

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 1 sur 51

# **Cahier des Charges**

## **DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE**

### **« Saucisse de Montbéliard »**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 2 sur 51

## SOMMAIRE

<b>1 GROUPEMENT DEMANDEUR .....</b>	<b>5</b>
1.1 NOM : .....	5
1.2 ADRESSE : .....	5
<b>2 NOM DU PRODUIT .....</b>	<b>5</b>
<b>3 TYPE DE PRODUIT .....</b>	<b>5</b>
<b>4 DESCRIPTION DU PRODUIT .....</b>	<b>6</b>
4.1 Définition .....	6
4.2 Mode de présentation .....	7
4.3 Caractéristiques physico-chimique .....	7
4.4 Caractéristiques organoleptiques et mode de consommation .....	7
<b>5 AIRE GEOGRAPHIQUE .....</b>	<b>8</b>
<b>6 PREUVE DE L'ORIGINE .....</b>	<b>9</b>
6.1 Identification des opérateurs .....	9
6.2 Traçabilité en élevage .....	9
6.3 Traçabilité de l'alimentation.....	9
6.4 Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir .....	9
6.5 Traçabilité à l'abattoir .....	9
6.6 Traçabilité de la découpe .....	10
6.7 Traçabilité à la congélation.....	11
6.8 Traçabilité à la fabrication.....	11
6.9 Traçabilité à la vente .....	11
6.10 Suivi globalisé des flux de matières premières .....	12
6.11 Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité .....	13
6.11.1 Traçabilité descendante.....	13
Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	2
Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté	
Chambre Régionale d'Agriculture	
Valparc Espace Valentin Est- 25048 Besançon Cedex	
T : +33 (0)3.81.54.71.70 -F : +33 (0)3.81.54.71.54	

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 3 sur 51

6.11.2	Traçabilité ascendante.....	15
--------	-----------------------------	----

## **7 METHODE D'OBTENTION, FABRICATION DE LA « SAUCISSE DE MONTBELIARD » ..... 16**

<b>7.1</b>	<b>Schéma de vie .....</b>	<b>16</b>
------------	----------------------------	-----------

<b>7.2</b>	<b>Origine de la viande de porc .....</b>	<b>19</b>
------------	---	-----------

<b>7.3</b>	<b>Caractéristiques de l'élevage .....</b>	<b>19</b>
------------	--	-----------

7.3.1	Caractéristiques des animaux.....	19
-------	-----------------------------------	----

7.3.2	Caractéristiques de l'alimentation en engraissement .....	19
-------	---	----

7.3.3	Conditions d'élevage .....	19
-------	----------------------------	----

7.3.4	Conditions de chargement et transport.....	19
-------	--	----

<b>7.4</b>	<b>Conditions d'abattage .....</b>	<b>19</b>
------------	------------------------------------	-----------

<b>7.5</b>	<b>Caractéristiques des carcasses .....</b>	<b>19</b>
------------	---	-----------

<b>7.6</b>	<b>Caractéristiques des pièces de découpe.....</b>	<b>20</b>
------------	--	-----------

7.6.1	Caractéristiques des pièces de découpe congelée.....	20
-------	--	----

7.6.2	Aspect .....	20
-------	--------------	----

7.6.3	Qualité des gras.....	21
-------	-----------------------	----

<b>7.7</b>	<b>Produits de compléments .....</b>	<b>21</b>
------------	--------------------------------------	-----------

<b>7.8</b>	<b>Méthode de fabrication .....</b>	<b>21</b>
------------	-------------------------------------	-----------

7.8.1	Préparation des viandes.....	21
-------	------------------------------	----

7.8.2	Embossage ou poussage.....	22
-------	----------------------------	----

7.8.3	Fermeture .....	22
-------	-----------------	----

7.8.4	Ressuyage .....	22
-------	-----------------	----

7.8.5	Fumage.....	23
-------	-------------	----

7.8.5.1	Type de fumoir autorisé pour la production .....	23
---------	--	----

7.8.5.2	Durée de fumage .....	23
---------	-----------------------	----

7.8.5.3	Type de fumée .....	24
---------	---------------------	----

7.8.5.4	Objectif du fumage .....	24
---------	--------------------------	----

7.8.6	« Saucisse de Montbéliard » congelée .....	24
-------	--	----

7.8.7	« Saucisse de Montbéliard » cuite.....	24
-------	--	----

## **8 LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE ..... 25**

<b>8.1</b>	<b>Les spécificités de l'aire géographique.....</b>	<b>25</b>
------------	---	-----------

8.1.1	Une présence forestière importante.....	25
-------	---	----

8.1.2	Les facteurs ayant conduit au développement de la filière.....	25
-------	--	----

8.1.3	Un réseau dense de fabricants et d'opérateurs intimement lié à la Franche-comté.....	26
-------	--	----

8.1.4	Les conditions géographiques et climatiques ont permis le développement de pratiques de fumage spécifiques.....	26
-------	---	----

<b>8.2</b>	<b>Les spécificités de la « Saucisse de Montbéliard » .....</b>	<b>27</b>
------------	---	-----------

8.2.1	Une sélection de la matière première qui concoure aux spécificités du produit .....	27
-------	---	----

8.2.2	Des caractéristiques particulières.....	27
-------	---	----

8.2.2.1	L'aspect : couleur légèrement ambrée, calibre et courbure. ....	27
---------	---	----

8.2.2.2	Le hachage grossier .....	28
---------	---------------------------	----

**Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté 3**

Secrétariat : INTERPORC Franche-Comté

Chambre Régionale d'Agriculture

Valparc Espace Valentin Est- 25048 Besançon Cedex

T : +33 (0)3.81.54.71.70 -F : +33 (0)3.81.54.71.54

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 4 sur 51

8.2.2.3	Le fumage au bois de résineux .....	28
8.2.2.4	Le goût légèrement relevé .....	28
8.2.3	Une réputation avérée .....	28
<b>8.3</b>	<b>Un produit qui tire sa spécificité de son ancrage géographique .....</b>	<b>29</b>
<b>9</b>	<b>STRUCTURE DE CONTROLE .....</b>	<b>31</b>
<b>10</b>	<b>ETIQUETAGE .....</b>	<b>31</b>
<b>11</b>	<b>EXIGENCES NATIONALES.....</b>	<b>32</b>
<b>12</b>	<b>ANNEXES .....</b>	<b>33</b>

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 5 sur 51

## **1 GROUPEMENT DEMANDEUR**

### **1.1 NOM :**

*Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté*

### **1.2 ADRESSE :**

INTERPORC Franche-Comté  
Chambre Régionale d'agriculture  
« Valparc » Espace Valentin  
25 048 Besançon cedex  
Téléphone : +33 (0).3.81.54.71.70  
Télécopie : +33 (0).3.81.54.71.54  
Courriel : porc-comtois@franche-comte.chambagri.fr

## **2 NOM DU PRODUIT**

**« Saucisse de Montbéliard »**

## **3 TYPE DE PRODUIT**

Classe 1.2 : Produits à base de viande (cuit , salé, fumé, etc.)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 6 sur 51

## 4 DESCRIPTION DU PRODUIT

### 4.1 Définition

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.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 7 sur 51

#### 4.2 Mode de présentation

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.

#### 4.3 Caractéristiques physico-chimique

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%

#### 4.4 Caractéristiques organoleptiques et mode de consommation

Les éléments de typicité du profil sensoriel de la « Saucisse de Montbéliard » sont les suivants pour une coupe intérieure.

##### **Fumé**

Flaveur équilibrée, arôme de fumé persistant en bouche, opposé à parfum fort acide et dur.

##### **Moelleux**

Impression de chair tendre, de gras, dégage du jus, souplesse en la mâchant, opposé à dur et caoutchouteux.

##### **Lié**

Hachage grossier, bien apparent, lié, se tient bien, ne se défait pas à la coupe sans être trop compact.

##### **Maigre**

Impression de viande, mais ne paraît pas trop sèche, opposé à gras.

##### **Couleur légèrement ambrée liée à son fumage**

Entre le doré et l'ambré.

Facile à préparer, elle se consomme cuite (pochée), chaude ou froide accompagnée traditionnellement d'une salade verte, d'une choucroute, de pommes de terre, de lentilles. Elle entre dans la composition de plats préparés. Aujourd'hui de nouvelles utilisations émergent, la « Saucisse de Montbéliard » peut-être utilisée en brochette, cuite au four, en papillotes.....

Voir annexe 9 et 11

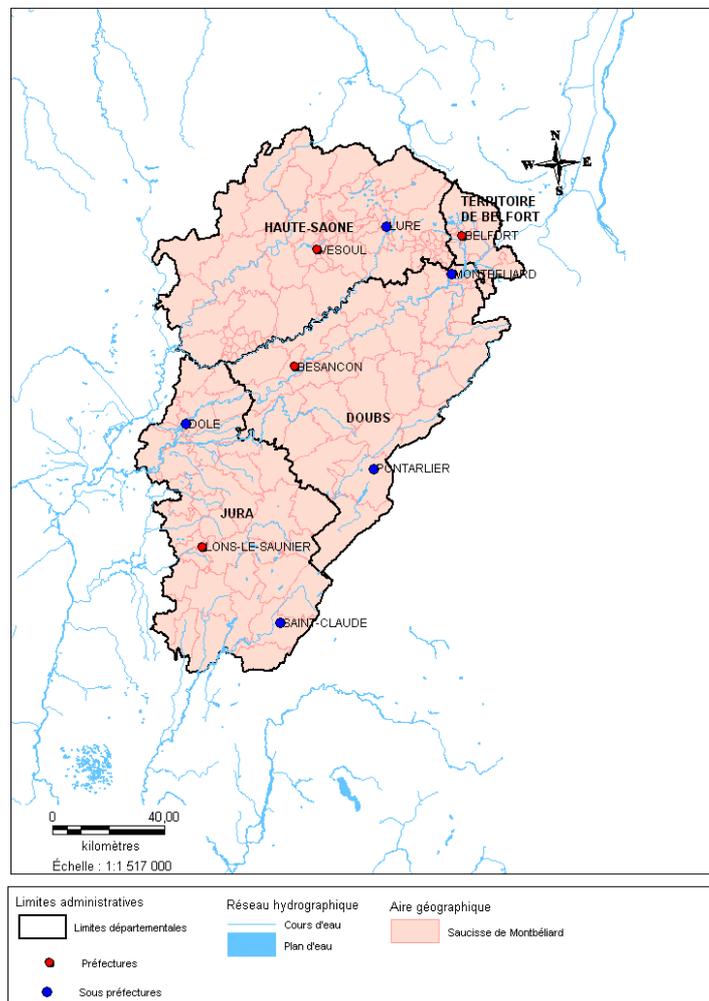
<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 8 sur 51

## 5 Aire géographique

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

L'aire géographique de fabrication 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 tuyés 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.

### Carte de l'aire géographique



<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 9 sur 51

## 6 Preuve de l'Origine

La traçabilité tout au long de la fabrication est assurée par deux systèmes complémentaires :

- un système propre à chaque entreprise en interne
- un système plus globalisé permettant de réaliser des contrôles de manière plus régulière.

### 6.1 Identification des opérateurs

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'indication géographique protégée « Saucisse de Montbéliard » est tenu de s'identifier auprès du groupement au plus tard avant le début de l'activité concernée.

### 6.2 Traçabilité en élevage

Les porcs sont identifiés avant leur départ à l'abattoir.

