

DEMANDE D'ENREGISTREMENT  
D'INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

-----

**Saucisson de Lacaune**

**Saucisse de Lacaune**

---

**Syndicat des Salaisons de Lacaune**

BP 8 – 81230 LACAUNE

Tél : 05.61.73.77.80 – Fax : 05.61.73.77.82

# *Sommaire*

<b>1. LE DEMANDEUR</b>	<b>4</b>
<b>2. LE NOM DU PRODUIT</b>	<b>4</b>
<b>3. TYPE DE PRODUIT</b>	<b>4</b>
<b>4. DESCRIPTION DU PRODUIT FINI</b>	<b>5</b>
<b>4.1. Définition</b>	<b>5</b>
<b>4.2. Description des saucisses et saucissons de Lacaune</b>	<b>6</b>
<b>4.3. Modes de présentation</b>	<b>8</b>
<b>5. L'AIRE GEOGRAPHIQUE</b>	<b>10</b>
<b>5.1. Description de l'aire géographique</b>	<b>11</b>
<b>5.2. Critères de délimitation de la zone géographique</b>	<b>12</b>
<b>6. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE DELIMITE</b>	<b>14</b>
<b>6.1. Identification des opérateurs</b>	<b>14</b>
<b>6.2. Obligations déclaratives</b>	<b>14</b>
<b>6.3. Tenue de registres</b>	<b>14</b>
<b>6.4. Identification des produits</b>	<b>14</b>
<b>6.5. Examens organoleptiques</b>	<b>15</b>
<b>6.6. Traçabilité</b>	<b>15</b>
<b>7. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT</b>	<b>16</b>
<b>7.1. Schéma de fabrication</b>	<b>16</b>
<b>7.2. Description des étapes</b>	<b>18</b>
<b>8. LIEN ENTRE LE SAUCISSON DE LACAUNE ET LA SAUCISSE DE LACAUNE ET LEUR ORIGINE GEOGRAPHIQUE</b>	<b>24</b>
<b>8.1. Spécificités de l'aire géographique</b>	<b>24</b>
<b>8.1.1. Facteurs naturels</b>	<b>24</b>

*Cahier des charges présenté au comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties, en sa séance du 13 octobre 2011*

8.1.2. Facteurs humains	26
<b>8.2 – Les spécificités du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune</b>	<b>35</b>
8.2.1. Caractéristiques du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune : une qualité déterminée liée à un savoir-faire spécifique.	35
8.2.2 L'usage du nom « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »	37
8.2.3 La réputation du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune	38
<b>8.3 – Lien causal entre l'aire géographique, le savoir-faire traditionnel et la réputation des saucissons et des saucisses de Lacaune</b>	<b>40</b>
<b>9. L'ORGANISME DE CONTROLE</b>	<b>41</b>
<b>10. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE</b>	<b>42</b>
<b>11. EXIGENCES A RESPECTER</b>	<b>43</b>
<b>ANNEXE 1 : CARTE PHYSIQUE DES MONTS DE LACAUNE</b>	<b>45</b>
<b>ANNEXE 2 : EXEMPLES LIES A L'ANTERIORITE D'USAGE DU NOM DU « SAUCISSON DE LACAUNE » ET « SAUCISSE DE LACAUNE »</b>	<b>46</b>
<b>ANNEXE 3 : EXEMPLES LIES A L'USAGE ACTUEL DU NOM « SAUCISSON DE LACAUNE » ET « SAUCISSE DE LACAUNE »</b>	<b>47</b>
<b>ANNEXE 4 : EXEMPLES LIES A LA REPUTATION ACTUELLE DU « SAUCISSON DE LACAUNE » ET « SAUCISSE DE LACAUNE »</b>	<b>48</b>

## **1. Le demandeur**

**Syndicat des Salaisons de Lacaune**  
BP8, 81 230 Lacaune  
Tél. : (33) 05 61 73 77 80  
Fax : (33) 05 61 73 77 82  
Courriel : [midiporc@midiporc.fr](mailto:midiporc@midiporc.fr)

## **2. Le nom du produit**

«Saucisson de Lacaune »  
« Saucisse de Lacaune»

## **3. Type de produit**

Les produits appartiennent à la classe 1.2 : « Produit à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) ».

## **4. Description du produit fini**

### **4.1. Définition**

Les saucissons et les saucisses de Lacaune sont préparés à partir de pièces nobles du porc ou de coche (jambon, épaule, longe) et de gras de bardière de porc ou de coche. Du gras de poitrine peut être incorporée à la saucisse. Le taux de **viandes mûres** (maigres) mis en œuvre est d'au minimum 30% (coche ou porc lourd).

Les taux de **viandes maigres** mis en œuvre sont définis :  $\geq 80\%$  pour la fabrication des saucissons de Lacaune (le complément est constitué de bardière) et  $\geq 70\%$  pour la fabrication des saucisses de Lacaune (le complément est constitué de bardière et / ou de poitrine).

Le **hachage est « gros »**. Les viandes sont hachées à la grille de 8 mm au minimum ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent de façon à obtenir de gros grains.

Les assaisonnements suivent une recette simple et se limitent au sel, au poivre et à la muscade : **aromatisation simple**. Pour une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire et du processus de fermentation, peuvent être rajoutés du salpêtre, des fermentations lactiques et des sucres.

Cette préparation à base de mélange de viandes et de gras, appelée « mêlée » est embossée exclusivement en **boyaux naturels** et suit une phase d'étuvage et de séchage d'une durée totale minimale de 10 jours pour les saucisses sèches et de 18 jours pour les autres pièces.

Les saucissons de Lacaune et saucisses de Lacaune sont séchés en séchoir, **régulé par un apport quotidien d'air extérieur**, dans la zone des Monts de Lacaune, bénéficiant d'un climat spécifique.

Les durées de séchage sont définies en fonction du poids :

<b>Produit</b>	<b>Poids des pièces</b>	<b>Durée minimale de fabrication (étuvage et séchage)</b>
<b>Saucisson sec</b>	200 à 350 g	18 jours
	350 à 700 g	21 jours
	700 à 1 500 g	30 jours
	1 500 à 2 000g	40 jours
	Supérieur à 2 000 g	45 jours
<b>Saucisse sèche pli, droite</b>	200 à 500 g	10 jours
<b>Saucisse sèche perche</b>	/	10 jours

## **4.2. Description des saucisses et saucissons de Lacaune**

### a) Description des pièces entières :

Le **saucisson de Lacaune** est de forme cylindrique plus ou moins régulière en fonction du boyau utilisé. Il est fermé à chaque extrémité par une ficelle ou un clip et peut être présenté tel quel, ou sous filet ou bridé. Une ficelle prolonge le nœud ou le bridage. Les saucissons peuvent être ficelés par paire. Le poids de chaque pièce est variable et peut aller de 200g à plus de 2kg. Il est commercialisé avec ou sans fleur de surface. Les pièces peuvent être vendues en l'état, brossées, lavées ou très légèrement poudrées.

La **saucisse de Lacaune** est constituée d'un cylindre régulier fermé à chaque extrémité par un clip ou un nœud. Elle est commercialisée avec ou sans fleur de surface. Les pièces peuvent être vendues en l'état, brossées, lavées ou très légèrement poudrées.

Elle peut se présenter sous plusieurs formes :

- la saucisse pli : en forme de U, les extrémités sont reliées entre elles par une ficelle,
- la saucisse droite : sans courbure,
- la saucisse perche : elle est enroulée pour le séchage autour d'une perche. Elle se présente sous la forme d'une succession de plis.

Quand elle est présente, la fleur de surface est, sur sa plus grande partie de couleur blanche plus ou moins épaisse.

- **Tableau récapitulatif**

Les principales caractéristiques de ces pièces sont les suivantes :

Produit	Poids	Boyau	Type de fermeture	Bridage	Fleur de surface	Présentation à la vente
Saucisse pli	200 à 500 g	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage <sup>(1)</sup> Les deux extrémités sont reliées par une ficelle	Pas de bridage <sup>(2)</sup>		
Saucisse droite	200 à 500 g	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage <sup>(1)</sup>	Pas de bridage <sup>(2)</sup>	➤ avec la fleur de surface, naturelle ou ensemencée, ➤ ou brossée et éventuellement enrobée de poudre de fleurage,	Présentation en pièces entières ou en tranches
Saucisse à la perche	Non défini. Il s'agit de plusieurs rotations (une brasse) pendues autour d'une perche.	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 60 mm	Fermeture par ficelage ou clippage <sup>(1)</sup>	Pas de bridage <sup>(2)</sup>	➤ ou lavée.	
Saucisson sec	200g à ≥ 2000 g	Boyau naturel d'un diamètre supérieur à 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage <sup>(1)</sup>  Une ficelle prolonge le nœud. Les saucissons peuvent être ficelés par paire	Bridage autorisé <sup>(2)</sup>  Le bridage peut être constitué de ficelles simples ou élastiques.  Le bridage peut être manuel, automatique ou se faire en mettant les pièces sous filet.		

<sup>(1)</sup> Le clippage est l'opération qui consiste à fermer les boyaux par des clips, constitués d'un fil métallique.

<sup>(2)</sup> Le bridage consiste à faire un maillage autour des pièces de façon à ce qu'elles soient suspendues par la ficelle du bridage et non par la ficelle du nœud de l'extrémité de la pièce et de façon à ce qu'elles ne se déforment pas lorsqu'elles sont suspendues.

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 8/43
-----------------------------------	--	-------------------------------

b) Caractéristiques organoleptiques :

- **Sur produit entier, texture au toucher**

Les produits sont souples à fermes et bien liés, c'est-à-dire qu'il y a une bonne cohésion des morceaux de gras ou de maigre perceptibles au toucher.

- **Aspect de la tranche**

La tranche présente des morceaux de maigre et de gras correspondant au gros hachage. La répartition de morceaux de maigre et gras est plus ou moins régulière. Les grains de gras sont bien délimités, fermes et de couleur blanche. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. Les produits sont d'aspect peu gras. L'ensemble est bien lié.

La tranche ne présente pas de nerf ou de cartilage.

- **Odeur, texture, goût**

La texture est souple et bien liée. La saveur salée est modérée.

Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. L'aromatisation est simple et l'intensité aromatique reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre et la muscade. La saveur grasse est faible.

Les produits ne sont pas acides / piquants et ne présentent ni goût de rance, ni de boyau.

c) Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Saucisson et saucisse de Lacaune	Code des usages de la charcuterie de la salaison et des conserves de viande (catégorie supérieure pur porc)
Humidité du produit délipidé (HPD)*	≤ 52%	≤ 52%
Lipides**	≤ 20%	≤ 25%
Collagène / protéines	≤ 13%	≤ 15%
Sucres solubles totaux**	≤ 2%	≤ 2%
pH	≥ 5,2 pour les petites pièces ≥ 5,0 pour les grosses pièces (de plus de 1 kg)	Pas de contrainte

\*Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade de la sortie de fabrication peuvent avoir une HPD qui atteint 56%

\*\*Rapportés à l'HPD de 77%

La teneur en collagène / protéines reflète la qualité de parage des viandes.

#### **4.3. Modes de présentation**

Les saucissons et saucisses de Lacaune sont vendus selon les modes de présentation suivants :

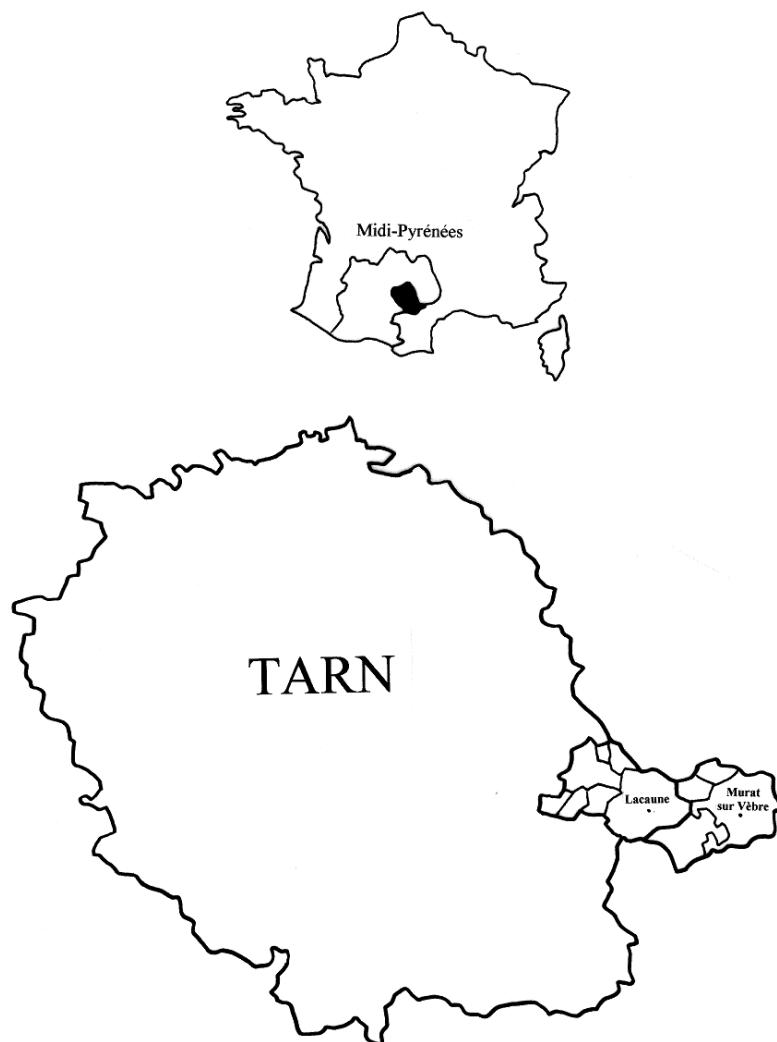
- Pièce entière étiquetée, « nue » ou conditionnée sous sachet macroperforé, en sachet sous atmosphère protectrice ou conditionné sous vide.

