



SAVEURS-FAIRE DE FRANCHE-COMTÉ

Saucisse Morteau IGP
Saucisse Montbéliard IGP



DOSSIER DE PRESSE 2024



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 mêlée 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



Morteau

Montbéliard

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 depuis 2020 puisque la Montbéliard passe en tête avec des volumes de production supérieurs à la 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 Trouseau, 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 régaler 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

2023

4 787

5 907

Volume des ventes (en tonnes)

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.

> 23 fabricants d'aliments du bétail

> 162 éleveurs

> 17 abatteurs-découpeurs

> 28 fabricants de saucisse de Morteau

dont 8 en Label Rouge

> 22 fabricants de saucisse de Montbéliard

159 éleveurs

29 fabricants de MRT

23 fabricants de MTB

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

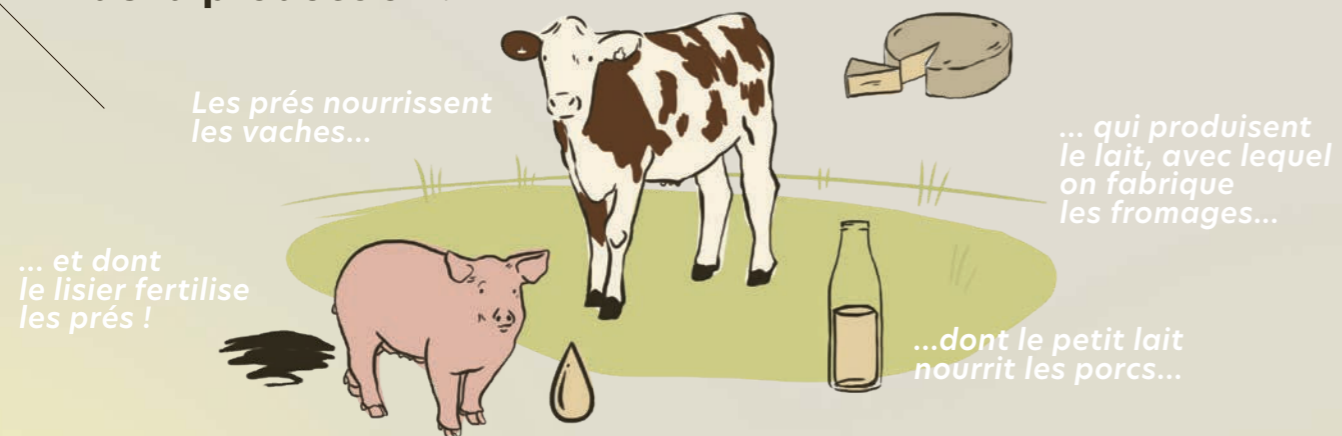
Les abatteurs-découpeurs réalisent les opérations d'abattage d'animaux et de découpe de viandes selon la réglementation des services vétérinaires et les règles d'hygiène et de sécurité alimentaires.

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 :

- Hugo Mathieu
Le Sauvage, Besançon (25)
- Hugues Droz
Le France, Villers-le-Lac (25)
- Christian Pilloud
Mon Plaisir, Chamesol (25)
- Jacques Barnachon
L'Étang du Moulin, Bonnetage (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)

