



Chaîne de transmission : les gardiens du terroir

Exploration de la réaction en chaîne à l'origine des saucisses de Morteau IGP et de Montbéliard IGP



CHAÎNE DE TRANSMISSION : LES GARDIENS DU TERROIR

Dessiner les racines et les processus traditionnels qui façonnent les deux saucisses comtoises, c'est entamer un voyage dans le temps, au moins jusqu'à l'Antiquité où se diffuse déjà la réputation des salaisons séquanais, et peut-être même jusqu'au Néolithique qui voit naître l'exploitation du sel de Franche-Comté indispensable à la conservation de la viande.

De la fière tribu gauloise à la table du consommateur du XXI^e siècle, les maillons d'une remarquable chaîne de transmission se sont peu à peu mis en place. Savoir-faire, quête de qualité, respect des traditions : la transmission s'effectue d'homme à homme, pour que vivent la saucisse de Morteau IGP et la saucisse de Montbéliard IGP, les plus savoureuses des salaisons de Franche-Comté !



JULES CÉSAR, CONQUIS PAR LES SALAISONS GAULOISES

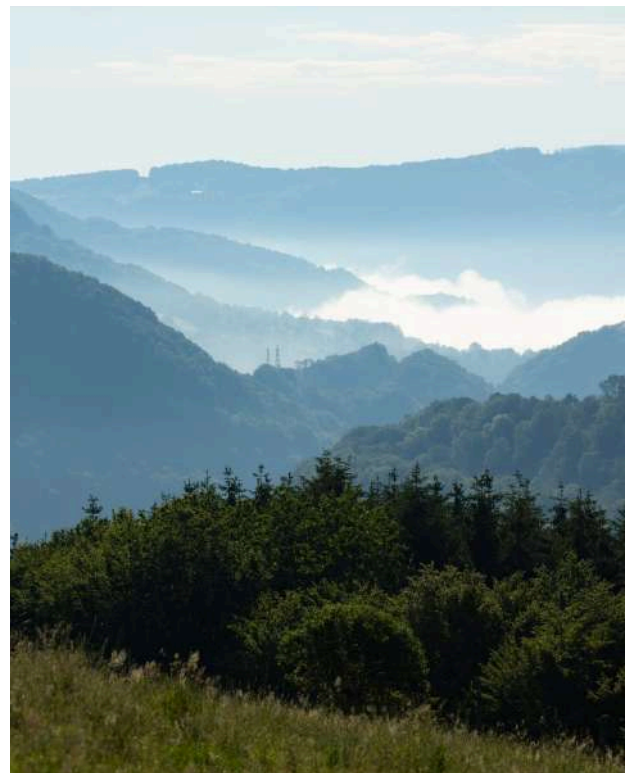
- **Son environnement naturel** : quelque part entre le champ de bataille et la table de banquet
- **Son outil de travail** : le glaive dans une main, la furca* dans l'autre
- **Sa touche perso** : réussir à imposer la civilisation romaine tout en célébrant la cuisine gauloise

Conquérant et ambitieux, fin stratège et tacticien, Jules César est à l'origine d'une légende qui a pris de l'épaisseur en traversant les siècles. Mais sait-on si l'homme appréciait la gastronomie... ? Il se pourrait bien qu'il soit le tout premier à avoir témoigné de sa préférence pour les salaisons de Franche-Comté ! Fertilité des terres, savoir-faire de la tribu des Séquanes, qualité de la viande de porc : au Ier siècle avant notre ère, ses Commentaires sur la guerre des Gaules dévoilent la région sous un aspect agricole et culinaire, confirmé par la découverte des fumoirs à viande gallo-romains retrouvés à Mandeure (autrefois Epomanduodurum) non loin de Montbéliard. C'est ainsi que les aïeules fumées des saucisses de Morteau et de Montbéliard ont voyagé jusque sur les tables de Rome, grâce à la recommandation de l'un des meilleurs et des plus inattendus VRP de l'époque... Veni, vidi, vici !

