

Saucisse de Montbéliard

Charcuterie

LE PRODUIT

La Saucisse de Montbéliard IGP est une saucisse de viande de porc, de forme légèrement courbe, épicée au cumin et fumée lentement à la sciure de résineux. Elle est généralement commercialisée par paires. Par ailleurs, la saucisse de Montbéliard est fumée lentement au bois et à la sciure de résineux locaux.

ARÔMES ET SAVEURS

Ferme au toucher, la Saucisse de Montbéliard IGP offre une texture moelleuse et souple lorsqu'elle est cuite tout en étant ferme et juteuse en bouche. Sa saveur unique associe subtilement goût de viande, arôme de fumé à un léger assaisonnement. Elle s'associe agréablement à une autre spécialité franc-comtoise : la Cancoillotte.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Saucisse de Montbéliard est produite en Franche-Comté, territoire de pâturages et de forêts, mais aussi pays des "thués", vastes cheminées traditionnelles où l'on fume les saucisses avec la fumée provenant de la combustion lente de bois et sciure locaux. Les porcs qui produisent la viande sont nourris avec du petit-lait issu de fromageries, perpétuant le lien avec la filière laitière.

UN PRODUIT RECONNU

La Saucisse de Montbéliard a été reconnue en Indication Géographique Protégée en 2013. Elle est appréciée depuis le XIVème siècle pour ses spécificités: utilisation exclusive de gras et de maigre de porc, subtil assaisonnement avec une plante locale, le cumin, et fumage lent. Elle a été largement diffusée au delà des frontières franc-comtoises grâce au dynamisme des salaisonniers locaux.

> ### Le saviez-vous
> Avant d'être un atout gustatif, le fumage était un procédé de conservation des viandes, au même titre que le séchage ou le salage. Des fumoirs de l'époque gallo-romaine ont ainsi été mis au jour autour de Montbéliard, et les salaisons des Séquanes, tribu établie sur le territoire franc-comtois, étaient alors réputées jusqu'à Rome!

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte
Cliquer sur le lien suivant pour afficher lacarte
Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

Valparc - Espace Valentin-Est
12 rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN

N°SIRET : 491 57 77 48 00
Président(e) : NICOLET Jean-François
Tél. : 03 81 26 54 08
Mél. : accueil@interporc-fc.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Dijon

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Siège
1 Place Zaha Hadid
92400 COURBEVOIE

N°SIRET : 39985160900038
Président(e) : AUDRAIN Jean-Michel **Contact :** Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

Quartier La Bayot
91 chemin Gaston Reynaud
26903 VALENCE CEDEX 9
CS 80087

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

6 rue de la Carrière
35577 CESSON-SEVIGNE CEDEX
CS 27715

Président(e) : Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://www.inao.gouv.fr/produit/saucisse-de-montbeliard-4386*

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_SaucisseDeMontbeliard_G_201307.pdf
2. mailto:accueil@interporc-fc.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
6. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com