

SNPE

Syndicat National
des transformateurs de Poivres,
Epices, aromates et vanille.

SYMTIA

Syndicat national des fabricants
de Mélanges Technologiques
pour l'Industrie Alimentaire.



Newsletter n°24

JUIN 2023

LA CHARCUTERIE CORSE



© AdobeStock

SOMMAIRE

- 2** Le saviez-vous ?
Certifications religieuses
des produits de charcuterie

- 3** Produit phare :
La charcuterie corse

- 6** Questions-réponses :
Curry *versus* colombo :
quelles différences ?

- 7** Bon à savoir :
Le piment : neutre à très piquant !

Newsletter éditée par **FEDALIM** - 66, rue La Boétie,
75008 PARIS - Tél : 01 53 42 33 86
www.fedalim.net

Coordination éditoriale et rédaction : Symbiotik SAS
Directeur de publication : Hubert Bocquelet
Création graphique et mise en page : C. Poriel, G. Castagnon
ISSN : 2496 - 4875



Qui sommes-nous ?

Le SNPE (Syndicat National des transformateurs de Poivres, Epices, aromates et vanille) et le SYMTIA (SYndicat national des fabricants de Mélanges Technologiques pour l'Industrie Alimentaire) sont regroupés au sein de la **FEDEMET**, FEDération nationale des Epices, aromates et MELanges Technologiques. Ils sont également deux des membres de **FEDALIM**, pôle de regroupement de fédérations ou syndicats professionnels de l'industrie alimentaire.

CERTIFICATIONS RELIGIEUSES DES PRODUITS DE CHARCUTERIE

Casher, Halal : les certifications religieuses représentent certes un marché de niche, mais un marché en développement. Le point sur leur organisation et leurs rites.



D.R.

Signe des temps : en février 2020, se tenait à Paris le premier salon de la franchise halal. Un marché qui aurait fortement progressé en France depuis le début des années 2000. Le chiffre d'affaires en GMS aurait atteint 329 millions d'euros en 2020, porté par le frais (279 M€) dont la charcuterie (59 M€). Dans la niche de la charcuterie halal, Isla Délice se taille la part du lion (49 % de parts de marché) suivi par Fleury Michon avec (17,1 %), Oriental Viandes (8,8 %), Isla Mondial (7,6 %) et Réghalal (6,4 %)¹.

La certification halal

Composée de viande bovine, de viande de volaille ou de viandes ovines, la charcuterie certifiée halal ne peut contenir ni porc, ni sanglier. Par ailleurs, selon le Codex alimentarius, « la personne chargée de l'abattage des animaux doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam ; l'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage ; l'invocation Bismillah (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal ; l'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage ; l'abattage doit consister à couper la trachée, l'œsophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou ». Pour l'étape suivante de transformation des viandes en charcuterie, le processus de certification se veut très rigoureux : « L'ensemble des matières premières carnées arrive sous scellés pour une continuité permanente de la traçabilité », explique la Grande mosquée de Lyon, une des trois mosquées (avec celles de Paris et d'Evry) agréées par le ministère de l'Agriculture à désigner des sacrificateurs en charge de tuer l'animal en respectant les rituels religieux.

Néanmoins, les instances elles-mêmes ne cachent pas les dérives. Car l'appellation « halal » n'est pas protégée. « N'importe quelle entreprise peut utiliser l'appellation halal mais n'avoir d'halal que le nom », met en garde la Grande mosquée de Lyon. Et ces structures sont légion. Le Conseil français du culte musulman avait en vain tenté de publier en 2016 une charte du halal. La norme alimentaire halal expérimentale proposée par l'Afnor en 2017 a été retirée quelques mois plus tard, après de vives critiques.

