



Communiqué de presse  
Mercredi 18 février 2015

## Saucisse de Morteau : venez-vous en payer une bonne tranche !

*Depuis 2004, l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries & Salaisons IGP Franche-Comté défend des valeurs sûres : le terroir, la convivialité, le goût et la qualité. Ainsi, chaque année, les saucisses de Morteau et de Montbéliard IGP\* vous invitent à renouer avec la tradition lors d'une soirée gourmande et conviviale, au Salon International de l'Agriculture. De quoi s'entendre comme cochons, avec un programme salé !*

**Rendez-vous au stand de la race Montbéliarde n°H-67 Hall 1**

**Lundi 23 février 2015 à 17h45**

**Pour un parcours instructif et savoureux,  
autour de 4 métiers de la filière saucisse de Morteau.**

## De la vache au cochon, rien ne se perd, tout est bon !



Découvrez des produits inscrits au patrimoine culinaire de la Franche-Comté ! Fabriquées selon un savoir-faire ancestral, les saucisses de Morteau et de Montbéliard doivent leur saveur et leur caractère à l'alchimie de différents facteurs : des cochons nourris au petit lait, une sélection rigoureuse des ingrédients, une recette spécifique et un procédé de fumage unique !

**Dès 17h45**, lors de ce rendez-vous convivial, la fabrication des salaisons fumées comtoises n'aura plus de secret pour vous. En **partenariat avec la race Montbéliarde**, la filière saucisse de Morteau vous propose de rencontrer : **un éleveur de Montbéliarde, un fromager, un éleveur de porcs et un charcutier**. De l'alimentation des porcs au **petit-lait** issu de la fabrication fromagère, au **fumage au bois de sapin et d'épicéa**, en passant par **l'embossage** des saucisses à la main, découvrez la mobilisation de toute une filière qui s'attache à économiser chaque ressource locale, comme l'ont toujours fait les anciens !

\*Indication Géographique Protégée

## Nos cochons boivent du petit lait !

Autrefois en Franche-Comté, lors de la fabrication du fromage et notamment du Comté, le petit-lait ou lactosérum - liquide restant du lait après caillage, moulage et pressage du fromage - était utilisé pour engraisser les cochons. Un procédé qui est toujours d'actualité et permet ainsi de maintenir une production ancestrale : le cycle vertueux du petit-lait.



## Avec la Morteau et la Montbéliard, restez connecté au terroir

**Dès 19h** enfin, la Morteau, entourée de ses amis, vous invite à déconnecter en toute simplicité. Laissez-vous entraîner dans une expérience conviviale au **restaurant du Concours Général Agricole**. Ce sera l'occasion pour vous de **découvrir les trésors culinaires** qui font la fierté des francs-comtois, autour du **trio salaisons/vins/fromages**. Vous pourrez renouer avec des valeurs vraies héritées de leurs ancêtres les montagnons : la solidarité, l'authenticité, et l'amitié. De l'apéritif au banquet paysan, c'est dans une ambiance musicale traditionnelle et chaleureuse, au cœur d'une décoration typiquement comtoise, que vous savourerez ces fleurons de la gastronomie locale **en compagnie des professionnels** de la filière !

Dans notre époque moderne où un véritable retour au terroir s'opère, et où les consommateurs plébiscitent les produits de proximité et de qualité, la Morteau et la Montbéliard ont plus d'une carte à jouer. **Laissez vos activités virtuelles de côté le temps de cette soirée, nous vous attendons autour d'un bon gueuleton !**



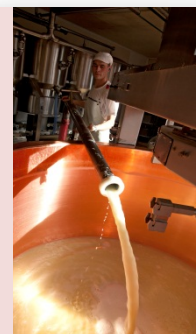
### LA FILIERE EN QUELQUES CHIFFRES

**83** élevages de porc régionaux engagés dans la démarche

**31** fabricants (6 industriels et 25 artisanaux)

**4 900** tonnes de saucisses de Morteau

**4 500** tonnes de saucisses de Montbéliard



### Contact Presse

Virginia Gurcel - Agence Texto

04 50 52 12 73 / 07 57 54 00 74

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

Remerciement à nos partenaires :



<http://www.saucissedemorteau.com/>

<http://www.saucisse-montbeliard.com/>