

Cahier des charges de l'indication géographique / de la dénomination « Loup de Corse / Bar de Corse »

homologué par arrêté du 18 février 2026, JORF du 25 février 2026

Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de la souveraineté alimentaire n° 2026-09 du 26 février 2026

SERVICE COMPETENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Arboreal – 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil Cedex

Fax : (33) (0)1 73 30 38 04

Courriel : contact@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat des aquaculteurs corses « MARE E STAGNI CORSI »

Università de Corsica Pasquale PAOLI

Campus Grossetti

BP 52 – 20250 Corte

Tél : (33) (0)4 95 45 06 65

Fax : (33) (0)4 95 45 02 70

Courriel : contact@mare-stagni.com

Nature juridique : Syndicat professionnel

Catégorie d'opérateurs concernés : Toute personne physique ou morale, qui participe effectivement aux activités de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement prévues par le cahier des charges de l'IGP « Loup de Corse / Bar de Corse ».

1) NOM DU PRODUIT

« Loup de Corse / Bar de Corse »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » est un poisson de l'espèce *Dicentrarchus labrax* :

- D'un aspect fin et élancé avec un corps musclé, allongé, compressé sur les flancs et une tête longue et massive. La partie ventrale est de couleur blanc-crème à blanc-argenté. Le dos est plus foncé, allant du gris-vert argenté au noir.
- D'une durée d'élevage de 20 mois minimum.
- Peu gras, avec un taux de matière grasse dans la chair inférieur à 9%.
- D'une qualité nutritionnelle caractérisée par un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

Modes de présentation

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » peut être commercialisé :

- Entier non éviscéré.
- Entier éviscéré.
- Découpé en filets.

Il peut être vendu en frais, en caisse sous glace ou en barquette sous atmosphère normale ou modifiée ou sous vide.

Lorsqu'il est commercialisé entier, l'aspect visuel du « Loup de Corse / Bar de Corse » se caractérise par :

- Une absence totale de blessure et de parasite sur le corps et les nageoires ;
- Une absence de malformation au niveau des écailles (pas d'écailles de taille anormale), de la mâchoire (pas de mâchoire de type prognathe), ou bien au niveau des opercules (pas de branchies apparentes).

Lorsqu'il est commercialisé en filet, l'aspect visuel du filet de « Loup de Corse / Bar de Corse » se caractérise par :

- Une absence totale de blessure et de parasite sur la peau.
- Une absence de malformations au niveau des écailles (pas d'écailles de taille anormale).

3) DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Toutes les étapes de production du « Loup de Corse / Bar de Corse », depuis son transfert en mer jusqu'au premier conditionnement, ont lieu dans l'aire géographique, approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance du comité national compétent du 16 octobre 2025, composée d'un territoire maritime (3.1) et d'un territoire continental (3.2).

3.1 Le territoire maritime où est élevé le « Loup de Corse / Bar de Corse » comprend 17 golfes maritimes situés le long des façades occidentales et méridionales de la Corse listés ci-dessous. Ces sites sont propices à l'implantation des fermes marines car :

- ils sont naturellement abrités et protégés de la houle et des tempêtes.
- ils présentent un profil de température modéré qui se situe dans le préférendum thermique du loup.
- ils assurent un renouvellement constant de l'eau de surface par une eau limpide, d'une grande pureté et fortement oxygénée, de par la conjugaison des facteurs suivants :
 - une forte courantologie garantissant un apport en eaux d'origine océanique naturellement riches en oligo-éléments,
 - un relief sous-marin et une forte déclivité qui forcent les eaux de grandes profondeurs à remonter vers l'intérieur des golfes et génèrent d'importants courants locaux,
 - la présence tout au long de l'année de vents forts qui assurent un brassage des eaux océaniques et une bonne oxygénation de l'eau de surface.

Liste des golfes :

Dénomination des golfes	Délimitation
Golfes du département de la Corse-du-Sud	
Golfe de Girolata	De la Pointe Scandola au Cap Senino
Golfe de Porto	De la Pointe de Scopa au Cap Rossu
Golfe de Chiuni	De la Pointe d'Orchina à la Pointe d'Omignia

Golfe de Peru	De la Pointe d'Omignia à la Pointe de Cargèse
Golfe de Sagone	De la Pointe de Cargèse au Cap de Feno
Golfe d'Ajaccio	De la Pointe de la Parata au Cap Muro
Golfe du Valinco ou Golfe de Propriano	Du Cap Muro à la pointe de Campomoro
Golfe de Tizzano	De la Pointe de Barcaju à la Pointe de Lattoniccia (ou Capu di Zivia)
Golfe de Murtoli	De la Pointe de Lattoniccia (ou Capu di Zivia) à la Pointe de Murtoli
Golfe de Roccapina	De la Pointe de Murtoli au Cap de Roccapina
Golfe de Ventilegne	De la Pointe de Ventilegne au Cap de Feno
Golfe de Sant'Amanza	De la Pointe de Rondinara à la Pointe Capicciola
Golfe de Porto-Vecchio	De la Pointe Saint-Cyprien à la Pointe de la Chiappa
Golfe de Pinarello	De la Pointe de Fautéa au Cap de Fora
Golfes du département de la Haute-Corse	
Golfe de Saint-Florent	De la Pointe de Cannelle à la Pointe de Martella
Golfe de Calvi	De la Pointe de Spano à la Pointe de la Revellata
Golfe de Galéria	De la Pointe de Ciuttone à la Pointe de Stollu

3.2 Le territoire continental correspond aux communes limitrophes et adjacentes des golfes maritimes de l'île de Corse où sont implantés les ateliers de premier conditionnement.

