



Interreg



UNION
EUROPÉENNE



PRC
ME
TEA

MARITTIMO-IT FR-MARITIME

Fonds européen de développement régional



CATALOGUE NUMÉRIQUE

EXEMPLES

MODÈLES MULTIFONCTIONNELS ET DURABLES

CORSE

La cooperazione al cuore del Mediterraneo
La coopération au cœur de la Méditerranée

REGIONE
TOSCANA



Quinn

Consorzio Universitario in Ingegneria per la Qualità e l'Innovazione



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE D'AJACCIO
ET DE LA CORSE-DU-SUD

AViTeM

Agence des Villes et Territoires
Méditerranéens Durables

TABLE DES MATIÈRES

TERRITOIRE DU TARAVU	3
1. FERME FIL DI ROSA	3
TERRITORIO DEL TARAVU	8
1. AZIENDA FIL DI ROSA	8

TERRITOIRE DU TARAVU

1. FERME FIL DI ROSA



EARL Vache Tigre
Jacques ABBATUCCI

Ferme "Fil di Rosa"
20140 SERRA DI FERRO
Tél. : 06 08 69 94 45
Fax. : 09 70 29 70 84

ferme-fildirosa@wanadoo.fr::mailto:ferme-fildirosa@wanadoo.fr

www.vachetigre.com::http://www.vachetigre.com/

<https://www.facebook.com/VacheTigre>

1.1 Structure et Historique

A la mort de Jacques Abbattucci père en 1976 l'exploitation familiale s'étendait sur 40 hectares et comptait 18 vaches, avec un vignoble de 20 hectares, le domaine Comte Abbattucci. La partie vinicole est reprise par Jean-Charles le cadet, et la partie élevage est reprise par l'aîné, Jacques.

Jacques Abbattucci est un personnage tout à fait atypique, particulièrement ingénieux, il conçoit ses propres outils de travail et prône une agriculture moderne et saine, garante d'un développement du tissu économique local en totale adéquation avec la protection de l'environnement. Il veille à respecter les principes fondamentaux de l'agriculture : produire ce qui peut l'être, là où le sol le permet.



Ainsi, dans la continuité de sa démarche, il a choisi d'opter pour l'autosuffisance alimentaire et énergétique.

Passionné, il n'a de cesse de perfectionner son mode de production pour apporter le meilleur à son cheptel.

En 1982, Jacques décide de créer un lieu de consommation directe de sa production: le Corsican Burger. La multifonctionnalité de l'exploitation est lancée. De cette façon Jacques Abbatucci peut écouler lui même sa production sans intermédiaire, cela génère une plus value qui lui permet d'investir d'avantage dans l'exploitation et notamment dans la conversion en Bio. Si sa production respectait déjà les critères du bio pour ce qui est de la nourriture et de la conduite d'élevage, il a fallu compléter la filière en ce qui concerne l'abattage, le découpage et l'emballage. Jacques Abbatucci a finalement pris en charge les investissements de conversion de l'abattoir collectif de Porto-Vecchio. En 2000 il est le premier producteur de veaux Bio en Corse.

L'entrepreneur commence alors à organiser sa distribution auprès des particuliers sur commande et auprès de quelques bouchers de la région. Rapidement il ne peut plus développer sa clientèle faute de capacité de production. Il a alors l'idée d'intéresser d'autres producteurs à son mode de production et ensemble ils créent la marque TERRA BIO pour satisfaire la demande en maintenant la qualité du produit. L'entreprise se pose alors comme moteur pour l'élevage de la région.

En 2002, notre entrepreneur fabrique une machine pour pouvoir faire cuire un veau entier à la broche - comme cela se fait dans un restaurant avec un mouton ou un sanglier - , transportable.

Cette machine permet de nourrir 300 convives lors d'un mariage, d'une foire, d'un festival, etc. Aujourd'hui il a deux machines comme celle ci et d'autres éleveurs ont suivi son exemple. Tous ont trouvé leur place sur le marché et ont pu ainsi développer leur exploitation.

La ferme Fil di Rosa a continué de se développer, avec deux ouvriers.