### 6.3 Traçabilité de l'alimentation

Afin d'assurer la traçabilité de l'aliment, l'éleveur conserve les factures ou les bordereaux de livraison d'aliment de matière première ou de lactosérum à compter de la date de livraison. Ces factures doivent comporter des références suffisantes permettant de retrouver chez le fabricant la formule correspondante.

Dans le cas de la fabrication sur l'exploitation de l'aliment, l'éleveur doit enregistrer les formules et conserver ces enregistrements.

### 6.4 Traçabilité à l'enlèvement des porcs pour l'abattoir

Lors de l'enlèvement des porcs à l'élevage le chauffeur renseigne un bordereau d'enlèvement par lot à l'abattoir sur lequel figurent les renseignements suivants:

- L'indicatif de marquage de l'élevage
- Le nombre de porcs livrés
- La destination
- La date et l'heure de départ de l'élevage
- La date et l'heure de mise à jeun.

Un exemplaire du bordereau d'enlèvement signé par l'éleveur et le chauffeur est délivré à l'éleveur au chargement ; un exemplaire est remis à l'abattoir où il est archivé après exploitation pour renseigner le registre d'abattage.

### 6.5 Traçabilité à l'abattoir

Les animaux vivants réceptionnés à l'abattoir sont identifiés par leur indicatif de marquage. Chaque lot est accompagné du bordereau d'enlèvement correspondant et consigné sur le registre d'abattage.

A la fin de la chaîne d'abattage et après le contrôle sanitaire la carcasse est identifiée par un numéro de tuerie apposé sur chaque demi-carcasse.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 10 sur 51

Avant l'entrée en salle de ressuage l'opérateur appose sur les carcasses un signe distinctif permettant d'identifier les carcasses pouvant entrer dans la fabrication de l'indication géographique protégée « Saucisse de Montbéliard ».

Un système d'enregistrement doit permettre de retrouver les informations suivantes :

- numéro de frappe
- numéro de tuerie
- abattoir
- marque distinctive selon le signe de qualité
- date d'abattage
- poids chaud de la carcasse
- mention relative à la conformité de la carcasse

Les carcasses sont regroupées en lots homogènes.

A l'expédition vers un atelier agréé de transformation ou de découpe, un bordereau de livraison est émis par l'abattoir. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date d'abattage
- Le nombre de carcasses
- Leur numéro de tuerie
- La référence à la conformité des carcasses

L'abattoir conserve les bons d'enlèvements des porcs vivants, les fichiers informatiques ou sortie papier concernant la pesée classement, les résultats des contrôles effectués et les bons de livraison relatifs aux carcasses.

## **6.6 Traçabilité de la découpe**

La découpe primaire consiste à séparer les pièces principales de la carcasse (jambon, longe, épaule, poitrine, bardière). Elle est suivie ou non d'une découpe secondaire qui consiste en une séparation des pièces de la découpe primaire en morceaux prêts à être utilisés pour le mélange de maigre et de gras de porc entrant dans la fabrication de la «Saucisse de Montbéliard ».

Les carcasses sont regroupées en lots homogènes accompagnés de leurs bulletins de livraison, et repérés par un numéro de lot (qui peut être la journée de découpe des carcasses).

Toutes les carcasses du lot sont découpées dans la même plage horaire ou en série homogène. Après avoir été triées selon les paramètres retenus, les pièces de découpe sont stockées sur des rails ou des contenants spécifiques.

Un bilan matière effectué par lot permet de s'assurer de la traçabilité de la découpe.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 11 sur 51

Un bulletin de livraison, émis par l'atelier de découpe accompagne les pièces de découpe. Il mentionne :

- Le destinataire
- La date de livraison
- Les catégories des pièces de découpe, leur numéro de lot de découpe et leur nombre ou poids
- La mention relative à la conformité des pièces de découpe.

Les pièces de découpe déclassées à la suite du tri sont orientées vers un autre circuit de commercialisation.

Les ateliers de découpe tiennent à jour un registre de découpe relatif aux pièces de découpe. Ce registre contient le bilan matière par lot découpé et les informations relatives au lot découpé. Il est conservé pendant 5 ans.

#### **6.7 Traçabilité à la congélation**

Lors des étapes de congélation et de décongélation, la traçabilité des lots de découpe doit pouvoir être établie

#### **6.8 Traçabilité à la fabrication**

Des documents de fabrication portant sur les quantités fabriquées doivent être tenus par tous les fabricants.

Les informations suivantes par lot de fabrication doivent être conservées :

- le numéro de lot
- les numéros de lots de découpe utilisés et les quantités.
- les compléments utilisés et leurs numéros de lots.
- le diamètre de hachage
- la date et l'heure du hachage en cas d'utilisation de matière première congelée.
- la date et heure de début de ressuyage (si utilisation de fumoir conventionnel)
- date et heure de début de fumage et la date et l'heure de fin de fumage.

Les informations suivantes par mûlée doivent être conservées:

- quantités de produits de compléments en distinguant le vin ;
- éventuellement la quantité de viande de porc congelée.

#### **6.9 Traçabilité à la vente**

L'étiquetage du produit porte l'information permettant de retrouver le numéro de lot de fabrication.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 12 sur 51

#### **6.10 Suivi globalisé des flux de matières premières**

Le suivi globalisé des flux de matière première consiste à enregistrer auprès des opérateurs d'abattage, de découpe et de transformation l'ensemble des données sur leurs approvisionnements et leurs ventes de matières premières afin de disposer d'une base de données complète sur les échanges de matière première entre ces opérateurs. Ce dispositif permet de contrôler la cohérence de l'approvisionnement en matière première et des flux de matière entre opérateurs. Ces contrôles sont complémentaires des contrôles effectués « in situ » chez les opérateurs.

La collecte des informations est assurée au moyen de déclarations obligatoires et régulières par les entreprises d'abattage, les abatteurs, les ateliers de découpe et les transformateurs. Ces déclarations sont transmises par fichier informatique ou papier selon l'équipement des entreprises.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 13 sur 51

## 6.11 Récapitulatif schématique des éléments de traçabilité

### 6.11.1 Traçabilité descendante

<b>Etape du schéma de vie</b>	<b>Niveau de traçabilité</b>	<b>Information traçée</b>	<b>Support de traçabilité ou documents associés</b>
<u>Naissance des porcelets</u>	Animal	Site d'élevage de naissance	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance
<u>Transport des porcelets</u>	Lot de porcelets	Provenance Date de livraison Nombre de porcelets Destination  site d'élevage de naissance.	Bulletin de livraison.  Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site de naissance
<u>Engraissement</u>	Lot de porcs	Indicatif du lieu d'engraissement  Provenance des porcelets Nombre de porcelets  Aliments constituant la ration des porcs en engraissement.	Identification de l'animal avec l'indicatif de marquage du site d'engraissement.  Cahier d'élevage  Factures d'aliments Ou enregistrements des formulations
<u>Transport des porcs vers l'abattoir</u>	Lot de porcs	Indicatif de marquage du site d'engraissement Nombre de porcs livrés Destination Date et heure de départ Date et heure de mise à jeun.	Bulletin d'enlèvement : - un exemplaire à l'abattoir - un exemplaire pour l'éleveur
<u>Abattoir</u>	Carcasses	Numéro de frappe	N° de tuerie

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 14 sur 51

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Information traçée	Support de traçabilité ou documents associés
		Lot homogène de carcasses	Abattoir Signe de qualité Date d'abattage Poids chaud Conformité de la carcasse	Signe distinctif
	<u>Expédition des carcasses vers un atelier de découpe ou un atelier de fabrication</u>	Lot homogène de carcasses.	- Destinataire - Date de livraison - Nombre de carcasses et numéro de tuerie - Conformité des carcasses.	Bulletin de livraison
	<u>Découpe</u>	Lot de découpe	- Bulletin de livraison correspondant. - Résultats du bilan matière	Registre de découpe
	<u>Congélation-Décongélation</u>	Lot congelé	Identification avec le numéro de lot de découpe	Fiche de suivi
	<u>Expédition des pièces vers un atelier de fabrication</u>	Lots de pièces de découpe	Destinataire Date de livraison Catégories de pièces Numéro de lot Conformité des pièces	Bulletin de livraison
<u>Fabrication</u>	<u>Préparation de la mêlée</u>	Mêlée	Numéro de lot Numéros de lot de découpe utilisé Date et heure de hachage Quantités utilisées Compléments utilisés Hachage	Fiche de fabrication
	<u>Embossage</u>	Lot de saucisse		
	<u>Ressuyage</u>	Lot de saucisse		
	<u>Fumage</u>	Lot de saucisse	Numéro de lot Date et heure de début de fumage. Date et heure de fin de fumage.	Fiche de fabrication
	<u>Cuisson</u>	Lot de saucisse	Numéro de lot	Fiche de cuisson
	<u>Surgélation</u>	Lot de saucisse	Numéro de lot	Fiche de Surgélation
	<u>Distribution</u>	Saucisse	Numéro de lot	Etiquetage saucisse

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 15 sur 51

### 6.11.2 Traçabilité ascendante

Etape du schéma de vie		Niveau de traçabilité	Identifiant	Information traçée	Support de traçabilité pour documents associés
<u>Distribution</u>		Saucisse	Numéro de lot	Numéro de lot	Etiquetage
<u>Surgélation</u>		Lot de saucisse	Numéro de lot	Numéro de lot	Fiche de suivi surgélation
<u>Cuisson</u>		Lot de saucisse	Numéro de lot	Numéro de lot	Fiche de suivi de la cuisson
<u>Fabrication</u>	<u>Fumage</u>	Mêlée	Numéro de lot	Les numéros de lots des pièces de découpe mise en œuvre	Fiche de fabrication
	<u>Ressuyage</u>				
	<u>Embossage</u>				
	<u>Préparation de la méele</u>				
<u>Expédition des pièces de découpe</u>		Lot de pièces de découpe	Numéro de lot de pièce de découpe	Provenance du lot Date de livraison Catégories de pièces Conformité des pièces	Bons de livraison des pièces
<u>Découpe</u>		Lots de pièces de découpe	Numéro de lot de pièce de découpe	Les numéros des lots de carcasses	Registre de découpe
<u>Expédition des carcasses</u>		Lot de carcasses	Numéro de lots de carcasses	Date d'abattage Provenance des carcasses Numéros de tuerie des carcasses Conformités des carcasses	Bons de livraison des carcasses.
<u>Abattage</u>		Carcasses	Numéro de tuerie	Date d'abattage Elevage d'engraissement	Registre d'abattage

