

Saucisses Morteau IGP & Montbéliard IGP

SAVEURS-FAIRE DE FRANCHE-COMTÉ



DOSSIER DE PRESSE 2021





L'ORIGINE D'UN MONDE

Les délicieuses salaisons fumées qui caractérisent la Franche-Comté existent depuis l'Antiquité.

Les Séquanes, tribu gauloise occupant autrefois le territoire, étaient alors connus dans tout l'Empire romain pour leurs salaisons. Aujourd'hui, **des femmes et des hommes perpétuent un savoir-faire millénaire** qui donne naissance aux ambassadrices de la région : la saucisse de Morteau et la saucisse de Montbéliard, toutes deux auréolées d'une Indication Géographique Protégée.

Une tradition ancrée, fruit d'un écosystème unique.

La Franche-Comté, très verte, oscille entre montagnes et vallées, décor propice à l'élevage de la **race locale : la vache Montbéliarde**. Elle est à l'origine de la fabrication de fromages comme le Comté ou le Mont d'Or dont le lactosérum (petit-lait) nourrit les porcs. Ici, il n'est pas rare d'entendre dire que « *les vaches font des cochons* ».

Aujourd'hui, une multitude de « fruitières » (fromageries) parsème la région, et c'est grâce au développement de cette filière laitière qu'a pu se développer, sur tout le territoire, l'élevage porcin. Ainsi, sur 159 élevages approvisionnant actuellement la filière, les trois quarts sont en Franche-Comté et régions limitrophes.

La forêt habille 45% du paysage avec, entre autres essences, 330 000 hectares de résineux. Le fumage naturel, lent et maîtrisé du bois de sapin et d'épicéa donne aux saucisses leur couleur légèrement ambrée, entre le brun et le doré, et leur saveur caractéristique.

Indication Géographique Protégée

depuis 2010 pour la Saucisse de Morteau, et 2013 pour la Saucisse de Montbéliard

- Fabrication (de la préparation de la mée au fumage) 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'aromates naturels uniquement
- Taux de matières grasses inférieur à 30 %

TERROIR...

Dis-moi qui est la plus belle ?

LES 7 DIFFÉRENCES

EN APPARENCE

Montbéliard

15 cm de long et de 25 à 40 mm de diamètre, entre 150 et 200g

Morteau

20 cm de long et 40 mm de diamètre minimum, entre 250g et 400g

HACHÉES

Montbéliard

Grain plus fin (6mm)

Morteau

Grain fort (8 mm)

ÉPICEZ-MOI

Montbéliard

Cumin (obligatoirement), ail, échalote, coriandre, muscade, girofle ou graines de moutarde

Morteau

Poivre, ail, échalote, coriandre ou muscade

JUSTE À TEMPS

Montbéliard

20 à 25 minutes de cuisson

Morteau

35 à 45 minutes de cuisson

LE TRUC EN PLUS

Montbéliard

Souvent vendues par 2

Morteau

Fermée à une extrémité par une cheville de bois

OBTENTION DE L'IGP

Montbéliard

2013

Morteau

2010

LE MEILLEUR PROFIL

Montbéliard

Citadine pratique

Morteau

Familiale authentique



AIRS DE FAMILLE

Ici et là

La Montbéliard ne naît pas seulement à Montbéliard, ni la Morteau exclusivement à Morteau. Elles ont en commun leur territoire de production qui s'étend sur les 4 départements franc-comtois (Doubs, Jura, Haute-Saône et Territoire de Belfort).

Le fumé sans feu

Obtenu grâce au bois et à la sciure de résineux, l'étape du fumage est une caractéristique forte commune aux deux IGP. Après la cuisson, cet arôme fumé équilibré et soutenu accompagne de belles sensations en bouche : les saucisses sont moelleuses, souples, fermes et juteuses.

Gloire et potées

Au niveau national et dans la mémoire collective, la saucisse de Morteau a autrefois rayonné plus largement que celle de Montbéliard. Une différence dissipée en 2020 puisque la Montbéliard passe largement en tête avec 6 050 tonnes produites contre 5 650 en Morteau.

Vignes en harmonie

Lie-de-vin ou blanc comme neige, les vins du Jura sauront accompagner les deux saucisses dans toutes leurs déclinaisons culinaires.

- Les notes de fruits noirs et d'épices du Jura rouge, et particulièrement le Trousseau, sauront tenir tête au fumé des saucisses.
- En blanc, comptez sur la belle longueur en bouche d'un Côtes-du-Jura Savagnin.



