

2013 - 2023

10

10 ANS D'INDICATION
GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE !

La saucisse de Montbéliard

DOSSIER DE PRESSE 2023



EAT PARADE !



- **32,2 millions de saucisses de Montbéliard consommées en 2022**
- **Progression des volumes de 45 % en 10 ans**
- **22 fabricants de saucisse de Montbéliard** adhérant à l'Association de Défense et de Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté
- **163 éleveurs engagés dans la filière**
- **Entre 12 et 36 h de fumage au bois de résineux**
- **15 cm de long**
- **25 à 40 mm de diamètre**
- **Entre 150 et 200g**
- **20 à 25 min de cuisson**
- **Souvent vendues par 2**

10 ans d'IGP

LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

en 2023 !

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 transparaître 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 dont on fête cette année les 10 ans, faites-connaissance avec celle qui s'invite à la table de tous les Français, qui en dévorent près de 100 000 chaque jour !



UN TERRAIN DE JEU EXTRAORDINAIRE

La Franche-Comté, très verte, oscille entre montagnes et vallées, décor propice à l'élevage de la race locale : la vache Montbéliarde. Elle est à l'origine de la fabrication de fromages comme le Comté ou le Mont d'Or dont le lactosérum (petit-lait) nourrit les porcs. Ici, il n'est pas rare d'entendre dire que « les vaches font des cochons ».

Aujourd'hui, une multitude de « fruitières » (fromageries) et d'élevages porcins parsèment la région.

Sur 163 élevages approvisionnant actuellement la filière, les trois quarts sont en Franche-Comté et régions limitrophes (France uniquement).

La forêt habille 45% du paysage avec, entre autres essences, 330 000 hectares de résineux. Le fumage naturel, lent et maîtrisé du bois de sapin et d'épicéa donne aux saucisses leur couleur légèrement ambrée, entre le brun et le doré, et leur saveur caractéristique.





LE CAHIER DES CHARGES garant d'excellence

Seules deux saucisses en France peuvent s'enorgueillir de posséder un signe d'identification de qualité et d'origine (la saucisse de Montbéliard et la saucisse de Morteau).

L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne et au-delà.



Fruit d'un long travail réalisé par les différents collèges de la filière, le cahier des charges de l'IGP saucisse de Montbéliard est précis et exigeant :

- Fabrication (de la préparation de la mêlée au fumage) en Franche-Comté
- Fabrication à base de porcs nourris au petit lait
- Boyaux naturels de porcs
- Fumage lent et naturel au bois et à la sciure de résineux
- Assaisonnement à base d'épices et d'aromates naturels uniquement
- Taux de matières grasses inférieur à 30 %

SON TRUC EN PLUS... **LE CARVI !**

Si les gastronomes ne se lassent pas de la voir dressée en majesté au cœur de réconfortants mets d'hiver, la saucisse de Montbéliard s'invite désormais dans différents instants de consommation, du plus traditionnel au plus étonnant, et à toute saison. Brunch, apéritif, pique-nique, barbecue, ou plat traditionnel, quelle que soit sa forme elle laisse en bouche une signature gustative qui la distingue de ses acolytes : le cumin des prés...

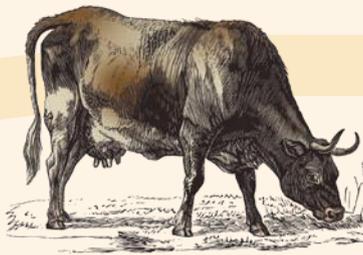
Fine fleur blanche qui s'épanouit au soleil du mois de mai, le carvi ou cumin des prés est cultivé pour les qualités aromatiques de ses feuilles et de ses graines. La plante peut relever une salade, aromatiser quelques fromages et parfumer des spiritueux tels que le gin ou l'aquavit. Depuis toujours, c'est grâce à elle que les fins palais identifient la saucisse de Montbéliard à la première bouchée !



Du pâturage à l'assiette

PAS À PAS

>> PRAIRIE

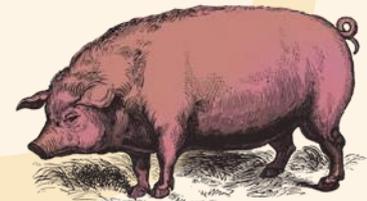


>> VACHE
QUI DONNE
DU LAIT

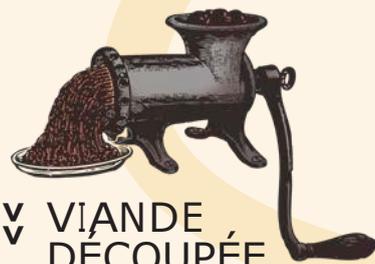


∨ FROMAGE
ET PETIT-LAIT

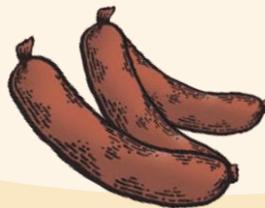
∨ MÉLANGE
DU MAIGRE
ET DU GRAS
DE PORC AVEC
DES ÉPICES



<< COCHON
NOURRI AU
PETIT-LAIT



∨ VIANDE
DÉCOUPÉE
ET HACHÉE



>> MISE EN BOYAUX
NATURELS DE PORCS



∨ FUMAGE
AUX
RÉSINEUX

>> SAUCISSE DE MONTBÉLIARD <<



PAS UNE SEULE FAUTE DE GOÛT !

~ Vrai | Faux ~

Seules les viandes françaises sont utilisées pour confectionner la saucisse de Montbéliard

La peau de la saucisse de Montbéliard est à savourer sans modération

La saucisse de Montbéliard aime qu'on la pique avant cuisson

La saucisse de Montbéliard à l'accent franc-comtois

On dévore chaque minute 62 saucisses de Montbéliard

Vrai !

Les trois-quarts des 163 élevages approvisionnant actuellement la filière sont de plus localisés en Franche-Comté et dans les régions limitrophes. Le cahier des charges autorise les viandes en provenance de l'Union Européenne mais la filière a fait le choix de travailler uniquement avec les élevages homologués en France.

Vrai !

La saucisse de Montbéliard est embossée dans un boyau naturel et non coloré de porc. Les boyaux artificiels (collagéniques) sont exclus.

Faux !

C'est le food faux-pas ! La clé pour réussir la cuisson de la saucisse de Montbéliard réside justement dans le fait de ne pas la percer, afin que leurs arômes se développent pleinement.

Vrai !

De la préparation de la mêlée au fumage, elle est produite uniquement en Franche-Comté, sur les 4 départements : Doubs, Jura, Haute-Saône et Territoire de Belfort.

Vrai !

Sortez vos calculatrices ! En 2022, 5 800 tonnes de saucisses de Montbéliard ont été produites. En prenant en moyenne 180 g pour la Montbéliard, ce sont 32,2 millions de saucisses qui sont consommées pendant un an. Ce qui fait 2,7 millions par mois, 89 500 par jour, 3 730 par heure et 62 par minute... soit une saucisse par seconde ! Vous avez mal à la tête ? Mangez donc une petite saucisse !



10





Astuces de CUISSON

Une seule règle : ne jamais piquer la saucisse de Montbéliard avant cuisson, pour conserver tout son parfum !

À l'eau

Cuisson traditionnelle : pocher la saucisse de Montbéliard dans l'eau. Attention : toujours démarrer à froid, la température qui augmente progressivement permet d'éviter au boyau de la saucisse d'éclater.

 | 20/25 minutes

Au barbecue

Cuisson sur le grill : une fois cuite à l'eau, la couper en deux dans le sens de la longueur pour la faire dorer, ou bien la trancher pour créer des brochettes.

 | 20/25 minutes de cuisson à l'eau puis un aller-retour sur le barbecue

À la vapeur

Cuisson express : à la vapeur, dans une cocotte-minute.

 | 10 minutes

Au four ou sous la braise

Cuisson en papillote : au four ou sous les braises, enveloppée dans du papier d'aluminium.

 | 20/25 minutes

- CARNET DE RECETTES - Tu mitonnes



GALETTE DE RÂPÉ DE POMMES DE TERRE ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 12 MIN

Pour 4 personnes : 2 saucisses de Montbéliard cuites, 500 g de pommes de terre bintje/charlottes, huile de pépins de raisin, 4 feuilles de sauge, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation des pommes de terre.