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP</b> <b>SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011
		Page : 9/43

➤ Pièce tranchée, conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice.

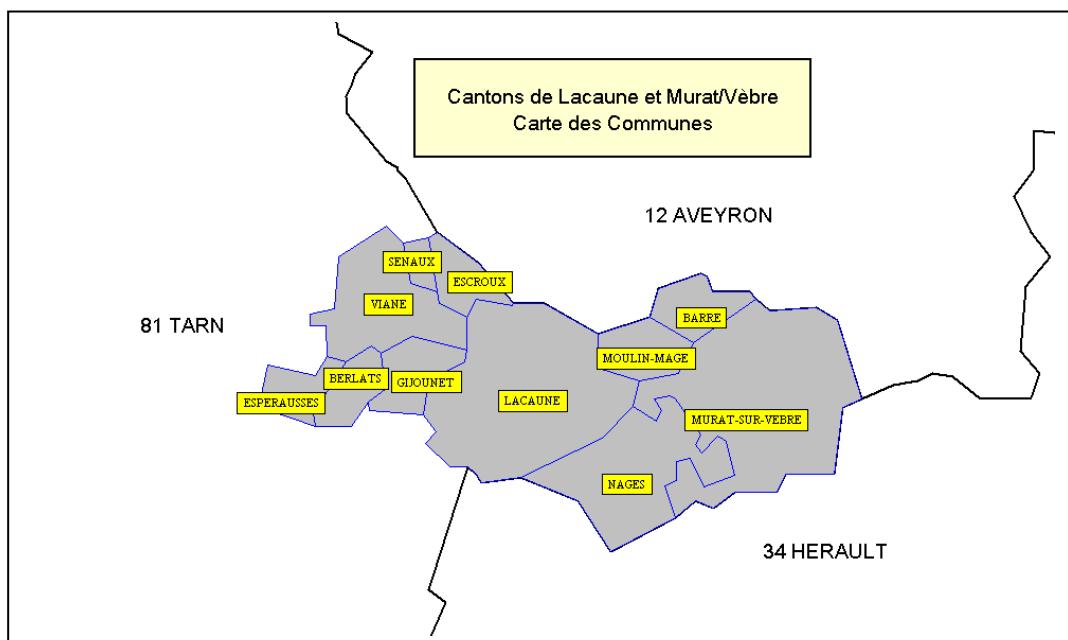
## **5. L'aire géographique**

Les opérations de fabrication des saucisses de Lacaune et des saucissons de Lacaune, depuis le hachage jusqu'au séchage sont réalisées dans l'aire géographique composée des 11 communes suivantes du département du Tarn (département 81 - France) : Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane.



### **5.1. Description de l'aire géographique**

La zone traditionnelle de fabrication du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune regroupe les deux cantons de Lacaune et Murat sur Vèbre. La superficie couverte est de 35.581 ha, soit 1/3 de la superficie des Monts de Lacaune. Cette aire géographique est constituée des 11 communes suivantes :



Situés au Sud du Massif Central, les Monts de Lacaune constituent la pointe Est du département du Tarn (appelé traditionnellement « l'os du jambon »). Ils s'étendent d'Est en Ouest entre le Massif du Sidobre et les Monts de l'Espinouse. Il s'agit d'une aire géographique homogène du point de vue topographique, limitée au Nord par la vallée du Gijou, au Sud par la vallée de l'Agout et à l'Ouest par la vallée de la Vèbre (cf. annexe 1 : carte physique de la région).

Les Monts de Lacaune sont à la limite entre le bassin versant océanique et le bassin versant méditerranéen. Avec la Montagne Noire, Les Monts de Lacaune constituent une véritable barrière climatique.

La grande majorité de la zone se situe à une altitude comprise entre 800 et 1 000 mètres, dominée par le Roc de Montalet qui culmine à 1 259 mètres et par le Montgrand qui culmine à 1 267 mètres. Le relief en dômes massifs est creusé de vallées profondes orientées est-ouest. En raison des conditions climatiques et du relief, les Monts de Lacaune sont classés en zone de montagne.

La zone géographique de fabrication du « saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune », constitue un ensemble homogène au sein des Monts de Lacaune. Cette zone forme une cuvette orientée est-ouest qui constitue le bassin versant du Gigou. Elle est délimitée au Sud par la ligne de crête principale du Montgrand au Montalet qui culmine à plus de 1200m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1000m d'altitude. Ces deux barrières physiques déterminent une cuvette topographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats océanique et méditerranéen. Il s'agit de la caractéristique essentielle de l'aire de transformation.

Trois influences régissent le climat de cette zone géographique : l'influence océanique, l'influence méditerranéenne, l'influence montagnarde.

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 12/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

La délimitation géographique repose sur un climat spécifique et propice à la maturation des salaisons sèches, une réputation historique et une forte activité économique liée à la production de charcuterie salaisons.

La fabrication des saucissons et saucisses, jusqu'à l'affinage compris, doit être impérativement réalisé dans l'aire géographique ainsi délimitée pour bénéficier de ces conditions particulières de séchage et d'affinage (les saucissons et saucisses sont séchés puis affinés dans des séchoirs bénéficiant d'un apport quotidien d'air extérieur), ainsi que du savoir-faire des fabricants (présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié au saucisson et à la saucisse de Lacaune depuis des générations).

## 5.2. Critères de délimitation de la zone géographique

Tout au long des décennies, conditions géographiques, climatiques et activité de salaisons sèches sont devenues indissociables et forment un ensemble géographique cohérent répondant aux critères suivants :

### 1. Critères liés au milieu naturel :

Ces deux cantons sont en effet situés au cœur et sur les hauteurs des Monts de Lacaune, dans une cuvette topographique marquée délimitée au Nord et au Sud. Ils se caractérisent par des conditions géographiques et climatiques spécifiques, à savoir une zone d'altitude dans une configuration unique de confluence climatique (océanique, méditerranéenne et montagnarde). En s'éloignant de ces cantons, les conditions géographiques et climatiques se modifient (diminution de l'altitude et des précipitations, augmentation des températures...).

### 2. Critères liés au savoir-faire :

- Présence d'acteurs qui ont œuvré à la notoriété du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune. Il s'agit de la zone d'implantation historique des entreprises de salaisons (cf. référence « nos charcutiers salaisonniers » - à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle).
- Présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié au saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune depuis des générations. De nos jours les entreprises de salaison des Monts de Lacaune représentent un lieu unique en France de plus de 30 entreprises regroupées sur deux cantons. Elles sont reconnaissables aisément par leur structure. Le bâtiment est caractéristique avec l'atelier de fabrication au rez-de-chaussée et les séchoirs au niveau supérieur, identifiables par leurs volets d'aération. Ces séchoirs traditionnels disposent d'au moins 2 orientations, et dans la mesure du possible 3, de façon à permettre les entrées d'aire les plus favorables à la sèche en fonction de l'influence climatique du moment. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée de génération en génération et s'est développée. Il s'agit de la zone actuelle d'implantation des salaisons. L'éloignement de cette zone se caractérise par l'absence d'implantation d'entreprises de salaisons.
- Présence d'une zone économique en relation avec la transformation du porc en salaisons sèches: abattoir, atelier de découpe de porc et de coche, boyauderie, fournisseur d'ingrédient, frigoriste...

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 13/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

3. Critères liés à la dénomination géographique « Lacaune » :

- Présence d'opérateurs qui ont œuvré à la réputation ancienne du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune. L'exemple le plus explicite est l'homologation dès 1969 du label agricole « saucisson et saucisse de Lacaune Label Rouge »
- Présence actuelle d'opérateurs utilisant la dénomination « Lacaune ».

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 14/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

## **6. Eléments prouvant que le produit est originaire de l'aire géographique délimité**

### **6.1. Identification des opérateurs**

Pour assurer le contrôle et le suivi de l'origine et du respect du cahier des charges, tous les opérateurs intervenant dans l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation des saucisses et saucissons jusqu'à l'étiquetage doivent être identifiés auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée ». Ils s'engagent à respecter les conditions de production du présent cahier des charges.

L'identification de l'opérateur permet d'engager le processus d'habilitation par type d'activité. Sans habilitation, l'opérateur ne peut commercialiser de la matière première, produit semi-fini ou produit fini dans le cadre de la démarche IGP.

### **6.2. Obligations déclaratives**

Chaque année, les opérateurs identifiés et habilités déclarent auprès du groupement avant le 31 janvier de l'année suivante, les volumes commercialisés dans le cadre de la démarche IGP. Pour cela, un formulaire sera transmis par le groupement, en fin d'année aux opérateurs concernés.

### **6.3. Tenue de registres**

Les différents opérateurs (producteurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs...) tiennent à jour un registre de traçabilité qui indique l'ensemble des éléments permettant d'identifier les lots de produit pour chaque étape d'élaboration du produit.

#### Comptabilité matière :

Les découpeurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique, la quantité de carcasses reçues apte à produire du saucisson et de la saucisse de Lacaune et la quantité de viande vendue apte à produire du saucisson et de la saucisse de Lacaune.

Les salaisonniers tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique par lot, la quantité de maigre et gras-reçue, la quantité de saucisses et saucissons mis en œuvre et la quantité de saucisses et saucissons vendue en IGP « Lacaune ».

Les trancheurs et conditionneurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique la quantité de saucisses et saucissons secs IGP « Lacaune » reçue, la quantité tranchée, conditionnée et vendue en IGP « saucisson de Lacaune » ou « saucisse de Lacaune ».

La période de tenue à jour de ces registres est à minima trimestrielle.

### **6.4. Identification des produits**

Les produits sont identifiés par des étiquettes comportant un logo défini par le groupement. Seuls les salaisonniers et autres opérateurs, habilités dans le cadre de l'IGP, peuvent utiliser ce logo sur leur produit.

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 15/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

Chaque opérateur commercialisant du saucisson ou de la saucisse de Lacaune tient à jour une comptabilité matière propre à cet identifiant. Cette consommation d'étiquettes est comparée périodiquement au nombre d'unité de vente consommateur vendu.

## **6.5. Examens organoleptiques**

Concernant le produit, des examens organoleptiques sont réalisés semestriellement par l'opérateur en interne et / ou le groupement, par sondage, sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés, suivant une grille de dégustation établie par le groupement.

## **6.6. Traçabilité**

De l'élevage à l'expédition des saucissons et saucisses IGP Lacaune, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (éleveurs de porcs, abattoir, atelier de découpe, salaisonnier...).

Cette traçabilité garantit l'aptitude à retrouver l'origine des viandes et gras mis en œuvre, les dates de réalisation des principales opérations de transformation (hachage, mélange, poussage, étuvage, séchage, tranchage / conditionnement et expédition) et la destination des produits lors de leur mise en marché. Elle se doit d'être continue à toutes les étapes.

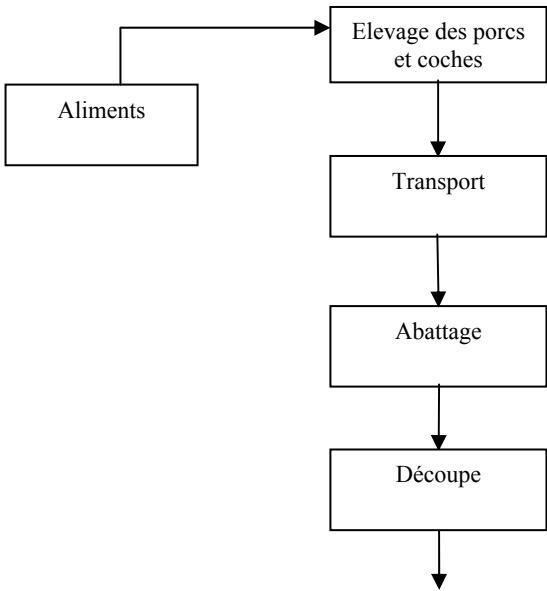
Conformément à la réglementation, chaque opérateur dispose de systèmes et d'enregistrements permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui le composent. Il doit pouvoir justifier du bon fonctionnement du système mis en place.

Cette traçabilité permet d'identifier tous les fournisseurs des matières premières et ingrédients, ainsi que tous les clients auxquels les produits finis ont été fournis. A partir d'un saucisson ou d'une saucisse de Lacaune, il est possible de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à son élaboration : de l'abatteur au trancheur.

