

Santé

Vague de solidarité pour un nourrisson en attente d'une greffe

P.7

Tourisme

Un vignoble à explorer

Malgré la demande, l'oenotourisme peine à se développer sur l'île. Selon certains professionnels du secteur, il constitue pourtant un véritable levier de croissance

P.2&3



Géologie

La Corse, une île plutôt épargnée par le risque sismique

Service Client : 04 95 32 65 14 • 04 95 32 65 08 • 04 95 32 65 01
service.client@corsematin.fr ou www.corsematin.com/abonnements



Clinique de l'Ospedale

Le personnel des urgences et de la maternité entame la grève

P.11

Aiacciu

Feu vert de l'enquêteur public pour le téléporté

P.8

Disparition

Dumè Colonna, l'ange gardien

DER

Selon le Comité interprofessionnel du vin de Corse, la principale tâche à développer depuis longtemps reste devenue l'acquisition d'une grande régularité.

ANTONIO GRANDE
agence@corseinfo.com

Il y a un potentiel énorme mais il n'est pas exploité," déclare Pierre-Bruno Chirat, patron de la société historique du 16^e siècle à Corte, travailleuse depuis 20 ans dans l'oenotourisme en Corse sans avoir pu assister à l'assaut de cette dernière dans l'île. À ce jour, seules quelques-unes des 120 caves insulaires se sont véritablement lancées dans cette activité. Malgré une demande forte provenant de la part d'une clientèle en quête de découverte du patrimoine, l'offre n'est pas encore au rendez-vous. Ainsi tout AOP (Appellation d'origine protégée) dans toute la région passe 47 millions de bouteilles produites et 2 600 ans d'histoires, le vignoble corsais possède pourtant tous les atouts pour développer l'oenotourisme : « Cela malheureusement encoupe très difficilement, ajouté Chirat qui est aussi maire de son village. Les institutions locales se penchent sur le sujet depuis cinq ou six ans sans vraiment se débrouiller, ni même les moyens qui correspondent. Nous sommes dans le fond des pionniers comme l'Olivera ou la Bourgogne. Même si l'île a tout de même une offre en développement, elle a grande prédominance mais que les vignobles recouvrent la totalité de leur stock avant la fin de l'été. Il n'y a pas cette volonté de se développer. »

« Nous sommes sur le bon chemin et les vignobles sont modifiés. »

À tel point que les hôteliers-gérants dans les vignobles ou restaurants au cœur du domaine sont quasi absents du paysage oenotouristique. Peu de domaines recourent aussi des ressources humaines spécialisées dans cette thématique. Dans ces conditions, difficile de quantifier ce d'ailleurs des chiffres sur les effectifs nécessaires de ce secteur économique, l'impact est minime... « C'est



L'oenotourisme, un potentiel encore inexploité

Peu de domaines viticoles proposent une véritable offre touristique en lien avec le vin dans l'île. La demande est pourtant là mais cette activité peine à se développer faute de synergie mais aussi d'investissements financiers et humains

un cœur charrier, recouvert par Caroline Franchi, la tête du Comité interprofessionnel des vins de Corse (CIVC), qui regroupe la totalité des vignobles. Nous devons d'abord recréer l'esprit américain. Il y a des appellations comme Calif en Amérique qui ont une véritable offre touristique. Cepuis cinq ou six ans, des choses se passent. Mais ce n'est pas encore l'actuel potentiel d'un vignoble. »

De son côté, le CIVC souhaite développer une application pour mieux orienter les visiteurs dans le circuit avec les domaines afin de faire les activités à faire autour des vignes. Un passeport oenotouristique dont être aussi distribué dans tous les of-

fices de tourisme. « Nous sommes sur le bon chemin et des investissements sont nécessaires. Il faut développer cette offre hors saison pour attirer une clientèle hivernale de giorno. Il y a un énorme potentiel pour notre vignoble. » Un potentiel qu'une planification comme l'Ardèche place déjà en avance. Selon le site internet, le vignoble de Saint-Péray figure en deuxième position des destinations nationales ayant accueilli le plus de visiteurs grâce à la catégorie « vignobles ». En particulier avec la présence de l'application : « Je pense qu'il s'explique un peu, explique Marie-France Devita, la présidente de l'appellation Patrimonio. Il faut y a de l'avenir, pa-

se rappeler qu'une partie importante de notre activité. On fait de l'oenotourisme depuis très longtemps mais l'accueil du public dans les caves. Le rôle et développement nécessaire depuis quelques années. Les connaissances sont en forte demande. Pour l'instant, nous proposons des cours pour les agriculteurs, touristiques qui nous sollicitent depuis. »

