A.D.P.P.C.A

Association de **D**éfense et de **P**romotion des **P**roduits de **C**harcuterie de l'**A**rdèche

DEMANDE DE MODIFICATION D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE

« SAUCISSON DE L'ARDECHE »

Version du 28 mars 2013

AVERTISSEMENT

Cette version du cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le comité national compétent de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition.

Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges :

- Les modifications apparaissent dans le corps du texte en **caractères gras et bleu**.
- Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés et bleu.

SOMMAIRE

I. GROUPEMENT DEMANDEUR....3

II. NOM DU PRODUIT....4

III. TYPE DE PRODUIT....5

IV. DESCRIPTION DU PRODUIT....6

IV.1. DEFINITION ET PRESENTATION DU PRODUIT....7
IV.2. DESCRIPTION ET DECLINAISON DU PRODUIT....7

V. L'AIRE GEOGRAPHIQUE....10

VI. PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT....16

VI.1. LA LOCALISATION DE L'ENTREPRISE DE TRANSFORMATION....17
VI.2. LA TRAÇABILITE....17

VII. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT....18

VII.1. LES MATIERES PREMIERES....19
VII.2. LES ÉTAPES DE FABRICATION DU PRODUIT....20
VII.3. LE SCHEMA DE VIE DU PRODUIT....24

VIII. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE....28

VIII.1. SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE....29
VIII.2. SPECIFICITE DU PRODUIT....29
VIII.3. LIEN CAUSAL....32

IX. STRUCTURE DE CONTRÔLE....33

X. ETIQUETAGE....35

XI. EXIGENCES EVENTUELLES....37

BIBLIOGRAPHIE....39

I. GROUPEMENT DEMANDEUR

Présentation du groupement demandeur :
Le groupement demandeur est l'A.D.P.P.C.A :
Association de **D**éfense et de **P**romotion des **P**roduits de **C**harcuterie de l'**A**rdèche
régie par la loi du 1er Juillet 1901 et le décret du 16 Août 1901.

Son siège social est :
Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07 104 ANNONAY
Tél. : 04.75.69.27.27

II. NOM DU PRODUIT

« SAUCISSON DE L'ARDECHE »

III. TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 « Produit**s** à base de viande (~~chauffé~~ **cuits**, salé**s**, fumé**s**, **etc**~~…~~) »

IV. DESCRIPTION DU PRODUIT

IV.1. DEFINITION ET PRESENTATION DU PRODUIT

Le « Saucisson de l'Ardèche » est le résultat final de la fermentation de viande de porc maigre présalée, hachée, assaisonnée (ingrédients : épices, sel, conservateur : salpêtre), déshydratée partiellement et de l'addition de gras de porc haché associé à cette masse de maigre.

Le tout compose une mêlée mise sous boyau naturel de porc prélevé sur les intestins du porc qui caractérise fortement chaque type de saucisson sec et leur attribue souvent sa propre dénomination.

Le produit se présente à l'extérieur entier, sous fleur naturelle ou poudré, conditionné ou non sous film ou sous filet. Les pièces de plus de 1,2 kg peuvent être tranchées. La tranche présente une couleur rougeâtre, où le lard découpé en grains et certaines épices dont le poivre peuvent être visibles.

IV.2. DESCRIPTION ET DECLINAISON DU PRODUIT

IV.2.1. DESCRIPTION GENERALE

Le «Saucisson de l'Ardèche», est préparé à partir de viandes fraîches et de gras dur de porc, hachés, mis sous boyau naturel de porc. Il est étuvé puis séché, selon une recette spécifique et ancienne, associant des viandes matures et des viandes de « porc charcutier ».

Sa recette se caractérise par l'ensemble des boyaux utilisés prélevés dans l'intestin du porc pour sa fabrication (Menu, Sac, Chaudins, Suivant, Fuseau, Rosette) qui peuvent donner leur nom au produit.

La nature du boyau utilisé, son épaisseur, sa forme, son diamètre contribuent à caractériser chaque type de produit ainsi que son goût.

Le poids du saucisson sec varie suivant les dimensions du boyau (longueur et diamètre). Sa forme et son apparence changent du fait du caractère naturel du boyau utilisé et de la position de séchage choisie (à plat ou pendu).

IV.2.2. LES DECLINAISONS DU SAUCISSON DE L'ARDECHE :

Le « Saucisson de l'Ardèche », pour lequel la protection est demandée, est décliné en produits de formes, de poids et de calibres différents selon le boyau naturel utilisé dont il porte souvent le nom.

❖ La saucisse sèche

Le poids sec de ce saucisson est de 200 grammes et plus. Leur taille est fonction de la faible section du produit. La teneur finale en sel peut différer. Le boyau utilisé est un *menu de porc* d'un diamètre de 30 mm et plus, sa longueur varie suivant que la saucisse sèche est droite ou courbe, ou présentée avec plusieurs rotations (pendue ou en brasse). Il s'agit d'une enveloppe naturelle attachée.

❖ Le petit chaudin

Le poids de ce saucisson sec varie de 200 grammes à 600 grammes environ. Sa pâte est peu grasse. La pâte est mise sous boyau de porc frisé et dégraissé (*chaudin ou suivant*) fermé à la ficelle aux deux extrémités. Cette enveloppe naturelle peut être bridée main. Le goût de son boyau contribue à la saveur du produit final.

❖ Le chaudin

Le poids de ce saucisson sec varie de 600 grammes à 2 kilogrammes environ, il est long, peut être étroit ou plus ou moins large suivant le diamètre du boyau. Sa teneur en sel est légèrement plus élevée. Cette enveloppe naturelle est attachée à la ficelle et peut être bridée à la main ou mis sous filet.

❖ Le gros chaudin

Son poids est supérieur à 2 kilogrammes. La pâte, préalablement formée ou non est mise dans son boyau, le *chaudin large*, naturellement dégraissé, pelé et éventuellement dénervé. Des bandes de chaudin peuvent être utilisées. Il est séché suspendu ou à plat ce qui modifie sa présentation. Sa saveur est légèrement acide et caractéristique d'une longue maturation.

❖ La rosette

C'est un gros saucisson sec dont le poids sec est supérieur à 1 kilogramme et la longueur est de 40 centimètres et plus. Sa section est croissante et renflée à son extrémité.

Sa section est croissante et renflée à son extrémité.

Il porte le nom de son boyau qui est tronconique et dont l'extrémité large comporte la rosette (anus). Son épaisseur entraîne un fort ralentissement du séchage et apporte un goût caractéristique du fait de l'évolution différente de la maturation. La pâte est mise sous boyau naturel de rosette.

❖ Le jésus

La tradition a dénommé « Jésus » ce gros saucisson sec « emmailloté » et « surveillé » comme un enfant qui faisait son apparition sur la table familiale précisément à l'époque de la naissance de l'enfant Jésus, Dieu des chrétiens. C'est un saucisson ventru, de forme ovoïdale comme son boyau, le sac ou cæcum, de calibre variant entre 400 grammes à plus de 2 kilogrammes. Il est issu de nos traditions campagnardes de charcuterie domestique. Sa pâte est poussée dans le « sac du chaudin » ou cæcum. Sa saveur légèrement acide est caractéristique d'une longue maturation, ralentie par l'épaisseur du boyau.

Chaque opérateur peut rajouter, sur la déclinaison, un nom qui lui est propre.

IV.2.3. SECHAGE ET AFFINAGE

L'affinage des produits consiste à les placer dans des conditions de température et d'hygrométrie soigneusement contrôlées et constantes avec un renouvellement d'air qui permettent de réaliser leur maturation et leur dessiccation.

Les réglages sont fonction des installations de chaque entreprise, du savoir-faire des hommes et du résultat recherché. Le séchage est plus rapide en première semaine, le taux d'humidité relative est de l'ordre de 75% puis ralentit entre 80 et 85% environ.

La fleur naturelle, ensemencée naturellement ou par trempage, se développe pendant cette étape et contribue à ralentir ou réguler la sèche du saucisson en maintenant une légère humidité en surface du boyau. Elle limite ainsi les risques de croûtage et facilite la conduite de la sèche.

La durée minimale de sèche est fixée en fonction du poids du produit et surtout du diamètre et de la texture du boyau qui, pour un poids équivalent, font varier la durée de séchage.

