COMMUNIQUÉ DE PRESSE
20/11/2026

Concours de la meilleure Saucisse de Montbéliard 2026

Résultats du concours

Ce vendredi 20 novembre, les adhérents de **l'Association de Défense et Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté** ont pu féliciter le grand gagnant de l'**édition 2026** du **concours de la meilleure saucisse de Montbéliard**. Les résultats ont été annoncés au musée de l'Aventure Peugeot à Sochaux.

Le palmarès :

Maison Barbier (Pont-de-Roide) obtient la médaille d'Or. La médaille d'argent revient à Maison Renaudot (Les Fins) et celle de bronze à Jean-Louis Amiotte (Avoudrey).

Visuels et vidéos sont à votre disposition ici :

Ours TV : https://we.tl/t-uMXRwGNpmxM8HovM
Vidéos format portrait : https://we.tl/t-sNQRokmjwzaVmfas
Visuels HD : https://we.tl/t-EURoPhMBH7DrXEMR

Chiffres clés saucisse de Montbéliard IGP :

- 23 fabricants d'aliments du bétail
- 154 éleveurs
- 14 abatteurs-découpeurs
- 24 salaisonniers
- 6 723 tonnes produites en 2025. Soit plus de 38 millions de saucisses ! **On consomme une saucisse de Montbéliard chaque seconde !**

À propos de saucisse de Montbéliard IGP :

Bienvenue en Franche-Comté, un siècle avant notre ère…

À l'époque déjà, les tribus gauloises maîtrisent l'art de la salaison pour conserver la viande. Les fumoirs gallo-romains retrouvés à Mandeure (Epomanduodurum), près de Montbéliard, témoignent en effet de l'ancienneté de la saucisse de Montbéliard.

Légèrement courbée, embossée dans un boyau naturel laissant transparaitre subtilement le mélange équilibré de maigre et de gras de porc et délicatement fumée au bois de résineux, la saucisse de Montbéliard se distingue par ses belles notes de carvi, aussi appelé le « cumin des prés ». Aujourd'hui encore, son savoir-faire se transmet de génération en génération ! Des femmes et des hommes passionnés font vivre et perdurer le goût du bon et de l'authentique : fabricant d'aliments du bétail, éleveur de porc, abatteur-découpeur et salaisonnier. Ils associent leur talent à tout ce que les terres comtoises offrent de meilleur, car c'est bien au sein d'un écosystème unique que la magie opère !

Auréolée par une Indication Géographique Protégée, elle s'invite à la table de tous les Français qui en dévorent près de 100 000 chaque jour !