Ref. Ares(2018)4281661 - 17/08/2018

DOCUMENT UNIQUE

« Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté »

N° UE: [réservé UE]

AOP ( ) **IGP (X)**

1. DÉNOMINATION(S) [DE L'AOP OU DE L'IGP]

« Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Produit Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.).

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » est une saucisse de foie crue à cuire en forme de « U » sous boyau naturel. La tranche laisse apparaître une farce gros grains issus du gros hachage de la viande, du gras et du foie de porc.

Le fumage lui confère une couleur typiquement ambrée à brune qui n'est pas forcément homogène.

Sa couleur interne alterne entre des grains bordeaux à bruns et des grains blancs.

La couleur des produits qui ont un pourcentage de foie plus important tire vers le noir.

Dans un premier temps, il présente une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée, puis une odeur de viande séchée et de foie.

En bouche, sa texture hétérogène est due à la fermeté des grains de viande et au fondant du foie. Le gras de gorge alterne entre fondant et craquant. Il est caractérisé par un juste équilibre entre sel, viande séchée, foie et gras, que vient compléter une note poivrée très marquée et une présence d'un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>

- Humidité du produit dégraissé (HPD) ≤ 75 %.
- Lipides (rapportés à l'HPD de 75%) ≤ 45 %.
- Rapport collagène/protides $\leq$ 22 %.
- Sucres solubles totaux (SST) (rapportés à l'HPD de 75%) ≤ 2 %.

Sa longueur et son poids sont décrits dans le tableau ci-après :

Boyau	Diamètre du boyau	Taille du produit	Poids sec
Menu	28-42 mm	15 à 30 cm	200 à 500 g
		> 30 cm	> 500 g

Il est commercialisé entier ou en tranches.

Entier, il est vendu sous la forme d'une saucisse en forme de « U » dont les 2 extrémités sont attachées ou clippées et réunies par une ficelle.

Les tranches sont commercialisées conditionnées sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Les matières premières entrant dans la fabrication du « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » sont issues de porcs charcutiers ou de coches (50% maximum du poids des matières premières) respectant les critères ci-dessous.

- Les animaux sont indemnes de l'allène Rn- et moins de 3% sont sensibles à l'halothane.
- La ration distribuée pendant les phases d'engraissement des porcs charcutiers et de gestation ou de repos des coches contient moins de 1,9 % d'acide linoléique.
- Les coches bénéficient d'une mise au repos de 15 jours minimum entre le sevrage des porcelets et le jour d'abattage.
- Le délai d'attente entre le déchargement des animaux à l'abattoir et leur abattage est au minimum de 2 heures.
- Le poids chaud de la carcasse de porc charcutier est ≥ 75 kg.
- Le poids chaud de la carcasse de coche (sans tête ni mamelle) est ≥ 120 kg.
- Le pH ultime est compris entre 5,50 et 6,20.
- Les viandes ne présentent aucun des défauts d'aspects suivants : points de sang, abcès, souillures fécales ou lubrifiant de convoyeur, défauts graves de couleur ou de consistance.
- Le gras du porc est blanc et ferme.
- La viande est rosée à rouge.

Les pièces de découpe utilisées sont la gorge, la poitrine, les parures de découpes, le foie et le cœur correctement découennées.

La présence de gorges est obligatoire en proportion minimale de 25 % dans la mêlée car elle confère au produit son craquant caractéristique.

Le foie est également obligatoire en proportion comprise entre 30 et 50 % dans la mêlée.

Les pièces sont reçues fraîches ou congelées.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication du « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du hachage jusqu'au séchage, doit avoir lieu dans l'aire géographique.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le tranchage des produits est obligatoirement suivi d'un conditionnement (les tranches ne comportent plus d'enveloppe) sous film, sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Néant.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'indication géographique protégée « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » est composée des deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

La Corse est une montagne dans la mer, une île au relief morcelé et tourmenté. Ce relief est fait d'une alternance de cols et de vallées. L'île est divisée en deux parties inégales par une chaîne de montagnes aux crêtes effilées, orientée nord-ouest sud-est.

Le climat de type méditerranéen est caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux et humides. Il ne gèle que rarement.
L'Ile de Beauté se trouve également au centre confluant de grands courants marins et éoliens. Elle est balayée par 2 vents dominants « a tramuntana » la nuit rendant les nuits fraiches et « u maestrale » le jour rendant les jours secs.