Le meilleur temps

Hier

Sapins, montagnons, tuyé & Morteau !

Les origines de la saucisse de Morteau remontent au XVI^e siècle, lorsque les montagnons, paysans du Jura français et suisse, partent conquérir les immenses forêts de sapins et d'épicéas. Ils tirent parti du bois qui les entoure et élaborent d'ingénieuses fermes, dites « à tuyé ». Construites en harmonie avec la nature, ces maisons massives abritent hommes, bêtes et foin pendant l'hiver et ont en leur cœur un tuyé : une immense hotte pyramidale en bois s'élevant au-dessus du foyer sur 12 à 15 mètres de hauteur. Les anciens y suspendent leurs salaisons, des pièces de viandes salées et fumées ; meilleur mode de conservation des viandes une fois qu'on a tué le cochon.

C'est au cœur de cette vie traditionnelle et rurale que naît la Morteau, façonnée par la main de l'homme autant que par le climat et le relief de la Franche-Comté. Cette saucisse se consomme, à l'époque, traditionnellement le dimanche, ainsi qu'à Noël avec le fameux Jésus de Morteau, la version généreuse de la Morteau. La tradition des salaisons perdure et la renommée de la saucisse de Morteau s'étend, à partir du XVIII^e siècle, au-delà de la Franche-Comté grâce aux marchands et voyageurs qui louent son goût fumé inimitable et la particularité de sa cheville en bois.

Ave Montbéliard !

Bienvenue au premier siècle avant notre ère. À cette époque, les tribus gauloises se transmettent la maîtrise des salaisons afin de conserver la viande. Savoir-faire qui remonte jusqu'aux oreilles de Jules César qui vante les terres fertiles de la région franc-comtoise, ainsi que la qualité de sa viande de porc et de ses charcuteries. Les fumoirs à viande gallo-romains retrouvés à Mandeuve (Epomanduodurum), près de Montbéliard, prouvent en effet l'ancienneté des saucisses de Montbéliard.

Au XIV^e siècle, la Montbéliard se nomme andouille ou andouillette. Elle se différencie des autres saucisses par une recette originale : un mélange de maigre et de gras de porc local, assaisonné d'ail et de carvi (plante régionale aussi appelée *cumin des prés*), longuement séché en cheminée où l'on brûle des résineux. Présente dans tous les garde-manger, la saucisse de Montbéliard fait alors partie de l'alimentation quotidienne des locaux. Servie tiède avec des pommes de terre et de la salade, elle était dégustée à la moindre occasion, les jours de foire et de marché, lors d'une visite impromptue...





Aujourd'hui et demain

Un savoir-faire intact...

Le savoir-faire des deux salaisons franc-comtoises est transmis de génération en génération et, chaque année, les apprentis charcutiers en formation apprivoisent des gestes ancestraux. Le volume de production varie en fonction de la taille du fabricant, mais nous retrouvons partout le respect du même cahier des charges, les mêmes gestes et le même savoir-faire.

... célébré dans toutes les assiettes

Il est bien loin le temps où la saucisse n'était dégustée que le dimanche, servie à 16 heures ou seulement les jours de foin ! La qualité et la simplicité des deux IGP multiplient les occasions de s'en délecter et offrent un large éventail de recettes. Traditionnelles et authentiques bien sûr, rapides et pratiques au quotidien, mais aussi créatives et révélant des mariages gustatifs audacieux. Potée, poêlée, gratin, tajine, salade, velouté, tarte salée, snack... Les fumées franc-comtoises se sont invitées partout sur le territoire, et plus seulement dans l'Est. La saucisse de Morteau et la saucisse de Montbéliard régalaient ainsi un demi million de Français par jour, et à chaque saison ! Hier reines des tablées hivernales, elles trouvent une nouvelle place aujourd'hui aux côtés des incontournables grillades qui rythment les beaux jours, entre planchas et barbecues...

Trendy sausages !

	MORTEAU	MONTBÉLIARD
2017	5 105	4 829
2018	5 226	5 114
2019	5 131	5 340
2020	5 650	6 050

Volume des ventes (en tonnes)

Romarc Cussenot, directeur de l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté, revient sur les volumes de vente 2020 :

L'effet majoritaire de ces résultats est sans doute consécutif au confinement et au retour du « fait maison ». Dans une période qui a poussé chacun à chercher du réconfort et des « petits bonheurs » dans son assiette, les produits authentiques, conviviaux et locaux ont séduit. 2021 confirmera-t-elle cette tendance ?

