

	CAHIER DES CHARGES Indication Géographique Protégée	Indice de révision
	<i>Saucisson de Savoie</i>	Page 1/32

CAHIER DES CHARGES
De l'Indication Géographique Protégée
SAUCISSON DE SAVOIE

Version du 26 sept 2011

SOMMAIRE

I - Le demandeur ODG	3
II - Nom de la denrée alimentaire comprenant l'indication géographique	3
III - Type de produit.....	3
IV - Description du produit.....	3
1. Définition et principales caractéristiques	3
2. Caractéristiques physico-chimiques des produits finis	4
3. Caractéristiques organoleptiques des produits finis	4
4. Présentation du produit	4
V - Délimitation de l'aire géographique	5
VI - Eléments prouvant que les saucissons sont originaires de l'aire délimitée.....	6
6-1 Identification des opérateurs.	6
6-2 Obligations déclaratives.	6
6-3 Traçabilité-Tenue de registres.	6
VII – Description de la méthode d'obtention du Saucisson de Savoie.....	8
1. Description de la matière première	8
1.1- Conditions de production des porcs charcutiers	8
1.2- Type de viandes maigres.	8
1.3- Types de gras	8
1.4- Types de boyaux	9
1.5- Ingrédients et additifs autorisés.	9
2- Phases de fabrication	10
VIII – Eléments justifiant les liens avec l'origine géographique.....	15
1. Spécificité de l'aire	15
1.1. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs naturels :	15
1.2. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs humains :	15
1.2.1. Un lien étroit entre élevage de vaches laitières et production porcine	15
1.2.2. Place du saucisson sec dans la vie quotidienne, familiale ou festive.....	16
1.2.3- Réalité historique des savoirs faire de transformation des saucissons dans les pays de Savoie.....	16
1.2.4- Réalité historique de la pratique du fumage.	17
2. Spécificité du produit	17
2. 1. Une qualité déterminée	17
2.2. Une réputation	18
IX - Nom et Adresse des autorités de contrôle.	20
X - Règles spécifiques d'étiquetage.....	20
XI - Exigences spécifiques.....	20
ANNEXES	22

I - Le demandeur ODG

Nom : CONSORTIUM DES SALAISONS DE SAVOIE

Adresse : MAISON DE L'AGRICULTURE

52, Avenue des Iles

74994 ANNECY CEDEX 09

Mail : info.cssavoie@gmail.com

II - Nom de la denrée alimentaire comprenant l'indication géographique

Saucisson de Savoie

III - Type de produit

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

IV - Description du produit

1. Définition et principales caractéristiques

Le saucisson de Savoie est un produit de salaison sèche qui se caractérise par une utilisation de viande de porc charcutier dont seules les pièces nobles sont utilisées, c'est à dire les épaules, les longues ou les jambons.

L'utilisation de viande de coche est autorisée à hauteur de 25% maximum de la partie maigre ce qui donne une couleur du maigre rouge modéré.

Le saucisson de Savoie est une charcuterie crue, fermentée et séchée en boyau naturel à l'exclusion des pièces à trancher d'un diamètre supérieur à 70 mm, au stade fin de cycle de fabrication, pour lesquelles le boyau collagénique peut être utilisé. Dans ce cas, le boyau sera obligatoirement retiré avant tranchage et conditionnement.

Il peut être fumé, exclusivement à la fumée de bois de hêtre, issue de la combustion de sciure, bûches ou granulés.

Le Saucisson de Savoie est de forme cylindrique.

Saucisson sec de Savoie <i>(poids sec minimum 0,150 kg)</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>
0.150 – 0.200 Kg	≥ 3 semaines
>0,200 – 0.250 Kg	≥ 4 semaines
>0.250 – 0.500 Kg	≥ 5 semaines
>0,500 - 0,800 kg	≥ 6 semaines
>0,800 – 1.5 Kg	≥ 7 semaines
>1.5Kg – 3 Kg	≥ 8 semaines

Pour les pièces destinées au tranchage les durées de sèche sont les suivantes :

Pièces à trancher <i>Diamètre fin cycle de fabrication</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>
≤ 70 mm	≥ 6 semaines
De > 70 à 85 mm	≥ 7 semaines
> 85 mm	≥ 8 semaines

2. Caractéristiques physico-chimiques des produits finis

Critères	Valeur
Lipides / HPD 77%	≤ 20 %
Collagène / protéines	≤ 13 %
SST / HPD 77%	≤ 1.5 %

HPD : humidité du produit dégraissé.

SST : sucres solubles totaux

3. Caractéristiques organoleptiques des produits finis

Aspect	<ul style="list-style-type: none"> ♦ légèrement bosselé, assez sec ♦ couleur homogène sur toute la tranche ♦ couleur du maigre rouge modéré ♦ bonne répartition du gras ♦ gros grains à coupe franche ♦ peu gras
Odeur	<ul style="list-style-type: none"> ♦ odeur caractéristique d'un produit mûré ♦ odeur de fumé naturelle pour les produits fumés
Texture	<ul style="list-style-type: none"> ♦ texture ferme au toucher ♦ moelleux en bouche ♦ bonne cohésion de la tranche ♦ peu de nerfs et absence de cartilages
Goût / arôme	<ul style="list-style-type: none"> ♦ arôme suffisamment intense de produit mûré ♦ légèrement épicé ♦ goût de fumée naturelle pour les produits fumés ♦ produit non acide en bouche

4. Présentation du produit.

Les saucissons de Savoie sont présentés à la vente :

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

- Entiers, embossés en boyau naturel :

- avec ou sans bridage,
- avec ou sans filet,
- avec ou sans fleur de surface (fleur naturelle ou poudre de fleurage),
- nus bagués ou emballés sous vide, sous film perforé, ou sous atmosphère modifiée.

- Tranchés, avec utilisation possible d'un boyau collagénique pelable avant tranchage et conditionnement :

- conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

V - Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend la totalité des deux départements suivants : la Savoie, et la Haute-Savoie.

(Voir carte annexe n°1)

Les opérations qui doivent être effectuées dans l'aire géographique sont les suivantes :

Réception et stockage des matières premières, raidissage, hachage, égrenage, malaxage, report de pâte, embossage, étuvage, séchage et affinage, fumage (le cas échéant), pelage du boyau collagénique (le cas échéant), et le conditionnement uniquement pour les pièces entières.

