

DOSSIER DE PRESSE 2020

# SAUCISSE DE MORTEAU IGP

*Chevillée au cœur...*



# EXCELLENCE

## EN CHIFFRE

- 18 MILLIONS DE SAUCISSES DE MORTEAU CONSOMMÉES EN 2019
- 32 SAUCISSES DE MORTEAU CONSOMMÉES EN FRANCE TOUTES LES MINUTES
- PROGRESSION DES VOLUMES DE 43% EN 10 ANS (voir page 5)
- 31 FABRICANTS DE SAUCISSE DE MORTEAU IGP adhérents à l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté
- DONT 10 EN LABEL ROUGE
- 161 ÉLEVEURS ENGAGÉS dans la filière


## SES CARACTÉRISTIQUES

- 4 CM DE DIAMÈTRE MINIMUM
- ENTRE 250 ET 350G EN GÉNÉRAL

## #morteauttitude

La signature des 10 ans de l'IGP, à suivre sur les réseaux sociaux !

 SaucisseDeMorteau

 saucissedemorteauigp

- EXCELLENCE -



## EN 2020, LA SAUCISSE DE MORTEAU FÊTE 10 ANS D'IGP !

En France et en Europe, des logos officiels permettent de reconnaître les produits alimentaires qui bénéficient d'une reconnaissance officielle de qualité et d'une garantie de leur origine. Différents sigles existent et permettent aux consommateurs en recherche de qualité, de faire leurs choix devant une offre grandissante et pas toujours « lisible ». Parmi eux l'IGP, Indication Géographique Protégée, signe européen qui existe depuis 1992 et qui désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique de sa production ou de son origine !

L'IGP garantit aux producteurs une protection de la dénomination « saucisse de Morteau » sur tout le territoire de l'Union Européenne, depuis 2010.

Cet anniversaire marque avant tout celui d'une reconnaissance mettant en valeur le caractère unique de la saucisse de Morteau, sa qualité, son origine et son savoir-faire :

- Fabrication (de la préparation de la mée au fumage) de la saucisse de Morteau IGP en Franche-Comté
- Fabrication à base de porcs nourris au petit lait
- Fumage lent et naturel au bois et à la sciure de résineux
- Assaisonnement à base d'épices et d'arômes naturels uniquement
- Taux de matières grasses inférieur à 30 %

La saucisse de Morteau IGP  
aujourd'hui : transparence,  
équilibre et plaisir !

# TENDANCES RENCONTRE AVEC...

**Michel Delacroix**  
Président d'A2M

Association de Défense et de  
Promotion des Charcuteries  
et Salaisons IGP  
de Franche-Comté

## Comment s'est traduite l'obtention de l'IGP sur la fabrication de la saucisse de Morteau ?

Le premier effet de l'obtention a été la protection  
du produit et l'arrêt de fabrications éloignées (tant  
géographiquement que sur le plan qualitatif) de notre  
produit de tradition ! En termes de chiffres, **le volume  
de la saucisse de Morteau a augmenté de 43%  
depuis l'obtention de son IGP en 2010, aujourd'hui  
ce sont plus de 5 000 tonnes qui sont consommées  
chaque année.**

## Le fumé justement, et ce qu'il traduit comme plaisir, reste un atout ?

C'est certain. Le fumé est une caractéristique forte de la  
saucisse de Morteau IGP, il est associé au plaisir et fait écho  
à tous nos bons souvenirs à table. En région Franche-Comté,  
choisir un produit comme la saucisse de Morteau c'est une  
évidence parce qu'elle fait partie de notre quotidien. Il faudrait  
remonter bien loin pour trouver le premier de nos ancêtres  
qui l'a mis dans nos assiettes ! Plus largement en France,  
la tendance va au retour des produits traditionnels,  
à la « nostalgie  
culinaire ».  
On le voit par  
exemple avec  
le boom de  
certains légumes  
oubliés, qui  
se marient  
d'ailleurs très  
bien avec nos  
salaisons !  
L'authenticité  
de ce type de  
produits bruts  
rassure et  
replonge  
certains en  
enfance.

