

Faits divers

GROSBOIS

Violent choc frontal : deux blessées graves



Photo ER

L'IGP de la saucisse a 10 ans



MORTEAU

Il y a dix ans, après de longues années de combat, la saucisse de Morteau obtenait son Indication géographique protégée (IGP). Photo ER > PAGES 16-17

HAUT-DOUBS

Un jeune homme porté disparu

> PAGE 5

PONTARLIER

Il y a 30 ans, le club d'ultimate frisbee naissait

> PAGE 26

FRANCHE-COMTÉ

Les frontaliers sont-ils une menace pour la Suisse ?

> PAGE 6

FOOTBALL

Des buts et le joli coup de Valdahon Vercel

> CAHIER SPORTS



Photo ER/Arnaud CASTAGNE



MORTEAU Alimentation

La saucisse de Morteau fête

C'est un combat qui a nécessité du temps mais le jeu en valait la chandelle : l'obtention du label IGP (Indication Géographique Protégée) en 2010 a permis à toute la filière de valoriser le savoir-faire, l'origine et la qualité de la saucisse de Morteau.

Après bien des attermoissements, qui auront tout de même duré près de 15 ans, la saucisse de Morteau a décroché son IGP en 2010. Elle garantit aux producteurs une protection de la dénomination sur tout le territoire de l'Union européenne. « Ce qui s'est traduit concrètement par l'arrêt de fabrications éloignées, tant géographiquement que sur le plan qualitatif, de notre produit de tradition », se félicite Michel Delacroix, président d'AZM (1), « en termes de chiffres, le volume de la saucisse de Morteau a augmenté de 43 % depuis l'obtention de son IGP. Aujourd'hui, ce sont plus de 5 000 tonnes qui sont consommées chaque année. »

Si le berceau de la saucisse de Morteau se trouve dans le Haut-Doubs, la zone de l'IGP court sur toute la Franche-Comté. « À la base, il était prévu de se limiter à partir de 600 mètres d'altitude mais bon, pourquoi pas, ça a permis à d'autres d'y venir », explique Denis Vonin, le gérant de la société "Aux Produits Saugetts" à Maisons-du-Bois-Liévrement.

« Une fierté de tendre vers l'excellence »

Qui rappelle que l'IGP est un choix, pas une obligation pour les entreprises. « Elle comporte effectivement des contraintes : cahier des charges, déclarations, contrôles... Mais c'est une fierté de tendre vers l'excellence du produit », assure celui qui a obtenu la médaille d'or de la Morteau IGP 2019, « et le consommateur, surtout de nos jours, est très réceptif à ces gages de qualité, que ce soit l'IGP ou la Label Rouge (2). Il faut savoir ce qu'on veut ! »

L'essentiel de la production de salaisons se fait pendant l'hiver. « Elle est doublée pour la simple raison qu'il faut livrer dans toute la France à ce moment-là. Mais dès qu'il fait chaud à nouveau, on enlève la ligne de salaisons pour y mettre les salades », décrypte Denis Vonin. Localement, c'est toute l'année que la Morteau s'invite à la table. « Quand tu ne sais pas quoi faire le soir, ou un apéro improvisé : une saucisse, de la salade, trois patates et c'est parti. Avec un petit coup de can-

coillote par-dessus. C'est facile et convivial. »

Simple et porteuse d'une tradition ancestrale

C'est cette image, à la fois simple et porteuse d'une tradition ancestrale, qui doit amener la Morteau un peu plus haut, hors des frontières de la Franche-Comté. Avec le petit coup de pouce en plus : « Sur les volumes, on plafonne un peu ces derniers temps. On aurait besoin d'une campagne de publicité nationale, à l'image de ce qui a été fait avec le comté », confie Denis Vonin, « mais ça coûte très cher. Si la Région, par exemple, pouvait se mouiller un peu. C'est l'occasion pour les dix ans de l'IGP ! »

Cette année, justement, une série de festivités est prévue pour fêter ça (voir par ailleurs). « On aimerait aussi relancer la confrérie de la saucisse, en sommeil depuis quelque temps. On est en train de bosser là-dessus pour trouver une bonne équipe », conclut le salaisonier.

Anthony LAURENT

1 : Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté.

2 : Le cahier des charges Label Rouge à la saucisse de Morteau ajoute des contraintes supplémentaires en plus de l'IGP, principalement l'utilisation de viande de pores Label Rouge de Franche-Comté, un fumage de 48 heures minimum en tuyé et une liste d'ingrédients plus restrictive.



Rédactions

Besançon
03 81 21 15 15
lerredacbes@estrepublikain.fr
60 Grande Rue
25000 BESANÇON

Pontarlier
03 81 46 87 88
lerredapon@estrepublikain.fr
50 rue de la République
25300 PONTARLIER

<https://www.facebook.com/lestrepublikainbesancon/>

ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ?

contentez-le

0 800 082 201

ou par mail à lerfirocpe@estrepublikain.fr

18 000 000

c'est le nombre de saucisses de Morteau consommées en 2019

QUESTIONS À

Jacques BARNACHON, chef étoilé de Bonnetage

« On se doit de se battre pour ces produits du terroir »

Quand on est chef étoilé au cœur du terroir de la Saucisse de Morteau, vous devez avoir une relation toute particulière avec elle ?

La saucisse de Morteau, c'est plein de choses pour moi. Ça représente tout d'abord mes valeurs d'enfance, des souvenirs, des images, des odeurs. Cela fait aussi partie du patrimoine architectural du Haut-Doubs : je ne connais pas un village où il n'y avait pas plusieurs tuyés où des saucisses fumaient en permanence. Et aujourd'hui, la saucisse de Morteau a pris une tout autre dimension au rythme des modes de production actuels mais malgré sa semi-industrialisation, je trouve que l'identité du produit a su être préservée grâce notamment à l'IGP.

Ce produit peut-il être décliné comme on veut dans la cuisine des restaurants

gastronomiques ?

Attention, avec la saucisse de Morteau, ce n'est pas "no limit", il y a ce côté fumé qui est très présent, on ne peut donc pas faire ce que l'on veut. Mais ça se marie très bien avec des produits de la mer, du foie gras, des lentilles, mais aussi sous la forme de bouillons marqués juste avec le gras de la saucisse de Morteau. C'est dommage que l'on en trouve moins aujourd'hui mais la Morteau au cumin ou au chou, c'est terriblement intéressant. Personnellement, elle est présente dans un de mes plats signatures où je l'ai travaillée avec du poulpe confit au Trouseau et une émulsion de pomme de terre à l'huile d'olive. Cette recette m'a permis de promouvoir justement la saucisse de Morteau au parlement européen en septembre dernier.

Tout comme au sein de Euro-Toques

vous vous érigez en défenseur et ambassadeur de ces produits du terroir, vous ne manquez jamais de valoriser l'IGP, c'est important pour vous ?

C'est primordial, on l'a vu ces dernières années avec le CETA et le TAFTA qui menacent nos terroirs et nos savoir-faire. Les IGP sont des remparts face à ces attaques du marché mondial. On se doit, nous les chefs, étoilés ou pas, de se battre pour ces produits. Sans eux, nos cuisines non plus de raison d'être. C'est pour ça que j'ai accepté de m'engager au sein d'Euro-Toques, association créée par Paul Bocuse. Je vais, dès cet été, tenter de reposer une recette à base de saucisse de Morteau pour une nouvelle action au sein du parlement européen. La présidente Ursula von der Leyden y étant très sensible.

Recueilli par Damien ROSET

25A16-12



Photo ER/Arnaud CASTAGNE

ses dix ans d'IGP



Denis Vonin, patron de l'entreprise "Aux Produits Saugets" à Maisons-du-Bois-Lièvrement : « Le consommateur, surtout de nos jours, est très réceptif à ces gages de qualité ». Photo ER/A.L.

La Morteau évite la crise nationale à une centaine d'éleveurs de porcs

Une centaine d'éleveurs de porcs ne vivent que de l'activité de la saucisse de Morteau en Franche-Comté. Ils produisent la viande de 200 000 cochons par an, soit à peine 1 % du volume total en France. La spécificité du label IGP Porc de Franche-Comté et les saucisses de Morteau sauvent ces professionnels de la crise nationale qui règne dans ce domaine.