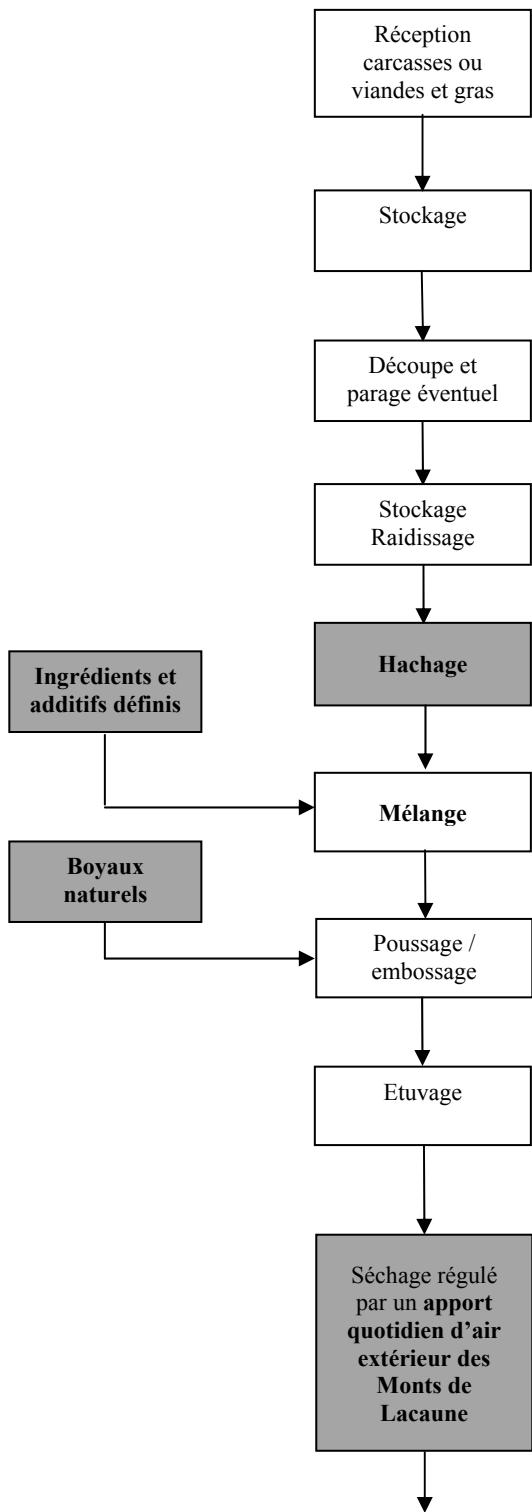
La durée de conservation des documents justifiant la traçabilité du produit est de 5 ans minimum.

## 7. Description de la méthode d'obtention du produit

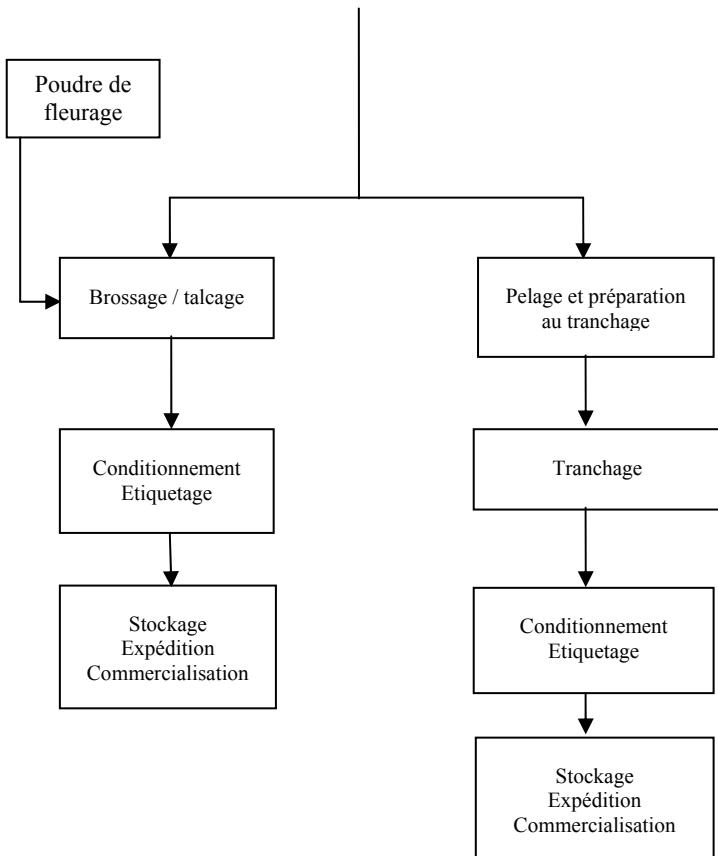
### 7.1. Schéma de fabrication



Point de maîtrise	Valeur cible
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée
Alimentation	Composition de l'alimentation des porcs (pour engrangement à partir de 25 kg) et alimentation des coches : <ul style="list-style-type: none"> <li>. Céréales <math>\geq 30\%</math></li> <li>. Céréales et issues de céréales <math>\geq 50\%</math></li> <li>. Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses <math>\geq 60\%</math></li> <li>. Eléments interdits : <math>\beta</math>-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.</li> </ul> Teneur en acide linoléique $\leq 1,9\%$ de la matière sèche MS (soit $\leq 1,63\%$ pour un aliment à 86% de MS).
Traçabilité des aliments	
Caractéristique spécifique des coches	Délai minimum de repos de 2 semaines entre la fin de sevrage et l'abattage.
Caractéristiques carcasses	Porcs charcutiers ou coche Caractéristiques génétiques respectées. Poids chaud des porcs à l'abattage supérieur ou égal à : <ul style="list-style-type: none"> <li>- 80 kg pour les porcs charcutiers,</li> <li>- 120 kg pour les porcs lourds.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gras de bardière blanc et ferme,</li> <li>- absence de défaut de présentation : mauvaise épilation, onglons, hématomes, fractures, abcès...</li> </ul>



Point de maîtrise	Valeur cible	
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée Réception de demi-carcasses ou de viandes et gras conformes au cahier des charges IGP	
Caractéristiques spécifiques des viandes et gras	Viandes maigres : jambon, épaule et longe Gras : gras de bardière. Et gras de poitrine, exclusivement pour la saucisse sèche Qualité de parage dénervage : parage et dénervage soigneux. Jambon et épaule sans jarret. Etat frais des viandes maigres (congélation interdite) Fraîcheur : délai abattage – hachage ≤ 6 jours. Congélation possible des gras (bardière et poitrine) à -18°C Délai abattage / congélation ≤ 72h Durée de congélation des gras ≤ 4 mois. Raidissage des maigres et gras autorisé : - Durée de conservation à l'état raidi ≤ 3 jours - T° à cœur des maigres de -5 à -3°C et des gras de -7 à -5°C	
Hachage	<b>Proportion de viandes (maigres) mûres (porc lourd et coche) :</b> mini 30% de la mêlée <b>Pourcentage de viandes maigres :</b> - 70% minimum pour les saucisses, le complément est constitué de poitrine et / ou de bardière, - 80% minimum pour les saucissons. Le complément est constitué de bardière, <b>Hachage gros :</b> diamètre de hachage mini de 8 mm	
Ingrédients et additifs définis	<b>Assaisonnement simple :</b> sel, poivres et muscade - Taux maximum de sel à l'incorporation ≤ 35 g/kg de mêlée. - Taux maximum d'aromatisation (poivres et muscade) ≤ 6 g/kg de mêlée. Autres ingrédients et additifs : nitrate de potassium, ferment lactiques, des sucres et des fleurs de surface.	
Poussage / embossage	Boyaux correctement dégraissés <b>Boyaux naturels exclusivement.</b>	
	<b>Dénomination</b>	<b>Poids des pièces</b>
	Saucisse pli, droite	200 à 500 g
	Saucisse à la perche	30 à 60 mm
	Saucisson sec	200g à ≥2000 g
		Supérieur à 45mm
Qualité de l'air en séchoir	<b>Apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune</b>	
Paramètres de séchage en séchoir maîtrisé	T° entre 10 et 18°C H% entre 65 et 85%	



Points de maîtrise	Valeur cible		
	Produit	Poids des pièces	Durée minimale de fabrication
Temps de sèche définis	Saucisson	200 à 350 g	18 jours
		350 à 700 g	21 jours
		700 à 1 500 g	30 jours
		1 500 à 2 000g	40 jours
		Supérieur à 2 000 g	45 jours
	Saucisse pli, droite	200 à 500 g	10 jours
	Saucisse perche	/	10 jours

## 7.2. Description des étapes

### ➤ *Elevage*

#### . Caractéristiques des animaux

La matière première est issue de porcs charcutiers ou de coche.

Les porcs charcutiers sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.

Dans les autres cas, le taux de porc charcutier sensible à l'halothane est < 3% et les animaux sont indemnes de l'allèle RN-.

#### . Caractéristiques de l'alimentation en engrangement des porcs et alimentation des coches

L'alimentation d'engraissement des porcs (à partir de porcs de plus de 25kg) et l'alimentation des coches sont constituées par au moins 60% de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses. La composition détaillée de la ration alimentaire est la suivante :

. Céréales ≥ 30%

- . Céréales et issues de céréales  $\geq 50\%$
- . Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses  $\geq 60\%$
- . Substances interdites :  $\beta$ -agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais doit aussi contenir une teneur maximale en acide linoléique. La limitation de la teneur en acide linoléique de l'aliment est une garantie de réduire significativement les acides gras insaturés, plus sensibles à l'oxydation, et donc au rancissement. La qualité des gras (non huileux et bien blanc) a une incidence majeure sur l'aptitude des saucissons secs et saucisses sèches à un séchage progressif et qualitatif. La valeur cible pertinente est fixée à  $\leq 1,9\%$  de la matière sèche MS (soit  $\leq 1,63\%$  pour un aliment à 86% de MS).

#### *. Caractéristique spécifique des coches*

Un délai de repos minimum de 2 semaines doit être respecté entre la fin de sevrage et l'abattage.

##### ➤ **Transport / abattage**

L'identification et la traçabilité doivent être assurées. L'indication de la conformité des porcs et coches au cahier des charges IGP doit être sans ambiguïté.

Les carcasses peuvent être issues de :

- porcs charcutiers de type mâles ou femelles,
- porcs lourds de type mâles ou femelles,
- coches.

Les caractéristiques des carcasses sont les suivantes :

- poids chaud à l'abattage supérieur ou égal à :
  - 80 kg pour les porcs charcutiers,
  - 120 kg pour les porcs lourds.
- gras de bardière blanc et ferme,
- absence de défaut de présentation : mauvaise épilation, onglons, hématomes, fractures, abcès, etc. Ces défauts d'aspect doivent être limités à un maximum de 5% des pièces portant un ou plusieurs défauts.

##### ➤ **Réception des matières premières**

L'approvisionnement est réalisé en carcasse et / ou viandes et gras, dont l'état de fraîcheur et les conditions de transport sont vérifiés à réception (aspect, odeur).

Les ateliers de transformation vérifient l'identification des viandes et la qualité des matières premières à réception.

La température à cœur doit être  $\leq 7^\circ\text{C}$  pour les carcasses,  $\leq 4^\circ\text{C}$  pour les viandes et gras frais et  $\leq -18^\circ\text{C}$  pour les gras congelés.

##### ➤ **Stockage des matières premières**

Les carcasses et / ou les viandes et gras réfrigérés sont conservés à une température comprise entre 0 et  $4^\circ\text{C}$ . Les viandes et gras frais sont mis en œuvre dans les 6 jours après abattage : **délai abattage – hachage  $\leq 6$  jours**. Les maigres sont utilisés frais, leur conservation à l'état congelé est interdite. Les poitrines et les bardières sont congelées au plus tard 72 heures après abattage et conservées à une température  $\leq -18^\circ\text{C}$  pendant une durée n'excédant pas 4 mois.

La congélation des gras est autorisée pour prolonger leur durée de stockage et aussi à des fins technologiques. Les gras sont hachés congelés, ce qui assure une coupe nette, limitant le risque d'effet de farcissement, d'améliorer la

répartition gras / maigres et donc l'aspect visuel de la tranche. La durée de congélation est cependant limitée afin d'éviter d'éventuels phénomènes d'oxydation des gras.

Le raidissement des viandes et des gras est autorisé :

- Durée de conservation à l'état raidi ≤ 3 jours
- Température à cœur à l'état raidi :
  - . maigre : de -5 à -3°C
  - . gras : de -7 à -5°C

Ce raidissement a un intérêt technologique. Tout comme l'utilisation de gras congelés, il permet de faciliter le hachage, le mélange et limite tout risque de farcissement. S'inscrivant dans le cadre d'une mise en œuvre de produits frais, le délai maximal de 6 jours entre abattage et hachage est respecté.

Les pièces de découpe, les boyaux, les assaisonnements, les sucres et le nitrate doivent être conservés en sac ou en seau fermé, à l'abri des contaminations. La traçabilité des lots doit être assurée.

