

CULLETTIVITÀ DI CORSICA

ASSEMBLEA DI CORSICA

4^{TA} SESSIONE STRASURDINARIA DI U 2018
30 È 31 DI MAGHJU DI U 2018

N° 2018/E4/031

MOTION

DEPOSEE PAR : Jean-Jacques LUCCHINI AU NOM DU GROUPE « FEMU A CORSICA »

OBJET : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE (IGP) « ILE DE BEAUTE » OBTENUE PAR UN CONSORTIUM D'UNE DIZAINE D'ENTREPRISES DE SALAISONS INDUSTRIELLES EN CORSE.

CONSIDERANT que le Syndicat de défense et de promotion des charcuteries de Corse « Salameria Corsa » œuvre depuis plus de vingt ans à la reconnaissance de la race porcine corse « nustrale », des produits charcutiers et de la production qui en découle, la Corse ayant été la première région à obtenir une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) et son pendant européen Appellation d'Origine Protégée (AOP) sur la charcuterie,

CONSIDERANT que, depuis avril 2012, trois pièces emblématiques de la charcuterie Corse bénéficient de l'AOP : il s'agit de l'AOP « Jambon sec de Corse » ou « Jambon sec de Corse - Prisuttu », de l'AOP « Coppa de Corse » ou « Coppa de Corse - Coppa di Corsica » et de l'AOP « Lonzo de Corse » ou « Lonzo de Corse - Lonzu » et que ces AOP récentes ont besoin de temps pour se mettre en place et se développer de façon à augmenter les volumes produits et à valoriser leur commercialisation,

CONSIDERANT de plus, la possibilité qui a été donnée pendant la période d'adaptation (5 ans), d'utiliser les termes protégés par les industriels n'a pas permis une vraie lisibilité sur les marchés et a beaucoup pénalisé l'essor de l'AOP,

CONSIDERANT que ces AOP viennent récompenser le travail d'éleveurs soucieux de conserver notre race locale et nos savoir-faire ancestraux et que ce mode d'élevage avec finition aux glands et aux châtaignes sur de vastes parcours est un marqueur déterminant de la typicité de nos produits charcutiers,

CONSIDERANT que le niveau de protection AOP semblait absolu avec l'exclusivité de cette reconnaissance pour ces produits issus de porcs de race locale élevés en Corse et qu'aucun autre produit protégé en Europe par une AOP ne s'est vu concurrencé par une IGP sauf le cas particulier du vinaigre balsamique de Modena mais cette IGP était une volonté des producteurs en AOP pour élargir les possibilités extrêmement restreintes de l'AOP en termes de vieillissement avec une matière première et des méthodes de fabrication identiques aux deux signes d'origine,

CONSIDERANT qu'aujourd'hui, la décision de l'Institut National de l'Origine et de la qualité (INAO) de décerner sept Indications Géographiques Protégées (IGP) « Ile de Beauté » à des produits de salaisons industriels fabriqués par une dizaine d'entreprises corses à base de carcasses de porcs importés va nuire à la filière porcine AOP mais également à l'ensemble des producteurs fermiers de porcs nés et élevés en Corse,

CONSIDERANT que cette IGP va entraîner une confusion certaine auprès des consommateurs, car le terme « Ile de Beauté » même s'il ne contient pas formellement le nom Corse renvoie sans aucun doute à l'origine corse des produits. Par exemple « Coppa Ile de Beauté » pour les produits en IGP ou « Coppa de Corse-Coppa di Corsica » pour les agriculteurs en AOP ; le public non averti se tournera vers des produits à prix réduit et délaissera la véritable charcuterie corse produite avec des porcs corses et un cahier des charges rigoureux,

CONSIDERANT que les pratiques présentées dans les cahiers des charges des IGP ne correspondent pas aux pratiques traditionnelles des producteurs fermiers (coupe, étuvage, délai de sèche, période de fabrication en été...) et est basé sur l'importation de matière première de toute l'Europe,

CONSIDERANT que l'on ne peut pas décerner une certification à des produits issus de carcasses de porcs importés non soumis à un cahier des charges strict et conforme aux traditions du territoire auxquelles elles se réfèrent, le consortium ne peut prétendre à une IGP,

CONSIDERANT que l'IGP doit être réservée uniquement à des produits fermiers issus d'élevage locaux qui ne peuvent pas répondre au cahier des charges contraignant de l'AOP en termes d'utilisation de race « nustrale »,

CONSIDERANT l'appropriation par le Consortium des dénominations en langue corse des autres produits de charcuterie non protégés par l'AOP (figatellu, bulagna, panzetta et salciccia),

CONSIDERANT que la filière porcine « nustrale » connaît un engouement sans précédent depuis cinq ans avec un rythme annuel de quinze installations de jeunes agriculteurs soutenues et accompagnées par l'ODARC, les Chambres

d'Agriculture et les Filières qui ont fait de la préservation et du développement des races locales leur priorité,

CONSIDERANT le risque de contagion que cette IGP peut entraîner dans d'autres filières en termes de volonté de certifier en IGP des produits élaborés avec des matières premières importées,

CONSIDERANT le risque de perte de crédibilité auprès des consommateurs pour les productions locales déjà certifiées en IGP avec des produits élaborés en Corse avec des matières premières locales (clémentine, pomélo, noisette, vins) ou en cours de certification (agneau de lait corse),

CONSIDERANT que notre politique agricole de production et les fondamentaux portés par notre majorité sont prioritairement axés sur la labellisation des produits du terroir, sur les races locales corses et sur les savoir-faire ancestraux, gages d'identité et de qualité,

L'ASSEMBLEE DE CORSE

MANDATE le Président du Conseil Exécutif de Corse pour mettre en œuvre diverses actions auprès du Ministre de l'Agriculture et de l'INAO pour faire annuler cette décision qui donne aux salaisons industrielles une IGP qui mettra en danger nos races locales, nos savoir-faire et nos agriculteurs fermiers soucieux d'une agriculture de qualité et de production sur la terre de Corse.