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 16 sur 51

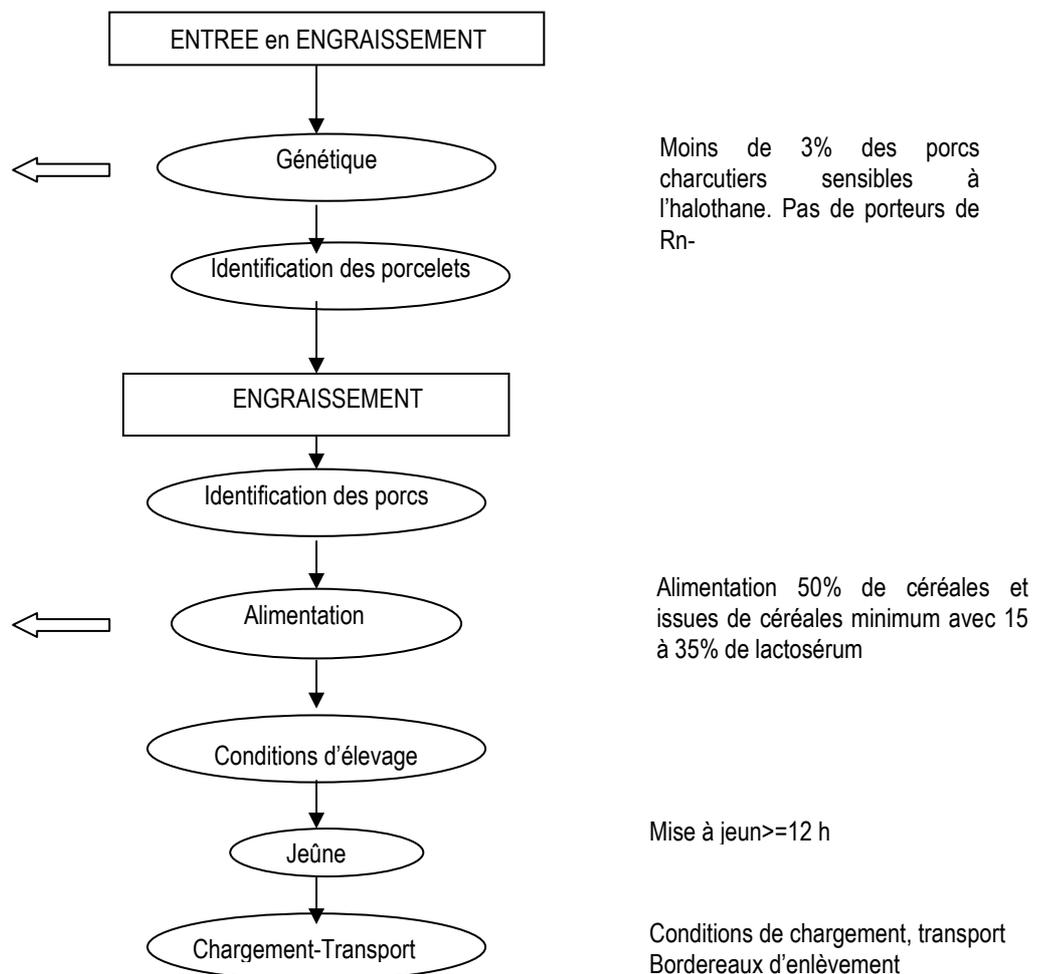
## 7 Méthode d'obtention, fabrication de la « Saucisse de Montbéliard »

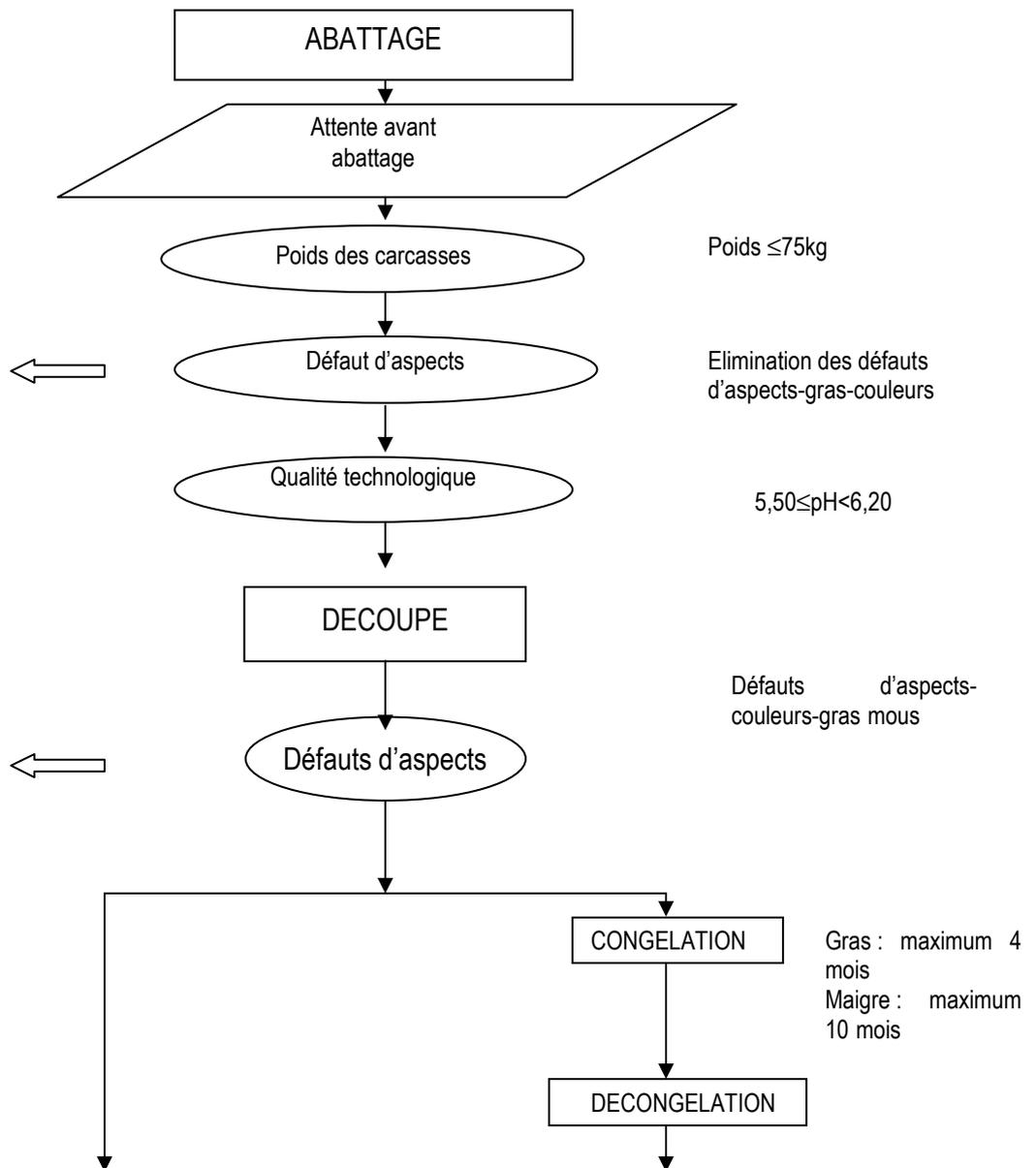
Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'Indication Géographique Protégée « Saucisse de Montbéliard » sont détaillées ci-dessous :

### 7.1 Schéma de vie



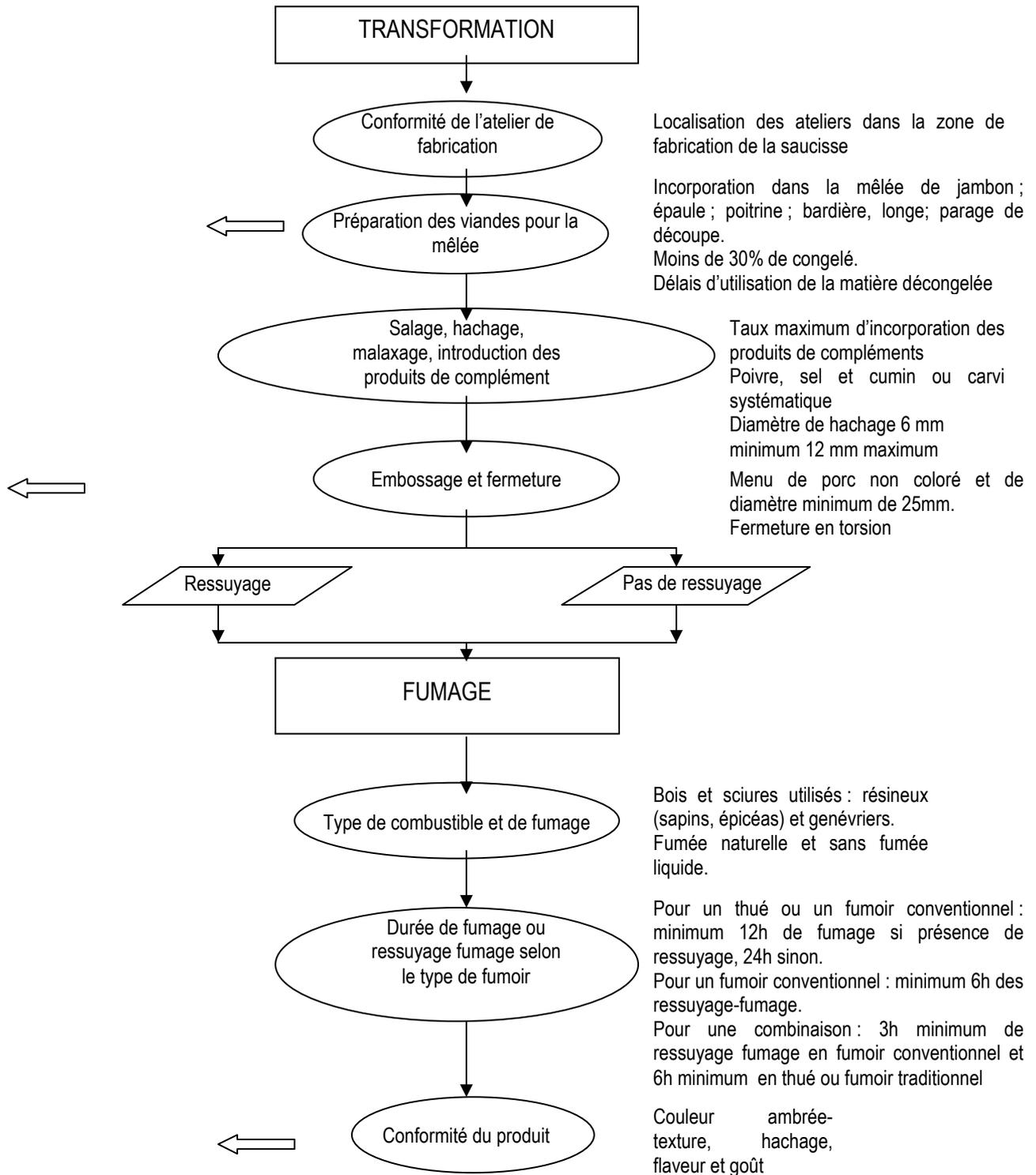
### Schéma de vie de la matière première destinée à la fabrication de la « Saucisse de Montbéliard »





Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 18 sur 51

### Schéma de vie de la fabrication de la « Saucisse de Montbéliard »



<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 19 sur 51

## **7.2 Origine de la viande de porc**

## **7.3 Caractéristiques de l'élevage**

### *7.3.1 Caractéristiques des animaux*

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 pas 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-.

### *7.3.2 Caractéristiques de l'alimentation en engraissement*

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 deshydraté. 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.

### *7.3.3 Conditions d'élevage*

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.

### *7.3.4 Conditions de chargement et transport*

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.

## **7.4 Conditions d'abattage**

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.

## **7.5 Caractéristiques des carcasses**

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

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 20 sur 51

- 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.

## **7.6 Caractéristiques des pièces de découpe**

Les pièces de découpe pouvant entrer dans la composition de la mēlée, 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)

### *7.6.1 Caractéristiques des pièces de découpe congelée*

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

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 mēlée 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).

### *7.6.2 Aspect*

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)

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 21 sur 51

- Abcès

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.

### 7.6.3 Qualité des gras

Les viandes comportant des gras mous et huileux sont éliminées.

## 7.7 Produits de compléments

Les produits de compléments utilisables pour la fabrication de la « Saucisse de Montbéliard » sont les suivants :

- Obligatoires

- Sel alimentaire (Na Cl)
- Poivre, poivre blanc, poivre noir, poivre vert avec un minimum de 0.5 g/kg.
- Cumin et/ou carvi, carvi blond, carvi noir, moulu ou en grain avec un minimum de 0.3g/kg.