Un marché casher plus confidentiel

Pour la viande casher, c'est-à-dire conforme aux prescriptions rituelles du judaïsme, l'organisation de la certification s'avère relativement symétrique. Et pour cause : le marché casher a plusieurs centaines d'années et a inspiré l'organisation du marché halal, beaucoup plus récent puisque remontant aux années 1970-1980 dans les pays occidentaux. Le Grand Rabinat de France, également agréé par le ministère de l'Agriculture, habilite des sacrificateurs, tandis que le Consistoire israélite de France publie chaque année une liste de produits contrôlés et appose son label - le KBDP (Kacher Beth Din de Paris) - dans les magasins, les commerces et les grandes surfaces. Malgré son antériorité, le marché du casher reste très confidentiel : une faible minorité de la population française de confession juive achèterait des produits certifiés ; à l'inverse, une forte majorité des Musulmans consommeraient du halal.

En pratique, concernant l'abattage, les prescriptions de la kashrout, issues de la Torah, sont pour certaines comparables à celles du halal (égorgement, saignement), pour d'autres différentes (élimination de nerfs, du sang restant et de la graisse de l'animal). S'y ajoutent l'interdiction de cuisiner ou de consommer des produits carnés avec des produits lactés ; la nécessité d'ustensiles dédiés, pour éviter tout risque d'avoir été souillés par des aliments interdits ; la recommandation d'avoir deux éviers de cuisine, un pour la viande et l'autre pour les produits laitiers ; etc. Les coûts de la main d'œuvre et du matériel nécessaires au respect de ces préconisations expliquent le surcoût de la viande et de la charcuterie casher par rapport aux produits sans certification religieuse ou avec une certification halal.

¹ Source : Fédération du commerce et de la distribution, données 2020

A la base de la charcuterie corse traditionnelle : la viande de porc nu trale, nourri de châtaignes et de glands au moins 45 jours avant son abattage.

© AdobeStock



LA CHARCUTERIE CORSE

Souvent copiée, mais jamais égalée, la charcuterie corse puise son goût unique dans des méthodes de fabrication traditionnelles qui se transmettent de génération en génération.

Produit corse par excellence, la charcuterie corse est l'un des piliers du patrimoine culinaire de l'île. A la base de ses recettes : la viande du porc nu trale, une espèce insulaire élevée en semi-liberté dans les zones boisées de l'île, qui complète sa ration alimentaire avec de l'herbe ou des racines de fougères, des châtaignes et des glands... Pendant au moins 45 jours avant son abattage, le porc reçoit une alimentation composée de châtaignes et/ou de glands, à laquelle il est possible d'ajouter jusqu'à 30 % d'orge en complément. Un régime spécial qui confère à la viande tout son caractère et à la salaison corse, une autre spécificité : celle de n'être fabriquée qu'en hiver. D'où une saisonnalité des produits finis.

Méthode de fabrication traditionnelle

La fabrication débute par la **découpe**. Chacun des morceaux de la carcasse est en effet destiné à une charcuterie : l'échine pour la coppa di Corsica, la longe pour le lonzu, la cuisse pour le prisuttu, la poitrine pour la panzetta, l'épaule pour la salsiccia (voir encadré).

Suit un **salage au sel de mer** des différentes pièces anatomiques, dans les 72 heures suivant l'abattage. Le recours à des additifs ou conservateurs autres que le sel est proscrit. La durée du salage varie selon le poids frais : 1 à 3 jours pour le lonzu, 2 à 6 jours pour la coppa, et 12 à 42 jours pour le prisuttu. Le sel sera ensuite ôté par simple brossage et rinçage à l'eau courante.

Viennent ensuite les étapes d'**enrobage** et d'**aromatisation**, durant lesquelles les pièces sont entièrement recouvertes de poivre noir moulu et/ou d'un mélange d'épices et d'aromates. Une exception : le prisuttu, où seules les parties musculaires et grasseuses sont saupoudrées.

Suit l'**embossage** avec des boyaux naturels de porcs (sacs pelés, caecum) ou avec le voile de panne, effectué uniquement pour la coppa et le lonzu et suivi d'un bridage avec de la ficelle ou avec un filet.

Les pièces peuvent ensuite être **légèrement fumées** (moins de 7 jours) avec du bois de châtaignier, de chêne ou de hêtre. Elles sont ensuite placées dans un **séchoir** jusqu'à ce que le produit perde au minimum 25 % de son poids.