Pour les pièces non destinées au tranchage, notamment lorsque les produits sont destinés à un conditionnement sous atmosphère modifiée, la qualité de la flore de surface est un élément important à prendre en compte afin d'assurer la qualité finale du produit. Le groupement considère que ce contrôle et donc le choix des produits relève du savoir faire des opérateurs de la filière. Il souhaite donc que cette étape soit effectuée dans l'aire géographique.

S'agissant des produits destinés au tranchage, l'opération de pelage consiste à enlever le boyau collagénique lorsqu'il s'agit de pièces dont le diamètre est supérieur à 70 mm, conformément aux dispositions du cahier des charges. Cette opération doit être conduite avec soin afin de ne pas altérer la qualité finale du produit. Le groupement considère également que cette opération relève du savoir faire des fabricants et propose qu'elle soit effectuée dans l'aire géographique.

VI - Eléments prouvant que les saucissons sont originaires de l'aire délimitée

6-1 Identification des opérateurs.

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production ou de conditionnement de l'Indication Géographique Protégée « Saucisson de Savoie » est tenu de s'identifier auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée.

6-2 Obligations déclaratives.

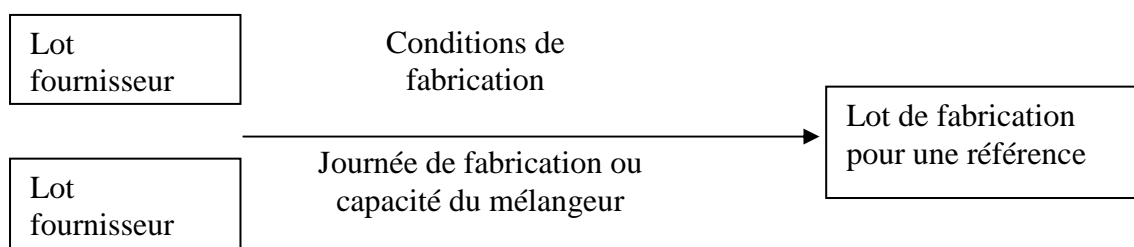
Chaque année, les opérateurs identifiés et habilités déclarent auprès du groupement au plus tard le 31 mars les volumes commercialisés sous IGP concernant l'année civile précédente.

6-3 Traçabilité-Tenue de registres.

Les entreprises de fabrication de saucisson de Savoie mettent en place un système adapté leur permettant pour chaque lot de produit fini de disposer d'une traçabilité descendante et ascendante.

La notion de lot de fabrication doit être au préalable définie par chaque fabricant.

Les saucissons de Savoie sont identifiés par lot. Un lot de fabrication est issu du même lot de matières premières carnées et est transformé dans des conditions équivalentes (journée de fabrication ou capacité du mélangeur). Les produits d'un même lot sont d'un calibre unique.



Le tableau suivant présente les enregistrements mis en place dans les entreprises pour assurer la traçabilité et le suivi des conditions de production.

ETAPE	Identification	Documents associés
Réception matière première	<ul style="list-style-type: none">- paramètres de réception des viandes et des gras.- paramètres d'abattage (date et lot)- nom et numéro de lot fournisseur	<ul style="list-style-type: none">- Création du registre de suivi matière saucisson- Cahier des charges avec les fournisseurs comprenant les renseignements sur : l'âge des porcs, leur poids, leurs caractéristiques génétiques.
Liste et caractéristiques des ingrédients et aides technologiques.	<ul style="list-style-type: none">- nom et numéro de lot fournisseur- date de réception- modalités d'utilisation	Fiches techniques et étiquetage des produits utilisés Fiche recette –registre de fabrication.
Fabrication	<ul style="list-style-type: none">Numéro de lot de fabrication-paramètres d'utilisation des matières premières (viande fraîche, gras congelés, proportions de gras et viande de coche)-paramètre de raidissage des gras fraisnature des boyaux	Registre de suivi matière saucisson Fiche recette – Registre de fabrication

	traitements de surface -paramètres de fabrication concernant le report de pâte, le hachage, l'égrenage, le malaxage ,l'étuvage et le séchage. -Paramètres de fumage	
Conditionnement entier	Numéro de lot de fabrication	- Registre de suivi matière saucisson
Tranchage	Numéro de lot de tranchage	- Registre de suivi matière tranchage
Commercialisation	Numéro de lot de fabrication, de découpe ou de tranchage. Nombre de pièces et poids DLUO ou DLC	- Facture, bon de livraison

VII – Description de la méthode d’obtention du Saucisson de Savoie

1. Description de la matière première

1.1- Conditions de production des porcs charcutiers

Les pièces entrant dans la recette des saucissons de Savoie sont issues de porcs nés, élevés et abattus dans l’Union européenne.

La matière première constituée de viandes maigres et de gras provient de femelles et de mâles castrés âgés de 24 semaines minimum à l’abattage.

Les verrats, les verrassons, les monorchides, les cryptorchides et les hermaphrodites sont exclus.

Les reproducteurs utilisés dans la production des porcs charcutiers, d’où sont issues les viandes utilisées dans la recette des saucissons secs de Savoie, sont de type génétique connu pour lequel l’allèle de sensibilité au stress (halothane) et le gène Rn- sont absents.

Les cochons devront répondre aux exigences minimales suivantes :

- animaux de réforme prélevés dans des élevages naisseurs.
- délai de 30 jours entre le dernier traitement antibiotique des cochons et la date de l’embarquement.

1.2- Type de viandes maigres.

La seule viande (maigre) autorisée est la viande fraîche issue de porcs charcutiers ou éventuellement de cochons (dans la limite de 25% du poids de la partie maigre incorporée dans la mûlée), élevés, abattus et découpés conformément aux exigences définies ci-dessus.