Le produit alors stabilisé peut être brossé (afin d'éliminer la fleur de surface), poudré et conditionné.

IV.2.4. TABLEAU RECAPITULATIF

Les caractéristiques de chaque produit sont présentées dans le tableau suivant :

Nom du produit	**Boyau**	**Hachage : dimension minimale du grain** (mm)	**Poids du saucisson sec** (g)	**Diamètre du boyau** (mm)	**Longueur du boyau** (cm)	**Durée d'étuvage minimale** (heures)	**Durée de sèche minimale** (jours)
Saucisse sèche	Menu	6	200 à 500	30 à 45	-	36	17
			> 500	> 45	-	36	21
Petit chaudin	Chaudin	6	200 à **250**	45 à 55	25 ~~à 35~~ ~~30~~ à 40	36	18
			250 ~~350~~ à 600	55 à 70		36	21
Chaudin		6	600 à 2000	70 à 90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2000	> 75	> 40	60	40
Jésus	Sac	8	400 à 1500	-	20 à 35	36	32
			> 1500	-	> 35	60	63
Rosette	Rosette	8	> 1000	-	> 40	60	56

IV.2.5. PRESENTATION DU PRODUIT

Le produit, sous ses différentes déclinaisons, peut être commercialisé soit entier (nu ou bagué, sous filet ou sous sachet) avec sa fleur naturelle ou poudré, soit, tranché pour les pièces de plus de 1,2 kg.

IV.2.6. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

La coupe du saucisson se révèle d'une couleur rougeâtre, légèrement foncée, où le gras, blanc, et certaines épices peuvent être apparents. La séparation gras / maigre est d'autant plus marquée que le hachage est gros.

Les saveurs du mélange, légèrement salées et épicées, sont associées à un goût de viande prononcé avec une pointe d'acidité si le boyau est épais car il ralentit d'autant la maturation. Ces saveurs sont rehaussées par présalage des viandes qui garantit un lien parfait entre les maigres et les gras et qui favorise une coupe nette du produit et une texture fondante et agréable en bouche.

Le produit peut être commercialisé soit entier (vendu nu, bagué ou, sous filet ou en sachet) et présenté avec sa fleur naturelle ou poudré, soit tranché, pour les pièces de plus de 1,2 kg

IV.2.7. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Les caractéristiques du saucisson prêt à être commercialisé doivent respecter les valeurs réglementaires des saucissons secs supérieurs.

Parallèlement, l'Aw du produit ne doit pas dépasser 0,91.

V. L'AIRE GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique est localisée dans le Sud Est de la France. Elle s'étend sur 326 communes du département de l'Ardèche, en région Rhône-Alpes. Les opérations de présalage des viandes, de repos après présalage, de hachage, d'embossage, d'étuvage et de séchage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

L'aire géographique comprend l'ensemble département de l'Ardèche, à l'exception des communes ardéchoises suivantes : Orgnac-l'Aven, Labastide-de-Virac, Vagnas, Salavas, Sampzon, Grospierres, Bessas, Beaulieu, Saint-André-de-Cruzières, Saint-Sauveur-de-Cruzières, Berrias et Castelau, Banne, Saint-Paul-le-jeune.

L'aire géographique a été délimitée sur la base des communes qui bénéficient d'une tradition ancienne et actuelle de transformation de saucisson. Elles correspondent au Vivarais ancien, qui devint en 1790 le département de l'Ardèche. Le département de l'Ardèche a ensuite subi plusieurs déplacements de bornes. Ainsi, les communes ardéchoises exclues de l'aire géographique ont été rattachées plus tardivement au département de l'Ardèche. Elles se rapprochent plus, aussi bien d'un point de vue climatique que culturel, de l'identité gardoise et n'ont pas de tradition de transformation du Saucisson de l'Ardèche.

La liste des communes composant l'aire géographique est la suivante :

ACCONS
AILHON
AIZAC
AJOUX
ALBA-LA-ROMAINE
ALBON-~~D'ARDECHE~~
ALBOUSSIERE
ALISSAS
ANDANCE
ANNONAY
ANTRAIGUES-SUR-VOLANE
ARCENS
ARDOIX
ARLEBOSC
ARRAS-SUR-RHONE
ASPERJOC
LES ASSIONS
ASTET
AUBENAS
AUBIGNAS
BAIX
BALAZUC
BARNAS
LE BEAGE
BEAUCHASTEL
BEAUMONT
BEAUVENE
BERZEME
BIDON
BOFFRES
BOGY
BOREE
BORNE
BOUCIEU-LE-ROI
BOULIEU-LES-ANNONAY
BOURG-SAINT-ANDEOL
BOZAS
BROSSAINC
BURZET
CELLIER-DU-LUC
CHALENCON
LE CHAMBON
CHAMBONAS
CHAMPAGNE
CHAMPIS
CHANDOLAS
CHANEAC
CHARMES-SUR-RHONE
CHARNAS
CHASSIERS
CHATEAUBOURG
CHATEAUNEUF-DE-VERNOUX
CHAUZON
CHAZEAUX
CHEMINAS
LE CHEYLARD
CHIROLS
CHOMERAC
COLOMBIER-LE-CARDINAL
COLOMBIER-LE-JEUNE
COLOMBIER-LE-VIEUX
CORNAS
COUCOURON
COUX
LE CRESTET
CREYSSEILLES

CROS-DE-GEORAND
CRUAS
DARBRES
DAVEZIEUX
DESAIGNES
DEVESSET
DOMPNAC
DORNAS
DUNIERE-SUR-EYRIEUX
ECLASSAN
EMPURANY
ETABLES
FABRAS
FAUGERES
FELINES
FLAVIAC
FONS
FREYSSENET
GENESTELLE
GILHAC-ET-BRUZAC
GILHOC-SUR-ORMEZE
GLUIRAS
GLUN
GOURDON
GRAS
GRAVIERES
GUILHERAND-GRANGES
INTRES
ISSAMOULENC
ISSANLAS
ISSARLES
JAUJAC
JAUNAC
JOANNAS
JOYEUSE
JUVINAS
LABASTIDE-SUR-BESORGUES
LABATIE-D'ANDAURE
LABEAUME
LABEGUDE
LABLACHERE
LABOULE
LE LAC-D'ISSARLES
LACHAMP-RAPHAEL
LACHAPELLE-GRAILLOUSE
LACHAPELLE-SOUS-AUBENAS
LACHAPELLE-SOUS-CHANEAC
LAFARRE
LAGORCE
LALEVADE-D'ARDECHE
LALOUVESC
LAMASTRE
LANARCE
LANAS
LARGENTIERE
LARNAS
LAURAC-EN-VIVARAIS
LAVAL-D'AURELLE
LAVEYRUNE
LAVILLATTE
LAVILLEDIEU
LAVIOLLE
LEMPS
LENTILLERES
LESPERON
LIMONY
LOUBARESSE
LUSSAS
LYAS
MALARCE-SUR-LA-THINES
MALBOSC
MARCOLS-LES-EAUX
MARIAC
MARS
MAUVES
MAYRES
MAZAN-L'ABBAYE
MERCUER
MEYRAS
MEYSSE
MEZILHAC
MIRABEL
MONESTIER
MONTPEZAT-SOUS-BAUZON
MONTREAL
MONTSELGUES
NONIERES
NOZIERES
LES OLLIERES-SUR-EYRIEUX
OZON
PAILHARES
PAYZAC
PEAUGRES
PEREYRES
PEYRAUD
LE PLAGNAL
PLANZOLLES
PLATS
PONT-DE-LABEAUME
POURCHERES
LE POUZIN
PRADES
PRADONS
PRANLES
PREAUX
PRIVAS
PRUNET
QUINTENAS
RIBES
ROCHECOLOMBE
ROCHEMAURE
ROCHEPAULE