Épluchez les pommes de terre, puis lavez-les. Râpez-les avec une grille type pour le céleri rémoulade. **Préparation des saucisses.** Coupez les saucisses cuites en rondelles assez fines, ciselez la sauge. Incorporez le tout dans le râpé. **Cuisson.** Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile de pépins de raisins, étalez le râpé tout en tassant à l'aide d'une écumoire. Laissez cuire 6 minutes à feu doux. À l'aide d'une assiette ou d'une surface plate, retournez la galette, remettez un peu d'huile



à chauffer, déposez la galette et remettez-la en cuisson. **Dressage.** Faites glisser la galette dans un plat, découpez en 4, servez et dégustez en accompagnant d'une salade de mâche.

PENNE AU GORGONZOLA À LA SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 20 MIN

Pour 4 personnes : 4 saucisses de Montbéliard cuites, 300 g de penne, 250 g de petits pois, 250 g de gorgonzola crémeux, 30 cl de crème crue, noix de muscade, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation des penne et petits pois.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée puis égouttez. Blanchissez les petits pois dans de l'eau salée pendant 3 minutes, plongez dans de l'eau froide et égouttez. **Préparation de la crème gorgonzola.** Portez à ébullition la crème, incorporez le gorgonzola. Assaisonnez de noix de muscade et poivre. Coupez en biseaux les saucisses. Ajoutez les petits pois et la saucisse dans la crème. **Dressage.** Mélangez les penne dans la sauce garnie, et servez dans des assiettes creuses. Dégustez.



ASPERGES RÔTIES, CRUMBLE DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD AUX NOISETTES ET PISTACHES

PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 10 MIN

Pour 4 personnes : 1 saucisse de Montbéliard cuite, 24 asperges blanches ou vertes gros calibre, ½ citron, 1 feuille de laurier, 1 sucre, 2 litres d'eau de Velleminfroy gazeuse, 50 g de beurre, 15 g de beurre pommade, 75 g poudre de noisettes, 25 g de pistaches, 50 g de chapelure, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation du crumble. Mixez les pistaches, mixez la saucisse, mélangez à la chapelure et à la poudre de noisettes. Ajoutez 15 g de beurre pommade et mélangez à nouveau. Répartissez le mélange sur une plaque de cuisson et placez au four préchauffé à 175°C pour faire dorer le crumble. Laissez refroidir et mixez. N'hésitez pas à le remettre au four si toutefois ce n'est pas assez sec. **Préparation des asperges.** Pelez les asperges de la tête à la queue avec un économiseur à plat sur le plan de travail. Coupez-les de la même longueur. Ficelez-les. Dans une casserole bahu, versez les 2 litres d'eau, le jus de citron, la feuille de laurier, du sel, sucre. Placez les asperges dans l'eau, la tête vers le haut (en laissant dépasser de l'eau) et laissez cuire environ 10 minutes. Égouttez les asperges, réservez. **Cuisson.** Dans une poêle, faites chauffer le beurre, déposez les asperges, colorez-les de chaque côté, salez, poivrez, arrosez bien avec le beurre. **Dressage.** Servir sur 4 assiettes chaudes, déposez 6 asperges sur chaque, recouvrir de crumble, puis dégustez.



RAGOÛT DE LENTILLES ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD À LA CRÈME D'HERBES POTAGÈRES

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 25 MIN

Pour 4 personnes : 2 saucisses de Montbéliard cuites, 300 g de lentilles vertes, 1 gousse d'ail, ½ bouquet d'herbes fraîches mélangées, gros sel, 1 orange, 15 cl de crème crue, 2 c à c de curry, ½ c à c de piment d'Espelette, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation des lentilles. Faites cuire les lentilles dans une casserole d'eau frémissante non salée avec la gousse d'ail. Au bout de 20 minutes de cuisson, salez les lentilles au gros sel, mélangez, couvrez et arrêtez la cuisson. Égouttez, rincez et réservez-les. **Préparation de la sauce crème.** Coupez l'orange en deux, pressez et récupérez son jus. Lavez, essorez et ciselez les herbes. Dans un saladier, mélangez la crème, le curry, le piment, le jus d'orange, sel, poivre, les herbes, vérifiez l'assaisonnement. **Préparation de la saucisse.** Coupez-la en deux dans le sens de la longueur. Dans une poêle bien chaude, colorez de chaque côté. **Dressage.**

Versez les lentilles froides dans le saladier de crème, mélangez bien. Prenez 4 assiettes et mettez en forme le ragoût de lentilles. Déposez la demi saucisse sur chaque. Servez pour déguster.