Des femmes & des hommes

De l'éleveur de porcs au transformateur, en passant par la fromagerie coopérative et l'artisan boucher-charcutier, ils sont nombreux à protéger et valoriser le savoir-faire lié à la fabrication des saucisses de Morteau et Montbéliard IGP.

- > 14 fabricants d'aliments du bétail
- > 159 éleveurs
- > 15 abatteurs-découpeurs
- > 29 fabricants de saucisse de Morteau dont 8 en Label Rouge
- > 22 fabricants de saucisse de Montbéliard

Les éleveurs de vaches laitières

L'été dans les pâturages, l'hiver à la ferme, les vaches montbéliardes du Haut-Doubs approvisionnent quotidiennement les fruitières en lait.

Les fromagers

Acheminé en fruitière, le lait donne vie aux fromages comtois : le comté, le morbier, le mont d'Or ou le bleu de Gex. Le lactosérum obtenu de ces fabrications nourrit les porcs.

Les éleveurs de porc

L'élevage porcin en Franche-Comté s'est historiquement développé près des fromageries pour valoriser le petit-lait, et en montagne où s'est développée la fabrication de charcuterie fumée. Aujourd'hui plus de 3/4 des porcs produits en Franche-Comté sont engagés dans la filière des IGP Morteau & Montbéliard.

Les abatteurs-découpeurs

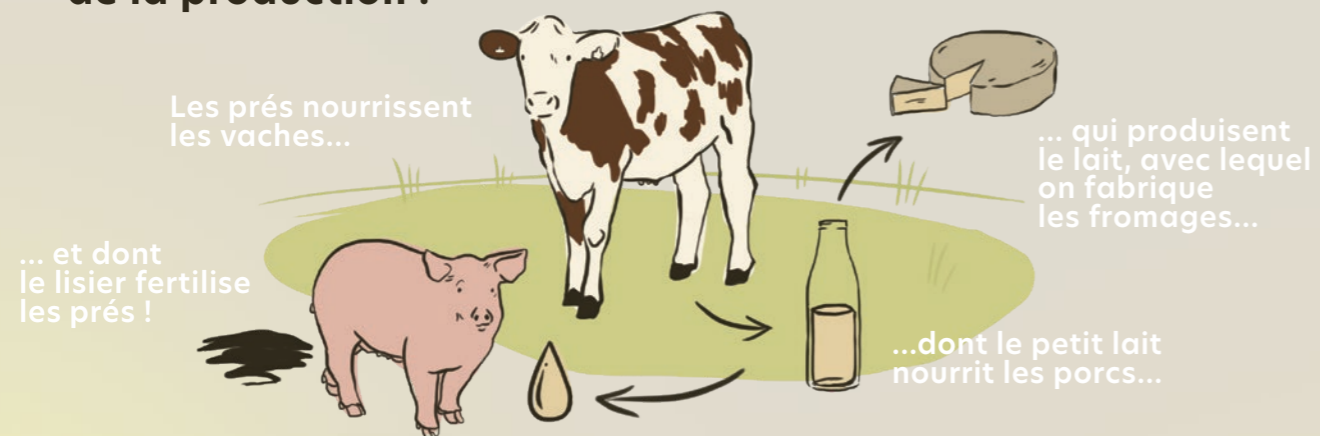
Les abatteurs-découpeurs réalisent les opérations d'abattage d'animaux et de découpe de viandes selon la réglementation des services vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

Les salaisonniers

La technique de fabrication des saucisses de Morteau et de Montbéliard (salaison, hachage, fumage) est maîtrisée par des professionnels fiers de leur tradition et soucieux de la pérenniser. Les saucisses ont longtemps été produites à l'échelle privée, dans un cadre domestique. Les artisans bouchers-charcutiers, transformateurs et fabricants sont aujourd'hui les passeurs et garants de ce patrimoine.



Le circuit court de la production !



Les restaurateurs

De nombreuses tables ont cédé à la tentation des fumées franc-comtoises, invitées au menu. La tradition compose avec des propositions plus audacieuses, mais toujours savoureuses.

