



Sommaire



Page

2

Histoires de saucissons secs

Le saucisson, recette romaine ou gauloise ?
Au fil des siècles...

3

Secrets de spécialistes ...

La recette du saucisson sec en détails
Les saucissons à gros et moyen hachage
Les saucissons à hachage fin
Dénominations et mentions spéciales

10

Balades gourmandes à travers la France

Les spécialités régionales...
Les spécialités étrangères...

14

Valeurs nutritionnelles

15

Pour parler de qualité

Comment conserver les saucissons secs ?

17

L'art de saucissonner

Quelques astuces
Le saviez-vous ?

18

Recettes

Tartine de saucisse sèche
Un apéritif réussi :
mini club sandwiches, saucisse sèche en navette,
aumônière de Rosette de Lyon au Cantal, le sandwich Gourmand

21

Bibliographie

Depuis plus de 2 000 ans, le saucisson régale nos papilles et sa préparation est restée sensiblement la même.

Le saucisson, recette romaine ou gauloise ?

On pense que le salaisonnier latin apporta son hachoir et son savoir-faire à l'éleveur gaulois qui lui fournissait la chair savoureuse de ses magnifiques cochons élevés en plein air et nourris aux glands...

D'ailleurs, à l'époque, les porcins qu'appréciaient le plus les Romains étaient importés de Gaule. Un véritable travail d'équipe !

Les bouchers spécialisés dans la viande de porc existent déjà à Rome, où ils exercent aux côtés des bouchers de bœuf. Ils se subdivisent en *salsamentarii* (marchands de salaisons) et *botularii* (marchands de boudins et de saucisses). Bien des préparations de charcuterie porcine dérivent de mots latins, tel le terme saucisson (*salsus*). Le *pendulus* (gros saucisson) se faisait avec le cæcum du porc, tandis que la *hilla*, saucisson très mince, utilisait l'intestin grêle comme nos saucisses sèches de montagne. Se dégustait également, en Gaule cisalpine, le *tucetini*, un saucisson constitué d'un mélange de filets de porc et de bœuf qui s'apparente au jésus actuel.

Vestiges de l'histoire, ce n'est pas un hasard si l'on constate aujourd'hui que les régions françaises réputées pour leurs salaisons, furent souvent dans l'Antiquité des centres urbains très romanisés : Lyon, Arles, les Ardennes...

Au fil des siècles...

Au XIIIème siècle, les "chaircuitiers" débordaient tellement d'imagination en matière de salaisons, et plus particulièrement de saucissons, qu'il fallut que les autorités interdisent d'y mettre autre chose que du "sel, du fenouil et autres bonnes épices".



La recette du saucisson sec en détails

Les saucissons secs sont réalisés à partir d'un mélange de viandes (environ 3/4 de viandes maigres pour 1/4 de gras) hachées plus ou moins finement, salé (pour une bonne conservation), assaisonné et mis sous boyau. Ils sont ensuite patiemment séchés.

On distingue deux grandes variétés de saucissons secs : ceux à moyen et gros hachage (saucissons secs les plus courants en France, tels que le saucisson de montagne, la rosette, le pavé et le jésus) **et ceux à hachage fin** (tel le salami danois). Les saucissons sont considérés à gros hachage lorsque le diamètre des morceaux de viande est au minimum de 6 mm.

Ingrédients, arômes, textures et apparences, rien n'est laissé au hasard !

Le plus souvent, le saucisson sec se compose de maigre de coche (1) et/ou de porc charcutier paré et dénervé, de gras de porc et d'une enveloppe. Il existe également des saucissons secs préparés à base de bœuf, âne, cheval, mulet ou chèvre.

Le saucisson sec contient également du sel (25 à 35 g/kg pour les petites pièces, 35 g/kg pour les grosses pièces) qui favorise la conservation du produit et contribue au bon développement de ses qualités organoleptiques. Selon les recettes, des sucres, aromates, du poivre, parfois du poivre vert, des épices (cardamome, girofle, piment, muscade, ail), du vin ou de l'alcool (2) sont éventuellement ajoutés. Des ferments sélectionnés font le plus souvent partie de la recette : ils dirigent et accompagnent la



maturation du saucisson sec.

