

DOSSIER DE PRESSE
AUTOMNE 2011



Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...

avec les **saucisses**



Tendances complices... les saucisses

Leurs petites bouilles sympathiques s'invitent à la table de toutes les tribus. Venues des quatre coins de l'hexagone, elles apportent aux menus les plus variés une fantaisie et une simplicité bon enfant qui fédèrent toutes les générations.



Quatre grandes familles de saucisses

Les différents processus de fabrication des saucisses permettent de regrouper les spécialités au sein de quatre grandes familles :

- **les saucisses crues fumées**, comme la Montbéliard ou la Morteau ;
- **les saucisses crues à griller**, comme la chipolata, la saucisse de Toulouse ou la merguez ;
- **les saucisses cuites**, telle la knack d'Alsace, la Francfort, le cervelas alsacien ou la saucisse viennoise ;
- **les saucisses à tartiner**, comme la tartinette alsacienne ou la soubressade.

Copines des enfants

Ils raffolent d'elles. Accompagnées de purée, elles font jeu égal avec le jambon et la viande hachée sur le podium des goûts gastronomiques des écoliers.

Providence des mères de famille

Les mamans débordées leur disent merci !
Les saucisses répondent toujours présentes

pour improviser vite fait un repas qui plaît à coup sûr ou encore éveiller le palais des petits. Toutefois, elles ne condamnent pas à la monotonie alimentaire : avec un sens aigu de la géométrie variable, elles laissent libre pouvoir à l'imagination.

Incontournables grands classiques

Elles n'échappent à aucun recueil des cuisines régionales : cassoulet, potée, choucroute, etc., **des recettes où la saucisse est en vedette.** C'est parce qu'elles sont bonnes et intemporelles, que nos aïeux avaient bien compris que ce sont les légumes et les féculents qui accompagnent au mieux les saucisses.

Et malignes avec cela

L'été, elles sont les vedettes des barbecues et pique-niques, l'hiver, elles réchauffent les retrouvailles du dimanche. Elles ont du savoir-vivre, ces véritables amies de la famille !

Une ancêtre toujours fringante

Le nom de saucisse vient du vieux français *saussiche* dérivé du mot latin *salsus* signifiant salé. Il ne faudrait pas croire pour autant que les Romains ont inventé la saucisse. Déjà Homère parlait d'elle dans *l'Odyssée*. Il y a près de trois mille ans. Mais rendons à César ce qui est à César, **ce sont effectivement les Romains qui l'ont popularisée au point de lui consacrer la fête des Lupercales.**

Au départ, la saucisse, c'est la ration du légionnaire en viande salée. La mise sous boyaux permet une distribution équitable et le transport des vivres en campagne. C'est ainsi que la saucisse, originaire de la Cité de Lucania et célébrée par Apicius, va faire le tour du bassin méditerranéen au gré des conquêtes romaines.

Une sacrée globe-trotteuse

Elle traverse la mer pour se pimenter d'épices diverses en Afrique du Nord devenant ainsi l'ancêtre de la merguez. Elle débarque en Gaule où nos ancêtres gastronomes – qui la consomment au petit-déjeuner accompagnée d'une bouillie d'orge et d'un verre d'hydromel – vont l'accommoder de diverses épices et aromates jusqu'au Moyen âge.

Les trajets de la saucisse suivent alors les routes de la soie. Marco Polo, parti de Venise en 1270, revient vingt-cinq ans plus tard de Chine avec, dans ses bagages, ses découvertes culinaires : des pâtes, des raviolis, du jambon et... de la saucisse. Les Chinois, en effet, ont inventé de leur côté une saucisse de chair de viande et d'agneau qui va donner de l'imagination aux gastronomes régionaux des siècles suivants. Au XIV^e siècle, la saucisse de Francfort fait son apparition dans les textes. À la Révolution, elle figure en bonne place dans les tableaux de natures mortes. La saucisse de Toulouse, quant à elle, naît dans la Ville Rose en 1793.

Trophée de guerre

La défaite de 1870 fait perdre à la France l'Alsace et la Lorraine. Mais les soldats français vaincus ne rentrent pas les mains vides. C'est alors que l'on découvre grâce à eux, à Paris, la knack que l'on sert accompagnée d'une salade de pommes de terre et en garniture de la choucroute.