### NOS BONS SOUVENIRS À TABLE

Les produits régionaux de  
fabrication artisanale les plus  
consommés par les Français sont,  
dans l'ordre d'importance :  
les fromages, la charcuterie,  
le vin et les produits laitiers. La liste  
des produits régionaux de  
fabrication artisanale consommés  
devrait rester identique à l'avenir.  
La tendance *Nostalgie et  
Authenticité* se renforcera  
à l'horizon 2025 dans un contexte  
de besoin de rassurance  
de plus en plus fort.\*\*

## Comment l'expliquez-vous ?

Les produits de qualité résistent mieux,  
les consommateurs sont de plus en plus  
sensibles à l'origine, aux labels...  
Les personnes qui ont limité leur  
consommation de viande mais qui  
ne veulent pas pour autant s'en passer vont  
privilégier la qualité et adopter le « moins  
mais mieux ». **Dans cette tendance, notre  
produit prend toute sa place.** L'IGP satis-  
fait le besoin de transparence sur le produit  
et sa fabrication, et le goût du fumé reste  
un plaisir dont on ne veut pas se passer !

### MOINS MAIS MIEUX

34% des français se déclarent  
flexitariens en 2018. À l'horizon  
2025, les français devraient  
développer davantage leur intérêt  
pour les aliments de saison,  
produits localement, les produits  
permettant une juste rémuné-  
ration des producteurs et les  
produits labellisés.\*

## Cuisiner soi-même des produits bruts justement, encore un atout ?

Oui, dans la mesure où la cuisine 100% maison, faite à partir de produits bruts, revient  
en force. Pour des raisons de goût mais aussi de qualité. Les chefs en herbe allient chez  
eux le plaisir de préparer et la confiance  
qu'ils ont dans leur alimentation. Au-delà  
des avantages économiques et de maîtrise du  
produit, le « fait soi-même » devient presque  
un mode d'expression, surtout quand  
on reçoit. Et pour le coup **la saucisse de  
Morteau IGP est déclinable à l'infini,**  
idéale pour stimuler les esprits créatifs...  
Et pour les plus pressés, elle se vend  
également cuite, à réchauffer rapidement  
à l'eau bouillante ou au micro-ondes  
pour du « vite-fait maison » !

### FAIT-MAISON

En 2013, la notion de « cuisiné maison » s'invite  
dans 15% des réponses à la question « Pour vous,  
qu'est-ce que bien manger ? » alors qu'elle  
n'apparaissait pas du tout dans l'étude précédente  
datée de 2007. La tendance, qui tend à grossir, est  
liée à plusieurs facteurs : contraintes économiques,  
méfiance du consommateur, réalisation de soi  
et lien social.\*\*\*

\* Étude Kantar septembre 2018 • \*\* Étude prospective sur les comportements alimentaires de demain, Blezat consulting, Crédoc et Deloitte, janvier 2017  
\*\*\* Étude Crédoc, enquêtes CCAF 2007 et 2013



# TRADITION

## SAUCISSE DE MORTEAU IGP ET FRANCHE-COMTÉ, INTIMEMENT LIÉES

La Franche-Comté, 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.

Une multitude de « fruitières » (les fromageries) parsème la région. Ces productions fromagères génèrent du lactosérum ou **petit-lait**, matière première de choix pour l'alimentation animale. C'est grâce au développement des fruitières qu'ont pu se multiplier, sur tout le territoire, les **élevages de porcs**. Le lien entre la production fromagère et la production porcine est ainsi direct et traditionnel.

La forêt franc-comtoise est caractérisée par la présence de 330 000 hectares de **résineux** : épicéa et sapin. Un dense réseau de scieries permet l'exploitation sur place de ces bois tout en fournissant le combustible nécessaire au **fumage traditionnel**. Dans les zones de montagne, plus froides, la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de **tuyé** (ou thué, tué), chauffage de la ferme comtoise et chambre à fumée où s'entreposent les charcuteries pour sécher et fumer, et assurer leur conservation. Cette pratique, qui s'est développée initialement dans le Haut-Doubs, a essaimé sur l'ensemble des terres comtoises.