(1) Terme professionnel désignant la truie qui a terminé ses cycles de reproduction.

(2) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Le boyau employé est soit naturel, reconstitué à partir de fibres animales ou encore artificiel. Le choix du boyau est une étape essentielle dans la fabrication du saucisson sec : il doit être suffisamment épais et solide afin de résister à l'embossage, et à la fois assez fin et perméable pour permettre au produit de respirer et de sécher dans de bonnes conditions.

La pâte est "poussée" soit dans **le chaudin** (gros intestin de porc) utilisé dans la fabrication du saucisson de ménage, saucisson de montagne, soit dans le **cæcum** (partie antérieure du gros intestin utilisé dans la fabrication du jésus), ou dans du **menu** de porc (intestin grêle de petit diamètre utilisé pour les saucisses sèches).

L'enrobage du saucisson est appelé la "fleur". La fleur peut être naturelle ou le résultat d'un ensemencement externe de micro-organismes, dont le développement au cours du séchage contribue à la flaveur finale et à la présentation. L'évolution de la flore microbienne est strictement contrôlée durant tout le processus de fabrication.

Le **séchage** et la **maturation** s'effectuent à la température moyenne de +12 à +14°C, pendant 4 à 10 semaines selon le diamètre du produit.



F comme Fabrication

Préparation
des viandes



Mélange
Hachage



Embossage



Étuvage
Séchage



Conditionnement



Le saviez-vous ?

On dit souvent que les saucissons secs sont plus salés qu'autrefois. C'est faux ! En réalité, il ne s'agit que d'une impression sensorielle. Explication : au cours des vingt-cinq dernières années et afin de satisfaire la demande des consommateurs, les fabricants ont fortement réduit la quantité de sel entrant dans la composition des saucissons, tout en proposant des produits moins gras et moins secs. Cette modification de la recette a entraîné des changements organoleptiques : en effet, si le gras atténue la perception de la saveur salée, les viandes, par l'intermédiaire de leurs protéines, fixent le sel.

Les saucissons à gros et moyen hachage

Le saucisson de montagne

Il est pur porc, à gros hachage, emballé exclusivement en chaudin. Autrefois, tous les saucissons à gros hachage, fabriqués dans les zones définies comme telles, avaient droit à l'appellation "saucissons de montagne". Aujourd'hui, cette appellation est soumise à autorisation ; les saucissons doivent être fabriqués dans les zones définies comme telles et préparés à partir de viandes provenant d'animaux élevés dans les zones de montagne.

La saucisse sèche

Elle est préparée avec de la viande fraîche et ferme, de préférence de cochon déneuvré et salée. Elle correspond aux produits séchés dont la pâte est souvent hachée grossièrement et emballée en menus de porc de diamètre de 30 à 40 mm. Le temps de séchage/maturation est assez court (3 à 4 semaines) et s'effectue dans un air froid, humide et peu piquant. Il existe de nombreuses appellations, comme par exemple, la saucisse sèche d'Auvergne (sa région de prédilection), de Lorraine, d'Ardèche, de Savoie et de la Montagne Noire.

En Auvergne, la saucisse sèche est embossée dans un boyau naturel de faible diamètre, fermé avec une ficelle et courbé en forme de fer à cheval. Il n'est pas fumé.

La saucisse à la perche se présente sous forme d'un tube cylindrique continu, de faible diamètre, enroulé sur une perche.

Le saucisson de ménage, vendu aussi sous l'appellation saucisson sec, est le plus courant des saucissons.

C'est un saucisson de hachage moyen embossé sous chaudin, d'un poids minimum de 200 grammes. Il est toujours "pur porc".

La rosette dite encore fuseau

Par sa taille, la "petite rose" est le plus grand des saucissons. Elle pèse de 300g à plus de 1kg et est fabriquée à travers toute la France.

Sous ces appellations, on désigne tous les saucissons qui se présentent sous un aspect fusiforme ou tronconique. La rosette est préparée à partir de viande de porc hachée gros. Elle est toujours "pur porc". Elle est embossée en fuseau (côlon terminal) naturel ou reconstitué, puis ficelée ou enveloppée d'un filet élastique. Elle est ensuite longuement séchée. Elle tire son nom de son boyau, le fuseau, qui est la partie de l'intestin de porc et communément appelé "rosette" à cause de sa couleur rose.

