

La filière porcine de Corse

élevage et transformation



Une race de porc autochtone, des usages anciens traditionnels (élevage et transformation),

des produits typés et labellisés



La production de charcuterie sèche en Corse

Des éléments de contexte (avant l'obtention de l'AOP) :

Une production « traditionnelle »

vs

Une production « industrielle » récente



La production de charcuterie sèche en Corse

1/ Une production dite « traditionnelle »

des fondements = usages anciens (une race autochtone non reconnue, des animaux parfois croisés, un élevage sur parcours, une finition, une transformation hivernale...)

une organisation particulière « homme-filière » (éleveur et transformateur à la fois)

des produits typés = effet terroir et savoir-faire

une réputation séculaire acquise

la vente directe comme principal mode de commercialisation = rémunération (Valeur Ajoutée = transformation/commercialisation)



La production de charcuterie sèche en Corse

2/ Une production « industrielle » récente

origine : développement du tourisme d'été (à partir de la fin des années 1970-1980) + réputation de la charcuterie corse traditionnelle

fondement : élaboration d'une charcuterie sèche à partir de matière première importée, pas de saisonnalité (une production organisée en fonction du pic touristique estival)

organisation : entreprises de salaisonnerie

typicité ? = apparence fermière, goût fumé et poivré dominant

vente sur les marchés formels et exploitation d'une rente

La production de charcuterie sèche en Corse

Réputation et forte demande touristique

production « traditionnelle »

points faibles

Saisonnalité

Vente directe

Faible niveau de structuration

(capacité des abattoirs, structures de naisage, gestion des territoires, ateliers de transformations et maîtrise technique...)

Absence de protection et de garantie d'authenticité

production « industrielle »

points forts

Découplage bassin de production

Pas de saisonnalité

Exploitation « légale » d'une rente en l'absence de SIQO

Vente circuit de distribution formel et sur les marchés

(revendeurs, apparence, ambiance « produits corses » discours trompeurs...)



Phénomène de distorsion,

Pas de lisibilité pour les consommateurs

Dérive de la filière « traditionnelle » ... Son avenir !

La production de charcuterie sèche en Corse

Quelques chiffres éloquentes, une traduction en termes d'enjeux

production « traditionnelle »

400 exploitations porcines
1500 tonnes de charcuterie sèche

C'est aussi de nombreux emplois induits permanents en lien avec l'activité d'élevage et de transformation,

Ce sont des enjeux de développement des territoires de l'intérieur de l'île, de préservation du patrimoine (race de porc autochtone, savoir-faire, et environnement naturelle...)

production « industrielle »

Une quinzaine d'entreprise
15.000 tonnes de charcuterie produite à partir de matière première extérieure et vendue localement

Mais peu d'impact valorisant pour le territoire, des emplois en grande partie saisonniers...

La production de charcuterie sèche en Corse

Une production « traditionnelle » et authenticité

vs

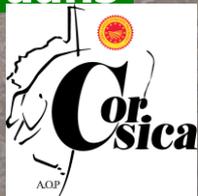
Une production « industrielle » récente et tromperie

Quelle lisibilité pour le consommateur ?

Garantir l'authenticité !

Une AOP pour la protection et la reconnaissance des produits traditionnels

= levier de développement pour la filière + moralisation du marché dans l'intérêt du consommateur



Une filière qui s'organise et se structure ...

1/ Une race de porc corse reconnue :

Reconnaissance officielle : 2005 - Nom officiel : « Nustrale »



Quelques éléments du standard

tête :

Oreilles longues,
rapprochées
à la base
et tombantes
sur le
devant
du
museau

chanfrein
rectiligne
avec une légère
cassure en haut
du front

Groin pointu
allongé et fin



taille :
hauteur du garrot : 60 cm

dos :
arrondi et court

queue :
implantation
assez haute, droite, assez
longue, fine et finissant
par un toupet

corps :
cylindrique
et longueur comprise
entre 1,10 à 1,15 m

cuisse :
plate et anguleuse

ergole :
plate

membres : fins, pattes
arrières plus fines,
droites et assez longues

Coloration

- noir uniforme « noir »
gris uniforme « grisé »
- noir dominant à une ou au
maximum de couleur : blanc, gris,
blanc sale « faki »

sur le corps « cinte »
- noir dominant avec pieds
blancs « piediche », « colgate »
- noir dominant sur tête
blanche, face bleue ou bleue

blanche sur le chanfrein
« caprigine », « facicette », « fellote »
- noir dominant à une point
blanc sur la tête « stellato »

« Nustrale »



Une filière qui s'organise et se structure ...