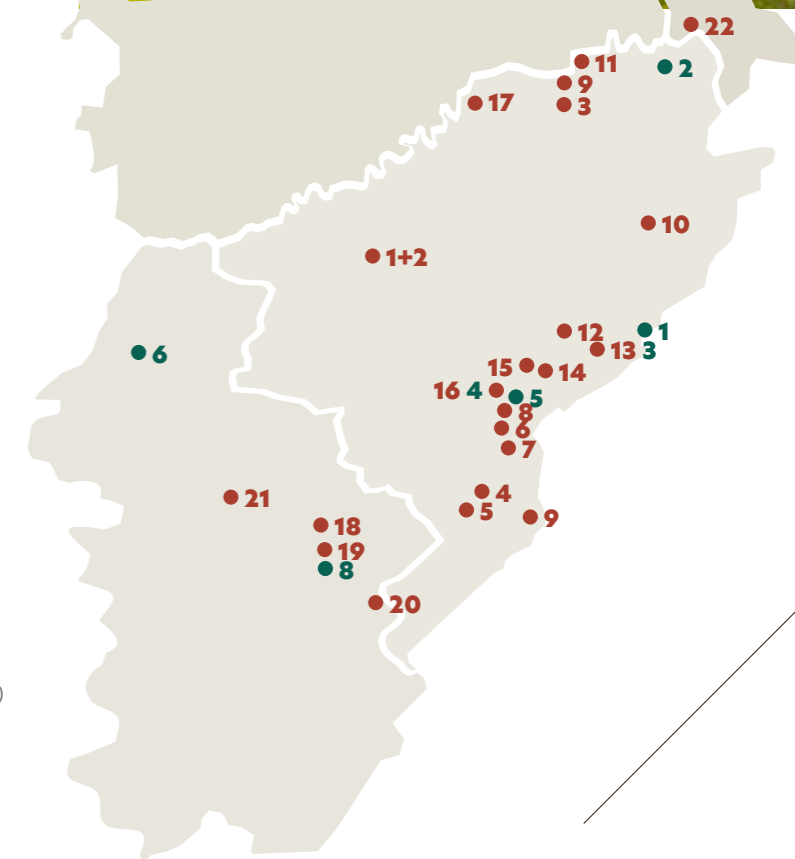
- Patrick Franchini
Au Moulin des Écorces, Dole (39)
- Jean-Philippe Gauthier
Le Balcon, Combeaufontaine (70)
- Frédéric Pastorino
CookOvin, Meroux (90)
- Anthony Bonnardot
Hôtel de la Poste, Pouilly-en-Auxois (21)
- Matthias Marc
Substance, Paris (75)

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) PANIER LEHMANN, Valentigney (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 PAPY GABY, Gilley (25)
- 17) LE TUYÉ DE MÉSANDANS, Mésandans (25)
- 18) LE FUMÉ DU JURA, Pont D'héry (39)
- 19) LE RELAIS DU FUMÉ, Champagnole (39)
- 20) LES SAVEURS DU MONT NOIR, Foncine-Le-Haut (39)
- 21) CHARCUTERIE BRELOT, Poligny (39)
- 22) 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)
- 8) PREMIER PLATEAU, Champagnole (39)



De l'art & du cochon

La cheffe Pauline Sené revisite la Montbéliard !

ne pas communiquer sur le nom de la Cheffe. Les droits se limitaient à 1 an



Curry de Saucisse de Montbéliard IGP, potimarron rôti, yaourt menthe-citron vert et cacahuètes

PRÉPARATION 1H / 4 PERSONNES

CURRY : 4 saucisses • 2 oignons jaunes • 3 gousses d'ail • 30 g de gingembre • 2 bâtons de citronnelle • 120 g de tomate pelées • 3 c.c de curry jaune poudre • 2 c.c de pâte de curry jaune • 1 c.c cumin en poudre • 1 c.c curcuma en poudre • 1 c.c gingembre poudre • 2 c.s de sucre roux • une pincée de piment en poudre • huile neutre • 1 litre de lait de coco • 125 g de crème liquide • 2 citrons verts
GARNITURE : 1 potimarron • huile d'olive • cumin et paprika fumé

YAOURT : 150 g de yaourt grec • 1/2 botte de menthe • 2 citrons verts • 10 g huile d'olive • vinaigre de xérès • 60 g de cacahuètes non salées

Émincez finement les oignons, hachez l'ail et le gingembre, écrasez la citronnelle et détaillez en rondelles (de 3 cm de hauteur) la saucisse crue. Sautez les morceaux de saucisse à la poêle jusqu'à l'obtention d'une coloration uniforme. Suez les oignons à l'huile neutre, ajoutez l'ail et le gingembre haché, puis ajoutez toutes les épices, torréfiez les épices dans la casserole. Ajoutez les morceaux de saucisses colorés. Enrobez la saucisse des épices. Bien mélanger, ajoutez les tomates pelées, le sucre roux, le lait de coco et la crème, sel et poivre. Laissez cuire environ 30 minutes sur feu doux et ajoutez le jus de citron à la fin. Rectifiez l'assaisonnement. Lavez le potimarron, le tailler en deux, le vider, puis détaillez-en 8 demi-lunes. Disposez sur plaque avec papier sulfurisé, ajoutez de l'huile d'olive dessus, sel, paprika et cumin, et enfournez 25 minutes à 200°C pour le rôti. Mélangez le yaourt grec, la menthe ciselée, les zestes de citron vert et le jus, salez, poivrez, et ajoutez un trait de vinaigre de xérès. Torréfiez les cacahuètes au four 8 minutes à 170°C. puis les concassez grossièrement. Disposez le potimarron rôti, en son creux mettre le curry de saucisse, dessus parsemez de cacahuètes et disposez une cuillère de yaourt menthe.