Le boyau très épais lui donne cette saveur caractéristique.

Certains amateurs aiment y retrouver une légère pointe d'acidité.

Le pavé, la miche, le galet ou rouelle

Tous ces termes désignent un saucisson pur porc de forme aplatie et légèrement allongée, d'un diamètre supérieur à 70mm. La pâte est embossée en sac ou caecum de porc ou de coche.

Ce type de saucisson est le plus souvent enduit de poivre concassé, parfois d'herbes de Provence. Il est fabriqué à partir d'une pâte comparable à celle de la Rosette ou du saucisson de type "montagne".

Le jésus sec

D'un diamètre très large (10cm), le boyau qui le contient est l'extrémité antérieure du gros intestin ou cæcum. Ce saucisson, fabriqué dans toute la France, est toujours pur porc au hachage moyen. Sa composition est très proche de celle de la rosette et sa couleur extérieure est brune. Autrefois, il s'agissait d'un produit socialement valorisé, il était consommé uniquement pour les grandes occasions. Selon certains, le terme "jésus" proviendrait du fait que ce saucisson était fabriqué à la fin de l'hiver et consommé traditionnellement à Noël. D'autres expliquent que ce nom dériverait de la présentation du saucisson : emmailloté dans des langes, comme l'étaient autrefois les nouveau-nés.

Les saucissons à hachage fin

Le produit type est le salami, dont le plus vendu en France est le salami de type danois. Il peut être fabriqué en France.



Le salami

C'est un saucisson, pur porc ou porc et boeuf, légèrement fumé et de grande taille au hachage très fin.

On remarquera dans sa pâte la présence de morceaux de gras de petite taille, répartis de façon homogène. Dans certaines régions de l'Est de la France, en Allemagne et en Italie, le terme "salami" désigne tous les saucissons secs.

Dénominations et mentions spéciales

Les saucissons secs peuvent bénéficier d'appellations définies par le Code des Usages de la Charcuterie ⁽³⁾ :

- "Pur porc" : cette mention est réservée à des produits dont le maigre et le gras sont apportés par le porc.
- "Supérieur" : un saucisson sec de qualité supérieure contient plus d'ingrédient noble et moins d'additifs que les produits standards.
- "Authentique" ou "véritable" suivie d'une mention géographique : le produit doit être fabriqué dans le département et les cantons limitrophes, s'il s'agit d'une ville, d'un département ou d'un lieu, dans la région ou la province et les cantons limitrophes, s'il s'agit d'une région ou d'une province. Le produit est obligatoirement sous boyau naturel, éventuellement cousu ou collé et le seul additif utilisé est le nitrate de potassium et/ou sodium.
- "Traditionnel" (ou mention faisant référence à la tradition) : cette mention implique que le produit soit sous boyau naturel, éventuellement cousu ou collé, que le seul additif utilisé soit le nitrate de potassium et/ou sodium, et que ne soient employés que des arômes naturels.
- "À l'ancienne" (ou "comme autrefois" et équivalents) : le produit doit être fabriqué avec des maigres et des gras n'ayant subi aucun autre traitement que la réfrigération et que le seul additif utilisé soit le nitrate de potassium et/ou sodium, et que ne soient employés que des arômes naturels. Les boyaux naturels, éventuellement cousus ou collés, sont fermés à la ficelle.

(3) Le Code des Usages de la Charcuterie est le résultat d'une large concertation entre les fabricants industriels et artisans, le Centre Technique de la Salaison, de la Charcuterie, des Conserves de Viandes. Il est validé par l'Administration française, par l'intermédiaire de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes. Ce texte permet d'assurer la protection du consommateur et de garantir la loyauté des transactions.

Les saucissons secs peuvent également bénéficier de signes de qualité contrôlés par des organismes officiels :

Label Rouge : ce label garantit au produit une qualité supérieure par rapport au produit courant.

La certification de qualité avec le logo "Atout Qualité" ou "Critères Qualité Certifié" (CQC) garantissent les caractéristiques du produit ou des règles de fabrication particulières et strictement contrôlées.