Parmi les chefs ambassadeurs des salaisons franc-comtoises :

• Guillaume Roux
Le Café Café
Le P'tit Coin Coin
Besançon (25)

• Vivien Sonzogni
Le Parc, Besançon (25)

• Hugues Droz
Le France, Villers-le-Lac (25)

• Christian Pilloud
Mon Plaisir, Chamesol (25)

• Jacques Barnachon
L'Étang du Moulin
Bonnétage (25)

• Jean-Michel Tannières
Le Tillau
Verrières de Joux (25)

• Stéphane Taillard
Au Cœur des Faims
Les Fins (25)

• Denis Gomot
La Source du Val
Pierrefontaine-les-Varans (25)

• Patrick Franchini
Au Moulin des Écorces
Dole (39)

• Jean-Philippe Gauthier
Le Balcon
Combeaufontaine (70)

• Frédéric Pastorino
CookOvin
Meroux (90)

• Anthony Bonnardot
Hôtel de la Poste
Pouilly-en-Auxois (21)

• Matthias Marc
Substance
Paris (75)

Les distributeurs

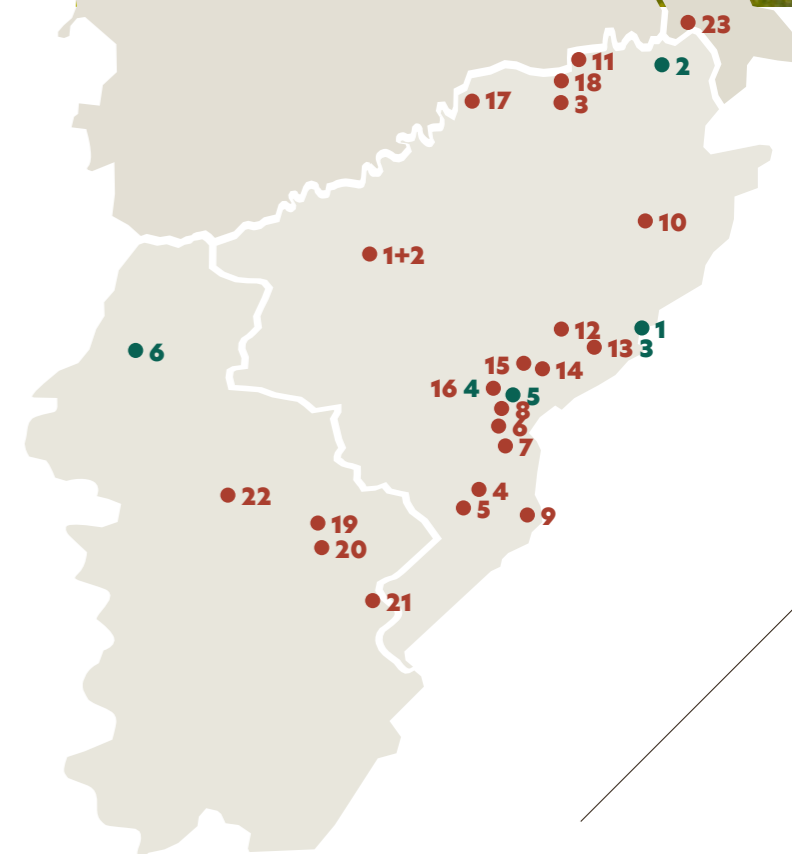
De la boutique de la ferme à la grande surface en passant par l'épicerie fine, les distributeurs connectent les deux IGP au consommateur. Le réseau de distribution couvre l'ensemble du territoire français, avec un rayonnement tout particulier en Franche-Comté. Les deux IGP sont commercialisées en vente directe, dans les magasins de proximité ainsi qu'en hyper et supermarchés.

VENTE DIRECTE :

- **1)** MAISON COURBET, Besançon (25)
- **2)** MAISON BONNET, Besançon (25)
- **3)** MAISON BARBIER, Pont-de-Roide (25)
- **4)** MAISON GRÉSARD, Malbuisson (25)
- **5)** SALAISONS PAILLARD FRÈRES
Labergement-Sainte-Marie (25)
- **6)** AU DOUBS GOURMET, Doubs (25)
- **7)** BONNET TRAITEUR, Pontarlier (25)
- **8)** HAUTE-LOUE SALAISONS
Longeville (25)
- **9)** LA FERME DU MONT D'OR
Longevilles-Mont-D'or (25)
- **10)** LES SALAISONS COMTOISES
Belleherbe (25)
- **11)** BONNET JEAN-MARC ET ÉMILIE
Courcelles-Les-Montbéliard (25)
- **12)** AUX SAVEURS DES SAPINS, Les Fins (25)
- **13)** SALAISONS BOUHERET, Morteau (25)
- **14)** AU TUYÉ DE L'ABBAYE, Montbenoît (25)
- **15)** AUX PRODUITS SAUGETS
Maisons-Du-Bois-Lièremont (25)
- **16)** TUYÉ DU POPY GABY, Gilley (25)
- **17)** LE TUYÉ DE MÉSANDANS, Mésandans (25)
- **18)** PANIER LEHMANN, Valentigney (25)
- **19)** LE FUMÉ DU JURA, Pont D'héry (39)
- **20)** LE RELAIS DU FUMÉ, Champagnole (39)
- **21)** LES SAVEURS DU MONT NOIR
Foncine-Le-Haut (39)
- **22)** CHARCUTERIE BRELOT, Poligny (39)
- **23)** SABOREC, Feches L'Église (90)

