



## Fiera di i purcaghji à Frasseto

# Le porc fermier labellisé

Les cochons seront de sortie les 5 et 6 décembre sur la place du village de Frasseto pour la Fiera di i purcaghji è di u mondu campagnolu. Pendant deux jours, sur la place autour de l'église, une cinquantaine d'exposants proposera charcuterie, viande, mais également miel, vin, huile d'olive, beignets, confitures, créations artisanales, ... Cette quatrième édition est organisée par l'Association régionale des éleveurs de porcs (Arep) engagée dans la création d'un label rouge porc fermier de Corse.

25 cochons, âgés d'un an et pesant 120 kilos sont regroupés sur 100 hectares où sont plantés chênes et châtaigniers, reçoivent chaque jour en complément farine d'orge et maïs

Prisuttu, lonzu, coppa, figatellu, panzetta... Seuls 10% de la production de charcuterie corse sont issus de l'élevage porcin traditionnel. L'appropriation de l'appellation « charcuterie corse » par des industriels qui importent des carcasses venues d'ailleurs, charcutées puis vendues à des prix défiant toute concurrence a porté un lourd préjudice aux porchers. C'est à partir de ce constat navrant qu'en 2003, une quarantaine d'entre eux s'est réunie au sein de l'Arep. Objectif : obtenir la création d'un label rouge pour le porc fermier de Corse, « u mannarinu ». Cette démarche s'inscrit en complémentarité du processus d'acquisition de l'Appellation d'origine contrôlée sur le jambon, le lonzu et la coppa.

### Une traçabilité de la naissance à l'abattage

Le postulat de la réflexion menée par les 42 adhérents est de « travailler en amont sur l'animal, ce qui impose d'intégrer la traçabilité à tous les niveaux de la vie de l'animal garantissant ainsi la qualité du produit frais ou transformé à disposition du consommateur ». Ainsi le consommateur sait exactement ce qu'il a dans son assiette. « Si le porc fermier est

certifié par un label rouge, tous les produits issus de l'animal sont certifiés de facto », souligne Jean-Félix Giorgi, président de l'Arep. Jean-Félix Giorgi est issu de cette génération d'agriculteurs qui a repris l'exploitation familiale léguée de père en fils depuis plusieurs générations. Au savoir-

**« Si le porc fermier est certifié par un label rouge, tous les produits issus de l'animal sont certifiés de facto »**

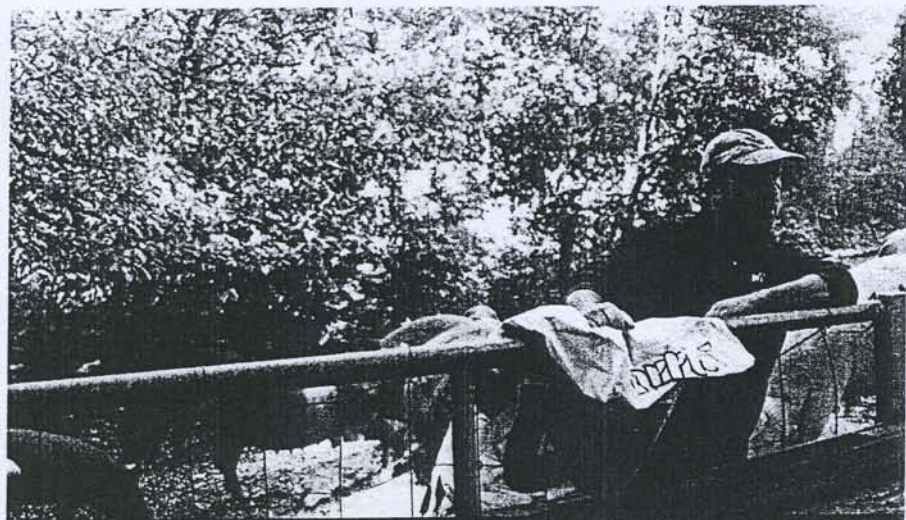
faire ancestral, il a eu envie d'y mêler les progrès techniques. Eleveur référent autant pour l'élevage que pour la fabrication de la charcuterie pour l'Institut national de la recherche agronomique (INRA), l'Agence nationale de valorisation de la recherche (ANVAR) et plusieurs chercheurs auteurs de thèse, il s'est intéressé aux apports positifs de la technique sur un procédé ancestral. « Nous ne pouvons pas improviser, insiste-t-il. Il faut atteindre un certain niveau technique

avec le contrôle des différents facteurs, notamment le froid, pour obtenir un produit de qualité ».