ROCHER
ROCHESSAUVE
LA ROCHETTE
ROCLES
ROIFFIEUX
ROMPON
ROSIERES
LE ROUX
RUOMS
SABLIERES
SAGNES-ET-GOUDOULET
SAINT-AGREVE
SAINT-ALBAN-AURIOLLES
SAINT-ALBAN-D'AY
SAINT-ALBAN-EN-MONTAGNE
SAINT-ANDEOL-DE-BERG
SAINT-ANDEOL-DE-FOURCHADES
SAINT-ANDEOL-DE-VALS
SAINT-ANDRE-EN-VIVARAIS
SAINT-ANDRE-LACHAMP
SAINT-APOLLINAIRE-DE-RIAS
SAINT-BARTHELEMY-GROZON
SAINT-BARTHELEMY-LE-MEIL
SAINT-BARTHELEMY-LE-PLAIN
SAINT-BASILE
SAINT-BAUZILE
SAINT-CHRISTOL
SAINT-CIERGE-LA-SERRE
SAINT-CIERGE-SOUS-LE-CHEYLARD
SAINT-CIRGUES-DE-PRADES
SAINT-CIRGUES-EN-MONTAGNE
SAINT-CLAIR
SAINT-CLEMENT
SAINT-CYR
SAINT-DESIRAT
SAINT-DIDIER-SOUS-AUBENAS
SAINTE-EULALIE
SAINTE-MARGUERITE-LAFIGERE
SAINT-ETIENNE-DE-BOULOGNE
SAINT-ETIENNE-DE-FONTBELLON
SAINT-ETIENNE-DE-LUGDARES
SAINT-ETIENNE-DE-SERRE
SAINT-ETIENNE-DE-VALOUX
SAINT-FELICIEN
SAINT-FORTUNAT-SUR-EYRIEUX
SAINT-GENEST-DE-BEAUZON
SAINT-GENEST-LACHAMP
SAINT-GEORGES-LES-BAINS
SAINT-GERMAIN
SAINT-GINEIS-EN-COIRON
SAINT-JACQUES-D'ATTICIEUX
SAINT-JEAN-CHAMBRE
SAINT-JEAN-DE-MUZOLS
SAINT-JEAN-LE-CENTENIER
SAINT-JEAN-ROURE
SAINT-JEURE-D'ANDAURE
SAINT-JEURE-D'AY
SAINT-JOSEPH-DES-BANCS
SAINT-JULIEN-BOUTIERES
SAINT-JULIEN-DU-GUA
SAINT-JULIEN-DU-SERRE
SAINT-JULIEN-EN-SAINT-ALBAN
SAINT-JULIEN-LABROUSSE
SAINT-JULIEN-LE-ROUX
SAINT-JULIEN-VOCANCE
SAINT-JUST
SAINT-LAGER-BRESSAC
SAINT-LAURENT-DU-PAPE
SAINT-LAURENT-LES-BAINS
SAINT-LAURENT-SOUS-COIRON
SAINT-MARCEL-D'ARDECHE
SAINT-MARCEL-LES-ANNONAY
SAINT-MARTIAL
SAINT-MARTIN-D'ARDECHE
SAINT-MARTIN-DE-VALAMAS
SAINT-MARTIN-SUR-LAVEZON
SAINT-MAURICE-D'ARDECHE
SAINT-MAURICE-D'IBIE
SAINT-MAURICE-EN-CHALENCON
SAINT-MELANY
SAINT-MICHEL-D'AURANCE
SAINT-MICHEL-DE-BOULOGNE
SAINT-MICHEL-DE-CHABRILLANOUX
SAINT-MONTAN
SAINT-PERAY
SAINT-PIERRE-DE-COLOMBIER
SAINT-PIERRE-LA-ROCHE
SAINT-PIERRE-SAINT-JEAN
SAINT-PIERRE-SUR-DOUX
SAINT-PIERREVILLE
SAINT-PONS
SAINT-PRIEST
SAINT-PRIVAT
SAINT-PRIX
SAINT-REMEZE
SAINT-ROMAIN-D'AY
SAINT-ROMAIN-DE-LERPS
SAINT-SAUVEUR-DE-MONTAGUT
SAINT-SERNIN
SAINT-SYLVESTRE
SAINT-SYMPHORIEN-DE-MAHUN
SAINT-SYMPHORIEN-SOUS-CHOMERAC
SAINT-THOME
SAINT-VICTOR
SAINT-VINCENT-DE-BARRES
SAINT-VINCENT-DE-DURFORT
LES SALELLES
SANILHAC
SARRAS
SATILLIEU
SAVAS
SCEAUTRES

SECHERAS
SERRIERES
SILHAC
LA SOUCHE
SOYONS
TALENCIEUX
TAURIERS
LE TEIL
THORRENC
THUEYTS
TOULAUD
TOURNON-SUR-RHONE
UCEL
USCLADES-ET-RIEUTORD
UZER
VALGORGE
VALLON-PONT-D'ARC
VALS-LES-BAINS
VALVIGNERES
VANOSC
LES VANS
VAUDEVANT
VERNON
VERNOSC-LES-ANNONAY
VERNOUX-EN-VIVARAIS
VESSEAUX
VEYRAS
VILLENEUVE-DE-BERG
VILLEVOCANCE
VINEZAC
VINZIEUX
VION
VIVIERS
VOCANCE
VOGUE
LA VOULTE-SUR-RHONE

La carte de l’aire géographique est proposée en page suivante.

CARTE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

VI. PREUVE DE L'ORIGINE DU PRODUIT

VI.1. LA LOCALISATION DE L'ENTREPRISE DE TRANSFORMATION

Les entreprises transformatrices sont situées sans la zone décrite en V – Aire géographique.
La marque d'identification ainsi que l'adresse de l'entreprise sont indiquées sur l'étiquette conformément au règlement 853-2004, à la directive 2001-101 et au code consommation.

VI.2. LA TRAÇABILITE

VI.2.1. TRAÇABILITE AMONT

La traçabilité, en amont de la filière, du lieu de naissance à l'abattoir et à l'atelier de découpe fait l'objet de contrôle de la part des organismes certificateurs et de l'organisme de contrôle.

VI.2.2. CONTROLE DOCUMENTAIRE A RECEPTION

A réception, l'entreprise transformatrice contrôle, sur le bon de livraison ou sur un document joint, que les viandes sont effectivement certifiées ainsi que le référentiel auquel elles satisfont.

Ce référentiel doit, au minimum, répondre aux critères listés en VII.1. - Matières premières- page 23.

Une étiquette attestant de la certification des viandes doit également être apposée sur le produit ou l'unité de regroupement.

VI.2.3. TRAÇABILITE INTERNE

Conformément au règlement CE 178/2002, l'entreprise dispose de systèmes et de procédures permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui la composent.

Cette traçabilité permet d'identifier tous les fournisseurs des matières premières et ingrédients ainsi que tous les clients auxquels les produits finis ont été fournis.

VI.2.4. TABLEAU RECAPITULATIF

ÉTAPE	EXIGENCES	DOCUMENTS ASSOCIES
Réception des viandes	Attestation de conformité aux critères définis en VII.1	Bon de livraison Facture Fiche de contrôle à réception
	N° de lot fournisseur	
	Identification physique des viandes	Étiquette sur les viandes ou sur les unités de regroupement
Fabrication	Suivi de la traçabilité interne	Fiche de suivi, étiquette, …
Conditionnement, étiquetage	Apposition du n° de lot	
Expédition	Suivi de la traçabilité	Facture, bon de livraison

VII. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

VII.1. LES MATIERES PREMIERES

La matière première (maigre ~~-~~et gras) entrant dans la recette du « **S**~~s~~aucisson de l'Ardèche » provient exclusivement de porcs (charcutiers ou à carcasse lourde) et de viande de coche.

Les viandes mûres sont issues des porcs à carcasse lourde et/ou des viandes de coches, et peuvent être incorporées à hauteur de 60% maximum. Les viandes issues de porcs charcutiers peuvent être également incorporées à hauteur de 60% maximum.

Toutes les viandes **(c'est à dire les maigres)** sont fraîches et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne).

VII.1.1. LES VIANDES DE PORCS

Toutes les viandes respectent à minima les critères suivants :

- Pour les porcs charcutiers :
  - poids de carcasse à chaud à l'abattage compris entre ~~72 et 89~~ **75 à 92** Kg
  - ~~âge minimum d'abattage de 172 jours~~
  - ~~taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et 63%~~

- Pour les porcs à carcasses lourdes :
  - poids de carcasse à chaud supérieur ~~ou égal à 90~~ **à 92** Kg
  - ~~âge moyen d'abattage de 182 jours~~
  - ~~taux de muscle des pièces (TMP) compris entre 53% et 63%~~

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre à certaines spécifications :

- Concernant l'alimentation :
  - les porcs sont alimentés avec au minimum 60% de céréales et issues de céréales **;**
  - l'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal**.**

- Concernant la génétique :
  - les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés **;**~~.~~
  - **d**~~D~~ans les autres cas, le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est < 3% et les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses,…) sont éliminées. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

VII.1.2. LES VIANDES DE COCHES

Les viandes doivent être fermes, mûres, colorées. Ces caractéristiques sont dues à l'obligation d'utilisation de l'ensemble des morceaux nobles : jambons, épaules, longes, bardières, poitrines.