Son périmètre englobe le territoire des 70 communes du département de la Corse-du-Sud et des 62 communes du département de la Haute-Corse ci-dessous, sur la base du code officiel géographique 2025.

Communes du département de la Corse-du-Sud :

Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bilia, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Carbuccia, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Foce, Fozzano, Giuncheto, Granace, Grossa, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Ocana, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Peri, Piana, Pianottoli-Caldarelli, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sari-Solenzara, Sari-d'Orcino, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Sant'Andréa-d'Orcino, San-Gavino-di-Carbini, Sainte-Lucie-de-Tallano, Tavaco, Ucciani, Valle-di-Mezzana, Vero, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Communes du département de la Haute-Corse :

Algajola, Aregno, Avapessa, Barbaggio, Barrettali, Belgodère, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canari, Cateri, Centuri, Corbara, Costa, Ersu, Farinole, Feliceto, Galéria, L'Île-Rousse, Lavatoggio, Lumio, Luri, Manso, Meria, Moncale, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Muro, Nessa, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastro, Olcani, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Palasca, Patrimoine, Pietracorbara, Piève, Pigna, Pino, Poggio-d'Oletta, Rapale, Rogliano, San-Martino-di-Lota, Santa-Maria-di-Lota, Sant'Antonino, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, Santo-Pietro-di-Tenda, Santa-Reparata-di-Balagna, Sisco, Speloncato, Tomino, Urtaca, Vallecalle, Ville-di-Paraso, Zilia.

Le premier conditionnement du « Loup de Corse / Bar de Corse » est effectué dans l'aire géographique compte tenu de la fragilité des poissons, notamment lors du transport, mais aussi pour assurer la traçabilité et garantir sa fraîcheur optimale. Aussi, un délai de 4 heures maximum entre la pêche et le

premier conditionnement des poissons est appliqué afin de préserver la qualité spécifique du « Loup de Corse / Bar de Corse ».

4) ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4.1. Généralités

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'IGP « Loup de Corse / Bar de Corse » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui intervient au plus tard avant le début de l'activité concernée.

4.2. Système de traçabilité

4.2.1 Description du système de traçabilité

Le système de traçabilité mis en place par les différents opérateurs de la filière permet de suivre un lot de « Loup de Corse / Bar de Corse » suivant les étapes de production depuis les parents reproducteurs en écloserie-nurserie jusqu'à la vente.

La traçabilité est assurée tout au long du schéma de vie des produits par un système documentaire (papier ou informatisé) géré par chaque entreprise en interne et conservé pendant une durée minimum de 5 ans.

Les différentes étapes de la traçabilité d'un lot de « Loup de Corse / Bar de Corse » (de la reproduction à la livraison en point de vente) et les documents associés sont présentés sur le schéma et dans les tableaux suivants.

4.2.3 Éléments de traçabilité et système d'enregistrement

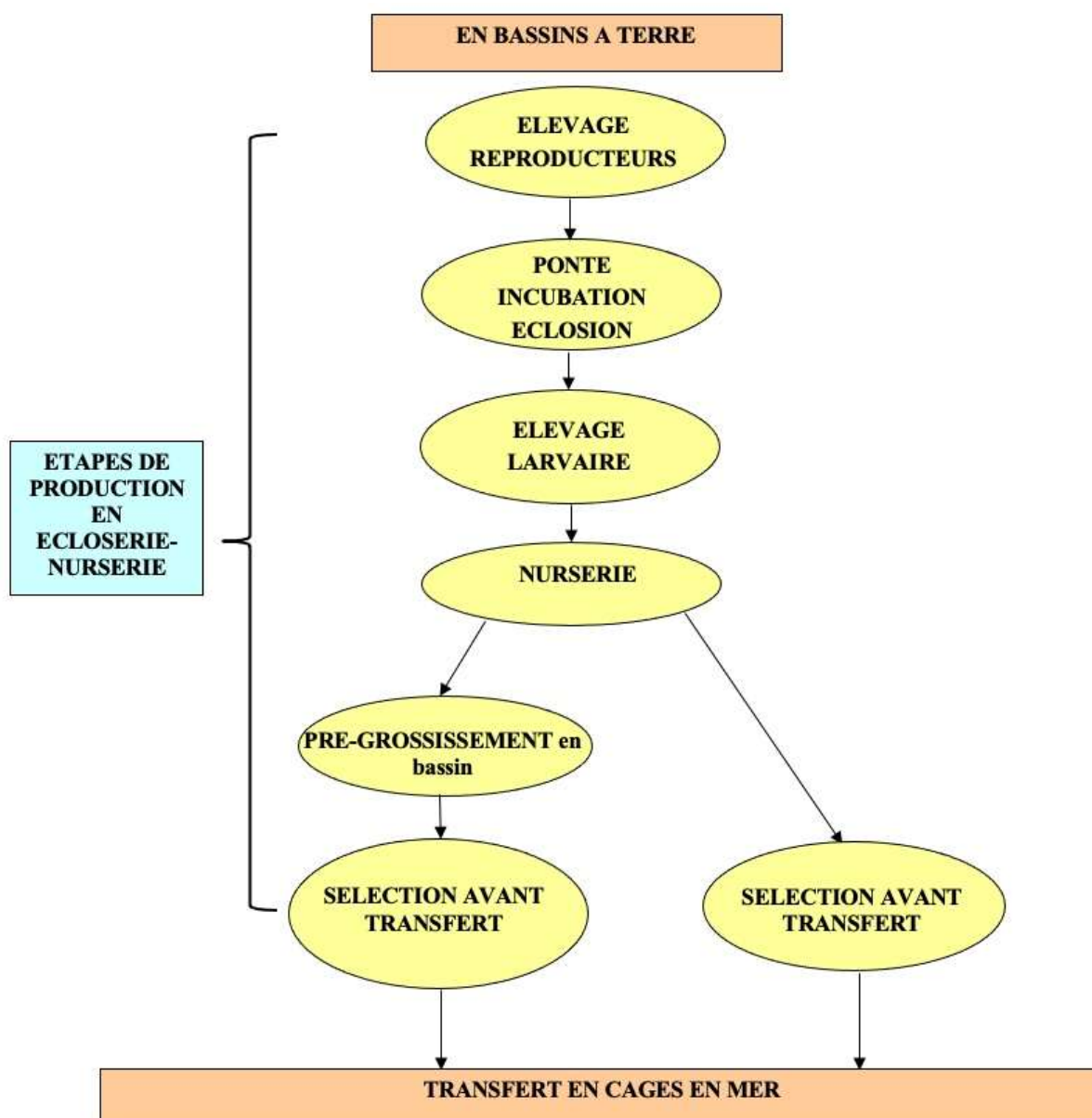
ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
1- Élevage des géniteurs, ponte et incubation des œufs	- Marquage individuel de chaque géniteur - Code du lot / bassin géniteurs - Code du lot / incubateur d'œuf - Date de ponte	- Cahier d'élevage des géniteurs - Cahier d'incubation des œufs
2- Élevage larvaire	- Code du lot / bassin larvaire	- Cahier d'élevage larvaire
3- Élevage en nurserie	- Code du lot / bassin nurserie	- Cahier d'élevage nurserie
4- Pré-grossissement en écloserie	- Code du lot / bassin pré-grossissement	- Cahier d'élevage en pré-grossissement
5- Sélection des alevins ou juvéniles	- Identification des lots conformes et non conformes	- Cahier d'élevage en nurserie ou pré-grossissement
6- Transfert des alevins ou juvéniles en mer	- Identification des lots conformes en écloserie-nurserie	- Cahier d'élevage en nurserie ou pré-grossissement - Cahier d'élevage en grossissement

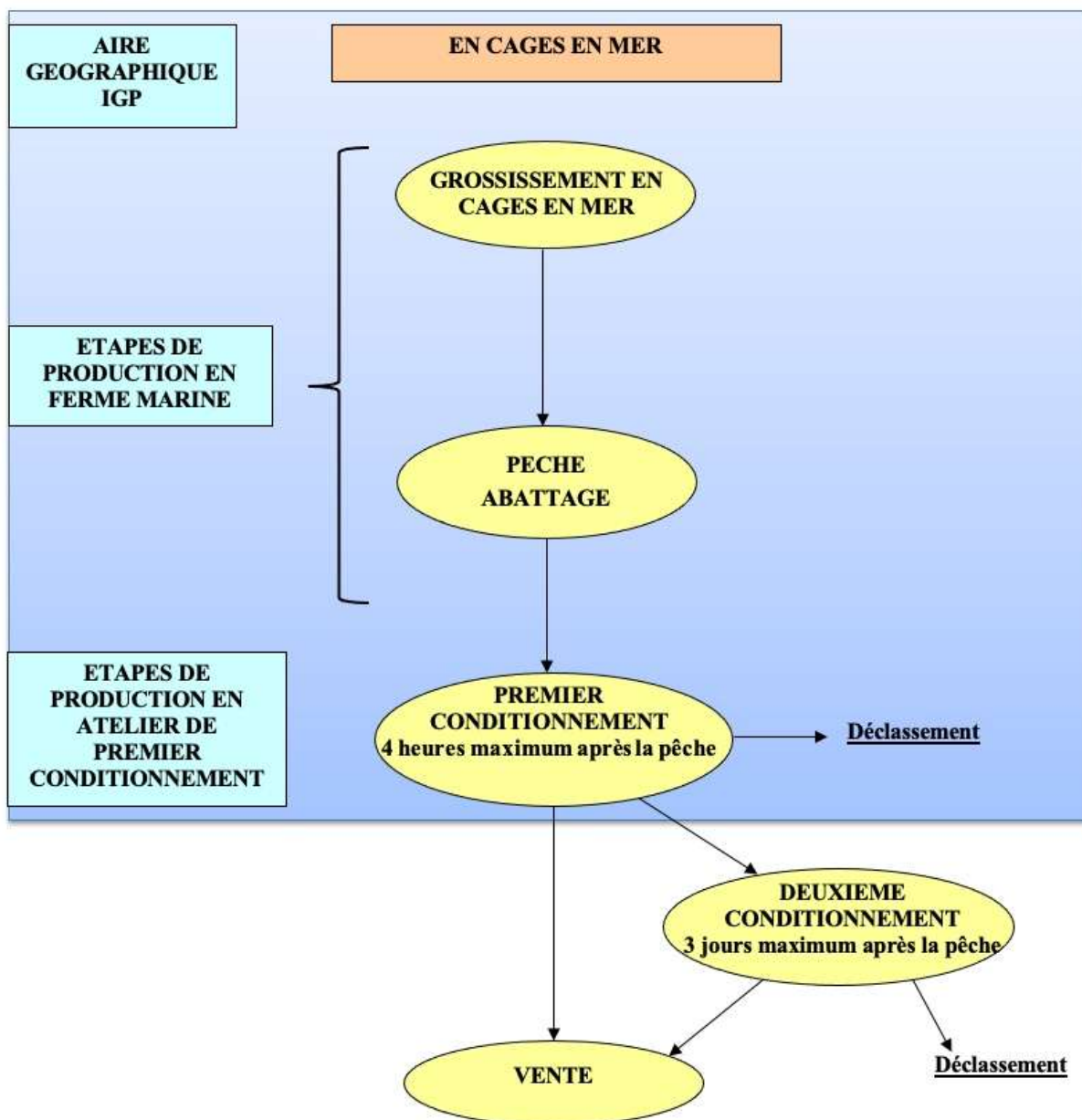
ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
	- Date, origine et destination des poissons - Plan de chargement des cuves - Identification du lot réceptionné	- Fiche de transport
7- Grossissement en cages en mer	- Code du lot / « cage en mer » - Date de livraison des alevins, nombre de poissons dans la cage et poids moyen - Dates de dédoublement/tri	- Cahier d'élevage en grossissement
8- Jeûne	- Code du lot / « cage en mer » - Date de livraison des alevins, nombre de poissons dans la cage et poids moyen - Dates de mise à jeun	- Cahier d'élevage en grossissement
9- Pêche	- Code du lot / « cage en mer » - Date de livraison des alevins, nombre de poissons dans la cage et poids moyen - Dates de mise à jeun et les décisions de pêche - Noms des personnes qualifiées pour la pêche	- Cahier d'élevage en grossissement - Fiche de pêche et d'abattage
10- Abattage	- Identification de la « cuve d'abattage et de transport » - Code lot de poissons / cage - Date et heure d'abattage - Identification des lots conformes et non-conformes	- Fiche de pêche et d'abattage
11- Transport au local de conditionnement/découpe	- Identification de la « cuve d'abattage et de transport » - Code lot de poissons / « cage en mer » - Date et heure d'abattage - Identification des lots conformes et non-conformes	- Fiche de pêche et d'abattage
12a- Conditionnement des poissons vendus frais entiers et non éviscérés	- Étiquette de caisse : date de pêche, code lot des poissons - Bagues - Correspondance entre date de pêche/code lot des poissons	- Fiche de conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues
12b- Éviscération / Conditionnement des poissons vendus frais entiers et éviscérés	- Étiquette de caisse : date de pêche, code lot des poissons - Bagues	- Fiche de transformation et de conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes et de bagues

ETAPES	ELEMENTS DE TRAÇABILITE	DOCUMENTS D'ENREGISTREMENT
	- Correspondance date de pêche/code lot des poissons	
12c- Découpe en filet / Conditionnement des filets vendus en caisse	- Étiquette de caisse : date de découpe, code lot des filets - Correspondance date de découpe/code lot des découpes	- Fiche de transformation et de conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes
12d- Découpe en filet / Conditionnement des filets vendus en barquette	- Étiquette de barquette : code lot des filets - Correspondance entre date de découpe/code lot des découpes	- Fiche de transformation et de conditionnement - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes
13- Stockage	- Étiquette de caisse/barquette : code lot des poissons/filets - Identification d'une zone dédiée aux caisses/barquettes conformes et non conformes et enregistrement des déclassements de caisses/barquettes	- Cahier de gestion des stocks de caisses/barquettes - Cahier de gestion des stocks d'étiquettes - Fiche de stockage

5) DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Schéma général





5.2. Production en éclosérie-nurserie

5.2.1 Type d'infrastructures

Chacune des étapes de production en éclosérie-nurserie est réalisée dans des bassins à terre. Les infrastructures d'élevage sont équipées nécessairement d'une station de pompage permettant d'apporter de l'eau de mer.

L'eau des bassins est renouvelée en permanence afin de maintenir et contrôler sa qualité et d'optimiser la croissance et la survie des poissons.

Les écloséries disposent de salles annexes pour la production de proies vivantes et de phytoplancton.

5.2.2 Production d'alevins

Les alevins de « Loup de Corse / Bar de Corse » sont produits à partir de géniteurs élevés dans des bassins dédiés. Les géniteurs d'origine sauvage sont autorisés en écloserie.

Après la ponte, les œufs sont triés et désinfectés.

Les larves sont élevées pendant 35 à 50 jours.

Les larves sont alimentées de proies vivantes, de plancton, et/ou d'aliment inerte adaptés à leurs besoins physiologiques.

5.2.3 Nurserie

Les larves métamorphosées en alevins sont transférées en bassins nurserie et sevrées avec un aliment composé à 100% d'aliment inerte à base de farine de poissons. Ces aliments sont des aliments secs sous forme de miettes de granulés.

La phase d'élevage en nurserie donne des alevins d'un poids moyen de 3 grammes environ.

5.2.4 Pré-grossissement en bassin (facultatif)

En cas de pré-grossissement en écloserie-nurserie, celui-ci peut durer jusqu'à un poids moyen de 15 grammes maximum.

Les poissons issus d'un même lot sont triés au moins une fois au cours de cette phase d'élevage afin de constituer des classes de taille homogène et d'écarter les poissons malformés ou sous-développés. En aucun cas, des poissons de lots différents ne peuvent être mélangés.

5.2.5 Sélection pour transfert en mer

Avant d'être transféré en mer, un lot de « Loup de Corse / Bar de Corse » fait l'objet d'un contrôle parasitaire, bactériologique et physique.

Les poissons sont triés et sélectionnés pour une conformation normale de la vessie natatoire, de la tête et de la colonne vertébrale. Le taux de malformés est strictement inférieur à 5%. Dans le cas contraire, la totalité du lot est soumise à un tri manuel et visuel. Chaque poisson malformé est écarté de la sélection de « Loup de Corse / Bar de Corse ».

Les poissons sont ensuite transférés en mer pour débiter le grossissement dans des cages d'élevage adaptées.

5.3. Transfert en mer

Les poissons sont transférés par camion ou par bateau dans des cuves fermées jusqu'aux fermes marines. Durant leur acheminement, les paramètres de qualité de l'eau sont suivis notamment pour s'assurer :

- De l'absence de variations de températures de plus de 4°C (froid ou chaud) toutes les 4h.
- Du maintien d'un taux d'oxygène entre 80% et 160% de saturation.

Au départ comme à l'arrivée, un tamponnage est effectué entre le bassin de départ ou d'arrivée et la cuve de transfert.

5.4. Grossissement en cages en mer

Le grossissement en mer du « Loup de Corse / Bar de Corse » débute à partir d'alevins d'un poids moyen de 3 grammes minimum.

5.4.1 Structures d'élevage

Les fermes marines sont équipées de cages circulaires ou carrées, les mailles des filets sont adaptées à la taille des poissons.

5.4.2 Densité maximum

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » est élevé à une faible densité correspondant à une charge maximum de 20 kg/m³.

5.4.3 Durée d'élevage minimum

La durée d'élevage du « Loup de Corse / Bar de Corse » est de 20 mois minimum au jour de la pêche.

5.4.4 Alimentation et nourrissage

Cahier des charges aliment

- Taux de matière grasse de l'aliment : 24 % maximum (en % du poids brut de l'aliment)
- Composition de l'aliment :
 - Produits d'origine marine (*Poissons, autres animaux marins, leurs produits et sous-produits*) : 15% minimum.
 - Produits végétaux (*Grains de céréales, leurs produits et sous-produits, graines ou fruits oléagineux, leurs produits et sous-produits et algues d'eau douce et algues marines, leurs produits et sous-produits*) : 85 % maximum.

Les matières premières d'origine marine (farines et huiles de poissons) sont issues de pêcheries gérées par quota et/ou de coproduits des activités de transformations des produits aquatiques.

Les matières premières d'origine végétale ne contiennent pas d'organismes génétiquement modifiés. Les huiles de palmes sont autorisées dans l'aliment à hauteur de 1% maximum du poids total d'huile ajoutée.

Méthode de nourrissage

Les taux de rationnement appliqués pour l'élevage du « Loup de Corse / Bar de Corse » varient en fonction de la température de l'eau de mer et du calibre des poissons.

Table de rationnement du « Loup de Corse / Bar de Corse » pour un nourrissage totalement contrôlé*

		Température (T en °C)							
Calibre des poissons		12°C ≤ T < 14°C	14°C ≤ T < 16°C	16°C ≤ T < 18°C	18°C ≤ T < 20°C	20°C ≤ T < 22°C	22°C ≤ T < 24°C	24°C ≤ T < 26°C	26°C ≤ T ≤ 28°C
	3g - 15g	< 1,4%	< 2%	< 3,50%	< 4,30%	< 4,50%	5,50%	< 5,9%	< 4,1%
	15g - 50g	< 1%	< 1,6%	< 2,2%	< 2,7%	< 2,9%	< 3,1%	< 3,1%	< 2,9%
	50g - 150g	< 0,7%	< 1,1%	< 1,6%	< 1,9%	< 2,1%	< 2,2%	< 2,2%	< 2,1%
	150g - 400g	< 0,4%	< 0,7%	< 1%	< 1,2%	< 1,3%	< 1,4%	< 1,4%	< 1,3%
	> 400g	< 0,2%	< 0,4%	< 0,6%	< 0,7%	< 0,8%	< 0,8%	< 0,85%	< 0,7%

* : le taux de rationnement journalier est le rapport (en %) entre la quantité d'aliments distribuée (en kg) sur une journée et la biomasse vivante (en kg) alimentée

5.4.5 Mise à jeun

La durée de jeûne minimale dépend de la température de l'eau (plus l'eau est chaude, plus l'activité digestive du poisson est rapide) :

- T°C de l'eau d'élevage ≤ 16°C : 48h de jeûne minimum
- T°C de l'eau d'élevage > 16°C : 36h de jeûne minimum

La durée de jeûne du « Loup de Corse / Bar de Corse » est systématiquement inférieure à deux semaines.

5.4.6 Pêche et abattage du « Loup de Corse / Bar de Corse »

Les opérations de pêche et d'abattage du « Loup de Corse / Bar de Corse » sont réalisées très rapidement pour préserver l'intégrité du poisson et limiter au maximum l'intensité et la durée du stress des poissons. L'abattage intervient immédiatement et systématiquement après la pêche, le poisson est immédiatement placé dans la glace.

Seules les personnes qualifiées sont autorisées à pêcher le « Loup de Corse / Bar de Corse ». Au préalable, elles vérifient visuellement la qualité sanitaire et le comportement des poissons.

5.4.7 Suivi sanitaire des lots et prophylaxie

Un suivi sanitaire régulier des élevages est réalisé au moins une fois par an.

Un examen sanitaire systématique est effectué dès l'apparition de :

- Signes cliniques, de plaies ou d'un comportement anormal observé chez les poissons.
- Un nombre de morts anormalement élevé.

Les traitements antibiotiques et antiparasitaires ne sont pas autorisés.

5.5. Conditionnement et découpes en atelier

5.5.1 Transport

Après l'abattage, le « Loup de Corse / Bar de Corse » est expédié vers un atelier de premier conditionnement dans un bain d'eau glacée proche de 0°C.

5.5.2 Tri

A l'arrivée au local de premier conditionnement, chaque lot est trié pour écarter les poissons présentant des signes cliniques, des suintements au niveau de l'anus (viscères non vides), et s'assurer d'une conformation normale sur l'intégralité du corps.

L'aspect visuel du « Loup de Corse / Bar de Corse » entier se caractérise par :

- Une absence totale de blessure et de parasite sur le corps et les nageoires.
- Une absence de malformation au niveau des écailles (pas d'écailles de taille anormale), de la mâchoire (pas de mâchoire de type prognathe), ou bien au niveau des opercules (pas de branchies apparentes).

5.5.3 Premier conditionnement

Les activités de premier conditionnement du « Loup de Corse / Bar de Corse » interviennent dans un délai de 4h maximum après la pêche dans un atelier situé dans l'aire géographique avant et en l'absence de *rigor-mortis*.

Les poissons peuvent être conditionnés :

- Entiers non éviscérés.
- Entiers éviscérés.
- Découpés en filets.

Les poissons entiers, éviscérés et non éviscérés sont bagués au niveau de l'ouïe. La bague comprend le logo IGP.

Les produits sont conditionnés en caisse sous glace et protégés de la glace par un film ou en barquette/sachet sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

Les caisses sous glace ne sont pas stockées plus de 24h sur place.

5.5.4 Deuxième conditionnement

Après le premier conditionnement, le « Loup de Corse / Bar de Corse » entier peut être acheminé vers un atelier de transformation pour être éviscéré et/ou découpé en filet dans un délai de 3 jours maximum après la date de pêche. Cette étape peut être réalisée hors de l'aire géographique.

Les produits sont conditionnés en caisse sous glace et protégés de la glace par un film ou en barquette/sachet sous atmosphère normale, modifiée ou sous vide.

Les caisses sous glace ne sont pas stockées plus de 24h sur place.

6) ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

Le lien avec l'aire géographique repose sur des caractéristiques essentielles qui confèrent au « Loup de Corse / Bar de Corse » ses spécificités propres : les conditions océano-climatiques des eaux du littoral corse (courantologie forte, profil de température modéré, limpidité et pureté) et un savoir-faire historique de ses aquaculteurs.

6.1. Spécificités de l'aire géographique

Avec de nombreux sommets culminants à plus de 2000 mètres d'altitude, la Corse est souvent considérée comme une véritable montagne plantée au beau milieu de la Méditerranée. On distingue 2 grands ensembles le long du littoral répartis de part et d'autre d'un axe délimité par la chaîne de montagnes qui s'étend de l'Île-Rousse au nord-ouest à Sari-Solenzara au sud-est :

- A l'est, une vaste plaine alluviale, la Plaine Orientale comporte des étangs salés de faible profondeur naturellement abrités de la houle et qui bénéficient d'un renouvellement limité en eau de mer par un grau.
- A l'ouest, un littoral abrupt plonge en direction de la mer suivant un trait de côte sinueux formant 17 golfes maritimes largement ouverts sur la mer le long des façades occidentales et méridionales de la Corse.

Ces golfes offrent de vastes zones protégées de la houle, des conditions océano-climatiques propices à l'élevage du « Loup de Corse / Bar de Corse » et une qualité d'eau remarquable (limpidité, température, oxygénation...) et plus stable que celles des étangs.