Elle prend l'accent british

La Première Guerre mondiale et la pénurie de viande amènent la saucisse à composer avec la rigueur des temps. Outre-manche, les Britanniques mélangent à la chair près de 25 % de féculents. La pratique est partiellement restée en vigueur pour son ingéniosité : **l'adjonction d'un féculent absorbe une partie de l'eau et du gras, permettant ainsi à la saucisse de ne pas se déformer à la cuisson.**

Et devient une star américaine

Ce sont enfin les émigrants d'Europe vers le Nouveau Monde qui popularisent la saucisse vendue à l'origine dans la *Dog Cart*, d'un marchand ambulancier de Coney Island, et que l'on sert dans un morceau de pain : le *hot-dog*.



Pour nous revenir, plus tendance que jamais

Injustement tenue un temps pour une spécialité culinaire peu prisée de la fine gastronomie, la saucisse reprend des couleurs avec le récent attrait des jeunes générations pour la cuisine. On redécouvre l'infinie variété de ses spécialités régionales. Elle se révèle capable de toutes les adaptations : vite prête ou classiquement et amoureusement mitonnée, créative dans des compositions originales ou encore exotiques, la saucisse prend un joli coup de jeune !

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Aujourd'hui,

- **70 % des Français** mettent la saucisse au moins une fois par mois à leur menu.
- **19 %** au moins une fois par semaine.

Source : Sofres

- Il se consomme **200 000 tonnes** de saucisses par an dans l'Hexagone, dont 65 000 tonnes de Francfort et Strasbourg, 10 000 tonnes de Toulouse, 8 000 tonnes de Montbéliard et Morteau.

En 2010, le marché des saucisses (achats en libre-service + coupe) était en croissance :

- + **2,4 %** pour les saucisses à pâte fine
- + **2 %** pour les saucisses à gros hachage

Source : FICT



La saucisse de Morteau

C'est la saucisse fétiche de tous ceux qui aiment se réunir autour d'un vrai plat chaleureux, généreux. Elle réchauffe les repas des journées d'hiver, elle rassemble les générations dans la célébration des plats du terroir. L'appellation *Saucisse de Morteau* bénéficie du signe officiel de qualité IGP (Indication Géographique Protégée) depuis août 2010.



Hum ! Quelle texture !

Son hachage gros et lié est garant d'une chair ferme et juteuse. Lentement fumée à la sciure et au bois de résineux, la Morteau, une fois cuite, offre une saveur fumée équilibrée et persistante sans jamais être acide ni âcre. Son goût se caractérise également par un goût de viande ni trop sec ni trop gras.

Facile à préparer, elle se consomme après avoir été plongée sans être piquée dans l'eau froide et cuite 25 minutes dans l'eau frémissante. Elle se consomme cuite, froide ou chaude traditionnellement accompagnée d'une salade verte, d'une choucroute, de pommes de terre, de lentilles ou de potée.



Un vrai caractère

Cette franc-comtoise pur porc se reconnaît à sa forme droite, à sa fermeté au toucher, à sa peau lisse d'une appétissante couleur ambrée, à sa ficelle en fibre naturelle et surtout à **sa signature reconnaissable entre toutes : sa cheville, petite baguette de bois, qu'elle porte à l'une de ses extrémités.**



Elle s'accessoirise

Version légère

en rondelles dans une salade de pissenlits aillée arrosée d'un vin d'Anjou.

Gourmande

chaude avec des petits légumes nouveaux. À servir avec un Volnay ou un Meursault.

Exotique

préparée façon rougail réunionnais, doucement mitonnée avec des oignons, poivrons et tomates pelées épicées de gingembre et de curcuma. À servir avec un Cassis ou un rosé de Provence.

Nomade

cuite et tiède avec une salade d'endives ou un coleslaw qui rassemblera toutes les générations lors d'un pique-nique.

Indication
Géographique
Protégée

Des secrets de fabrication très codifiés

- La saucisse de Morteau est composée d'**un mélange de maigre et de gras dur de porc – nourris au petit-lait** – haché grossièrement (8 mm au minimum), puis malaxé. Ainsi par transparence, le boyau laisse apparaître des tâches foncées correspondant au maigre de porc et des tâches claires correspondant au gras. Cette mêlée est embossée (mise sous boyau) dans un boyau de porc naturel et non coloré de 40 mm de diamètre minimum, orné à l'une de ses extrémités de sa fameuse cheville de bois.
- Sa zone de production s'étend sur les quatre départements constituant la région Franche-Comté : **le Doubs, le Jura, la Haute-Saône et le territoire de Belfort**. Cette aire géographique correspond à la zone de savoir-faire traditionnel d'élaboration et de fumage.
- **La saucisse chevillée** est la dénomination des saucisses ou jésus ne répondant pas au cahier des charges de l'IGP saucisse de Morteau.