Les viandes exsudatives ou de couleur rouge prononcé et les gras qui ne sont pas de couleur blanche ou fermes sont éliminés.

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses,…) sont éliminées. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

Enfin, un délai minimum de 2 semaines doit être respecté entre la fin du sevrage et l'embarquement.

VII.2. LES ÉTAPES DE FABRICATION DU PRODUIT

VII.2.1. L'APPROVISIONNEMENT

L'approvisionnement en provenance d'unités agréées est réalisé en carcasse et/ou en pièces anatomiques triées ou non et/ou bardière. Le jambon, la longe entière, l'épaule, la poitrine et les gras durs peuvent seuls entrer dans la composition des mêlées.

Le véhicule de transport qui les achemine ne doit pas être souillé. La température des viandes réfrigérées doit être inférieure ou égale à 6°C dans les 24 heures après abattage et 4°C au delà.

A réception, ces viandes doivent être bactériologiquement conformes à la réglementation. Elles doivent présenter un parfait état de fraîcheur (viande non poisseuse, absence d'odeur désagréable). Des contrôles **visuels** de fraîcheur et de qualité ~~technique (pH)~~ sont pratiqués à chaque livraison.

Les matières premières sont stockées avant utilisation dans un frigo à une température comprise entre 0 et 4°C.

Les carcasses font l'objet d'un triage. Un complément de triage peut être effectué par les entreprises sur les pièces anatomiques reçues.

VII.2.2. LES INGREDIENTS

Ils doivent être stockés dans un lieu sec, propre et sous emballages fermés avec une traçabilité permettant de retrouver les ingrédients dans les fabrications.

Le seul additif autorisé dans les fabrications est le nitrate de potassium ou salpêtre (E252) ~~à une dose d'incorporation maximum de 300 mg par kg de mêlée.~~

Les autres ingrédients autorisés sont le sel ou chlorure de sodium, les sucres (saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose), les ferments de maturation, les vins et alcools, les épices et aromates, le poivre.

Le poivre, ingrédient le plus sensible sur le plan sanitaire doit être bactériologiquement conforme à la réglementation.

Le dosage de ces ingrédients et la liste des ingrédients utilisés sont propres à chaque entreprise.

VII.2.3. LE PRESALAGE ~~:~~

Le présalage **des viandes** doit être effectué sur le site de transformation. ~~Cette méthode ancienne caractérise fortement le produit.~~

Cette méthode ~~désignée parfois sous la dénomination « ancienne méthode » par opposition aux méthodes plus couramment pratiquées actuellement où le salage est effectué au moment de la mêlée,~~ consiste à mettre en contact le sel Na-Cl et la viande ~~fraîche (le maigre) préalablement découpée en morceaux avant le hachage des viandes.~~ et à **la** conserver ~~cette viande salée~~ en chambre froide à une température inférieure à 4°C pendant un minimum de 24 heures avant ~~assemblage des gras, des viandes et des ingrédients qui constituent la mêlée~~**embossage**.

Le taux de présalage est d'au minimum 28g de sel NaCl par kg de viande.

Ce présalage est réalisé sur la viande~~Le maigre est~~ **découpée** ~~découpé soit à la cutter soit avec une cubitatrice~~ en **morceaux d'arête de** ~~cubes d'arête moyenne de~~ 3 cm ~~ou d'un volume~~ minimum ~~de 27 cm3~~ **ou sur la viande hachée.**~~.~~

~~Le taux de présalage est d'au minimum 28g/kg de sel NaCl, l'ajout d'autres épices est interdit. Cette méthode ancienne était utilisée à l'origine pour une meilleure conservation et stabilisation des viandes donc une meilleure sécurité et une meilleure solubilisation des protéines. Elle influence directement la texture finale du saucisson et lui donne un goût particulier. Elle s'accommode mal des approvisionnements en viandes congelées et exige du saucissonnier de solides connaissances professionnelles. C'était pourtant le processus traditionnel de fabrication des saucissons secs maturés.~~
Lorsqu'elle est hachée, la viande est présalée avec le gras de porc et assaisonnée.

VII.2.4. LE HACHAGE

Les **matières premières sont hachées au cutter ou au hachoir. Elles sont mélangées après assaisonnement (sel, sucres, épices, vins, alcools, aromates, poivre)** ~~maigres présalés et le gras de porc (préalablement durci) sont hachés (au cutter ou au hachoir) et sont assaisonnés (sel, sucres, épices, vins, alcools, aromates et poivre). Ils sont ensuite mélangés~~ afin d'assurer une bonne homogénéité de la pâte et une bonne répartition des ingrédients. **Le gras de porc est durci avant hachage.**

Le hachage peut être fin (cutter ou hachoir suivant la dimension de la grille) ou gros (hachoir avec une grille de 8 millimètres au minimum ou cutter avec dimension équivalente).

Cf. Tableau 1 - Dimension minimale du grain de la mêlée fixée par type de produit (IV.2.1 - page 11)

VII.2.5. L'EMBOSSAGE

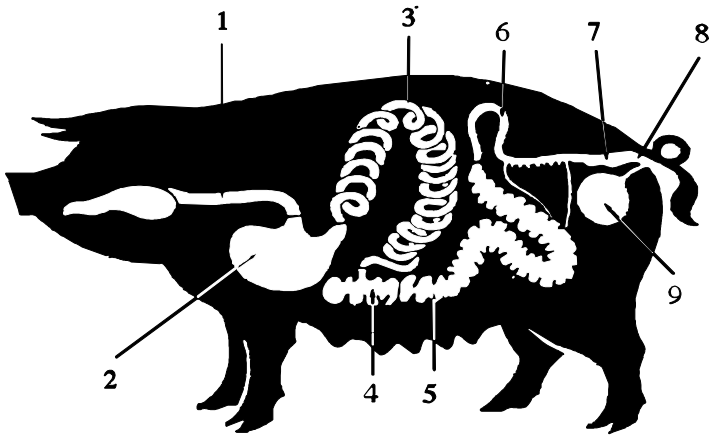
La farce obtenue est ensuite poussée mécaniquement dans des boyaux prélevés sur tout l'intestin du porc. Ces boyaux caractérisent fortement le produit par leur nature et par leur forme. Il s'agit dans l'ordre de :

- L'intestin grêle ou Menu
- Le cæcum ou sac

- Le chaudin
- Le suivant
- Le fuseau
- La rosette

Il s'agit d'un boyau de porc naturel éventuellement cousu mais non collé prélevé sur l'intestin du porc puis attaché. L'appellation du produit et le produit lui-même sont étroitement liés au boyau de porc mis en œuvre, ce qui constitue un gage de savoir-faire. Tout boyau doit avoir été vidé, lavé, dégraissé, égoutté, retourné, salé avant d'être travaillé.

Éléments du tube digestif du porc



1 **Oesophage**
2 **Estomac**
9 **Vessie**

Boyaux

3 Menu
4 Sac ou cæcum
5 Chaudin
6 Suivant ou robe
7 Fuseau
8 Rosette

Le boyau, en fonction de sa forme, donne dans la plupart des cas sa dénomination au produit. Il est un élément indissociable du produit et de son origine. Il se caractérise fortement par sa nature et sa forme. Il est parfaitement adapté à la fabrication du « saucisson, saucisse sèche, rosette et jésus de l'Ardèche » en raison de :

- Sa perméabilité à l'air
- Sa rétractabilité et son élasticité
- Son adhérence à la viande évitant toute poche d'air

Et il se distingue surtout par son goût caractéristique qui contribue à la saveur de chaque type de saucisson.

Les produits sont attachés et peuvent être bridés.

VII.2.6. L'ÉTUVAGE

Les produits sont ensuite étuvés à chaud. Cette opération consiste à placer les produits dans des conditions de température supérieure à 22 °C et d'hygrométrie optimale jusqu'à ce que la pâte prennent une coloration rouge à travers le boyau, à environ 80 à 85 % d'humidité relative.