AUTRES SALAISONNIERS :

- **1)** CHAPUIS SALAISONS DE MORTEAU
Villers Le Lac (25)
- **2)** FRANCHE-COMTÉ SALAISONS
Montbéliard (25)
- **3)** MORTEAU SAUCISSE, Morteau (25)
- **4)** DROZ VINCENT, Gilley (25)
- **5)** JEAN-LOUIS AMIOTTE, Avoudrey (25)
- **6)** CLAVIÈRE, Dole (39)
- **7)** ANDRÉ BAZIN, Breuches (90)



De l'art & du cochon

3 influenceurs revisitent la Montbéliard !



Toast English Breakfast à la saucisse de Montbéliard IGP

par @thetravelbuds

PRÉPARATION 20 MIN > CUISSON 20 MIN
2 PERSONNES

1 saucisse de Montbéliard IGP • 2 œufs • une poignée de champignons • une poignée de tomates séchées • 2 verres de haricots blancs • ciboulette

Faire cuire la saucisse de Montbéliard pendant 20 minutes dans une casserole d'eau frémissante. Retirer du feu la découper en rondelles. Dans une poêle verser une cuillère à soupe d'huile d'olive, faire cuire les rondelles de saucisses et les champignons coupés en fines lamelles jusqu'à dorure des champignons. Dans la même poêle faire cuire les œufs au plat. Faire chauffer les haricots blancs dans une autre poêle et versez rapidement dans un mixeur. Mixez jusqu'à obtention d'une pâte puis assaisonnez avec une pincée de sel, de poivre et de cumin. Préparer votre toast English breakfast, en commençant par la pâte d'haricot blanc, puis l'œuf au plat, les rondelles de saucisses, les champignons et enfin les tomates séchées. Ajouter une pincée de sel, poivre et ciboulette hachée.

Crozetto au cidre & saucisse de Montbéliard IGP

par @lolotambouille

PRÉPARATION 20 MIN > CUISSON 20 MIN
2 PERSONNES

150 g de crozets • 2 saucisses de Montbéliard IGP • 5 cl de cidre doux • 2 gousses d'ail • 1 oignon • 70 cl de bouillon de légumes • 50 g de comté râpé • 10 cl de crème liquide • 2 cuillères à soupe d'huile d'olive • 3 petites poignées de comté râpé

LE CROZETTO : Réaliser un bouillon de légumes en faisant chauffer 70 cl d'eau avec un cube de bouillon de légumes. Détailler une saucisse de Montbéliard en petits dés et l'autre en rondelles. Dans une sauteuse, faire suer l'oignon et les gousses d'ail préalablement hachés dans l'huile d'olive. Ajouter les dés de saucisses de Montbéliard et laisser revenir 5 minutes. Ajouter les crozets et laisser chauffer 2 minutes supplémentaires en mélangeant. Verser le cidre doux, et attendre que ce dernier se soit complètement évaporé. Verser une louche de bouillon. Attendre que cette dernière soit complètement absorbée, avant d'en verser une autre louche. Procéder ainsi jusqu'à ce que les crozets soient cuits. Pendant ce temps, faire revenir à sec dans une poêle, les rondelles de Montbéliard pendant 10 minutes sur feu moyen. Réserver. Une fois les crozets bien cuits, ajouter dans la sauteuse les rondelles de saucisse de Montbéliard et mélanger. Ajouter la crème liquide ainsi que le comté râpé et mélanger. Servir bien chaud avec une tuile de comté.