Une famille de bonnes vivantes

- **Le jésus de Morteau** est une présentation particulière de la saucisse de Morteau. Plus irrégulière et de diamètre plus important (65 mm minimum), il peut ne pas être fermé de la fameuse cheville de bois car embossé dans un boyau naturellement fermé à l'une de ses extrémités (le cæcum).
- **La saucisse de Montbéliard** est courbée, plus petite (25 mm minimum) que sa cousine la saucisse de Morteau. Elle est fermée par torsion de son boyau naturel de porc non coloré. Son goût de viande est systématiquement relevé par du cumin et du poivre et, éventuellement, d'autres épices ou aromates.

Elle bénéficie, depuis 2010, d'une protection nationale transitoire en vue d'une Indication Géographique Protégée (IGP) : elle doit donc obligatoirement avoir été fabriquée dans l'un des départements de la Franche-Comté pour revendiquer son appellation. Les saucisses ne pouvant justifier de cette caractéristique sont alors appelées saucisses fumées à cuire supérieur pur porc.



- **La saucisse au chou**, une sœur de la Morteau, additionne le chou à sa chair pour encore plus de suavité et de fondant.
- **Le saucisson lyonnais à cuire pistaché**, un ami de la famille originaire de la région Rhône-Alpes voisine, qui se déguste avec une salade de pommes de terre et de crudités ou enrobé d'une délicate pâte briochée.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Elle va si bien...

Aux familles classiques

qui la dégustent comme le veut la tradition, accompagnée de pommes de terre cuites en robe des champs, de lentilles ou de chou.

Aux frimeuses

qui lui donnent des airs de gala en la présentant en quartiers sur une brochette, accompagnée d'une sélection de moutardes.

Aux fans des soupes

qui en agrémentent un potage de pois cassés ou un minestrone au pistou et au parmesan.



Un goût fumé
unique !





La saucisse de Strasbourg

Avec son teint rose ou orangé, elle fait fureur auprès des petits, des ados et des actifs pressés. Tout comme eux, elle sait se faire nomade ou ludique.



Hum ! Quelle texture !

Croquante sous la dent, moelleuse au palais. Sous sa délicate enveloppe, sa farce ultrafine sait bien se tenir.



Une bonne
humeur
communicative.

Son trait de caractère

Elle a toute la convivialité et la chaleur de son pays natal, l'Alsace. Cette tendre a l'art de mettre tout le monde en joie : sa bonne mine appétissante, son enveloppe qui éclate gaiement sous les dents et sa silhouette qui sait amuser les plus banales des présentations. Sympa, elle réussit le prodige de faire du plus basique des menus, un repas qui n'engendre pas la morosité. Conciliante, elle sait réunir toutes les générations. Et sachant qu'on ne lui résiste pas, elle n'hésite pas à se proposer en duo dans les assiettes.

Elle s'accessoirise

Classique

en garniture de la choucroute mijotée, lovée d'une pâte feuilletée ou encore en rondelles avec des lentilles (à consommer chaude).

Familiale

coupée en rondelles avec une salade colorée de tomates cerise, carottes râpées et radis, les enfants adorent !

Méditerranéenne

dans une feuille de pastilla dorée à l'œuf dans laquelle on aura glissé un peu de moutarde à l'ancienne, quelques pluches de coriandre ou de persil plat, le tout passé quelques minutes au four. À servir à l'apéritif ou accompagnée d'une *tchoutchouka* de poivrons verts et rouges. À servir arrosée d'un rosé provençal ou d'un vin gris de Boulaouane.

Couleur d'outre-Rhin

servie tiède avec une salade de chou rouge ou blanc râpé, mêlée de lamelles de pommes fruits, agrémentée quelques grains de raisin secs et nappée d'une sauce au yaourt et à la ciboulette. À accompagner d'un Riesling.

Ses secrets de fabrication

- Composée d'un mélange de maigre et de gras de porc, et éventuellement de veau ou de bœuf, sa farce est classiquement assaisonnée de **macis** ou **muscade**, **cardamome**, parfois de **clous de girofle**.
- À l'origine, la saucisse de Strasbourg était embossée dans un boyau naturel de mouton. Elle le demeure pour toutes les saucisses dites "traditionnelles" ou "à l'ancienne" mais certaines sont aujourd'hui vendues sans boyau. Leurs enveloppes cellulosiques d'origine végétale sont ôtées après la fabrication. **Elle a su garder ce craquant**, knackant en alsacien, si typique qu'il lui a laissé son nom de knack par différents processus de séchage avant fumage qui durcissent son enveloppe.
- **Elle est ensuite délicatement fumée une quinzaine de minutes, puis cuite à cœur.** Sous son emballage sous vide fermé, elle peut se conserver au réfrigérateur jusqu'à deux à trois semaines après fabrication.

