

# Les secteurs agricoles face au changement climatique

Dans le cadre de la Cop 21, l'IUT de Corse organisait vendredi, un séminaire sur "la Corse en transition face aux enjeux climatiques". Modifications des biosystèmes, de l'aquaculture ou de l'agriculture y étaient abordées

**F**aire face aux changements climatiques est tout l'enjeu de la Cop 21, qui se déroulera du 30 novembre au 11 décembre prochains, à Paris. Dans ce contexte, l'IUT de Corse organisait, vendredi, un séminaire sur le thème : "Enjeux de la conférence des Nations Unies sur les changements climatiques : la Corse en transition face aux enjeux énergétiques". Les changements climatiques en cours ont déjà des conséquences sur le climat, la faune et la flore insulaires, que l'on peut facilement constater. Ce que l'on sait moins, c'est que leur impact frappe aussi l'économie de l'île, en s'attaquant directement à sa production. Une situation qui oblige cher-



Raphaël Belmin, ingénieur de recherche à l'INRA-LRDE : "L'acidité de la clémentine corse fait sa typicité. Or, on s'est rendu compte qu'il y avait une réelle baisse de l'acidité depuis 1964."

cheurs et producteurs à trouver le moyen de s'adapter à ces transformations. Les changements climatiques modifient, par exemple, les qualités gustatives de la clémentine corse. C'est ce qu'a démontré Raphaël Belmin, ingénieur de recherche à l'Inra-LRDE\* à Corte, lors de sa conférence portant sur Le terroir face au changement climatique : un défi pour la recherche agronomique en Corse.

## La typicité de la clémentine corse menacée par le climat

"Il s'agit des résultats de recherches menées conjointement par le LRDE de Corte, sous la direction de François Casabianca, et de l'unité expérimentale Citrus à San Giulano, depuis 2013, dans le cadre du projet Clémentine, développe-t-il. Au départ, nous avons été alertés par les dires des agriculteurs qui avaient remarqué une baisse d'acidité de la clémentine corse. Or, c'est justement cette acidité qui fait sa typicité."

En partant du sentiment des producteurs, l'Inra s'est interrogé sur plusieurs points. D'abord, y a-t-il vraiment une diminution de l'acidité des clémentines ? Ensuite, si c'est le cas, quelles en sont les causes ? Le climat ou autre chose ? L'Inra est parti de l'hypothèse que le changement climatique avait des conséquences sur l'acidité du fruit.

"Il a fallu comprendre l'effet du

climat sur l'acidité de la clémentine corse, explique l'ingénieur de l'Inra. Et identifier les leviers agronomiques pour compenser l'impact du changement climatique. On s'est rendu compte qu'il y avait une réelle baisse de l'acidité depuis 1964, poursuit-il. Mais aussi que les pratiques agricoles ont également un impact." Ils découvrent alors que les clémentines dont les exploitations utilisent de l'engrais organique ont davantage d'acidité que celles utilisant de l'engrais chimique.

## Trouver des solutions pour "piloter l'acidité" du fruit

"L'idée dans l'avenir est de s'inspirer des systèmes de cultures biologiques pour concevoir des solutions tactiques qui permettraient de piloter l'acidité", complète Raphaël Belmin.

Les engrais utilisés ont un impact sur l'acidité, mais ces recherches révèlent que le changement climatique également. Mais un dernier paramètre est à prendre en compte : le raisonnement technique des agriculteurs.

"Il y a un antagonisme entre l'acidité et le calibre, cite en exemple l'ingénieur. Plus une clémentine est petite, plus elle sera acide. Or, le marché recherche de gros calibres. Et les agriculteurs, encouragés par le marché, ont tendance à produire de gros calibres de fruits, déplore-t-il. Heureusement depuis la mise en place en 2007 de l'IGP (indica-



Vendredi, l'IUT de Corse organisait un séminaire dans le cadre de la COP 21, sur le thème de la Corse en transition face aux enjeux énergétiques.

/PHOTOS JOSÉ MARTINETTI

tion géographique protégée) les producteurs arrivent de mieux en mieux à valoriser les petits calibres. Ce qui garantit la typicité du produit. Notre but est de réussir à maîtriser l'acidité de la clémentine, en dépit du changement climatique."

D'autres secteurs sont également perturbés par le changement climatique. La pêche, l'aquaculture... Le climat en général subit des transformations profondes. "Le changement climatique global mais aussi sur la

Corse est déjà entamé, constate Patrick Rebillout, ingénieur météorologue et adjoint au centre météorologique d'Ajaccio. Changement de températures, de précipitations... Il y aura une hausse du niveau de la mer de 35 à 45 centimètres d'ici 100 ans. Avec une hausse de la température de l'eau allant de 2 à 4 degrés supplémentaires ce qui provoquera la venue d'espèces marines des milieux aquatiques chauds. Sur terre, il y aura de plus en plus de vagues de séche-

resse, suivies d'inondations, dues à de fortes précipitations." Le climat est déjà en train de changer. Et l'île n'est pas épargnée. L'objectif des chercheurs est donc de mesurer ces changements. De les comprendre, pour mieux y faire face... Et s'y adapter.

Barbara IGNACIO-LUCCIONI  
bignacio@corsematin.com

\*Inra : institut national de recherche agronomique. LRDE : laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage.