

LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

Des moments de pure saveur

DOSSIER DE PRESSE 2019





PAR ICI !

Épiceries fines, célèbres Halles et grandes Maisons,
la saucisse de Montbéliard est partout...
Petite sélection :

Maison Ducret

76 rue chef de ville
Angers

Charcuterie Emeraud

10 rue de Montmorency
Soisy-sous-Montmorency

Maison Plisson

93 boulevard Beaumarchais
35 place du marché St Honoré
Paris

La Grande Épicerie de Paris

38 rue de Sèvres
80 rue de Passy
Paris

Le Court-Circuit

207 rue Saint Maur
Paris

Les Saveurs de Franche-Comté

171 rue de la Convention
Paris

La jurasserie Fine

6 bis rue Ravignan
Paris

Maison Sibilla

Halles Paul Bocuse
Lyon

Maison Gast

Halles Paul Bocuse
Lyon

Fromagerie Combe du Val

ZA Les Pellants
Saint Martin Du Fresne

La petite Épicerie Fine Comtoise

8688 Grande Rue
Nancy

L'Art de la Fromagerie

20 rue Saint Michel
Marseille

Boucherie la Vallée de la Marne

Rue de la Gare
Bayard-sur-Marne



La saucisse de Montbéliard

À table, sur le canapé, au chaud dans le lit, devant

l'ordinateur ou à l'extérieur, il existe une multitude de façon d'éveiller sa gourmandise. Véritable instant de convivialité, le repas nourrit l'identité de notre pays.

En Franche-Comté, entre montagnes enneigées et prairies fleuries, **des passionnés cultivent le goût du bon pour en offrir le meilleur.**

Le Pays de Montbéliard a ainsi prêté son nom à une célèbre vache, la Montbéliarde, et est à l'origine d'une saucisse IGP, généreuse et authentique par nature.

... bouleverse ses habitudes, et compose autrement !

Elle a ce goût fumé, qui lui donne son caractère, mais elle a surtout le goût du plaisir, déposé par chacun des acteurs de sa fabrication. En la dégustant, vous ressentirez la passion de l'éleveur, l'ardeur de l'abatteur-découpeur, la délicatesse du salaisonier, et l'amour du boucher-charcutier.

Autrefois reine des tablées hivernales, elle a désormais pris sa place dans tous les instants de consommation, du plus traditionnel au plus étonnant. Partez à la rencontre d'un produit riche en surprises qui s'invite, à toutes saisons, à la table des esprits les plus créatifs...



EN CHIFFRES

1 IGP* OBTENU EN 2013

2,5 À 4 CM DE DIAMÈTRE

6H MINIMUM DE FUMAGE

150 G EN MOYENNE

25 FABRICANTS DE MONTBÉLIARD
adhérant à l'Association de Défense
et de Promotion des Charcuteries
et Salaisons IGP de Franche-Comté

166 ÉLEVEURS ENGAGÉS DANS LA FILIÈRE

34 MILLIONS DE SAUCISSES
DE MONTBÉLIARD CONSOMMÉES EN 2018

TOUJOURS PAR 2

64 SAUCISSES DE MONTBÉLIARD
CONSOMMÉES EN FRANCE
TOUTES LES MINUTES



IGP

L'Indication Géographique Protégée est un signe européen qui existe depuis 1992 et qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. Pour les producteurs, l'IGP garantit une protection de la dénomination « saucisse de Montbéliard » sur tout le territoire de l'Union Européenne.

SIGNATURE DU TERRITOIRE FRANC-COMTOIS

Les nombreux fumoirs gallo-romains découverts en Franche-Comté donnent le ton : la saucisse de Montbéliard est sans doute la doyenne de ses comparses françaises. Plus de 2000 ans plus tard, la saucisse réunit toujours autour d'elle les amoureux du bien manger.

Née dans la ville de Montbéliard, où les foires à l'andouille (ancêtre des saucisses actuelles) avaient la cote au Moyen-Âge, sa production s'étend désormais sur les quatre départements franc-comtois. Tuyés et fumoirs traditionnels sont en effet présents dans le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le Territoire de Belfort depuis 500 ans.