*petit instrument à deux ou trois dents, ancêtre probable de notre fourchette



Théâtre antique de Mandeure



AGRICULTEUR : UN HOMME ET SES VACHES SONT DANS UN PRÉ

- **Son environnement naturel** : le vert inimitable des pâturages francs-comtois
- **Son outil de travail** : le tank à lait, incontournable cuve où tout commence
- **Sa touche perso** : un troupeau bien dans sa tête et dans ses sabots, c'est la base

De paysan, il est devenu agriculteur, adaptant son exploitation aux exigences de son temps : l'éleveur de vaches laitières est à la base de l'écosystème circulaire qui donne naissance aux saucisses de Montbéliard et de Morteau IGP. Dans l'herbe verte des pâturages en été, dans la chaleur de l'étable en hiver, les vaches de race montbéliarde approvisionnent quotidiennement et depuis des siècles les fruitières en lait, pour la production des renommés fromages de Franche-Comté. Leur fumier, répandu dans les champs, contribue à la régénération des pâtures. Les paisibles ruminantes à la robe tachetée font partie intégrante de la carte postale de Franche-Comté, tout en participant activement à l'élaboration de ses spécialités culinaires phares.



FROMAGER, AU CŒUR DE LA MAGIE LACTÉE

- **Son environnement naturel** : la fruitière à l'aube, lorsque tous dorment et que lui enclenche la magie
- **Son outil de travail** : la traditionnelle et incontournable cuve à fromage en cuivre
- **Sa touche perso** : désolé, un secret de fromager ne se transmet qu'à un futur fromager...

On dit de certains de ses gestes qu'ils ne sont reproductibles par aucune machine... Vêtu de son tablier blanc et à pied d'œuvre dès l'aube, le fromager est l'âme des « fruitières » de Franche-Comté. C'est là qu'est acheminé le lait en provenance des exploitations agricoles des environs, transformé en comté, morbier, mont d'or, bleu de Gex et autres délicieux fromages. D'un toucher expert, le fromager détermine le moment où la matière noble peut être séparée du petit-lait, inscrivant ainsi son action dans une chaîne vertueuse de production. Car le lactosérum, résidu de la fabrication des fromages, possède une valeur nutritive inestimable aux yeux de la filière porcine : les porcs de Franche-Comté en sont nourris depuis des siècles !



ÉLEVEUR DE PORCS ET GARDIEN DU TERROIR

- **Son environnement naturel** : au plus proche de ses bêtes, pas trop loin de la fromagerie si possible
- **Son outil de travail** : une cotte bleue pour être à l'aise toute la journée
- **Sa touche perso** : pas de compromis avec le bien-être animal, pour des produits carnés de qualité

Au plus proche des animaux et de la terre qui le nourrit, l'éleveur de porcs a lui aussi fait évoluer ses pratiques agricoles au fil du temps. Mais en Franche-Comté, les choses les plus importantes ne changent pas. Ainsi en va-t-il de l'étroite relation qui unit depuis des siècles l'éleveur et la fromagerie : l'un près de l'autre ils collaborent afin de valoriser le petit-lait, dans une démarche aussi cohérente que vertueuse. Certaines fromageries sont même équipées d'un « lactoduc » qui achemine directement le lactosérum vers les élevages de porcs ! Grâce au travail engagé des éleveurs, le porc franc-comtois, né, élevé et abattu dans la région, bénéficie depuis 2010 d'une IGP qui garantit qualité et proximité au consommateur. Ce sont plus des trois-quarts de cette production qui sont à présent engagés dans la filière des saucisses IGP de Morteau et de Montbéliard.



ABATTEUR-DÉCOUPEUR : PASSION DU MÉTIER ET CIRCUIT COURT

- **Son environnement naturel** : chaud devant en chambre froide
- **Son outil de travail** : respecter le produit, c'est d'abord utiliser un couteau bien aiguisé
- **Sa touche perso** : à chaque morceau sa destination, et pas de gaspi !

Des gestes précis et un cahier des charges où dominent les notions de sécurité alimentaire, de qualité et de respect des parties nobles de l'animal : l'abatteur-découpeur est héritier de la longue tradition d'élevage et d'abattage des porcs dans les fermes de Franche-Comté. Deuxième espèce d'élevage de la région, après les vaches laitières, le porc comtois est valorisé au sein d'une filière bien organisée, qui fournit notamment les salaisonniers fabriquant des saucisses de Morteau et Montbéliard IGP. Épaule, jambon, désossé, longe sans os, poitrine ou petit-maigre font ainsi partie des morceaux préférentiellement utilisés dans la fabrication des deux belles fumées.