LES TUILES DE COMTÉ : Préchauffer le four à 200°C. Préparer une plaque en aluminium perforée, recouverte d'une toile en silicone. Déposer dessus un emporte-pièce de forme ronde. Déposer dedans un peu de comté râpé dans le cercle Renouveler l'opération 2 fois, en retirant le cercle à chaque fois. Enfourner les ronds de comté râpé ainsi obtenus environ 7 à 8 minutes à 200°C.



Burger Comtois à la saucisse de Montbéliard IGP

par @petitsplats_et_tralala

PRÉPARATION 20 MIN > CUISSON 20 MIN
2 PERSONNES

1 saucisse de Montbéliard IGP • 1 courgette • 40g de Morbier • quelques feuilles de salade • moutarde à l'ancienne • 1 oignon rouge • pain à burger

Cuire la saucisse de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes et laisser refroidir. Couper la saucisse dans le sens de la longueur, et la courgette en fines lamelles. Faire revenir le tout dans une poêle bien chaude pendant 5 minutes et poivrer. Faire dorer le pain au four pendant 5 minutes. Sur le pain, étaler la moutarde, ajouter le fromage, déposer le mélange saucisse/courgette. Ajouter des rondelles d'oignons rouge et un peu de salade. Refermer le burger et déguster aussitôt.



L'amour food

La Morteau comme on l'aime...

Tian de vieux légumes à la saucisse de Morteau IGP

PRÉPARATION 30 MIN
> CUISSON 30 MIN
4 PERSONNES

1 saucisse de Morteau IGP • 1 carotte jaune • 1 carotte orange-rouge • 1 carotte orange • 1 patate douce • 2 panais • 3 cuillères à soupe d'huile d'olive • 30 g de pignons de pins • thym frais en branches • poivre du moulin

Préchauffez votre four à 175°. Faites cuire la saucisse de Morteau sans la piquer dans une eau frémissante pendant 30 minutes. Coupez l'ensemble des légumes en fines tranches, et faites-les cuire dans une eau bouillante salée pendant 15 minutes. Coupez la saucisse de Morteau en tranches fines régulières. Faites dorer les pignons dans une poêle antiadhésive quelques minutes. Disposez en alternant dans un plat à gratin recouvert de papier sulfurisé, les légumes et les tranches de saucisse de Morteau pour créer une disposition harmonieuse des couleurs. Parsemez de thym frais, agrémentez avec les pignons, poivrez et arrosez d'huile d'olive. Disposez dans le four 20 minutes en prenant soin de recouvrir d'une feuille de papier aluminium à mi-cuisson. Dégustez bien chaud.



Petits chaussons à la Saucisse de Morteau et au Comté

PRÉPARATION 20 MIN > CUISSON 15 MIN
4 PERSONNES

1 rouleau de pâte feuilletée • 1 Saucisse de Morteau cuite • 2 tomates • 100 gr de Comté râpé • persil frais • 1 jaune d'œuf • poivre

Préchauffez votre four à 180°. Placez dans le bol d'un mixeur la saucisse de Morteau coupée en tranches, les tomates, le comté râpé, le persil et poivrez. Mixez le tout. Découpez une vingtaine de petits triangles que vous garnirez de pâte mixée, puis que vous enroulerez en forme de croissants. Badigeonnez chaque croissant de jaune d'œuf. Enfourez 15 minutes environ. Dégustez !

Gougères à la saucisse de Morteau IGP et au Comté

PRÉPARATION 20 MIN > CUISSON 20 MIN
4 PERSONNES

1 saucisse de Morteau IGP • 100 g de Comté râpé • 120 g de farine • 150 ml de lait entier • 75 g de beurre coupé en petits dés • 3 œufs • poivre

Préchauffez votre four à 200°. Faites cuire la saucisse de Morteau dans une eau frémissante pendant 30 minutes. Dans une casserole, portez à ébullition le lait et le beurre coupé en dés, remuez bien. Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup et remuez énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois. Ajoutez les œufs un à un et constituez une « pâte à choux » homogène. Détaillez la saucisse de Morteau en petits dés. Mélangez à la préparation. Formez des petits tas de pâte de 3 cm de diamètre et déposez-les sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé. Déposez la grille dans le four pendant 20 minutes environ. Dégustez.





WWW.SAUCISSEDEMORTEAU.COM
WWW.SAUCISSE-MONTBELIARD.COM

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

Graphisme : www.midia14h.com

Crédits photos : Médias Talents, @lolotambouille @thetravelbuds
@petitsplats_et_tralala, Julien Kaufmann Baobab Conseil