

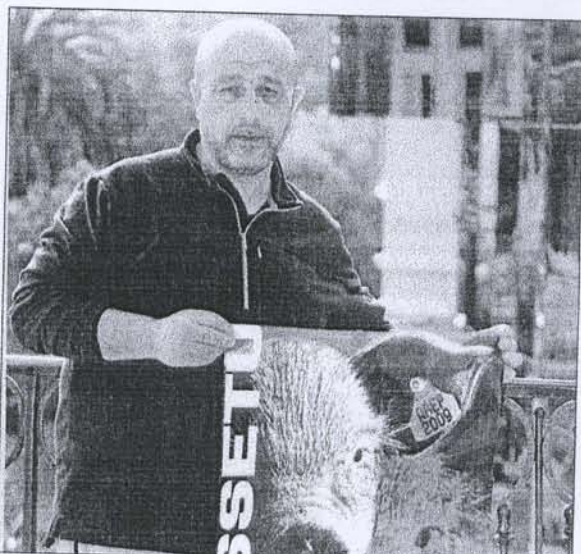
■ foire

# I purcaghji en vedette à Frasseto ce week-end

À Frasseto, dans la vallée du Taravo, la filière porcine et le monde paysan en général seront à l'honneur, les 5 et 6 décembre prochains. Avec la montagne comme trait d'union, à la fois vénérable gardienne d'activités étroitement liées à la tradition agricole et artisanale, mais aussi inquiétant désert rural que seule une foi inébranlable peut ensemençer de projets susceptibles d'inverser le cours de l'histoire.

Pour faire sens, la 4<sup>e</sup> édition de A Fiera di i purcaghji e di u mondu campagnolu ne se contente pas d'être une simple vitrine des savoir-faire liés à l'élevage porcin. L'événement fait aussi la part belle aux spécificités de l'artisanat et de l'agriculture corses. Le tout agrémenté d'un esprit festif et convivial en parfait accord avec la personnalité attachante de Jean-Félix Giorgi, éleveur installé à Frasseto et initiateur de la foire.

Mais, l'originalité de la démarche des organisateurs réside dans la mise en lumière pour le moins pertinente du travail initié par les 42 adhérents de l'association régionale des éleveurs de porcs (Arep). Face à un constat très alarmant - réduction de l'élevage porcin sur des territoires traditionnellement producteurs de charcuterie, usurpation de l'appellation



Jean-Félix Giorgi, l'un des principaux initiateurs de A Fiera di i purcaghji, aura à cœur de faire partager la démarche des éleveurs travaillant à la création d'un Label Rouge, porc fermier de Corse, ce week-end à Frasseto.

(Photo Alain Pistoressi)

« charcuterie corse » et récession du nombre d'installation d'éleveurs -, ces derniers mettent tout en œuvre pour créer un Label Rouge, porc fermier de Corse.

## Résultats d'une enquête d'opinion

Une initiative qui se veut complémentaire de celle visant à l'obtention de l'AOC pour le

prizuttu, le lonzu et la coppa. Le postulat de base étant de travailler en amont sur l'animal. Ce qui impose d'intégrer la traçabilité à tous les niveaux de la vie de la bête, garantissant ainsi la qualité du produit frais ou transformé vendu tout au long de l'année au consommateur. Et c'est justement le consommateur qui se trouve au centre de A Fiera di i purcaghji. Illus-

tration à travers les résultats de l'enquête d'opinion conduite depuis le 29 août sur des marchés, dans des restaurants, des supermarchés et chez des bouchers-charcutiers, qui seront communiqués lors de la foire. L'occasion d'en savoir plus sur les habitudes d'achats et les souhaits du public en terme de traçabilité.

Bref, un rendez-vous « militant » pour celles et ceux qui défendent la charcuterie fermière, mais aussi l'assurance de moments agréables. C'est-à-dire flâner entre les stands, goûter au repas gastronomique préparé par le chef de l'hôtel-restaurant *Le Belvédère* de Porto Vecchio, samedi soir, déguster *figatellu* et saucisse au grill avec du pain bio, assister aux démonstrations de Cucina Corsa, le dimanche midi, participer au concours *stimadori* (estimer le poids d'un porc en exposition et repartir avec la moitié), assister aux présentations d'animaux. Car A Fiera di i purcaghji ne serait pas une foire véritable si elle ne présentait pas une soixantaine de porcs, porcelets et autres truies...

Dernier élément à retenir, Frasseto sera ce week-end le site « solidaire » de la vallée du Taravo, puisque la foire accueille un point don du Téléthon. Raison de plus pour s'y déplacer.