- Facultatifs

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sucres (saccharose, dextrose, glucose, lactose) dans la limite de 8g/kg</li> <li>- Salpêtre (Nitrate de potassium E 252 )</li> <li>- Sel Nitrité (Nitrite de sodium E 250)</li> <li>- Ascorbate et érythorbate de sodium</li> <li>- Ferments lactiques</li> <li>- Ail</li> <li>- Echalote</li> <li>- Coriandre</li> <li>- Muscade ou macis</li> <li>- Girofle</li> <li>- Moutarde, Graines de Moutarde</li> <li>- Romarin</li> <li>- Vin rouge</li> <li>- Vin blanc</li> </ul> | } | <p>+ sel<br/>&lt; ou = 3,5 %</p>                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vin rouge</li> <li>- Vin blanc</li> </ul>  | } | <p>&lt; ou = 8 %</p>                             |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ail</li> <li>- Echalote</li> <li>- Coriandre</li> <li>- Muscade ou macis</li> <li>- Girofle</li> <li>- Moutarde, Graines de Moutarde</li> <li>- Romarin</li> </ul>   | } | <p>+poivre, cumin, carvi<br/>&lt; ou = 4,5 %</p> |

L'ensemble des produits de compléments à l'exception du vin ne doit pas excéder 8%. Le vin incorporé dans la mée ne peut excéder 8% de cette dernière.

De l'eau pour faciliter la répartition des produits de compléments dans la mée peut être introduite. Son taux d'incorporation dans la mée ne pourra excéder 3%.

## 7.8 Méthode de fabrication

### 7.8.1 Préparation des viandes

La préparation des viandes issues des pièces décrites précédemment consiste en un tri et un choix des morceaux afin d'obtenir un mélange de maigre et de gras dur de porc.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 22 sur 51

Ces viandes sont alors mises à saler (ajout du sel et des Produits de complément) et hachées. Le sel et les produits de compléments sont ajoutés avant ou après hachage. Le hachage est d'une dimension minimum de 6 mm et maximum de 12 mm. L'ensemble est malaxé simultanément.

#### 7.8.2 *Embossage ou poussage*

Cette préparation est exclusivement embossée dans l'intestin grêle du porc : le menu. Ce boyau naturel est non coloré et de diamètre minimum 25 mm avant embossage.

#### 7.8.3 *Fermeture*

La saucisse est fermée aux deux extrémités en la pinçant et en la tournant. Les saucisses formées en chapelets sont pendues aux perches.

#### 7.8.4 *Ressuyage*

Le fumage est précédé d'une étape facultative de ressuyage. Cette étape, vise à éliminer l'eau en excès restant dans la mée de viande et dans le boyau à l'issue de l'étape d'embossage.

Pour éliminer l'eau, la « Saucisse de Montbéliard » est pendue et mis au repos (à l'air libre; en chambre froide ou en étuve).

L'achèvement du ressuyage se caractérise par une Saucisse sèche au toucher.

La durée de cette période de repos est ajustée selon les conditions atmosphériques par le fabricant et peut être inexistante si l'humidité de la Saucisse est déjà suffisamment faible et si le fumage permet d'obtenir une perte d'eau suffisante pour acquérir les caractéristiques de la « Saucisse de Montbéliard ».

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 23 sur 51

### 7.8.5 Fumage

Après l'étape facultative de ressuyage, cette Saucisse est fumée lentement :

Historiquement, le fumage est réalisé dans un « Thué » (ou « Tuyé » ou « Tué »). Le « Thué » est un type local de fumoir, constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par des vantaux. Dans le thué, le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur les produits.

#### 7.8.5.1 Type de fumoir autorisé pour la production

Le fumage retenu pour la « Saucisse de Montbéliard » est un fumage qui peut donc se réaliser dans 3 types de fumoir :

- ✓ Un **thué** défini comme précédemment. Dans ce cas la première perche de Saucisse ne doit pas être pendue à moins d'1m50 du foyer.
- ✓ Un **fumoir traditionnel**, défini comme un local fermé, éventuellement muni d'ouvertures, permettant d'assurer son bon fonctionnement. Le foyer se situe dans la même enceinte que le produit et à la verticale de celui-ci. L'évacuation de la fumée est continue et afin de pallier au manque de ventilation naturelle existant pendant certaines périodes de l'année et d'assurer la régularité du fumage, la ventilation mécanique de l'air est autorisée dans le fumoir traditionnel.
- ✓ Un **fumoir conventionnel**, défini comme une enceinte fermée pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

#### 7.8.5.2 Durée de fumage

Les règles en matière de durée de fumage sont différentes selon que le fumage s'effectue avec un fumoir traditionnel, un thué, un fumoir conventionnel ou une combinaison de différents types de fumoirs.

Le fumage est ici défini comme la durée pendant laquelle les Saucisses sont exposées à la fumée.

Dans le cas d'un fumage exclusivement dans un thué ou un fumoir traditionnel, les durées de fumage sont différentes, selon l'existence ou non d'un ressuyage préalable au fumage:

- ✓ dans le cas où un ressuyage (à l'extérieur du thué/fumoir ou dans le thué/fumoir non allumé) est effectué avant le fumage, ce dernier s'effectue au minimum sur 12 heures.
- ✓ S'il n'y a pas de ressuyage préalable, le fumage (en fumoir ou thué) est au minimum de 24 heures. Dans ce cas, les actions de ressuyage et de fixation de la fumée par le produit sont concomitantes lors du passage dans le thué ou le fumoir.

Dans tous les cas et dans un fumoir traditionnel ou dans un thué, la durée de fumage ne pourra excéder 5 jours.

Dans le cas d'un fumage exclusivement en fumoir conventionnel, l'ensemble des opérations de ressuyage (y compris à l'extérieur du fumoir) et de fumage s'effectuent au minimum en 6 heures et au maximum 36 heures.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 24 sur 51

Dans le cas d'un fumage combinant fumoir conventionnel puis fumoir traditionnel ou thué :

- celui-ci peut être précédé d'un ressuyage facultatif,
- le cycle ressuyage-fumage en fumoir conventionnel est au minimum de 3 heures,
- la phase de fumage en thué ou fumoir traditionnel est au minimum de 6 heures,
- les phases fumage en fumoir traditionnel ou thué et ressuyage-fumage en fumoir conventionnel peuvent être inversées.

#### 7.8.5.3 Type de fumée

Le fumage s'effectue à partir d'une fumée naturelle, obtenue exclusivement à partir de sciure et bois de résineux, non traité. La fumée naturelle est obtenue par la combustion naturelle (avec circulation d'air de haut en bas) ou par frottement de bois ou de sciure

#### 7.8.5.4 Objectif du fumage

Le fumage doit permettre l'obtention des caractéristiques de la « Saucisse de Montbéliard » décrites au point 4.4 du présent cahier des charges et notamment les plus essentielles, son goût de fumé et sa couleur légèrement ambrée. L'arrêt du fumage est déclenché par l'obtention des caractéristiques de couleur, d'odeur et d'humidité du produit de la « Saucisse de Montbéliard » et évaluées par le fabricant.

#### 7.8.6 « Saucisse de Montbéliard » surgelée

La « Saucisse de Montbéliard » destinée à la vente au consommateur surgelée doit avoir subi une baisse de température à cœur jusqu'à  $-18^{\circ}\text{C}$ , dans un appareil de surgélation à une température inférieure ou égale  $-30^{\circ}\text{C}$ . Elle est conservée après surgélation  $-18^{\circ}\text{C}$ . La durée maximum de séjour dans l'appareil de surgélation, afin d'obtenir à cœur une température de  $-18^{\circ}\text{C}$  est de 6 heures.

#### 7.8.7 « Saucisse de Montbéliard » cuite

La « Saucisse de Montbéliard » destinée à la vente en cuit doivent avoir subi une cuisson à la vapeur ou en marmite ( $90^{\circ}\text{C}$  maximum) jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de  $68^{\circ}\text{C}$ . Dans le cas d'une cuisson en marmite, celle-ci s'effectue selon les cas dans une marmite ouverte ou fermée.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 25 sur 51

## 8 Lien avec l'origine géographique

### 8.1 Les spécificités de l'aire géographique

#### 8.1.1 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. Ainsi, dans les villages du Haut-Doubs et du Jura, on élit le "sapin président", choisi sur des critères de beauté, hauteur et circonférence, et une fête est organisée à sa mort pour l'abattre et élire son successeur.

Voir annexe 1

#### 8.1.2 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 et la surface toujours en herbe représente près de la moitié de la superficie agricole utilisée. La Franche-Comté dispose de filière fromagère très développée 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 : pauvre en matières grasses et en acides gras insaturés, il dispose par contre d'une certaine richesse en lysine et thréonine, acides aminés essentiels 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<sup>ème</sup> 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. Le nombre des élevages familiaux diminuent en même temps que leur taille augmente au point que la production régionale a plus que doublée entre 1946 et 1994. 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.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 26 sur 51

### 8.1.3 *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.

### 8.1.4 *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

Voir annexes 6,7 et 8

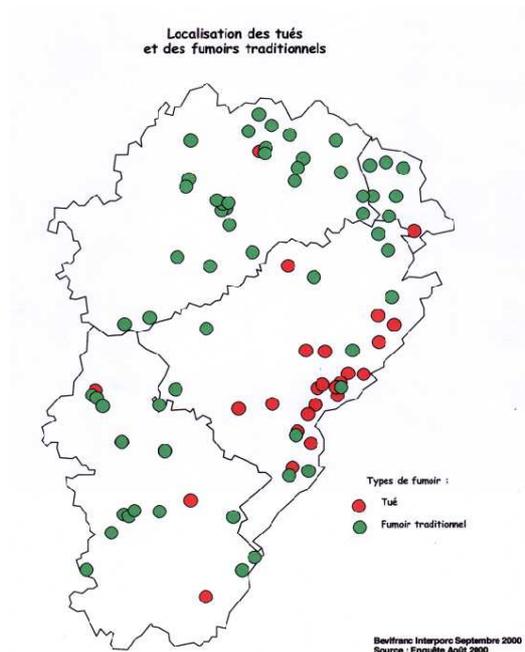
A l'origine, le thué est une pièce centrale d'habitation de la ferme comtoise, aérée, avec évacuation continue de la fumée par le toit sans propulsion directe de celle-ci sur les produits. La fumée est produite par le poêle à bois qui est également un instrument de chauffage, situé dans une pièce attenante qui porte également le nom de poêle. Le thué est une pièce à vivre, entourée d'autres pièces telles que chambres et grange.

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 ».

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 27 sur 51



## 8.2 Les spécificités de la « Saucisse de Montbéliard »

### 8.2.1 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 mée 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 destructurés, 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 combiné aux critères génétiques retenue 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 ».

### 8.2.2 Des caractéristiques particulières.

#### 8.2.2.1 L'aspect : couleur légèrement ambrée, calibre et courbure.

Le calibre est une des caractéristiques particulières de la « Saucisse de Montbéliard » et est liée à l'utilisation de l'intestin grêle du porc : le menu. Un diamètre minimum de 25 mm est ainsi retenu dans le cahier des charges.

L'aspect légèrement courbe est du à l'utilisation du menu de porc.

