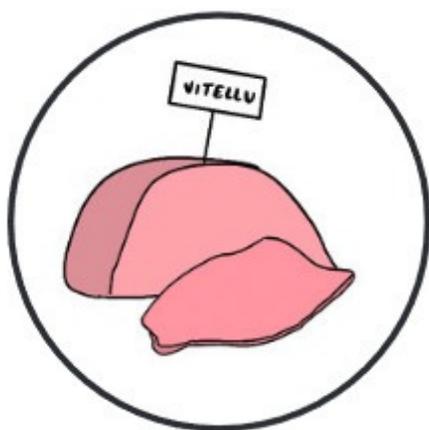


U mio Monda

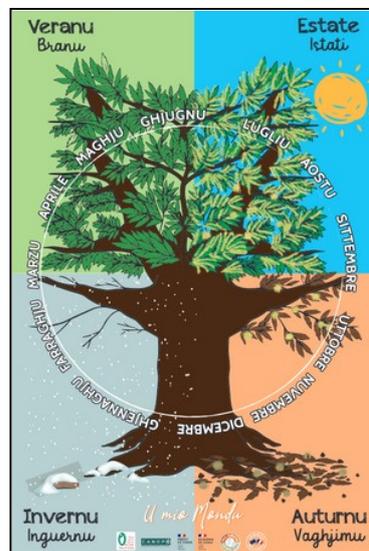
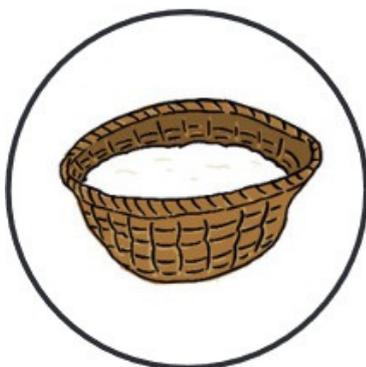
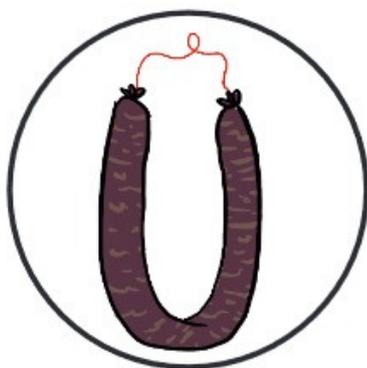
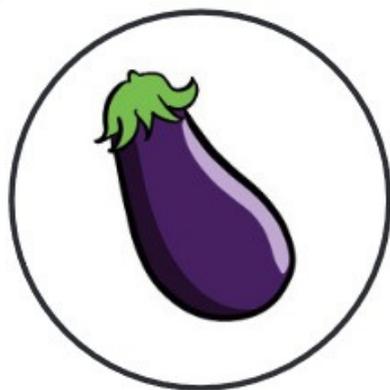
11 fiches pédagogiques bilingues
à la découverte de notre territoire
et de ses produits fermiers



LES CIRCUITS COURTS



- Présentation
- Proposition d'activités
- Pour aller + loin



LES CIRCUITS COURTS

95% de ce qui est consommé en Corse provient de l'extérieur de l'île.
L'alimentation est devenue une marchandise comme les autres,
disponible toute l'année.



Les agriculteurs se regroupent de plus en plus pour ouvrir des magasins où ils peuvent vendre, en direct, leurs productions.

Objectifs pédagogiques

- Comparer des modes de vie

Compétences

- Identifier certaines caractéristiques du monde vivant

Même s'il est possible d'acheter des tomates du 1er janvier au 31 décembre, ont-elles du goût toute l'année ? Pourquoi ne pas laisser la place aux fruits et légumes d'automne, d'hiver, de printemps, jusqu'au retour des tomates ?

Les semis peuvent débuter en mars. Conservés à l'abri du froid, ils germeront jusqu'à devenir des plants prêts à être mis en terre; généralement en mai, après les Saints de Glace selon la croyance populaire. Si la météo est clémente, le maraîcher pourra suivre l'évolution de ses plants jusqu'à une récolte espérée abondante. La tomate supportant mal la congélation, viendra le temps de réaliser des conserves pour l'hiver avec le surplus.

Les modes de vie laissent peu de temps. On court toute la journée, on n'a plus le temps de cuisiner, on ne sait plus cuisiner, on achète tout prêt. Le plus souvent, le repas du midi est pris à l'extérieur. Les soirs de fin de semaine sont l'occasion de commander des pizzas ou des burgers. Il est désormais possible de manger de tout et à toute heure. On n'a même plus besoin d'aller faire ses courses, quelqu'un s'en charge et les dépose dans le coffre de la voiture.

Le confinement, le changement climatique, l'augmentation du prix de l'électricité et des aliments interpellent néanmoins. Depuis quelques temps, le terme d'aliment réapparaît peu à peu. Il avait été remplacé par "produit", comme "ferme" par "exploitation", "paysan" par "agriculteur" et on ne parlait plus que de "consommateur". Aujourd'hui, on y ajoute "responsable" et on se préoccupe de l'origine des aliments, de la manière dont ils sont produits. Les labels fleurissent. Les émissions de cuisine aussi. Le **batch cooking** propose de faire des recettes de **one pan** en garantissant temps et saveur. La farine de châtaigne qui a nourri des générations de corses se déguste désormais en soirée, entre amis, accompagnée de brocciu et de figatellu.



L'étiquetage des produits non emballés ne doit pas forcément indiquer l'origine. Par contre, l'appellation Clémentine de Corse est protégée par une IGP.

Qu'est-ce qu'un circuit court ?

Quelles sont les formes de vente ?

Les circuits courts regroupent un certain nombre de formes de vente. Ces ventes concernent désormais les fruits et légumes mais aussi la viande, le vin, le miel, les conserves (viande et légumes), le pain, etc.

- Produits alimentaires commercialisés en circuits courts

La définition des circuits courts, admise par l'administration, correspond à une vente présentant un intermédiaire au plus.

- Produits alimentaires commercialisés en vente directe

Toute forme de communication concernant les ventes directes de produits agricoles doit correspondre à une remise des produits du producteur au consommateur. Dès lors les produits issus de l'achat-revente ne peuvent être commercialisés dans le cadre d'une vente directe. Aucun intermédiaire ne saurait être toléré, dans le respect de l'article L. 121-2 du Code de la consommation.

Extrait du site internet www.economie.gouv.fr

Il existe également :

- les magasins de producteurs qui regroupent plusieurs agriculteurs dans des points de vente collectifs
- les AMAP : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne qui ont donné naissance aux paniers proposés aussi par des agriculteurs de manière individuelle
- les distributeurs automatiques alimentaires
- les foires et marchés
- les fermes-auberges
- les points de vente à la ferme



Un distributeur automatique a été installé dans la région ajaccienne par la CAPA

Les circuits courts :

- rassurent le client quant à la provenance des produits
- renforcent la production locale et de saison
- garantissent le juste prix à l'agriculteur et à l'acheteur
- favorisent le lien social
- réduisent l'impact carbone (transport) et permettent de rendre les contenants
- offrent des produits qui ont du goût

La mécanisation a permis de développer la production, rendant le travail moins pénible et plus rapide. Le temps gagné est réinvesti dans la vente des produits, nécessitant aussi des déplacements et une maîtrise des nouvelles technologies.

En Corse, 8 exploitations sur 10 commercialisent leur production en circuit court selon Agreste.

Vocabulaire

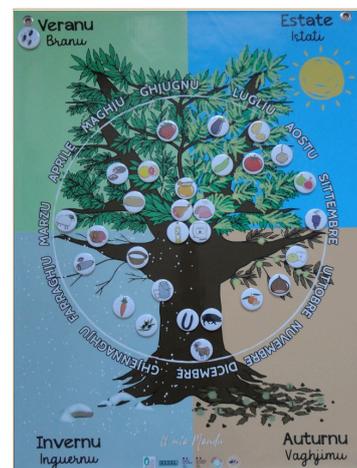
- **Batch cooking** : consiste à préparer plusieurs plats à l'avance sur un temps défini.
- **One pan** : consiste à mettre tous les ingrédients dans un plat pour les faire cuire ensemble.

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Guide du maître

1/ À quelle saison consomme-t-on ces aliments ?

Classe entière au TBI avec adulte OU en autonomie sur fiche, par groupe
Matériel : panneau Saisons, magnets crayon papier, fiche trace écrite à imprimer en A3



Les élèves placeront les 29 magnets sur la bonne saison (on enlèvera l'abeille). Comme il n'y a qu'un exemplaire de chaque, il est possible de mettre au milieu des aliments que l'on peut consommer toute l'année. Pour ceux qui se consomment sur plusieurs saisons, il n'y aura pas d'erreur si l'élève place le magnet sur l'une d'elle mais la précision sera apportée à l'oral (cf. tableau page suivante).