Elle va si bien...

Aux petits qui se font difficiles quand vient l'heure du repas

Ils aiment son croquant, sa douceur et son côté ludique.

Aux jeunes qui refont le monde autour de l'indémodable hot-dog.

À tous ceux qui aiment la fête

et qui ne conçoivent pas d'apéritif dînatoire sans leurs mini-knacks.

Une grande famille

- Avec ses 12 à 14 cm de long pour un diamètre de 20 à 26 mm, **la knack** est la sœur cadette de la saucisse de Strasbourg. Plus petite, elle mesure 10 à 12 cm et arbore une couleur rose orangée. Tandis que la grande s'invite plus volontiers seule à table, la cadette s'offre traditionnellement en garniture de la choucroute d'Alsace en compagnie d'une parente, la saucisse fumée prête à cuire et de différents morceaux de lard, échine ou carré fumé.
- **La saucisse de Francfort** est exclusivement constituée de porc. Elle est fumée et reconnaissable à sa mine *nude* plus pâle, parfois rehaussée de jaune. Cette saucisse, de 20 à 26 mm de diamètre, était originellement vendue crue. Aujourd'hui, les saucisses de Francfort sont commercialisées cuites pour assurer une meilleure conservation. Leur long fumage leur permet une conservation au réfrigérateur aussi longue que la saucisse de Strasbourg. Sa cuisson : dix minutes dans de l'eau frissonnante.



- **Le cervelas de Strasbourg** à ne pas confondre avec le cervelas Lyonnais qui se caractérise par son hachage gros grain sans aucune farce fine ni avec le cervelas à l'ail marseillais qui, lui, est un saucisson (il doit son nom à ses origines italiennes *cerveletta*, car il comportait autrefois de la cervelle). Cette saucisse de gros calibre (entre 36 et 40 mm) proche de la saucisse de viande ou *fleishwurtz* est très populaire en Alsace où elle se consomme réchauffée à l'eau ou frite en tranches avec des œufs ou coupée en tranches nappées d'une vinaigrette aux oignons.
- **La saucisse viennoise**, composée de viandes de veau et de porc très légèrement assaisonnées de coriandre et piment est légèrement plus grosse que la knack et s'en distingue par la pâleur de sa peau.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Nomade
et
ludique.



Les chipolatas

Elles sont les favorites des barbecues.

Dorées comme le soleil de l'été, elles sont si appétissantes que certains n'attendent pas de passer à table pour se ruer fourchette en main vers le grill.

Leur trait de caractère

Championnes de la convivialité, elles copinent volontiers avec les merguez pour réunir sans chichis les tribus familiales ou amicales. Faciles à vivre, elles se contentent d'un court passage

sur le grill, mais savent prendre l'accent pour s'immiscer dans des préparations culinaires locales qu'elles interprètent avec simplicité.

Hum ! Quelle texture !

Le hachage gros grain de leur chair pur porc leur confère un moelleux savoureux, tandis que leurs boyaux de mouton caramélisés par le grill croustillent délicieusement sous la dent. Attention à ne pas les brûler !

Elles s'accessoirisent

À l'italienne

avec un risotto aux petits légumes saupoudré de parmesan ou débarrassées de leurs boyaux, rissolées avec oignons, basilic et sauce tomate, en garniture de lasagnes à gratiner au four. À déguster avec un Valpolicella.

À la corse

dans un gratin d'aubergines à la brousse parsemé de pignons et accompagnées d'une salade de roquette. Idéales avec un Patrimoine rosé.

À la parisienne

raffinées avec une purée de potiron, de topinambour ou de panais, zébrée d'un trait de vinaigre balsamique et servies avec une salade de mâche ou de pousses d'épinards. À servir avec un verre de Sancerre ou de Pouilly Fuissé.

À l'espagnole

sautées avec quelques morceaux de lapin ou de poulet, des tomates et des poivrons rouges dans un riz au safran accompagné d'un Rioja rouge.

À la belge

avec des lamelles de chou rouge coupées en lanières avec des oignons et des lamelles de pomme fruit, saupoudrées d'un peu de cassonade et gratinées au four. À arroser d'un verre de bière ou d'un Madiran.

À la créole

en brochettes, en alternant avec ananas ou abricot et oignon rose des tronçons de chipolatas marinées dans un mélange de jus d'orange, miel et vinaigre. À servir avec riz créole ou purée de patate douce. À accompagner d'un Côtes-du-Rhône Villages d'un Minervois ou d'un Corbières.



Un peu
d'été
toute l'année.