La teinte, légèrement ambrée, est directement liée à son fumage, sa variabilité ne dépendant que de l'intensité du fumage.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 28 sur 51

### 8.2.2.2 Le hachage grossier

A l'origine, les viandes sont coupées à l'aide d'un « boitchu », nom patois de ce hachoir utilisé notamment aux environs de 1830. Cette méthode de préparation détermine le gros calibre du grain de hachage, en gras comme en viande.

De nos jours, les fabricants préparent le produit au hachoir ou cutter, et ont conservé un gros calibre de grain de hachage, reflet de ce travail à la main.

Le cahier des charges retient cette caractéristique particulière de hachage grossier, en fixant à six millimètres le calibre minimum du grain, gras ou viande.

### 8.2.2.3 Le fumage au bois de résineux

La « Saucisse de Montbéliard » se distingue par son goût « légèrement » fumé. Pour obtenir cette caractéristique, le cahier des charges retient un fumage obtenu à partir de bois de résineux d'une durée minimale de 6h en fumoir conventionnel, 9h minimum en combinant fumoir conventionnel et fumoir traditionnel ou thué et 12 h minimum en fumoir traditionnel ou en thué.

La durée de fumage est suffisamment importante pour permettre une imprégnation en profondeur et non superficielle du produit par la fumée tout en évitant un dessèchement du produit préjudiciable à sa qualité.

La maîtrise permanente de la production de la fumée est un paramètre important du fumage. Ce savoir-faire, transmis au sein des entreprises, repose sur une gestion de la combustion lente sans flamme de sciure et de bois de résineux, reflet de la flore locale, en fonction de différents paramètres. Entre chaque lot de saucisse, le fabricant peut relancer la production de fumée en réalimentant le foyer et en relançant la combustion. Le fabricant gère également la température, une température trop élevée dans le fumoir pouvant induire une fermentation de la « Saucisse de Montbéliard ». Ainsi la conduite du feu doit être adaptée en fonction de plusieurs facteurs tels que les masses à fumer, la température et l'hygrométrie ambiantes, l'humidité du combustible... Cette complexité du « réglage » implique une part de variabilité du degré de fumage et de l'aspect entre différents lots de saucisse, sans que cela n'excède les limites d'une conformité aux caractéristiques de la « Saucisse de Montbéliard » et d'une bonne acceptation commerciale.

Voir annexes 4, 6,7 et 8

### 8.2.2.4 Le goût légèrement relevé

Le goût caractéristique de la « Saucisse de Montbéliard » était dû également au « cumin » (en fait le carvi) que l'on trouvait dans la région.

Aujourd'hui, ce goût relevé reste toujours caractéristique avec la présence de produits de compléments tels que l'ail, l'échalote, la coriandre, le cumin, la muscade, le girofle et la moutarde. Ces ingrédients pour certains facultatifs restent dans des proportions évitant la fabrication d'un produit trop aromatique et exotique.

## 8.2.3 Une réputation avérée

Historiquement la production et la consommation de produits de charcuteries et salaisons 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 Séquanes et Eduens, instruits par les Mandubiens (1<sup>er</sup>

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 29 sur 51

siècle avant notre ère) dont la capitale était « Epomanduodurum » (Mandeure près de Montbéliard) connaissaient déjà la saucisse.

Dès le 1<sup>er</sup> 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<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> siècle, Georges Cuvier, savant français et montbéliardais d'origine, la fait connaître à Paris.

*Voir annexe 5*

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.

*Voir annexe 3,10 et 11*

### **8.3 Un produit qui tire sa spécificité de son ancrage géographique**

La « Saucisse de Montbéliard » se caractérise par un fumage maîtrisé. Ce fumage lent 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 s'est développé, en réponse aux contraintes du milieu.

Les résineux sont omniprésents dans la forêt franc-comtoise, notamment en zone Montagneuse. Très logiquement les salaisoniers 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.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 30 sur 51

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.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 31 sur 51

## 9 Structure de contrôle

Nom : QUALITE France S.A.  
60, avenue du Général de Gaulle  
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX  
Tél: (33.1) 41 97 00 74  
Fax :(33.1) 1 41 97 08 32

*QUALITE France intervient comme Organisme Certificateur et est agréé et accrédité conformément à la norme EN 45 011.*

## 10 Etiquetage

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 (aucun autre type de fumoir n'est alors utilisé), 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.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 32 sur 51

## 11 Exigences nationales

En application de l'article R 641-12 du Code Rural, le tableau ci-dessous présente les principaux points à contrôler et leur méthode d'évaluation.

ETAPES	POINTS à Contrôler	METHODE d'Evaluation
Transformation (de la mēlée au fumage)	Dans l'aire géographique IGP	Visuelle et/ou documentaire
Type d'animaux	Maitrise des gènes majeurs de la qualité technologique de la viande	Documentaire
Conditions d'élevage	Incorporation d'acide linoléique dans la ration limité Engraissement au lactosérum	Documentaire
Caractéristiques des carcasses	Poids chaud minimum des carcasses. Suivi qualité technologique par prise de pH	Documentaire
Hachage	Diamètre du grain	Visuelle et/ou documentaire
Embossage	Type de boyau	Visuelle et/ou documentaire
	Calibre du boyau	Visuelle et/ou documentaire
Fumage	Durée du fumage	Documentaire
	Au bois de résineux	Visuelle et/ou documentaire
	Couleur ambrée	Visuelle

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 33 sur 51

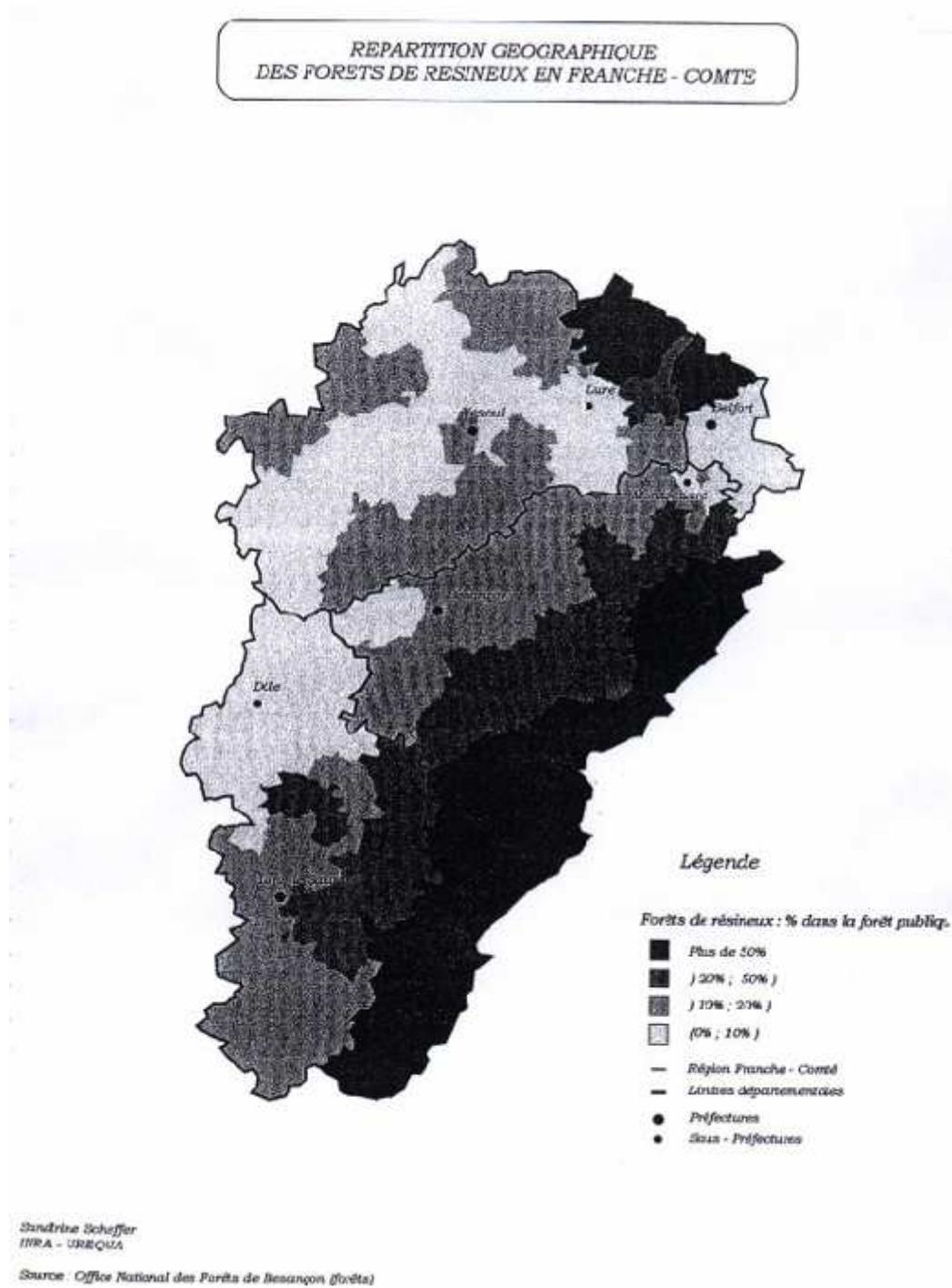
## 12 ANNEXES

<b>Annexe 1:</b> Répartition Géographique des forêts de résineux en Franche-Comté	<b>P34</b>
<b>Annexe 2:</b> L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Franche-Comté : Produits du terroir et recettes traditionnelles (Albin Michel, 1993)	<b>P35</b>
<b>Annexe 3:</b> Enquête de Notoriété 2008	<b>P36</b>
<b>Annexe 4 :</b> « Les recettes de la « Climène » : la cuisine authentique du pays de Montbéliard » (Georges BECKER ) Editions Librairie RAYOT DEPOUTOT (p43-44)), 1979.	<b>P38</b>
<b>Annexe 5 :</b> Historique et Renommée	<b>P40</b>
<b>Annexe 6:</b> Le « Tué » ou la cheminée de Montagne ; P.DEFFONTAINES, Barbizier, l'almanach populaire	<b>P43</b>
<b>Annexe 7:</b> « La maison du Montagnon », J .GARNERET, Folklore Comtois 1930, Maison Richard BOLE, Les SEIGNES de GILLEY, Doubs	<b>P44</b>
<b>Annexe 8:</b> « La ferme Comtoise au 18 <sup>ième</sup> siècle », Franche-Comté et Monts Jura N°88, novembre 1926	<b>P45</b>
<b>Annexe 9 :</b> « Saucisse de Montbéliard », confrérie et réputation	<b>P46</b>
<b>Annexe 10 :</b> Recette de cuisine traditionnelle	<b>P48</b>
<b>Annexe 11 :</b> Glossaire	<b>p51</b>

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 34 sur 51

### Annexe 1 :

## Répartition Géographique des forêts de résineux en Franche-Comté



Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 35 sur 51

## Annexe 2:

### L'inventaire du patrimoine culinaire de la France : Franche-Comté : Produits du terroir et recettes traditionnelles (Albin Michel, 1993)

#### Extrait

Deux éléments sont essentiels vis-à-vis de la charcuterie régionale :

- la qualité du « cochon »,
- le fumage de la viande.

La Franche-Comté possède toute une tradition autour du cochon et des cochonnades. Aujourd'hui le nombre de producteurs de porcs a fortement régressé en Franche-Comté et les producteurs de salaisons ont bien du mal à assurer leur approvisionnement en « cochons » régionaux, dont ils vantent cependant toujours la qualité de la viande qui se trouvent dans leurs charcuteries.

Le fumage de la viande est la spécificité la plus marquante des charcuteries de la région. En Franche-Comté, comme partout ailleurs et peut-être plus encore en zone de montagne, la conservation de la viande était une préoccupation ancienne et essentielle.