- seules sont utilisés les épaules, les longes et jambons ;
- l’approvisionnement est réalisé en pièces anatomiques ;
- des critères spécifiques de parage pour les jambons et les épaules :
 - obligatoirement sans jarret.
 - critères spécifiques minimum de parage : désossés, découennés, dégraissés, dénervés.
- l’utilisation de viandes séparées mécaniquement (VSM) est interdite ;
- les viandes ne doivent présenter aucun défaut d’aspect du type souillure, éléments étrangers, saignées, abcès, odeur suspecte, couleur suspecte, poissage ;
- la température de réception à cœur doit être comprise entre 0°C et +4°C.

1.3- Types de gras

Le seul gras autorisé est le gras frais ou congelé issu de porcs charcutiers, élevés, abattus et découpés conformément aux exigences définies ci-dessus.

Les conditions suivantes doivent être respectées :

- seuls les gras nobles sont autorisés :
 - gras durs de bardière ;
 - gras de poitrine.

Ces gras présentent une trame conjonctive importante contribuant à donner un aspect dur et ferme au saucisson.

- les gras mous et huileux doivent être éliminés pour éviter les risques de laminage ;
- les gras ne doivent présenter aucune trace de souillure, de corps étrangers, de saignée, d'abcès, d'odeur et de couleur suspects, de poissage ;
- la température de réception à cœur doit être :
 - entre 0°C et +4°C pour le gras frais ;
 - ≤ -18°C pour le gras congelé.
- le gras congelé doit être utilisé au plus tard dans un délai de 2 mois après la date de congélation.

Le taux de matière grasse à la mise en œuvre ne dépasse pas 20% de la mûlée.

1.4- Types de boyaux

Pour les produits entiers et les produits à trancher dont le diamètre au stade fin de cycle de fabrication est inférieur ou égal à 70 mm, les enveloppes doivent être exclusivement des boyaux naturels de porc.

Pour les pièces destinées au tranchage dont le diamètre au stade fin de cycle de fabrication est supérieur à 70 mm, l'utilisation de boyaux collagéniques est tolérée. Dans ce cas, le boyau sera obligatoirement retiré avant tranchage et conditionnement.

1.5- Ingrédients et additifs autorisés.

Ingrédients obligatoires :

- ♦ Sel marin.
- ♦ Poivre.
- ♦ Conservateurs : nitrate de potassium E252 (salpêtre) ou nitrate de sodium E251.
- ♦ Sucres : saccharose et /ou dextrose et / ou sirop de glucose déshydraté et / ou lactose.

Ingrédients facultatifs :

- ♦ Epices naturelles : ail, muscade, carvi, genièvre.
- ♦ Antioxygènes : acide érythorbique et / ou érythorbate de sodium et / ou acide ascorbique et / ou ascorbate de sodium.
- ♦ Ferments de maturation.

Aides technologiques facultatives :

- ♦ Poudre de fleurage : carbonate de calcium, talc, kaolin, conservateur : sorbate de potassium.
- ♦ Fleurs de surface.
- ♦ Natamycine ou pimarinine : pour les produits fumés uniquement.
- ♦ Acides pour le dessalage des boyaux : acides acétiques, tartriques, citriques, lactiques.

L'utilisation d'ingrédients ionisés est interdite.

2- Phases de fabrication.

2.1. Réception et stockage des matières premières

Les maigres et les gras frais doivent être mis en œuvre dans un délai de 4 jours maximum après abattage. Ce délai est augmenté à 6 jours en cas de week-end ou de jour férié.

Les gras congelés doivent être utilisés au plus tard dans un délai de 2 mois après la date de congélation.

Les matières premières devront être stockées :

- entre 0 et +4°C pour les produits frais ;
- à une température < -18°C pour les produits congelés.

2.2. Raidissage

Le raidissage est obligatoire pour les gras reçus frais. Ce traitement n'excède pas 72 heures. La température à cœur des gras juste avant hachage est $\geq -7^{\circ}\text{C}$.

Le raidissage est facultatif pour les maigres. Ce traitement n'excède pas 72 heures. La température à cœur des maigres juste avant hachage est $\geq -5^{\circ}\text{C}$.

2.3. Hachage

L'opération de hachage est précédée d'une opération de pré découpe.

Le hachage est obligatoirement réalisé au hachoir.

L'utilisation d'une grille de 8 mm minimum est obligatoire.

Les ingrédients et additifs autorisés peuvent être ajoutés à cette étape.

2.4. Egrenage

Une étape d'égrenage à lieu obligatoirement après hachage.

2.5. Malaxage

Les ingrédients et additifs autorisés peuvent être ajoutés à cette étape s'ils ne l'ont pas été au hachage.

2.6. Report de pâte

Un report de pâte de 6 heures minimum est obligatoire avant ou après embossage, ou être intégré comme une première phase dans le cycle d'étuvage, sa durée n'excède pas 48h.

Report avant embossage : la température de la chambre froide doit être entre 0°C et +4°C.

Report après embossage (égouttage/ressuyage) : la température de la chambre froide doit être <10°C

2.7. Embossage

Les enveloppes sont exclusivement des boyaux naturels de porcs.

Les boyaux collagéniques sont autorisés uniquement pour les pièces d'un diamètre supérieur à 70mm au stade fin de cycle de fabrication.

Deux modes de conditionnement et de stockage sont admis pour les boyaux naturels :

- ♦ dans de la saumure saturée.
- ♦ dans le sel sec.

Avant embossage, les boyaux naturels doivent être dessalés. Le lavage des boyaux peut être accompagné d'un trempage dans une solution contenant un ou des auxiliaires technologiques (acides) autorisés.

2.8. Etuvage

*** Température ambiante**

L'étuvage doit être conduit de manière à augmenter progressivement la température ambiante pour atteindre des valeurs comprises entre 22 et 27°C. Cette température est ensuite progressivement diminuée pour atteindre une valeur proche de celle du séchage.

La durée totale de l'étuvage est au minimum de 3 jours pour les pièces de diamètre < ou = 70 mm.

La durée totale de l'étuvage est au minimum de 5 jours pour les pièces de diamètre >70 mm.

L'humidité relative est au minimum de 60%

2.9. Séchage - Affinage

*** Température ambiante de la salle de séchage**

Le séchage s'effectue à une température comprise entre 10°C et 14°C.

L'humidité du séchoir est maîtrisée entre 60 et 85% (hors dégivrage.)