La Corse est une région à vocation forestière où les ressources en châtaigniers et en chênes sont particulièrement bien représentées sur l'ensemble de sa surface. Le maquis constitue souvent un véritable peuplement forestier pouvant atteindre jusqu'à 5 ou 6 mètres de hauteur. Le hêtre se rencontre dès 1000 m d'altitude et le châtaignier est une essence très bien adaptée à l'environnement naturel corse puisqu'il est présent sur toute l'île.

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire ancestraux adaptés aux conditions géographiques et climatiques de leur île pour la fabrication de produits alimentaires locaux, en utilisant les ressources de l'île.

A partir des porcs élevés dans leur ferme, les familles fabriquaient, pour leur consommation, des produits de charcuterie fraîche et sèche, en valorisant toutes les parties du porc qu'elles avaient tué. La transformation en salaisons permettait la conservation de viande sans réfrigérateur et fournissait ainsi la viande toute l'année. La fabrication du « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » est l'une des plus anciennes pratiques de conservation de la viande de porc que l'on retrouve dans toute la Corse. Il fait partie des produits consommés à court terme après l'abattage du cochon. Ainsi, la salaison a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, de sa culture.

Avec le développement des moyens de communication, de l'urbanisation et donc de la consommation « non domestique » s'est créé, parallèlement à la fabrication familiale à la ferme, un tissu d'artisans charcutiers héritiers de méthodes de transformation traditionnelles développées sur l'île et qu'ils ont su perpétuer et adapter aux exigences règlementaires les plus pointues en terme de sécurité sanitaire. Dès le début du 20ème siècle, les salaisonniers se sont développés ainsi que des petits ateliers de transformation à partir des années 1960. L'arrivée des techniques de réfrigération a permis de désaisonnaliser l'approvisionnement en viande et la transformation qui peut être réalisée toute l'année. La mécanisation et la modernisation des techniques de fabrication ont également permis d'adapter les savoir-faire traditionnels à un volume de production plus important lié à une demande plus importante.

Le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » est fabriqué à partir des viandes, des gras et abats. Le hachage est grossier, traditionnellement les pièces étaient découpées au couteau. Les morceaux sont mélangés avec du sel fin et peuvent être assaisonnés avec du vin ou des aromates.

Les températures élevées une grande partie de l'année ont forcé la technique de salaison à évoluer par l'utilisation du poivre en forte concentration. Le poivre noir, à l'origine utilisé contre les insectes, est devenu au fil du temps un des marquants primordiaux de la charcuterie de l'Ile de Beauté.

La mêlée embossée en boyaux naturels de porc constituant une enveloppe protectrice au produit et lui confère ainsi sa capacité à supporter un séchage.

L'étuvage favorise le développement de la flore responsable de la fermentation et de la bonne maturation du produit. Il active aussi le développement de la couleur et de l'arôme.

Il se poursuit par le fumage des pièces, une technique traditionnelle qui autrefois était réalisé au-dessus de l'âtre qui constituait le foyer central des maisons corses servant à la cuisine. Le fumage se faisait généralement en lien avec l'activité castanéicole qui tenait une place importante dans l'agriculture insulaire de part la source d'alimentation extrêmement précieuse que représentaient les châtaignes et l'utilisation du bois qui était destiné au chauffage. Aujourd'hui réalisée dans un fumoir, cette étape est confiée aux hommes d'expérience maîtrisant le procédé qui doit être adapté en fonction de différents paramètres (températures extérieure et intérieure, taille, volumétrie et densité). Ce savoir-faire particulier permet à l'opérateur d'apprécier le moment où arrêter le fumage, lorsque le produit a atteint ses caractéristiques. Le bois de feuillus insulaires a toujours été utilisé pour le fumage de la charcuterie parce que ces essences sont présentes sur l'ensemble du territoire de l'île et parce que ce bois a une tenue au feu plus importante et un dépôt de résidu de combustion beaucoup moins marqué que celui des résineux. Cela confère au fumage toute sa finesse et non une saturation du goût que pourrait apporter les résineux. Elle permet également de conserver les salaisons et de finir la protection externe des pièces face aux insectes. Le fumage, pratique développée sur l'ensemble de l'île, est une particularité très peu répandue dans le bassin méditerranéen.

