



*L'Auvergne s'illustre
depuis des siècles par la
noblesse de ses salaisons*

LES SALAISONS D'Auvergne DÉCROCHENT LEUR IGP

Le saucisson sec, la saucisse sèche et le jambon d'Auvergne vont bientôt pouvoir arborer le signe de qualité européen IGP (Indication Géographique Protégée). Les deux dossiers, validés par l'INAO, ont été récemment homologués, publiés au Journal Officiel, et transmis pour enregistrement à la Commission Européenne.

C'est l'aboutissement d'une démarche engagée par toute la filière depuis les années 90. Garantie d'origine et de qualité pour les consommateurs, l'IGP va contribuer à préserver un savoir-faire et à démarquer les produits des entreprises engagées dans la démarche. Dès aujourd'hui, le jambon d'Auvergne, le saucisson sec et la saucisse sèche d'Auvergne sont élaborés dans l'aire géographique de l'IGP selon un cahier des charges précis et contrôlé. Dans quelques mois, ils porteront le logo IGP.

* Institut National de l'Origine et de la Qualité

L'Auvergne, berceau de la salaison sèche voit enfin reconnaître l'origine de ses savoir-faire ancestraux

Les plateaux élevés, couverts de forêts et favorables à l'élevage, les vallées habitées, froides et soumises à de multiples effets de vent, ont composé un territoire de moyenne montagne où les conditions naturelles, la présence des hommes, des sangliers puis des porcs, ont favorisé le développement des savoir-faire paysans dans le domaine de la conservation des viandes par salage et séchage. Ces savoir-faire se sont prolongés dans l'artisanat puis l'industrie. **Les produits de salaisons sèches représentent aujourd'hui plus des 4/5^e de l'activité des entreprises régionales de charcuterie.**



**L'IGP est un
signe de qualité
européen attribué
à un produit dont
les caractéristiques
ou la réputation
sont étroitement
liées au lieu
géographique
où il a été élaboré.
Les étapes-clés
de sa confection
doivent avoir été
accomplies sur le
territoire délimité
par le cahier des
charges.**

LES EXIGENCES DE L'IGP

L'IGP jambon et saucisson sec d'Auvergne combine à la fois :

- une aire géographique délimitée

(départements de la Haute-Loire, du Cantal et du Puy-de-Dôme en totalité, ainsi que la moitié sud de l'Allier et le canton d'Ussel en Corrèze)



- un cahier des charges
- un dispositif de contrôle et de communication pilotés par le Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA).

Le **Jambon d'Auvergne IGP** garantit :



- une matière première sélectionnée. Il est fabriqué à partir de cuisses fraîches de porcs charcutiers
- une fabrication rigoureuse dans le respect du process de qualité
- une durée de séchage et d'affinage longue de 8 mois au minimum, pour laisser travailler le temps et permettre le développement des arômes.

Le jambon d'Auvergne est vendu entier avec ou sans os, par moitié, quart ou sixième, ou en tranches (à la coupe ou sous vide). À la dégustation, le jambon d'Auvergne a un goût franc et une bonne longueur en bouche. Son odeur et son goût sont caractéristiques du porc séché, avec des arômes de type noisette.

La **saucisse sèche** et le **saucisson sec d'Auvergne IGP** c'est :



- une présentation et une fabrication traditionnelles sous boyau naturel avec un hachage gros
- une matière première sélectionnée « pur porc »
- une couleur plus sombre, traditionnelle, grâce à une viande d'animaux plus lourds ou plus âgés
- un taux de gras et de collagène inférieurs à ceux des saucissons standards
- une aromatisation soutenue, avec une proportion sensible d'ail, traditionnellement produit dans les plaines d'Auvergne.

Vendu entier ou en tranches, on en trouve différentes sortes, depuis le saucisson de 200/300g jusqu'à la rosette. La saucisse sèche peut être droite, en U ou « à la perche ».



POUR BIEN COMPRENDRE... LABEL ROUGE et IGP : MÊME COMBAT ?



L'IGP est un signe de qualité européen qui encadre l'usage des termes géographiques. Elle définit les caractéristiques du produit, ses conditions d'élaboration ainsi qu'une aire de fabrication, sans toutefois localiser la matière première contrairement à l'AOP.

Le Label Rouge est un signe officiel de qualité français qui garantit un niveau de qualité gustative supérieur. Les viandes utilisées sont issues d'animaux produits sous Label Rouge uniquement.

Avec l'objectif de défendre et valoriser leur savoir-faire, les salaisonniers auvergnats se sont engagés dans une démarche Label Rouge, obtenu en 1977 (un des tout premiers Labels pour ce type de produit), puis dans l'IGP au début des années 90. Certains produits, qui respectent les exigences des deux démarches, cumulent les deux appellations (par exemple, saucisson sec d'Auvergne Label Rouge).

En complément de l'IGP, une mention «viandes porcines du Massif Central» garantit l'origine régionale des porcs.

UNE FABRICATION RESPECTUEUSE DES TRADITIONS

Le saucisson sec, la saucisse sèche et le jambon d'Auvergne sont exclusivement élaborés dans une zone géographique délimitée qui correspond à l'histoire de la charcuterie auvergnate et à ses savoir-faire. Des générations de paysans, d'artisans, de salaisonniers ont modelé un savoir-faire exigeant et qualitatif issu de la moyenne montagne auvergnate dont le climat, l'altitude, les vents sont propices à la conservation par séchage. Aujourd'hui, on tue le cochon toute l'année et les jambons et saucissons sont fabriqués avec des méthodes modernes inscrites dans le prolongement des pratiques traditionnelles.