IGP ou Indication Géographique Protégée : la dénomination de vente est réservée au produit fabriqué dans la zone concernée, protégée au niveau communautaire et passant par le respect d'un cahier des charges précis (certification ou label).

La dénomination "Montagne" : elle s'applique à un saucisson sec, dont toutes les matières premières et étapes de fabrication sont situées dans une zone de montagne. Autres caractéristiques, le saucisson sec doit avoir subi un séchage lent à une altitude minimum de 800m. Les saucissons et les saucisses sèches de Lacaune sont les seuls à bénéficier de la dénomination "Montagne".

Autres : Les dénominations "rustique", "fermier", ou encore "campagne" ne figurent en aucun cas parmi les signes officiels de qualité et n'offrent aucune garantie au consommateur.



Saucisson de montagne, saucisse sèche, rosette, fuseau, pavé, miche, galet, jésus, salami... La France raffole des saucissons secs ! En 2000, environ 105 000 tonnes de saucissons secs ont été fabriquées (4).

La production de saucissons secs est localisée principalement dans le centre de la France, la région Rhône-Alpes et, d'une manière générale, dans les régions montagneuses où le climat froid et sec permettait la fabrication pendant la majeure partie de l'année.

Les spécialités régionales ...

En région Rhône-Alpes

Le saucisson de Lyon

L'une des premières recettes de saucisson de Lyon paraît en 1839, dans la *Néophysiologie du goût* de Maurice Cousin. Autrefois, ce saucisson sec était préparé à base de bœuf. Aujourd'hui, c'est un saucisson pur porc, fabriqué à partir de maigre et à la pâte très fine. On le reconnaît aussi grâce aux petits lardons carrés et à la couleur rouge foncé de sa farce.

Cette spécialité lyonnaise, de présentation caractéristique et unique en son genre, de texture moelleuse et de goût spécifique est méconnue en dehors de sa région de production.

Le maigre qui entre dans la composition du saucisson de Lyon est constitué de jambon et d'épaule, d'une couleur de préférence soutenue et le gras doit provenir exclusivement du lard de bardière. Après avoir été finement haché, le maigre est salé et laissé 24 heures au repos, à une température constante de 0°C. Une fois découpé en lardons, le lard est également salé et laissé au repos 24 heures.

Ce temps de repos est nécessaire, afin que le sel pénètre bien en profondeur. Grâce à cette technique, les lardons ne resteront pas collés entre eux lorsqu'ils seront mélangés à la mée.

(4) Source FICT



Les préparations sont ensuite mélangées et assaisonnées. Le type d'embossage est lui aussi caractéristique : il est effectué dans un boyau naturel doublé, spécialement réalisé pour le saucisson de Lyon. Ce procédé nécessite un savoir-faire particulier et permet de retenir toute la saveur du saucisson et de réduire la perte de poids inévitable lors du séchage. Le doublage s'effectue sur un mandrin (moule) à partir d'un menu de porc recouvert d'un chaudin, les deux boyaux une fois séchés resteront collés. Les boyaux embossés seront ensuite séchés entre +10 et +12°C, pendant 4 à 7 semaines, suivant leur taille et l'évolution de leur maturation.

Du côté du Midi-Pyrénées

La saucisse sèche à la perche

Particularité de ce produit, la saucisse est enroulée autour d'une perche pour être séchée. Sa production s'étend dans une zone allant des monts de Lacaune dans le nord-est du Tarn au nord de l'Aveyron, vers Laguiole.

Il s'agit d'une saucisse à gros hachage, de 26 à 28 mm de diamètre, formée de boucles allongées. Le nombre de boucles peut varier : il dépend de la longueur du menu de porc utilisé. La pâte, visible à travers le boyau, est de couleur rouge sombre.

Les maigres d'épaule et de poitrine de porc, ainsi que le gras dur sont hachés (plus finement dans le Tarn qu'en Aveyron), salés, poivrés, puis embossés dans des menus de porc. Puis, on enroule les saucisses sur des perches (30 cm environ par boucle). Elles seront légèrement étuvées durant 24 heures à +20°C maximum. Elles seront ensuite séchées 10 à 15 jours en séchoir à +13°C : taux d'humidité moyen afin de limiter le développement de la fleur de surface (pénicillium et levures).