Standard de la race et diversité



Grisgiu



Neru facciatu



Neru calzatu



Cintu

Une filière qui s'organise et se structure ...

1/ Une race de porc corse reconnue :



Une filière qui s'organise et se structure ...

2/ Des produits de charcuterie sèche traditionnelle protégés:

Une AOP pour 3 pièces de pièces de charcuterie sèche

Année d'obtention : mai 2014

AOP Jambon sec de Corse

AOP Prisuttu



Une filière qui s'organise et se structure ...

2/ Des produits de charcuterie sèche traditionnelle protégés:

Une AOP pour 3 pièces de pièces de charcuterie sèche

Année d'obtention : mai 2014

AOP Coppa de Corse

AOP Coppa di Corsica



Les fondements de l'AOP :

race / territoire pastoral / savoir-faire = produits typés

Territoires et pratiques pastorales...

Élevage extensif : parcours en zone de montagne

Saisonnalité : Ressources fourragères / cycles d'élevage

Finition glands/châtaignes : qualité et lien au terroir =>abattage hivernal



Les fondements de l'AOP

race / territoire pastoral / savoir-faire = produits typés

savoir-faire...

Salage au sel sec de mer
sans additif



Sèche lente



Affinage long en cave en conditions
ambiantes naturelles



Les fondements de l'AOP

race / territoire pastoral / savoir-faire = produits typés

Quelques éléments du cahiers des charges AOP...

- *Élevage extensif sur parcours avec un chargement < 5 porcs/ha*
- *Durée de finition aux glands et/ou aux châtaignes minimum > 45 jours*
- *Age d'abattage des porcs : compris entre 18 et 24 mois*
- *Épaisseur de lard de la carcasse > 2,5 cm*
- *Salage au sel de mer sans aucun autre additif (sel nitrité interdit)*
- *Processus de sèche sans étuvage*
- *Affinage des produits en conditions ambiantes naturelles*
- *Jambon sec de Corse AOP > 15 mois (commercialisé en moyenne autour de 18-24 mois)*
- *Coppa de Corse AOP > 5 mois (commercialisé en moyenne autour de 8 mois)*
- *Lonzo de Corse AOP > 3 mois (commercialisé en moyenne autour de 5 mois)*



Les fondements de l'AOP

race / territoire pastoral / savoir-faire = produits typés

Caractéristiques gustatives et biochimiques des Produits

Taux d'acide gras monoinsaturé > 45%

Lipides intramusculaires >5% dans la longe (fraîche)

Valeur moyenne produit sec >7%

Richesse aromatique (complexité pour la coppa et le prisuttu)

Saveur douce et salée

Note de sous-bois et de champignon

Texture ferme et onctueuse

Couleur rouge soutenue du maigre



AOP Prisuttu, AOP Coppa di Corsica, AOP Lonzu :

Quelques chiffres...

Nombre adhérents : 150 avec une forte progression au cours des 3 dernières années

Une forte proportion de jeunes agriculteurs

AOP Coppa di Corsica AOP + AOP Lonzu + AOP Prisuttu = 25 t environ

Porcs charcutiers Nustrale déclarés en AOP 3500

Nbre truies Nustrale 1400

Surface de territoire de finition déclarée : environ 6000 hectares



AOP Prisuttu, AOP Coppa di Corsica, AOP Lonzu

Une progression lente : analyses et perspectives

- Des produits qui doivent sortir de leur univers « domestique » : AOP et marché de haut de gamme => structuration et positionnement
- Un cycle long de production => trésorerie des exploitations (coût du stockage - affinage)
- Améliorer la qualité technologique des carcasses /abattoirs
- Diminuer le taux de produits déclassés => réduire les écarts / cahier des charges (problèmes de transfo et conduite élevage... à étudier
- intégrer les coûts en lien avec la démarche qualité (à titre individuel et collectif)
- prendre en compte les aléas climatiques et la production de glands et de châtaignes en quantité variable d'une année sur l'autre (bouleversement climatique)



AOP Prisuttu, AOP Coppa di Corsica, AOP Lonzu

Dynamiser la filière : des **Enjeux** importants pour le territoire

L'AOP comme un outil de développement

Quels leviers ?

- Développer l'appui technique (savoir-élever et savoir-transformer)
- Innover et structurer (transformation et conditionnement/segment de marché)
- Communication, promotion
- Protection





Merci pour votre attention - Grazie – Gracias – Vi ringraziau