Leurs secrets de fabrication

- La chair maigre de porc, souvent choisie dans l'épaule, est hachée séparément de la graisse de porc. Cette dernière est, quant à elle, échaudée afin de conserver entiers les petits morceaux de graisse qui seront ensuite mélangés au maigre haché gros.
- Bien que son nom soit supposé trouver ses origines dans le mot latin *cepulla* (oignon), sa chair n'en comporte pas. **Elle est tout juste salée et poivrée. Elle peut également être aromatisée de thym, de sauge ou de noix de muscade.**
- **Non fumée, non cuite, la chipolata doit être consommée rapidement après achat.**



Elles vont si bien...

Aux amateurs de farniente

Les chipolatas, ils les aiment accompagnées d'un assortiment de légumes d'été grillés.

Aux as de la cuisine du placard

qui improvisent un dîner vite fait et *customisent* de rondelles de saucisse une brouillade d'œufs aux tomates provençales.

À ceux qui recherchent les valeurs sûres

car rien n'égale un cassoulet à la tendre saucisse de Toulouse.

Une famille de saucisses à gros hachage

- La plus célèbre d'entre elles, la reine, c'est **la saucisse de Toulouse**. Charnue dans son boyau naturel de 20 à 40 mm de diamètre, elle se vend en portions ou non. Avec son très gros hachage, 8 mm minimum, cette figure du patrimoine de la région Midi-Pyrénées se fait connaître des livres de gastronomie française dès 1793. Elle est l'incontournable du célèbre cassoulet toulousain.
- **La saucisse au vin blanc** s'agrément, comme le nom l'indique, d'une forte dose de vin blanc et souvent d'oignons qui tempèrent sa saveur d'une note douce discrètement sucrée.
- **Le godiveau** est la version savoyarde de la chipolata.
- **La crépinette**, dont la chair a une composition voisine de la chipolata, se blottit dans une fine crépine sous laquelle se glissent souvent des brins de persil.
- **La merguez** a retenu le même principe de hachage gros grain (4 mm) dans un boyau naturel. La véritable merguez doit être exclusivement composée de bœuf ou de mouton, sous boyau de mouton. Sa viande et ses assaisonnements piment et paprika lui donnent sa couleur rubiconde.
- **Le chorizo à cuire pur porc** se présente sous la forme d'une saucisse et se consomme grillé, frit ou cuit dans des plats aux saveurs ibériques. La viande, mixée avec différentes épices comme le paprika et l'ail, marine toute une nuit afin qu'elle s'imprègne de mille et une saveurs.



Une petite
bouchée
de
pur plaisir.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...





La saucisse à tartiner

Elle tient une place de choix dans les cuisines de l'Est de la France et dans sa version soubressade, dans les foyers du midi languedocien. Nomade par nature, cette saucisse crue part aujourd'hui à la conquête de tout l'hexagone.



Hum ! Quelle texture !

Sous son boyau, parfois coloré en jaune, se cache une crème onctueuse qui se prête aux *dips* et aux tartines.



Son trait de caractère

Sa simplicité, son humeur volontiers voyageuse et sa douceur séduisent les amoureux de randonnées et de pique-nique.

Elle s'accessorise

Facile

avec de fines tranches de baguette, de pain de mie ou de brioche légèrement grillées. En Alsace, on n'hésite pas à la tremper dans son café. Du côté des grands, la saucisse à tartiner est délicieuse avec un verre de Vendanges tardives ou de Monbazillac.

Maraîchère

elle se love dans une feuille d'endive ornée d'un demi-gros grain de raisin d'Italie ou d'un grain de muscat, en garniture d'un chapeau de champignon cru surmontée d'un peu de persillade. À servir à l'apéritif avec un vin blanc de Loire ou un vin d'Alsace fruité.

Chic

la soubressade peut jouer la carte bruschetta sur de fines tranches de pain grillées et frottées à l'ail recouvertes de fines tranches de kaki Persimon ou de mangue verte. À accompagner d'un verre d'Asti Spumante ou de Lambrusco.

Tendance vacances en Méditerranée

en couchant des rondelles de saucisse débarrassée de son boyau sur un gratin d'aubergines, un tian tomates/courgettes agrémenté d'ail et de thym ou en garniture de petits légumes farcis surmontés d'un hachis de noisettes et de parmesan puis gratinés. À déguster avec un rosé de Provence ou d'un Corbières rouge.



Humeur
voyageuse.