Un système d'irrigation propre aux contraintes de l'exploitation a été mis en place, la machine à rotir est alimentée grâce au bois récupéré sur l'exploitation, une retenue colinaire (sorte de petit barrage hydroélectrique) a été installé afin de répondre aux besoins en énergie, comme le dit l'entrepreneur: "un autonomiste doit avant tout être autonome".

Aujourd'hui il a réalisé son propre atelier de découpe et est en train d'investir dans la création de sa propre unité d'abattage, et dans un projet d'hébergement qui viendra compléter la multiactivité de son entreprise et sera géré par sa femme, qui actuellement gère la boutique et ses produits dérivés.

Enfin Jacques Abbatucci a souhaité valoriser la totalité de sa production, aussi les cornes et les peaux de ses bêtes sont expédiés chez des artisans afin d'être transformées en sac à main ou en manche de couteau par exemple.

1.2 Produits et spécificité

L'ELEVAGE DE LA VACHE TIGRE :

Présentation

L'élevage : la Vache Tigre

La "Vache Tigre" est issue d'une authentique souche bovine corse, repérable par sa robe bringée,

appelée Saïnata en langue Corse.

Cette marque déposée en 2006 est le fruit d'une longue sélection de bovins réalisée par Jacques Abbatucci, éleveur. Elle contribue ainsi à la préserver et à renouveler cette souche très rustique.

L'élevage se situe principalement sur la commune de **Serra Di Ferro**, dans la basse vallée du Taravo.

Les 200 vaches et leur veaux restent en liberté sur les quelques 350 hectares de coteaux. Elles se nourrissent à leur rythme des essences végétales du maquis ce qui donne un goût si particulier et authentique à la viande.

L'intégralité de l'alimentation est produite par l'exploitation. L'herbe est fauchée dans la plaine, soit pour être distribuée fraîche, soit pour être conditionnée en bottes de foin et assurer une alimentation abondante toute l'année.

La Ferme est certifiée en Agriculture Biologique et applique également les principes de la biodynamie depuis 2002. Son atelier de découpe et d'embrochage sont également agréés en bio et aux normes CE.

La qualité de la viande repose sur la sélection des vaches choisies pour leur rusticité et leur adaptation aux conditions d'élevage en Corse. Ce système d'élevage est synonyme de qualité et de respect des traditions.



LES ACTIVITES DE LA FERME

Les Veaux à la Broche :

Autour d'un Veau à la broche, c'est au minimum 150 personnes qui se rassemblent dans une ambiance festive et conviviale. Le veau à la broche est une animation de choix pour des évènements

comme les mariages, baptêmes, fêtes de village ou de fin d'année, rassemblements sportifs ou gastronomiques.



1.3 Stratégies d'affaires et de l'organisation de la fabrication: multifonctions

La notion même de multifonctionnalité est cruciale au sein de cette entreprise, c'est ce qui en fait notre cas d'étude.

Avant de penser à une diversification vers le tourisme Jacques Abbattucci a développé la multifonctionnalité dans la production de son produit final. Ainsi il maîtrise l'élevage, la production de la nourriture pour ses bêtes, l'abattage, la transformation et la vente aux prescripteurs comme aux particuliers, en frais comme en produit fini.

Cette démarche a prévalué dans l'organisation et le développement de l'entreprise.

Ce n'est qu'après cette étape, et après avoir valorisé la totalité de son produit en vendant les peaux et les cornes à des artisans maroquinier et coutelier, que l'entreprise se tourne vers le tourisme durable, en développant aujourd'hui un hébergement sur la ferme.

1.4 Réseaux et relations

Dans la vallée du Taravu la ferme Fil di Rosa est un moteur à la production. La viande produite ne pouvant pas satisfaire la demande, Jacques s'est tourné vers ses voisins afin qu'ils puissent profiter de cette demande. Ainsi, ceux qui produisaient avec une qualité égale ont pu profiter de la promotion soulevée par la Vache Tigre. Aujourd'hui ils sont 5 éleveurs à proposer une prestation de veau à la broche.

D'autre part cette popularité a également bénéficié au label BIO. L'entreprise est très impliquée dans l'organisme gestionnaire du label BIO en Corse, et cela depuis le début. Aujourd'hui Jacques Abbatucci en est le Président.