- TRADITION -

PAS À PAS

PRAIRIE



VACHE QUI  
DONNE  
DU LAIT

FROMAGE ET  
PETIT LAIT



COCHON  
NOURRIT AU  
PETIT LAIT

VIANDE  
DÉCOUPÉE  
ET HACHÉE



MÉLANGE DE  
LA VIANDE  
AVEC LE GRAS  
DE PORC ET  
LES ÉPICES



MISE EN BOYAUX



FUMAGE AUX  
RÉSINEUX



SAUCISSE DE  
MORTEAU IGP



# FESTIVITÉS

## GÉNÉREUSE 2020

La saucisse de Morteau IGP sera présente toute l'année sur différentes manifestations gourmandes, sportives et familiales pour transmettre ses valeurs. Au-delà de sa signature gustative et de sa certification, gage de qualité, la saucisse de Morteau IGP met d'accord tous les amoureux du plaisir, du terroir, de la tradition et du partage !

### L'ESCAPE GAME DE LA MORTEAU

Lancement le lundi 10 février

En ligne, indices cachés, énigmes et anecdotes permettront aux joueurs d'aller au bout de l'aventure en se connectant directement au produit. L'univers nous plonge tout droit dans le Haut-Doubs, l'occasion d'en apprendre plus sur le territoire, la filière, le produit et son IGP.

[www.morteauttitude.fr](http://www.morteauttitude.fr)

### À LA RENCONTRE DES FRANCIENS

Vendredi 28 et samedi 29 février

Sur un espace d'animations en plein cœur du hall de la Gare Saint Lazare, les passants pourront célébrer les 10 ans de l'IGP saucisse de Morteau en savourant des toasts préparés sur place et en rencontrant les représentants de la filière !

### LE SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE

Samedi 29 février

La saucisse de Morteau IGP sera présente sur cet événement agricole incontournable pour représenter le terroir à la comtoise, sur l'espace Bourgogne Franche-Comté.



### LE MARATHON DES GRANDS CRUS À DIJON

Dimanche 17 mai

Running et roller rythment ce marathon bourguignon depuis sa création en 2018. La saucisse de Morteau IGP ravitaillera les sportifs qui sillonneront la plus ancienne route des vins de France, et prendra place au cœur des vignes pour faire rimer dégustation, animation et motivation !

[www.marathondesgrandscrus.com](http://www.marathondesgrandscrus.com)

## - FESTIVITÉS -

### LA MORTEAU CYCLO-RANDO

Samedi 5 septembre

La saucisse de Morteau IGP fédérera pour la 5<sup>e</sup> fois les amateurs de marche, de cyclo et de VTT au cœur du territoire de la salaison franc-comtoise. Sportifs de tous niveaux et gourmands mordus de Morteau goûteront aux incontournables de la journée : boucles adaptées à tous les profils, dégustations festives et rencontre avec les producteurs régionaux.

[www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)

Inscriptions sur :

<https://morteau-cyclo-rando.adeorun.com>

### LE TOUR DU DOUBS

Dimanche 6 septembre

Au lendemain de la Morteau Cyclo Rando, le Tour du Doubs rassemble des coureurs venus du monde entier. En tant que première supportrice des sportifs en terres franc-comtoises, la saucisse de Morteau IGP sera cette année encore présente et disposera d'un stand animé.

[www.vccmm.fr](http://www.vccmm.fr)

### LE FESTI'VAL DE LA MORTEAU

Samedi 12 et dimanche 13 septembre

Le temps d'un week-end de festivités, les rues de la ville de Morteau prennent des couleurs gourmandes. Le val de Morteau mettra à l'honneur sa célèbre saucisse, avec nombreuses dégustations et animations.

### LA MORTEAU FÊTE SES 10 ANS D'IGP DANS LE HAUT-DOUBS !

Samedi 17 et dimanche 18 octobre

C'est tout un village franc-comtois qui prendra forme à Arçon lors du Championnat de France de Biathlon d'été avec au programme : fabrication en direct, dégustations, expérience d'immersion 360°, jeux concours...

[www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)



# GOURMANDISES

D'autres recettes à découvrir sur [www.saucissedemorteau.com](http://www.saucissedemorteau.com)

## ÉTÉ Salade fraîche et saucisse de Morteau

> 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

1 saucisse de Morteau  
1 beau mélange de salade  
type Mesclun ou jeunes pousses  
1 pomme  
2 rondelles d'ananas ou  
quelques quartiers de pêche  
Huile d'olive  
Ciboulette

### PRÉPARATION :

Plonger la saucisse de Morteau dans une casserole d'eau froide, faites cuire à feu doux pendant 40 minutes à partir des premiers bouillonnements. Ne pas la piquer. Laisser refroidir puis la couper en rondelles ou en petits dés. Laver la salade. Dans un saladier, la mélanger avec des dés de pomme et d'ananas ou de pêches. Ajouter la saucisse. Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, sel et poivre. Ciseler un peu de ciboulette.