Les durées de séchage varient selon la grosseur des pièces. Le temps de séchage s'entend entre la sortie d'embossage et la sortie du séchoir. Cette durée comprend la phase d'étuvage décrite ci-dessus.

Afin d'obtenir un niveau de maturation suffisant, les durées de sèche minimales sont fixées comme suit :

Saucisson de Savoie <i>(poids sec minimum 0,150 kg)</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>
0.150 – 0.200 Kg	≥ 3 semaines
>0,200 – 0.250 Kg	≥ 4 semaines
>0.250 – 0.500 Kg	≥ 5 semaines
>0,500 - 0,800 kg	≥ 6 semaines
>0,800 – 1.5 Kg	≥ 7 semaines
>1.5Kg – 3 Kg	≥ 8 semaines

Pièces à trancher <i>Diamètre fin cycle de fabrication</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>
≤ 70 mm	≥ 6 semaines
De 70 à 85 mm	≥ 7 semaines
≥ 85 mm	≥ 8 semaines

2.10. Fumage

Lorsque le saucisson de Savoie fait l'objet de fumage, celui-ci doit répondre aux conditions de mise en œuvre suivantes :

- Conformément à la tradition savoyarde seul le fumage à la fumée de bois de hêtre, issue de la combustion de sciure, bûches ou granulés est autorisé.
- La durée de fumage varie de 12 heures à 24 heures pour le fumage en cellule.
- Le fumage dure jusqu'à 10 jours s'il est pratiqué en cheminée.
- Le fumage peut être réalisé avant, pendant ou après le séchage, en une ou deux fois.

Pour valider cette étape, c'est l'aspect du produit qui reste le critère le plus important.

Les techniques de fumage par trempage ou pulvérisation sont interdites.

2.11. Conditionnement

Les saucissons destinés au tranchage doivent être pelés et conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les produits doivent faire mention d'une Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) fixée à :

- ♦ 90 jours maximum suivant le jour de sortie du circuit interne du fabricant pour les produits entiers.
- ♦ En cas d'utilisation de boyau collagénique, celui-ci est obligatoirement enlevé avant tranchage et conditionnement.

2.12. Tranchage

Cette étape facultative peut être réalisée hors aire géographique de l'IGP. Les produits finis doivent être conformes aux exigences du cahier des charges.

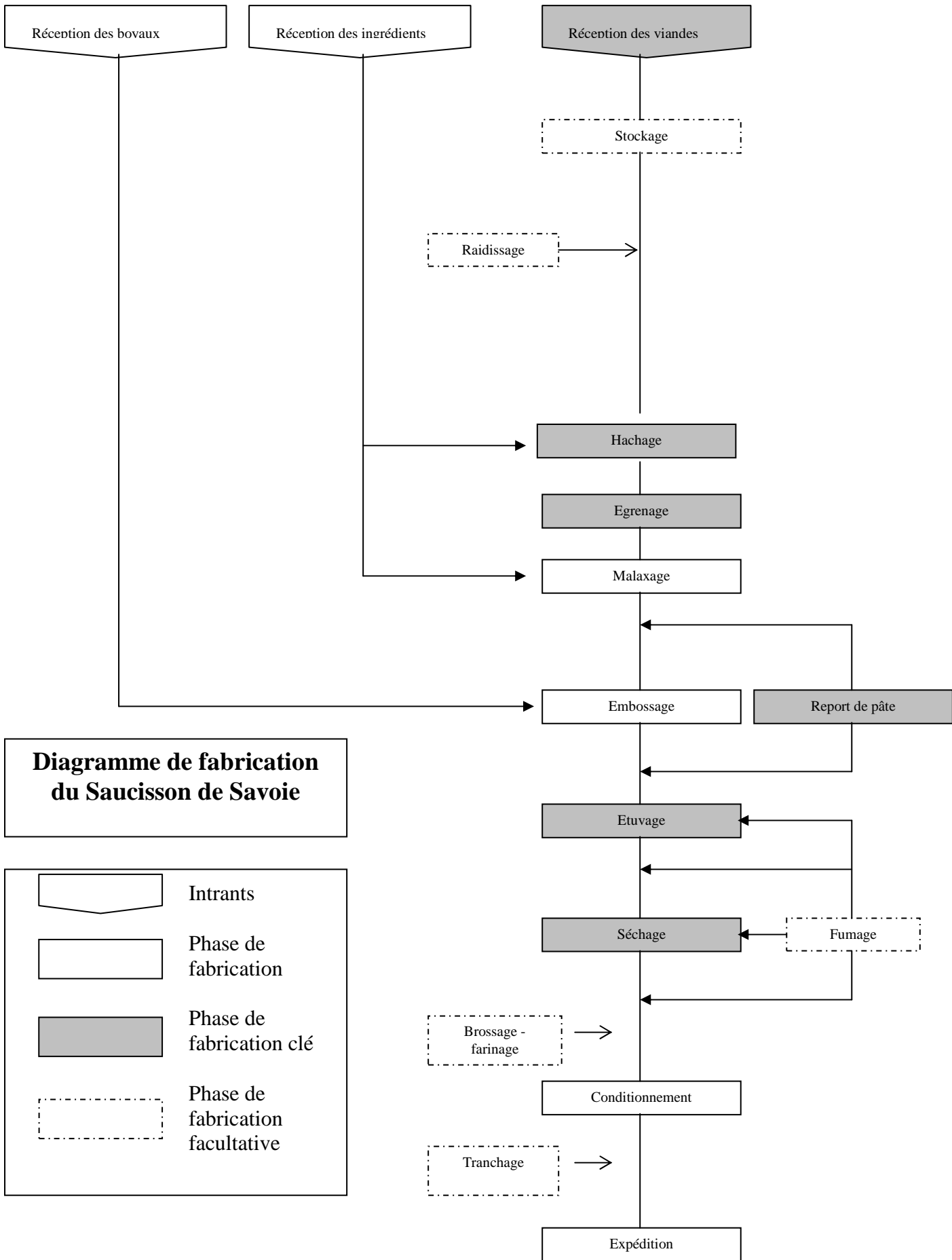
Un raidissage du saucisson sec, avant tranchage, peut être réalisé. La température ne doit pas être inférieure à -12°C.