SALAISONNIER, PAR AMOUR DE LA TRADITION ET DU GOÛT

- **Son environnement naturel** : le laboratoire où toutes les expériences se dégustent
- **Son outil de travail** : le hachoir à viande, attention le réglage est précis
- **Sa touche perso** : une recette qui sublime chaque saucisse, dans le respect du cahier des charges de l'IGP

Les saucisses de Morteau et de Montbéliard ont longtemps été produites dans un cadre domestique, dans l'intimité des fermes, au fil de recettes et d'un savoir-faire patiemment transmis d'une génération à l'autre. **Héritier de cette tradition pluricentenaire, le salaisonnier**, qu'il soit artisan boucher-charcutier, transformateur ou fabricant, est un **porteur de goût attaché à la préservation de ce patrimoine**. Les ingrédients, sel, poivre et épices, sont identiques à ceux d'autrefois, et si **le hachage de la viande est encadré précisément**, c'est pour que chaque saucisse donne dans l'assiette le meilleur d'elle-même ! Pas plus de 6 mm pour la saucisse de Montbéliard IGP, embossée dans l'intestin grêle et joliment torsadée en duo, et jusqu'à 8 mm pour la saucisse de Morteau IGP, embossée dans le gros intestin et consciencieusement liée par une ficelle écrue... sans oublier **l'emblématique cheville de bois** !



RESPONSABLE DU FUMAGE : CRÉATEUR DE FUMÉ SANS FEU

- **Son environnement naturel** : dans le thuyé, sous un firmament de saucisses
- **Son outil de travail** : sciures ou branches, il touche du bois
- **Sa touche perso** : une combinaison d'essences, pour des arômes inimitables et une subtile « signature fumée »

Le secret des salaisons de Franche-Comté réside en partie dans un **fumage « lent » et « froid »**, qui est à l'origine de **l'arôme caractéristique, équilibré et soutenu, sublimant les saucisses de Morteau et de Montbéliard IGP**. Pour obtenir ce résultat, le responsable du fumage n'utilise que du bois et de la sciure de résineux, sapin et épicéa, parfois genévrier, veillant à ce que la fumée produite demeure à une température inférieure à 30 degrés. Au sein du « **tuyé** », **grande pièce pyramidale** qui se trouvait autrefois au centre des habitations traditionnelles de la région, les saucisses pendues par dizaines baignent dans cette fumée légère, qui les dote en plus d'une **appétissante couleur ambrée**.



CHEF CUISINIER, QUAND L'EXCELLENCE DU GESTE SUBLIME CELLE DU PRODUIT

- **Son environnement naturel** : entre les casseroles et les fourneaux, du four au frigo
- **Son outil de travail** : son palais bien sûr, la clé de ses recettes exclusives
- **Sa touche perso** : étonner et séduire les convives par des associations de saveurs réussies

Les belles fumées comtoises s'acclimatent au sein de toutes les cuisines et nombreux sont les chefs qui les mettent au menu avec inspiration. À Paris comme à Bonnetage, les saucisses de Morteau et de Montbéliard IGP font merveille en compagnie de leurs compagnons de terroir, vin jaune au **restaurant étoilé Substance de Matthias Marc**, ou comté sur la carte de l'institution qu'est **L'Étang du Moulin**, via les casseroles de **Jacques Barnachon**. Interprétées avec recherche et salade fumée (aussi) par **Hugues Droz sur les tables du France** à Villers-le-Lac, elles s'invitent en toute simplicité et en brochettes populaires et goûteuses chez **Jean-Michel Tannières**, aux commandes du restaurant **Le Tillau** aux Verrières-de-Joux. Ici et là, la tradition compose avec des **propositions audacieuses**, et toujours **savoureuses**.



ELLE ET LUI... À LA MAISON

- **Son environnement naturel** : à table en famille, ou avec une brochette de copains
- **Son outil de travail** : une bonne bouteille, à température idéale, pour sublimer le repas
- **Sa touche perso** : prendre le temps de cuisiner « maison » pour régaler ses proches

Conviviales et gourmandes, faciles à cuisiner et à accommoder, les saucisses de Morteau et de Montbéliard IGP sont un choix d'évidence lorsqu'approche le repas. En été, elles étonnent **sur le barbecue**, en automne et en hiver elles régalent **servies avec des pommes de terre ou une poêlée de légumes**. Chacun se les approprie le temps d'une **recette simple et goûteuse**, à moins que l'envie ne se fasse sentir d'une **préparation plus élaborée en mode « chef »** ! Saveur fumée et goût authentique : la saucisse est **le morceau de terroir franc-comtois à mettre sans modération dans son assiette**.





CONTACTS PRESSE

Agence aiRPur

Charline GINDRE

cgindre@agence-airpur.fr - 0786376854

www.saucissedemorteau.com

www.saucisse-montbeliard.com