PRINTEMPS

## Flan de courgettes et saucisse de Morteau

> 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

1 saucisse de Morteau  
1,5 kg de courgettes  
3 gousses d'ail  
5 œufs  
200g de Gruyère ou de Comté râpé  
50g de crème fraîche  
Sel  
Poivre du moulin  
Feuilles de menthe

### PRÉPARATION :

Pocher les courgettes 5 minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter, couper en rondelles épaisses et réserver. Couper la saucisse de Morteau en rondelles, réserver. Mélanger les œufs, la crème, l'ail écrasé et le fromage râpé... Saler, poivrer... Mettre dans un plat beurré ou garni d'une feuille de papier cuisson les rondelles de courgettes et de saucisse. Recouvrir avec le mélange préparé. Cuire au four pendant 35/45 minutes à four chaud (210° ou Th.6/7).

GOURMANDISES -

HIVER

## Mijoté de saucisse de Morteau et légumes orangés

> 6 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

3 saucisses de Morteau  
1 poivron jaune  
2 navets jaunes  
3 carottes  
2 oignons  
Sel, poivre  
Huile d'olive  
Cerfeuil

### PRÉPARATION :

Plonger les saucisses de Morteau dans une casserole d'eau froide, faites cuire à feu doux pendant 40 minutes à partir des premiers bouillonnements. Ne pas les piquer. Épluchez les légumes et émincez-les finement, puis faites-les sauter dans de l'huile d'olive pendant 7 minutes afin qu'ils soient bien fondants. Coupez les saucisses de Morteau en tranches puis ajoutez-les à la poêlée de légumes. Assaisonnez le plat et parsemez de cerfeuil bien frais.

AUTOMNE

## Crumble de poireaux à la Morteau

> 4 PERSONNES

### INGRÉDIENTS :

1 saucisse de Morteau  
3 poireaux moyens  
Une poignée de noisettes  
50g de Comté râpé  
Branche de thym  
• Pour la béchamel :  
50 g de beurre  
60 g de farine  
1/2 l de lait  
• Pour la pâte à crumble salée :  
125g de beurre froid  
125g de parmesan râpé  
125g de farine  
Quelques flocons d'avoine

### PRÉPARATION :

Faites cuire les blancs de poireaux à la vapeur ou à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres. Bien les égoutter pour évacuer un maximum d'eau. Préparer la béchamel : dans une casserole, faites fondre 50g de beurre puis ajouter 60g de farine. Mélanger vigoureusement avec un fouet. Laisser cuire 2 mn puis verser petit à petit un 1/2 l de lait tout en fouettant. Laisser cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe et soit onctueux. Couper la saucisse en rondelles de 4 à 5 mm d'épaisseur, la snacker sans ajout de matières grasses. Dans la même poêle, faire torrifier quelques noisettes concassées. Préparer la pâte à crumble : couper 125g de beurre en petits dés, malaxer avec 125g de parmesan, 125g de farine et quelques flocons d'avoine pour obtenir une semoule grossière. Dans un plat allant au four, mélanger : le poireau coupé en lamelles, la saucisse, les noisettes, la béchamel et le thym. Recouvrir avec la pâte à crumble, saupoudrer avec le comté. Laisser cuire au four (180°C) jusqu'à ce que le fromage soit bien gratiné.





---

## CONTACT PRESSE

Agence aiRPur

Charline Gindre / Sophie Gilibert-Collette

Tél. : 0033 (0)3 81 57 13 29 • 07 86 37 68 54

Email : [cgindre@agence-airpur.fr](mailto:cgindre@agence-airpur.fr)

*Graphisme : [www.midia14h.com](http://www.midia14h.com)*

*Crédits photos : Studio AJI, Médias Talents,  
Vincent de Morteau, Lucas Muller, Anne-Sophie  
Lhomme - Charly Deslandes*