Si la saucisse sèche à la perche est lavée et brossée après séchage en Aveyron - afin d'éliminer les traces de fleur - elle est fleurie dans les monts de Lacaune.

L'histoire de la saucisse à la perche remonterait, au moins, au début du XXème siècle. Les saucisses étaient alors enroulées autour d'une perche en bois de châtaigner.

Le saucisson de Lacaune

Saucisson sec de couleur rouge foncé, le saucisson de Lacaune est très maigre et contient des lardons de gras entier. Il est fabriqué dans le nord-est du Tarn.

Sa préparation en détail : les maigres - issus de jambon, longe et épaule sans jarret - sont dénervés et hachés grossièrement. Le gras, quant à lui, est découpé en lardons de 1cm et pré-salé, une astuce pour éviter qu'il ne colle. Le maigre et le gras sont ensuite mélangés avec 28 à 30g de sel par kilo de mûlée, 1% du poids de sel en salpêtre, 2 à 10 g de sucre par kilo de mûlée, du poivre moulu et parfois du poivre en grains, de l'ail et du vin rouge.

Puis, le mélange est embossé sous différents boyaux de porc.

Les saucissons seront ensuite étuvés durant 1 à 3 jours, selon la taille de leur boyau, entre +20 et +22°C, et ensuite séchés durant 1 à 3 mois dans un séchoir naturel.

Il existe sous différentes formes :

- court et embossé en chaudin de porc de 300 à 500 g ;
- long bridé, embossé en gros chaudin et ficelé, pour un poids de 0,8 à 1,5 kg ;
- rosette embossée en fuseau de porc de 1 à 3 kg.

Pour la petite histoire, la ville de Lacaune, située au cœur d'un pays d'ancienne tradition charcutière, s'est imposée comme l'un des plus grands centres charcutiers après la Seconde Guerre mondiale.

Escapade en Provence Alpes-Côte d'Azur

Le saucisson d'Arles

Il s'agit d'un saucisson à chair fine, composé de gras de porc et, signe distinctif, de maigre de viandes bovines ou plus rarement équines (âne, mulet ou cheval). Il est aromatisé aux herbes de Provence et embossé en boyau de boeuf. Après avoir été séché durant 6 semaines, il se déguste un peu souple. Autrefois préparé à base de viande de taureau de Camargue, le saucisson d'Arles était - raconte-t-on encore aujourd'hui- très apprécié du roi René Ier Le Bon (1409-1480). Aujourd'hui, le saucisson d'Arles peut également être fabriqué à travers toute la France.



Petit tour par la Corse

Le *salamu* (également appelé *salcicciu*, *salciccia* ou saucisson corse)

Il s'agit d'un saucisson sec très maigre, à gros hachage, composé de beaucoup de maigre et de peu de gras, de sel et de poivre.

Il se distingue par son long affinage (entre 3 et 10 mois pour les pièces les plus importantes) effectué en séchoir les 3 premiers mois, puis en cave fraîche si l'affinage est plus long.

Sa taille peut varier. Ainsi, le *salamu* peut être embossé en boyau large et épais (il porte alors le nom de *minucciu cularinu* ou rosette) ou embossé dans l'appendice (il se nomme alors *cecu* ou *cioncciula*) donnant ainsi un produit de type "jésus". Il est très certain que depuis longue date, le terme *salamu* désigne un gros saucisson en Corse. Cependant, comme pour beaucoup de produits d'une tradition charcutière familiale, les documents anciens en parlent rarement.

En passant par l'Alsace

Le salami de Strasbourg ou salami alsacien

C'est un saucisson pur porc à pâte de grain fin, dans laquelle sont répartis de façon homogène des morceaux de gras de petite taille.

Ce type de salami est toujours fumé.

... Sans oublier les multiples saucissons secs d'Auvergne et de Savoie.

Les spécialités étrangères ...

Le chorizo

D'origine espagnole, il se caractérise par sa couleur rouge et son assaisonnement relevé au piment. Il est préparé à partir de maigre et de gras de porc, bœuf, cheval, âne, mulet, mouton ou chèvre.

Les différentes espèces pouvant être ou non mélangées.

