



La daurade et le loup sont commercialisés au bout de 24 mois. Leur poids varie alors de 400 g à 500 g. Ils font merveille dans l'assiette.

/PHOTOS MARE E STAGNI

La démarche IGP - indication géographique protégée - est engagée pour les loups et les daurades élevés le long des côtes de Corse. Elle arrive désormais dans sa dernière phase. "Nous avons vraiment bien avancé. Nous avons rédigé et transmis à l'Institut national de l'origine et de la qualité - Inao - un cahier des charges rigoureux. Celui-ci sera ensuite remis à la commission européenne chargée de délivrer l'IGP", explique Henri Franceschi, président du syndicat des aquaculteurs corses, "Mare è stagni corsi".

Les professionnels misent sur une certaine continuité. Ils perpétuent une logique déjà à l'œuvre. "Nous procédons de manière graduelle. Nous avons commencé notre parcours par l'obtention du Label Rouge. Les loups et daurades de Corse ainsi que les maigres sont les seuls poissons marins, sur le plan national, à posséder ce signe de qualité très prisé des consommateurs. Avec l'IGP, un cap supplémentaire est franchi", insiste le président.

Pour décrocher ce certificat européen, les professionnels de l'aquaculture ont pla-

cé l'accent sur leurs bonnes pratiques d'élevage ainsi que sur une série de données concrètes qui vont dans le sens de produits d'exception. C'est un fait, les poissons corses font merveille dans l'assiette, grâce à un goût plus subtil et à une chair plus délicate que la moyenne. Sans doute parce qu'avant de s'affirmer sur le menu, ils ont mené une existence saine à l'abri des golfes clairs.

"Nos poissons évoluent dans une eau de très grande qualité. Nos fermes marines bénéficient d'une situation géographique d'exception", insiste le président. Le parti-

pris durable des aquaculteurs rend beau et bon aussi. "Tout traitement antibiotique est proscrit. L'alimentation est à base de farine de poisson. Elle ne contient bien sûr aucun produit vétérinaire. Les rations font l'objet d'un contrôle étroit. En outre, nous veillons à ce que l'aliment soit bien adapté aux besoins physiologiques de chaque espèce", développe Henri Franceschi.

No stress

L'état de santé du cheptel figure également au cœur des préoccupations. Ce qui suppose, aussi, une veille de

tous les instants ou presque. Elle est assurée par le service d'assistance vétérinaire d'urgence sur l'ensemble des exploitations corses.

Le scénario inclut également un suivi environnemental étroit des fermes piscicoles en mer, puis un suivi parasitaire réalisé avec l'université de Corse.

Dans le même temps, l'approche fait appel à l'expérience acquise.

"Les aquaculteurs corses ont été pionniers dans le domaine de l'élevage du loup et de la daurade en Méditerranée. Ils ont su faire preuve d'innovation en mettant au point des techniques mo-

dernes d'aquaculture marine, avec l'implantation des premières cages en mer pour les deux espèces. Des progrès substantiels ont été accomplis tout au long des années", rappelle le syndicat des aquaculteurs. Les bases sont bonnes.

Dans cet environnement, loups et daurades de Corse ne connaissent pas non plus le stress. Cette fois, c'est l'espace dont ils disposent qui change tout. "Dans chaque cage, la densité de population est faible. Nous recensons tout au plus 20 kilos de poissons par m², contre 80 à 100 kilos de poissons par m² dans les autres fermes en Grèce et en Turquie, par exemple. Nous avons fait le choix de privilégier le bien-être de l'animal et, par voie de conséquence la qualité du produit". Il fait bon vivre encore sur des fonds de 15 m à 40 m. Explication : "Ces zones sont exposées à de forts courants, ce qui permet une bonne oxygénation et un bon renouvellement de l'eau." Ainsi s'écoule l'existence des loups et daurades deux années durant, en moyenne. "Ils sont commercialisés au bout de 24 mois.

Leur poids varie alors entre 400 et 500 grammes", précisent les aquaculteurs. Auparavant, les poissons sont nés et ont prospéré dans l'île. "Nous disposons d'une écologie à Calvi qui fournit des alevins. Nous ne nous contentons pas d'importer des poissons et de les faire grossir. Nous maîtrisons chaque étape de la production."

Dans ces conditions, on attend avec impatience la mise en place de l'IGP. Celle-ci devrait permettre de "remettre en lumière l'excellence de nos produits". On fait la différence sur les étals tandis que "les poissons d'élevage en provenance des grandes zones aquacoles européennes comme la Turquie, la Croatie et la Grèce arrivent en masse".

On pèse mieux sur le marché et dans le même élan, "on développe notre notoriété et notre activité". L'IGP jouera un rôle clé pour les consommateurs. "Ils sont sûrs que les poissons qu'ils achètent ont été élevés en Corse. Ils ne sont pas trompés sur le produit", conclut Henri Franceschi.

VÉRONIQUE EMMANUELLI
veronique@corsematin.com

20% de la production nationale

La Corse est la première région française productrice de poissons adultes issus de cultures marines. L'aquaculture constitue la seconde activité exportatrice de l'île, après la viticulture. 95% des poissons termineront dans l'assiette sur le Continent et dans divers pays européens. Chaque année, 1 700 tonnes de loups, de daurades, et de maigres sont produites dans l'île, l'équivalent de 20% de la production nationale.

L'île compte cinq fermes aquacoles ; aux Sanguinaires, au large d'Aspretto, en baie de Calvi, à Sant'Armanza et à Campomoro. C'est sa chair ferme et grasse comme il faut, ainsi que ses saveurs intenses qui font la réputation du loup de Corse. La daurade, quant à elle, doit sa notoriété à son odeur iodée et un peu laiteuse qui s'accorde très bien avec une chair un peu grasse aussi.

VE