

L'aquaculture marine corse vise l'excellence en 2016

Pionnière en matière d'aquaculture marine, la filière corse veut aujourd'hui se démarquer de la concurrence grâce à l'obtention de l'Indication géographique protégée (IGP). L'un des points forts : aucun traitement antibiotique



Pour faire connaître la qualité de leur production, les aquaculteurs corses ont invité des experts en poisson à une "dégustation test" au restaurant Mille Sabords de Sant'Ambroggio à Lumio. / PHOTO MARIA-SERENA ALIOTTI

Après l'obtention du "label rouge" en 2011, le syndicat des aquaculteurs Corses "Mare à Stagni Corsi" ambitionne de hisser la production insulaire du poisson d'élevage à un niveau d'excellence en obtenant le certificat Indication géographique protégée (IGP). Trois espèces sont concernées : le loup, la daurade et le maigre.

La production annuelle se chiffre en 2015 à 1 200 tonnes. Les produits se retrouvent déjà sur les meilleures tables des restaurants. En quelques années, l'aquaculture est devenue la deuxième filière exportatrice de l'île après le vin.

Vers l'obtention de l'IGP

"Nous souhaitons nous inscrire dans une politique d'aquaculture durable. Et poursuivre nos efforts vers une production de qualité supérieure", explique Lætitia Masala-Antonelli, docteur en biologie et ani-

matrice au syndicat. Pour y arriver, un cahier des charges draconien est mis en place, avec un atout majeur : "Tous les poissons de la filière corse ne subissent aucun traitement antibiotique." Un argument auquel le consommateur est de plus en plus sensible. Mais une clause exigeante, qui place les aquaculteurs de poissons dans une situation de risque permanent pour maintenir une qualité "supérieure" tout au long du cycle de l'élevage. Et sans perte.

Alors que les pays gros producteurs, comme la Turquie et la Grèce, utilisent des traitements antibiotiques et occupent une grande part du marché en proposant une qualité dite "standard".

"L'obtention de l'IGP permettra aux entreprises régionales de mettre en avant la spécificité géographique et historique des poissons élevés en Corse. Et la qualité environnementale des eaux insulaires est un avan-

tage pour la pratique de l'élevage en mer", précise Sébastien Stoll, ingénieur en aquaculture.

"Nous avons structuré un volet développement et recherche afin de soutenir en permanence cette démarche qualité, explique la biologiste Lætitia Masala-Antonelli. "Le suivi des fermes aquacoles est assuré par la Stareso et le suivi parasitaire des stocks de poissons se fait avec l'université de Corse. Ces outils ont pour but d'apporter une aide aux aquaculteurs dans la gestion d'éventuelles pathologies".

Paul Antonini exploite la ferme marine de Spano dans la baie de Calvi. Sa concession de dix cages circulaires s'étend sur 1 000 m³ en pleine mer.

La pêche se pratique toute l'année. Elle est conditionnée à terre et commercialisée dès le lendemain matin. Pour l'aquaculteur, la charte et l'IGP représentent le progrès.



La ferme marine de Sant'Amanza située dans le parc marin international des bouches de Bonifacio est aussi un site de référence Ifremer pour la qualité des eaux dans le bassin méditerranéen. / ARCHIVES CORSE MATIN

"Nos cycles de production sont longs. Ils durent 24 mois. Et notre démarche collective vers l'excellence se fait dans le respect de l'animal et de l'environnement. Ce sont des critères qui sont essentiels."

Le pêcheur précise, "l'alimentation est à base de farine de poisson, sans produit vétérinaire". Prochainement, sur le site balagnin, une écloserie pour les bars et les daurades sera opérationnelle. "Désormais, notre filière piscicole produira des poissons nés, élevés et conditionnés en Corse", souligne l'exploitant.

Tests gustatifs pour une vingtaine de convives

Afin de parfaire leur démonstra-

tion, les aquaculteurs se sont retrouvés en Balagne au restaurant Mille Sabords de Sant'Ambroggio à Lumio, pour partager une "dégustation test".

Une vingtaine d'invités comprenant de nombreux experts en poissons (pêcheurs, mareyeur, chefs de restaurants) ont goûté et comparé six variétés de loups et autres pays producteurs. Les appréciations générales portaient sur l'odeur, l'aspect, la texture en bouche et le goût.

Les tests étaient réalisés "à l'aveugle", sans indication de provenance. Avec satisfaction, les évaluations des participants ont révélé une préférence pour deux poissons insulaires.

Lætitia Masala-Antonelli souligne : "Jusqu'à présent, les aquaculteurs sont restés discrets. Aujourd'hui, ils sont prêts à développer l'image, la notoriété et la qualité supérieure du poisson de Corse. Cette rencontre en Balagne fait aussi partie de cette volonté de communiquer sur la filière." Si elle garde son cap, la production de loups, daurades et maigres, pourrait avoir un bel avenir. Trois cahiers des charges ont été rédigés pour les trois espèces élevées en Corse. Ils ont été soumis au comité national des indications géographiques protégées de l'Inao et sont actuellement en cours d'instruction. En attente de l'IGP.

Cathy ASTOLFI