Enfin, l'étape de séchage permet aux caractéristiques organoleptiques du produit de s'affirmer et de se développer davantage. Quelle que soit la technique utilisée, naturelle ou mécanique, le séchage doit se faire avec un apport d'air extérieur qui apporte les arômes transportés par les vents corses dominants. Comme pour la gestion des fumoirs, la pratique du séchage doit être parfaitement maitrisée par l'opérateur puisqu'il doit l'adapter aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur qui renouvèle quotidiennement l'air du séchoir.

Le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » est un produit phare de l'Ile de Beauté, issu d'un savoir-faire reflet de l'île, de sa culture et de ses coutumes. Il se

distingue par des techniques de fabrication spécifiques transmises de génération en génération. Ces savoir-faire lui confèrent ses caractéristiques :

- Une couleur typiquement ambrée à brune non homogène, le produit aura une couleur tirant d'autant plus vers le noir que le pourcentage de foie incorporé est important.
- Une odeur soutenue mariant odeur de fumé et poivrée dans un premier temps, puis une odeur de viande séchée et de foie.
- Une texture hétérogène due à la fermeté des grains de viande et au fondant du foie. Le gras de gorge alterne entre fondant et craquant.
- Un juste équilibre entre sel, viande séchée et gras.
- Une note marquée de poivre qui vient poursuivre cette attaque en bouche et prolonger les saveurs ainsi renforcées.
- Un autre arôme dominant est celui donné par le foie.
- Un goût fumé persistant et long en bouche mais ne masquant pas l'ensemble des saveurs.

Le lien entre l'aire géographique et le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels, des caractéristiques spécifiques et une réputation.

Ces savoir-faire spécifiques se sont développés en lien avec les facteurs et les ressources naturels de l'île. En effet, la vie en autarcie, imposée par la géographie, a favorisé la transmission de savoir-faire de génération en génération et a permis de conserver les caractéristiques des produits.

Les conditions climatiques de la Corse ont permis de développer une méthode de conservation de la viande par salaison contrairement à la charcuterie cuite que l'on retrouve dans le Nord de la France. Pour conserver la viande une année entière, la salaison réalisée au sel sec, le séchage et le fumage étaient des moyens particulièrement adaptés au climat sec et venteux, à la situation insulaire et à la couverture forestière de l'île.

Le hachage gros des pièces confère une texture hétérogène. L'utilisation de gorge et de foie apporte au produit un craquant et un fondant caractéristiques tout à fait particuliers. La présence de foie et l'aromatisation confèrent un bouquet aromatique complexe et puissant.

L'utilisation de poivre noir en quantité importante confère au produit une note poivrée marquée, caractéristique de la salaison de l'Ile de Beauté.

Le fumage aux bois de feuillus locaux offre une palette d'orientations aromatiques très complexe qui est aussi une caractéristique spécifique très importante de la salaison de l'Ile de Beauté. Il confère également une couleur typiquement ambrée au produit.

Le séchage avec apport d'air extérieur à l'intérieur du séchoir permet de stabiliser, de conserver et de développer les caractéristiques organoleptiques du produit.

Aujourd'hui, les producteurs reprennent et perpétuent les savoir-faire artisanaux locaux. Les moyens de maîtrise du froid et de l'hygrométrie, s'ils sont utilisés, ne servent qu'à recréer les conditions naturelles à toute période de l'année.

C'est de ces caractéristiques que le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » tire une réputation avérée, il s'agit d'une spécialité incontournable. De nombreux ouvrages anciens et plus récents y font référence. Ces sources bibliographiques, comme les sources qu'on trouve sur internet et dans la presse, montrent que sa réputation a de loin dépassé les deux départements de l'île.

Les nombreux corses émigrés ont contribué à la renommée de cette charcuterie sur le continent. De même, l'augmentation du tourisme en Corse qui voit sa population plus que doubler en été, est un facteur de diffusion de cette renommée sur le continent et en Europe.

Il est de tradition de consommer le « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté » rôti au feu de bois entre deux tranches de pain de campagne, avec des lentilles ou des haricots, dans une omelette, dans un plat de pâtes ou dans une farce.

Référence à la publication du cahier des charges

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5d340b83-fd76-47f3-a626-326f1b4735a3