### ➤ ***Préparation des pièces de découpe : découpe et parage éventuel***

Les maigres de porc et de coche sont issus des pièces anatomiques nobles : jambon, épaule et longe. Les jambons et les épaules sont mis en œuvre sans jarret. Les pièces sont soigneusement dénervées et parées, notamment dégraissées.

Pour les saucissons, les gras utilisés traditionnellement sont exclusivement des gras de bardière (gras dorsal) à structure compacte, ferme afin d'obtenir des grains au contour bien net.

Pour la saucisse, afin de conserver plus de souplesse, du gras de poitrine peut-être incorporé, en plus du gras de bardière.

### ➤ ***Hachage***

#### **Proportion de viandes maigres :**

La proportion de viande maigre sur la totalité des viandes mises en œuvre est :

- ≥ 80% pour la fabrication des saucissons de Lacaune. Le complément est constitué de bardière.
- ≥ 70% pour la fabrication des saucisses de Lacaune. Le complément est constitué de bardière et / ou de poitrine.

La proportion de maigre mise en œuvre doit être telle que le taux de matières grasses rapporté à l'humidité du produit délipidé de 77% soit inférieur ou égal à 20% dans le produit fini.

La saucisse et le saucisson de Lacaune sont des produits traditionnellement maigres.

#### **Proportion de viande « mûre » :**

30% au minimum des viandes mises en œuvre sont issues de coches ou de porcs lourds.

Ce taux de viandes dites mûres est une caractéristique forte de la saucisse et du saucisson de Lacaune. Elle correspond à des usages locaux anciens. Ces viandes mûres sont plus colorées mais surtout plus gustatives.

#### **Hachage « gros » :**

Les pièces peuvent être préalablement coupées en morceaux pour faciliter le hachage. Les viandes sont hachées au hachoir, à la cutter ou à la lardonneruse. La taille des grains doit correspondre à un hachage à la grille de 8 mm. Localement, il a toujours été fabriqué des produits au hachage « gros », correspondant à une spécificité des produits de montagne. Avant la mécanisation, c'est la main de l'homme qui hachait au couteau les viandes, c'est pourquoi les morceaux de viande et gras étaient grossiers. Le personnel réalisant cette opération est particulièrement qualifié. Il s'agit là d'un savoir faire spécifique : vérification de la qualité des pièces de viandes mises en œuvre, leur aptitude au hachage (dénervage, raidissement, etc.) et la qualité de hachage et de mélange. A l'issue de cette opération, la pâte, aussi appelée mélée, doit être non farcie, homogène, non filandreuse, avec des

« grains » homogènes, une bonne répartition gras / maigres, un assaisonnement bien réparti.

### ➤ *Assaisonnements*

L'assaisonnement et l'ajout éventuel des autres ingrédients peuvent se faire pendant le hachage ou après cette opération, dans le mélangeur.

Les assaisonnements autorisés sont les suivants :

- du sel, élément essentiel de conservation, indispensable à la salaison
- des poivres, épice de base des salaisons sèches,
- de la muscade (noix de muscade ou macis).

La spécificité de la saucisse et du saucisson de Lacaune est une **aromatisation « simple »**, à l'opposée d'une aromatisation complexe. Cet assaisonnement permet de laisser s'exprimer les saveurs naturelles des produits sans le supplanter.

Les taux d'incorporation sont les suivants :

- Taux maximum de sel à l'incorporation  $\leq 35 \text{ g/kg}$  de mêlée.
- Taux maximum d'aromatisation (poivres et muscade)  $\leq 6 \text{ g/kg}$  de mêlée.

Pour assurer une bonne maîtrise de la qualité des produits, il peut être rajouté :

- du nitrate de potassium, appelé également salpêtre.
- des fermentations lactiques,
- des sucres
- et des fleurs de surface.

Dans les produits carnés, le nitrate, se réduit en nitrite qui a un rôle bactériostatique. Il y a aussi une action sur la coloration des viandes.

Les sucres et les fermentations permettent d'éviter la prolifération de bactéries indésirables qui pourraient nuire à la qualité sanitaire et gustative des produits. Ils sécurisent les salaisons sèches.

Le rôle des sucres est de donner les éléments nutritifs nécessaires au développement des micro-organismes responsables de la fermentation.

Le but des fermentations est de supplanter par une implantation massive et dynamique les germes indésirables et, ainsi, de mieux contrôler et maîtriser les fermentations qui doivent impérativement se réaliser au cours de l'étuvage et du séchage.

### ➤ *Embossage / poussage*

Les mêlées assaisonnées sont embossées exclusivement en boyau naturel de porc ou de coche.

Le boyau naturel est le boyau traditionnellement utilisé pour la fabrication des saucissons de Lacaune et saucisses de Lacaune. Il est particulièrement adapté en raison de sa perméabilité à l'air, sa rétractabilité, son élasticité, son adhérence à la viande (évite toute poche d'air). Et il se distingue surtout par son goût caractéristique qui contribue à la saveur de chaque saucisse ou saucisson de Lacaune.

Les saucissons de Lacaune peuvent être mis sous filet ou bridés, après embossage en boyau naturel. Les pièces sont rangées sur des perches. Elles peuvent être ensemencées avec une fleur de surface.

Les mêlées sont embossées en **boyaux naturels** de calibres suivants :

Dénomination	Poids des pièces	Diamètre des boyaux
--------------	------------------	---------------------

Saucisse pli, droite	200 à 500 g	30 à 45 mm
Saucisse à la perche		30 à 60 mm
Saucisson	200g à $\geq$ 2000 g	Supérieur à 45 mm

Les boyaux reçus en saumure ou dans le sel sec sont dessalés par rinçage à l'eau. Les boyaux dessalés sont mis en œuvre dans la journée de dessalage ou remis au sel en fin de journée.

### ➤ *Etuvage*

Les pièces sont soumises à un étuvage à chaud, elles sont portées à une température supérieure ou égale à 18°C.

Cette phase correspond à ce qui était pratiqué traditionnellement quand les saucisses et les saucissons juste après l'embossage étaient pendus dans la cuisine ou dans un local où était entretenu un feu de cheminée.

L'étuvage a un double rôle :

- Favoriser le développement des flores de maturation et des flores de surface nécessaires pour la bonne fermentation des saucisses et saucissons secs.
- Réaliser une première dessiccation et de favoriser le développement. Elle est essentielle autant pour la tenue de tranche que pour les caractéristiques gustatives.

Les flores de maturation et de surface favorisent le développement de la couleur et de l'arôme. Elles acidifient le milieu et favorisent la fermentation. Au cours de cette fermentation et avec l'action du sel, il va se produire une solubilisation des protéines, créant un gel protéique qui assure à la pâte sa liaison et son collant. Pour vérifier le bon déroulement de la fermentation en étuve, le salaisonnier réalise un contrôle tactile, c'est la « **prise en main** ». La consistance doit être ferme à la pression sous la main. Ce savoir-faire est transmis de génération en génération.

Préalablement à cette montée en température, le salaisonnier peut laisser les pièces s'égoutter et/ou les soumettre à un préséchage à froid dans un autre local. La totalité de ces opérations (égouttage, préséchage et étuvage) dure de 2 à 5 jours.

En fonction du degré de hachage, du type de boyau et de la dimension des pièces, mais aussi de la composition des produits et des conditions atmosphériques extérieures, chaque salaisonnier ajuste les paramètres du local de façon à obtenir une première maturation et une première dessiccation sans croûtage ou « tirage » excessif. C'est encore là le savoir-faire spécifique du salaisonnier qui s'exprime.

### ➤ *Séchage*

Ensuite, les pièces sont mises en séchoir. Il existe deux méthodes de séchage :

- séchage, dit « naturel », en séchoir non équipé de dispositif de climatisation. La régulation de l'hygrométrie et de la température est obtenue en ouvrant plus ou moins les trappes ou les fenêtres donnant sur l'extérieur en fonction des conditions atmosphériques : température, hygrométrie, nature, force et direction des vents. La seule intervention sur la température peut s'effectuer en hiver, lorsqu'il fait très froid, par utilisation de réchauffeurs d'air (aussi appelés batteries chaudes) qui peuvent être mis en fonctionnement pour éviter que la température du séchoir ne tombe en dessous de 5°C approximativement.
- séchage en séchoir équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température et l'hygrométrie. Dans ce local

climatisé, la régulation de la température et de l'hygrométrie est en partie assurée par l'apport quotidien d'air extérieur dans le séchoir. Ce qui est fait par l'homme dans la technique de séchage naturel en s'appuyant sur son expérience est géré par un dispositif programmable. Dans ce cas, le salaisonnier régulera ses automates pour obtenir une température entre 10 et 18°C et une hygrométrie entre 65 et 85%. Ce type de dispositif permet d'assurer une régularité des conditions de séchage et d'harmoniser la qualité de sèche du produit.

Quelle que soit la technique employée, le séchage doit se faire avec un **apport d'air extérieur afin de bénéficier de la qualité de l'air des Monts de Lacaune**. Le savoir-faire du salaisonnier lui permet d'agir sur quotidiennement l'aération, la température et l'hygrométrie des séchoirs en fonction des conditions atmosphériques de l'air extérieur capté quotidiennement, du comportement et besoin de ses saucissons secs et saucisses sèches, de la position des produits dans le séchoir, du taux de remplissage des séchoirs etc. Tout l'art du salaisonnier réside dans la bonne régulation de chaque séchoir, qu'il soit naturel ou régulé. L'utilisateur devant faire preuve d'un grand savoir-faire pour adapter ces consignes aux fluctuations des fabrications. L'objectif est de mener à bien la dessiccation afin de développer les saveurs du saucisson-et de la saucisse et d'éviter tout croutage ou toute reprise en humidité. C'est l'aspect et l'odeur des saucissons et saucisses en séchoir, qui permet d'évaluer la bonne maîtrise des conditions de séchage : absence de poisse, de croûtage, de moisissures, odeur désagréable, etc.

C'est lors de cette phase que va s'exprimer l'interaction entre le climat des Monts de Lacaune et les saucissons secs et saucisses sèches.

A l'issue de cette étape, le saucisson de Lacaune et la saucisse de Lacaune possèdent une odeur caractéristique. Son odeur témoigne de la richesse des arômes. Elle est typique d'un saucisson sec et saucisse sèche dont l'affinage est lent.

Les durées de séchage sont définies en fonction du poids :

Produit	Poids des pièces	Durée minimale de fabrication (étuvage et séchage)
Saucisson	200 à 350 g	18 jours
	350 à 700 g	21 jours
	700 à 1 500 g	30 jours
	1 500 à 2 000g	40 jours
	Supérieur à 2 000 g	45 jours
Saucisse pli, droite	200 à 500 g	10 jours
Saucisse perche	/	10 jours

En sortie de séchoir les pièces peuvent être brossées afin d'éliminer la fleur de surface et potentiellement légèrement poudrées avec une poudre de fleurage.

Les saucissons et saucisses de Lacaune peuvent aussi être lavées afin d'éliminer la totalité de la fleur de surface.

En fonction des présentations, les saucisses et saucissons de Lacaune peuvent être tranchés et conditionnés. Si le tranchage est réalisé en dehors des lieux de vente, les produits sont obligatoirement conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

## 8. Lien entre le saucisson de Lacaune et la saucisse de Lacaune et leur origine géographique

### 8.1. Spécificités de l'aire géographique

#### 8.1.1. *Facteurs naturels*

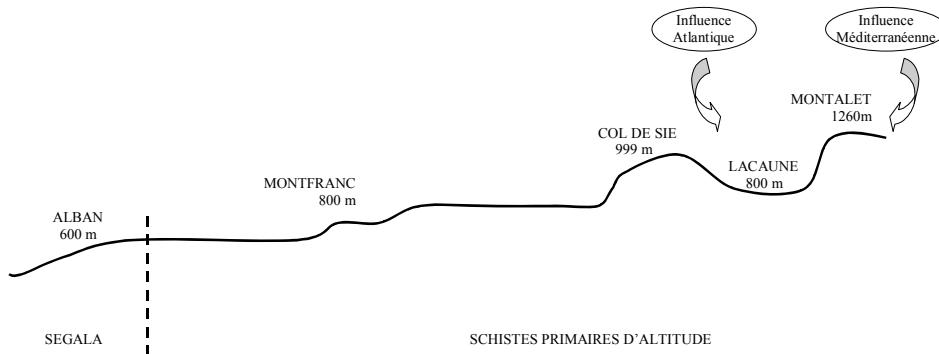
La zone géographique de fabrication du « saucisson de Lacaune » et de la « saucisse de Lacaune », composée des communes des cantons de Lacaune et de Murat sur Vèbre, constitue un ensemble homogène au sein des Monts de Lacaune.

Cette zone forme une cuvette orientée est-ouest qui constitue le bassin versant du Gigou. Elle est délimitée au Sud par la ligne de crête principale du Montgrand au Montalet qui culmine à plus de 1200m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1000m d'altitude, en passant par le col de Sié. Ces deux barrières physiques déterminent une cuvette topographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats océanique et méditerranéen. Il s'agit de la caractéristique essentielle de l'aire de transformation.

Les entreprises adhérentes à l'IGP sont toutes situées en zone montagne, présentant un climat propice à la salaison.

Par sa géographie et sa topographie, la zone géographique présente de fortes spécificités climatiques.

