

leMAG

E88 | DIMANCHE 10 MAI 2020 | SUPPLÉMENT DE VOSGES MATIN

DU RÉSEAU
SOUS LE CHAPEAU

NE PEUT ÊTRE VENDU SÉPARÉMENT - COMMISSIONS PARITAIRES N°s 65244, 50986 ET 0319C 86338

10 Reportage

DIX ANS D'IGP POUR LA SAUCISSE DE MORTEAU

FINE FLEUR DE LA GASTRONOMIE FRANC-COMTOISE, LA SAUCISSE DE MORTEAU BÉNÉFICIE DEPUIS 2010 D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE. UNE RECONNAISSANCE DE SA QUALITÉ, DE SON ORIGINE MAIS AUSSI D'UN SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL.

PAR ANTHONY LAURENT

Elle n'a pas eu besoin de son Indication Géographique Protégée (IGP) pour que sa renommée dépasse les frontières du Haut-Doubs et de la Franche-Comté. Mais cette reconnaissance européenne, obtenue en 2010 après une bataille qui aura duré près de quinze ans, a eu le mérite de simplifier la lecture des consommateurs. « Maintenant, une "Morteau" signifie un produit de qualité », assure Romaric Cussenot, le directeur d'A2M (1).

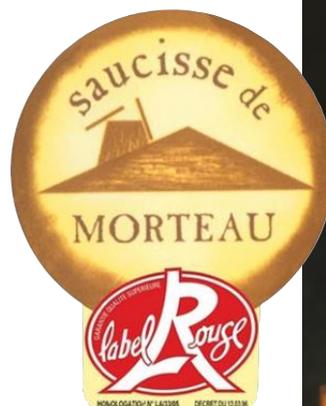
Depuis 2010 et l'attribution de l'IGP, une saucisse ne peut revendiquer l'appellation "Morteau" seulement si elle respecte un cahier des charges précis. Si le berceau de la saucisse de Morteau se trouve dans le Haut-Doubs, la zone de l'IGP court sur toute la Franche-Comté. « Chacun de nos adhérents, une trentaine, est contrôlé au moins une fois par an, sur chaque point du cahier des charges », indique Romaric Cussenot.

Mais qu'est-ce qui fait le succès d'une saucisse de Morteau ? Sa viande provient d'un des 160 élevages de porcs nourris au petit-lait, ce résidu issu de la fabrication du fromage. « Les élevages sont essentiellement basés en Franche-Comté et dans ses régions limitrophes, toujours en France. » Pour faire une bonne saucisse, il faut respecter une certaine proportion de viande maigre et de gras, qui ne doit pas excéder 30 %. « Il y a une certaine latitude sur le choix des pièces et des proportions », poursuit le directeur d'A2M, « ce qui permet à chaque salaisonnier d'avoir sa recette propre. » Qui, bien souvent, s'est transmise sur plusieurs générations. La signature traditionnelle, et ancestrale, de la Morteau, c'est son fumage en tuyés, très reconnaissables à leur haute cheminée recouverte d'un chapeau caractéristique. « C'est une méthode spécifique, assez lente, en tout cas aux antipodes des fumages artificiels ou ex-

press. En plus, on utilise du bois de résineux et non du chêne ou du hêtre, ce qui donne à la Morteau sa caractéristique gustative si particulière. »

Reste maintenant à faire sortir le produit de l'étiquette hivernale dans laquelle on a tendance à l'enfermer. « On travaille beaucoup là-dessus, pour "désaisonner" la Morteau, en insistant sur le côté convivial, partage », lance Romaric Cussenot. Sans forcément avoir besoin qu'il fasse -10°C dehors pour la savourer. C'est Denis Vonin, patron de l'entreprise « Aux Produits Sauguets » à Maisons-du-Bois-Lièremont (25), et médaille d'or de la Morteau IGP 2019, qui met tout le monde d'accord : « 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 cancoillotte par-dessus. C'est facile et convivial. »

(1) Association Morteau et Montbéliard, qui défend et promeut les charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté.



UNE ANNÉE DE FESTIVITÉS CONTRARIÉE

« Offrez-vous 20 cm de pur bonheur ! » Qui a oublié ce slogan, affiché jusque dans le métro parisien, pour vanter les mérites de la belle des tuyés ? Ce coup de pub magistral, qui remonte à l'année 2012, est à mettre à l'actif de l'entreprise « Morteau Saucisse » de Jean-Louis Amiotte. Le filon « franchouillard » a ensuite été exploité comme il se devait. 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 notamment la Morteau Mobile, ou en érigeant un tuyé au pied de la tour Montparnasse. Pour fêter les dix ans de l'obtention de l'IGP, elle a mis en avant un nouveau concept autour de la convivialité, du plaisir et du partage : la « Morteauttitude ». Sur le site dédié (morteauttitude.fr), un « escape game » autour la Morteau est disponible, pour en apprendre un peu plus de manière ludique et gourmande, avec des lots à gagner. Le reste des festivités, autour de rendez-vous sportifs bien souvent, est en suspens. « On a prévu une grosse opération avec énormément d'animations lors du week-end de la coupe de France de biathlon, en octobre à Arçon, dans le Haut-Doubs, on croise les doigts... »



QUELQUES CHIFFRES

> 31

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 adhérent à l'Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté dont dix en Label Rouge.

> 4

En centimètres, 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.



Le tuyé s'apparente à une grosse cheminée en bois. Autrefois utilisés comme garde-manger, les tuyés servent désormais à fumer les salaisons.



L'association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté a pris la roue des coureurs du Tour de France avec la Morteau Mobile.



PHOTO BERTRAND JOLIOU

De nombreux concours de dégustation sont régulièrement organisés.