

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) n° 510/2006 DU CONSEIL

“Saucisson de Savoie”

N° CE:

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

Saucisson de Savoie

2. État membre ou pays tiers

France

3. Description du produit agricole ou de la denrée 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

1. Définition et principales caractéristiques :

Le saucisson de Savoie est un produit de salaison sèche élaboré avec de la viande de porc charcutier dont seules les pièces nobles sont utilisées : les épaules, les longes ou les jambons. L'utilisation de viande de coche est autorisée à hauteur de 25% maximum de la partie maigre ce qui donne alors au saucisson une couleur du maigre rouge modéré.

Le hachage gros des viandes s'effectue avec une grille de hachage dont le diamètre minimum est fixé à 8mm.

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.

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

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 présentant un diamètre supérieur ou égal à 70 mm, 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/Humidité du Produit Dégraissé ^{77%}	≤ 20 %
Collagène / protéines	≤ 13 %
SST / Humidité du Produit Dégraissé ^{77%}	≤ 1.5 %

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 maturé ◆ 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 maturé ◆ légèrement épicé ◆ goût de fumée naturelle pour les produits fumés ◆ produit non acide en bouche

4. Présentation :

Les jambons sont présentés :

- entiers, embossés en boyau naturel ou collagénique pour les pièces dont le diamètre est supérieur ou égal à 70 mm. :
 - 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.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

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 : Les animaux de réforme sont prélevés dans des élevages naisseurs. Un délai de 30 jours entre le dernier traitement antibiotique des cochons et la date de l'embarquement doit être respecté.

2. Type de viandes maigres

La seule viande maigre autorisée est la viande fraîche issue de porcs charcutiers ou éventuellement de cochons, dans une proportion maximale de 25% de la mûlée.

Les conditions suivantes doivent être respectées :

- seules sont utilisés les épaules, les longues 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 des pièces doit être comprise entre 0°C et +4°C

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 suspectes, 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 mêlée.

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

Néant

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

Les étapes qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique sont les suivantes : réception et stockage des matières premières, raidissage, hachage, égrenage, malaxage, report de la 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.

S'agissant des produits destinés au tranchage, l'opération de pelage consiste à retirer 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.

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

Le conditionnement des saucissons en pièces entières doit s'effectuer dans l'aire géographique de l'IGP : 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.

3.7. *Règles spécifiques d'étiquetage*

- Dénomination de l'indication géographique protégée ;
- Nom et adresse de l'organisme certificateur ;
- Logo IGP de l'Union européenne.

4. Délimitation de l'aire géographique

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

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

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

Les conditions climatiques rencontrées durant la période automne-hiver qui se prolongeait durant le printemps permettaient 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.

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

2.1. Un lien étroit entre élevage de vaches laitières et la 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 épiluchures domestiques. A la descente de l'alpage, l'animal très gras, était tué. Jambons, saucissons, saucisses séchaient longuement 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 XVIIIème 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 l'engraissement des porcs avec le petit lait ne sont plus limités aux fromageries de la montagne et à la saison*

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.

*d'été. Dans les Bauges, les fruitières des villages engraisaient, vers 1910, 4.500 porcs, et les chalets de montagne un millier ».*³

2.2. 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

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 mêlée 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.

2.3. 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 cheminat et l'on puisait pendant qu'il y en avait. Sitôt la viande dans la cheminée, on la faisait*

3 - Arbos, *op. cit.*

4 - Du fait de cuisine par Maistre CHIQUART 1420, extrait de Vallesia, tome XL, Sion 1985

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.

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 ».

5.2. Spécificité du produit

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 ;
- 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 grosses pièces, destinées au tranchage, pour des raisons techniques de qualité du tranchage, le boyau collagénique s'est imposé depuis de nombreuses années. Le boyau naturel reste obligatoire pour les pièces dont le diamètre est inférieur ou égal à 70mm ;
- 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. 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.

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 : 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.

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.

5.3. *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.

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 des Savoie.

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.

REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES
(article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006)

⁶ Rapport du CNRS "*Charcuteries de Savoie et Haute-Savoie : histoire, culture technique, lien au terroir*".