Son troupeau se compose de trois cent porcs de toutes les couleurs. Noirs, gris, beiges, roux, tachetés, persillés, certains ont même emprunté leur robe aux dalmatiens. Ils évoluent sur une superficie de cent hectares de châtaigniers et chênes sur les hauteurs de Frasseto. Sur cette vaste étendue, l'agriculteur a délimité plusieurs parcs fermés où sont regroupés des cochons selon leur âge. U mannarinu, c'est le porc de basse-cour qui vit en semi-



Ces deux cochons d'une semaine deviendront des mannarini pouvant peser jusqu'à 140 kilos



Jean-Félix Giorgi milite depuis 2003 au sein de l'Arep pour l'obtention d'un label rouge pour le porc fermier

liberté et qui reçoit un complément de nourriture par rapport à celle qu'il trouve. Les cochons de Jean-Félix Giorgi mangent glands et châtaignes auxquels s'ajoutent de la farine d'orge et du maïs qu'il leur verse quotidiennement. Chaque année, 120 à 150 bêtes sont acheminées à l'abattoir de Ponte-Leccia, le porcher étant adhérent jusqu'à présent de la SICA Muntagna Corsa.

Les pores sont abattus en novembre à l'âge de 12 ou 14 mois, puis quelques semaines plus tard quand ils ont atteint 18 ou 24 mois. « Je crée ainsi une gamme de produits, explique l'éleveur. Quel animal pour quel produit ? L'âge de l'animal, la période à laquelle il est tué, la nourriture qu'il a reçue ont une influence remarquable sur le produit. Je sais que d'une carcasse de 120 à 140 kilos, je peux retirer un jambon de 14 kilos qui, en tenant compte de la perte de 40% pendant la période d'affinage, pourra rester 36 mois au séchoir. » Avec un bon porc, on peut faire un bon produit comme un mauvais. Avec un mauvais produit, on obtient obligatoirement un mauvais produit », souligne-t-il. Le salage s'effectue dans une pièce où la température et l'hydrométrie sont constantes et contrôlées, tandis que le séchage s'opère en milieu naturel. Les jambons sont affinés de 12 à 36 mois, avec les pieds, sa marque de fabrique. Au fil des années, le charcutier de la vallée du Tavajo s'est constitué une fidèle clientèle de restaurateurs, commerçants et habitués des marchés d'Ajaccio et Porto-Vecchio.

### Désaisonnaliser la charcuterie et répondre à la demande

Avec l'obtention du label rouge porc fermier de Corse, l'Arep espère ne plus être tributaire de la saisonnalité. Produire de la charcuterie corse authentique toute l'année ne lui semble pas incongru avec l'aide du matériel technique qui respecte les conditions de basses températures pour l'abattage et le charcutage.

Et serait un moyen efficace de lutter contre la contrefaçon tout en répondant aux besoins du marché. Tout en permettant à la profession de garder son attractivité auprès de la jeune génération. Entre l'atelier et le matériel d'équipement respectant les normes européennes, la facture s'avère élevée pour celui qui s'installe. « Amortir les coûts de fonctionnement au niveau fermier est difficile, soupire l'éleveur. L'offre est inférieure à la demande des consommateurs, les échéances doivent être réglées... Comment s'en sort-on ? On s'approvisionne ailleurs et on obtient un imbroglio de produits dont on ne sait plus ce que c'est ni d'où ça vient ». C'est pourquoi, la conception d'une interprofession viande regroupant les acteurs de la filière porcine est considérée comme une étape nécessaire dans la clarification du marché. Cette interprofession serait étendue aux filières bovine, ovine et caprine qui rencontrent les mêmes problématiques. Parallèlement, l'Arep préconise également

l'édification d'une fabrique d'aliments sur le territoire insulaire afin de maîtriser le processus nourricier. La base alimentaire de l'animal se compose de céréales (orge, maïs, blé, avoine) qui ne bénéficient pas d'une certification. Par ailleurs, chaque année, les éleveurs achètent près de 500 000 tonnes de céréales dont le prix varie substantiellement selon sa provenance... Entre la Sardaigne et le Continent, la facture annuelle affiche une différence de 12 000 euros. Afin de connaître exactement les attentes des consommateurs, une vaste enquête d'opinion est réalisée depuis fin août. Les premiers résultats de ce sondage portant sur la filière porcine seront communiqués au moment de la foire. Un cahier des charges pour le label rouge porc fermier sera prochainement rédigé grâce au financement de l'AgriMer (organisme regroupant tous les offices d'élevage nationaux auprès du Ministère de l'agriculture et de la pêche).

Jean-Félix Giorgi a commencé à abattre quelques cochons début novembre, ses premiers saucissons, saucisses, figatelli côtoient coppa et lonzu de l'an passé dans le séchoir. Pour la foire, il proposera également un jambon affiné 36 mois, des saucissons séchés dans la cendre tamisée, procédé largement usité jadis, des terrines ainsi que des tripettes. Dans le cochon, tout est bon, répète-t-on à l'envi. Jean-Félix Giorgi, lui, applique ce dicton au quotidien. Et jeter les 20 kilos de gras d'une carcasse relève du blasphème...

• Murielle Kasprzak

