

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine

« Saucisse de Montbéliard »

N° CE:

IGP AOP

1. DENOMINATION

« Saucisse de Montbéliard »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

La « Saucisse de Montbéliard » présente différentes caractéristiques :

Aspect extérieur

La « Saucisse de Montbéliard » est une saucisse légèrement courbe qui se présente sous la forme d'un cylindre d'un diamètre minimum de 25mm (diamètre du boyau à l'embossage), élaborée à base de viande de porc. La « Saucisse de Montbéliard » est embossée dans un menu de porc qui est exclusivement naturel. Ce boyau, non coloré, est fermé par torsion.

Une fois cuite, la tranche de la « Saucisse de Montbéliard » présente un hachage grossier mais homogène et d'aspect lié.

Couleur et consistance

Le fumage de la saucisse lui donne une couleur légèrement ambrée (entre le brun et le doré). Néanmoins la couleur n'est pas homogène sur tout le produit. La « Saucisse de Montbéliard » est une préparation à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc haché grossièrement et malaxé.

Ainsi, par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches plus foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras.

La consistance de la « Saucisse de Montbéliard » se caractérise par sa fermeté au toucher.

Saveur, Arôme et texture

L'arôme de fumée est une des caractéristiques fortes de la « Saucisse de Montbéliard » obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux. Sur le produit cru, cet arôme est nettement présent. Une fois cuite et en bouche, cette saveur fumée est équilibrée et persistante sans être acide ou âcre. La « Saucisse de Montbéliard » se caractérise également par son goût de viande légèrement relevé par des épices ou des aromates, avec systématiquement du cumin et du poivre.

La texture de la « Saucisse de Montbéliard » cuite est définie par son moelleux et sa souplesse. En bouche, le produit ne doit être ni dur ni caoutchouteux mais ferme et juteux.

La combinaison du fumage et des aromates confère à la « Saucisse de Montbéliard » un goût unique.

Critères	Valeurs-cibles
Humidité Produit Dégraissé (HPD)	< ou = 75%
Lipides rapportés à l'HPD de 75%	< ou = 30%
Collagène /protides	maximum 18%
Taux de sucre rapporté à l'HPD de 75%	inférieur ou égal à 1%

Les saucisses peuvent être commercialisées crues, cuites, surgelées.

Par souci de sécurité sanitaire les saucisses doivent être impérativement emballées lors de leur remise au consommateur.

En cas d'utilisation ultérieure par la seconde transformation, les saucisses pourront être présentées tranchées.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

Critères qualitatifs de sélection de la viande

Elevage :

Les animaux engraisés sont des femelles et des mâles castrés. Les mâles entiers, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides, les hermaphrodites et les truies de réforme ne sont pas acceptés.

Les lignées génétiques utilisées sont inscrites aux livres généalogiques ou aux registres zootechniques tenus par des organismes de sélections porcines agréés par le ministère français de l'agriculture.

Le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane doit être inférieur à 3% et ils sont indemnes de l'allèle Rn-.

Afin de maîtriser l'état sanitaire de l'élevage et de limiter les recours aux additifs et traitements, une procédure de nettoyage-désinfection-séchage est mise en œuvre entre chaque bande à tous les stades de la production des porcs charcutiers.

L'usage des médicaments tranquillisants est interdit 48 h avant le départ de l'élevage et pendant le transport.

Au chargement, les animaux sont à jeun depuis au minimum 12 heures.

Abattage et découpe :

La durée d'attente avant abattage est au minimum de 2 heures.

Les porcs sont douchés à leur arrivée à l'abattoir et une demi-heure avant anesthésie. Lorsque la température ambiante extérieure est inférieure à + 10°C, la brumisation à l'arrivée peut être supprimée.

Le poids chaud minimum pour les carcasses de porcs est fixé à 75 kg.

Les défauts d'aspects sont limités à 5% pour l'ensemble des carcasses d'un lot client. Ces défauts d'aspects peuvent être les suivants :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang

- Hématomes
- Fractures
- Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable).

Le pH est un indicateur de la qualité technologique des carcasses. Il doit donc être maîtrisé et les moyens de maîtrise par échantillonnage doivent faire l'objet d'une description documentée au niveau de l'abattoir.

Le pH ultime (pris au minimum 18 h après l'abattage) est compris dans l'intervalle $5.50 \leq \text{pH} < 6.20$. Il est mesuré à 5 cm au-dessus du quasi et entre 2 et 3 cm de profondeur.