La nature faisant bien les choses, la Franche-Comté a offert au produit ses meilleurs atouts...

- **Les résineux**, bois d'épicéa et de sapin présents sur 330 000 hectares des terres franc-comtoises, donnent à la saucisse sa couleur légèrement ambrée, à la sortie d'un fumage lent et maîtrisé.
- **La région**, très verte, oscille entre montagnes et vallées, paysage propice à l'élevage de bovins. Le lait provenant des vaches locales, les Montbéliardes, permet de produire de grands fromages : parmi eux le Comté, le Morbier ou le Mont d'Or. **Le petit-lait**, précieux nectar issu de cette fabrication, alimente à son tour les porcs et assure à la viande un goût et une qualité inimitables.

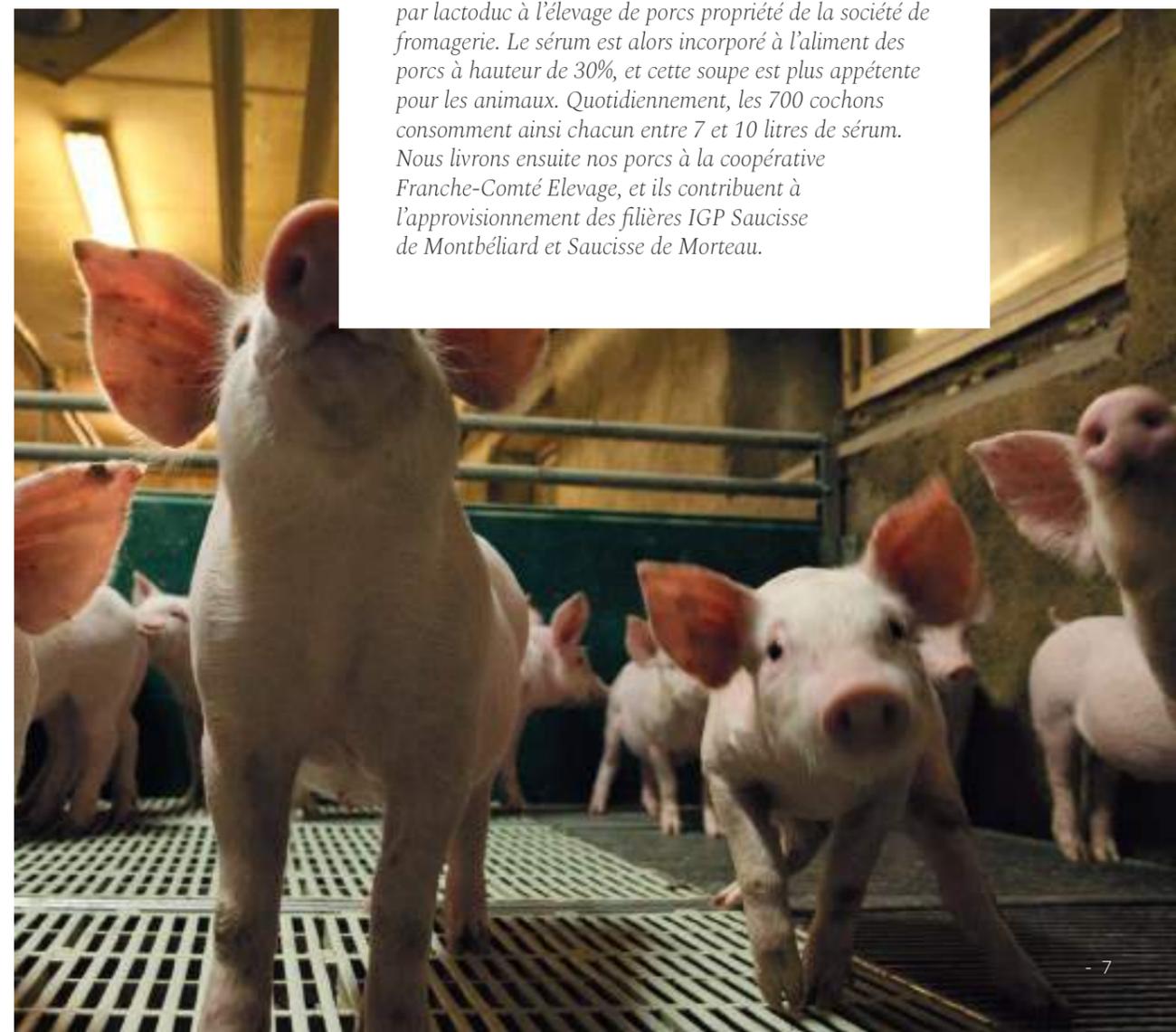
REN- CONTRE AVEC...