Saucisse de Montbéliard IGP, risotto de Fregola Sarda et poêlée de Shitakés-persillés

PRÉPARATION 1H > CUISSON 30 MIN
4 PERSONNES

2 saucisses de Montbéliard IGP • 320 g de pâtes Fregola Sarda • 60 g de vin blanc sec • environ 800 g de bouillon de volaille ou eau de cuisson de saucisse • 40 g d'échalote • 3 à 4 c.s d'huile d'olive • 60 gr de beurre • 150 g de parmesan à râper • 1 c.s de crème épaisse • 300 g de Shitaké • 2 gousses d'ail • 2 c.s huile d'olive • 1 botte de persil • 10 cl de vin blanc sec • 10 cl de vinaigre de cidre

Faites cuire les saucisses de Montbéliard IGP dans l'eau frémissante pendant 20 minutes. Épluchez et ciselez l'échalote. Versez de l'huile d'olive dans une casserole et faites revenir légèrement l'échalote émincée. Ajoutez les Fregola et faites-les colorer légèrement. Déglacez au vin blanc. Mouillez avec une louche de bouillon (ou l'eau de cuisson de saucisse) et remuez. Rajoutez louche après louche dès que c'est nécessaire et ne cessez jamais de mélanger. Faites cuire ainsi pendant 20 minutes. Pelez et hachez les gousses d'ail. Lavez et ciselez le persil. Coupez les pieds des Shitakés, passez-les très rapidement sous l'eau courante et mettez-les sur du papier absorbant. Faites chauffer 1 cuillère à soupe d'huile dans une poêle. Ajoutez les Shitakés 5 minutes pour qu'ils rendent leur eau. Égouttez-les. Faites chauffer le reste d'huile d'olive. Ajoutez l'ail haché. Faites-le revenir 2 minutes sans coloration à feu moyen. Ajoutez les Shitakés. Poêlez à feu vif pendant 3 minutes en remuant. Ajoutez les rondelles de Saucisse, déglacez avec le vin blanc et le vinaigre de cidre. Ajoutez le persil à la fin. Une fois la cuisson terminée du risotto, ajoutez le parmesan râpé, la crème et un peu de beurre, salez et poivrez puis dégustez aussitôt. Dans une grande assiette creuse disposez le risotto, sur le dessus mettez la poêlée de Shitaké et de saucisse, et ajoutez des copeaux de parmesan.



Gougères Saucisse de Montbéliard IGP et gruyère

PRÉPARATION 1H / 4 PERSONNES

90 g de beurre doux • 250 g de lait entier • 1 c.c de sel • 150 g de farine T55 • 4 œufs entiers • 150 g de Gruyère + 50 g à râper • 120 g de Saucisse de Montbéliard • 1 jaune d'œuf + 20 g de lait

Faites cuire les Saucisses de Montbéliard dans l'eau frémissante pendant 20 minutes. Préchauffez le four à 200°C (th 6-7). Dans une casserole, portez le lait à ébullition, avec le beurre coupé en morceaux + 1 cuillère à café de sel. Hors du feu, ajoutez la farine d'un coup, tamisée au préalable pour éviter des grumeaux. Mélangez vivement à la spatule, et faites dessécher pendant 1 à 2 min sur feu doux, jusqu'à ce que la pâte se décroche des bords de la casserole. Laissez tiédir quelques instants, et incorporez les oeufs un par un en mélangeant bien. Ajoutez les 150 g de Vieux Comté râpé, la saucisse de Montbéliard détaillée en petit dés, ajoutez la pincée de sel et de poivre. Déposez cette pâte à l'aide de 2 cuillères à café, en petits tas séparés, sur une plaque beurrée. Vous pouvez dorer les petites gougères avec un jaune d'œuf, à l'aide d'un pinceau. Râper le reste de Comté sur les gougères dorées. Enfouez 20 min dans le four à 180°C en surveillant. Disposez les gougères sur un plateau ou une grande assiette plate.