Ses secrets de fabrication

- **La tartinette**, comme on l'appelle encore dans l'Est, la saucisse à tartiner ou *mettwurst*, est une saucisse crue et parfois fumée qui mélange à parts à peu près égales viande et gras de porc et/ou de bœuf.
- Finement hachée, elle est salée, épicée avec du **piment**, de la **cardamome**, du **paprika**. Elle peut être **légèrement sucrée**, parfois agrémentée d'**ail frais** ou d'**ail des ours**, puis placée sous un boyau synthétique qui la protège hermétiquement et qui ne se consomme pas.
- Elle doit impérativement être placée au réfrigérateur et être rapidement consommée après ouverture.



Elle va si bien...

Aux adeptes de la tartine

Aux avant-gardistes
culinaires

et tous ceux qui ne sont pas natifs de régions où la saucisse à tartiner est une tradition.

Une famille cosmopolite

- **La soubressade**. Cette saucisse crue à tartiner d'origine espagnole, et plus précisément catalane et mallorquine, est devenue très populaire dans le Sud de la France dans les années 1960. Elle rappelle certains saveurs du Nord de l'Afrique. Très relevée de piment doux et de paprika qui lui donnent sa coloration rouge, la soubressade authentique est exclusivement composée de bœuf et inclut de petits morceaux de maigre dans sa chair. Elle se déguste froide ou chaude après cuisson.
- **La saucisse de foie ou leverwurst à tartiner** dissimule sa pâte légèrement grise sous un épais boyau généralement coloré en jaune. Elle se parfume d'oignon, de poivre, de macis, de gingembre, de marjolaine, de cardamome parfois complétés de cannelle ou de thym.



- **La teewurst, ou saucisse pour le thé en français**, se distingue de la saucisse à tartiner notamment par un grain plus épais. Originnaire de Poméranie (la région de l'Allemagne riveraine de la Baltique), elle tient son nom des ouvriers allemands qui, au XIX^e siècle, la mangeaient avec leur thé pendant leur pause de l'après-midi. Sous son gros boyau rouge orangé, elle ressemble au cervelas mais n'en est pas. Crue, elle est vendue au rayon frais.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Un
classique...
avant
gardiste !



Toute l'excellence et la sécurité du savoir-faire

Toutes les régions de France ont leur recette de saucisse. Pour mieux protéger leurs spécialités et toujours mieux satisfaire les consommateurs, les fabricants ont choisi de valoriser leurs produits en s'imposant un certain nombre de règles de bonne conduite.

Une exigence d'excellence

Depuis 1968, *le Code des usages de la charcuterie* fixe, pour chacune des dénominations de vente des produits charcutiers, **un certain nombre de règles de fabrication et de composition**. Des règles qui tiennent compte de l'évolution de la législation et des attentes des consommateurs.



La saucisse : un principe, d'infinies déclinaisons

Une saucisse est un produit de charcuterie qui consiste à mettre sous boyau des viandes hachées plus ou moins finement et mélangées à divers ingrédients et assaisonnements. Leurs compositions et leurs modes de préparation autorisent une gamme étendue de spécialités.

Un impératif : la qualité des viandes

Les saucisses sont majoritairement composées de maigre et de gras de porc. Mais si la préparation de chacune impose les choix de certaines parties plutôt que d'autres, **la fraîcheur de la viande et sa qualité sont strictement contrôlées**. Le cahier des charges impose aux fournisseurs un certain nombre de spécifications rigoureusement contrôlées à leur arrivée dans l'usine de même que sont contrôlés l'aspect et la température de la viande à réception. Toutes ces données sont enregistrées de façon à suivre chaque lot de saucisse à chaque stade de sa fabrication. Selon la texture homogène ou hétérogène de la saucisse qu'il se propose de préparer, le fabricant choisit les viandes qui entreront dans sa préparation.

Le hachage fait la texture

Les viandes étaient autrefois hachées au couteau puis au hachoir mécanique. L'industrie a mis au point un certain nombre d'outils qui permettent en usine de pratiquer

des hachages d'une très grande régularité.

Les saucisses à gros hachage - comme la Montbéliard, la Morteau, la chipolata ou la Toulouse - imposent un hachage séparé des viandes et des gras. Ceux-ci sont généralement échaudés avant hachage afin de laisser les petits morceaux de gras bien distinct des maigres. Ils sont ensuite mêlés, puis assaisonnés.

Les saucisses à pâte fine mêlent ensemble viandes et gras dans un hachage au cutter. Le cutter est une machine qui permet de couper très finement la farce qui sera introduite dans les boyaux. Avec ses 3000 tours minute, elle broie jusqu'à 400 kg de matières premières en quelques minutes.