Damien Pobelle

[Éleveur laitier]

Je suis éleveur laitier et adhère à la fruitière de Loray (Doubs). L'activité principale de notre fruitière est la collecte et la transformation du lait en fromage de Comté. Depuis les années 50, notre fruitière est liée à la filière porcine, qui nous est toujours apparue comme la solution naturelle de valorisation des sous-produits de la fabrication fromagère. Et en 2005 le conseil d'administration a choisi de construire un bâtiment neuf pour l'engraissement de porcs, et d'en assurer l'exploitation en direct.

Concrètement, la transformation laitière génère une quantité importante de sous-produit (le petit lait ou lactosérum) : 1 000 litres de lait donnent 850 litres de lactosérum. Le litrage moyen par jour travaillé par la coopérative est de 7 400 litres de lait, soit 6 300 litres de sérum envoyés par lactoduc à l'élevage de porcs propriété de la société de fromagerie. Le sérum est alors incorporé à l'aliment des porcs à hauteur de 30%, et cette soupe est plus appétente pour les animaux. Quotidiennement, les 700 cochons consomment ainsi chacun entre 7 et 10 litres de sérum. Nous livrons ensuite nos porcs à la coopérative Franche-Comté Elevage, et ils contribuent à l'approvisionnement des filières IGP Saucisse de Montbéliard et Saucisse de Morteau.



UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL INCHANGÉ DEPUIS DES DÉCENNIES

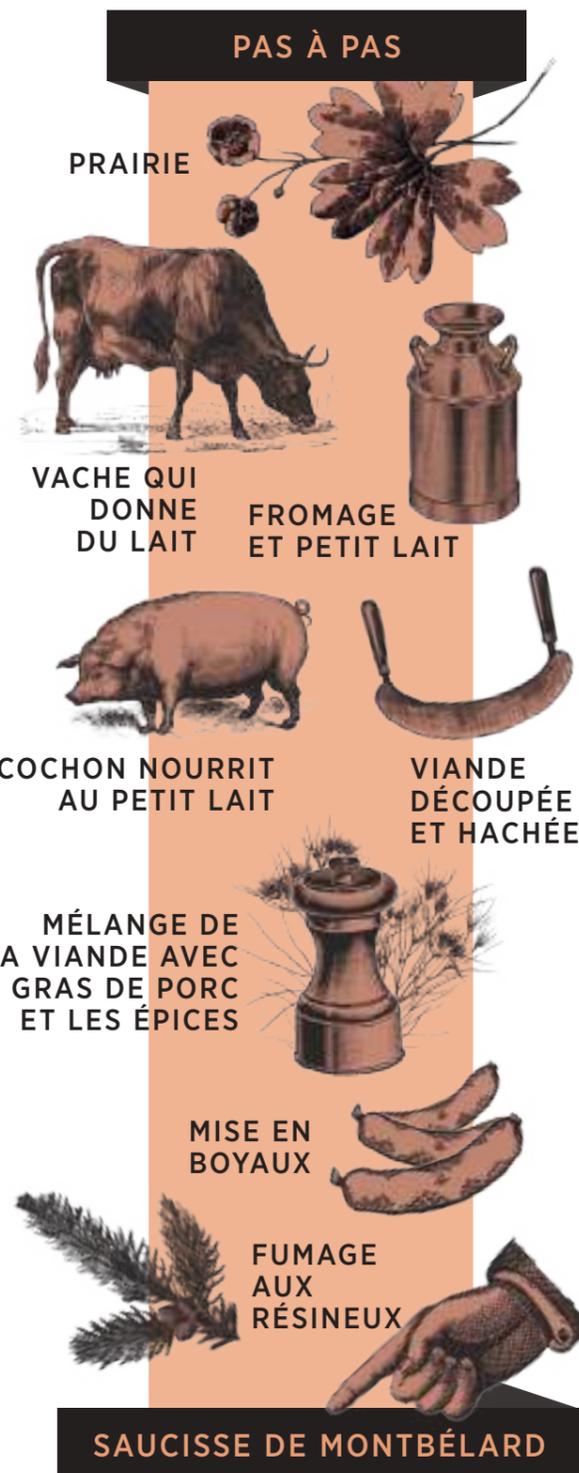
Transformée de façon traditionnelle sur le territoire franc-comtois, la saucisse de Montbéliard a naturellement obtenu l'IGP, indication géographique protégée, en 2013 en respectant le cahier des charges suivant :