Cette opération permet de :

- Assurer l'acidification lactique du milieu qui donne une certaine fermeté au produit par gélatinisation des protéines

- Favoriser le développement de la fleur interne responsable des fermentations nécessaires pour la bonne maturation des saucissons.
- Assurer un début de séchage et éviter un excès d'humidité à la surface du boyau qui provoquerait un développement excessif de la fleur de surface (moisissure)

Les paramètres de température et d'humidité utilisés pour cette étape sont souvent propres à chaque entreprise. Ils dépendent des installations utilisées, de l'importance des pièces, des ferments et des sucres utilisés.

La durée minimale d'étuvage est fonction du poids du saucisson sec et surtout du diamètre et de la texture du boyau. Elle est donc d'autant plus longue que les pièces sont grosses.

Cf. Tableau récapitulatif (IV.2.4 – page 10)

VII.2.7. L'AFFINAGE

Les produits sont ensuite affinés en séchoir. Cette opération consiste à placer les produits dans des conditions de température et d'hygrométrie soigneusement contrôlées et constantes avec un renouvellement d'air permettant de réaliser la maturation et la dessiccation des produits.

Les réglages sont fonction des installations de chaque entreprise, du savoir-faire des hommes et du résultat recherché. Le séchage est plus rapide en première semaine, le taux d'humidité relative est de l'ordre de 75% puis ralenti entre 80 et 85% environ. La fleur naturelle se développe pendant cette étape et contribue à la conservation de l'humidité en surface du produit et à une pénétration de l'air pendant toute l'opération.

La durée minimale de sèche est fixée en fonction du poids du produit et surtout du diamètre et de la texture du boyau qui, pour un poids équivalent, font varier la durée de séchage.

Cf. Tableau récapitulatif (IV.2.4 – page 10)

Le produit alors stabilisé peut être brossé (afin d'éliminer la fleur de surface ensemencée naturellement ou par trempage), poudré et conditionné.

VII.2.8. L'OPERATION DE TRANCHAGE

C'est une étape de présentation qui ne change en rien la nature du produit contrairement aux étapes de transformation. Elle peut donc être réalisée hors zone.

Le tranchage est réalisé en atelier et les produits sont tranchés et conditionnés sous emballage adéquat qui permet un délai d'achat et de consommation plus long. Seules les pièces de plus d'1 Kg 200 peuvent être tranchées (grosses pièces).

Il convient de distinguer le tranchage de la coupe où les produits sont tranchés au moment ou peu de temps avant l'opération achat et consommés rapidement.

Une salle spécifique est réservée au tranchage

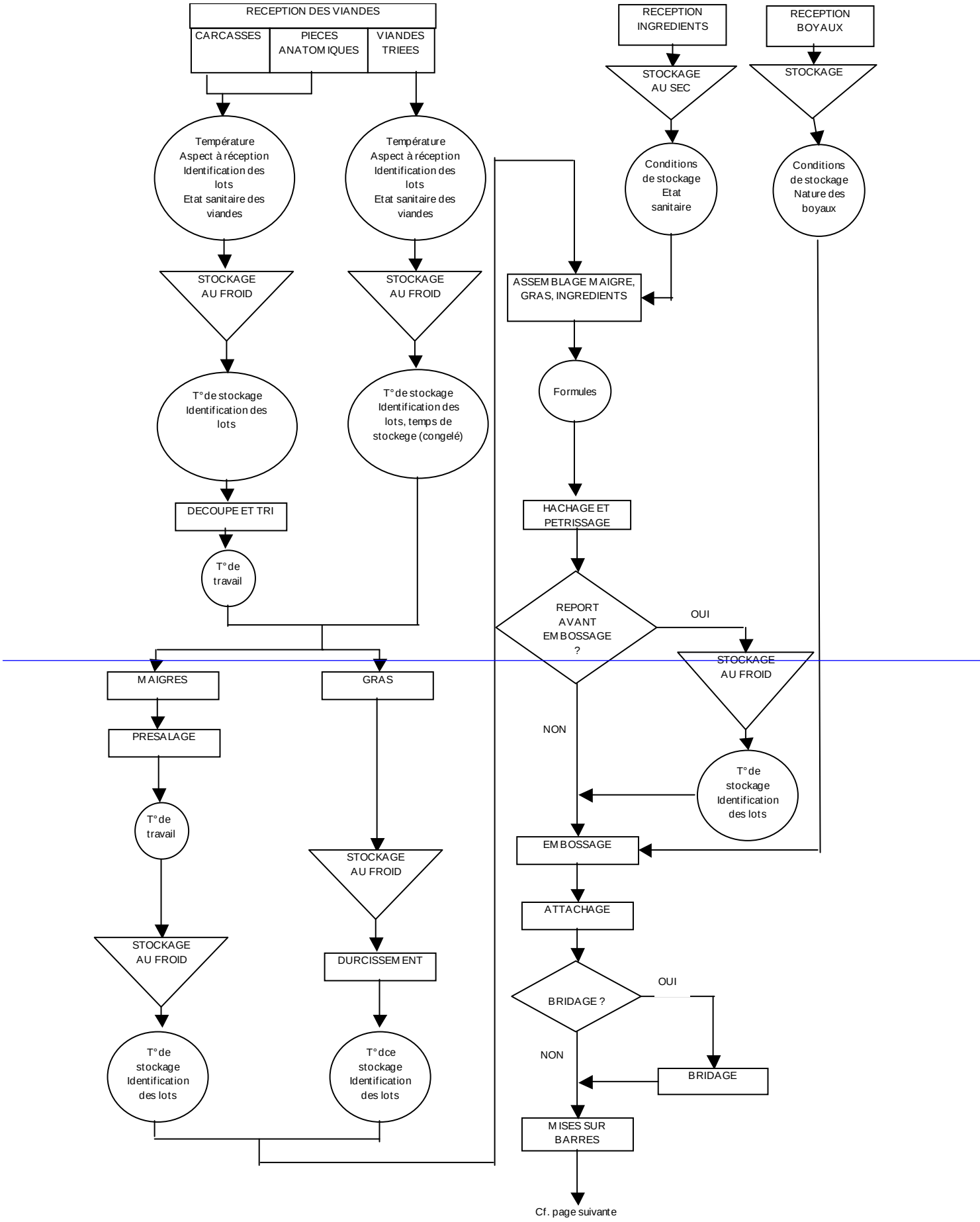
La température de cette salle est inférieure ou égale à + 12°C

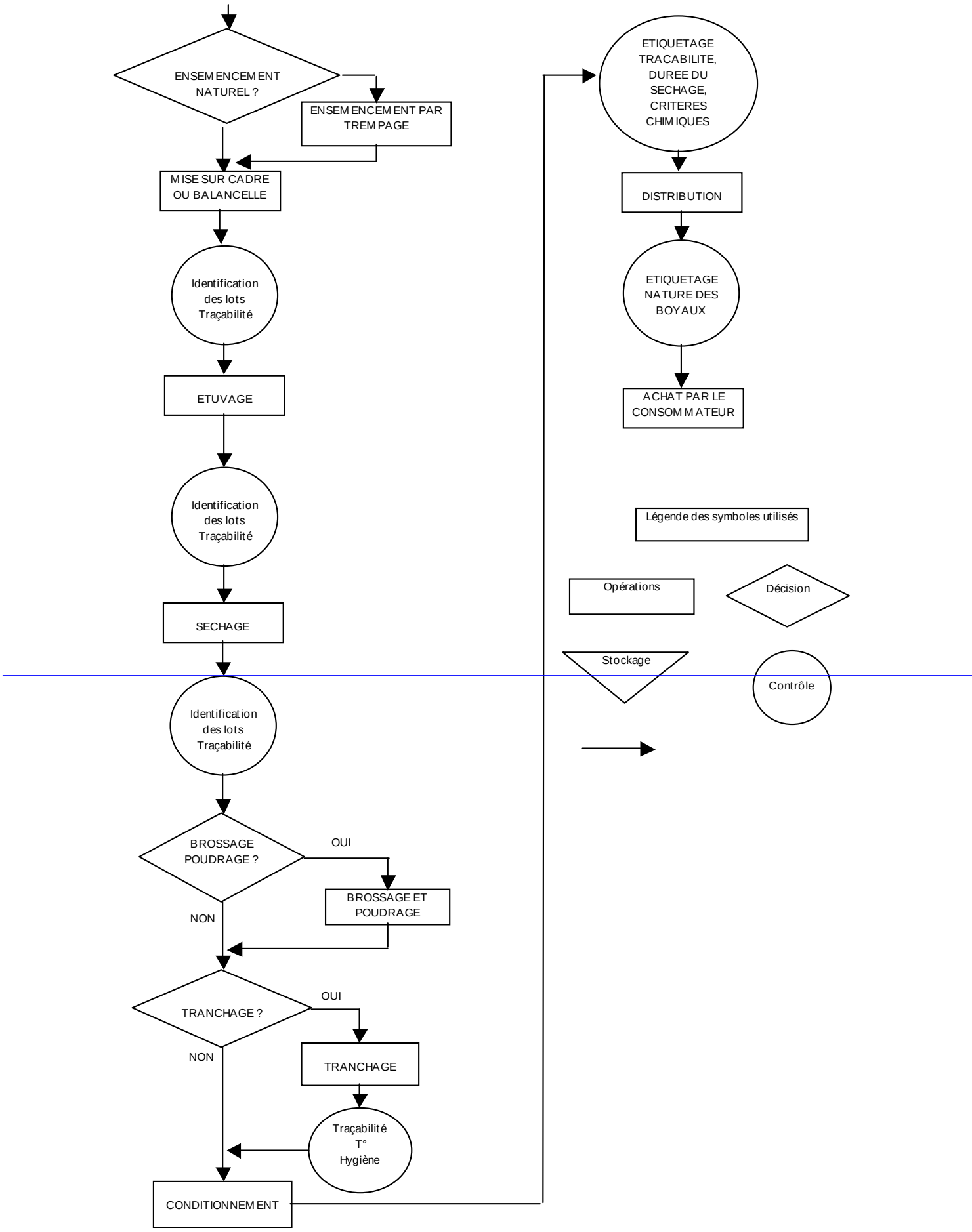
Les conditions d'hygiène dans cette salle sont renforcées et notamment le port du masque et des gants est obligatoire.

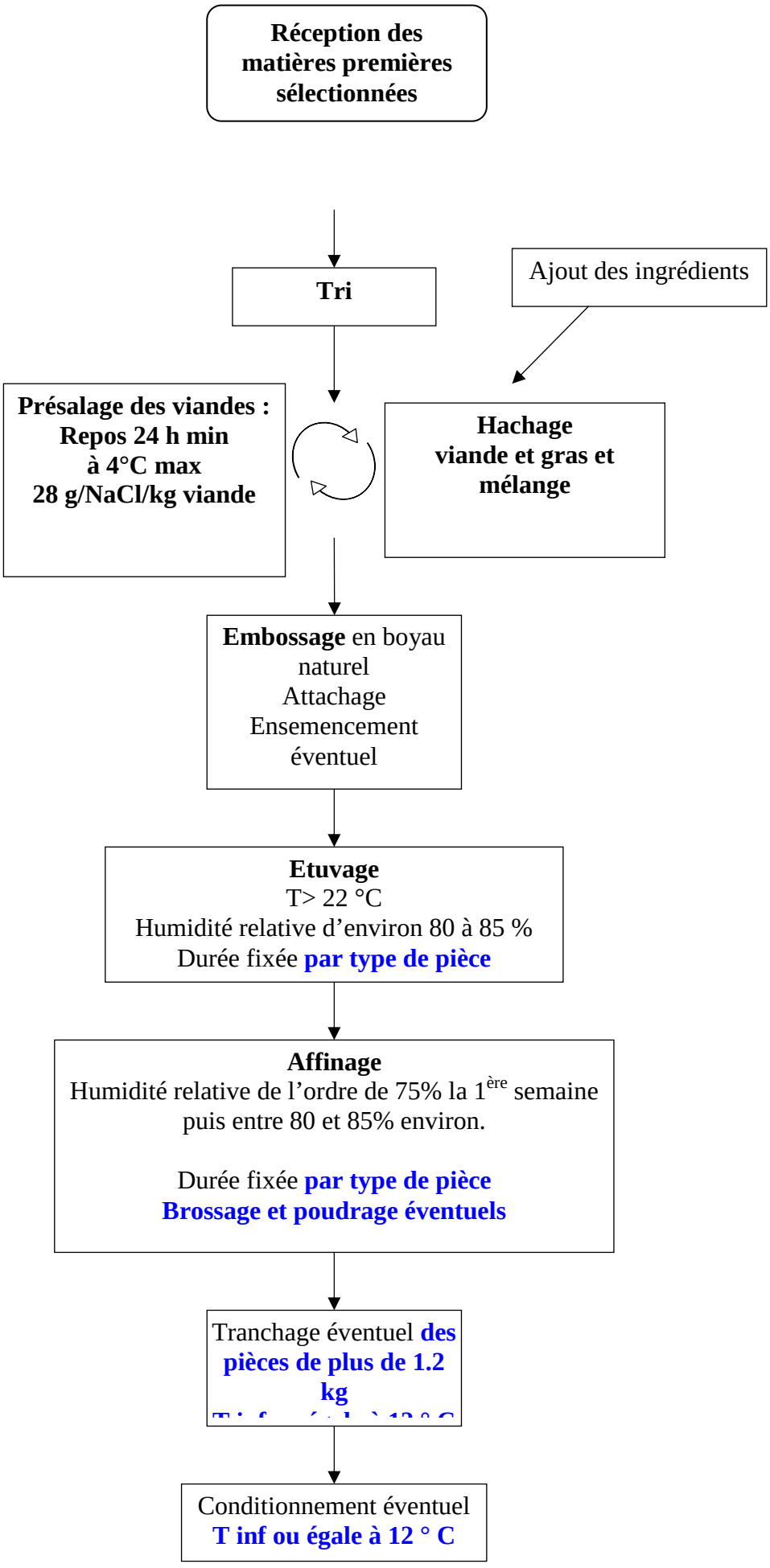
Après tranchage, le saucisson est conditionné sous vide ou atmosphère modifiée dans la salle de découpe ou un local présentant les mêmes garanties sanitaires et de température.

VII.3. LE SCHEMA DE VIE DU PRODUIT

De la réception des viandes fraîches jusqu'à l'achat par le consommateur final, le processus de fabrication, réalisé selon les méthodes pratiquées anciennement dans le respect des recettes fixées, est décrit en pages suivantes :


RECEPTION DES VIANDES
CARCASSES
PIECES ANATOMIQUES
VIANDES TRIEES
Température Aspect à réception Identification des lots Etat sanitaire des viandes
STOCKAGE AU FROID
T° de stockage Identification des lots
DECOUPE ET TRI
T° de travail
Température Aspect à réception Identification des lots Etat sanitaire des viandes
STOCKAGE AU FROID
T° de stockage Identification des lots, temps de stockege (congelé)
MAIGRES
PRESALAGE
T° de travail
STOCKAGE AU FROID
T° de stockage Identification des lots
GRAS
STOCKAGE AU FROID
DURCISSEMENT
T° dce stockage Identification des lots
RECEPTION INGREDIENTS
STOCKAGE AU SEC
Conditions de stockage Etat sanitaire
RECEPTION BOYAUX
STOCKAGE
Conditions de stockage Nature des boyaux
ASSEMBLAGE MAIGRE, GRAS, INGREDIENTS
Formules
HACHAGE ET PETRISSAGE
REPORT AVANT EMBOSSAGE ?
OUI
STOCKAGE AU FROID
T° de stockage Identification des lots
NON
EMBOSSAGE
ATTACHAGE
BRIDAGE ?
OUI
BRIDAGE
NON
MISES SUR BARRES
Cf. page suivante


ENSEMENCEMENT NATUREL ?
ENSEMENCEMENT PAR TREMPAGE
MISE SUR CADRE OU BALANCELLE
Identification des lots Traçabilité
ETUVAGE
Identification des lots Traçabilité
SECHAGE
Identification des lots Traçabilité
BROSSAGE POUDRAGE ?
OUI
BROSSAGE ET POUDRAGE
NON
TRANCHAGE ?
OUI
TRANCHAGE
NON
Traçabilité T° Hygiène
CONDITIONNEMENT
ETIQUETAGE TRACABILITE, DUREE DU SECHAGE, CRITERES CHIMIQUES
DISTRIBUTION
ETIQUETAGE NATURE DES BOYAUX
ACHAT PAR LE CONSOMMATEUR
Légende des symboles utilisés
Opérations
Décision
Stockage
Contrôle