POKE DE CHOU MULTICOLORES ET SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

PRÉPARATION : 25 MIN / CUISSON : 20 MIN

Pour 4 personnes : 2 saucisses de Montbéliard cuites, 2 œufs, ½ chou-fleur blanc coupé en petits bouquets, ½ chou-fleur jaune coupé en petits bouquets, ¼ de chou rouge émincé, 1 chou Romanesco en bouquet, 1 oignon vert émincé, 2 pommes gala, 4 c à s de chapelure, 4 c à s d'amandes blanches en poudre, 12 cl de mayonnaise, 6 cl de jus d'orange, 6 brins de ciboulette ciselés, huile d'olive, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation. Préchauffez le four à 205°C. Préparez 2 assiettes creuses, dans la première battez les œufs, dans la deuxième mélangez chapelure/amande. Trempez les bouquets de chou-fleur dans les œufs battus, puis enrobez-les de mélange de chapelure. Sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé, étalez les bouquets, arrosez d'huile d'olive. Laissez cuire au four 20/25 minutes jusqu'à coloration.

Préparation de la sauce. Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le jus d'orange ciboulette, sel, poivre. **Dressage.** Taillez les pommes en julienne. Dans quatre bols, répartissez séparément la julienne de pommes, bouquets de chou-fleur, romanesco, chou rouge. Coupez la saucisse sur la longueur et détaillez en demi-lune, parsemez sur l'ensemble. Nappez de sauce, et terminez avec l'oignon vert, puis dégustez.



SAUCISSE DE MONTBÉLIARD GRILLÉE À LA MOUSSELINE DE FENOUIL

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 15 MIN

Pour 4 personnes : 4 saucisses de Montbéliard, 400 g de fenouil, 80 g de beurre, 10 cl de crème crue, gros sel, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation de la mousseline. Lavez les fenouils, retirez les cœurs et les tiges. Taillez les fenouils en fines lamelles, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide, ajoutez le gros sel. Portez à ébullition puis laissez cuire à gros bouillons. Égouttez les fenouils, passez au mixeur, ajoutez le beurre et la crème, sel, poivre, mélangez bien. **Cuisson.** Dans une poêle chaude, faites cuire les saucisses sans matière grasse, colorez-les de chaque côté. **Dressage.** Prenez 4 assiettes, lissez de mousseline et déposez la saucisse grillée et dégustez.



OREILLER DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD ET DE CHAMPIGNONS À LA CANCOILLOTTE AU VIN JAUNE

PRÉPARATION : 10 MIN / CUISSON : 10 MIN

Pour 4 personnes : 2 saucisses de Montbéliard cuites, 4 feuilles de bricks, 12 noisettes concassées, 1 pot 240 g de cancoillotte artisanale au vin jaune, 500 g de champignons de Paris ou mélange forestier, 30 g de beurre, 2 gousses d'ail ciselées, huile d'olive, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation des champignons. Lavez les champignons, essorez bien. Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez l'ail, les champignons, sel, poivre, laissez cuire 7 minutes. **Montage des oreillers.** Déposez une feuille de brick sur une assiette plate. Coupez les saucisses cuites en rondelles assez fines, parsemez sur chaque feuille un peu de champignons, saucisse et nappez de cancoillotte, parsemez de noisettes. Repliez les bords de la feuille de brick de façon à former un oreiller. Procédez de la même manière pour les 3 autres feuilles. **Cuisson.** Dans une poêle, faites chauffer un peu d'huile d'olive, faites cuire 2 minutes de chaque côté. **Dressage.** Servez une assiette et dégustez en accompagnant d'une salade d'endives-noix.