Viendra alors l'**affinage** réalisé exclusivement en conditions naturelles (température < 20°C, humidité relative > à 60 %), qui doit révéler les qualités organoleptiques du produit. Sa durée varie selon les produits : 1 mois pour le lonzu, 2 mois pour la coppa di Corsica, 4 mois pour le prisuttu.

Au final, les produits doivent donc avoir au minimum 3 mois d'âge pour le lonzu, 5 mois pour la coppa di Corsica et 12 mois pour le prisuttu.



Produit phare

« UNE AOP PROTÈGE
DEPUIS 2012
LE « PRISUTTU »,
LA « COPPA
DI CORSICA » ET
LE « LONZU ». »

Des produits protégés par AOC/AOP¹

Une fois sur les rayons, l'étiquetage des produits n'était pas toujours très clair pour le consommateur : la mention « charcuterie corse » nécessitant uniquement que la transformation soit réalisée en Corse, certains transformateurs utilisent de la viande du continent, car les capacités d'élevage de porc nustrale sur l'île ne peuvent répondre à la demande.

Pour plus de transparence, a été créée en 2012 une **Appellation d'origine contrôlée (AOC) qui protège désormais trois salaisons emblématiques du terroir corse** : le « Prisuttu » ou « jambon sec de Corse », la « Coppa di Corsica » ou « Coppa de Corse », et le « Lonzu » ou « Lonzo de Corse ». Les trois partagent une large partie de leur cahier des charges, notamment sur les techniques d'élevage, l'alimentation, la répartition géographique, mais aussi les normes d'affinage ou de séchage. Seule la partie fabrication et la description du produit fini leur sont spécifiques.

En revanche, il n'existe pas de label pour les autres charcuteries comme le figatellu, en raison notamment de techniques d'élaboration trop variables d'une région à l'autre pour définir un cahier des charges commun.

- Le **prisuttu** est fabriqué à partir de la cuisse de porc nustrale, salée, séchée et affinée. Servi en copeaux, il est reconnaissable à son maigre de couleur rouge à rouge soutenu et persillé. Le gras de couverture et le gras intermusculaire sont de couleur blanc à rosé. La pièce entière est en forme de raquette, sans le pied, qui est scié ; son poids sec est compris entre 6 et 10 kg. Sa texture est ferme et moelleuse, voire très onctueuse.
- La **coppa de Corse**, confectionnée à partir d'échine de porc nustrale salée, séchée et affinée se distingue, après tranchage, par un maigre de couleur homogène rouge à rouge soutenu, et persillé, et un gras intermusculaire de couleur blanc à rosé. La proportion gras/maigre est comprise entre 30 et 50 %. Sa longueur est comprise entre 25 et 35 centimètres, sa forme est cylindrique, son poids sec est compris entre 0,8 et 2,2 kg. Elle est présentée sous enveloppe boyau de porc ou voile de panne de porc, bridée avec une ficelle ou un filet. Sa texture s'avère à la fois ferme et moelleuse.
- Le **lonzu**, fabriqué dans la longe de porc nustrale, est reconnaissable à sa noix de muscle unique de couleur homogène rouge rosé à rouge, légèrement persillé à persillé et un gras de bardière de couleur blanc à blanc rosé. Sa longueur varie entre 15 et 30 centimètres et son poids sec entre 0,5 et 1,1 kg. Il est présenté sous enveloppe boyau de porc ou voile de panne de porc, bridée avec une ficelle ou un filet.

LE PORC NUSTRALE

A l'origine de la charcuterie corse, il y a la matière première : le porc nustrale. Plutôt petit (160 à 200 kg pour une truie, 220 kg pour un verrat), il se distingue par sa couleur noire plus ou moins foncée, son pelage court, sa tête allongée jusqu'au groin, ses oreilles droites à l'horizontal pouvant tomber sur ses yeux et sa queue en forme de toupet.

Proche du sanglier avec lequel les croisements ne sont pas rares, il était élevé traditionnellement sur l'île depuis des siècles. Mais à la fin des années 1990, il ne restait plus qu'une centaine de reproducteurs identifiés. Menacé par le mélange avec d'autres races plus productives comme le duroc, le large white ou le landrace, un long travail de recensement et de gestion des accouplements sans consanguinité a permis d'obtenir en 2006 l'inscription de la race aux Livres Généalogiques Collectifs des Races Locales de porcs, aux côtés de cinq autres races porcines : Pie Noir du Pays Basque, Bayeux, Gascon, Cul Noir Limousin, Blanc de l'Ouest.