- Un fumage lent et naturel au bois de résineux
- L'assaisonnement à base d'épices et d'aromates naturels uniquement
- Un taux de lipides inférieur à 30 %
- Une fabrication en Franche-Comté à base de porcs nourris au petit lait des fromageries



SAVEUR, ARÔME ET TEXTURE

Le fumé est une des caractéristiques fortes de la saucisse de Montbéliard, obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux. Une fois cuite, cette saveur est équilibrée et soutenue. La viande est légèrement relevée par quelques épices ou aromates, avec systématiquement du cumin et du poivre. Ferme et juteuse, elle provoque en bouche plaisir, et envie d'y goûter à nouveau.



3 QUESTIONS À

Maison Amiotte

[L'Entreprise Jean-Louis Amiotte est une société française qui compte plus de 138 salariés. Elle perpétue depuis 80 ans déjà le savoir-faire des salaisons comtoises hérité des anciens. Rencontre avec Karine, Responsable Qualité et Samuel, Responsable R&D]

La dimension de votre entreprise, par rapport à celle d'une structure artisanale, impacte-t-elle le savoir-faire ?

Le procédé de fabrication d'une saucisse est exactement le même ici que dans une structure plus petite que l'on qualifie d'artisanale. Le savoir-faire, les recettes et les gestes sont les mêmes. Nos moyens et outils permettent seulement une production en plus grande quantité. Là, ou un artisan fabrique 20 kg, nous fabriquerons 150 ou 200 kg.

Les métiers et leur apprentissage y sont-ils différents ?

Quelle que soit la structure, un apprenti fumeur par exemple ne pourra appréhender son futur métier qu'une fois ses sens mis en éveil face au produit et aux éléments. La nature du vent et la qualité de la sciure, l'odeur et le touché, « faire de la fumée sans feu » s'acquiert avec la pratique et la transmission directe du savoir-faire. Si dans une plus petite structure, les employés sont sans doute plus polyvalents, chez nous, les personnes se spécialisent au poste jusqu'à acquérir une parfaite maîtrise du geste et du métier, même si elles sont rarement cantonnées à une seule tâche. Des formations existent en interne bien sûr, et rien ne vaut la pratique !

Qu'est-ce qui lie les artisans du territoire ?

Peu importe la taille de nos structures, notre objectif commun reste de faire un produit bon et sain. Nous sommes donc en permanence, via le respect de normes importantes, en quête de qualité.

Maison Barbier

[La Maison Barbier existe depuis 1970, la famille Barbier œuvre encore auprès de Marina et Marc Schneider, repreneurs de la société en 2011]

Comment perpétuer la tradition du fumage aux résineux Franc-Comtois ?

Le savoir-faire est transmis depuis des décennies de père en fils mais aussi aux apprentis charcutiers et bouchers formés chaque année. Dans les années 2000, nous avons construit un vaste laboratoire de fabrication. Notre tuyé traditionnel servant au fumage lent à la sciure de résineux du Haut-Doubs, est surmonté d'une grande cheminée pyramidale couverte d'un chapeau (18 mètres de haut). Ces équipements alliés à un savoir-faire reconnu nous permettent de donner ce goût aussi unique aux salaisons.