Raphaël Pierre-Bruno Chirat. On a pourtant des groupes, des individuels, mais aussi des personnes du Comité ou de l'île qui sont en demande. Tout le monde veut aller dans un vignoble même si ça ne leur vient pas. L'oenotourisme ne va pas être à une seule de caves. Il y a une déclinaison de patrimoine mais aussi la notion de séjour. Pour moi, je suis déçu de ne pas faire tout au long de l'année, sans faire visiter les caves. »

Malgré tous ces efforts, les difficultés actuelles ont permané pour la mise des ressources suffisantes pour en venir toute l'île : « Beaucoup de personnes se lancent pour proposer des circuits oenotouristiques mais arrivent au bout de quelques mois. On a fait les leviers mais il faut faire énormément. Il y a un problème de concurrence avec les autres appellations touristiques, un manque d'ambition, des bêtises qui ferment un peu des milliers de caves qui détiennent de véritables richesses qui n'exploitent pas au mieux. Alors que les vignobles ont plus d'expériences que celles qui sont à la vente. La vente des vins existe. Mais l'oenotourisme est

■ L'oenotourisme ne se limite pas à une visite de cave.

Il y a une découverte du patrimoine mais aussi la notion de séjour. »

• On a tous les leviers mais il faut lever le frein d'ensemble. »

Plusieurs régions ont mis en place des circuits touristiques, des « routes des vins », permettant de suivre le vignoble à la découverte des villages, de traverser des horizons de vignes. En Corse, l'Agence du tourisme (ATC) tente de sortir sur cette thématique : « Celle-ci peut néanmoins faire en place sur le marché, comme Pascal Arguera, en charge de la promotion et communication pour le CIVC. Il faut relancer toutes les énergies. ATC sera pour ses partenaires. Il y a des offres structurées qui existent, nous pouvons rebondir là-dessus. La vente des vins existe. Mais l'oenotourisme est



Malgré la demande, le potentiel viticole insulaire est inexploité...»

« Il y a un boulevard pour le tourisme viticole »

Quelques domaines ont fait le choix d'investir dans l'enotourisme en Corse. Une manière de profiter des atouts d'un marché en pleine expansion. À l'image du domaine Comte Peraldi qui possède et cultive 50 hectares de vignes nichées sur les coteaux de Mezzavia, sur les hauteurs d'Ajaccio : « Il y a un potentiel énorme autour de l'activité touristique », affirme Charlotte Lemonnier, membre de la famille propriétaire du domaine. « Pas seulement l'été. Nous pouvons toucher les passagers saisonniers et les locaux. Nos formules vont de la découverte de la cave, des vignes, aux dégustations de vins, spuntini, pique-nique dans les vignes mais aussi des ateliers sensoriels, séminaires ou soirées. L'enotourisme prend vraiment de l'ampleur cette année, parce qu'on a recruté deux personnes, plus une en renfort pour la saison. »

Et cela se ressent aussi économiquement : « Nous avons eu 1 144 personnes en visite jusqu'à fin août. Il y quelques années, nous avions beaucoup de bus et de croisiéristes qui venait. On a complètement arrêté au profit de petits groupes. C'est une manière d'être

plus rentable et plus qualitatif. Goûter du raisin, cela prend du temps. »

« Nous avons énormément de passage »

Situé à proximité de la ville, le domaine bénéficie d'une facilité d'accès. De quoi attirer pas mal de visiteurs.