Et bien d'autres spécialités

La **panzetta** est fabriquée dans la poitrine du porc nustrale, qui, après avoir été salée et poivrée, est fumée au feu de bois ou feu de cheminée. L'affinage peut durer plusieurs mois, selon la taille et le poids de la panzetta. Roulée ou plate, elle offre une chair onctueuse avec un aspect strié entrelardé entre gras et maigre de porc. Elle sert également à apporter du goût à un plat, à l'image des lardons.

La **salsiccia** est confectionnée dans l'épaule du porc nustrale. Sa confection avec les meilleures parties du cochon et son prix plus abordable en font le produit phare de la charcuterie insulaire. Sa fermeté dépendra de son temps de séchage : il sera plus tendre en hiver, après 5 semaines minimum de séchage, et deviendra plus sec au fil des mois, et donc à l'approche de l'été.

Le **figatellu**, confectionné à partir du foie, de la viande, du maigre et du gras du porc nustrale, se reconnaît facilement à sa forme en U. Contrairement aux autres charcuteries, il se consomme cuit, idéalement grillé au feu de bois, environ 10 jours après sa production qui se limite à l'hiver. Le figatellu de Corse-du-Sud est plus fort en bouche que celui de Haute-Corse car il est plus riche en foie.

¹ L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) et l'Appellation d'origine protégée (AOP) sont respectivement les labels français et européens garantissant que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée.



CURRY VERSUS COLOMBO : QUELLES DIFFÉRENCES ?

Les deux portent en eux une invitation au voyage et à l'exotisme. Mélanges d'épices aux couleurs chatoyantes, le curry et le colombo donnent souvent leur nom aux plats qu'ils parfument. Leurs points communs font que parfois, on les confond. Ils sont pourtant bien différents !

Quelles sont les spécificités du curry ?

Mélange d'épices dont la composition varie grandement selon les recettes, le curry est un mets typique d'Inde, où il est utilisé depuis des millénaires pour la préparation de plats à base de viande, poisson, légumes ou légumineuses. Il signe les plats traditionnels indiens comme le dahl, les samossas ou encore le poulet tikka massala. Souvent à base de curcuma (qui lui donne sa couleur jaune-orangée), le curry peut contenir jusqu'à plus de 30 épices et aromates différents : piment, safran, poivre, gingembre, coriandre, cumin, clous de girofle, cardamome, graines de moutarde, grains d'anis ou de fenouil, ail... Les épices sont broyées, parfois torréfiées et séchées, avant d'être mélangées. Le curry thaï est disponible sous forme de poudre ou de pâte.

Et celles du colombo ?

Le colombo est un mélange d'épices fabriqué selon le même procédé que le curry. Et pour cause : il tient son origine dans le curry, exporté à l'origine par les immigrés hindous et sri-lankais dans les Antilles françaises. Son nom vient d'ailleurs de la capitale du Sri-Lanka. Mets aujourd'hui typique des Antilles, le colombo contient souvent un mélange de curcuma, coriandre, fenugrec, clou de girofle, cumin, poivre, grains de moutarde et ail. Mais comme pour le curry, il existe autant de compositions différentes que de cuisiniers !



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le mot curry vient du mot indien kari, qui signifie plat mijoté ou ragoût. En Inde, le terme curry (ou cari, ou kari) continue de désigner les plats qui utilisent ce mélange dans leur préparation. Le mélange d'épices à proprement parler est appelé « Masala ».

Comment les utiliser en cuisine ?

Très parfumés, le curry et le colombo peuvent tout autant signer une recette (qui porte alors souvent leur nom : curry de poulet, colombo de porc...) qu'apporter une touche épicée à une poêlée de légumes ou un riz sauté. Les deux mélanges s'accrochent particulièrement bien avec les viandes blanches (poulet, porc) et le poisson. Avec une différence notable (et bonne à savoir pour nos palais occidentaux) : le colombo antillais est souvent plus doux que le curry indien.