Le mélange est ensuite embossé dans une enveloppe, de diamètre supérieur ou égal à 22mm, sans fleur ni enrobage.

Issue d'une préparation très proche de celle du chorizo, la longanisse (ou longaniza) est légèrement fumée et peu sèche.

Autre caractéristique, contrairement au chorizo, la pâte de la longanisse est aromatisée à l'anis et au piment et embossée dans une enveloppe, de diamètre supérieur ou égal à 24mm.

Le saucisson sec, recette bulgare

Appelé *soudjouk* en Grèce et *loukarka* en Bulgarie. Ce saucisson au fort pourcentage de viande bovine, très sec, est fortement aromatisé et légèrement piquant. Sa forme s'apparente au gendarme, produit demi sec bien connu dans l'Est de la France.

On le consomme à l'apéritif ou en entrée.

Le salame de Milan (*salami*, en italien, est le pluriel de *salame*)

Il s'agit d'un saucisson sec au hachage fin et au gras abondamment et régulièrement réparti en grains de grosseur variable. Il a 6cm de diamètre et a subi une très longue maturation.

Si le saucisson sec rime avec goût et plaisir, il bénéficie également de qualités nutritionnelles intéressantes.

- Saviez-vous que le saucisson sec est le produit de charcuterie, avec le jambon sec, qui apporte le plus de protéines ? Des protéines de surcroît de bonne valeur biologique (bien pourvues en acides aminés essentiels).

A titre d'exemple, 25g de saucisson sec, soit 5 à 6 tranches, couvrent 10% des besoins journaliers en protéines.

Pourquoi le saucisson sec est-il aussi riche en protéines ?

Le séchage provoque une concentration nutritionnelle et, par conséquent, une augmentation de la teneur en nutriments.

Le saucisson sec est un excellent coupe-faim.

Sa richesse en protéines entraîne, entre autres, un effet satiétogène, idéal pour lutter contre les petits creux.

Une collation riche en protéines est suivie d'une sensation de bien-être et la prise énergétique faite pendant le reste de la journée s'en trouve diminuée.

- Les saucissons secs contiennent également des vitamines du groupe B, surtout B1, B6 et B12. Elles jouent un rôle important dans le fonctionnement du système nerveux (B1 et B6) et dans la formation des globules rouges (B6 et B12).

On trouve également du fer dans les saucissons secs, en majeure partie de type hémunique, c'est-à-dire sous forme facilement assimilable. 100g de saucisson sec contiennent en moyenne 2mg de fer.

	Protéines g/100 g	Lipides g/100 g	Glucides g/100 g	Sel g/100 g	Énergie kcal/100 g
Saucisson sec pur porc	26	35	1,1	5,2	424
Rosette, Jésus et fuseau	26	31	0,7	4,8	384
Saucisse sèche pur porc	27	37	1,2	5,1	442
Chorizo	21	42	1,8	5,0	465
Salami	18	39	1,1	3,5	425

Source : CIC, analyses réalisées par des laboratoires publics et privés.

Le saucisson, l'astuce pour un goûter forme et plaisir.

Et pourquoi pas une petite pause saucisson baguette au goûter ? On connaît l'importance du goûter dans l'alimentation des enfants et des adolescents. Une nécessité qui doit être un moment de détente et de récupération, mais aussi de plaisir gourmand. Avec le saucisson sec, le succès sera au rendez-vous.

Les saucissons secs, qu'ils soient vendus au rayon "à la coupe" ou en libre-service, en tranches préemballées ou entiers, répondent aux mêmes règles de fabrication et sont fabriqués avec le même niveau d'exigence.

Un cadre réglementaire strict fixe les règles d'hygiène à respecter. Chaque étape de la fabrication des saucissons secs, de l'abattoir à la distribution est soumise à des contrôles officiels. Pour répondre à ces obligations, les industriels ont mis en place, depuis plusieurs années, un certain nombre de mesures comme la démarche HACCP (5), la formation du personnel à l'hygiène, la rédaction et la mise en œuvre d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène "saucissons secs". Chaque produit est identifié par un numéro de lot qui permet d'assurer la traçabilité et d'en retrouver l'historique.