La Corse possède de nombreux atouts pour le développement de la pisciculture marine au sein de l'aire géographique avec de nombreux sites envisageables répertoriés dans le Schéma Régional de Développement de l'Aquaculture Marine (SRDAM) ainsi que dans le Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse (PADDUC, 2015) dans lequel la Collectivité de Corse a inscrit des dispositions visant à favoriser le développement de la filière d'élevage piscicole le long des côtes occidentales et méridionales de l'île.

6.1.1. Facteurs naturels

La courantologie

Les facteurs océano-climatiques exercent une grande influence sur la courantologie du bassin de la Méditerranée occidentale où l'entrée d'eaux océaniques par le détroit de Gibraltar engendre la formation du courant Eau Atlantique qui, au passage des côtes occidentales de la Corse, donne naissance au courant Ouest-Corse et à un courant de dérive au niveau des Bouches de Bonifacio. Ces conditions garantissent un apport constant en eaux d'origine océanique et naturellement riches en oligo-éléments le long du littoral de la Corse.

Le relief sous-marin a une forte déclivité le long du littoral occidental avec la présence de nombreux canyons sous-marins très profonds qui s'avancent à l'intérieur des golfes maritimes, ce qui forcent les eaux de grandes profondeurs à remonter le long des canyons vers l'intérieur des golfes et génèrent des courants locaux relativement importants. Cet hydrodynamisme particulier est accentué par un phénomène océanographique appelé Upwelling qui s'observe lorsque les vents forts poussent l'eau de surface laissant un vide qui est comblé par la remontée d'eaux de grandes profondeurs, entraînant une diminution de la température des eaux de surface.

Enfin, la Corse enregistre plus de 220 jours de vent par an dont 95% soufflent sur les côtes occidentales et méridionales. Les vents dominants sont le Libeccio et la Tramontane qui soufflent en toute saison sur la façade maritime entre le Sud de la Corse, la Balagne et le Cap Corse et peuvent atteindre 200 km/h. Ces vents forts engendrent une houle lorsqu'ils rencontrent les courants dominants, qui assure un brassage des eaux océaniques qui circulent et une bonne oxygénation de l'eau de surface.

La conjugaison des vents, de la houle et des courants assure un renouvellement constant de l'eau d'élevage par une eau de grande qualité, fortement oxygénée et riche en oligo-éléments.

La température de l'eau de mer

La Corse, île la plus septentrionale du bassin Méditerranée offre une température du milieu (entre 12 et 24°C) qui se situe dans le préférendum thermique du loup (25°C) et qui reste favorable à une croissance optimale pendant 3 à 4 mois de l'année. Ce qui implique une durée d'élevage de 20 mois minimum pour que le « Loup de Corse / Bar de Corse » atteigne une taille commercialisable.

Qualité des eaux

Le renouvellement important des eaux de surface par des eaux de grande qualité entraîne une grande limpidité et une pureté de l'eau de mer.

Sur tout le pourtour du littoral, la présence de vastes herbiers de posidonies très sensibles à la pollution reflète la qualité élevée de l'eau, du fait de la faible pollution du milieu (très faible urbanisation du littoral et absence d'industrie sur l'île).

6.1.2. Facteurs humains

Depuis les 1^{ers} essais de production dans les étangs salés de la côte orientale de la Corse dans les années 1970-80, un déploiement rapide des fermes marines s'est opéré à l'intérieur des golfes maritimes à la fin des années 1980 lorsque des techniques de production fiables et respectueuses du bien-être animal et de la préservation de l'environnement furent mises au point.

En effet, les essais de production en mer ouverte vont mettre en évidence une meilleure vitesse de croissance et un meilleur taux de survie des poissons par rapport à ceux élevés dans les étangs, du fait de conditions en mer plus stables et plus favorables en termes de température, d'oxygénation et de pression bactérienne pour l'élevage du « Loup de Corse / Bar de Corse ».

Les aquaculteurs corses ont su s'adapter à ces conditions, notamment dans le choix d'implanter les fermes aquacoles dans des golfes, là où les conditions sont les plus favorables à l'élevage.

De plus, la charge maximale autorisée pour l'élevage du « Loup de Corse / Bar de Corse » en mer n'excède pas 20 kg/m³, se rapprochant ainsi d'un mode d'élevage extensif. Cette faible densité permet au poisson de disposer de beaucoup d'espace pour nager librement et avoir une activité physique soutenue. Elle permet également d'éviter des lésions externes dangereuses qui peuvent être causées en cas de densité trop élevée.

Par ailleurs les éleveurs de « Loup de Corse / Bar de Corse » utilisent un aliment composé de matières premières à haute digestibilité adapté en fonction des besoins énergétiques du poisson et de sa taille, limitant les rejets dans le milieu naturel.

Le mode de nourrissage exerce une influence quasi équivalente au type d'aliment utilisé pour maîtriser la qualité du poisson. C'est pourquoi les aquaculteurs corses ont défini une table de rationnement contrôlée en fonction du poids des poissons et de la température de l'eau pour éviter de sur-nourrir les poissons et garantir un taux de matière grasse faible dans la chair.

La durée d'élevage en mer est suffisante pour atteindre un âge de 20 mois minimum au jour de la pêche pour garantir que le poisson a été élevé selon son rythme naturel.