LE PIMENT : NEUTRE À TRÈS PIQUANT !

Du poivron neutre au piment habanero explosif, les piments offrent un large panel de piquant pour agrémenter les plats.

Originaires d'Amérique centrale et du Sud, les piments sont le plus souvent utilisés en tant que condiments, mais certains sont consommés en tant que légumes, comme le poivron dans la cuisine méditerranéenne ou le piment de Padrón en Espagne. Ils appartiennent à la grande famille des solanacées (avec la pomme de terre, l'aubergine ou encore la tomate) et au genre *Capsicum*. Les piments sont aujourd'hui cultivés dans l'ensemble des pays tropicaux, avec une production mondiale qui s'élève à environ 1,5 Mt/an (contre 0,5 Mt/an pour le poivre). Plus de 2 300 variétés différentes sont inscrites au catalogue européen des espèces et variétés. À noter que l'appellation « piment de Cayenne », bien que fréquemment utilisée, n'est pas une variété spécifique mais correspond à du piment (ou à un mélange de plusieurs piments) rouge en poudre.



© AdobeStock

La capsaïcine, molécule responsable du piquant

Les différentes variétés de piment se distinguent par leurs tailles, leurs couleurs mais aussi leur degré de piquant. Ce dernier provient d'une molécule : la capsaïcine. Ce composé irritant produit une sensation de brûlure dans la bouche, un élément gustatif recherché pour ajouter de l'épicé et de la chaleur aux plats. Petite astuce, il est préférable d'ajouter le piment en fin de cuisson pour ne pas le laisser infuser trop longtemps et transformer un plat piquant en épreuve du feu !

Plus le taux de capsaïcine est élevé, plus le piment est fort. En 1912, le pharmacologue Wilbur Scoville a créé l'échelle de Scoville pour classer les piments (voir encadré). Cette échelle est basée sur la détection de la capsaïcine à la dégustation.

Cinq espèces cultivées

Il existe environ 25 espèces de *Capsicum*, dont une vingtaine sont restées à l'état sauvage et cinq sont cultivées :

- *Capsicum annuum*, espèce la plus courante, comprend les variétés les moins piquantes, telles que le poivron, le paprika, le piment La Vera (Espagne), le piment d'Espelette, le piment de Calabre (Italie), le piment jalapeño et le piment Chipotle (qui est un piment jalapeño fumé).
- *Capsicum baccatum*, petits piments dont le piquant est intermédiaire entre *annuum* et *frutescens*. Issu principalement d'Amérique du Sud, il compte notamment les variétés Aji, qu'on peut trouver en Europe en plantes ornementales.
- *Capsicum frutescens* comprend des piments plus petits et plus épicés, tels que le piment langue d'oiseau et le piment de Tabasco.
- *Capsicum chinense* regroupe les variétés les plus piquantes, tels que le piment habanero, le piment Scotch bonnet ou le piment Carolina Reaper.
- *Capsicum pubescens*, qui pousse en altitude, est beaucoup moins fréquent.

BON À SAVOIR

La capsaïcine, molécule responsable du piquant, se dissout dans les graisses. Pour soulager un palais en feu, mieux vaut opter pour un verre de lait ou une boule de crème glacée, plutôt que boire de l'eau !

Degré ou échelle simplifiée de Scoville			
Degré	Appréciation	Unités Scoville	Exemple
0	neutre	0 – 100	Poivron
1	doux	100 – 500	Paprika doux
2	chaleureux	500 – 1 000	Piment d'Anaheim
3	relevé	1 000 – 1 500	Piment poblano
4	chaud	1 500 – 2 500	Piment d'Espelette
5	fort	2 500 – 5 000	Piment Chimayo
6	ardent	5 000 – 15 000	Paprika fort, poivre noir
7	brûlant	15 000 – 30 000	Piment Cascabel
8	torride	30 000 – 50 000	Piment de Cayenne
9	volcanique	50 000 – 100 000	Piment tabasco
10	explosif	100 000 et plus	Piment habanero