LA FABRICATION DU JAMBON SEC D'Auvergne

Salage : le jambon est recouvert de gros sel pendant 2 à 3 semaines.

Repos : le sel est enlevé et le jambon placé au repos dans un local frais pendant 3 à 12 semaines, ce qui permet une meilleure répartition du sel.

Étuvage : le jambon est placé en étuve (entre 15 et 30°) pendant quelques jours. L'étuvage favorise le développement des saveurs.

Séchage/affinage : le jambon est suspendu dans un séchoir, au frais. C'est là qu'il développe tous ses arômes et son goût prononcé. La durée totale du process est de 8 mois minimum.

Pannage : application en cours de séchage, sur la face interne du jambon, d'un mélange à base de graisse de porc. Facultatif, il est adapté aux séchages longs et permet un séchage plus homogène.



LA FABRICATION DU SAUCISSON SEC ET DE LA SAUCISSE SÈCHE D'Auvergne

Sélection et préparation des viandes: les saucissons sont composés de viandes pour 4/5^e et de 1/5^e seulement de gras.

Hachage : les morceaux sont mélangés et assaisonnés avec du sel, du poivre, une pointe d'ail, des épices et des aromates avant d'être hachés.

Embossage : le mélange est poussé dans des boyaux naturels de porc ; les extrémités sont fermées.

Séchage : après une phase de repos au froid, le saucisson est étuvé pendant quelques jours puis placé en séchoir.

La durée totale du process dépend principalement du diamètre du saucisson et varie entre 3 et 7 semaines, voire davantage.

OÙ LES TROUVER ?

Les jambons d'Auvergne, saucissons secs d'Auvergne et saucisses sèches d'Auvergne sont présents dans les rayons de l'ensemble des réseaux de distribution. Ils sont également disponibles dans des points de vente spécialisés (chez certains bouchers-charcutiers, boutiques en ligne...).

Il est très facile de les reconnaître: ils portent obligatoirement une étiquette qui mentionne leur appellation officielle, le logo du CSA et, à partir de l'enregistrement européen (2016), la mention et/ou le logo IGP.



UNE FILIÈRE ANIMÉE PAR LE CSA



La salaison auvergnate a pris naissance dans une double origine, paysanne puis artisanale.

Aujourd'hui, la filière est constituée d'une cinquantaine d'artisans fabricants, d'une trentaine d'entreprises, polyvalentes ou spécialisées, issues directement d'artisans qui ont progressivement développé leur activité, souvent sur plusieurs générations. La majeure partie des entreprises affiche une date de première activité entre 1900 et 1950.

Le Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA) regroupe une quinzaine d'entreprises de charcuterie-salaison (plus de 90 % de l'activité régionale) ainsi que leurs fournisseurs (abatteurs-découpeurs et organisations de producteurs). Il est agréé par l'INAO en tant qu'Organisme de Défense et de Gestion pour les Labels Rouges et les IGP, en jambon et saucisson secs, dont il est responsable.

CHIFFRES CLÉS

- Proportion saucisson sec et jambon sec / total charcuterie
 - FRANCE 12%
 - AUVERGNE 85%
- L'Auvergne produit 30 % du saucisson sec Label Rouge
- L'objectif de production sous IGP d'ici 2 à 3 ans est de 2 000 tonnes pour le jambon sec et de 5 000 tonnes pour le saucisson sec.

BIEN LES CONSOMMER

Les saucissons secs d'Auvergne, les saucisses sèches d'Auvergne et les jambons d'Auvergne ont des caractéristiques communes. Ils respectent le même cahier des charges et ont tous une étiquette qui mentionne leur appellation officielle. Comme tous les produits de terroir, ce sont des produits vivants, divers, qui portent la marque du savoir-faire de chaque fabricant, de la diversité des recettes et des tours de main de chacun.

DES CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES INTÉRESSANTES !

Les jambons et saucissons d'Auvergne sont beaucoup moins salés et plus maigres que ceux qui étaient consommés il y a une ou deux générations. Leur richesse en protéines et la qualité de celles-ci en font d'excellents coupe-faim.

Ils sont riches en :

- protéines et en acides aminés essentiels (à trouver dans l'alimentation)
- vitamines B
- minéraux, notamment en fer, en magnésium, en phosphore, en zinc.

Leurs lipides sont majoritairement insaturés.

VALEURS MOYENNES pour 100 g

	Énergie	Protéines	Lipides	dont insaturés	Sel
	Kcal	g	g	g	g
Saucisson sec	390	28	31	18	5
Jambon sec	230	28	14	8	5

UN FRANÇAIS MOYEN MANGE PAR AN :

- 9 kilos de viande de porc
- 23 kilos de charcuterie dont :
 - 650g de jambon sec, soit 1/10^e de jambon sec
 - 2kg de saucisson sec, soit l'équivalent de sept petits saucissons.



COMMENT BIEN CONSERVER SON JAMBON ET SON SAUCISSON ?

Acheté entier, le saucisson sec d'Auvergne ou le jambon d'Auvergne se conserve bien dans un endroit sec et frais (une bonne cave ou le bac à légumes du réfrigérateur). Après chaque découpe, pour limiter la dessiccation de surface, on peut protéger la coupe avec soit un linge, une feuille de papier aluminium ou du film étirable.

Acheté en tranches, le saucisson sec d'Auvergne ou le jambon d'Auvergne doit être conservé au réfrigérateur, à l'abri de l'air (dans sa barquette refermée ou dans un papier alimentaire). Il est préférable de le consommer rapidement, dans les trois jours, en tout cas avant la Date Limite de Consommation indiquée sur l'emballage.