Les saucissons tranchés doivent être conditionnés sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Les produits tranchés doivent faire mention d'une Date Limite de Consommation (DLC) fixée à :

- ♦ 120 jours maximum suivant le jour de conditionnement.

La traçabilité est assurée par le numéro de lot de fabrication (permettant de retrouver le lot fournisseur de la matière première, la date de fabrication et le calibre).



VIII – Éléments justifiant les liens avec l'origine géographique.

1. Spécificité de l'aire

1.1. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs naturels :

Les éléments bibliographiques réunis montrent que la fabrication des saucissons a toujours été présente sur l'ensemble du territoire savoyard, notamment au moment de l'abattage des porcs de l'automne à l'hiver.

Les conditions climatiques rencontrées durant cette période qui se prolongeait durant le printemps permettait de sécher la viande en dehors des seuls massifs montagneux grâce aux caractéristiques d'un air froid et sec.

L'aire de fabrication des saucissons comprend donc historiquement l'ensemble du territoire des deux départements de la Savoie et de la Haute Savoie.

1.2. Une spécificité de l'aire liée à des facteurs humains :

1.2.1. Un lien étroit entre élevage de vaches laitières et production porcine

Le développement de la fabrication des saucissons a été rendu possible par la place qu'occupait le porc dans l'économie domestique de la région.

La transformation de porcs dans les Savoie trouve son origine dans l'élevage de vaches laitières : en effet, à l'origine, le cochon, (*souvent unique*) qui était présent dans la ferme en semi-liberté à côté des vaches, profitait notamment du lactosérum ou petit lait pour se nourrir, complété par quelques céréales et épluchures domestiques.

A la descente de l'alpage, l'animal très gras, était tué. Jambons, saucissons, saucisses séchaient longtemps et étaient consommés tout au long de l'année.

Ces usages ont longtemps relevé de la sphère domestique et ont laissé peu de traces écrites.

Des quelques écrits disponibles, il ressort que depuis le XVIII^{ème} siècle, jusqu'à nos jours, l'élevage des porcs est attesté dans les Savoie.

Les informations concernant cet élevage se précisent, avec Pierre Tochon, en 1872, qui estime que « *l'élevage et l'engraissement des porcs ont une certaine importance en Savoie ; la statistique de 1866 en porte le nombre à 49 648 pour le département de la Savoie et 20 340 pour la Haute-Savoie* ».¹

Cet auteur montre l'association forte entre élevage de porc et fabrication laitière en Savoie : « *La race du pays se rencontre surtout dans les alpages, dans les chalets à fromage, où ces animaux suivent les troupeaux ; leur nourriture se compose de petit lait, ils cherchent dans les pâturages le complément de leur entretien* »². Cette pratique va en se renforçant : « *Dans les pays d'exploitation laitière, les fruitières se voient presque toujours annexer une porcherie ; l'entretien et*

1 - Pierre TOCHON « *Histoire de l'Agriculture en Savoie* », Mémoire de l'Académie de Savoie – seconde série – Tome XII – 1872 – Page 252.

2 - « *Ibidem* » – Page 251.

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

*l'engraissement des porcs avec le petit lait ne sont plus limités aux fromageries de la montagne et à la saison d'été. Dans les Bauges, les fruitières des villages engraisaient, vers 1910, 4.500 porcs, et les chalets de montagne un millier ».*³

Tous ces témoignages attestent de la réalité, depuis le XVIII^e siècle jusqu'à nos jours, de l'élevage de porcs à plus ou moins grande échelle, en Savoie et Haute-Savoie. A ces anciennes pratiques était bien sûr associée la transformation des porcs en jambons, saucissons et autres qui permettaient d'assurer à la famille une source de produits carnés tout au long de l'année.

1.2.2. Place du saucisson sec dans la vie quotidienne, familiale ou festive.

Cette charcuterie est très répandue et fait l'objet d'une consommation importante et bien ancrée dans les habitudes alimentaires locales où elle occupe un statut particulier. Si le jambon est traditionnellement consommé lors des grandes occasions, le saucisson est synonyme de convivialité quotidienne, c'est le compagnon de tous les jours, on l'emporte lors de tout déplacement en montagne, on l'offre et on l'apprécie beaucoup.

Avec le vin et les fromages, le saucisson fait partie d'un triptyque constituant véritablement la base de l'identité culinaire des Savoie.

Cette place importante du saucisson a contribué à renforcer un bassin de compétence que l'on retrouve aujourd'hui à travers la présence d'un tissu important d'entreprises.

Ces éléments démontrent que le saucisson est bien identifié dans l'univers des produits traditionnels savoyards et appartient clairement à la famille des salaisons sèches, contrairement aux zones voisines où il se consomme souvent cuit. Les saucisses à cuire de la Savoie sont identifiées différemment et ne s'apparentent pas au saucisson (ex : pormoniers, diots).

Ce produit présente donc une dimension culturelle forte, contribuant à sa notoriété.

L'aire géographique de l'IGP Saucisson de Savoie est naturellement constituée des départements complets de la Savoie et de la Haute-Savoie ce qui correspond à la zone d'identité culturelle historique savoyarde dont la limite est permanente depuis 1815.

1.2.3- Réalité historique des savoirs faire de transformation des saucissons dans les pays de Savoie.

La transformation du porc se faisait en famille et les recettes se transmettaient verbalement de génération en génération : on retrouve donc peu de documents écrits de l'époque pour relater les pratiques employées pour préparer le saucisson, même s'ils sont plus nombreux que pour les jambons du fait de la plus grande complexité dans la préparation de ces produits (*ingrédients multiples, dosages précis, mélange de différentes pièces de viandes et de gras de porcs...*).

Un manuscrit datant de 1420 mentionne déjà la préparation de sortes de saucisses : « *Et en ung aultre grant plat soient serviz tout de costé de la saleure selonc le temps en quoy l'on sera, c'est assavoir au temps d'ivers des eschines de porcs, andoilles, saucites et cotelletes de porcs sauprises* ».⁴

3 - Arbos, *op. cit.*

4 - Du fait de cuisine par Maistre CHIQUART 1420, extrait de Vallesia, tome XL, Sion 1985
Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Les recettes historiques évoquent des préparations de saucissons, mis à sécher et à fumer dès la fin de l'embossage. Ainsi une recette extraite des Archives départementales de la Savoie précise : « *il faut les trois quarts de viande et un quart de lard [...] et deux jours après, on les mettra dans les boyaux ayant bien attention de les serrer, ensuite on les pendra dans la cheminée [...] quand ils seront secs, on les entortillera dans du papier et on les mettra dans les cendres pour bien les conserver* ».