.....

Quoiqu'il en soit, on s'aperçoit aujourd'hui que la tradition montagnarde et la particularité du fumé ont laissé une empreinte remarquable sur les charcuteries régionales, dont une grande partie fait appel à la technique du salé/ séché/fumé, comme cela apparaît dans l'inventaire.

C'est dans le tué (Tuyé), étrange cheminée constituée d'une pièce carrée au centre du bâtiment, surmontée d'une immense hotte pyramidale tout en planches, de 12 à 15 mètres de haut, qu'est née la technique traditionnelle de fumaison. A côté d'autres usages domestiques, il servait de garde-manger où l'on pouvait conserver la viande de plusieurs bêtes, suspendues, par pièces, à des perches. Aujourd'hui, certains utilisent encore le tué pour fumer la viande ou les saucisses, quant aux artisans charcutiers et salaisoniers ils emploient le plus souvent une technologie qui reproduit le plus fidèlement possible les conditions qui règnent dans un tué.

.....

### Annexe 3 : enquête de Notoriété 2008

## Structure de l'échantillon

En %

	Base	Total
<b>Sexe de l'interviewé(e)</b>		
Homme		48
Femme		52
<b>Age de l'interviewé(e)</b>		
ST 50ans et plus		46
ST Moins 35 ans		28
18-24 ans		11
25-34 ans		16
ST 35 ans et plus		72
35-49 ans		27
50-64 ans		24
65 ans et plus		21
<b>PCS du chef de ménage</b>		
ST PCS +		32
Agricul, Artisan, commer.		6
Cadre sup.		12
Profes. Interméd.		14
ST PCS -		30
Employé		10
Ouvrier		21
Inactif		37
<b>Régions UDS</b>		
Paris		18
Ouest		24
Nord Est		23
Sud Ouest		10
Sud Est		24

Base : Ensemble



Notoriété et Image de la Saucisse de Montbéliard – 60MK30 – Mai 2008

M0 – Parmi les produits de charcuterie suivant, lesquels connaissez-vous ne serait-ce que de nom?

En moyenne,  
4,1 types de saucisses connues



Notoriété et image de la Saucisse de Morneau – GOMIK30 – Mai 2008

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 38 sur 51

Annexe 4 : « Les recettes de la « Climène » : la cuisine authentique du pays de Montbéliard » (Georges BECKER ) Editions Librairie RAYOT DEPOUTOT (p43-44)), 1979.

La « Saucisse de Montbéliard »

Notre saucisse est le fait de paysans qui, ayant tué leur cochon, se sont trouvés aux prises avec la nécessité de sa conservation pour en échelonner l'usage sur une longue durée. De là mise au point au fil des générations de différents moyens comme le salage, le fumage ou le séchage pour les grosses pièces comme les jambons ou les palettes, et la fabrication de saucisses d'usage plus facile étant donné leurs modestes dimensions.

Chaque province sur ce point a ses traditions propres, et notre Pays a créé la sienne, tout à fait originale, il y a fort longtemps. On sait que Cuvier se faisait envoyer régulièrement à Paris nos saucisses, dont il avait gardé toute sa vie la nostalgie et la saveur.

En cherchant nos renseignements tant auprès des paysans que des charcutiers de notre région, nous avons réussi à trouver une formule qui peut être considérée comme authentique. Pour la commodité, nous imaginerons que le travail concerne 10 kilos de saucisse. Il faudra pour ce faire 7 kilos de viande maigre et entrelardée, et trois kilos de lard ou de bajoue. Fréquemment on diminue la proportion de viande de cochon d'un kilo et demi qu'on remplace par autant de viande maigre de bœuf. Ce n'est pas là une fraude, la viande de bœuf étant beaucoup plus chère, et elle a l'avantage de fournir une chair à saucisse plus légère et de meilleure tenue. Les morceaux du cochon les plus utilisés sont le collet et le bas des jambons, qui seraient souvent de dimension excessive.

Une fois les morceaux préparés, on les hache menu. Dans la tradition ancienne, ce hachis se faisait uniquement au couteau, qui avait l'avantage de ne pas écraser les morceaux de viande comme le fait le hachoir mécanique, mais ce travail fastidieux a été partout abandonné. Le tout étant haché, on le met dans un pétrin réservé à cet usage, et on le brasse avec les assaisonnements nécessaires. Il faut 13 à 15 grammes de sel par kilo, 5 grammes de cumin, de la noix de muscade, une gousse d'ail par kilo, et pour dix kilos un demi-litre de vin blanc sec.

La phase essentielle de l'opération est le pétrissage. Il se fait à la main, pour obtenir un mélange absolument homogène, et demande beaucoup de patience. Généralement, on l'étend sur trois jours, les périodes de repos entre deux brassages assurant une meilleure cohésion de l'ensemble. On sait que la pâte est à point quand elle se décolle complètement des mains qui la travaillent.

Il reste alors à en remplir les boyaux préparés à cet effet, et qu'on achète tout prêts chez le boucher. Au fur et à mesure que les boyaux se remplissent au moyen de la seringue (dite « spritze ») faite pour cet usage, on les tord de place en place pour avoir des saucisses de la longueur qu'on désire. On les suspend alors dans une cheminée à deux ou trois mètres au-dessus du foyer, qu'on alimente avec de la sciure de sapin ou en tout cas de bois blanc. Les professionnels mettent en vente la saucisse au bout de deux ou trois jours de fumage. Mais les paysans qui doivent la conserver longtemps la fument huit jours, puis la laissent encore sécher pendant une quinzaine dans un endroit bien aéré. Si on la laisse sécher très longtemps, elle devient très dure et se consomme crue comme le saucisson. Ou bien, une

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 39 sur 51

fois à point, pour éviter ce dessèchement excessif, on le mettait dans une caisse pleine de cendre, ou encore dans un pot rempli d'huile. Mais aujourd'hui l'usage des congélateurs a fait disparaître ces vieux procédés.

Bien entendu la formule ci-dessus peut être sujette à variations, mais de très faible étendue, et elle est au fond si simple et facile qu'on se demande pourquoi les charcutiers de Paris ou d'ailleurs vendent sous le nom de « Montbéliards » des saucisses qui n'ont rien de commun avec leur modèle prétendu.

On ne manquait pas, lors du sacrifice du cochon, de faire de la saucisse de tripes avec l'estomac de l'animal et certaines parties de l'intestin. Le procédé était le même, mais cette saucisse comportait très peu de graisse et devait être séchée plus que l'autre.

Ajoutons enfin qu'il n'y a pas en patois de mot correspondant au français saucisse, et que la saucisse s'appelait de « l'andoueuille ». Etymologiquement, andouille serait plus correct que saucisse, signifiant, issu du latin « inductile » ce qu'on introduit dans quelque chose, tandis que saucisse issu de salsicia signifie simplement salaison. Mais en français saucisse a prévalu, andouille ayant restreint son sens à la saucisse de tripes ou de fraise de veau, dont l'andouille de Vire est le modèle classique.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 40 sur 51

## Annexe 5 : Historique et Renommée

La renommée de la « Saucisse de Montbéliard » paraît ancienne.

Selon un chroniqueur du XVIIIème siècle, « les trois mamelles de Montbéliard sont le tabac de contrebande, la pomme de terre du Comté Frédéric et la Saucisse fumée ou andouille de Belchamp ».

Certains ethnologues laissent entendre que Séquanais et Eduens instruits par les Mandubiens dont la capitale était « Epomanduodurum » (Mandeure près de Montbéliard) connaissent déjà la saucisse.

César a vanté les terres fertiles, la qualité de la viande de porc et les charcuteries de la région en 58 avant JC.

En 96 de notre ère, Nerva, prédécesseur de Trajan y festoya et y mangea des sortes d'andouilles fumées qui étaient les grandes sœurs de la « Montbéliard » d'aujourd'hui.

Dès cette époque, 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 Montbéliard était commencée.

Au XIVème siècle, la « Montbéliard » se nomme encore andouille ou andouillette. Mais elle se différencie déjà de celles qui sont fabriquées dans les autres régions par le fait qu'au lieu « d'emboîser » dans le boyau de porc des morceaux de tripe, de la couenne de bœuf, du lapin, de la perdrix, les paysans ne choisissent que du maigre et du gras de porc assaisonnés avec beaucoup d'ail et de cumin (plante régionale) et longuement séché à la cheminée (particularité des fermes de la région) où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne.

Les andouilles étaient vendues aux deux foires annuelles de Montbéliard : le lendemain de la Pentecôte et à la Saint Martin en Novembre.

Dans les dépenses enregistrées pour les préparatifs d'un repas de chasse offert en 1661 par le Prince de Montbéliard, Frédéric-Eugène, on relève ainsi « 25 livres de porc frais, pour faire les saucisses et les boudins blancs et noirs ».

Deux éléments non négligeables ont contribué à anoblir la « Montbéliard » au point de vue gastronomique.

D'abord, l'abondance dans les forêts et lieux communaux de hêtres et de chênes. Les porcs par centaines, allaient à la « glandée » et leur pacage devenu presque rituel fût réglementé par plusieurs arrêtés dont celui du 28 pluviôse an VIII (1800). Cette nourriture en glands et faines donnait aux porcs une chair particulièrement succulente.

Au XVIème siècle, le botaniste Jean BOUHIN introduit la pomme de terre sur le ban de Montbéliard. Les paysans mémonites se lancent dans sa culture et elle devient l'accompagnement idéal de la saucisse.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 41 sur 51

Au XVIIIème siècle, ce plat populaire, franc de fumet et de port, un rien rabelaisien est très apprécié. C'est ainsi que Clémence Boigeol, épouse du médecin Jean Jacques Parrot écrivait en juin 1804 à son fils Georges, recteur de l'université de Borpath en Estonie sur les bords de la Baltique :

*« Mon cher fils,*

*Comme je m'en rappelle du temps que vous étiez chez nous, vous aimiez la saucisse et comme on n'en fait nulle part ailleurs d'aussi bonne qu'ici, je voulais vous envoyer quelques livres. Mais le cousin Creys m'a dit qu'à cette époque il n'était pas raisonnable de faire cet envoi et qu'il valait mieux attendre, vu la grande distance, le mois d'octobre ».*

Du livre de Julien Mauveaux, « le Fonds Beurnier », paru en 1919 aux archives de Montbéliard, nous détachons le passage suivant qui montre que Georges Cuvier, le grand savant qui est à Paris où il professe à l'école du Panthéon dès 1797, avait comme tout bon montbéliardais un faible pour les produits gastronomiques de sa ville natale ... Le 20 ventose (11 mars 1800) l'écrivain Jean Jacques MOREL qui loge Georges Cuvier écrit à sa femme Madame Certier qui demeure près du château de Montbéliard pour lui demander de lui envoyer un de leurs plus beaux jambons « bien cuit et refroidi dans son eau. Tu ajouteras à ce jambon, pour lui tenir compagnie et de peur qu'il ne s'ennuie en route, deux ou trois livres de saucisses fraîches que tu prendras chez le cousin Creys. Tu les enverras sans qu'elles soient cuites. Toutes ces denrées sont pour mes soupers à dix heures du soir avec le grand Cuvier .....

Dans la lettre suivant en ventôse, mais fort détériorée par la dent des rats, Jean Jacques Morel accuse réception du colis qui lui est bien parvenu. Les excellentes saucisses de Montbéliard, mangées en tête à tête avec Cuvier, n'empêchent pas de regretter les tourelles du château dont ils ont la nostalgie.