Pour la trace écrite, il est possible d'utiliser le gabarit ci-après et de le remplir en collant les visuels des magnets ou en écrivant le nom des aliments.

Je retiens : Certains aliments se consomment frais (fruits, légumes, brocciu, ...), d'autres ont besoin d'être affinés (fromage, charcuterie, miel,...).

2/ Connais-tu ces lieux de vente ?

Classe entière avec adulte OU en autonomie sur fiche, par groupe à l'oral pour les C1 voire pour les CP
Matériel : crayon papier, fiches (peut être projetée sur tbi)

Il s'agit d'indiquer le nom des lieux de vente représentés.

3/ Que peut-on y trouver ?

À partir des illustrations, demander aux élèves d'indiquer :

- qui est le vendeur ?
- quels produits y sont vendus ?
- d'où viennent-ils ?
- sont-ils disponibles toute l'année ?
- peut-on les acheter d'une autre manière ?



Je retiens : En circuit court, l'agriculteur vend les produits issus de sa ferme. On précisera en fonction des classes qu'il est possible d'avoir un (et un seul) intermédiaire en circuit court. Ce n'est pas le cas en vente directe.

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Guide du maître

Correction de l'activité n°1

	Printemps	Été	Automne	Hiver
Abeilles				
Miel	Toute l'année car se conserve en pot			
Veau	Toute l'année			
Brebis	Agneau de lait (Pâques)			Agneau de lait (Noël)
Chèvre	Cabri (Pâques)			Cabri (Noël)
Lait	Période de transformation	Si bêtes sont dessaisonnées, elles sont généralement taries en juin.	Période de transformation	
Fromage	Fromage de brebis et de chèvre, voire mixte	En fonction du temps d'affinage	La transformation du fromage de brebis débute plus tôt car les mises-bas ont lieu dès septembre (fin octobre/ début novembre pour les chèvres). Les agneaux et cabris sont sevrés au bout de 45 jours. La fabrication de fromage et de brocciu peut alors débiter.	
Brocciu	Brocciu de brebis et de chèvre, voire mixte	Si bêtes sont dessaisonnées, elles sont généralement taries en juin.	Le brocciu se consomme dans les 7 jours suivant sa conception ; cette dernière ne pouvant intervenir qu'après la fabrication du fromage dont on récupère le petit lait. Les premiers broccii de brebis sont prêts fin octobre, ceux de chèvre arrivent à partir de décembre. Plus rare, le brocciu passu est séché, salé et affiné sur plusieurs semaines.	
Porc	Cochon de lait	Cochon de lait	Dès que l'on commence à charcuter, traditionnellement pour Sainte Lucie le 13/12, mais les éleveurs commencent plus tôt désormais (chambre froide) et garde les deux filets mignon s'ils ne les mettent pas dans le saucisson.	
Figatellu			Du début à la fin de la période de transformation	
Coppa	Dès le mois d'avril pour les petites pièces	Les plus grosses s'affineront jusqu'à l'été et seront consommés jusqu'en novembre		
Lonzu	Se déguste de février à septembre			
Jambon	Se consomme toute l'année après un ou deux ans d'affinage			
Saucisson	Les premiers seront prêts dès janvier et se consumeront jusqu'à la saison suivante.			