L'ensemble des documents (*historiques ou actuels mais évoquant le passé*) consultés concordent : le mois de décembre était pour chacun « le mois du cochon » en Savoie et Haute-Savoie : chaque famille abattait et transformait son cochon pour le garder et le consommer dans l'année.

Chacun avait bien sûr son secret dans la préparation du mélange d'épices, mais l'essentiel était immuable : une mûlée bien équilibrée, avec un gros hachage, un embossage dans les boyaux du porc, un égouttage à l'air libre puis une phase d'étuvage, de séchage et de fumage réalisée dans la cheminée. Ce sont ces pratiques que perpétuent aujourd'hui les adhérents au syndicat des salaisons de Savoie et qu'ils proposent de sauvegarder et de valoriser grâce à l'obtention d'une IGP.

1.2.4- Réalité historique de la pratique du fumage.

Le rapport du CNRS indique que les pratiques de fumage d'abord localisées en Haute Savoie se sont diffusées dans l'ensemble de l'aire.

Claude Gay, dans ces « Récits des coutumes antiques des vallées de Thônes »⁵, décrit précisément cette pratique du fumé : « *La grande cheminée était remplie de chevilles et des traverses en bois, où l'on accrochait la viande de porc, les saucisses, la viande de vache, de chèvre [...] toutes ces viandes étaient passées à la saumure, quelques temps, puis on les mettait sécher à la chemenat et l'on puisait pendant qu'il y en avait. Sitôt la viande dans la cheminée, on la faisait fumer comme suit : on allait chercher des branches de genièvre vertes et des branches de sapin que l'on mettait dans la cuisine sous la grande cheminée, et on y mettait le feu avec d'autre bois sec pour faire brûler le vert. On fermait le couvert de la cheminée pour que la fumée ne parte pas vite et la cheminée se remplissait d'une fumée très épaisse, qui pénétrait dans la viande encore mouillée de saumure ; on continuait jusqu'à ce que la saumure soit sèche. Après un certain temps, les conserves devenaient noires comme des morceaux de bois noircis à la cheminée, mais quand on les mettait cuire, il n'y avait rien de meilleur* ».

2. Spécificité du produit

2. 1. Une qualité déterminée

Le saucisson de Savoie est caractérisé traditionnellement par :

- L'utilisation de porcs dont la durée d'élevage est suffisamment longue pour obtenir une viande de meilleure qualité.

5 - Gay C., 1975 – *Récits des coutumes antiques des vallées de Thônes*. Centre alpin et rhodanien d'ethnologie, Grenoble, Musée Dauphinois (réédition de l'ouvrage de 1905), p. 18.

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

- Un hachage gros qui implique l'utilisation de pièces de viandes nobles. En effet, les autres viandes présentent un taux de collagène important incompatible avec ce type de hachage.

- Traditionnellement les saucissons étaient de diamètres variés, l'ensemble des intestins du porc étant utilisés pour l'embossage. Toutefois pour les pièces, dont le diamètre est supérieur à 70mm le boyau collagénique s'est imposé depuis de nombreuses années pour des raisons techniques de qualité de présentation.

- Un séchage long correspondant à la durée minimum nécessaire à la stabilisation des saucissons et garantissant une qualité organoleptique optimale.

Ces éléments ont contribué à l'identifier en tant que tel non seulement auprès des consommateurs locaux mais aussi des consommateurs étrangers à la région.

2.2. Une réputation.

La réputation des Salaisons de Savoie est enfin officialisée en 1955 par le Larousse Gastronomique : *« la vraie cuisine Savoyarde est issue d'une gamme parfaite de sept matières premières de haute qualité et d'une fraîcheur sans pareille. D'abord les laitages, ... ensuite les admirables poissons d'eau douce et froide, ... puis les exquis et nombreux gibiers, ... encore les tendres et savoureuses volailles ... ainsi que les innombrables et délicieuses charcuteries et « cochonnilles » : depuis les nombreuses saucisses, saucissons, salamis, boudins noirs à la crème, cervelas, jusqu'aux jambons fumés et lards fumés »*

Parmi les documents de référence savoyarde, le guide des produits savoyards « Le Joson » (éditeur *L'Essor Savoyard*) fait l'inventaire des produits du terroir, avec un chapitre spécialement consacré aux charcuteries. La tradition du jambon sec est largement développée avec d'autres spécialités savoyardes de charcuterie : saucisson sec, diots (*diaux*), longeoles, pormoniers...

Plus récemment, plusieurs articles de presse et publications soulignent la réputation et la qualité des Salaisons de Savoie. Ainsi, le Guide des Logis de France 1997-98 de Haute-Savoie fait état, dans son descriptif des bonnes tables des logis de Haute-Savoie, des traditionnelles charcuteries et salaisons savoyardes.

Par ailleurs, les restaurateurs régionaux contribuent aussi à la notoriété des Salaisons de Savoie en affichant clairement sur leur carte les Saucissons de Savoie, signe de la reconnaissance de la qualité de ce produit.

3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit

La conjonction d'un milieu favorable au séchage des viandes et la nécessité pour les populations locales d'effectuer des réserves alimentaires les ont conduites à développer des techniques permettant aux produits de circuler et de se conserver plus facilement.

La possibilité d'élever de nombreux porcs a permis le développement d'une industrie de la transformation active et souvent pérennisée dans le temps.

Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

Par ailleurs, la pratique du hachage grossier, l'utilisation de boyaux naturels pour les pièces dont le diamètre est inférieur ou égal à 70mm font partie des pratiques traditionnellement locales spécifiques des Savoie.

Le département de la Savoie comprend plus de 150 artisans charcutiers et bouchers-charcutiers tandis que la Haute-Savoie n'en comprend pas moins de 210. Ces professionnels, souvent originaires de leur région d'installation, sont aussi généralement fils et même petit-fils d'hommes de la profession (*artisans ou bouchers de campagne*).