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mûlée, à l'exclusion de toutes autres, sont les suivantes :

- Jambon
- Epaule
- Poitrine
- Bardière
- Longe
- Parage de découpe (la gorge si elle est utilisée doit être traitée, sans glandes ni rougeurs)

L'utilisation de matière première (gras et/ou maigre de porc) congelée est autorisée et limitée à 30% par mûlée.

Le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) débute sa congélation au plus tard 6 jours après la date d'abattage. Pour les gras de porcs (gras de couverture pur, bardière), la congélation débutera au plus 72 h après l'abattage.

La température de congélation à cœur du produit doit être atteinte en 48h.

Cette matière première congelée sera salée au plus 24 heures après la fin de sa décongélation. Les Saucisses issus d'une mûlée contenant de la matière première ayant été congelée seront fumées au plus 72h après le salage de cette viande.

La durée de congélation des pièces de découpe utilisables pour la fabrication de la Saucisse ne peut excéder 10 mois pour le maigre de porc (y compris parage de découpe ou trimming) et 4 mois pour le gras de porc (bardière, gras de couverture pur).

Sont non conformes, les pièces de découpe principales présentant un ou plusieurs défauts d'aspects :

- Défaut d'épilation
- Défaut de couenne
- Points de sang
- Hématomes
- Fractures
- Présence de substance étrangère (tâche de graisse, trace de fèces, fragments d'abats et toute autre substance étrangère indésirable)
- Abscès

Les viandes dont les couleurs correspondent pour la longe au niveau 1 ou 2 (évaluée au moyen de l'échelle japonaise des couleurs ou équivalent) et pour l'échine au niveau 6 sont éliminées.

Les viandes comportant des gras mous et huileux sont éliminées.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

La ration alimentaire des porcs en engraissement destinés à la fabrication de la « Saucisse de Montbéliard » contient du lactosérum. Il a été obtenu par précipitation de caséine du lait lors

de la fabrication du fromage. Il n'a pas été délactosé ni déprotéiné, mais peut être écrémé et/ou déshydraté.

Le taux d'incorporation du lactosérum est compris entre 15 et 35% de la matière sèche de la ration totale donnée pendant toute la durée de l'engraissement.

L'aliment complémentaire du lactosérum contient au minimum 50% de céréales et issues.

La ration alimentaire d'engraissement doit contenir moins de 1,7 % d'acide linoléique par rapport à la matière sèche.

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La fabrication, de la préparation de la mûlée au fumage, de la « Saucisse de Montbéliard » doit avoir lieu dans l'aire géographique.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Sans objet.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage du produit comprend obligatoirement :

- le nom de l'indication géographique protégée : « Saucisse de Montbéliard »,
- le logo communautaire « IGP » à compter de l'enregistrement communautaire.

Si la « Saucisse de Montbéliard » n'est pas exclusivement fumée dans un thué, la communication visuelle ou écrite associée au produit ne pourra faire état de l'utilisation de ce type de fumoir.

Un fumage faisant appel à un thué et à un autre type de fumoir ne permet donc pas de communiquer sur celui-ci.

4. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de fabrication (de la préparation de la mûlée au fumage) de la « Saucisse de Montbéliard » est composée de l'intégralité des 4 départements constituant la région de Franche-Comté, que sont le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort.

Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage de la « Saucisse de Montbéliard ». Elle correspond à la localisation des thués et des fumoirs traditionnels, indicateurs pertinents du savoir-faire lié à la fabrication de la « Saucisse de Montbéliard ». Ces fumoirs traditionnels et thués s'étendent sur l'ensemble de la Franche-Comté.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Les spécificités de l'aire géographique

Une présence forestière importante

Occupant 44% du territoire de la région Franche-Comté, la forêt marque les paysages et la vie des habitants. Cette forêt est caractérisée par la présence importante d'essences de résineux, notamment sur la zone de montagne, et le sapin y tient une place particulière.

Les facteurs ayant conduit au développement de la filière

Activité qui modèle largement le territoire, l'agriculture franc-comtoise est principalement tournée vers l'élevage bovin, dont l'orientation dominante est la production laitière. La Franche-Comté dispose de filières fromagères très développées sous appellation d'origine

contrôlée (notamment AOC Mont d'Or, Comté, Morbier, Gruyère et Bleu de Gex). Une multitude de « fruitières » (appellation locale des fromageries) parsème ainsi le territoire.

