

LINEAIRES

Le magazine de la distribution alimentaire

Reportage p. 14

Auchan
accueil
des marchés
fermiers

EGGA

C'EST REPARTI POUR UN TOUR

● Alors que l'expérimentation sur l'encadrement des promos et le SRP est prolongée d'un an, Linéaires dresse un bilan d'étape de la loi EGAlim. ● Les indicateurs de coût de revient agricole sont mieux pris en compte, même si la loi a surtout profité aux enseignes et aux gros industriels. ● Historique : lors des négos 2020, les fournisseurs n'ont pas eu à baisser leurs prix.



Fumée mais crue

Chaque année, il se vend 5 000 t de saucisses de Morteau IGP. Fumée mais crue, elle doit être cuite dans l'eau frémissante pendant 40 minutes avant d'être dégustée. Une offre cuite, minoritaire, existe aussi depuis une vingtaine d'années.

LA SAUCISSE DE MORTEAU FÊTE LES DIX ANS DE SON IGP. Reportage en Franche-Comté où cette charcuterie est produite.

SIGNES DE QUALITÉ

Quelle est belle la campagne de Franche-Comté ! Vallonnée et verte. Seulement, les porcs qui servent à la production des saucisses locales, la Morteau et la Montbéliard, n'en profitent pas. En tout cas pas directement. Ces pâtures sont le pré carré des bovins qui servent à la production du lait, ensuite transformé en comté. Comme l'énorme majorité des porcs élevés en France, ceux de Franche-Comté, qui finissent en grande partie en charcuteries régionales, sont élevés en bâtiment pour les protéger des maladies et des faibles températures. À 800 m d'altitude, il peut en effet y faire très froid. Or, à la différence de la Montbéliarde, fierté bovine de la région, et du cheval comtois, les porcs du coin ne sont ni renommés ni adaptés au climat.

Ils profitent en revanche indirectement des prairies dans lesquelles les vaches s'alimentent. C'est la particularité des porcs utilisés pour l'élaboration des charcuteries : ils sont nourris au petit-lait.

1000 LITRES DE PETIT-LAIT PAR ANIMAL

Pendant les sept mois de sa croissance, le porc ingère 1000 litres de ce lactosérum qui ne caille pas et ne permet pas de produire du fromage.



AmeStudio

Élevage au petit-lait

Dans des porcheries collectives ou directement implantées à proximité de l'étable où sont traitées les vaches qui servent à produire le comté, 165 producteurs élèvent leurs cochons, nourris en partie au petit-lait.

Avec les 250 à 300 kg de nourriture qu'il aura reçus avant d'atteindre les 100 kg qui le conduiront à l'abattoir, le liquide représente entre 15 et 35 % de l'alimentation comme l'impose le cahier des charges IGP. Les deux élevages, en Franche-Comté, sont historiques, même si le porcin découle uniquement du bovin. Sans les vaches, les porcs n'existeraient pas dans cette région. La méthode a néanmoins changé au fil des ans.

Alors que les fermes comtoises intégraient jadis quasi systématiquement les deux espèces sous le même toit, aujourd'hui, beaucoup d'exploitations ne font plus que de la vache et regroupent à plusieurs leurs volumes de petit-lait au sein d'une porcherie collective.

« Si nous avions eu une race de porc locale, nous aurions privilégié une AOP à l'IGP, précise Michel Delacroix, président d'A2M, association ►►



Hachage du maigre et du gras

Les 31 transformateurs reçoivent des 15 abattoirs les morceaux maigres et gras. Le cahier des charges fixe à un maximum de 30 % le taux de gras. Trop de gras et c'est l'exclusion du lot, pas assez et c'est un coup donné à la rentabilité et au caractère gustatif car même s'il n'a pas toujours bonne presse, le gras apporte du goût. Les pièces sont ensuite assaisonnées et grossièrement hachées (8 mm).



L'embossage ou poussage

C'est l'étape la plus technique du processus. Elle requiert six mois de formation. Chaque extrait de boyaux et acheté prédécoupé et chevillé d'un bâtonnet à l'une des extrémités. Une ficelle de lin ceinture l'autre bout du boyau et permet de le suspendre pour le placer sur un cadre.



Fumée au bois de résineux

Après une période de ressuyage qui chasse l'eau résiduelle de la saucisse fraîche, celle-ci passe au fumage. Le cahier des charges impose 24 heures minimum à une température d'environ 35 °C. On parle de fumage blanc, c'est-à-dire lent et à froid. Dans les thués traditionnels, en pratique la charcuterie reste plutôt 32 heures.

Photos : DR

SIGNES DE QUALITÉ

►► de promotion de la Morteau et de la Montbéliard. *Le cahier des charges est d'ailleurs en train d'évoluer. Il devrait prochainement intégrer l'absence de traitements antibiotiques des porcs ainsi que l'interdiction d'usage d'OGM dans l'alimentation.* »

Parmi les autres particularités des spécialités franc-comtoises, on trouve le fumage au bois de résineux locaux. « *Autrefois, il existait deux techniques pour conserver les aliments, le sel et le fumage, rappelle Michel Delacroix. N'ayant pas de sel à proximité, c'est vers le fumage que les habitants se sont tournés.* » Même si le parc de thués a fortement diminué, un certain nombre de ces vastes cheminées locales continuent de fumer des charcuteries. Le cahier des charges de l'IGP n'impose pas la fumaison

en thués traditionnels, en revanche il interdit une quelconque ventilation. La circulation de l'air doit être naturelle, ajustée par les tournants qui se trouvent au sommet du conduit. « *Contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce ne sont pas les gros producteurs qui fument leurs produits dans les cellules* », explique Olivier Paget, à la tête de deux grands sites de production : Jean-Louis Amiotte et Morteau saucisse.

LA MONTBÉLIARD PLUS DYNAMIQUE

Sur la trentaine de salaisonniers producteurs de Morteau adhérents à A2M, cinq sont de taille industrielle (Jean-Louis Amiotte, Morteau saucisse, Clavière, André Bazin et Aux produits Saugé). Ils livrent 80 % des 5 000 t de saucisses sous IGP Morteau. « *La Morteau et*

la Montbéliard sont deux produits en développement alors que la charcuterie dans son ensemble est à la peine, rappelle Michel Delacroix. La Montbéliard, plus accessible en prix, se montre plus dynamique et rattrape les volumes de sa grande sœur. » Pendant les premières années d'obtention de l'IGP, en 2010, les tonnages de Morteau ont progressé de 3 % chaque année. Désormais le rythme se ralentit, mais la croissance reste positive.

La saisonnalité a son importance. Pour une Morteau commercialisée en été, il s'en vend cinq en hiver. De même la consommation reste avant tout régionale. Les Comtois en consomment six fois plus que les Parisiens. ●

AMAURY BEAUTRU