1.5 Les implications du projet

Fil di Rosa s'est montrée particulièrement intéressée par le projet PROMETEA. D'abord parce qu'il s'agit d'un projet collectif à l'échelle du territoire et transnational, ensuite parce que son contenu intéresse l'entreprise au premier point:

- La formation dispensée par le Consortium QUINN,
- La notion de réseau,
- La notion de manager de réseau.

TERRITORIO DEL TARAVU

1. AZIENDA FIL DI ROSA



EARL Vache Tigre
Jacques ABBATUCCI

Ferme "Fil di Rosa"
20140 SERRA DI FERRO
Tél. : 06 08 69 94 45
Fax. : 09 70 29 70 84

ferme-fildirosa@wanadoo.fr::mailto:ferme-fildirosa@wanadoo.fr

www.vachetigre.com::http://www.vachetigre.com/

<https://www.facebook.com/VacheTigre>

1.1 Struttura e storia

Alla morte del padre Jacques Abbatucci nel 1976, la fattoria di famiglia si estendeva su 40 ettari e contava 18 mucche, con un vigneto di 20 ettari, la tenuta Conte Abbatucci. La parte del vino viene rilevata da Jean-Charles il più giovane e la parte riproduttiva viene rilevata dall'anziano Jacques. Jacques Abbatucci è un personaggio atipico, particolarmente ingegnoso, progetta i suoi strumenti e sostiene un'agricoltura moderna e sana, garante di uno sviluppo del tessuto economico locale in piena armonia con la protezione dell'ambiente.

Si impegna a rispettare i principi fondamentali dell'agricoltura: produrre ciò che può essere, dove il suolo lo consente.

Pertanto, nella continuità del suo approccio, ha scelto di optare per l'autosufficienza alimentare ed energetica. Appassionato, non smette mai di perfezionare il suo modo di produrre per portare il meglio al suo bestiame.

Nel 1982, Jacques decise di creare un luogo di consumo diretto della sua produzione: il Burger corso. Viene avviata la multifunzionalità dell'operazione. In questo modo Jacques Abbatucci può vendere la propria produzione senza intermediari, generando una plusvalenza che gli consente di investire di più nello sfruttamento e in particolare nella conversione in Bio. Se la sua produzione già soddisfaceva i criteri biologici per la gestione degli alimenti e del bestiame, era necessario completare il settore in termini di macellazione, taglio e imballaggio. Jacques Abbatucci ha infine rilevato gli investimenti di conversione del macello collettivo di Porto Vecchio.

Nel 2000 è il primo produttore di vitelli biologici in Corsica.

L'imprenditore inizia quindi a organizzare la distribuzione ai privati e ad alcuni macellai della zona. Non può sviluppare rapidamente la sua clientela a causa della mancanza di capacità produttiva. Ha quindi l'idea di interessare altri produttori nel suo modo di produrre e insieme creano il marchio

TERRA BIO per soddisfare la domanda mantenendo la qualità del prodotto. La società si pone quindi come motore per l'allevamento della regione.

Nel 2002, il nostro imprenditore ha realizzato una macchina per poter cuocere allo spiedo un intero vitello - come avviene in un ristorante con una pecora o un cinghiale - trasportabile.

Questa macchina può alimentare 300 ospiti a un matrimonio, una fiera, un festival, ecc. Oggi ha due macchine come questa e altri allevatori hanno seguito il suo esempio. Tutti hanno trovato il loro posto sul mercato e sono stati così in grado di sviluppare il loro sfruttamento.

La fattoria Fil di Rosa ha continuato a crescere, con due lavoratori.

È stato istituito un sistema di irrigazione specifico per i vincoli dello sfruttamento, la macchina è alimentata grazie al legno recuperato in azienda, è stata installata una riserva di colinaire (una sorta di piccola diga idroelettrica) per rispondere l'energia ha bisogno, come dice l'imprenditore: "un autonomista deve soprattutto essere autonomo".

