



Communiqué de presse - Octobre 2021

AUX SALAISONS SAVOYARDES

La salaison décroche le Trophée des Produits Locaux Innovants
Provencia 2022

Mercredi 22 septembre 2021 se tenait la première cérémonie des Prix Provencia. La société Aux Salaisons Savoyardes a reçu le **Trophée des Produits Locaux Innovants** pour son **jambon cuit supérieur à l'ail des ours**.

UN TROPHÉE POUR VALORISER L'INNOVATION ET LE GOÛT

Provencia est un acteur incontournable de la distribution de proximité en Rhône-Alpes. Le groupe compte aujourd'hui 40 magasins implantés sur 6 départements : Haute-Savoie, Savoie, Ain, Isère, Rhône et Jura. **Provencia est une entreprise qui accompagne les producteurs régionaux et locaux** dans leur métier, mais aussi dans leurs projets de développement pour encourager l'innovation, la qualité, le goût et l'engagement des producteurs.

Pour cette première cérémonie des Prix Provencia, trois trophées ont été remis à des producteurs dont le **Trophée Provencia Produits Locaux Innovants** pour le **jambon cuit supérieur à l'ail des ours** des **Salaisons Savoyardes**.

Un prix qui récompense l'originalité, le côté unique et la créativité du produit. Ici, Provencia a souhaité valoriser l'innovation, la différenciation et la recherche pour répondre aux attentes et aspirations des consommateurs finaux.



L'équipe des Salaisons Savoyardes



UN JAMBON TIPIQUE DU TERROIR SAVOYARD

La préparation du jambon cuit supérieur mini os à l'ail des ours est réalisée à partir d'une cuisse entière de porc origine Auvergne-Rhône-Alpes. Elle est soigneusement désossée, assaisonnée et cuite au torchon. L'ail des ours donne à ce jambon toute sa typicité du terroir savoyard.

Aux Salaisons Savoyardes a mis au point une recette de jambon cuit supérieur à l'ail des ours **sans sel nitrité** en utilisant un bouillon de légumes choisis et des fermentations naturels. C'est la garantie d'une bonne conservation et d'une couleur de tranche stable.

L'ail des ours utilisé dans la préparation de ce jambon cuit supérieur est récolté à la main par des cueilleurs professionnels directement depuis le massif des Bauges.



Cueillette ail des ours

FABRICANT ARTISANAL DE CHARCUTERIES, SALAISONS & CONSERVES EN SAVOIE

L'histoire des Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin dans le massif de la Chartreuse en Savoie, dans une boucherie-charcuterie au cœur du village. Les recettes, les gestes et le savoir-faire de la société sont identiques depuis la création. Encore aujourd'hui, les recettes sont le fruit du travail artisanal réalisé avec le plus grand soin par les 18 personnes de la société. Chaque étape de fabrication est réalisée dans le respect de la tradition savoyarde.

Aux Salaisons Savoyardes se différencie des industriels dans le choix des matières premières mais aussi dans les processus de fabrication. En charcuterie cela se traduit par l'**utilisation exclusive de viande fraîche française**. Tous les produits fabriqués dans l'atelier de Cognin bénéficient de la **croix de Savoie**, une région réputée pour la qualité de ses produits.



NOUVELLE GAMME DE FILETS MIGNONS SÉCHÉS

En cette rentrée, Aux Salaisons Savoyardes a imaginé une nouvelle gamme de produits premium : trois filets mignons séchés (nature, fumé et ail de ours). Fabriqués à partir de la pièce la plus noble du porc, assaisonnés *maison*, séchés en séchoir pendant deux semaines et sans allergène.