



## Bulagna de l'Île de Beauté

Salaison

### LE PRODUIT

La « Bulagna de l'Île de Beauté » est une charcuterie fabriquée à partir de gorge de porc salée au sel sec, fumée puis affinée. La tranche, riche en gras marbré de veines musculaires, laisse apparaître plusieurs couches musculaires persillées de gras. La totalité de la couenne est présente. Elle est commercialisée entière, en portions ou en tranches.

### ARÔMES ET SAVEURS

La couleur typiquement ambrée (entre brun et dorée) est liée au fumage. Le fumage aux bois de feuillus locaux, tels que le châtaignier, le chêne ou encore l'hêtre, offre une palette d'orientations aromatiques très complexe, à savoir un goût fumé long et persistant en bouche. En bouche, sa texture est ferme et fondante à la fois grâce à l'alternance de gras et de maigre. Le juste équilibre entre sel, viande séchée et gras est complété une note poivrée très marquée.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La fabrication de la « Bulagna de l'Île de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du salage jusqu'au séchage, doit avoir lieu dans l'aire géographique composée des deux départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse. Le lien entre l'aire géographique et la « Bulagna de l'Île de Beauté » repose essentiellement sur des savoir-faire traditionnels et des caractéristiques spécifiques.

## UN PRODUIT RECONNU

Du fait de leur insularité, les habitants de la Corse ont développé des savoir-faire adaptés aux conditions climatiques et aux ressources forestières de leur île pour la fabrication de produits de charcuterie. La fabrication de la « Bulagna de l'Île de Beauté » est en effet l'une des plus anciennes pratiques de conservation de la viande de porc que l'on retrouve dans toute la Corse. Les produits de charcuterie fournissaient une part importante des besoins en protéines animales et en matières grasses de ces populations rurales. La salaison sèche a toujours été un élément important de l'alimentation en Corse et, par conséquent, aussi de sa culture.

### Le saviez-vous

La Bulagna se prépare habituellement en tranches pour frire avec des œufs, elle peut également remplacer les lardons dans différentes recettes.

## Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Consorzio di i salamaghji corsi - Consortium des salaisonniers corses

---

Charcuterie Fontana

Parc d'Activité de Purettone

20290 BORGIO

**Président(e) :** VARENNE Morgane **Contact :** Benjamine VANDEPUTTE

Tél. : 0683292694

Mél. : [benjamine.vandeputte@produits-origine.com](mailto:benjamine.vandeputte@produits-origine.com)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Corse

---

Centre Ceppo Espace

20620 BIGUGLIA

**N°SIRET** : 13000270200061

**Tél.** : 04 95 32 25 37

**Fax** : 04 95 31 51 23

**Mél.** : [INAO-CORSE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC) CERTIPAQ

---

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

**N°SIRET** : 41226101800094

**Président(e)** : DU COUEDEC Pierre **Contact** : Gaël du CHELAS

**Tél.** : 01 45 30 92 92

**Fax** : 01 45 30 93 00

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

2, rue de Rome

67300 SCHILTIGHEIM

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 03 88 19 16 79

**Fax** : 03 88 19 55 29

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

Maison de l'agriculture

52, avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 2

**Président(e)** : **Contact** : Loïk GALLOIS

**Tél.** : 04 50 88 18 78

**Fax** : 04 50 88 18 78

**Mél.** : [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

## CERTIPAQ

---

56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

75 Bd Lamartine  
72000 LE MANS

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 43 14 21 11  
**Fax :** 02 43 14 27 32  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

10 rue des écoles  
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 04 90 22 78 12  
**Fax :** 04 90 22 78 27  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

ZI le Brézet-Est  
10 rue des Frères Lumière  
63100 CLERMONT-FERRAND

**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** (33) (0)4 73 17 33 80  
**Fax :** (33) (0)4 73 29 03 96  
**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ BIO

---

Siège  
56, rue Salengro  
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

**N°SIRET :** 79018949200024  
**Président(e) : Contact :** Loïk GALLOIS  
**Tél. :** 02 51 05 14 92  
**Fax :** 02 51 36 84 63

**Mél. :** [certipaq@certipaq.com](mailto:certipaq@certipaq.com)

CERTIPAQ

---

CERTIPAQ

rue de la délivrande

14000 CAEN

**Président(e) :**

**Tél. :** 02 31 94 25 36

**Fax :** 02 31 53 26 58

**Mél. :** [slepesteur@certipaq.com](mailto:slepesteur@certipaq.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/bulagna-de-lile-de-beaute-14243>

**List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_Bulagna\\_Ile\\_de\\_Beaut%C3%A9.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Bulagna_Ile_de_Beaut%C3%A9.pdf)
2. <mailto:benjamine.vandeputte@produits-origine.com>
3. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>