Oggi ha realizzato il suo laboratorio di sezionamento e sta investendo nella creazione della propria unità di macellazione e in un progetto di hosting che completerà la multi-attività della sua azienda e sarà gestito da sua moglie, che attualmente gestisce il negozio e i suoi derivati.

Infine Jacques Abbatucci scopo di evidenziare la totalité della sua produzione, come le corna e pelli di suoi animali spediti tra i suoi artigiani da convertire sono borsetta o un coltello manico, per esempio.

1.2 Prodotti e specificità

TIGER COW BREED: Presentazione Allevamento: Tiger Cow La "Tiger Cow" proviene da un'autentica varietà bovina corsa, identificabile dal suo tigrato, chiamato Sainata in lingua corsa. Questo marchio, registrato nel 2006, è il risultato di una lunga selezione di bovini di Jacques Abbatucci, allevatore. Aiuta a preservare e rinnovare questa varietà molto rustica.

L'allevamento si trova principalmente nel comune di **Serra Di Ferro**, nella bassa valle del Taravo.

Le 200 mucche e i loro vitelli rimangono liberi sui 350 ettari di colline. Si nutrono al proprio ritmo delle essenze vegetali della macchia mediterranea che conferiscono alla carne un sapore particolare e autentico.

L'intera dieta è prodotta dalla fattoria. L'erba viene falciata in pianura, per essere distribuita fresca o per essere confezionata in mazzi di fieno e per garantire un'alimentazione abbondante tutto l'anno. L'azienda è certificata in Agricoltura Biologica e applica anche i principi della biodinamica dal 2002. Anche il suo laboratorio di taglio e scaffalatura è certificato secondo gli standard biologici e CE. La qualità della carne si basa sulla selezione di mucche scelte per la loro robustezza e il loro adattamento alle condizioni di riproduzione in Corsica. Questo sistema di allevamento è sinonimo di qualità e rispetto per la tradizione.

ATTIVITÀ DELL'AZIENDA Vitello alla Brooche : intorno a un vitello allo spiedo, almeno 150 persone si riuniscono in un'atmosfera festosa e amichevole. Il vitello allo spiedo è un'animazione di scelta per eventi come matrimoni, battesimi, feste di villaggio o di fine anno, eventi sportivi o gastronomici.

1.3 Strategie aziendali e organizzazione produttiva: multifunzionale

L'idea stessa di multifunzionalità è cruciale all'interno di questa azienda, che è ciò che ci rende il nostro caso di studio.

Prima di pensare alla diversificazione verso il turismo Jacques Abbatucci ha sviluppato la multifunzionalità nella produzione del suo prodotto finale. Così ha imparato l'allevamento, la produzione di sostentamento per il suo bestiame, la macellazione, la trasformazione e la vendita alle particolari prescrittori s in carica come il prodotto finito.

Questo approccio ha prevalso nell'organizzazione e nello sviluppo dell'azienda.

È solo dopo questa fase, e dopo aver valorizzato la totalità del suo prodotto vendendo pelli e corna agli artigiani e ai coltellisti della pelle, l'azienda si rivolge al turismo sostenibile, sviluppando oggi un alloggio in fattoria.

1.4 Reti e relazioni

Nella valle del Taravu l'azienda agricola Fil di Rosa è un motore di produzione. Poiché la carne prodotta non poteva soddisfare la domanda, Jacques si rivolse ai suoi vicini in modo che potessero approfittare di questa richiesta. Pertanto, coloro che producevano con uguale qualità potevano beneficiare della promozione promossa da Tiger Cow. Oggi sono 5 allevatori per offrire una consegna di vitello allo spiedo.

D'altra parte questa popolarità ha anche beneficiato dell'etichetta BIO. La società è molto coinvolta nell'organo di gestione dell'etichetta BIO in Corsica, e fin dall'inizio. Oggi Jacques Abbatucci è il presidente.

1.5 Le implicazioni del progetto

Fil di Rosa ha mostrato particolare interesse per il progetto PROMETEA. In primo luogo perché è un progetto collettivo a livello territoriale e transnazionale, in secondo luogo perché il suo contenuto interferisce con l'impresa al primo punto:

- La formazione fornita dal consorzio QUINN,
- La nozione di rete,
- Il concetto di gestore della rete.