L'amour food

La Morteau comme on l'aime...

Croûte de Mont d'Or et saucisse de Morteau IGP, morilles et oignons caramélisés

PRÉPARATION 45 MIN > CUISSON 40 MIN
4 PERSONNES

1 Mont d'Or moyen • 4 mini saucisses de Morteau
• 250 g de crème épaisse • 50 g de beurre • 50 g
de morilles séchées • 4 belles tranches de pain de
campagne • 1 cube de bouillon de volaille
• 1 échalote • Noix de muscade • Sel

La veille, mettre les morilles à tremper dans un récipient contenant un litre d'eau. Le jour même, faire cuire les saucisses de Morteau, sans les percer, dans une casserole d'eau frémissante pendant 20 à 25 min. Les égoutter et réserver. Égoutter les morilles en les pressant entre vos mains et réserver l'eau. Peler l'échalote, la hacher et la faire fondre à feu

doux dans une poêle à bord haut avec le beurre. Ajouter les morilles. Laisser cuire doucement pendant 2 minutes, le temps que les morilles absorbent le beurre. Ajouter l'eau des morilles et le cube de bouillon de volaille. Saler si nécessaire. Laisser cuire à feu doux pendant 30 minutes. Puis ajouter la crème, assaisonner de sel, poivre et noix de muscade, et laisser mijoter quelques minutes. Préchauffer le four à 200°C. Faire griller les tranches de pain. Prendre 4 petits plats à gratin ou caquelons. Dans chaque plat, déposer la tranche de pain, la recouvrir de Mont d'Or, poser une mini saucisse sur chaque et napper de sauce morilles. Enfourner pour 15 minutes.



Club sandwich de saucisse de Morteau IGP, mousse de chèvre aux tomates confites

PRÉPARATION 30 MIN > CUISSON 10 MIN
4 PERSONNES

12 tranches de brioche pas trop épaisses • 2 mini saucisses de Morteau cuites • Huile de noix • 300 g de fromage de chèvre frais • 15 cl de crème liquide • pétales de tomates confites • 3 cl d'huile de noix

Dans un saladier, lisser à l'aide d'un fouet le fromage de chèvre. Monter au batteur la crème liquide, et l'incorporer au fromage, puis ajouter l'huile de noix. Couper en brunoise 4 pétales de tomates confites, les ajouter dans la mousse. Assaisonner de sel, et de poivre puis placer au réfrigérateur. Couper en fines tranches les saucisses. Faire chauffer une poêle sans matière grasse et faire torrifier une face des tranches de saucisse. Mettre les tranches de brioche à toaster. Prendre 4 tranches de brioches, tartiner de mousse, recouvrir de tranches de saucisse, recouvrir d'une tranche de brioche, répéter une seconde fois et pressez le tout légèrement. Mettre un pique pour maintenir la structure. Terminer en décoration avec un pétale de tomate et une tranche de saucisse.



Cannelés à la saucisse de Morteau IGP, au Comté et noix

PRÉPARATION 10 MIN > CUISSON 30 MIN
4 PERSONNES

180 g de saucisse de Morteau cuite • 2 œufs
• 50 cl de lait demi-écrémé • 100 g de farine
de maïs • 60 g de beurre • 50 g de Comté râpé
• 8 cerneaux de noix

Préchauffer le four à 180°C. Couper la saucisse de Morteau en petits morceaux. Dans une casserole, chauffer le lait avec le beurre en morceaux. À la première ébullition et hors du feu, ajouter la farine en une fois puis mélanger énergiquement. Ajouter les œufs un à un tout en mélangeant. Ajouter les morceaux de saucisse de Morteau, le Comté et les noix puis mélanger l'ensemble. Assaisonner de sel, poivre. Verser votre pâte dans un moule à alvéoles à cannelés. Enfourner à 180 °C pendant 30 minutes. Démouler vos cannelés. Servir les cannelés en amuse-bouche ou accompagnés d'une salade verte, de sauce soja, ou d'un coulis de tomates.

attention cf. : logo transmis, mais il n'est pas harmonieux en forme



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

CONTACT PRESSE

Agence aiRPur
Charline Gindre
Tél. : 07 86 37 68 54
Email : cgindre@agence-airpur.fr

Graphisme : www.midia14h.com

Crédits photos : Médias Talents, Lukam, Julien Kaufmann
Baobab Conseil