

SAN GIULIANU

Des poissons corses auront bientôt leur label IGP

Le Corsic'Agropole s'est mis dernièrement à l'heure de... l'aquaculture ! Rien de franchement étonnant lorsque l'on connaît les ambitions de ce site pour mettre en synergie les acteurs scientifiques, techniques et économiques dans le but d'inscrire la dynamique économique des filières. A l'initiative du Syndicat des Aquaculteurs Corses "Mare & Stagni Corsi", c'est une journée qualité qui était proposée.

Le Label Rouge validé en 2011 a en effet permis de poursuivre des démarches pour obtenir l'Indication Géographique Protégée avec les appellations "Loup de Corse", "Daurade de Corse" et "Maigre de Corse". Pour ce faire, il a été établi un cahier des charges drastique dont la principale caractéristique est le zéro traitement antibiotique. Les analyses réalisées dans les locaux de Corsic'Agropole ont constitué une première en Corse car elles ont été réalisées dans un laboratoire professionnel en respectant toutes les normes imposées par les organismes certificateurs.

Les tests ont été faits sur un panel de 60 personnes, conformément aux exigences de l'Inao, et les résultats expédiés au laboratoire Capinov (accrédité Cofrac) chargé d'établir les traitements statistiques et de valider la qualité du poisson. Ces personnes étaient réparties en quatre séances avec d'une part les étudiants du master Ingesam de l'Université de Corse, les consommateurs avertis ayant l'habitude de consommer très régulièrement du pois-



Les participants de cette journée ont pu déguster des poissons corses label rouge.

/PHOTO J.P

son, les professionnels de la filière aquacole (Syndicat), OEC, professionnels de l'agro alimentaire, et enfin les personnels de la plateforme Corsic'Agropole. Une dégustation apte à juger notamment la texture, l'odeur, le goût, et le visuel, la teneur en graisse ou encore la fermeté, par l'attribution de notes de 1 à 10. A l'issue de ces séances les participants ont pu déguster des mets, réalisés avec les loups Label Rouge, élaborés par le chef Philippe Vincensini. Les plats ont été préparés avec des produits locaux (huile d'olive, huile à la mandarine...)... avec aussi la dégustation de

bons vins (Clos Venturi, Ponte-Leccia, A Mandria-Patrimoniu) ainsi que les huîtres Nustrale de l'étang de Diana offertes par Bernard Pantalacci, membre du Syndicat. Une autre curiosité du goût a animé cette journée, un fruit né à l'Areflec, que le président Jean-Claude Ribaut a présenté et fait goûter, le "tangelolo", ou "Wekiwa" de son nom scientifique ! Une journée sous le signe du travail et de la concertation pour les membres du Syndicat résolument inscrits dans une politique d'Aquaculture durable respectueuse de l'environnement.

JACQUES PAOLI