

Résultats du concours de la meilleure saucisse de Morteau 2025

Ce jeudi 16 octobre, 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 2025 du concours de la meilleure saucisse de Morteau, lancé en 2012.

La Maison Bonnet (Besançon) obtient la médaille d'Or et succède aux **Salaisons Chapuis**, victorieuses l'an passé. La médaille d'argent revient à **Salaisons Renaudot (Les Fins)** et celle de bronze à **Morteau Saucisse (Morteau)**.

Photos HD des gagnants : <https://we.tl/t-FvP3V3nfBI>

Autres photos et vidéos format portrait et paysage au concours : <https://we.tl/t-EUiPILDpcF>



Les **120** membres du jury d'amateurs et d'experts* ont pu apprécier, entre autres critères de sélection, la couleur, la texture et le fumé des saucisses de Morteau des **28** producteurs inscrits.

*Le jury d'experts :

BADOZ	Christian	Ancien PDG de la fromagerie Badoz
BESSON	Philippe	Adjoint à la Mairie de Pontarlier
BOUHERET	Jean-Christophe	Ancien Salaisonier



DELACROIX	Michel	Président d'honneur
DUFAY	Carine	Journaliste - Esprit comtois
FISCHER	Marc	Chef du restaurant la Pinthe Comtoise
HUMBERT	Didier	Président de l'ODG Cancoillotte
JACOULOT	Clotilde	MOF Primeur
ROUILLIER	Philippe	Proviseur du Lycée Toussaint Louverture
TYRODE	Vincent	Fromager propriétaire de la fromagerie de L'Auberson
VAUFRAY	Pierre	Adjoint à la mairie de Morteau
VIOLETTE	Sophian	Chef du restaurant la Parenthèse

Chiffres clés - Saucisse de Morteau IGP :

- . 23 fabricants d'aliments du bétail
- . 157 éleveurs
- . 17 abatteurs-découpeurs
- . 29 fabricants
- . 5 044 tonnes de saucisse de Morteau produites en 2024 (soit 14,5 millions de saucisses !)
- . 28 saucisses consommées toutes les minutes

À propos de la saucisse de Morteau IGP :

La Franche-Comté oscille entre montagnes et vallées, paysage propice à l'élevage de bovins. Le lait provenant des vaches locales, les Montbéliardes, permet de produire de grands fromages. Ces productions fromagères génèrent du lactosérum ou petit-lait, matière première de choix pour l'alimentation animale. C'est grâce au développement des fruitières qu'ont pu se multiplier, sur tout le territoire, les élevages de porcs.

La forêt franc-comtoise est caractérisée par la présence de 330 000 hectares de résineux : épicéa et sapin, combustibles nécessaires au fumage traditionnel. Dans les zones de montagne, plus froides, la pratique du fumage pouvait être associée à la nécessité du chauffage des habitations. C'est ainsi qu'est apparu en Franche-Comté le concept de tuyé, chauffage de la ferme comtoise et chambre à fumée où s'entreposent les charcuteries pour sécher et fumer, et assurer leur conservation.

La saucisse de Morteau IGP est préparée à base d'un mélange de maigre et de gras dur de porc, haché grossièrement et malaxé. Le fumage de la saucisse de Morteau IGP donne à cette dernière une couleur typiquement ambrée, entre le brun et le doré, et un arôme fumé, caractéristique forte de la saucisse de Morteau IGP. Elle est embossée dans un boyau en gros intestin de porc, naturel et non coloré.

Ce boyau est fermé à une extrémité par une cheville de bois et à l'autre extrémité par une ficelle.

Photos HD des gagnants : <https://we.tl/t-FvP3V3nfBI>

Autres photos et vidéos format portrait et paysage au concours : <https://we.tl/t-EUiPILDpcF>

Je suis à votre disposition pour l'organisation d'interviews ou reportages, envoi de visuels et vidéos...

Belle journée,