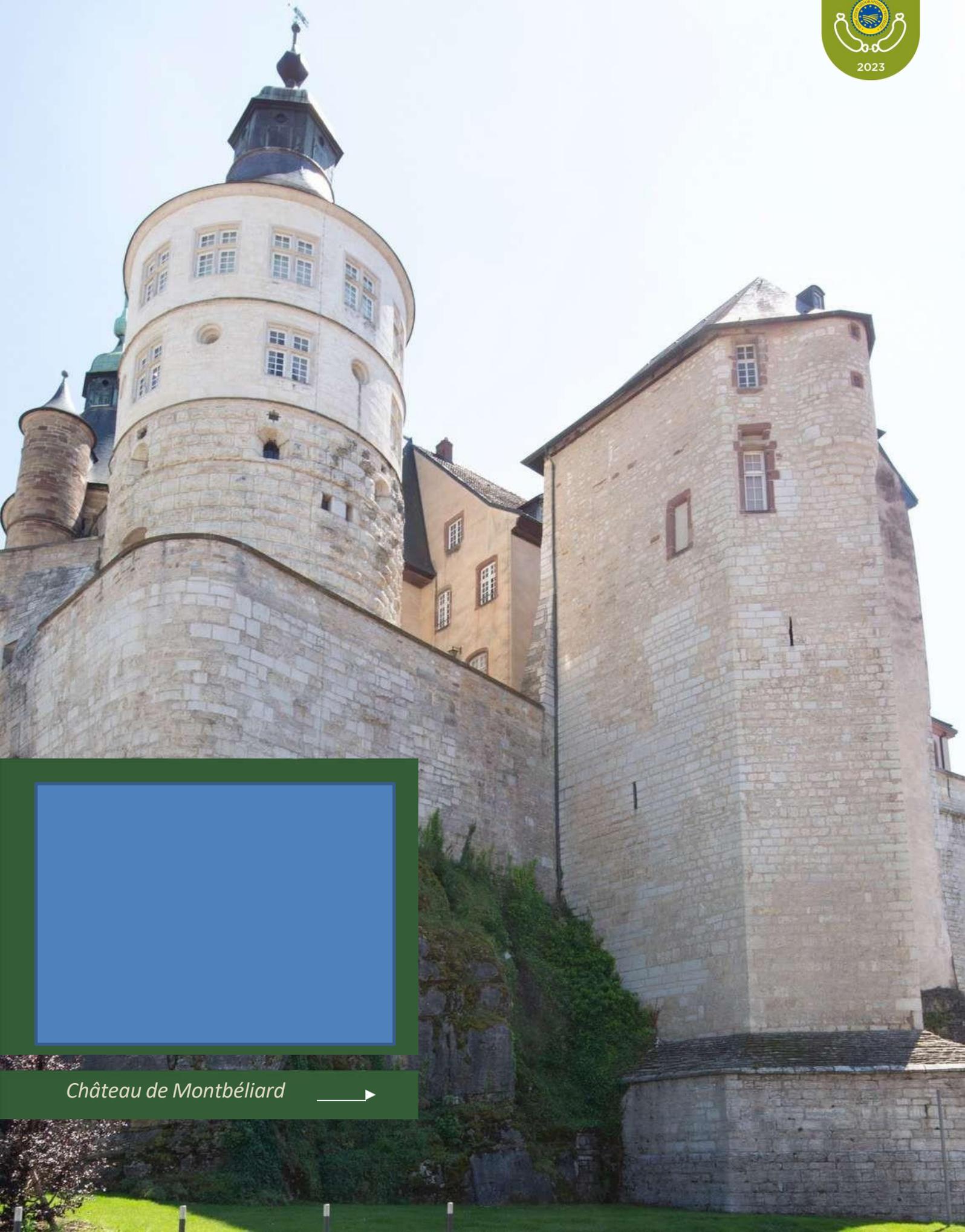
SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS AUX ROUELLES DE SAUCISSE DE MONTBÉLIARD

PRÉPARATION : 15 MIN / CUISSON : 30 MIN

Pour 4 personnes : 4 saucisses de Montbéliard cuites, 8 carottes fanes, 8 mini navets, 8 radis roses, 4 oignons nouveaux, 1 petite betterave, 1 petite courgette, 12 tomates cerises, 8 champignons de Paris, 2 gousses d'ail ciselées, 2 branches de thym, huile d'olive, 6 feuilles de basilic ciselées, sel de l'Himalaya, poivre du moulin.

Préparation des légumes. Préchauffez le four à 200°C. Lavez tous les légumes puis épluchez carottes, navets, courgettes, oignons, radis, champignons. Coupez les navets en deux, oignons en deux, betteraves en tranches fines, champignons émincés et courgette en rondelles. Sur une plaque de four, déposez tous les légumes découpés, ajouter les tomates cerises, radis et égrenez par-dessus le thym, basilic, ail, sel, poivre. Arrosez d'huile d'olive et mettez au four 25/30 minutes pour faire griller. **Préparation des saucisses.** Couper les saucisses en rouelles. **Dressage.** Servir dans des assiettes évasées, étalez les légumes grillés tièdes, parsemez de rouelles de saucisses et dégustez en s'accompagnant d'une tranche de pain brioché toasté.





Château de Montbéliard 