine d'unités de traitement/ conditionnement privées qui commercialisent sous nomination générique 'raisins de Corinthe' de qualité GULF et PROVINCIAL (étiquette privée)

L'usine de conditionnement de PES Union- AOP Vostizza



Raisins bio
Vostizza AOP

Le rôle important de la Société S.KO.S. dans la création de valeur

- Depuis 2008 S.KO.S intervient dans le marché en achetant la production primaire par les viticulteurs **fixant le prix de base** pour toute la filière- auparavant ils étaient les grossistes et les représentants des fabricants privés qui contrôlaient le marché.
- Ensuite S.KO.S vend la production concentrée et stockée aux 4 unités de conditionnement coopératives et secondairement à des unités privées.
- Le prix de base est passé de 0,45 euros/kg en 2007 à 1,05 en 2008.
En 2011 le prix a atteint 1,25 euros et en 2012 1,45 euros.
- Le paiement des producteurs se fait dans l'immédiat à la livraison ; remarquable dans cette période de récession et de crise économique en Grèce.
- En 2011, S.KO.S a acheté 12.000 tonnes de raisins de Corinthe sur une production totale de 20.000 tonnes; 80% est vendu à l'étranger; les exportations annuelles dépassent les € 30 millions

En conclusion: La gestion coopérative de l'AOP, l'unicité du produit et la dénomination d'origine emblématique comme levier de développement durable

- La Société Coopérative des raisins S.KO.S. représente un acteur important pour le soutien et la prospérité à la fois des familles agricoles -qui ont vu doubler leurs revenus - et des communautés locales par la valorisation d'une ressource spécifique territoriale.
- La mobilisation des acteurs locaux pour élargir les zones PDO/IGP d'appellation 'raisins de Corinthe' montre l'intérêt des producteurs à améliorer la qualité et par ce fait la valeur ajoutée du produit commercialisé et à mieux gérer le marché (passer des catégories GULF et PROVINCIAL à un label AOP/IGP).
- La croissance du prix au producteur et des revenus des ménages viticoles grâce à l'intervention du S.KO.S. fonctionne comme une motivation pour des jeunes ruraux (et de migrants de villes) à s'installer dans la viticulture.