Une fois assaisonnée selon une recette qui obéit aux usages de la tradition mais permet au fabricant de faire varier sa recette dans la limite des ingrédients autorisés par *le Code des Usages de la charcuterie*, la pâte obtenue est poussée dans des boyaux de nature et de dimension différentes selon les spécialités.



Après embossage, les saucisses poussées dans un boyau naturel sont parfois cuites et colorées. *Le Code des Usages de la charcuterie* définit avec rigueur la liste des colorants qui peuvent être employés.



L'embossage, boyaux naturels ou artificiels ?

Toutes les saucisses sont un mélange de viandes et d'arômes poussé dans une enveloppe. Cette enveloppe est traditionnellement un boyau. Selon le diamètre souhaité il peut être de **mouton** (chipolata, merguez) ou de **porc** (Toulouse, Morteau). D'autres technologies existent : l'enveloppe collagénique fabriquée à partir de derme animal et l'enveloppe cellulosique qui est d'origine végétale. Cette dernière est souvent, pour les saucisses cuites, ôtée après fabrication.

Du beige rosé au brun, la saucisse en voit de toutes les couleurs

Leur mine affiche une carnation qui ne doit pas forcément tout au maquillage de leur enveloppe externe. Tandis que les saucisses vendues sous boyau artificiel peuvent arborer les couleurs les plus variées, les saucisses vendues sous boyau naturel affichent la nature des viandes et épices entrant dans leur composition : **rose plus foncé** pour les saucisses confectionnées à partir de viande de bœuf, **rose grisé** dans celles utilisant du foie, elles se teintent aussi d'un **orangé ambré** qui doit tout au fumage.

Fumage, cuisson, séchage

Tandis que les saucisses vendues cuites et non fumées effectuent leur cuisson dans des cellules, les saucisses fumées séjournent d'une quinzaine de minutes (pour les knacks) à cinq heures (pour les Montbéliard) dans des fumoirs le plus souvent au bois de hêtre ou traditionnellement au bois de résineux pour les saucisses de Morteau et de Montbéliard. **Les knacks tiennent leur nom du croquant qu'elles doivent avoir sous la dent pour plaire aux fins gourmets.**

Le conditionnement

Après refroidissement dans des locaux en surpression sous température dirigée inférieure à 4 °C avec un air filtré, les saucisses sont immédiatement conditionnées afin de garantir leurs qualités organoleptiques et microbiologiques aux consommateurs et ce tout au long de leur durée de commercialisation.

Les saucisses peuvent être conditionnées sous vide ou sous atmosphère modifiée.

La première technique consiste à retirer l'intégralité de l'air de l'emballage avant de le sceller. La seconde technique réinjecte avant scellage, un mélange de gaz d'une composition très rigoureusement codifiée. Le conditionnement sous vide confère une durée de vie supérieure aux produits par rapport au conditionnement sous atmosphère modifiée. L'atmosphère modifiée est préférable pour les produits fragiles car il n'écrasera pas les saucisses.

Des contrôles en continu

Tout au long du processus de fabrication, de la réception jusqu'à l'expédition des produits, le fabricant réalise des contrôles (vérification des températures, passage au détecteur de métaux...) qui garantissent la sécurité des denrées. L'étiquetage, outre la composition des produits, porte un code qui permet **l'identification du lot garantissant la traçabilité** et indique une **date limite de consommation** des produits.

Les
charcuteries,
beaucoup + que du plaisir...

Date limite de conservation des différents types de saucisses

Les saucisses doivent rapidement être placées au réfrigérateur après achat et y être conservées.

- **La Morteau et la Montbéliard**, fumées longuement, ont un temps de conservation plutôt élevé puisqu'elles se conservent deux à trois semaines après conditionnement sous atmosphère modifiée ou sous vide.
- **La knack et la Francfort** peuvent se conserver jusqu'à deux ou trois semaines après fabrication lorsqu'elles ont été conditionnées sous atmosphère modifiée.
- **La chipolata**, non cuite et non fumée, se conserve au maximum quinze jours dans son emballage après conditionnement sous atmosphère modifiée.
- **La saucisse au chou** doit être consommée dans les cinq à six jours après fabrication pour éviter sa fermentation.
- **La saucisse à tartiner et la soubressade** se conservent jusqu'à la date limite de consommation indiquée par le fabricant à condition de laisser intact leur emballage. Après ouverture, elles doivent être consommées dans les 48 heures.