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

Guide du maître

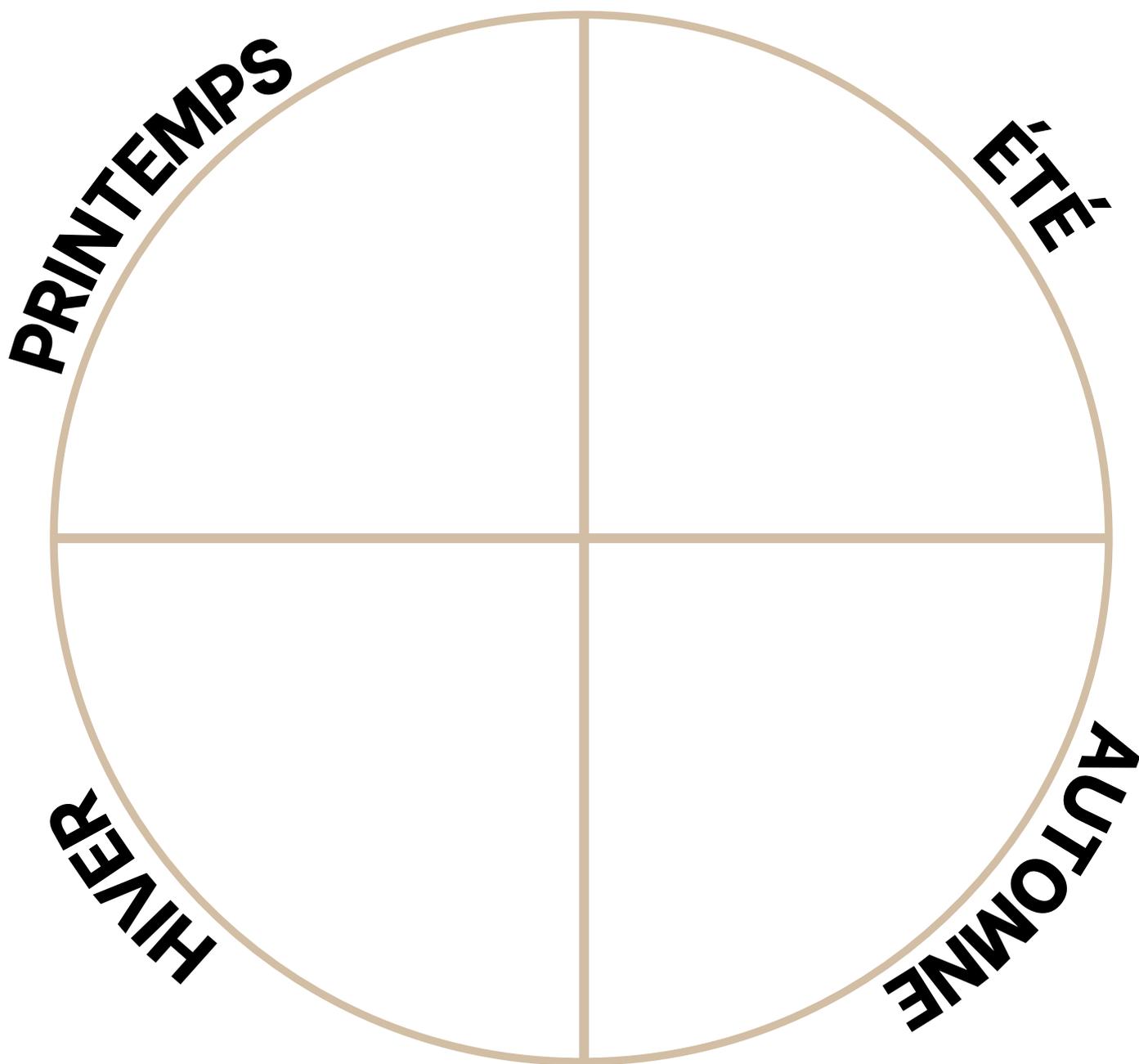
Correction de l'activité n°1 (suite)

	Printemps	Été	Automne	Hiver
Clémentine			De mi octobre à janvier	
Châtaigne			Octobre, novembre	
Farine de châtaignes	Prête début décembre, se conserve un an sous vide			
Olives	Jusqu'à avril pour certaines variétés		Se récoltent de mi octobre à avril en fonction des variétés et du mode de récolte (peigne ou chute naturelle)	
Huile d'olive	Dès le mois de décembre pour les variétés précoces, avril pour les variétés tardives. Les vergers anciens ne produisent qu'un an sur deux.			
Pomelo	Février/Mars à juin			
Fraise		Juin à mi octobre		
Tomate		Juillet à fin octobre		
Courgette	De mai à fin octobre			
Aubergine		Mi juin à mi octobre		
Oignon de Roccu		De juillet et se conserve tout l'hiver		
Pomme de terre	D'avril à juillet (pdt nouvelle)			
Carotte	Jusqu'à mi avril		De mi septembre à mi avril	
Figue		Fin juillet à début septembre		
Raisin		Août, septembre		
Reinette du Prunelli		Mi août à fin octobre (peut se conserver jusqu'à 7 mois)		