Des réservations pour les visites peuvent se faire en ligne via le site internet. « Avec tous ces ingrédients, nous enregistrons une progression de 100 % sur cette année. Une croissance à deux ou trois chiffres. Il faut être disponible. Cette activité demande de l'organisation et avec les vendanges, on ne peut pas recevoir les clients. Mais dans l'ensemble, les retours sont positifs. Nous avons aussi lancé Les Apéros by Peraldi cet été, que l'on va renouveler et pérenniser. Nous avons eu plus de 300 personnes. Plus il y a d'offre, plus il y a de demande. »

Au domaine Orenga de Gaffory, situé à Patrimonio, sur plus de 50 hectares, l'enotourisme fait également partie du décor : « Il y a une visite de dégustation. Nous ne faisons pas visiter le vignoble mais les chais,



Une visite dans le domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio. Christian Buffa

charge de la partie commerciale du domaine. Cela va consister à proposer 30 minutes de visite et 30 minutes de dégustation de vins et charcuterie. Nous faisons cela toute l'année. On reçoit beaucoup de croisiéristes. Nous ne faisons pas visiter le vignoble mais les chais.

Nous avons énormément de passage, entre les visites et le caveau de vente. Nous avons trois vendeurs dédiés à l'enotourisme. Entre le mois de mai et de septembre, il y a près de 1 030 personnes qui vont passer par le domaine. Ça permet de faire monter le chiffre de la vente

à la cave. » Avec des disparités entre les dépenses en fonction de la clientèle : « Nous pouvons avoir des petits groupes de 12 personnes qui vont prendre une seule bouteille. Ou d'autres qui vont prendre pour 600 euros de produits. Il y a un boulevard pour l'enotourisme. Tout est à faire.

Dans les domaines en Australie, la prestation la plus basique, c'est la promenade en 4x4 dans les vignes. Ils sont en avance. En Corse, beaucoup de vigneron ne comprennent pas que c'est un investissement extrême bénéfique. »

AUTORISATION DE CITROËN - 2023 © CITROËN

É-C4 ÉLECTRIQUE

Vous allez adorer la vie en électrique

4 ANS DE GARANTIE ET ASSISTANCE OFFERTS

À partir de
199 €/mois*

après déduction du bonus écologique et de la prime à la conversion
LLD 46 mois/40 000 km
Sous condition de reprise

Profitez d'une borne de recharge offerte pour l'achat d'une É-C4 électrique**

PORTEES OUVERTES DU 15 AU 18 SEPTEMBRE**

Modèle présenté : Citroën É-C4 électrique 156 ch, autonomie standard WLTP, avec options, prélevé au tarif réglementé de base hors taxes. Vers. Pack Cabin. Pack Lounge avec HiFi System et Toit ouvrant vitré. Soit un 1^{er} loyer à 9500 € ramené à 0 € après déduction du bonus écologique de 5000 € et 2000 € supplémentaires bonus écologiques du décret du 10/09/2023 et de la prime à la conversion gouvernementale de 2400 € (tarif de 435 € (soit la Garantie & Assistance offerte 48 mois 60000 km au 1^{er} des deux termes échus). Exemple pour la Location Longue Durée sur 48 mois et 40000 km d'une Citroën É-C4 électrique 156 ch, avec options, prélevé au tarif réglementé de base hors taxes. Soit un 1^{er} loyer de 9500 € ramené à 0 € après déduction du bonus écologique de 5000 € et 2000 € supplémentaires (selon les conditions du décret du 10/09/2023) et de la prime à la conversion gouvernementale de 2400 € pour la reprise de votre véhicule Diesel immatriculé avant le 01/09/02 ou essence immatriculé avant le 01/09/02 et sans déduction de la prime à la conversion gouvernementale de 2400 € (tarif de 435 € (soit la Garantie & Assistance offerte 48 mois 60000 km au 1^{er} des deux termes échus). Montants exprimés TTC et hors prestations facultatives. Offre non cumulable, valable jusqu'au 30/09/23. Réserver aux particuliers pour un usage privé, dans le réseau Citroën partenaire et sous réserve d'approbation par Citroën Finance. Taux de financement : 0,99% sur capital de 100 000 €, RCS Versailles n° 377 025 948. CRIAS 070 049 291 (ex-codes 19, 210 boulevard de l'Europe 78300 Poissy). Offre valable à particuliers, pour l'achat d'un véhicule 100% électrique de la gamme Citroën, borne offerte d'une valeur de 540 € HT sous condition d'installation via résolutions (éventuel frais d'installation non couvert). **Selon autorisation préfectorale et réseau partenaire.