

Visite de Corsica Gastronomica du 15 septembre 2021



Les élèves sont allés en sortie sur le site de production de Corsica Gastronomica afin de visiter l'exploitation et de comprendre la démarche.

C'est une entreprise créée dans les années 80 par Charles Antona dans le but de confectionner des produits à l'aide de produits locaux en s'appuyant sur les recettes de ses grands-mères.

Qu'est-ce qui est produit ?

- Des confitures ;
- Des terrines, ;
- Des chutneys ;
- Des plats cuisinés.

Dans un premier temps les élèves sont allés en zone de livraison. Dans cette zone toutes les commandes sont déposées et chaque produit brut est versé dans des bacs et aucuns cartons ou emballages ne rentrent dans la zone de production afin de lutter contre la propagation des microbes.

Les produits commandés sont : fruits, légumes, pectine, viande, sucre, sel, etc.

De la zone de livraison les produits partent en zone de production.

Les fruits sont ensuite lavés et centrifugés pour retirer la peau, les pépins, noyaux, pulpe, etc.

Ils sont mis dans une cuve pour la cuisson avec ajout de sucre, pectine si nécessaire ou jus de citron.

LES TERRINES ET LES CONFITURES NE SONT PAS PRODUITES EN MEME TEMPS AFIN D'EVITER LE MELANGE ENTRE LES PRODUITS CARNES ET LES FRUITS.

Qu'en est-il de l'hygiène avant de mettre la préparation en pot?

Concernant la stérilisation des pots, elle diffère en fonction des préparations:

- Confitures = stérilisation par la chaleur en chauffant jusqu'à 90 °C;
- Terrines = stérilisation par l'autoclave.

Les pots sont retournés dans un robot et soufflés afin de retirer les résidus restants, ils passent au détecteur de métaux puis une étiquette est collée pour suivre la traçabilité.

La mise en pot a ensuite lieu.

Il est impératif de vérifier le vide de chaque pot car il faut que le couvercle soit incurvé autrement cela voudrait dire qu'il a reçu un choc et que le vide n'est pas fait.

Les pots sont ensuite envoyés sur un tapis roulant et mis dans des cartons avec un nombre préalablement défini et la pesée est vérifiée pour s'assurer que le poids correspond.

Une étiquette est de nouveau accolée pour suivre la traçabilité.

Enfin, les pots passent à l'étiquetage.

En moyenne, 60 000 petits pots sont produits sur une journée de 7h de travail et 30 000 grands pots.

Sur la production totale, 75% est dédié aux confitures et 25% au reste.

Les produits sont essentiellement vendus en Corse avec 50% du chiffre total, 40% sur le continent et 10% à l'étranger.