SITE DE LACAUNE (coupe Nord / Sud)



Trois influences régissent le climat de cette zone géographique :

- l'influence océanique,
- l'influence méditerranéenne,
- l'influence montagnarde.

- **Influence océanique**

Les Monts de Lacaune et la Montagne Noire marquent la limite sud des influences océaniques.

A l'approche des montagnes, les masses d'air océaniques s'élèvent en altitude, la pression atmosphérique diminue, l'air se détend, la température de l'air baisse, l'air passe en saturation et les précipitations se déclenchent. Passé la limite du bassin versant, les masses d'air perdent de l'altitude, la pression atmosphérique et la température augmentent, les masses d'air s'assèchent et les précipitations diminuent. Ces phénomènes sont connus sous le nom d'effet de foehn.

L'influence océanique s'arrête à la limite du bassin versant et se traduit par un vent d'ouest et des pluies abondantes au printemps et en automne sur les Monts de Lacaune.

- **Influence méditerranéenne**

Le phénomène est le même avec les masses d'air venant de Méditerranée amenant des précipitations qui s'étalement un peu plus loin que la limite du bassin versant. L'influence méditerranéenne est moins importante que l'influence océanique.

Cette zone est aussi marquée par des épisodes cévenols à l'origine d'orages. Il s'agit des phénomènes météorologiques qui se déclenchent surtout en automne et durant lesquels soufflent des vents du sud chargés d'humidité en provenance de Méditerranée.

Une autre influence méditerranéenne est le vent d'Autan. De secteur Est Sud-est, c'est un vent chaud et sec qui souffle par rafales parfois violentes (jusqu'à 130 km/h) et qui peut apporter pluie et neige.

- **Influence montagnarde**

L'altitude est supérieure à 800 m pour la majorité des cantons de Lacaune et de Murat sur Vèbre et culmine à 1 267 m. L'influence montagnarde se caractérise par une augmentation des précipitations, une baisse de l'ensoleillement et une baisse des températures. La neige est aussi un élément majeur des hivers.

#### Les Spécificités climatiques de la zone géographique

La zone se situe à une altitude comprise entre 800 et 1000 mètres, sur la ligne de partage des eaux et sous les influences conjuguées méditerranéenne et atlantique :

- des précipitations élevées et une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne mensuelle des précipitations oscille entre 72,3 et 135,0 mm (données Météo France),
- une température moyenne relativement basse et de faibles amplitudes thermiques. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne des températures est 9,4°C, la moyenne des températures minimales est de 4,7°C, la moyenne des températures maximales est de 14,1°C (données Météo France).
- des vents dominants d'Ouest, du Nord-ouest et du Sud-Est : une alternance régulière de vent marin humide et de vent sec du Nord, d'où une variabilité importante, sur une même journée, des températures et de l'hygrométrie.
- comme toutes les régions montagneuses, Les Monts de Lacaune bénéficient d'un environnement à l'abri de la pollution atmosphérique habituelle.
- la forêt y est particulièrement dense avec plus de 60% de la superficie totale boisée, ce qui contribue à la qualité de l'air.

### 8.1.2. Facteurs humains

#### a. Les usages anciens de production de saucisson et saucisse

- Origine des échanges entre le bas pays et le haut pays

Le bas pays désigne la zone méditerranéenne (essentiellement le département de l'Hérault) et le haut pays les Monts de Lacaune. Les échanges entre le bas et le haut pays existent depuis les temps très anciens. Le commerce du sel a été depuis longtemps très actif permettant aux populations des montagnes de disposer de sel nécessaire à la conservation des viandes.

Les chemins de transhumance qu'empruntaient tous les ans les troupeaux de moutons ont très tôt constitué un réseau de communication entre le bas pays et le haut pays, notamment pour le commerce de marchandises.

Les chemins de sel représentent les plus anciennes traces de ce commerce. Le sel est exploité bien avant les romains sur le littoral languedocien. Il est un élément important de l'élevage des moutons et de la vie domestique. Dès le VIII<sup>ème</sup> siècle avant J. C. il est la base de la conservation des viandes (en salaisons) et des poissons (en saumure).

Une route du sel est citée dans l'Histoire du Languedoc, il reliait Caunes Minervois à Albi en suivant les crêtes de la Montagne Noire.

Après les guerres puniques, Narbonne, grand port celtique à proximité de la voie Domitienne, est au carrefour entre l'Espagne, l'Italie et l'axe Toulouse Bordeaux et devient une plaque tournante majeure. Narbonne ne se trouve qu'à une centaine de km de Lacaune. Rome crée de nouveaux chemins charriots pour acheminer vers le Massif Central et les Cévennes les marchandises débarquées sur le littoral, dont le « chemin de Haute Guyenne ». Cette voie antique, qui marque la frontière des territoires romains pendant 70 ans (de 120 à 50 avant JC), passe à une trentaine de km au Nord de Murat sur Vèbre et de Lacaune sur une ligne de crêtes. Elle marque aujourd'hui la limite départementale entre le Tarn et l'Aveyron. Elle était l'accès à la Méditerranée pour les villes d'Albi et de Cahors. Grâce à elle, les échanges entre haut et bas pays, vin et sel contre viande et fromage étaient facilités.

A partir du VIII<sup>ème</sup> siècle après JC, les bénédictins s'implantent le long des voies antiques. Ils développent une activité économique florissante dans tout le Languedoc favorisant le transport et le commerce de marchandises. Sont fondées les abbayes prestigieuses de Castres, de Saint Pons de Thomières et de Villemagne qui avec leurs prieurés contrôlent le chemin de haute Guyenne. Chaque abbaye possédait une saline, le commerce du sel semble avoir pris une place importante.

Les bases des échanges entre le bas et le haut pays, vin et sel de mer contre viande et fromage étaient lancées.

- La production historique de porc et des charcuteries et salaisons de Lacaune

➤ *Les mazeliers de Lacaune*

Le mazelier désigne en langue d'Oc au Moyen Age celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins.

Le métier de mazelier est bien implanté à Lacaune au moyen Age comme l'atteste le Livre Vert. Le Livre Vert, un manuscrit en parchemin, dénommé ainsi parce que les couvertures étaient recouvertes d'une peau verte, relate l'histoire de Lacaune entre le XIII<sup>ème</sup> et le XV<sup>ème</sup> siècle, à travers les chartres et les actes rédigés pour la plupart en langue romane.

Vers le XV<sup>ème</sup> siècle, les professions se spécialisent, ce terme désigne celui qui transforme la viande de porc, c'est le charcutier d'aujourd'hui.

Au Moyen Age, Lacaune est une ville prospère. Elle bénéficie d'un statut de ville franche accordée par Philippe de Montfort en 1236. Quelques années plus tard, en 1336, une nouvelle charte sur les bénéfices que

peuvent réaliser les bouchers sur la viande, taxait les marges bénéficiaires des mazeliers.

■ *L'Elevage familial*

Le porc est facile à élever et à nourrir. On peut le mener sur les friches, sur les bords des routes, dans les bois où il se nourrit de glands, de faines, de châtaignes, de racines, de petit gibier.

Depuis le Moyen Age, l'élevage familial du porc est important à Lacaune comme le montrent de nombreux arrêtés et ordonnances municipaux consignés dans le Livre Vert et qui notamment sanctionnent la divagation des porcs dans la ville.

Les porcs étaient achetés jeunes et engrangés pour la consommation familiale. Pour bon nombre de famille, c'était la seule source de viande tout au long de l'année.

➤ *Essor de la production de porc*

Avec l'arrivée de la pomme de terre introduite dans le diocèse en 1770 par Mgr de Barral, évêque de Castres, la production de porc va connaître un formidable essor.

Toutes les métairies dans le Tarn petites ou grandes élèvent quelques porcs pour la vente ou la consommation familiale. Différents écrits de 1825 (manuel d'agriculture du Comte Louis de Villeneuve) et de 1845 (rapport du Ministère de l'agriculture), souligne également la présence de porcs dans toutes les métairies du Tarn.

➤ *La production et les foires*

La population porcine dans le Tarn est évaluée à 90 000 en 1925. Elle fluctue d'une année à l'autre en fonction des prix du maïs et du porc. Les ventes et les achats de porcelets et de porcs engrangés se font sur les foires du Tarn et de l'Aveyron. En 1825, dans l'arrondissement de Castres, les principales foires de cochons se tiennent à Brassac, Castres, Labruyère, Saint Amans, Mazamet, Angles, Vielmur et Lautrec. A Lacaune, elles sont fixées le 21 de chaque mois. En 1951, il s'est vendu 12 000 porcs à Castres, 1 200 porcs à Lacaune, 35 000 porcs à Puylaurens, 8 000 porcs à Tanus. A ce sujet, nous pouvons trouver différents écrits, notamment :

« La région de Castres produit également des porcs gras aux jambons réputés (cantons de Lacaune et de Brassac en particulier). La région de Murat se livre à la préparation de produits de charcuterie, notamment des saucisses qui sont vendues dans l'Hérault ».

➤ *La fête du porc, la fabrication traditionnelle de charcuteries, le masel*

Dans les Monts de Lacaune, cette fête se nomme la « Sens porc » (Saint porc) une expression originale propre à la région. Elle se pratique à l'entrée de l'hiver à la vieille lune. Le temps doit être froid sans vent d'autan pour que la viande ne risque pas de s'altérer et puisse sécher dans de bonnes conditions. On fait venir le saigneur (lou sangnaïré) qui va de ferme en ferme accomplir le sacrifice, désosser et découper la viande.

Suivant une technique assez particulière au Tarn, l'éviscération ne se fait pas par le ventre après avoir suspendu le porc mais par le dos. Le porc est couché sur le ventre. De la pointe du couteau, le saigneur entaille la couenne le long de la colonne vertébrale et dégage la cage thoracique. Celle-ci est ouverte avec une hachette afin de retirer les viscères. Le porc peut alors être découpé. Chaque pièce de viande a une destination bien précise : galabar, pâté, saucisses sèches.... Le premier jour on pare les viandes, on nettoie les boyaux et on fait le galabar et le melsat. Les viandes sont disposées sur un linge propre pour les laisser refroidir et sécher. Le lendemain est consacré à la fabrication des saucisses, des conserves, au salage des jambons, du lard, de la poitrine.

• Le développement des échanges de salaisons de Lacaune

➤ *Les échanges avec l'Hérault*

Ces deux régions sont naturellement complémentaires : le climat des Monts de Lacaune est favorable à la salaison mais peu favorable au maraîchage, le climat du Bas Languedoc est propice à la production de fruits et de légumes en revanche, la température et l'humidité qui y règnent ne leur permet pas de pratiquer la maturation et le séchage des saucisses et saucissons et des jambons dans de bonnes conditions.

Au XIX<sup>ème</sup> siècle, les vignobles du Bas Languedoc sont en pleine expansion. Les paysans de Lacaune prennent

l'habitude après les travaux d'été d'aller se louer dans l'Hérault pour les vendanges. Ils emportent avec eux leurs provisions : « *carnsalada, patanas e castanhas* » (salaisons, pommes de terre et châtaignes).

Les lacaunais vont développer leur commerce échangeant leurs produits contre du vin qu'ils transportaient dans des outres sur des mulets, des fruits et des légumes, et bien sûr le sel de mer, indispensable à leurs salaisons.

#### ➤ *L'amélioration des voies de communication*

Avec les chemins tels qu'ils existaient jusqu'à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, le transport se faisait à pied ou à dos de mulets. Certaines portions étaient impraticables pendant plusieurs mois de l'année. Les Monts de Lacaune étaient bien isolés.

Dès la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, sous l'influence des Consuls de Lacaune et de Mgr Barral, d'importants travaux sont entrepris pour améliorer les voies de communication. L'ouverture de la route de Castres à Lodève par Lacaune, Murat et Bédarieux, devient pleinement opérationnelle en 1830. Un service régulier de diligence est mis en place.

Grâce à la volonté du Maire de Lacaune et du Maire de Castres, la construction d'une voie ferrée entre Murat, Lacaune et Castres est décidée en 1893. Après de nombreuses difficultés, elle est achevée en 1911. Le transport des matériaux et de marchandises est plus sûr et moins coûteux. Le commerce, le thermalisme, le tourisme s'en trouvent renforcés.

Les automobiles commencent à faire leur apparition dans la montagne en 1914 et vont peu à peu supplanter le petit train qui est abandonné en 1962.

L'Hérault a été dans un premier temps la principale destination de commercialisation des salaisons de Lacaune. Grâce à l'amélioration des modes de locomotion les charcutiers ont rapidement étendu leur rayon d'action sur les autres départements limitrophes, l'Aveyron, le Tarn, le Gard, l'Aude et la Haute Garonne.

- Le développement de la production de saucisson de Lacaune et saucisse de Lacaune

#### ➤ *De la charcuterie familiale à la charcuterie artisanale*

Avec l'amélioration des voies de communication et le tourisme, les charcuteries de Lacaune acquièrent de la notoriété dans le Bas Languedoc et le commerce prend de l'essor.