Extrait des Mémoires de la Société d'émulation de Montbéliard 1891 par CI DUVERNOY – Titre « Montbéliard au dix huitième siècle » - Chapitre VIII

« A l'approche de Noël, dans la plupart des ménages on faisait venir de la ferme ou l'on achetait au marché un porc engraisé dont la chair transformée en saucisse, en lard, en jambons soigneusement fumées au genièvre devenait pour l'hiver une ressource précieuse. Pendant la semaine entière, on se régalaient des abattis, on invitait au festin les cousins et les cousines qui avaient hardé à la confection des boudins et des andouilles et l'on arrosait le tout d'un petit vin blanc de Bart ou de fleur d'épine qui rendait tout le monde joyeux ».

En 1907 Léon SAHLER dans « Montbéliard à Table » écrivait « Aussi le franc comtois adore la viande de porc » ... « Chez nous dans chaque ménage, généralement à l'entrée de l'hiver, on sacrifiait un de ces animaux » ... « la renommée des andouilles ayant, depuis longtemps franchi les limites de notre étroit territoire, nous n'en parlerons pas spécialement. »

Le journal du Pays de Montbéliard du 27 juin 1936 relate que « parmi les stands sensationnels de la prochaine foire exposition au Neuf-Moulin, du 3 au 15 juillet 1936, figureront les charcutiers réunis de Montbéliard avec leur fameuse, réputée et inimitable saucisse.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 42 sur 51

Le goût caractéristique de la Montbéliard était dû également au « cumin » (en fait le carvi) que l'on trouvait dans la région. Au début de ce siècle, Beauquier célèbre les « andouilles au cumin » de Levier, Maïche et Saint Hippolyte et, dans l'entre-deux-guerres. Pardonnet fixe une recette qui n'a guère varié depuis, en décrivant les « fameuses andouilles assaisonnées à la paysanne et longuement séchées à la cheminée, où l'on brûlait du genièvre et des sarments de vigne ».

En 1977, la Confrérie des compagnons du Boitchu (hachoir servant à découper la viande) est créée pour défendre et faire connaître la « Saucisse de Montbéliard ».

En 1979, Georges BECKER dans un essai historique et sociologique intitulé la Cuisine Authentique du Pays de Montbéliard relate que « Chaque province a inventé une façon particulière d'accommoder les pommes de terre. La notre n'y a pas failli et il est à peu près certain que le Paipet fier est la seule recette originale et qui vaille la peine d'être connue de notre cuisine. C'est un ragoût de pommes de terre agrémenté de saucisses et d'œufs durs, relevé d'ail, de thym, de laurier, de girofle et d'une pointe de vinaigre ».

En enfin, en 1992 plus de vingt fabricants franc-comtois fondent une association et oeuvrent à la mise en place d'un label sur ce produit.

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 43 sur 51

Annexe 6 : Le « Tué » ou la cheminée de Montagne ; P.DEFFONTAINES, Barbizier, l'almanach populaire Comtois, 1954

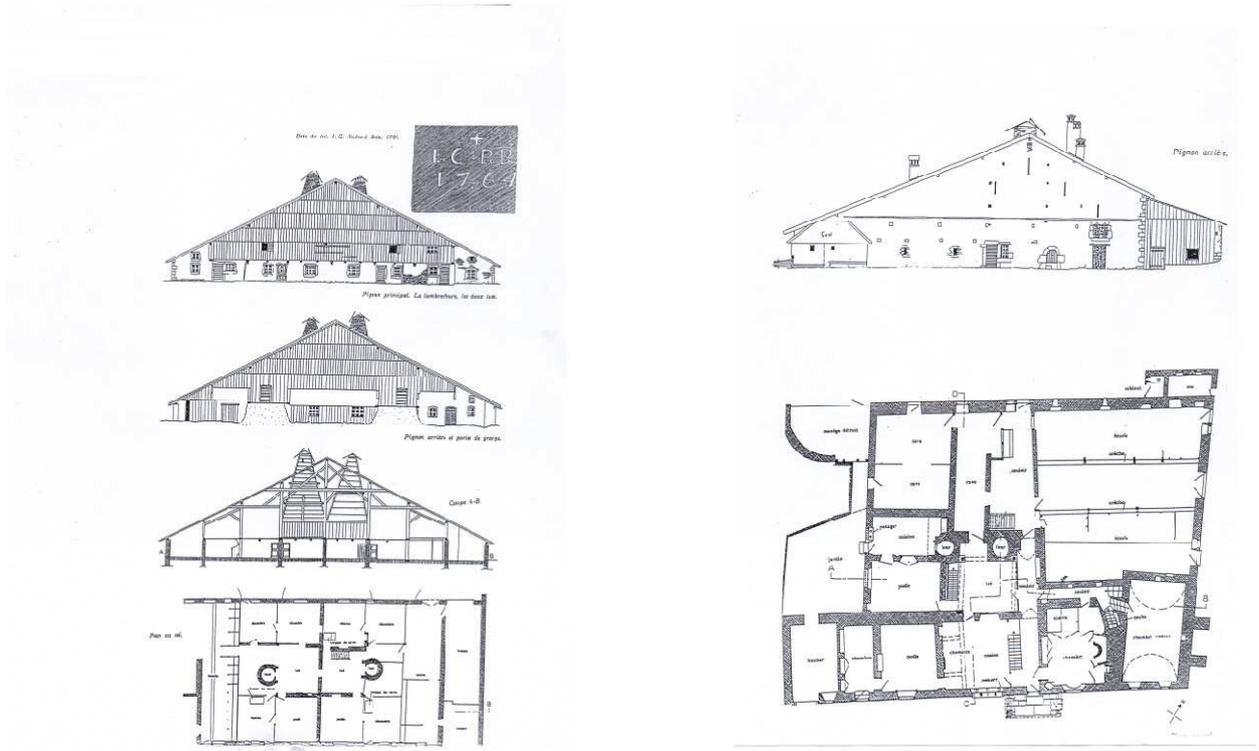
Extrait

La maison possède une érange cheminée, le tué, pièce carrée au centre du bâtiment, immense hotte pyramidale tout en planches de 12 à 15 m de haut et débouchant sur le toit par un large orifice muni de deux vantaux. Elle ne sert pas uniquement au chauffage ; jadis, avant le régime des fruitières coopératives, c'était là que l'on faisait les fromages, mais son principale usage est le fumage des viandes, surtout la viande de bœuf cuite sur la braise, d'où son nom de brésy. Les quartiers de viande sont posés dans le haut du tué, sur des perches : on les fume par une flambée de genévriers et de branchages des sapins et on les maintient ensuite dans une atmosphère fumeuse. La fumée est ainsi une matière précieuse qu'on concentre et conserve. Le tué joue le rôle d'une vaste chambre à fumée où on peut conserver la valeur de plusieurs bœufs sans parler des jambons, lards, saucisses. Une véritable boucherie est suspendue ainsi dans la cheminée. Le brésy est une des base de l'alimentation du montagnard jurassien. Les bons tués sont très réputés et on y vient des fermes voisines porter les viandes à conserver ; parfois les bouchers louent des emplacements dans les meilleures cheminées et y déposent leur viande.

.....

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 44 sur 51

Annexe 7 :  
« La maison du Montagnon », J. GARNERET, Folklore Comtois 1930  
Maison Richard BOLE, Les SEIGNES de GILLEY, Doubs





<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 46 sur 51

## Annexe 9 : « Saucisse de Montbéliard », confrérie et réputation

Est Républicain - 13 mars 2009

### **Nouveau chapitre pour la saucisse**

*Les compagnons du Boitchu procéderont à plusieurs intronisations dimanche à Mandeure. Quarante autres confréries sont conviées à cette journée.*

#### **Montbéliard :**

C'est toujours un moment très attendu en terre montbéliardaise. Un moment festif et chaleureux. A l'image des compagnons du Boitchu qui, depuis 32 ans, défendent la « Saucisse de Montbéliard ». Dimanche, à Mandeure, se tiendra donc le 103<sup>e</sup> chapitre qui lui est consacré. Si le temps le permet, c'est au théâtre gallo-romain que se déroulera l'intronisation des nouveaux Boitchus, cru 2009. Parmi eux, Pierre Moscovici et Jacques Hélias, mais aussi Jean-Claude Voisin, ex-directeur de la culture et du patrimoine de la ville de Montbéliard et Guy Ristori, poète mandubien. Ils rejoindront ainsi la grande famille des amateurs de ce produit du terroir dont la plus éminente personnalité politique est Jacques Chirac lui-même ! Ce sera sans doute là le seul point commun avec l'actuel président de la CAPM et le maire de la ville de Montbéliard.

#### **L'or blanc et les grenouilles**

Cette année est aussi toute particulière, car, pour la première fois, un livre consacré à ce joyau de la gastronomie régionale sort en librairie. Pierre-Brice Lebrun, l'auteur, dédicacera d'ailleurs son voyage samedi de 14 h à 17 h à l'office de tourisme, avant d'être lui-même intronisé le lendemain.

Quel est donc le programme de dimanche ?

Le défilé partira à 10 h de la place de la Mairie de Mandeure. Il sera composé de deux harmonies, la quarantaine de Boitchus habillés de leur biau de leur foulard de charcutier, mais aussi d'une quarantaine d'autres confréries venues de France, de Belgique et de Suisse. Autant dire que ce rassemblement, où seront présents la confrérie du Pied de cochon, celle de l'or blanc de Salin, celle des nobles vins du Jura ou de la grenouille de Vittel, ne devrait manquer ni de couleurs, ni de bons mots.

Car ce qui caractérise tous ces amateurs de gastronomie française, c'est aussi leur joie de vivre. A l'image de Jeannot Riblet, grand maître, arrivé un an après la création de cette confrérie, en 1978. Depuis, les Boitchus ont parcouru des milliers de kilomètres, tel le vice-président André Gonzalez qui en avoue 15 000, rien qu'en 2008. Toujours pour promouvoir leur produit et au-delà le Pays de Montbéliard.

**Blandine SAUTER**

Samedi 14 h à 17 h, dédicaces à l'office de tourisme de Montbéliard du livre de Pierre-Brice Lebrun « la saucisse de Montbéliard »

Dimanche, départ du défilé à 10 h de la place de la Maison de Mandeure.

11 h, intronisations au théâtre gallo-romain (ou salle de l'Avenir en cas de mauvais temps).

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 47 sur 51

Article de presse de 1960

### **Une des plus anciennes spécialités ....**

#### **LA SAUCISSE DE MONTBELIARD**

Les gens qui sont vraiment « du Pays » savent de quel renom jouit depuis fort longtemps la « saucisse de Montbéliard ». Mais, face aux exigences du monde moderne, la cité des Princes a dû disperser son activité commerciale sur les secteurs les plus variés et la production de la « vraie «Saucisse de Montbéliard» » n'est plus guère aujourd'hui le fait que de deux ou trois maisons de la place.

#### **Le « Père Christ »**

Parmi ces maisons l'une des plus anciennes est certainement la charcuterie KAUFFMANN sise à l'entrée du faubourg de Besançon, quand on vient du carrefour de la Poste.

C'est une vieille famille du Pays qui, depuis trois générations déjà, fabrique la fameuse « Saucisse de Montbéliard ». Les Kauffmann habitaient d'abord place de l'Hôtel de Ville (ou place Saint Martin), et c'est en 1871, après la guerre franco-allemande et la chute de l'Empire que Christophe Kauffmann vient s'installer au faubourg de Besançon, où il créa sa charcuterie.

Christophe Kauffmann était très estimé des Montbéliardais, qui le désignaient, par affectueuse familiarité, sous le diminutif de « Père Christ ».

Très vite, la qualité de sa saucisse du « Père Christ » fit que la pratique ne manquait guère. Chaque samedi, surtout, de toute la ville et même des environs, on venait acheter les bonnes et appétissantes saucisses fumées du pays.

Cette spécialité locale était, comme aujourd'hui fort appréciée des gourmets vraiment connaisseurs.

#### **Une dynastie sympathique**

Après M. Christophe Kauffmann, c'est son fils, Charles Kauffmann qui, dès le début de ce siècle, prit la succession de la charcuterie.

Et maintenant encore, malgré ses 78 ans, il vient encore chaque semaine, mettre la main à la pâte, ou plutôt à la chair à saucisses ou surveiller de près le fumoir. C'est là, dit-il, que la bonne « Saucisse de Montbéliard » acquiert ce goût si particulier de fumé où plane en arrière l'odeur caractéristique du cumin.

Mais c'est à présent son fils Maurice Kauffmann qui assume à son tour la charge de défendre la réputation de la maison. Il le fait

#### **Une vénérable bâtisse**

Quant à la vieille demeure où depuis bientôt un siècle on fabrique la « Saucisse de Montbéliard », elle est elle-même fort ancienne.

En effet, on peut y voir à proximité du fameux séchoir objet des soins jaloux de MM. Kauffmann père et fils, un millésime taillé en relief dans la pierre : 1769. Au dessous de cette date vénérable (c'est l'année où naquit Napoléon 1<sup>er</sup>) on aperçoit l'enseigne d'un bottier : la botte et le pied-de-biche : ce qui permet de penser qu'à cette époque déjà lointaine la maison était occupée par un des membres de la coopération.

Les années ont passé, il ne reste plus du bottier de l'époque Louis XV que l'image naïve taillée dans la pierre Le « Père Christ » lui aussi dort de son dernier sommeil depuis longtemps ... mais la « Maison KAUFFMANN est toujours là.

### **Annexe 10 : Recette de cuisine traditionnelle**

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 48 sur 51

Véritable « Saucisse de Montbéliard »  
« les Compagnons du Boitchu »  
Siège social : 84 rue du 17 novembre – 25350 MANDEURE

### **Rôties de Saucisses (pour 8 personnes)**

8 belles tranches de pain de campagne  
200 gr de champignons de Paris  
200 gr de « Saucisse de Montbéliard » (2 pièces)  
1/4 litres de crème  
100 gr de comté  
Beurre, sel, poivre, ciboulette

Pochez les saucisses de Montbéliard à l'eau frémissante 25 minutes sans les piquer. Faire sauter au beurre les champignons de Paris émincés très fins avec sel, poivre et ciboulette. Râpez le comté. Faire dorer les tranches de pain au beurre sur les deux faces. Ajoutez aux champignons la crème. Faire réduire et ajoutez le comté râpé. Tartinez les tranches de pain grillées avec cet appareil et parsemez les avec la saucisse coupée. Passez les toasts au four en position gril et faire dorer. Servir très chaud.

MALUGANI Frères  
VOUJEAUCOURT (25)

### **Gratin Boroillot (ancien nom des habitants de Valentigney)**

Préparez un bouillon de volaille, 1 litre environ.  
Epluchez 2 kg de pommes de terre pour 1 kg de « Saucisse de Montbéliard » avec des oignons coupés et un peu de comté. Beurrez un moule.  
Mettre 1 lit de pommes de terre, avec les oignons + 1 lit de saucisses de Moontbéliard coupées en rondelles, un peu de gruyère (Comté). Renouvelez en trois étages, terminez par des pommes de terre. Arrosez de bouillon de volaille. Cuire au four 1 h 30 lentement (couvrir le tout d'une feuille d'alu).

Lucette CHOPARD  
CHAZOT (25)

### **Croustade Francomtoise**

Lardons  
Pomme de terre  
« Saucisse de Montbéliard »  
Lait, crème fraîche, sel, poivre, muscade, œuf, (appareil)

Précuire le fond de croustade. Faire revenir les lardons à la poêle.  
Cuire les pommes de terre à l'eau, les couper en rondelles, puis les poêler dans la graisse des lardons. Ajoutez les lardons aux pommes de terre. Pochez les saucisses de Montbéliard à l'eau frémissante 20 minutes sans les piquer. Mélanger le lait, la crème, les œufs, le sel, le poivre et la muscade. Dans la croustade, déposer une couche de saucisses en rondelles, puis une couche de pommes de terre-lardons, puis une autre couche de saucisses. Terminer par une couche de gruyère râpé. Ajoutez l'appareil.

Cuisson 20 à 30 minutes à 200° C

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 49 sur 51

Jacky MASSON  
COURCELLES LES MONTBELIARD (25)

### **Potée des Train »sais (ancien nom des Exincourtois)**

500 gr de haricots verts  
500 gr de lard fumé  
500 gr de pommes de terre  
4 verres d'eau  
2 saucisses de Montbéliard

Dans une cocotte-minute, verser un peu d'huile. Faire dorer le lard fumé sur les 4 faces. Hors du feu, retirer le lard puis disposer, dans l'ordre : les haricots, les pommes de terre, les saucisses, le lard fumé. Ajouter une pincée de gros sel et l'eau. Fermer la cocotte. Compter 20 minutes de cuisson à partir de l'émission de vapeur.

Daniel MACCHI  
EXINCOURT (25)

### **Paipéfié (pour 4 personnes)**

2 Saucisses de Montbéliard  
1,5 kg de pommes de terre  
Sel, poivre, vinaigre

Eplucher les pommes de terre. Cuire les saucisses de Montbéliard 25 minutes à feu doux dans 1 litre d'eau, réserver le bouillon. Cuire les pommes de terre 10 minutes et les couper en quartier. Faire un roux avec le bouillon des saucisses. Couper les saucisses en morceaux. Mettre les pommes de terre dans le roux pour terminer la cuisson, ajouter les saucisses coupées en morceaux. Avant de servir, ajouter un filet de vinaigre. Bon appétit !

Marcel ROLLIN  
CHATENOIS LES FORGES (90)

### **Dos de Sandre, Haricots blancs et « Saucisse de Montbéliard » (pour 6 personnes)**

750 grs de dos de sandre sans peau et sans arrête  
1 « Saucisse de Montbéliard »  
600 grs de haricots blancs frais écosés/1 carotte  
1 poireau / 1 petit oignon / 100 grs de beurre / Pluches de cerfeuil

Eplucher la carotte, la couper en quatre puis en morceaux de 1 cm. Couper l'oignon en rondelles. Nettoyer le blanc de poireau, le couper en deux puis en tronçons de 2 cm. Dans une casserole, faire fondre 50g de beurre, ajouter la carotte, l'oignon, le blanc de poireau, 1.5 litres d'eau et la « Saucisse de Montbéliard ». Cuire 15 mn. Ajouter les haricots blancs frais, goûter le bouillon et saler. La cuisson dépendra de la tendreté et de la fraîcheur des haricots. Partager le dos de sandre en six portions. Beurrer un plat allant au four. Garnir du sandre assaisonné, cuire 10 mn à thermostat 5-6. Couper la saucisse en fines rondelles. Dresser les haricots blancs dans les assiettes, poser dessus le dos de sandre et superposer la « Saucisse de Montbéliard » détaillée en forme d'écailles. Parsemer quelques pluches de cerfeuil. Excellent mariage entre le sandre, les haricots et le côté cumin de la « Saucisse de Montbéliard ».

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 50 sur 51

Marc FAIVRE  
 Restaurant Le Bon Accueil – MALBUISSON (25)

### **Filet mignon de porc farci à la « Saucisse de Montbéliard » (pour 4 personnes)**

1 filet mignon de porc	Préparation : 20 mn
1 « Saucisse de Montbéliard »	Cuisson : 30 mn
1/2 botte de persil	
2 gousses d'ail	

La sauce :

1 échalote  
 1 cuillère à soupe de beurre  
 1/2 verre de vin blanc d'Arbois  
 1/2 verre de crème liquide  
 125 g de cancoillotte  
 Sel, poivre, noix de muscade

La garniture :

Quelques champignons frais du moment  
 De beaux lardons  
 1 oignon grillé  
 Pommes de terre sautées

Préparer la viande : ouvrir le filet et farcir dans la longueur avec la saucisse, parsemer de persillade, saler et poivrer puis ficeler le tout comme un rôti. Cuire au four 15 minutes à 175°.

La sauce : éplucher et ciseler l'échalote, la faire colorer légèrement avec le beurre puis déglacer avec le vin blanc. Laisser réduire de moitié, puis ajouter la crème, la cancoillotte, le reste de la persillade et la noix de muscade râpée. Saler et poivrer.

Couper le filet en tranches et servir accompagné de sa sauce et de la garniture.

Sébastien GOUDEY  
 Restaurant l'Escomeil – MEROUX (90)

<b>Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté</b>	«Saucisse de Montbéliard»	Version du 16 Janvier 2011
	Cahier des Charges de l'IGP	Page 51 sur 51

## Annexe 11 :GLOSSAIRE

**Bande de porcs** : groupe de porcs d'un même stade physiologique élevés en même temps sur un même site

**Bilan matière** : document d'enregistrement des quantités, poids et catégories de produit avant et après les opérations de découpe.

**Cryptorchide** : animal se définissant par l'absence des deux testicules dans le scrotum, par suite de leur arrêt dans l'abdomen.

**Embossage** : Action consistant à faire entrer la préparation de viande dans le boyau.

**Fumoir conventionnel** : une enceinte fermée, pour laquelle le foyer n'est pas présent dans la même enceinte que les produits à fumer, seule la fumée est présente dans l'enceinte de fumage.

**Fumoir traditionnel** : local fermé, éventuellement muni d'ouvertures, permettant d'assurer son bon fonctionnement. Le foyer se situe dans la même enceinte que le produit à fumer et à la verticale de celui-ci. L'évacuation de la fumée est continue et afin de pallier au manque de ventilation naturelle existant pendant certaines période de l'année et d'assurer la régularité du fumage, la ventilation mécanique est autorisée dans le fumoir traditionnel.

**Hermaphrodite** : animal se caractérisant par la présence conjointe, de testicule et d'ovaires, isolés ou réunis (ovotestis).

**Lactosérum** : liquide jaune citrin légèrement opalescent obtenu après la précipitation de caséine du lait lors de la fabrication du fromage. Dans le cadre de l'IGP, il n'a pas été délactosé et déprotéiné, mais peut être écrémé et/ou deshydraté.

**Mêlée** : Volume de mélange constitué de viande de porc et des produits de compléments malaxés simultanément.

**Menu de porc** : intestin grêle de porc

**Mise à jeun des porcs** : privation de toute alimentation à l'exception de l'eau, la paille et les matières assimilées n'étant pas considérées comme des aliments.

**Monorchide** : Animal se définissant par la présence d'un seul testicule dans le scrotum, l'autre glande s'étant arrêtée dans son développement ou sa migration

**Thué** : type local de fumoir, constitué d'une pièce aérée de vaste volume, et d'un conduit en forme de hotte pyramidale permettant l'évacuation continue de la fumée sur le toit par vantaux. Dans le thué, le fumage s'effectue sans ventilation mécanique et sans propulsion directe ou indirecte artificielle de la fumée sur le produit.

**Verrasson** : porc mâle non castré âgé de moins de 7 mois.