L'activité de ces fruitières produit du lactosérum (petit-lait), matière première de choix pour l'alimentation animale, notamment pour l'espèce porcine. Ainsi, c'est grâce au développement des fromageries, dont la petite taille renforce l'utilisation sur place du lactosérum sans transport ni refroidissement, qu'a pu se développer, sur le territoire franc-comtois, l'élevage de porcs nourris au lactosérum.

Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel, et contrairement à la quasi-totalité des autres régions, cette tradition s'est perpétuée.

A partir du 20^{ème} siècle, la production porcine de la Franche-Comté s'est développée, du fait de l'augmentation des quantités de lait et donc de petit-lait, et spécialisée. Les porcs produits, jusqu'alors destinés uniquement à une consommation familiale, ont pu alimenter le marché, d'abord des bouchers et charcutiers locaux, avant de concerner le marché régional.

La production de porcs dans cette zone a favorisé le développement d'une activité de transformation artisanale et industrielle du porc en mettant à disposition de ces opérateurs une matière première qui n'était pas drainée vers des marchés nationaux ou internationaux.

Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-comté

Comme nous l'avons vu précédemment, du fait d'une production locale de porc réduite au regard de la production des grands bassins de production européens, celle-ci s'est principalement orientée vers des débouchés locaux.

Ceci explique notamment la persistance d'un réseau relativement dense d'abattoirs (10 encore en activité actuellement) et de découpeurs (plus d'une dizaine également) de dimension moyenne à petite dans l'aire géographique, qui fournissent un tissu de transformateurs locaux dont le nombre (plus d'une trentaine) encore élevé illustre bien le dynamisme.

Les conditions géographiques et climatiques ont permis le développement de pratiques de fumage spécifiques

D'une manière générale, les produits fumés appartiennent à la tradition des produits de l'Est de la France et de l'Europe. Le fumage répondait historiquement à un objectif de séchage et de conservation des produits, et ce d'autant plus dans les zones de montagne, plus froides, où la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de « thué », centre de chauffage de la ferme et chambre à fumée utilisée pour l'entreposage des charcuteries pour les sécher et les fumer, et assurer ainsi leur conservation

Aujourd'hui les thués, outre ceux toujours en activité dans les anciennes fermes, font partie intégrante des ateliers de salaisonnerie. Ce ne sont pas des pièces habitables, la fumée étant produite par combustion de sciure de résineux au sol ou à l'étage inférieur. Les produits sont toujours fumés de façon naturelle, sans propulsion de fumée ou ventilation mécanique.

Cette pratique qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs est à l'origine d'un savoir-faire de fumage qui a ensuite essaimé sur l'ensemble de la Franche-Comté, avec l'apparition de dispositifs de fumage reprenant les principes du thué.

C'est ainsi sur la base de la carte de la localisation des thués et fumoirs traditionnels pratiquant ce type de fumage maîtrisé qu'a été définie l'aire géographique retenue pour l'IGP « Saucisse de Montbéliard ».

5.2. Les spécificités de la « Saucisse de Montbéliard »

Des caractéristiques particulières

Les caractéristiques spécifiques du produit lié au process sont les suivantes :

- embossage dans le menu de porc (boyau naturel), non coloré, d'un diamètre minimum de 25mm et fermé par torsion. Ce boyau donne un aspect légèrement courbe à la saucisse.
- fumage au bois de résineux d'au minimum 6h en fumoir conventionnel, 9h en combinant fumoir traditionnel et conventionnel, 12h en fumoir traditionnel.
- Hachage grossier avec un grain d'au minimum 6 mm.
- couleur légèrement ambrée due au fumage.
- Un goût légèrement relevé, grâce au cumin ou carvi et au poivre ainsi qu'aux éventuelles autres épices incorporées dans la mêlée.

Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit

L'alimentation du porc au lactosérum et limitée en acide linoléique (1,7% de la ration), permet de sélectionner des gras de porcs peu insaturés. Cette caractéristique permet d'obtenir un grain de gras bien dissocié dans la mêlée et d'une belle couleur blanche. Il résistera également mieux à la chaleur soit lors du fumage soit lors de la cuisson de la « Saucisse de Montbéliard » et évitera des phénomènes de coulure des gras.

