DOCUMENT UNIQUE

Règles typographiques matérialisant les modifications apportées :

- 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.

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires*

«SAUCISSON DE L'ARDECHE»

N° CE: FR-PGI-0005-0596-10.04.2007

IGP (X) AOP ()

1. DENOMINATION

«Saucisson de l'Ardèche»

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2 Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

DESCRIPTION GENERALE

Le « **S**~~s~~aucisson 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 ».

Le **« S**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»** se présente sous la forme de plusieurs produits (saucisses sèches, chaudins, rosettes, jésus) issus de la même recette dans laquelle est utilisé l'ensemble des boyaux prélevés dans l'intestin du porc (Menu, Sac, Chaudins, Suivant, Fuseau, Rosette) qui, souvent, donnent leur nom à un type de produit.

Ces produits (forme et dimensions) varient suivant le type et la taille du boyau naturel utilisé, la taille du grain de viande, la durée minimale de séchage. Cette dernière dépend elle-même du poids du produit et du diamètre et de la texture du boyau qui pour un poids équivalent va être amené à varier.

* Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

LES DECLINAISONS DU SAUCISSON DE L'ARDECHE

Le « S~~s~~aucisson de l'Ardèche », 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.

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 des 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.

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.

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 ~~350~~ **250**	45 à 55	25 ~~à 35~~ ~~30 à~~ 40	36	18
			250 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

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.

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 influencées par le 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.

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.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

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 sont fraîches et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne).

a) les viandes de porcs

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 et 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 la génétique :

- Les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.
- Dans 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.

b) les viandes de coches

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

Les viandes exsudatives ou de couleur rouge prononcée 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.

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) devront également répondre aux conditions d'alimentation suivantes :

- 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

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'ensemble des étapes de fabrication allant du présalage des viandes à l'affinage des pièces (présalage, repos, hachage, embossage, étuvage, affinage) doit être réalisé dans l'aire géographique de l'IGP, car ce sont les étapes qui sont déterminantes pour la spécificité du produit.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

Non concerné

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

Dénomination de vente : « Saucisson de l'Ardèche » complétée le cas échéant de la déclinaison correspondante : saucisse sèche, petit chaudin, chaudin, chaudin large, rosette, jésus, à laquelle chaque opérateur peut ajouter un nom qui lui est propre.

Logo IGP **de l'Union européenne**

~~Mention « Indication géographique protégée »~~

4. DELIMITATION CONCISE DE 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.

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 **»**.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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 restée 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.

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 forte 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.

5.2. Spécificité du produit

La spécificité du « Ssaucisson de l'Ardèche » passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons de l'Ardèche en général et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des spécificités organoleptiques du produit.

LE SAVOIR-FAIRE MIS EN ŒUVRE POUR L'ELABORATION DU « SSAUCISSON DE L'ARDECHE »

Le « Ssaucisson 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 3.2 et résumés dans le tableau de la page 2.

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

- Le choix de viandes exclusivement fraîches dans le respect des critères définis dans le cahier des charges
- Le présalage des viandes : méthode ancienne toujours utilisée en Ardèche qui permet une solubilisation parfaite des protéines et donc une bonne cohésion des grains.
- L'utilisation de l'ensemble des boyaux du porc qui sont, depuis l'origine, indissociables de la fabrication du saucisson et de ses déclinaisons.
- L'affinage qui se pratiquait, dès l'arrivée de l'hiver, sur les deux milieux (montagne et plateau, coteaux et plaine) et qui continue à s'appliquer aujourd'hui.

Autant d'opérations qui contribuent à donner ses caractéristiques organoleptiques au « Ssaucisson de l'Ardèche ».

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.

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.

Dès le début du XVIe siècle, Olivier de Serre, un enfant du pays devenu Père de l'agriculture française, décrit les rites du sacrifice du cochon, rites qui n'ont pas beaucoup changés depuis « preuve d'une solide tradition ardéchoise du bien manger».

Dès le XVIe siècle, on 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». 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 rajoutent, au sujet du jésus « Son goût est cependant réputé le même que celui des autres saucissons faits de la même viande »

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**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»**.

Puis, dès le début du XXe siècle, avec le développement du tourisme gastronomique, le **« S**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»** ~~-~~est reconnu produit du terroir et évoqué dans "L'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 **« S**~~s~~aucisson de l'Ardèche **»**.

Le **« S**~~s~~aucisson 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 « Saucisson 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.

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

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 « Ssaucisson 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 « Ssaucisson 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* »

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES