

De la charcuterie au tourisme, il n'y a qu'un pas !

Un vent de panique s'abat sur la côte-ouest de la Corse, depuis le mois de mai dernier, on ne dénombre pas moins de 331 personnes disparues sans laisser aucune trace.

Mangés par les cochons ou traités comme tels ? Qu'est-il advenu de ces personnes ? Nous avons mené l'enquête.

“A la foire de Filitosa, j'ai eu l'occasion de goûter à cette fabuleuse charcuterie réalisée par un petit producteur. Je la recommande fortement !” témoigne un touriste qui a eu, sans le savoir, l'occasion de déguster la production originale du charcutier récemment installé en Balagne.

Après avoir croisé quelques cochons sauvages sur la route de Vizzavona, notre périple nous a mené au cœur du désert des Agriates où nous sommes tombés sur petite unité de production.

Interrogé, l'exploitant, Monsieur Micca Nome* se veut rassurant : « Mes clients insulaires n'ont pas à s'inquiéter. Je ne vends cette charcuterie qu'à des pinsuti [touristes] ». De plus, il ajoute “De la matière première au

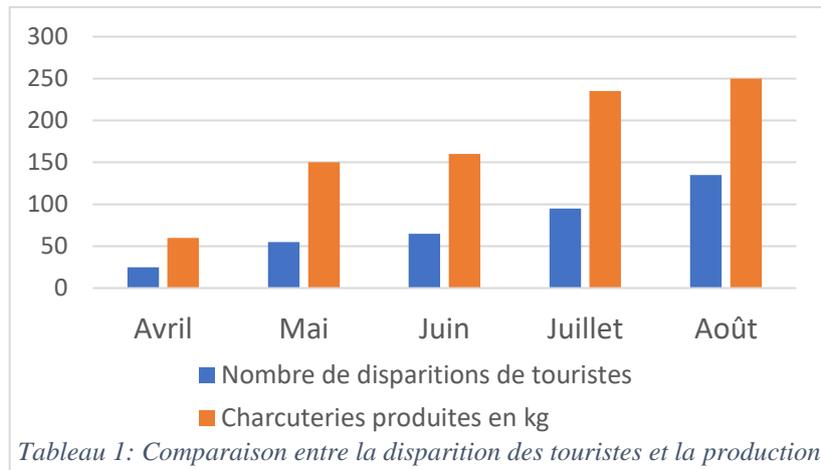


Tableau 1: Comparaison entre la disparition des touristes et la production de charcuterie

consommateur” comme on dit dans le Paquet Hygiène.

Lorsqu'on lui demande pour quelles raisons il s'est consacré à cette inquiétante et inaccoutumée activité, il se souvient : « Au début, ils étaient plutôt sympas. Ils faisaient plaisamment leurs courses dans mon épicerie, puis une fois arrivés à la caisse avec leurs emplettes, ils commençaient à vouloir négocier féroce ment le prix. L'élément déclencheur fut ce jour où, ils m'ont demandé de partager leur note en douze ! Il n'avait commandé qu'une bouteille de Zilia ! Vous

comprenez bien que je n'avais plus le choix. »

Bien que selon lui, le touriste aurait sensiblement le même goût que le cochon pakistanais, il n'a malheureusement pas réussi à se faire délivrer un label AOC. A cheval, sur la propreté et l'hygiène de ses locaux et de ses produits, Micca Nome a obtenu avec aisance la certification ISO 22000.

Sur la route de la qualité européenne, il est en relation avec Bureau Veritas Certification France afin d'obtenir la célèbre certification IGP (Indication Géographiquement Protégée).

En effet, la viande non originaire de Corse est tout de même transformée dans l'île.

A suivre : Un célèbre charcutier Corse à la conquête du marché européen.



*"Micca nome" / traduction : Sans nom