La charcuterie familiale se développe. Au dire d'anciens lacaunais, le premier fut aubergiste. D'autres suivirent. L'arrondissement de Murat emboîta le pas avec ses propres pionniers. Ces petites entreprises utilisent la main d'œuvre familiale. Les méthodes de fabrication sont les mêmes que celles employées pour la fabrication du masel, le matériel reste très rudimentaire et la cuisson se fait dans le four du boulanger. Le transport des marchandises vers le Bas Languedoc s'effectue en charrettes attelées à un cheval dans des corbeilles.

La main d'œuvre familiale devient insuffisante, il est nécessaire d'engager du personnel. Vers 1916, apparaît la première génération de salaisonniers : Joseph Calas dont le père avait déjà entrepris la vente de salaisons sur l'Aude et l'Hérault ainsi que Barthes et les Séguier Blanchard qui exercent encore leur activité à Lacaune.

En 1925, les premières camionnettes remplacent peu à peu les charrettes à cheval. L'approvisionnement en porcs et la distribution de produits finis deviennent plus faciles. Dans les années 30 les premiers constructeurs, dont le plus connu est Manurhin, mettent sur le marché des machines performantes.

Grâce au dynamisme commercial des premiers charcutiers et au progrès technique, le nombre d'entreprises artisanales passe de 4 à une trentaine entre 1918 et 1939. Beaucoup d'entreprises actuelles ont démarré à cette époque : Blanchard Séguier en 1920, Sarl Calas en 1920, Escande Pistre en 1922, Robert Antoine en 1928, Maison Milhau en 1926, Charles Calas en 1929, Antoine Carayon en 1929, Ets Granier en 1933, Gayraud en 1934, Marcel Rascol en 1936, Cros en 1936, etc.

➤ *Ralentissement de l'activité pendant la guerre*

Entre 1940 et 1945, les hommes sont mobilisés, les véhicules et les animaux sont réquisitionnés, la viande est contingentée. Les animaux élevés dans le pays sont consommés sur place ou alimentent le marché noir.

➤ *De l'artisanat à l'industrie*

Après la deuxième guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permettent aux artisans de passer au stade industriel.

Dès 1946 s'installent les premiers réfrigérateurs. Les fabrications peuvent se faire toute l'année. Il est possible de conserver la viande dans de bonnes conditions ce qui garantit une qualité et permet une meilleure planification des opérations de transformation.

Le transport des viandes fraîches, des charcuteries fraîches et cuites par des véhicules isothermes ou frigorifiques améliore également la qualité de distribution et d'approvisionnement.

L'électricité, le mazout, le gaz remplacent le bois. Les premiers fours électriques apparaissent en 1945. Le temps passé à récolter le bois peut être consacré à la fabrication. De plus, à partir de 1965, ces énergies modernes favorisent le développement des séchoirs à conduite contrôlée qui permettent une meilleure régulation des conditions de séchage (température et hygrométrie) et une meilleure maîtrise de la qualité des salaisons sèches.

Cette nouvelle génération de charcutiers va connaître un boom économique. Le besoin de main d'œuvre ne cesse de croître. On recrute d'abord parmi la population locale puis dans le sud de l'Aveyron tout proche et parmi les immigrés venus d'Espagne et du Portugal. L'accroissement de l'emploi est particulièrement important entre 1950 et 1960 pour se stabiliser vers 1975.

Certains ouvriers charcutiers quittent leur emploi, achètent un véhicule et s'installent comme revendeur ambulant. Dans les années 70 c'est une soixantaine de véhicules qui sillonnent les routes pour revendre les charcuteries de Lacaune.

➤ *Création de l'abattoir de Lacaune*

L'activité de charcuterie salaison est suffisamment importante pour que, dès 1837 soit envisagée l'implantation d'un abattoir à Lacaune. La réalisation du projet ne se fait pas sans mal et la décision d'ouvrir l'abattoir en 1912 est finalement abandonnée. Les salaisonniers sont autorisés à exploiter des tueries individuelles à conditions qu'elles soient situées en dehors de la ville.

En 1941 paraît la loi interdisant les tueries particulières, en 1951 une taxe est instaurée sur les viandes abattues et les viandes foraines. L'abattoir de Lacaune ouvrira en novembre 1968 provoquant la fermeture de 50 tueries individuelles.

D'un coût de 10 millions de francs subventionné à hauteur de 10% par le Ministère de l'Agriculture, la gestion de l'abattoir fut confiée pour une période de 15 ans à la SICA COM.MO.LAC. (Communauté des Monts de Lacaune), regroupant charcutiers et agriculteurs. Depuis 1984, il est géré par la société anonyme Tuelacau qui regroupe les charcutiers actionnaires.

L'abattoir, agréé pour l'exportation, est en progression constante. Il est le premier abattoir du sud-ouest pour l'abattage des porcs : 247 000 porcs abattus en 2008, dont 44 500 coches (source : Midiporc). A cet établissement, se sont associés un atelier spécialisé dans le désossage et la découpe de porc et un autre de coche, ainsi qu'une boyauderie.

L'abattage de coche a été mis en place dès la création de l'abattoir en 1968, afin de correspondre aux usages des salaisonniers, qui découpaient des carcasses de coche dans leur propre atelier. Vers 1986, la Tuelacau crée un atelier spécifique de découpe de coche attenant à l'abattoir. Il sera repris par la société Franvial en 1988. A ce jour, l'atelier de découpe de coche Valtec-Franvial est le second atelier de découpe de coche au niveau national.

**b. L'organisation du tissu économique actuel****• L'expansion des entreprises de salaison des Monts de Lacaune**

Les 50 entreprises de salaison déjà installées dans les Monts de Lacaune dans les années 1960 illustrent bien leur rapide expansion de l'après-guerre.

Parmi ces entreprises existantes encore aujourd'hui :

**- sur le canton de Lacaune :**

- Maison Séguier Blanchard, Le Saut, Lacaune, créée en 1920,
- Sarl Calas, place de la Vierge, Lacaune, créée en 1920,
- Escande Pistre, La Lacaunaise, boulevard Jean Jaurès, Lacaune, créée en 1922,
- Maison Milhau, Lacaune, créée en 1926,
- Charles Calas (Salaca), av. des Corps Francs de la Montagne Noire, Lacaune, créée en 1929,
- SA Antoine Carayon, 22, av. de Lattre de Tassigny, Lacaune, créée en 1929,
- Marcel Rascol et Fils, Vidals, Lacaune, créée en 1936,
- Henri Antoine Salaisons, Moulin Paradou, Lacaune, créée en 1946,
- SA Fourgassiè, 7 rue Peyruc, Lacaune, créée en 1945,
- Fourgassiè Frères, Lagrave, Lacaune, créée en 1947,
- René Cabrol, Sagnens, Lacaune, créée en 1948
- Jean Blanc, Farayruc, Lacaune, créée en 1950,
- Sarl Roques, Farayruc, Lacaune, créée en 1956,
- Oberti et Fils, Granisse, Lacaune, créée en 1956,
- René Pujol, avenue de Lattre de Tassigny, Lacaune, créée en 1960,
- Etablissement Sebe, La Vernède, Lacaune, créée en 1969,
- Jean Raynald, avenue du Montalet, Lacaune, créée en 1971.

**- sur le canton de Murat sur Vèbre :**

- Robert Antoine (Maison du Jambon), La Trivalle, Moulin Mage, créée en 1928,
- Etablissement Granier, Le Montalet, La Trivalle, Moulin Mage, créée en 1933,
- Gayraud Montagne Noire, Candoubre, Murat sur Vèbre, créée en 1934,
- Charcuterie Cros, Poumérou, Murat sur Vèbre, créée en 1936,
- Achille Fanjaud, Moulin Mage, créée en 1950.

Plus récemment se sont créées les entreprises suivantes :

**- sur le canton de Lacaune :**

- Antoine Canadas, av. de Naurois, Lacaune, créée en 1980,
- Jean François Granier, Sagnens, Lacaune, créée en 1980,
- Jean Claude Alran, Les Vidals, Lacaune, créée en 1995.

**- sur le canton de Murat sur Vèbre :**

- Akim Zerouali, Charcuterie de Millas, Murat sur Vèbre, créée en 1990,
- Francis Evrad, Charcuterie de Gos, Barre, créée en 1991.

Les retombées sur l'emploi ont été importantes et alors qu'entre 1966 et 1975 on constate une diminution de la population des campagnes de Lacaune, trois communes voient leur population augmenter : Brassac +4%, Alban +19% et surtout Lacaune +28%.

Ainsi l'essor de la charcuterie salaison a permis à la région des Monts de Lacaune de maintenir et développer une économie locale.

Le legs de l'histoire est très important. De nos jours les entreprises de salaison de Lacaune représentent un lieu unique en France de plus de 30 entreprises regroupées sur deux cantons. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local de génération en génération. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée et s'est développée.

- La production aujourd'hui

L'aire de production présente une concentration exceptionnelle en entreprises du secteur de la transformation du porc :

- . 1 abattoir spécialisé dans l'abattage de porc, **le premier abattoir de porc en Midi-Pyrénées** et équipé pour l'abattage des coches,
- . 1 atelier de découpe spécialisé dans la découpe du porc,
- . 1 atelier de découpe spécialisé dans la découpe de coche, **second atelier de découpe au niveau national**,
- . 1 boyauderie,
- . **33 entreprises de transformation** et de commerces de détail spécialisées en charcuterie salaisons

Globalement, l'ensemble de cette filière emploie près de 1 000 personnes, soit 40% des emplois en charcuterie salaison de Midi-Pyrénées et 50% des emplois en industries agroalimentaires du Tarn. La charcuterie salaison est un des atouts majeurs pour l'avenir des Monts de Lacaune.

La transformation de la viande et de la charcuterie représente un chiffre d'affaire annuel de près de 150 millions d'euros.

La production totale des charcuteries de Lacaune est estimée à 35 000 tonnes divisées en trois grandes familles :

- . les salaisons sèches : jambons secs, saucisses sèches, saucissons secs, saucisses sèches de foie, rosettes, qui représentent 60% de la production,
- . le cuit et les conserves
- . le frais.

Les ventes se font principalement en France, en grandes et moyennes surfaces. La commercialisation du saucisson et de la saucisse de Lacaune en association avec leur origine géographique est plus régionalisée sur Midi-Pyrénées et le Languedoc-Roussillon. Les circuits de commercialisation sont les petites et grandes surfaces, mais aussi les bouchers-charcutiers et les marchés locaux.

#### c. L'organisation du tissu socioculturel

Les Monts de Lacaune se sont attachés à sauvegarder la tradition et à mettre en valeur les spécificités de la région en créant notamment :

- . L'APSALAC : Association pour la Promotion des Salaisons de Lacaune

En 1969, les charcutiers de Lacaune se regroupent pour former l'Apsalac qui a pour mission de promouvoir les charcuteries salaisons des Monts de Lacaune. L'Association compte aujourd'hui 28 entreprises.

Elle obtient l'homologation de son cahier des charges Label Rouge en 1969, premier label homologué pour une production de charcuterie salaison. En 1985, une campagne de communication est menée dans toute la France par l'Apsalac en collaboration avec l'ADES des Monts de Lacaune sur les charcuteries salaisons de

Lacaune, avec comme thème « Charcuterie de Lacaune, charcuterie de caractère », sous forme d'affiches et de dépliants distribués dans les grandes et moyennes surfaces. L'APSALAC est, de nos jours, très active et gère, en étroite collaboration avec le syndicat des Salaisons de Lacaune, les plans de communication des salaisons de Lacaune.

#### . La Maison de la Charcuterie

La Maison de la Charcuterie, créée en 1999 à Lacaune, est un espace muséographique qui présente l'histoire de Lacaune et de la charcuterie depuis l'antiquité jusqu'à nos jours.

L'Office du Tourisme organise des circuits touristiques comprenant la visite de la Maison de la Charcuterie et la visite d'une charcuterie salaison.

#### . La Confrérie des maseliers des Monts de Lacaune

La confrérie existe depuis le 8 juillet 1995 sur une idée qui a vu le jour en 1968 où l'on a célébré officiellement le mariage de la Dive Bouteille de Gaillac (confrérie de la Dive bouteille de Gaillac) et de la charcuterie de Lacaune (confrérie des maseliers). Elle compte plus de 200 membres à ce jour. Elle organise tout au long de l'année des chapitres dans les diverses communes de la Montagne et, tous les ans, en été la fête de la charcuterie à Lacaune ou la foire aux produits du terroir fin juin.

#### . La banda « Lous Maseliers »

Cette banda, née en 1990, assure différentes animations dans la région Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon et porte fièrement les couleurs de la salaison de Lacaune.

#### . Le Centre de Recherches du Patrimoine de Rieumontagné

Le Centre de Recherches du Patrimoine de Rieumontagné, situé à Nages, compte près de 580 membres. Il a pour objectif d'étudier l'histoire des Monts de Lacaune et de sauvegarder le patrimoine. Il publie régulièrement des ouvrages. Le dernier en date concernant la charcuterie, intitulé « Nos charcutiers salaisonniers », relate l'histoire des fondateurs des entreprises de charcuterie de Lacaune.

### d. Le savoir-faire

Il existe à Lacaune une véritable culture du cochon ancrée dans les traditions depuis l'antiquité.