La limitation de présence de gras insaturés, plus collants crée des conditions favorables à la fixation de la fumée par le produit. En présence de gras déstructurés, les arômes de fumée se fixent en périphérie du boyau et forment un film imperméable s'opposant à la pénétration en profondeur de la fumée.

L'alimentation au lactosérum combinée aux critères génétiques retenus permet l'obtention d'une viande uniformément rosée. Associée aux gras fermes et blancs, cela contribue à conserver la bonne visibilité du grain particulier de la « Saucisse de Montbéliard ».

Une réputation avérée

Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisonneries fumées dont la « Saucisse de Montbéliard » sont anciennement attestées en Franche-Comté.

L'origine du produit remonte aux traditions paysannes franc-comtoises. Sa renommée paraît ancienne : certains ethnologues laissent entendre que Séquanais et Eduens, instruits par les Mandubiens (1^{er} siècle avant notre ère) dont la capitale était « Epomanduodurum » (Mandeure près de Montbéliard) connaissaient déjà la saucisse.

Dès le 1^{er} siècle de notre ère, les barges à fond plat des Mandubiens transportaient déjà le bois de sapin et les salaisons jusqu'aux rives de la Méditerranée : l'exportation de la « Saucisse de Montbéliard » était commencée. Au XIV^{ème} siècle, la « Montbéliard » se nomme encore andouille (« andouille » en patois) ou andouillette : les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porc assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) qui seront longuement séchés à la cheminée où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne. La « Montbéliard » se différencie ainsi des autres saucisses par le fait qu'elle ne contient que du porc.

Au XVIII^{ème} siècle, Georges Cuvier, savant français et montbéliardais d'origine, la fait connaître à Paris.

Ce n'est qu'à partir de 1936 que la saucisse va s'exporter sur les foires et les expositions françaises.

Fier de leur produit, les fabricants s'organisent pour le défendre et le promouvoir. En 1977, la confrérie des Compagnons du Boitchu est créée. En 1992 un signe d'identification de la qualité (label régional) est obtenu par une association regroupant des fabricants : l'association

des fabricants de véritable « Saucisse de Montbéliard ». Ce signe de qualité permet d'augmenter le tonnage de production.

Aujourd'hui, elle représente, avec la saucisse de Morteau, le premier débouché de la très grande majorité des élevages de porcs et des entreprises d'abattage et découpe.

La « Saucisse de Montbéliard » est connue du grand public, restaurateurs et consommateurs, près de 60 % des consommateurs la connaissent (enquête notoriété 2008). Elle est directement identifiée, au côté des différents fromages et vins, comme image symbolique de la cuisine franc-comtoise.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

La « Saucisse de Montbéliard » se caractérise par un fumage maîtrisé. Ce fumage lent qui nécessite une maîtrise permanente de la production de la fumée est un paramètre important du fumage. Ce savoir-faire, qui repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois en fonction de différents paramètres, est transmis au sein des entreprises régionales. C'est une pratique et un savoir-faire humain qui se sont développés, en réponse aux contraintes du milieu.

Les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone Montagneuse. Très logiquement les salaisonniers locaux ont utilisé les types de bois à leur disposition. Cette pratique d'utilisation de résineux comme la pratique de fumage maîtrisé initialement développée dans les zones de montagne, s'est également étendue à l'ensemble de la Franche-Comté. Cette présence particulière des résineux justifie que le fumage de la « Saucisse de Montbéliard » se soit développé à partir de bois de résineux exclusivement, à la différence de l'essentiel des autres types de saucisse fumées que l'on peut rencontrer à l'échelle française ou européenne, qui sont fumées à partir de bois de feuillus.

Le fumage au bois de résineux est une spécificité forte de la « Saucisse de Montbéliard » lui donnant sa couleur ambrée et son goût de fumé qui est intimement lié à son aire de fabrication.

Par ailleurs conjointement aux pratiques de fumage, la pratique du hachage grossier, de la fermeture par torsion, de l'embossage dans le menu de porc font partie des pratiques traditionnelles locales spécifiques de la région franc-comtoise. La Franche-Comté correspond à une zone de savoir-faire.

Au final, cet ancrage territorial et la persistance sur l'aire géographique d'un réseau dense d'opérateurs, de l'élevage à la transformation, inter-dépendants qui interviennent dans l'élaboration du produit apparaissent aujourd'hui comme des facteurs importants de la réputation du produit.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CdC-IGP-Montbeliard-v16.01.2011.pdf>