Du côté nutrition

Une famille pleine de diversité

- Cette grande diversité de matières premières, de modes de fabrication, de recettes et d'ingrédients est autant de profils nutritionnels qui **permettent de varier les repas, avec plaisir et convivialité.**
- **Les saucisses sont des aliments ludiques et faciles à préparer.** De texture tendre et moelleuse, elles sont appréciées de tous. Les enfants les adorent pour leur forme, leur facilité à être mâchées. Leurs saveurs participent à leur éveil alimentaire. Accompagnée de légumes, légumineuses ou féculents, ou intégrée dans des salades composées, **une portion de saucisses permet de constituer un repas équilibré et rapide.**

Quelles sont les portions recommandées ?

Une portion de saucisses bien accompagnée est une alternative à de nombreux repas équilibrés. Il faut prendre plaisir à les consommer sans culpabiliser : on peut être gourmet et gourmand dans des proportions raisonnables !

| Aliments | Portion moyenne |
|-------------------------|--------------------|
| Saucisses de Morteau | 1 saucisse (100 g) |
| Saucisses de Strasbourg | 2 saucisses (70 g) |
| Chipolatas | 2 saucisses (70 g) |

Ces portions moyennes sont données à titre indicatif et sont bien sûr à adapter selon l'âge, l'activité physique, l'appétit et la composition du repas.

Idées d'accompagnement

- Saucisses de Morteau et poêlée forestière (champignons, carottes, haricots verts, pommes de terre)
- Saucisses de Strasbourg et chou cuit.
- Chipolata et légumes grillés (tomates, aubergines...).

Conseils de cuisson

- À l'eau pour la saucisse de Morteau et de Strasbourg.
- À la poêle antiadhésive ou grillée au barbecue pour la chipolata, sans ajout de matière grasse.

Les atouts nutrition

- Une richesse en protéines animales de haute valeur biologique et de bonne digestibilité.
- Des lipides majoritairement insaturés.
- Une faible teneur en cholestérol.
- Un complément d'apports intéressants en vitamines et minéraux.

Valeurs nutritionnelles par portion

| Aliments | Calories (kcal) | Protéines (g) | Lipides (g) | Dont saturés (g) | Sodium (mg) | Vitamines et minéraux |
|----------------------------------|-----------------|---------------|-------------|------------------|-------------|--|
| 1 saucisse de Morteau (100 g) | 346 (17 %) | 15 (30 %) | 31 (44 %) | 13 (65 %) | 809 (34 %) | • Source de PP • Riche en B1, B12 |
| 2 saucisses de Strasbourg (70 g) | 212 (11 %) | 9 (18 %) | 19 (27 %) | 7 (35 %) | 511 (21 %) | • Source de PP • Riche en B1 |
| 2 chipolatas (70 g) | 174 (8 %) | 11 (22 %) | 15 (21 %) | 5 (25 %) | 518 (22 %) | • Source de PP, de Zinc • Riche en B1 |

Pourcentage des repères nutritionnels journaliers pour un adulte avec un apport moyen de 2000 kcal. Ces valeurs et les portions peuvent varier selon l'âge, le sexe et l'activité physique.



Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

pour 4 personnes :

- 2 saucisses de Mortadella
- 3 verres de lentilles corail
- 10 verres de bouillon de légumes
- 1 bocal de tomates confites
- 4 oignons nouveaux
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 c à café de curry en poudre
- 1 petit bouquet de cerfeuil
- Sel
- Poivre du moulin

La recette

Saucisse de Mortadella et lentilles corail aux tomates confites

Préparation

- 1 Mettez une casserole à chauffer avec l'huile d'olive et faites revenir durant 5 minutes les oignons nouveaux émincés.
- 2 Ajoutez les lentilles corail et le curry, laissez revenir 1 minute.
- 3 Arrosez de bouillon de légumes et laissez cuire 15 minutes à feu moyen. Salez et poivrez en fin de cuisson. Gardez au chaud.
- 4 Pendant la cuisson des lentilles, plongez les saucisses de Mortadella dans un grand volume d'eau bouillante salée et laissez mijoter 15 minutes.
- 5 Égouttez les saucisses, coupez-les en rondelles et servez les lentilles corail.
- 6 Garnissez de quelques tomates confites et saupoudrez de cerfeuil ciselé au moment de servir.

DOSSIER DE PRESSE
AUTOMNE 2011

Les charcuteries, beaucoup + que du plaisir...



avec les **saucisses**

Droits réservés exclusivement à la presse

Service de presse : VFC Relations Publiques
14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex
Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Contact : Sophie Ionascu - sionascu@vfc.fr



Recettes, visuels et actualités
sur infocharcuteries.fr

Service de presse : VFC Relations Publiques
14 rue Carnot - 92309 Levallois Perret Cedex - Tél. 01 47 57 67 77 - Fax : 01 47 57 30 03
Contact : Sophie Ionascu - sionascu@vfc.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.