Quant aux entreprises savoyardes, il est important de noter que la grande majorité ont pour fondateur un artisan boucher-charcutier. Pratiquement toutes ont suivi le même parcours : un boucher-charcutier installé à son compte voit son activité prospérer. Il achète alors éventuellement de nouveaux magasins dans des communes voisines. Puis, ne pouvant satisfaire la demande, il entreprend la construction d'un atelier de fabrication plus important : la non délocalisation des ateliers montre clairement l'attachement des opérateurs à leur environnement.

Les recettes de fabrication ont souvent peu évolué, par rapport à la recette artisanale. Le secret familial est fermement préservé dans certaines entreprises. D'origine artisanale, les entreprises savoyardes ont su maintenir la culture commune du produit et conserver les compétences locales, ce que l'un des entrepreneurs exprime avec fierté : « nous sommes des industriels avec des méthodes artisanales ! ».⁶

Au final, cet ancrage territorial et la présence d'un réseau dense d'opérateurs traduisent l'importance de ce produit dans la culture des Savoie et justifie sa réputation auprès des consommateurs, savoyards ou non.

⁶ Rapport du CNRS "*Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie : histoire, culture technique, lien au terroir*". Cahier des charges examiné par le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties du 13 octobre 2011.

IX - Nom et Adresse des autorités de contrôle.

CERTIPAQ
44 RUE LA QUINTINIE
75 015 PARIS

X - Règles spécifiques d'étiquetage

Les informations suivantes sont précisées sur l'étiquette :

- ♦ Dénomination de l'Indication Géographique Protégée.
- ♦ Nom et adresse de l'organisme certificateur
- ♦ Logo de l'Union Européenne Indication Géographique Protégée.

XI - Exigences spécifiques

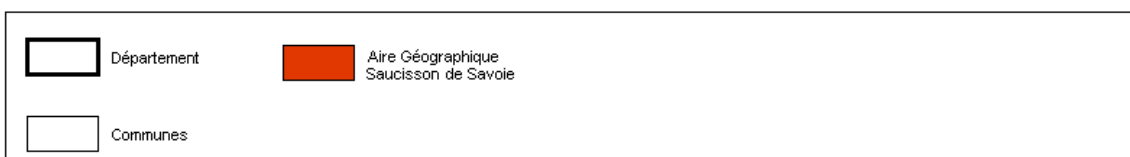
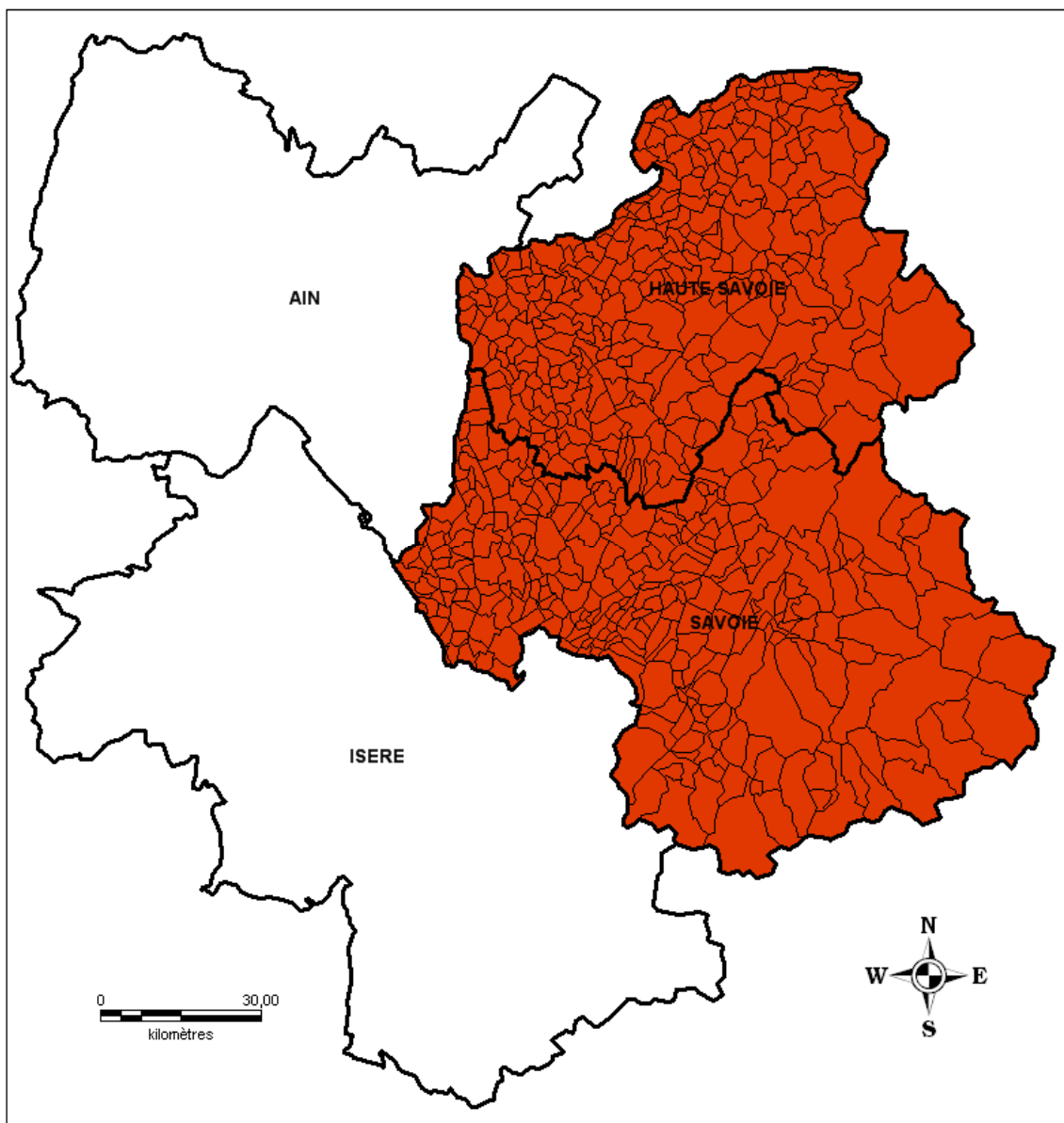
Principaux Points à contrôler et méthodes d'évaluation.