L'utilisation de boyaux, une étape strictement contrôlée.

La plupart des saucissons secs sont embossés dans des boyaux de porc. Quelques spécialités, peu nombreuses, impliquent l'utilisation de bovins. Outre les mesures d'hygiène générales et la surveillance bactériologique menées tout au long du processus de fabrication, la traçabilité des viandes et tout particulièrement des boyaux est scrupuleusement contrôlée. Lorsqu'ils utilisent des boyaux de bovins, les fabricants adhérant à la FICT (6) ont recours à des boyaux provenant de pays indemnes de l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine (ESB) (7).

(5) HACCP : analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise (Hazard Analysis - Critical Control Point).

(6) Fédération française des Industriels Charcutiers, Traiteurs, transformateurs de viandes.

(7) Argentine, Chili, Paraguay, Australie, Nouvelle Zélande, Norvège.



Comment conserver les saucissons secs ?

Si le saucisson est entier.

Il doit être conservé dans le bac à légumes du réfrigérateur. Il peut être également conservé de manière traditionnelle, c'est-à-dire pendu dans un endroit sec, frais et aéré. Toutefois, il aura tendance à sécher. A défaut de disposer d'une cave naturelle, il est fortement recommandé de le conserver au réfrigérateur. Après chaque découpe, un papier d'aluminium, un film étirable ou un linge doit être placé sur l'entame du saucisson, afin d'éviter tout dessèchement et conserver ses qualités organoleptiques durant plusieurs semaines. S'il est placé dans le réfrigérateur, on peut également le disposer dans une boîte étanche. Pour le consommer au meilleur moment et respecter ses saveurs, il convient de ne pas dépasser la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO).

Si le saucisson est vendu tranché à la coupe ou tranché préemballé.

Il doit être conservé au réfrigérateur entre 0 et +8°C. Lorsque le saucisson est acheté à la coupe, il sera meilleur au cours des 2 à 3 jours qui suivent l'achat. S'il est acheté préemballé, il convient de respecter les dates limites de consommation (DLC) indiquées sur l'emballage et de le consommer rapidement après ouverture.



En pique-nique, en voyage ou à la maison, toutes les occasions sont bonnes pour déguster du saucisson sec ! Il comble les appétits et attise la gourmandise. Il est de tous les bons moments, de toutes les pauses gourmandes...

Déjeuner léger, les femmes l'adorent en tartine sur une tranche de pain de campagne, accompagné de quelques raisins, de salade, de figes et de noix. Les adolescents le préfèrent en sandwich **au goûter**, pour faire le plein d'énergie en se régaland. Et quel succès en mini format individuel pour **la pause apéritif**... Sur de petits toasts de pain de mie beurrés aux herbes, enroulant un cube de Cantal, ou encore avec des crackers ou des petits légumes crus (céleri branche, carottes, chou-fleur, etc...), le saucisson sec est divin !

Et pourquoi ne pas réaliser des recettes plus sophistiquées telles que le risotto de champignons au chorizo, le saucisson de montagne aux pommes de terre gratinées au fromage ou la saucisse sèche en tranches épaisses escortée d'une salade de pâtes froides avec une compotée d'aubergines à la tomate et aux herbes. Tout est possible, il suffit d'un peu d'imagination et d'un zeste de fantaisie !

Quelques astuces

Comment choisir un bon saucisson ?

Il doit être ferme au toucher, voire dur (sauf s'il fait partie des variétés moelleuses), avec un bon arôme et recouvert d'une légère fleur blanche. La présence de fleur blanche atteste du bon déroulement des opérations de séchage et de maturation. Un saucisson sec trop mou et trop humide se conserve mal. Le saucisson ne doit pas comporter de sillons profonds sur son enveloppe : signe d'une maturation et d'une suppression irrégulière de l'humidité. Finement coupées, les tranches doivent se plier et ne pas être cassantes. Les morceaux de gras doivent être bien blancs.

Comment présenter le saucisson à table ?

Afin d'apprécier toutes ses saveurs, juste avant de le servir, il est conseillé de couper le saucisson en tranches fines, de préférence en biseau, et de retirer le boyau d'embossage.

Le saviez-vous ?

En France, on aime le saucisson sec !