La viande des porcs francs-comtois, nourris au petit-lait de montbéliardes, répond au cahier des charges de ces saucisses.

La filière connaît une croissance constante située entre 1,5 et 3 % par an, alors que le marché national de la charcuterie est en baisse de 2 à 3 %. Cette bonne santé n'est que relative car le porc de Franche-Comté et les saucisses IGP (Morteau et Montbéliard) ne sont consommés qu'en... Franche-Comté, toute l'année. Le res-



La filière porc de Franche-Comté connaît une croissance constante, située entre 1,5 et 3 % par an, notamment grâce à la saucisse de Morteau. Photo d'illustration ER

te de la France n'en mange qu'en automne et en hiver. « La Morteau, ici, on en mange aussi l'été », souli-

gne Philippe Monnet, le président d'Interporc Franche-Comté.

Le réchauffement climatique va changer les modes de consommation

« Notre défi est d'encourager les autres régions françaises à faire de même. Il faut faire découvrir ce produit autrement. Une bonne salade, chaude ou froide, ça passe bien pendant la canicule. C'est à nous de communiquer là-dessus. »

Et le président de conclure : « De plus, le réchauffement climatique poussera les gens à consommer autrement. Les hivers n'en sont plus vraiment. Donc, il faut vraiment penser à valoriser la saucisse de Morteau. On peut faire un repas équilibré et léger avec elle, toute l'année. J'en suis persuadé. »

P.-H.P

BILLET

Des 20 cm de pur bonheur au #Morteauttitude : la saga continue



Février 2012. Le coup de communication. L'uppercut à la bienséance et la bien-pensance. La saucisse de Morteau se dresse à la face du monde. Ou plutôt des lecteurs de Libé. Image choc bien que pas chic et slogan : « Offrez-vous 20 cm de pur bonheur ». Commandée à l'agence Dartagnan par « Morteau Saucisse » et le visionnaire Jean-Louis Amiotte, la campagne de pub, commencée quelques mois auparavant sur 200 abribus dans les principales villes comtoises, crève l'écran. Les Guignols de l'info s'en font même des gorges chaudes. Février 2014. L'objet de tous les désirs des gourmands et gourmets dont le côté phallique lui aura finalement offert de nouvelles parts de marché, descend le métro parisien. 400 affiches en 4x3, là encore à quelques jours de Salon de l'agriculture. Effet bœuf du porc franc-comtois nourri au petit-lait de vaches Montbéliardes ou effet beauf, qu'importe ! Le slogan est sur toutes les lèvres. Le début de la saga tant recherchée. Depuis le filon franchouillard n'a pas cessé d'être exploité. Suivront « Tu m'aimes mon chou ? » ou encore « Cet hiver, elle se glisse partout », voire « Et si on se mélangeait ? » clamée à notre belle des tuyés par une salade verte un tantinet coquine.

L'association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté emboîtera le pas en prenant la roue des coureurs du Tour de France avec la Morteaumobile, en érigeant un fumant tuyé au pied de la Tour Montparnasse. Alors, pour les dix ans de l'obtention de son IGP, elle ne pouvait que mettre le paquet en déballant à quelques heures du Salon de l'Agriculture une nouvelle campagne. Une autre communication : « Au-delà de son goût et de sa qualité (la Morteau), c'est un état d'esprit qui se véhicule et se partage : celui de la convivialité et des petits plaisirs qui nous font savourer la vie au quotidien. » C'est la #Morteauttitude !

Damien ROSET

Retrouvez la saucisse de Morteau IGP à Paris : les vendredi 28 et samedi 29 février en gare de Saint-Lazare : animations et dégustations avec représentants de la filière. Et le samedi 29 février au Salon de l'Agriculture : sur l'espace Bourgogne Franche-Comté.

Quelques chiffres

- 131
Nombre d'éleveurs engagés dans la filière
- 32
Nombre de saucisses de Morteau consommées en France à chaque minute.
- 31
Nombre de fabricants de saucisse de Morteau IGP adhérant à l'Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté dont 10 en label rouge.
- 4
En cm le diamètre minimum que doit avoir une saucisse de Morteau « pour offrir une texture équilibrée à la fois ferme et juteuse ». Et son poids doit se situer entre 250 g et 350 g.