Quels sont les modes de commercialisation de vos produits ?

Nous sommes très présents sur les foires et salons, en Franche-Comté mais aussi ailleurs en France. Notre boutique est bien sûr ouverte à Pont de Roide et notre site internet nous permet de vendre saucisses, charcuterie et conserverie en ligne.

Quelles sont les ambitions de la Maison Barbier ?

Depuis 2011, la structure a une nouvelle dynamique : agrandissements, nouvelles machines, nouvelles recettes, nouveaux projets... Nous avons suivi les demandes et exigences du marché, en développant notre offre de produits fumés ainsi que de plats cuisinés en bocaux 100% verre avec nos saucisses Morteau et Montbéliard.

1000 PLAISIRS, 0 CULPABILITÉ

Surprenante et raffinée pour le brunch, pratique et gourmande en pique-nique ou réconfortante et généreuse à l'apéritif, la simplicité de préparation de la saucisse de Montbéliard laisse place à toutes les folies !

BRUNCH PLEASE

Trop tard pour petit-déjeuner, trop tôt pour déjeuner, le brunch, d'origine anglo-saxonne, fait de plus en plus d'adeptes en France. Les restaurants des lèves-tard citadins y mélangent sans complexe confiture, œuf, croissants et viande. Cette tradition s'invite désormais à la maison, en ville comme en campagne ! Quelques idées pour épater vos convives en érigeant la saucisse de Montbéliard comme reine de ce « grand petit-déjeuner ».

- + En garniture d'une belle portion d'œufs brouillés
- + En fines lamelles entre deux pancakes, arrosés de sirop

ENVIE DE PIQUE-NIQUE

Couverture vichy, panier en osier et campagne-chic, le pique-nique revêt sa tenue la plus vintage pour revenir en force dans notre quotidien. Ce repas-partage, habituellement savouré en pleine nature, fait la part belle aux produits made in France, qu'on exhibe avec fierté ! Entre la baguette bleu-blanc-rouge et la vaisselle à fleurs, on n'oublie pas la saucisse de Montbéliard :

- + En sandwich pimpé, avec pain de campagne, comté et pommes caramélisées
- + En poutine express, avec pomme de terre, cheddar fort et sauce brune



EN-CAS SOLITAIRE...

L'idée reçue du « il ne faut absolument pas grignoter entre les repas » connaît à présent la fin de son règne. Les en-cas, désormais encouragés par les nutritionnistes, rythment la journée autrement et luttent contre nos petits creux.

- + On picorera donc sans scrupule une ou deux fines tranches de saucisse de Montbéliard à 11 ou 16h...

SNACKING AUX EUROCKS

Depuis 2017, le food-truck de la saucisse de Montbéliard a pris sa place dans le paysage des Eurockéennes. Les festivaliers en quête d'un bon snack découvrent chaque année de nouveaux formats, des recettes surprenantes et des animations annexes gourmandes.

- + Hot dog au confit d'oignons rouges ou fondue de poireaux & curry

ENFIN L'APÉRO !

Fin de journée, besoin de décompresser, quoi de plus convivial que de trinquer entre amis ? Rituel on ne peut plus traditionnel, nous l'apprécions tous mais les têtes d'affiches de l'apéritif commencent à lasser... Dans la course pour détrôner le classique cacahuète-olives-chips, on choisit la saucisse de Montbéliard !

- + En mini brochette, avec tomates cerises, mozza et courgette
- + En petits choux, avec fromage de chèvre et noix





CONTACT PRESSE

Agence aiRPur

Charline Gindre / Sophie Gilbert

Tél. : 0033 (0)3 81 57 13 29

Email : cgindre@agence-airpur.fr

Graphisme : www.midia14h.com

Crédits photos : Studio AJI, Médias Talents,

Alexandre Jaquetoni, AiRPur Vallée Arts

Graphisme, Filip Zrnzevic, AnneSophie Lhomme_

Charly Deslandes, Matthew Smith