

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 19 MARS 2018

## LA CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

# TORDONS LE COU AUX IDÉES REÇUES !

La Charcuterie de l'Île de Beauté serait fabriquée avec des cochons chinois, 90 % de la Charcuterie de l'Île de Beauté ne serait pas fabriquée en Corse, la Charcuterie de l'Île de Beauté serait de la "fausse charcuterie" ou encore elle ne serait pas fabriquée dans les règles de l'art...

Ces contre-vérités se sont accumulées et amplifiées au fil des années. Elles sont relayées un peu partout en France. Dans le cadre de la démarche d'obtention d'un signe de qualité IGP (Indication Géographique Protégée), le Consortium des Salaisoniers Corses démonte une à une ces légendes urbaines (ou rurales...).

Au travers d'une web-série à portée pédagogique, le porte-parole du consortium Toussaint Delair, tentera de répondre aux tenants et aboutissants de ces idées reçues et tentera de rétablir la vérité sur la Charcuterie de l'Île de Beauté. À l'heure où le consommateur est - à raison - en quête de transparence vis-à-vis de l'origine et des méthodes de fabrication de son alimentation, le Consortium des Salaisoniers Corses apporte aujourd'hui des réponses claires aux préjugés les plus répandus, sans langue de bois.

Conscient de la réputation (sulfureuse...) de la Charcuterie de l'Île de Beauté, l'obtention d'une Indication Géographique Protégée (IGP) pour 7 produits de la salaison insulaire (jambon sec, saucisson sec, figatellu, lonzo, coppa, bulagna, panzetta) lèvera toute ambiguïté et suspicion quant à la provenance des produits ainsi que leur authenticité.

Le premier épisode de cette web-série sera diffusé sur les réseaux sociaux du Consortium le 20 Mars 2018 à 12 heures. Quatre autres épisodes suivront de façon bihebdomadaire.





# 5 IDÉES REÇUES SUR LA CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ

## IDÉE REÇUE N°1

### LE COCHON VIENDRAIT DE CHINE

Une rumeur persistante sur l'île laisserait entendre que la Charcuterie de l'Île de Beauté serait fabriquée à partir de porcs (ou viande) en provenance de Chine.

Il est totalement **INTERDIT** de faire entrer de la matière première carnée porcine en provenance de Chine. En effet, la directive européenne 2002/994/CE interdit l'entrée de ce genre de matières premières.

## IL N'Y AURAIT PAS DE FIGATELLU EN ÉTÉ

## IDÉE REÇUE N°2

Le Figatellu de l'Île de Beauté n'est pas un fruit. Le Figatellu ne pousse pas sur les arbres.

Le Figatellu n'est pas un fruit hivernal...

Les anciens utilisaient les conditions hivernales de fraîcheur qui permettaient d'abattre et de transformer dans des conditions de conservation grâce au froid hivernal.

Mais depuis l'invention du **RÉFRIGÉRATEUR**, reproduisant artificiellement les conditions du froid hivernal, nous pouvons abattre et transformer et donc proposer du Figatellu toute l'année.

## IDÉE REÇUE N°3

### LA CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ EST DE LA "FAUSSE CHARCUTERIE"

Il existe différents types de charcuteries sur l'Île de Beauté. Pour les définir, il faut remonter à la strate supérieure: il existe différents types de transformateurs en Corse.

- Les adhérents à une démarche d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) élevant une race locale sur l'île de Corse.
- Des transformateurs locaux qui ont la possibilité d'élever et d'importer des animaux sur pied et de pouvoir les transformer mais n'adhérant à aucune démarche.
- Des professionnels adhérant à une démarche Indication Géographique Protégée portée par le Consortium des Salaisonniers Corses. Cette démarche garantit **UNE VIANDE 100% ORIGINE FRANCE** sélectionnée dans des élevages et dans des abattoirs dûment agréés.

## 90% DE LA CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ NE SERAIT PAS FABRIQUÉE EN CORSE

## IDÉE REÇUE N°4

Une inscription sur une démarche en SIQO (Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine) implique obligatoirement la définition d'une aire géographique, en l'occurrence ici la Corse.

L'inscription en Indication Géographique Protégée Île de Beauté (IGP Île de Beauté) oblige tout simplement à **PRODUIRE LA CHARCUTERIE DE L'ÎLE DE BEAUTÉ EN CORSE**.

Ce qui permet de garantir une production charcutière, dans le cadre de l'Indication Géographique Protégée Île de Beauté, 100% insulaire.



Les règles de l'art en charcuterie sont définies par le code des usages. À l'intérieur, tous les termes y sont codifiés comme "traditionnel", "comme autrefois" ou "fermier".

Mais le cahier des charges de l'Indication Géographique Protégée Île de Beauté va encore plus loin que ce document. En effet, ces cahiers des charges **PERMETTENT RÉELLEMENT DE PROTÉGER LES SAVOIR-FAIRE CORSES.**

## À PROPOS DU

# CONSORTIUM DES SALAISONNIERS CORSES

Ce sont 11 entreprises familiales corses de salaison représentant un savoir-faire ancestral et mettant en valeur le patrimoine charcutier de l'Île de Beauté. Les 11 entreprises sont composées de petits ateliers de fabrication, employant de 4 à 30 collaborateurs, maintenant l'emploi dans les zones rurales et montagneuses de Corse. Elles représentent 300 emplois directs et 500 emplois indirects. Chacune de ces entreprises est guidée par les mêmes valeurs, dans le respect du consommateur et le développement de la filière charcutière.

# LA DEMARCHE IGP ÎLE DE BEAUTÉ

Depuis 2009, le Consortium porte une démarche IGP Charcuterie de l'Île de Beauté sur les 7 produits emblématiques de la salaison de notre île. Leur projet commun est la recherche de reconnaissance de l'identité issue d'un savoir-faire insulaire, ancestral et unique pour les produits de salaison de l'Île de Beauté.

Leur ambition est la mise en place et l'obtention de la reconnaissance en IGP (Indication Géographique Protégée) pour les 7 cahiers des charges des 7 produits de la salaison suivants:

- « LONZO DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « COPPA DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « SAUCISSON SEC DE L'ÎLE DE BEAUTÉ » OU « SALCICCIA DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « JAMBON SEC DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « PANCETTA DE L'ÎLE DE BEAUTÉ » OU « PANZETTA DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « FIGATELLI DE L'ÎLE DE BEAUTÉ » OU « FIGATELLU DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »
- « BULAGNA DE L'ÎLE DE BEAUTÉ »

# CONTACT MÉDIA

JOHAN SPIGA  
Mad Monkeys Consulting  
06 74 12 62 90 | 04 95 36 61 77  
johan.spiga@mad-monkeys.fr

TOUSSAINT DELAIR  
Secrétaire Général  
du Consortium des Salaisonniers Corses  
contact@charcuterie-ile-de-beauté.com