

Saucisson sec de l’Ile de Beauté ou Salciccia de l’Ile de Beauté

autres produits à base de viande

LE PRODUIT

Reconnu en Indication Géographique Protégée (IGP) par arrêté du 20 avril 2018, le « Saucisson sec de l’Île de Beauté », ou « Salciccia de l’Île de Beauté », est une charcuterie emblématique de Corse, élaborée à partir de viande et de gras de porc finement hachés gros grain, salés à sec, poivrés, fumés aux bois de feuillus locaux, puis séchés à l’air libre.
Ce savoir-faire ancestral, transmis de génération en génération, confère à la Salciccia sa forme cylindrique irrégulière, sa couleur ambrée à brune et sa texture hétérogène, alliant fermeté du maigre et fondant du gras.

ARÔMES ET SAVEURS

A la dégustation, le « Saucisson » dévoile un goût fumé long et persistant, intense mais harmonieuse. Son goût associe subtilement le poivre, le sel et la douceur naturelle du gras, enveloppé par une fumée du bois des feuillus locaux. En bouche, il offre une texture à la fois

ferme et fondante, exprimant toute la générosité de la terre de corse et l'authenticité du savoir-faire insulaire.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Née au cœur de la Corse-Sud de la Haute-Corse, celle salaison tire sa spécificité du climat sec, ensoleillé et venteux de l'île, favorisant la conservation naturelle de la viande de porc.
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. L'environnement montagneux et forestier, entre mer et maquis, sont insulaires de châtaigniers, chênes et hêtres qui fournissent alors ce bois unique utilisé pour le fumage. Ces techniques sont aujourd'hui au cœur de la tradition charcutière de l'île.

UN PRODUIT RECONNU

La salaison sèche fait partie intégrante du patrimoine culinaire corse depuis des siècles où elle était étroitement liée à la castanéiculture : les paysans utilisant le bois de châtaignier pour fumer leurs viandes.
Au fil du temps, les burons et fermes familiales ont cédé la place à des ateliers artisanaux qui ont su conserver ces gestes anciens tout en les adaptant aux normes modernes.
Le Saucisson sec de l'Île de Beauté est aujourd'hui un produit phare du terroir insulaire, reconnu bien au-delà de la Méditerranée et présent chaque année dans les grands salons gastronomiques comme le Salon International de l'Agriculture de Paris.

> ### Le saviez-vous
> Le fumage aux bois de feuillus locaux offre une palette d'orientations aromatiques très complexe qui est aussi une caractéristique spécifique très importante de la salaison de l'Ile de Beauté. Il confère également une couleur typiquement ambrée au produit.
> Le temps, le vent et la mer s'entrelacent pour façonner le goût riche du saucisson, représentant un riche mémoire ancestral du territoire.

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/saucisson-sec-de-lile-de-beaute-ou-salciccia-de-lile-de-beaute-14250

List of links present in page

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