Réception des matières premières sélectionnées
Tri
Ajout des ingrédients
Présalage des viandes : Repos 24 h min à 4°C max 28 g/NaCl/kg viande
Hachage viande et gras et mélange
Embossage en boyau naturel Attachage Ensemencement éventuel
Etuvage T> 22 °C Humidité relative d'environ 80 à 85 % Durée fixée par type de pièce
Affinage Humidité relative de l'ordre de 75% la 1ère semaine puis entre 80 et 85% environ. Durée fixée par type de pièce Brossage et poudrage éventuels
Tranchage éventuel des pièces de plus de 1.2 kg
Conditionnement éventuel T inf ou égale à 12 ° C

VIII. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE

VIII.1. SPECIFICITE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

VIII.1.1. LES FACTEURS HUMAINS

L'aire géographique, qui correspond au Vivarais ancien qui devint plus tard le département de l'Ardèche, était le berceau des traditions, des coutumes et des savoir-faire dont l'Ardèche a hérité. Ce territoire est longtemps resté enclavé et difficile d'accès, et c'est cet isolement qui a permis aux traditions liées au cochon (« l'animal providentiel ») telles que les tuades entreprises par les paysans au début de l'hiver, les échanges et marchés, la cuisine, les repas et fêtes de s'ancrer profondément dans la culture des hommes et de se perpétuer.

Les techniques de séchage et de conservation des saucissons, mises en places par les paysans à travers les tuades, ont plus tard été relayées par les artisans salaisonniers et aujourd'hui encore, l'aire géographique se caractérise par une forte implantation de petites et moyennes entreprises de salaisonnerie, souvent centenaires, qui ont su au cours des siècles et des générations, transmettre leur histoire et leur savoir-faire dans une zone où les conditions géographiques et climatiques leur étaient favorables.

VIII.1.2. LES FACTEURS NATURELS

L'aire géographique est composée de deux milieux.

La *« montagne »*, d'une altitude moyenne qui varie de 500 à 1700 mètres est dotée d'un climat rude. Alors que de fortes chutes de neige peuvent avoir lieu jusqu'à fin avril sur la partie nord, le climat devient toutefois plus tempéré lorsqu'on se rapproche du sud. L'ensemble de la « montagne » est balayé par des vents froids.

Sur le *« plateau, les coteaux et la plaine »*, l'altitude va de 400 mètres jusqu'à la plaine. Le climat, tempéré, devient méditerranéen lorsque l'on se rapproche de l'extrême sud.

Sur ces deux milieux, bien que différent du point de vue de l'altitude et du climat, ont pu se mettre en place, à travers les tuades qui avaient lieu au début de l'hiver, des pratiques de séchage des saucissons de durée limitée et nécessaires pour que le produit atteigne sa pleine maturité.

VIII.2. SPECIFICITE DU PRODUIT

La spécificité du **« S**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»** passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons ardéchoises et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des qualités organoleptiques du produit.

VIII.2.1. LE SAVOIR-FAIRE MIS EN ŒUVRE

Le **« S**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»**, sous ses différentes formes, est issu d'une même recette.

La qualité du produit, sa forme et sa taille, est liée à l'utilisation des différents boyaux de l'intestin du porc qui, souvent, donnent son nom au type de produits obtenu. La taille du grain est fonction du calibre du saucisson.

La durée minimale du séchage varie également selon le diamètre et le poids du produit et de la texture du boyau.

L'ensemble de ces critères de qualité sont développés au point IV et résumés dans le tableau de la page 10.

Au delà des éléments précédents, les pratiques suivantes caractérisent fortement la recette :

◈ Le choix de viandes

Elles sont exclusivement fraîches dans le respect des critères définis dans le cahier des charges

◈ Le présalage des viandes

Cette méthode, appelée parfois « ancienne méthode » caractérise fortement le saucisson. Elle exige, de la part du "saucissonnier", de solides connaissances professionnelles.

Cette « ancienne méthode » réclame l'utilisation exclusive de viandes fraîches. Elle apporte une meilleure sécurité sanitaire.

Elle permet une meilleure solubilisation des protéines et garantit la bonne cohésion entre gras et maigre ainsi qu'une coupe nette.

Enfin, elle influence directement le produit fini en lui conférant une texture souple, fondante et agréable en bouche.

◈ L'utilisation des boyaux naturels de porc

Les boyaux naturels du porc sont à l'origine du saucisson sec de l'Ardèche et ont permis son évolution.

Ils sont parfaitement adaptés à la fabrication du saucisson sec ; ils recueillent, sous différentes formes, la farce, après hachage des viandes fraîches et du gras dur.

Leur élasticité facilite le remplissage et l'adhérence des viandes, en évitant les poches d'air. Leur perméabilité permet un affinage lent jusqu'à la stabilité finale du produit.

Leur nature et leur épaisseur contribuent au goût du saucisson sec.

◈ La pratique de la conservation et de l'affinage

Réalisée, à l'origine, lors des tuades, à l'arrivée de l'hiver, cette pratique continue à s'appliquer aujourd'hui sur les deux milieux naturels.

Toutes ces opérations qui donnent, au produit, des caractéristiques fortes.

VIII.2.2. LES CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU PRODUIT

Les saveurs du mélange, légèrement salé et épicé, sont associées à un goût de viande prononcé.

Si le boyau est épais et gras, il ralentit la maturation du produit et une pointe d'acidité se distingue.

Ces saveurs sont influencées par le présalage des viandes qui donne une texture souple, fondante et agréable en bouche tout en assurant coupe nette du produit.

VIII.2.3. LA REPUTATION DU PRODUIT

En Ardèche, baptisée le « paradis des gourmets » par Curnonsky (il a également qualifié le petit village de Saint-Agrève de « Mecque de la charcuterie »), il existe une véritable culture du cochon, ancrée dans les traditions depuis le XVIe siècle. Ainsi, le savoir-faire ancien du saucisson (et des salaisons en général) s'est transmis et s'est pérennisé.

Les bibliographies de nombreux auteurs, du XVIe siècle à nos jours, en témoignent.

Dès le début du XVIe siècle, Olivier de Serre, un enfant du pays devenu Père de l'agriculture française, décrit, dans son livre « Le théâtre de l'Agriculture », les rites du sacrifice du cochon, rites qui n'ont pas beaucoup changés « *preuve d'une solide tradition ardéchoise du bien manger* »
« *Beaucoup de paysans officiaient eux-même mais il est des "saigneurs" professionnels qu'il faut vers la Noël retenir. À la saveur du saucisson on reconnaît celui qui l'a fait, il doit apprécier en artiste les proportions de poivre, sel et épices* »

Déjà pratiquait et on maîtrisait les techniques de conservation de la viande de porc par salage et séchage. Ainsi, selon Michel Carlat « *La tuade est une fête, personne ne plaint la bête traquée […] habitués aux durs travaux, les vivarois font cette besogne avec un certain plaisir : ceux qui vident et nettoient les boyaux dans l'eau glacée ne rechignent pas. […] Dans la cuisine on pend, sous le manteau de la cheminée, jambons, saucissons. Ils sèchent et fument pendant de longues semaines* ».

Charles Forot écrit : *« Au XVIe siècle on pratiquait de vieilles recettes perfectionnées par un millénaire d'expérience et que le Vivarais n'a point à rougir de ses "cochonnailles" : elles ont leurs lettres de noblesse* »

Plus tard, dans son « Voyage humoristique dans le Haut-Vivarais », Charles-Albin Mazon écrit « *le plafond est tapissé de lards, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses suspendues à des crochets ou à des cordes, le tout convenablement enfumé et dont la provision complémentaire a été mise en caisse dans la cendre de bois tandis que les grosses pièces restent suspendues »*

Selon Charles Forot, les échanges apparurent dès le XVIIe siècle. Par la suite, les marchés se sont développés de 1900 à 1939 et, selon Guy Dürrenmatt, ont contribué à faire connaître le **« S**saucisson de l'Ardèche **»** : « *Le marché s'anime, les discussions s'engagent en patois entre les acheteurs, charcutiers ou grossistes en viande, habillés de costume de drap recouvert d'amples blouses bleues, et les paysans en "braille" pantalon de velours et blouse de coton, la tête recouverte du chapeau en feutre noir »*

Dans « La noce ardéchoise – La Mirandole » Sylvette Beraud-Williams évoque les mariages du début du siècle, de la période de guerre et d'après-guerre marquée par une très grande pauvreté : « *En général on mangeait ce qu'il y avait à la ferme, on n'allait pas chercher ailleurs. Mais le meilleur de ce que l'on avait était conservé pour ce jour-là. La réserve du cochon tué dans l'année, ses jambons, ses saucissons…* »

Selon Pierre Charrie, lors de la veillée de Noël : « *…on se régalait avec le Jésus, gros saucisson confectionné lors de la tuade et réservé pour la circonstance »*.

