



PORC NUSTRALE

Le porc corse, a été reconnu sous le nom porc Nustrale en 2006, la dénomination « Corse » ayant été réservée pour les 3 AOC de produits de charcuterie sèche obtenues en 2012 et puis des AOP validées en 2014.

Cette synthèse a été réalisée à partir de sources bibliographiques.



Les dates clé

1980-à début 1990	Initiation d'une démarche de valorisation de la charcuterie corse
1997-1998	Régionalisation de la démarche.
1999	Création de l'association régionale pour la gestion de la race porcine corse
2001	Création du syndicat porteur du projet d'AOC = Syndicat de défense et de promotion de la charcuterie corse
2006	Reconnaissance de la race Porc Nustrale par le Ministère en charge de l'Agriculture
2012	Obtention de l'AOC sur trois produits de charcuterie
2014	Obtention AOP sur ces mêmes produits

La race

Utilisations	Production de charcuterie
Nb femelles	1200 truies en 2014
Evolution du nombre animaux	Très rapide
Gestion race	Reproducteurs inscrits au Livre Généalogique, tenu par le Ligéral (Association des livres généalogiques collectifs des races locales de porcs)
Enjeux pour race	Structuration de la gestion de la race s'est faite dès le départ dans une perspective de valorisation de la charcuterie. Il y a encore des déséquilibres de répartition entre familles et lignées et peu de déclarations de portées

Les éleveurs

Nombre	~ 30 sélectionneurs et 20 utilisateurs (pas d'auto-renouvellement), pour 1275 truies enregistrées au LIGERAL en 2014
Qui sont les éleveurs ?	Eleveurs transformateurs
Dynamique	Plutôt en augmentation avec la démarche AOP

Les produits

Quels produits ? Quantités ?	-Charcuterie : jambon sec, coppa, lonzu, saucisson, figatellu, panzetta et vuletta/bulagna -AOC/AOP : « Jambon sec de Corse – Prisuttu », la « Coppa de Corse – Coppa di Corsica » et le « Lonzo de Corse – Lonzu »
Spécificités produit	-Abattage tardif entre 14 à 36 mois -Elevage extensif, valorisation des ressources (finition aux glands et/ou châtaignes en automne/hiver), saisonnalité des mise-bas (printemps/hiver) et abattage année n+1 -Principaux critères pour AOP : aire géographique, race Nustrale, parcours de finition + chargement, local d'affinage
Saisonnalité: oui/non - avantage/inconvénient - animaux/marché	oui / la disponibilité des produits à cycle court n'est pas optimale en été, période touristique (abattage et transformation en hiver)
Quels circuits de commercialisation ?	-Majoritairement vente directe, restaurants et magasins de produits corses insulaires -Des éleveurs vendent également à des bouchers/revendeurs

La commercialisation collective

Quelle démarcation ?	- AOC/AOP (2012/2014) sur 3 produits (« <i>Jambon sec de Corse – Prisuttu</i> », la « <i>Coppa de Corse – Coppa di Corsica</i> » et le « <i>Lonzo de Corse – Lonzu</i> »)
Pourquoi ?	Protéger le mot corse pour les produits charcutiers issus de porcs nés et élevés en Corse de race Nustrale
Quelle organisation ?	Syndicat de gestion de l'AOC depuis 2001 (syndicat de défense et de promotion de la charcuterie corse)

Bilan

Quelles satisfactions consommateurs	AOC obtenu pour trois produits (prisuttu, coppa de corse, lonzu) pas de protection pour le saucisson ni le figatellu
Quelles satisfactions éleveurs /prix de vente	Prix moyens relevés chez les éleveurs du projet AOC (moyenne, il a des fortes variations entre Corse du Sud et Haute Corse) : Prisuttu (25€/kg), Coppa (30€/kg), Lonzu (30€/kg) et Saucisson (22€/kg)
Adéquation produits/marchés	-De manière générale pas de difficulté à trouver des débouchés pour les produits actuels (+ de demande que d'offre) mais il y a des problèmes de distinction de la "vraie" charcuterie corse sur le marché -Nécessité de mieux valoriser le Prisuttu

Synthèse sur les difficultés rencontrées, dépassées ou qui perdurent et leurs impacts.

Les difficultés rencontrées	Solutions ou effets non résolus
Cahier des charges AOP : race pure ou un pourcentage de croisés	Race pure, croisement non retenu par INAO
Cahier des charges AOP : modalités de finition	Finition majoritairement au gland et à la châtaigne Autorisation complémentation à l'orge (maxi 30% car finition exclusive à l'orge, non retenue par INAO) pour faire face aux années avec peu de ressources disponibles
Question sur le nom de la race par rapport au nom donné à l'AOP	Nustrale (« le nôtre ») a été choisi pour la race pour pouvoir attribuer le nom « Corse » aux produits
Que faire des animaux non inscrits au LG mais présentant un type Nustrale ?	Problème du devenir des truies non inscrites au LG qui ne peuvent pas prétendre à l'AOC
Gestion de la variabilité génétique : Certaines lignées sur-représentées et d'autres menacées	-Mise à disposition future d'une nouvelle base de données pour mieux gérer les cheptels -Manque de remontées des informations généalogiques par les éleveurs
Autres projets de qualification de la charcuterie corse ne s'appuyant pas sur la race locale (projet d'IGP porté par le consortium des salaisonniers corses)	Cohabitation des 2 signes officiels de qualité Période de transition accordée par l'INAO aux salaisonniers inscrits en IGP pour utiliser pendant 5 ans les dites dénominations

Analyse à partir de références bibliographiques réalisée par A. Lauvie – INRA LRDE Corte

Rédaction du document : Christèle Couzy et Lucie Markey - Institut de l'Élevage

Crédit photo : Anne Lauvie

Pour en savoir plus : Association régionale « Porcu Nustrale »
Chambre Agri. de Corse du Sud – 19 av. N. Franchini – 20000 AJACCIO
Animateur : Marc POGGI : porcu.nustrale@orange.fr



VARAPE est un projet financé par le fond CASDAR et animé par l'Institut de l'Élevage. Sont également partenaires :