POINTS A CONTROLER	VALEURS DE REFERENCE	METHODES D'EVALUATION
Types d'animaux	Femelles ou mâles castrés de 24 semaines minimum. <u>Les cochons devront répondre aux exigences minimales suivantes :</u> - animaux de réforme prélevés dans des élevages naisseurs - délai de 30 jours entre le dernier traitement antibiotique des cochons et la date de l'embarquement	Contrôles documentaires
Aire géographique	Appartenance de l'atelier à l'aire géographique	Contrôles documentaires et visuels
Caractéristiques des viandes maigres	<input type="checkbox"/> <u>Seuls les morceaux nobles sont autorisés :</u> jambon épaule longe	Contrôles documentaires et visuels
Caractéristiques des gras	<input type="checkbox"/> <u>Seuls les morceaux nobles sont autorisés :</u> - gras durs de bardière - gras de poitrine	Contrôles documentaires et visuels
Délai abattage-mise en œuvre	4 jours maximum 6 jours en cas de week-end et jours fériés	Contrôles documentaires
Hachage	Grille de 8 mm minimum	Contrôles visuels

Embossage	<p>Les enveloppes sont exclusivement des boyaux naturels de porcs.</p> <p>Les boyaux collagéniques sont autorisés uniquement pour les pièces destinées au tranchage d'un diamètre supérieur à 70mm au stade fin de cycle de fabrication.</p>	Contrôles visuels																						
Étuvage	<p>22-27°C</p> <p>La durée totale de l'étuvage est au minimum de 3 jours pour les pièces < ou égale à 70 mm.</p> <p>La durée totale de l'étuvage est au minimum de 5 jours pour les pièces >70 mm.</p>	Contrôles documentaires																						
Séchage et affinage	<p>10-14°C</p> <p>Le tableau ci-dessous récapitule les durées de sèche minimales :</p> <table border="1" data-bbox="464 842 1197 1144"> <thead> <tr> <th>Saucisson sec de Savoie <i>(poids sec minimum 0,150 kg)</i></th> <th>Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0.150 – 0.200 Kg</td> <td>≥ 3 semaines</td> </tr> <tr> <td>0,200 – 0.250 Kg</td> <td>≥ 4 semaines</td> </tr> <tr> <td>0.250 – 0.500 Kg</td> <td>≥ 5 semaines</td> </tr> <tr> <td>0,500 - 0,800 kg</td> <td>≥ 6 semaines</td> </tr> <tr> <td>0,800 – 1.5 Kg</td> <td>≥ 7 semaines</td> </tr> <tr> <td>1.5Kg – 3 Kg</td> <td>≥ 8 semaines</td> </tr> </tbody> </table> <table border="1" data-bbox="464 1178 1197 1406"> <thead> <tr> <th>Pièces à trancher Pièces à trancher <i>Diamètre fin cycle de fabrication</i></th> <th>Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>≤ 70 mm</td> <td>≥ 6 semaines</td> </tr> <tr> <td>De 70 à 85 mm</td> <td>≥ 7 semaines</td> </tr> <tr> <td>≥ 85 mm</td> <td>≥ 8 semaines</td> </tr> </tbody> </table>	Saucisson sec de Savoie <i>(poids sec minimum 0,150 kg)</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>	0.150 – 0.200 Kg	≥ 3 semaines	0,200 – 0.250 Kg	≥ 4 semaines	0.250 – 0.500 Kg	≥ 5 semaines	0,500 - 0,800 kg	≥ 6 semaines	0,800 – 1.5 Kg	≥ 7 semaines	1.5Kg – 3 Kg	≥ 8 semaines	Pièces à trancher Pièces à trancher <i>Diamètre fin cycle de fabrication</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>	≤ 70 mm	≥ 6 semaines	De 70 à 85 mm	≥ 7 semaines	≥ 85 mm	≥ 8 semaines	Contrôles documentaires
Saucisson sec de Savoie <i>(poids sec minimum 0,150 kg)</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>																							
0.150 – 0.200 Kg	≥ 3 semaines																							
0,200 – 0.250 Kg	≥ 4 semaines																							
0.250 – 0.500 Kg	≥ 5 semaines																							
0,500 - 0,800 kg	≥ 6 semaines																							
0,800 – 1.5 Kg	≥ 7 semaines																							
1.5Kg – 3 Kg	≥ 8 semaines																							
Pièces à trancher Pièces à trancher <i>Diamètre fin cycle de fabrication</i>	Durée minimum de sèche <i>(à partir de la date d'embossage)</i>																							
≤ 70 mm	≥ 6 semaines																							
De 70 à 85 mm	≥ 7 semaines																							
≥ 85 mm	≥ 8 semaines																							
Lipides / HPD 77qui%	≤ 20 %	Contrôles documentaires																						
Collagène / protéines	≤ 13 %	Contrôles documentaires																						
SST / HPD 77%	≤ 1.5 %	Contrôles documentaires																						

ANNEXES

IGP Saucisson de Savoie
Annexe 1



SOURCES: BDCARTO-IGN, MAPINFO, I.N.A.O, 2011-07

REGISTRE DE FABRICATION DES SAUCISSONS DE SAVOIE

Réception			Abattage		Mise en fabrication			Etuvage		Conditionnement					
Date	Nom Fourniss.	N°BL	Date	Lot abattage	Date	N°lot interne	Nbre	Poids	Date entrée	Date sortie	Date	Durée de sèche	Type de conditionnement	Nbre	Poids

VISA ODG

REGISTRE DE CONDITIONNEMENT DES SAUCISSONS DE SAVOIE

Numéro de lot	Date de sortie séchoir	Durée de sèche	Type de conditionnement	Nbre	Poids

VISA ODG

REGISTRE DE TRANCHAGE DES SAUCISSONS DE SAVOIE

RECEPTION				TRANCHAGE					
Date de réception	Numéro de lot	Nbre de pièces	Poids	Date	Nbre de barquettes	Poids unitaire	Poids total	Poids chutes	Numéro de lot de tranchage

VISA ODG