

Figatelli de l’Ile de Beauté ou Figatellu de l’Ile de Beauté

autres produits à base de viande

LE PRODUIT

Le « Figatelli de l’Île de Beauté » ou « Figatellu de l’Île de Beauté » est une saucisse de foie de porc crue à cuire en forme de U. Elle est obtenue par broyage de viande, d’abats et de gras de porc, le tout savamment assaisonné. Ce produit est commercialisé entier ou en tranches. Il peut être grillé à la braise, rôti au four ou frit à la poêle.

ARÔMES ET SAVEURS

Le « Figatelli de l’Ile de Beauté » présente un goût fumé persistant et long en bouche grâce au fumage aux bois de feuillus locaux, tels que le châtaignier, le chêne ou encore l’hêtre. Ce fumage donne à ce produit une couleur typiquement ambrée à brune. En bouche, sa texture est hétérogène grâce à la fermeté des grains de viande et au fondant du foie. Le gras de gorge alterne entre fondant et craquant. Le juste équilibre entre sel, viande séchée, foie et gras est complété par une note poivrée très marquée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La fabrication du « Figatelli de l'Ile de Beauté » / « Figatellu de l'Ile de Beauté », incluant toutes les étapes à partir du hachage 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 le « Figatelli de l'Ile 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 l'île pour la fabrication de produits de charcuterie. La fabrication de la « Figatelli de l'Ile 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

Le « Figatelli de l'Île de Beauté » tire son nom de « *fegatu* », qui signifie foie en corse

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)

Consorziu di i salamaghji corsi - Consortium des salaisonniers corses

Charcuterie Fontana
Parc d'Activité de Purettone
20290 BORGO

Président(e) : VARENNE Morgane **Contact :** Benjamine VANDEPUTTE
Tél. : 0683292694

Mél. : benjamine.vandeputte@produits-origine.com

Délégation territoriale de l’INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe Espace
20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061
Tél. : 04 95 32 25 37
Fax : 04 95 31 51 23
Mél. : 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

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

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

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

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

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

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

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

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

Source URL:
https://www.inao.gouv.fr/produit/figatelli-de-lile-de-beaute-ou-figatellu-de-lile-de-beaute-14246

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Figatelli_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