Selon un récent sondage IPSOS, 34% des Français consomment régulièrement du saucisson sec, soit au moins une fois par semaine et 38% occasionnellement, c'est-à-dire au moins une fois par mois (8).

Pourquoi trouve-t-on dans les pays chauds des saucissons secs recouverts de cire ou de paraffine ? Grâce à cette technique, le saucisson reste à l'abri de l'air et de la chaleur : le séchage des saucissons est donc bloqué, les moisissures évitées et le rancissement des gras ralenti.

(8) Enquête réalisée par téléphone les 25 et 26 janvier 2002, auprès d'un échantillon de 1 000 personnes représentatif de l'ensemble de la population française âgée de 18 ans et plus.

Tartine de saucisse sèche

Préparation : 5 minutes

Pas de cuisson

Pour 4 personnes :

- 32 tranches fines de saucisse sèche
- 4 tranches de pain de campagne
- 1 oignon coupé en deux
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 16 cerneaux de noix
- 4 figes
- 1 grappe de raisin
- Sel, poivre

Badigeonner légèrement les tranches de pain d'huile d'olive, les frotter avec l'oignon coupé en deux..

Déposer sur les tartines une petite feuille de roquette et d'endive, les tranches de saucisse sèche, les cerneaux de noix, les figes coupées en quatre et quelques grains de raisin.

Donner un tour de moulin à poivre et un tour de moulin à gros sel, servir aussitôt.



Un apéritif réussi : Mini club sandwiches

Préparation : 15 minutes **Pas de cuisson**

Pour 4 personnes :

- 48 mini toasts
- 40 g de beurre
- 8 tranches fines de jésus
- 4 tranches de miche
- 6 brins de ciboulette
- 8 tomates cerises
- Sel, poivre

Dans un bol, mélanger le beurre avec la ciboulette ciselée, le sel et le poivre.

Tartiner 32 toasts de beurre. Sur 16 d'entre eux, déposer une tranche de jésus joliment pliée et une demi-tranches de miche sur les 16 autres toasts.

Superposer les toasts deux par deux. Couvrir d'un troisième toast non beurré.

Maintenir le tout avec un pique en bois. Décorer d'une moitié de tomate cerise, de pluche de cerfeuil ou de ciboulette.

Saucisse sèche en navette

Préparation : 15 minutes **Pas de cuisson**

Pour 4 personnes :

- 16 navettes
- 48 tranches de saucisse sèche très fines
- 40 g de beurre
- 6 brins de cerfeuil ou ciboulette
- 1 grosse pincée de curry
- Sel, poivre

Dans un bol, mélanger le beurre, les herbes, le curry, sel et poivre.

Ouvrir les navettes sans les détacher complètement, beurrer une partie de la navette, ajouter les tranches de saucisse, le cerfeuil ou la ciboulette. Fermer les navettes.

Aumônière de Rosette de Lyon au Cantal

Préparation : 10 minutes **Pas de cuisson**

Pour 4 personnes :

- 16 tranches de rosette de Lyon assez larges
- 16 cubes de cantal
- 16 brins de ciboulette

Déposer au centre de chaque tranche de rosette un cube de cantal.

Relever les bords de la tranche en forme d'aumônière, la maintenir fermée avec un brin de ciboulette.

Le sandwich gourmand

Préparation : 10 minutes **Pas de cuisson**

Pour 4 personnes :

- 2 baguettes de campagne
- 70 g de beurre
- 16 tranches de saucisson sec pur porc
- Noisettes concassées, feuilles de salade ou tranches de pommes selon la saison

Ouvrir les baguettes, sans les détacher complètement, puis les couper en deux dans le sens de la largeur.

Beurrer une partie de chaque demi-baguette.

Disposer harmonieusement les tranches de saucisson, et selon la saison quelques noisettes concassées, feuilles de salade ou tranches de pommes.



Bibliographie

- *Inventaires Régionaux du Patrimoine Culinaire de la France*, Ed. Albin Michel/CNAC.
- *Code des usages de la charcuterie*, 1998.
- *L'Encyclopédie de la Charcuterie*, Ed. Soussana, 1991.
- *Le Saucisson Sec*, Ed. Erti, 1994.

