

## CONCOURS: RÉSULTATS DU CONCOURS RÉGIONAL SAUCISSE DE MONTBÉLIARD 2018

Comme chaque année, le Concours Régional Saucisse de Montbéliard vient récompenser les meilleures productions de cette salaison franc-comtoise finement épicée. Après deux volets de dégustation orchestrés fin 2017 et début 2018 par l'Association de Défense et Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté (A2M), les résultats du concours ont été annoncés ce mardi 26 juin, à l'issue de l'assemblée générale de l'association.

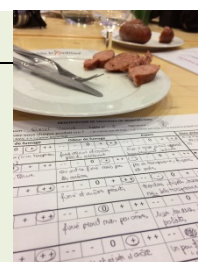


### PALMARES REGIONAL SAUCISSE DE MONTBELIARD 2018 :

**Médaille d'Or** : Tuyé de Mésendans

**Médaille d'Argent** : Haute-Loue Salaisons

**Médaille de Bronze** : Franche-Comté Salaisons



### CONCOURS REGIONAL SAUCISSE DE MONTBÉLIARD : passage obligé pour les adhérents d'A2M

Depuis deux ans déjà, les fabricants de Saucisse de Montbéliard doivent présenter le fruit de leur production dans le cadre de ce concours régional, visant d'une part à valider la constance de qualité de la production de chaque opérateur, mais également à présélectionner les saucisses présentées au CGA de Paris l'année suivante. Deux volets de dégustation permettent d'établir ce palmarès chaque année.



>> *Durant les phases de dégustation, la centaine de jurés présents étudie les produits crus et cuits. Apparence générale, texture, odeur, couleur puis fumet, goût, mâche, ... rien n'est laissé au hasard lorsqu'il s'agit de comparer et sélectionner les meilleures Saucisses de Montbéliard !*

### *Pour aller + loin*

La Saucisse de Montbéliard est un produit de caractère, fabriqué en Franche-Comté selon un savoir-faire ancestral et unique. Sont engagés dans la filière : **15 fabricants** d'aliments du bétail, **167 sites d'élevage**, **15 abattoirs et abatteurs-découpeurs**, **27 fabricants** industriels et artisanaux. Issue exclusivement de porcs nourris au petit-lait, la viande servant à la fabrication des saucisses est produite selon un cercle vertueux : le cycle du petit-lait\*. La saucisse de Montbéliard bénéficie depuis 2013 d'une IGP (Indication Géographique Protégée) qui vient protéger sa renommée à l'échelle européenne.

\***Le cycle du petit lait** : cycle vertueux propre à la fabrication des saucisse de Morteau et saucisse de Montbéliard. Il commence avec le lait avec lequel on fabrique les fromages, dont le petit-lait nourri les porcs utilisés pour fabriquer les Saucisses, et dont le lisier fertilise les prés, prés qui nourrissent les vaches, qui au final produisent du lait !



+ d'informations, d'idées culinaires et de conseils consommation ?

[www.saucisse-montbeliard.com](http://www.saucisse-montbeliard.com)

[Facebook/La-Saucisse-de-Montbéliard](https://www.facebook.com/La-Saucisse-de-Montbeliard)

### **Contacts Presse Agence Texto**

Virginia Gurcel & Laura Braize

04 50 52 70 73 - 07 57 54 00 74

[presse@agencetexto.com](mailto:presse@agencetexto.com)