La recette utilisée est conforme aux savoir-faire anciens, et permet au saucisson de Lacaune et à la saucisse de Lacaune d'atteindre en fin de séche sa meilleure expression gustative.

Ce sont les savoir-faire des différents intervenants qui s'expriment au travers du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune:

- Le savoir-faire lors de la réception des pièces de découpe : l'opérateur effectue un choix rigoureux des carcasses selon leur poids, la qualité des gras et leur aspect. Il trie aussi les morceaux aptes à la fabrication (viandes fraîches, viandes mûres, qualité des morceaux, des gras, etc.). Ensuite, il les découpe et en effectue le parage selon un geste répété et perpétué depuis des générations. La découpe des coches et porcs lourds nécessitent des outils adaptés mais aussi et surtout des connaissances spécifiques de ce type de viandes.
- Le savoir-faire du salaisonnier est fondamental pour travailler ce produit « vivant » et il s'exprime à plusieurs niveaux. Le salaisonnier trie et prépare et hache les viandes et gras selon sa propre formulation, selon ses équipements et les matières mises en œuvre. Il possède la maîtrise de sa cutter et/ou de son hachoir pour obtenir une mélée satisfaisante. Il assaisonne simplement sa préparation avec du sel, des poivres et éventuellement de la muscade, sans autre additif que le salpêtre, tout comme le faisait ses ancêtres. Il pousse cette mélée exclusivement dans un boyau naturel, toujours suivant le même geste ancestral. Il mène ensuite ses saucisses et saucissons en étuve puis en séchoir. Celui qui gère l'étuve a

appris à contrôler visuellement et par prise en main le bon étuvage des produits (éléments développés au chapitre 7.2). Puis en séchoir, il va surveiller leur évolution et adapter quotidiennement l'atmosphère de séchage selon les conditions de l'air des Monts de Lacaune, rentrant quotidiennement dans les séchoirs.

Durant l'étuvage et le séchage, le salaisonnier optimisera les durées des étapes ou les conditions de température et hygrométrie (si ses équipements le permettent) en fonction du comportement de ses produits. C'est dans cette marche de manœuvre (tolérance des consignes T°, H% et durée) que s'exprime aussi le savoir-faire du salaisonnier.

Dans le cas de séchoirs naturels, le salaisonnier agira sur les volets d'aération en respectant le savoir-faire qui lui a été transmis. Le séchage naturel est réalisé dans des bâtiments de plusieurs étages, munis d'ouvertures réglables, en général sur 3 côtés. Tout l'art du salaisonnier réside dans la bonne régulation du séchoir qui nécessite une présence dans les séchoirs parfois plusieurs fois par jour, et 7 jours sur 7. Seule une intervention sur la température peut s'effectuer en hiver, lorsqu'il fait très froid, par utilisation de réchauffeurs d'air qui peuvent être mis en fonctionnement pour éviter que la température du séchoir ne tombe en dessous de 4-5°C. La gestion du séchoir doit également prendre en compte le fait qu'il y a en permanence des saucisses et saucissons de tous âges dans un séchoir. Chaque semaine, on enlève des produits finis et on en ajoute de nouveaux, ce qui de l'avis des salaisonniers est important en tant qu'effet «amortisseur » de la variation hygrométrique.

Historiquement, ces séchoirs naturels étaient généralisés, car seule technique existante. Le développement de la maîtrise du froid, dans les années 60, a permis de saler et sécher des jambons, saucisses et saucissons toute l'année. Cela a aussi contribué à la régularité de la qualité des saucisses et saucissons de Lacaune. C'est le savoir-faire acquis historiquement pour la gestion des séchoirs naturels qui a perduré et permet quotidiennement de déterminer les critères de paramétrage des séchoirs régulés. Dans ce cas, l'art du salaisonnier s'exprime dans la disposition des produits de différents âges en séchoir, le taux de remplissage, de la modulation quotidienne des paramètres de séchage (reprise d'air extérieur, ventilation, période de marche/arrêt, température et hygrométrie) en fonction des conditions atmosphériques extérieures (du fait de l'apport quotidien d'air extérieur) et surtout dans le suivi quotidien de l'évolution des saucisses et saucissons en séchoir.

Quelle que soit la technique employée, le séchage se fait avec un apport d'air extérieur afin de bénéficier de la qualité de l'air des Monts de Lacaune. Tout l'art du salaisonnier réside dans la bonne régulation de chaque séchoir, qu'il soit naturel ou régulé. L'utilisateur devant faire preuve d'un grand savoir-faire pour adapter ces consignes aux fluctuations des fabrications et de l'air extérieur des Mots de Lacaune, capté quotidiennement.

L'ouvrage « Nos charcutiers salaisonniers – à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle » est un recueil de témoignages réalisé en 2007 par la confrérie des maseliers des Monts de Lacaune et le centre de recherches du Patrimoine de Rieumontagné. Il récolte les interviews de 28 familles de salaisonniers et 4 négociants de porc.

Dans sa préface, cet ouvrage énonce : « Ce savoir-faire se perpétuait de générations en générations. Le génie de nos aïeux, c'est d'avoir transposé ce savoir-faire primaire familial en entreprise artisanale qui, par la suite, avec l'arrivée du courant électrique, du moteur à explosion, et plus tard le froid artificiel, a généré un potentiel d'emploi qui a retenu la main d'œuvre locale et attiré de jeunes travailleurs qui se sont fixés au pays, ont fondé un foyer et les plus hardis leur entreprise de charcuterie salaisons. Parallèlement à ce dynamisme toutes les professions locales : commerçants, artisans, professions libérales, tous métiers confondus ont tiré profit de cette manne. »

De nos jours, la plupart de ces salaisonniers sont toujours existants dans les mêmes ateliers, d'autres ont disparu faute de repreneur, notamment familial. Cet ouvrage de 150 pages, relate l'historique de ces charcuteries familiales, mais aussi des créations de nouvelles charcuteries par des ouvriers charcutiers désireux de se mettre à leur compte. Le savoir-faire de ces charcutiers, ils le tiennent de leur père, de leur période d'apprentissage ou de leur emploi saisonnier dans différentes charcuteries, comme en témoigne ce recueil. La tradition s'est perpétuée jusqu'à plus de quatre générations.

Au-delà de ce savoir-faire des entreprises, des actions collectives, désormais anciennes, ont toujours été mises en œuvre, notamment :

- La création de l'abattoir en 1968, outil commun géré collectivement dans le cadre d'une société d'abattage.
- La mise en œuvre commune de la fête de la charcuterie
- La création de l'APSALAC, association de promotion des salaisons de Lacaune, œuvrant pour des sujets et actions communes : mise aux normes sanitaires, cahiers des charges Label Rouge, mise en place de l'HACCP, dossier d'installations classées... et même de nos jours création d'une plateforme logistique commune.
- La création du syndicat des salaisons de Lacaune regroupant les éleveurs et les salaisonniers,
- L'ouverture du musée de la charcuterie, etc.

Au travers de ces « réseaux », il y a eu aussi de nombreux échanges de savoir-faire interentreprises.

## **8.2 – Les spécificités du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune**

Le saucisson et la saucisse de Lacaune sont élaborés dans la petite aire géographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats océanique, méditerranéen et montagnard, et où un savoir-faire spécifique s'est perpétué. La recette utilisée actuellement est conforme aux savoir-faire anciens, et permet au saucisson et à la saucisse de Lacaune d'atteindre en fin d'affinage sa pleine maturité et sa meilleure expression gustative. Ceci lui a permis d'acquérir, une réputation.

### ***8.2.1. Caractéristiques du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune : une qualité déterminée liée à un savoir-faire spécifique.***

Le saucisson de Lacaune et la saucisse de Lacaune se caractérisent par :

Une recette :

- Mise en œuvre de 30% minimum de **viandes** (maigres) **mûres** (coche ou porc lourd)
- Sélection et incorporation de **viandes maigres** :  $\geq 80\%$  pour la fabrication des saucissons de Lacaune (le complément est constitué de bardière) et  $\geq 70\%$  pour la fabrication des saucisses de Lacaune (le complément est constitué de bardière et / ou de poitrine). Ceci induit des produits finis assez « maigres ».
- **Hachage gros.** Les viandes sont hachées à la grille de 8 mm au minimum ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent de façon à obtenir de gros grains.
- **Aromatisation simple** : Les assaisonnements suivent une recette simple et se limitent au sel, aux poivres et à la muscade.
- Embossage exclusivement en **boyaux naturels**, dont le calibre est défini.

Des méthodes de fabrication traditionnelles :

- Les viandes sont fraîches et mises en œuvre rapidement après abattage.
- Le suivi de l'étuvage est contrôlé majoritairement par la « prise en main » du salaisonnier.
- Un séchage en zone de montagne, dans les Monts de Lacaune, **avec apport quotidien d'air extérieur**.
- Le séchage est lent. Les durées de séchage sont définies par rapport au calibre des produits.

Une qualité organoleptique déterminée :

- **Texture au toucher**

Les produits à la vente sont souples à fermes et bien liés.

- **Aspect de la tranche**

La tranche présente des morceaux de maigre et de gras correspondant au gros hachage. La répartition de morceaux de maigre et gras est plus ou moins régulière. Les grains de gras sont bien délimités, fermes et de couleur blanche. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. Les produits sont d'aspect peu gras. L'ensemble est bien lié. La tranche ne présente pas de nerf ou de cartilage.

- **Odeur, texture, goût**

La texture est souple et bien liée. La saveur salée est modérée.

Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. L'aromatisation est simple et l'intensité aromatique reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre

et la muscade. La flaveur grasse est faible.

Les produits ne sont pas acides / piquants et ne présentent ni goût de rance, ni de boyaux.

## 8.2.2 *L'usage du nom « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »*

### a. Antériorité de l'usage du nom « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »

Nous avons développé précédemment (paragraphe 8.1.2), les éléments historiques qui expliquent la naissance et le développement de la production du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune.

Le nom de Lacaune est associé depuis longtemps au saucisson et à la saucisse. Pour preuve, une facture de 1958 comportant en en-tête le terme « Lacaune » (cf. annexes 2). Les salaisonniers parcourrent les foires et les marchés pour vendre leur produit. Certains affichent sur leur magasin, leur stand de vente ou leur camionnette « Charcuterie et Salaison de Lacaune » ou « spécialités de Lacaune » comme le montre une vitrine en 1979 (cf. annexe 2). La Société « La Lacaunaise », dès 1975, dépose sa marque à l'Institut National de la Propriété Industrielle qu'il réserve aux produits de qualité supérieure. Henri Antoine met en tête de ses affiches publicitaires la mention « Les salaisons des Monts de Lacaune ».

La plus ancienne étiquette produit retrouvée date des années 1960-70 et est celle de Joseph Fourgassié, où la dénomination saucisson sec est associée à l'origine géographique « Lacaune » (présentée en annexe n°2).

Dans les années 1970 - 1980, l'étiquetage individuel des produits est encore peu développé. C'est le nom du fabricant qui est mis en avant. Les ventes des entreprises artisanales lacaunaises se font à la coupe, auprès de revendeurs ou sur les marchés, sous forme de produits « nus ». L'affichage de l'origine des produits est par conséquent plus général. Dans les années 80-90, nous avons retrouvé des plaquettes publicitaires mettant en avant des produits étiquetés « Lacaune », comme celle de la société René Pujol (cf. annexe 2).

L'Apsalac (Association de Promotion des Salaisons de Lacaune) obtient l'homologation de son cahier des charges Label Rouge en 1969, premier label homologué pour une production de charcuterie salaison. Ce label agricole est associé à son origine géographique « Lacaune » : extrait du code la charcuterie de mai 1980 et janvier 1986 « n°09-69 – saucisson « Lacaune » et saucisses mi-sèches « Lacaune » (cf. annexe 2).

### b. L'usage actuel du nom « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »

Depuis 2007 comme un retour sur leur projet initial, les salaisonniers ont souhaité que la protection du nom Lacaune soit également mise en place pour le saucisson et la saucisse et que ces produits puissent bénéficier de l'usage du nom Lacaune dans leur dénomination de vente conformément à leur réputation.

Dans l'attente de cette protection officielle, le syndicat des salaisons de Lacaune a déposé, en 2008, auprès de l'INPI (institut national de la propriété industrielle) sa marque collective qui a évolué en 2009. Il en assure la gestion auprès de ses adhérents selon un règlement d'usages.

Cette marque collective « Lacaune » est présente sur les étiquettes produits. On peut ainsi trouver dans le commerce des « saucissons de Lacaune » et « saucisse de Lacaune » affichant cette marque collective : voir pour exemples les étiquettes des sociétés Milhau et Oberti en annexes 3.

### **8.2.3 La réputation du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune**

#### **a. Une réputation ancienne**

Comme nous l'avons développé au paragraphe 8.1.2, les échanges commerciaux existent depuis l'antiquité entre le Bas pays et le Haut pays. Le métier de mazelier a évolué et les productions familiales de charcuterie ont évolué en production artisanale, voir industrielle pour certaine.

Avec l'amélioration des voies de communication, le tourisme se développe et avec la réputation des salaisons des Monts de Lacaune, plus précisément du jambon de Lacaune, la saucisse de Lacaune et le saucisson de Lacaune.