PROPOSITIONS D'ACTIVITÉS

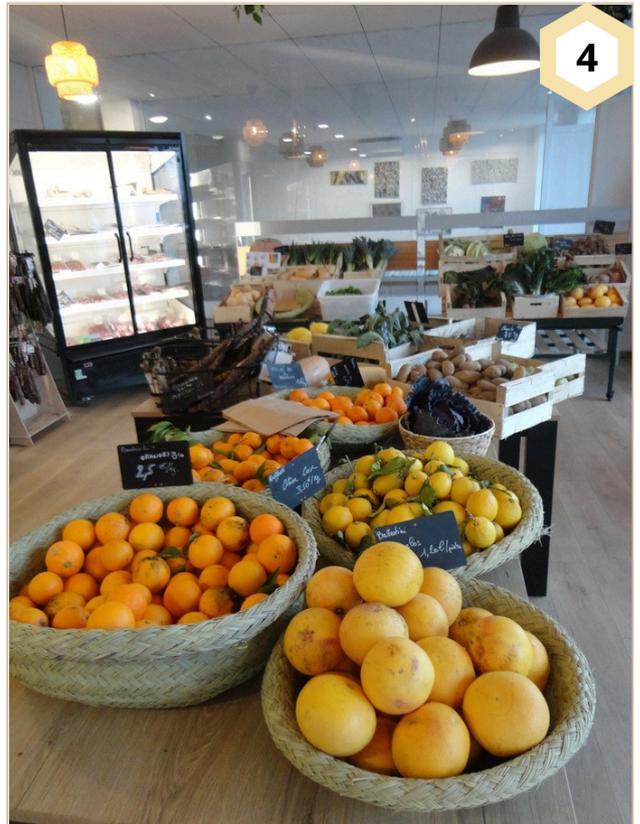
Pour l'élève

1/ En quelle saison consomme-t-on ces aliments ?



Je retiens :

2/ Connais-tu ces lieux de vente ?



2/ Connais-tu ces lieux de vente ? Nomme-les.

1

2

3

4

5

3/ Que peut-on y trouver ?

Qui est le vendeur ?

Quels produits y sont vendus ?

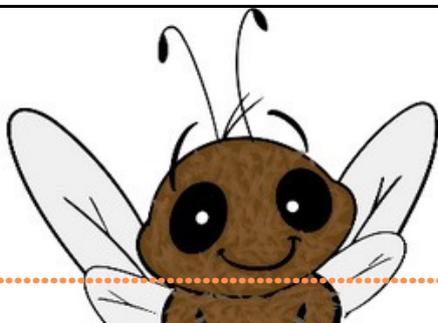
U mis Mondu

D'où viennent-ils ?

Sont-ils disponibles toute l'année ?

Peut-on les acheter d'une autre manière ?

Je retiens :



Es-tu déjà allé dans une foire ou un marché ?

POUR EN SAVOIR +

Fédération des Foires Rurales et Agricoles de Corse

<https://www.foiresdecorse.com/>

Signes officiels de qualité

<https://www.inao.gouv.fr>

Règles d'étiquetage

<https://www.economie.gouv.fr/particuliers/denrees-alimentaires-regles-etiquetage>

https://www.oliudicorsica.fr/regles-detiquetage_23

Publication Agreste sur les circuits courts

<https://draaf.corse.agriculture.gouv.fr/publication-agreste-le-circuit-court-une-pratique-bien-ancree-dans-l-a1763.html>

Crédits photo :

Pages 1, 2, 3 : Stella EMMANUELLI

PPages 8 :

1. Stella EMMANUELLI

2. Don Pierre Corsi

3. Canva

4, 5. Stella EMMANUELLI

Correction des activités :

1/ cf. tableau

2/1 : Casier fermier,

2 : Foire rurale A festa di l'Oliu Novu,

3 : GMS,

4 : Magasin de producteurs,

5 : Marché de producteurs

3/ Les agriculteurs vendent leurs produits eux-mêmes (1, 2, 5). Pour le 4, ils peuvent s'organiser pour se répartir le temps de vente. En 3, des caissiers ou des caisses automatiques enregistrent les achats des clients.

- Liste non exhaustive 1, 2, 4 et 5 : de la ferme, souvent proche du lieu de vente (produits locaux).
- 3 : Ils sont généralement arrivés par bateau, parfois de très loin, d'autres pays. 1, 2, 4 et 5 : cela dépend du produit (possibilité d'aller plus loin en listant les produits qui se consomment frais (fruits, légumes, brocciu) et les produits qui peuvent se conserver plus longtemps (huile d'olive, farine de châtaigne, miel, ...). Pour les GMS : on peut y trouver quasiment tous les produits toute l'année.
- D'autres moyens de commercialisation existent : vente par correspondance, vente en ligne (site internet de l'exploitation ou plateforme de commande en ligne), paniers, AMAP, en tournée/ à domicile et bien entendu à la ferme.