

Résultats du concours saucisse de Montbéliard 2022

Bonjour,

Ce mercredi 14 décembre, les adhérents de l'Association de Défense et Promotion des Charcuteries et Salaisons IGP de Franche-Comté (A2M) ont félicité les trois médaillés de l'édition 2022 du concours saucisse de Montbéliard IGP. **Aux Saveurs des Sapins** (Les Fins) obtiennent la médaille d'Or, ils succèdent à la Maison Bonnet, victorieuse l'an passé. La médaille d'argent revient aux **Salaisons Droz-Vincent** (Gilley) et celle de bronze à **Morteau Saucisse** (Morteau).

Les quelques 80 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 Montbéliard des 23 producteurs inscrits (dont un en processus d'habilitation).

*Les membres du jury d'experts :

- Michel DELACROIX, Président d'honneur d'A2M
- Gérard MARANGONE, juré agréé par le Concours Général de l'Agriculture
- Norbert MOUGEY, ancien Directeur Général de la fromagerie Pâturages Comtois
- Fabrice PIGUET, Maître Cuisinier de France
- Marcel ROLLIN, ancien charcutier-traiteur et ancien Président de l'Association des fabricants de saucisses de Montbéliard
- Frédéric ADAM, Responsable du pôle partenariat aux Eurockéennes
- Christian PILLOUD, chef étoilé du restaurant Mon Plaisir à Chamesol (25)
- Laurent KERANDEL, représentant du collège de fabricants d'aliments d'A2M

Chiffres clés saucisse de Montbéliard IGP :

23 fabricants d'aliments du bétail
163 éleveurs
15 abatteurs-découpeurs
22 fabricants de saucisse de Montbéliard
6042 tonnes de saucisse de Montbéliard produites en 2021

Événement 2023 :

En Franche-Comté, entre prairies fleuries et forêts chlorophylles, des passionnés cultivent le goût du bon pour en offrir le meilleur. Authentique par nature, la saucisse de Montbéliard est caractérisée par son arôme fumé, obtenu grâce au bois de résineux comtois, et ses notes poivre-cumin. **En 2023, elle fêtera les 10 ans de son Indication Géographique Protégée ! Animations festives et rendez-vous gourmands rythmeront toute l'année.**