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » est placé immédiatement dans la glace après abattage et conditionné dans un délai de 4 heures maximum après la pêche pour garantir une fraîcheur.

Par ailleurs la qualité du milieu naturel et les méthodes d'élevage respectueuses du bien-être animal garantissent une absence de traitement antibiotique ou antiparasitaire pendant toute la durée du cycle d'élevage en mer.

6.2. Spécificité du produit

D'une durée d'élevage minimum de 20 mois, le « Loup de Corse / Bar de Corse » est caractérisé par une intégrité physique, un aspect fin, élancé et une musculature importante.

Peu gras, il présente un taux de matière grasse dans sa chair inférieur à 9% et un ratio acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1.

Ses conditions d'abattage et de conditionnement lui garantissent une fraîcheur optimale.

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » ne subit aucun traitement antibiotique et antiparasitaire durant son élevage en mer.

6.3. Lien causal

C'est au cours de sa phase de grossissement en mer que le « Loup de Corse / Bar de Corse » développe sa morphologie et acquiert ses caractéristiques.

Le « Loup de Corse / Bar de Corse » est élevé à une faible densité dans un courant relativement fort à l'intérieur des cages sans cesse renouvelées par une eau fortement oxygénée. Ces conditions forcent les poissons à avoir un comportement de nage soutenue et cette activité physique leur confère un aspect fin et élancé, une musculature importante, un dépôt de lipides faible dans la chair et une intégrité physique proche de son homologue sauvage, qui le différencie des autres loups d'élevage souvent moins longilignes et plus gras.

Par ailleurs la vitesse de croissance du « Loup de Corse / Bar de Corse » est plus lente que dans d'autres lieux d'élevage en Méditerranée en raison de la position géographique de la Corse et du profil des températures de l'eau relativement froid en dehors de l'été. Cette croissance naturelle assez lente du « Loup de Corse / Bar de Corse » est contrôlée à l'aide d'une table de rationnement qui permet aux éleveurs de définir la quantité d'aliment distribué en fonction de la température et du calibre pour ne pas « pousser » la croissance et éviter un engraissement artificiel. Ce qui se traduit par un taux de matière grasse dans la chair du poisson inférieur à 9%. Le « Loup de Corse / Bar de Corse » est aussi une source d'acide gras oméga 3 qui sont des acides gras essentiels au développement et au bon fonctionnement du corps humain.

Le fait de placer les poissons immédiatement dans la glace après abattage et de les conditionner dans un délai de 4h maximum après la pêche leur garantit une fraîcheur optimale.

Par ailleurs, la Corse offre des potentialités élevées pour le développement de l'aquaculture marine avec de nombreuses prédispositions naturelles comme de nombreux sites exploitables, une très bonne qualité de l'eau et une pollution urbaine et industrielle faible à nulle. Les aquaculteurs corses ont ainsi mis au point des techniques de production fiables et respectueuses du bien-être des poissons qui préservent l'environnement en fixant notamment une densité d'élevage faible de 20 kg/m³.

Aujourd'hui, cette qualité environnementale, conjuguée aux méthodes d'élevage spécifiques acquises au fil des années issues d'un savoir-faire développé depuis plus de 30 ans, permettent aux producteurs de « Loup de Corse / Bar de Corse » de ne pas utiliser de traitements antibiotiques ou antiparasitaires pendant toute la durée du cycle d'élevage. Cette pratique renforce la singularité de ces poissons.

7) REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTROLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)

Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy

TSA 30003 – 93555 Montreuil cedex

Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13

Tél : (33) (0)1 44 97 17 17

Fax : (33) (0)1 44 97 30 37

La DGCCRF est une Direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 39 du règlement (UE) n°2024/1143, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation relative à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires, l'étiquetage comporte la dénomination « Loup de Corse / Bar de Corse » et le symbole IGP de l'Union européenne dans le même champ visuel.

9) EXIGENCES NATIONALES

Points principaux à contrôler et leurs méthodes d'évaluation :

Points principaux à contrôler	Valeurs de référence	Méthodes d'évaluation
Aire géographique	Les opérations suivantes sont réalisées dans l'aire géographique : - Grossissement en cages en mer - Pêche - Abattage - Premier conditionnement	Vérification documentaire et visuelle
Grossissement	Durée d'élevage en mer suffisante pour atteindre un âge de 20 mois minimum au jour de la pêche	Vérification documentaire sur site
	Charge d'élevage maximale de 20 kg/m ³	Vérification visuelle et documentaire sur site
Alimentation en cage en mer (grossissement)	Formulation de l'aliment	Vérification visuelle et documentaire sur site
	Rationnement contrôlé en fonction de la taille des poissons et de la température de l'eau	Vérification visuelle et documentaire sur site
Premier conditionnement	Délai de 4 heures maximum entre la pêche et le premier conditionnement	Vérification visuelle et documentaire sur site
Suivi sanitaire	Absence de traitement antibiotique et antiparasitaire au cours de l'élevage en mer	Vérification visuelle et documentaire sur site
Contrôle produit	Teneur en matière grasse dans la chair inférieure à 9% Un ratio des acides gras oméga 3 / oméga 6 supérieur à 1	Vérification analytique et documentaire

Annexe : carte de l'aire géographique IGP « Loup de Corse / Bar de Corse »

