



Quand la saucisse de Morteau fête les 10 ans de son IGP

La statistique peut donner le tournis : on consomme en France, toutes les minutes, 32 saucisses de Morteau ! C'est donc une « star » de la gastronomie comtoise qui, en 2020, fête les dix ans de son indication géographique protégée (IGP).

Si l'Union Européenne a attribué en 2010 cette marque de reconnaissance aux 31 fabricants que compte l'Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M), c'est pour le caractère unique de la saucisse de Morteau, sa qualité, son origine et le savoir-faire qu'il contient : une fabrication (de la préparation de la mûlée au fumage) réalisée en Franche-Comté, à base de porcs nourris au petit-lait, un fumage lent et naturel au bois et à la sciure de résineux, un assaisonnement à base d'épices et d'aromates naturels uniquement et un taux de matières grasses inférieur à 30 %.

Un pur produit de son terroir

La Morteau est surtout le pur produit de son terroir, puisque pour la fabriquer, il faut un lactosérum (petit lait) de premier de choix en provenance des fruitières à comté, mais aussi pour son fumage, la sciure des résineux (épicéas et sapins) des scieries comtoises. Rustique et authentique (161 éleveurs sont engagés dans la filière d'excellence), elle est de plus facile à cuisiner et répond à la tendance du « fait maison » à base de produits bruts.

« 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 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' ! », constate Michel Delacroix, le président de l'A2M. Son fumé se marie d'ailleurs très bien aux « légumes oubliés », eux aussi en vogue, rayon « nostalgie culinaire »... Mais, insiste Michel Delacroix, « les produits de qualité résistent mieux et les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'origine, aux labels [...] L'IGP satisfait le besoin de transparence sur le produit et sa fabrication ».

Tout cela explique qu'en termes de chiffres, la saucisse de Morteau casse la baraque, avec un volume en augmentation de 43 % depuis l'obtention de l'IGP, ce qui représente plus de 5 000 tonnes ou 18 millions de saucisses qui sont consommées chaque année.

La saucisse fait salon

Déjà bien connue des Parisiens après une campagne publicitaire dans le métro qui n'a laissé personne indifférent (les fameux 20 cm de bonheur...), la saucisse de Morteau va profiter de la tenue du salon de l'Agriculture pour aller à la rencontre des consommateurs : vendredi 28 et samedi 29 février, 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, sur un espace d'animations en plein cœur du hall de la Gare Saint-Lazare.

Samedi 29 février, la saucisse de Morteau IGP sera également présente sur salon de l'Agriculture où elle représentera dignement le terroir comtois, sur l'espace Bourgogne Franche-Comté.



La Saucisse de Morteau IGP sera présente au Salon de l'Agriculture le samedi 29 février 2020.