Au début du XXème siècle, M. Cousin dans ses « Voyages gastronomiques au pays de France », vantait les charcuteries de l'Hôtel Central de Lacaune : « ....excellente collection de charcuterie du pays, composée de jambon et de saucisson absolument digne d'attention... ».

On retrouve le saucisson et la saucisse de Lacaune, associé à son label agricole, dans le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes de 1980 et 1986 (cf. annexe 2). Le saucisson sec et saucisse de Lacaune sont aussi décrits dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles de 1996 (cf. annexe 4).

Une enquête est réalisée en 1988 sur toute la France auprès des grossistes, des détaillants, des grandes et moyennes surfaces et des consommateurs. La connaissance de Lacaune au niveau régional apparaît très forte. Le référencement par les grandes et moyennes surfaces intervient dans une politique de diversification de la part des acheteurs. Lacaune « *est porteur d'une image de Terroir authentique, capable de produire des spécialités au goût typé* » (Paule Schmidt Conseil, Toulouse).

#### **b. La notoriété actuelle du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune**

Les entreprises de charcuterie salaison créent en 1999, à l'occasion de l'inauguration de la Maison de la Charcuterie, un logo « Monts de Lacaune, Pays de la charcuterie ». Ce logo, ou la mention seule, est mis en avant dans les salons nationaux et régionaux sur les stands tenus par les entreprises ou par l'Office du Tourisme (salons du tourisme en France ou à l'étranger).

Toujours en partenariat avec l'Office du tourisme, une campagne de communication est réalisée à partir de 2005 en grandes et moyennes surfaces. Deux spots publicitaires sont diffusés à la télévision en octobre 2005, au printemps et à l'automne 2006 et jusqu'en fin 2007 avec le message suivant : « Sur les hauteurs du Tarn passent les siècles. Restent les traditions. Monts de Lacaune, pays de la charcuterie ». Il est ensuite assuré le parrainage de la météo régionale.

Depuis 2007, le syndicat des salaisons de Lacaune réalise aussi la promotion de sa marque collective et de ses produits associés : jambon de Lacaune, saucisse de Lacaune et saucisson de Lacaune. Des campagnes de communication sont élaborées chaque année : annonce presse, spot radio, sponsoring émission télévisées... Des campagnes de promotion sont aussi réalisées au travers de diverses manifestations (salon de l'agriculture, SISQA, marché des produits de terroir de Toulouse...). Une plaquette publicitaire a été créée et est présentée en annexe 5.

Par ailleurs, il n'est pas rare de trouver des articles de presse faisant référence au saucisson de Lacaune, comme par exemple dans l'article du Midi Libre joint en annexe 5.

La filière du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune représente une concentration exceptionnelle d'entreprises du secteur de la transformation du porc (abattoir, ateliers de découpe de porc et de coche, boyauderie, entreprises de transformation, revendeurs...). Elle emploie près de 1000 personnes, produit environ 35 000 tonnes de charcuterie salaisons, pour un chiffre d'affaires annuel de près de 150 millions d'euros (cf. détail chapitre 8.1.2).

Les circuits de commercialisation du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune sont la grande et moyenne surface mais aussi les bouchers charcutiers et les marchés. La commercialisation du saucisson de Lacaune et de la

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP</b> <b>SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011
		Page : 39/43

saucisse de Lacaune en association avec son origine géographique est régionalisée sur Midi-Pyrénées et le Languedoc-Roussillon, ce qui correspond à sa zone de réputation, héritage des échanges commerciaux anciens.

### **8.3 – Lien causal entre l'aire géographique, le savoir-faire traditionnel et la réputation des saucissons et des saucisses de Lacaune**

La demande d’Indication Géographique Protégée est justifiée par la réputation du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune et par l’existence de savoir-faire ancestraux, traditionnels et partagés.

En effet, d’une part, l’identification forte de l’aire géographique à la production de saucisson et de saucisse se caractérise par une forte implantation d’entreprises qui perdurent à ce jour grâce à des conditions climatiques et à un contexte économique favorables.

D’autre part, l’identification forte des salaisonniers à leur zone se caractérise par un usage ancien et toujours présent du nom « Lacaune » sur leur produit qui participe au développement de la notoriété du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune.

Certaines caractéristiques de production du saucisson de Lacaune et de la saucisse de Lacaune découlent des particularités de l’aire géographique :

- Les conditions climatiques (températures fraîches, hygrométrie élevée) favorisent le séchage des saucissons de Lacaune et saucisses de Lacaune par un **apport régulier d’air extérieur des Monts de Lacaune**
- les usages traditionnels de fabrication et notamment la mise en œuvre de **viandes mûres**, correspondant à des usages anciens et caractérisant au niveau organoleptique les saucisses et saucissons de Lacaune. Le travail des cochons et porcs lourds en salaison est en interaction avec l’organisation du tissu économique local pour cette matière première spécifique.

Le savoir-faire ancestral s’est perpétué de génération en génération mais aussi interentreprises. Ainsi, les méthodes de production traditionnelle sont respectées.

## **9. L'organisme de contrôle**

Le contrôle est réalisé sous la responsabilité de l’Institut National de l’Origine et de la Qualité par :

### **CERTISUD**

Adresse : 70, avenue Louis Sallenave, 64 000 Pau

Tél : 05 59 02 35 52

Fax : 05 59 84 23 06

Courriel : certisud@wanadoo.fr

Accréditation COFRAC (norme EN 45011) : n° 7-0006

## **10.Règles spécifiques d'étiquetage**

Outre les mentions obligatoires prévues par la réglementation, l'étiquetage comporte :

- La dénomination de vente :

**Saucisson de Lacaune**

**Saucisse de Lacaune**

- Le logo IGP ou la mention « Indication Géographique Protégée »,
- Le logo du Syndicat des Salaisons de Lacaune.

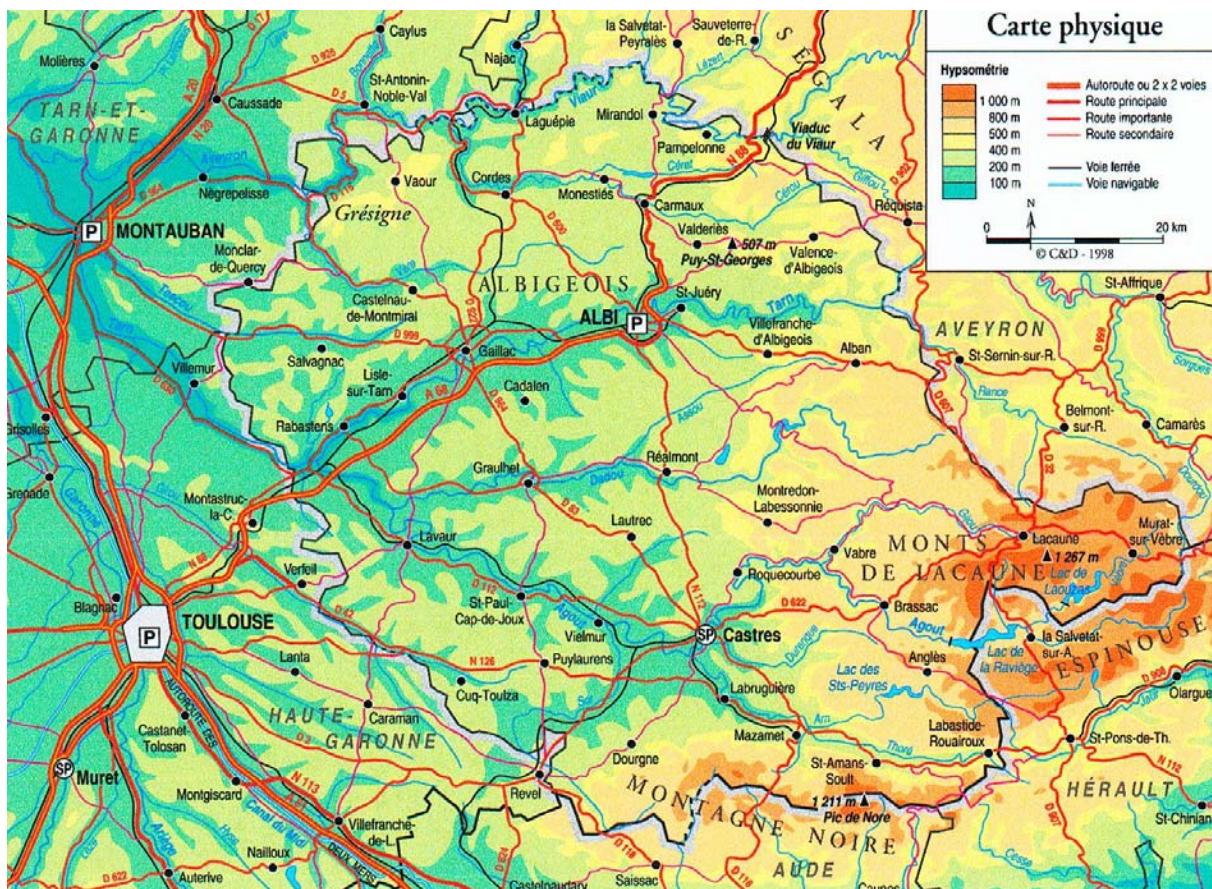
## **11.Exigences à respecter**

Les principaux points à contrôler sont notés dans ce tableau :

ETAPE	VALEURS DE REFERENCE	METHODE D'EVALUATION
Fabrication	Transformation (du hachage au séchage) réalisée dans l'aire géographique : cantons de Lacaune et Murat s/Vébre.	- Examen de l'implantation du site et la localisation des produits - Contrôle documentaire des enregistrements
Preuve de l'origine	Enregistrement de la traçabilité	- Examen documentaire des enregistrements de traçabilité
Découpe / parage et préparation des viandes	Respect des exigences relatives aux viandes (décris au paragraphe 7.2)	- Mesure de température - Examen documentaire des enregistrements - Contrôle visuel
Hachage	Proportion de viandes (maigres) mûres (porc lourd et coches) : mini 30% de la mêlée	- Examen documentaire des enregistrements de fabrication et de traçabilité.
	Pourcentage de viandes maigres : - 70% minimum pour les saucisses, le complément est constitué de poitrine et / ou de bardière, - 80% minimum pour les saucissons. Le complément est constitué de bardière,	- Examen documentaire des enregistrements de fabrication et de traçabilité. - Contrôle visuel
	Hachage gros : diamètre de hachage mini de 8 mm	- Contrôle visuel
Ingédients et additifs	Assaisonnement simple : sel, poivres et muscade	- Contrôle visuel des ingrédients et additifs - Examen documentaire des fiches techniques
Poussage / embossage	Boyaux naturels	- Contrôle visuel des produits - Examen documentaire des fiches techniques

ETAPE	VALEURS DE REFERENCE			METHODE D'EVALUATION
Séchage	Méthodes de séchage : apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vérification visuelle des séchoirs</li> <li>- Examen visuel de gestion des séchoirs</li> </ul>
	Durée de séchage			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôle visuel des produits</li> <li>- Examen documentaire des enregistrements de fabrication</li> </ul>
	<i>Produit</i>	<i>Poids des pièces</i>	<i>Durée minimale de séchage</i>	
	Saucisson sec	200 à 350 g	18 jours	
		350 à 700 g	21 jours	
		700 à 1 500 g	30 jours	
		1 500 à 2 000g	40 jours	
		Supérieur à 2 000 g	45 jours	
	Saucisse pli, droite	200 à 500 g	10 jours	
	Saucisse perche	/	10 jours	

**ANNEXE 1 : Carte physique des Monts de Lacaune**



Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 46/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

## **ANNEXE 2 : Exemples liés à l'antériorité d'usage du nom du « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »**

- Anciennes factures de 1958 « salaisons des Monts de Lacaune »
- Photo d'une vitrine de charcuterie « spécialités de Lacaune » en Hérault – 1979.
- Etiquette produit « saucisson Lacaune » des Ets Fourgassié – année 1960 / 1970
- Plaquette publicitaire « saucisson et saucisse de Lacaune » de la Sté René Pujol – année 1990.
- Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes – 1980 et 1986
- Publicité société René Cabrol – annuaire de la charcuterie 1990

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011 Page : 47/43
-----------------------------------	--	--------------------------------

### **ANNEXE 3 : Exemples liés à l'usage actuel du nom « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »**

- Etiquettes saucisson de Lacaune et saucisse de Lacaune – Ets Milhau (2009)
- Etiquettes saucisson de Lacaune et saucisse de Lacaune – Ets Oberti (2009)
- Etiquettes saucisson de Lacaune et saucisse de Lacaune – Ets Pujol (2009)

Syndicat des Salaisons de Lacaune	<b>DEMANDE D'IGP SAUCISSON DE LACAUNE ET SAUCISSE DE LACAUNE</b>	Maj 27/05/2011
		Page : 48/43

#### **ANNEXE 4 : Exemples liés à la réputation actuelle du « saucisson de Lacaune » et « saucisse de Lacaune »**

- Plaquette publicitaire de la marque collective « Lacaune »
- Article de presse du Midi Libre du 8 août 2009