Nicole Pellet et Vincent Balaÿ dans « La tuade du cochon » écrivent « *Le passage d'une année sur l'autre qui est marqué par la consommation du "Jésus". Au cours du repas rituel de cette fête, la famille savoure ce saucisson particulier. Il est en effet très gros ce qui lui permet de se dessécher moins vite et donc d'être consommé en tout dernier, de boucler l'année si l'on veut. Son goût est cependant réputé le même que celui des autres saucissons faits de la même viande […] le Jésus est fait avec le dernier boyau de l'intestin du cochon. Il y a donc un fond et non pas deux orifices comme les boyaux servant pour les autres saucissons* »

Puis, dès le début du XXe siècle, avec le développement du tourisme gastronomique et la recherche d'authenticité, le **« S**saucisson de l'Ardèche **»** a acquis sa notoriété. Il fait partie des produits de terroir du Patrimoine Culinaire Français ("Inventaire du patrimoine culinaire de la France" édité 1995).

Dans " Le Génie de l'Ardèche " (octobre 2007), Jean-Marc Gardès et Annie Sorrel rendent hommage à la créativité des ardéchois avec, entre autres, une « *charcuterie de renommée* » illustrée tout particulièrement par le saucisson de l'Ardèche.

Le « Ssaucisson de l'Ardèche » est, de nos jours, connu et reconnu dans toute la France (article Gault et Millau 1986, et plusieurs médailles obtenues au concours général agricole de Paris 2008 et 2009) et en Europe (médailles au DLG – concours agricole allemand).

"Voyage gourmand en Rhône-Alpes" (éditions Glénat - 2006) consacre un chapitre entier à l'Ardèche, à son « Plateau de charcuterie » et à ses « Nobles charcutailles » dont la rosette, la saucisse, le chaudin, etc.…

Le magazine économique mensuel l'Expansion, titre en juillet 1988 « Le saucisson de l'Ardèche dans le vent ». Aujourd'hui le « Ssaucisson de l'Ardèche » représente en effet un poids économique important.

La production ardéchoise de saucissons secs atteint 14000 tonnes par an, soit 14% de la production nationale et représente 500 emplois.

VIII.3. LIEN CAUSAL

La qualité et la réputation du « Ssaucisson de l'Ardèche » sont fortement liées au territoire : c'est dans un milieu majoritairement montagnard, aux conditions climatiques rudes, difficile d'accès, que s'est développée la tradition de fabrication de saucissons de l'Ardèche, forme de conservation de la viande de porc, sur un territoire où le cochon était, jusqu'au début du 20ème siècle le seul pourvoyeur de viande pour les familles ardéchoises. Traditionnellement, on tuait le cochon au moment de Noël, et les viandes et produits de salaisons qui en étaient issus permettaient le passage de l'hiver, très rude sur le territoire ardéchois.

Les savoir-faire anciens se retrouvent aujourd'hui dans les entreprises de salaisons ardéchoises, qui ont à cœur de les conserver et de les transmettre aux générations futures : choix et qualité des viandes utilisées pour la fabrication du saucisson de l'Ardèche, utilisation de l'ensemble des boyaux naturels du porc conduisant à différents types de saucissons secs, utilisation du salpêtre comme unique additif, présalage des maigres sur le lieu de production, conditions d'étuvage et de séchage adaptées à la diversité des saucissons secs…

Ainsi, au cœur de ce terroir et de ces montagnes riches d'histoire, de traditions et de savoir-faire, s'est construite la réputation du saucisson de l'Ardèche, relayée dans son Vivarais natal par Olivier de Serres, père de l'agriculture française dès le XVIe siècle, par Charles Forot célèbre poète ardéchois, par Curnonsky qui baptisa l'Ardèche "Paradis des Gourmets" et le petit village ardéchois de Saint Agrève « Une Mecque de la charcuterie », et par Charles Albin Mazon qui fit l"éloge du saucisson et de ses origines en 1890 dans son ouvrage "voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche" et qui s'émerveillait des « plafonds tapissés de lard, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses ».

Aujourd'hui encore, cette réputation de produit traditionnel et de qualité demeure. Ainsi, les auteurs de " Le Génie de l'Ardèche " écrivent « *Sur le plateau ardéchois où souffle un vent propice au séchage des salaisons, de nombreux charcutiers perpétuent le savoir-faire d'autrefois en proposant des produits du terroir de qualité* ».

IX. STRUCTURE DE CONTRÔLE

ORGANISME CERTIFICATEUR

~~*ULASE*~~
~~Place du champ de Mars 26 270 LORIOL-SUR-DROME~~
~~Tel : 04 75 61 13 00~~
~~Fax : 04 75 85 62 12~~
~~e-mail : infolase.fr~~
~~site web : www.ulase.fr ou www.ulase.com~~

BUREAU VERITAS CERTIFICATION SAS
Immeuble « Le Guillaumet » 60 avenue du Général De Gaulle
92046 PARIS LA DEFENSE CEDEX

X. ETIQUETAGE

ÉLEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

L'étiquetage comporte une plage informative précisant :

- La dénomination de vente :
  - **Dénomination de vente** : « Saucisson de l'Ardèche » complétée le cas échéant de la déclinaison correspondante : saucisse sèche, petit chaudin, chaudin, gros chaudin, rosette, jésus, à laquelle chaque opérateur peut ajouter un nom qui lui est propre.
- Les mentions complémentaires suivantes :
  - **Logo IGP de l'Union Européenne**
  - ~~**Mention « Indication Géographique Protégée »**~~

XI. EXIGENCES EVENTUELLES

RECAPITULATIF DES PRINCIPAUX POINTS A CONTROLER

ÉTAPE	ÉLEMENT A CONTROLER	METHODE DE CONTROLE
Réception des viandes	Respect des critères fixés en VII.1.	Documentaire
Fabrication	Dans l'aire géographique définie en V.	Visuel
Présalage	**Conservation en chambre froide à une température inférieure à 4°C pendant un minimum de 24 heures avant embossage**~~Présalage des maigres~~	Visuel et documentaire
Hachage	Respect de la taille du grain	Visuel
Embossage	Utilisation de boyaux naturels de porc	Visuel et documentaire
	Respect de la longueur et du poids du saucisson tels que définis en IV.2.1.	Analytique
Étuvage et séchage	Respect des durées minimales fixées en IV.2.1.	Documentaire
~~Affinage~~	~~Dans l'aire géographique définie en V.~~	~~Visuel~~

BIBLIOGRAPHIE

FOROT C., ***Odeurs de forêts et fumets de table***, Ed. Le Pigeonnier, 1964

CHANIAC L., BRUN A., ***Tuade du cochon***, Ed. Les Carnets A.D.A.

DURRENMATT G., ***Les marchés de l'Ardèche de 1900 à 1939***, Ed. le regard du monde

CHARRIE P., ***L'Ardèche au fil du temps***, Ed. Empire et Royaume

BERAUD-WILLIAMS S., ***La noce Ardéchoise, la mirandole***, Ed. P. DONDY

PELLET N., BALAY V., ***La tuade du cochon***, Ed. Le Regard du Monde

L'inventaire du patrimoine culinaire de France, ***Rhône-Alpes, Produits de terroirs et recettes traditionnelles***, Ed. Albin Michel

FOROT C., ***A la dixième Muse, Poèmes gastronomiques***, Ed. Le Pigeonnier

Dr FRANCUS, ***Voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche et la Haute Loire***, Ed. Sudre

MicheL CARLAT, ***L'Ardèche***