



Saucisson de Lacaune ou Saucisse de Lacaune

Salaison

LE PRODUIT

Les Saucissons de Lacaune et Saucisses de Lacaune IGP sont élaborés dans les Monts de Lacaune (Tarn). Ils sont fabriqués à partir de viandes maigres, puis subtilement assaisonnés et séchés lentement à une altitude de 800 mètres, dans le respect de la tradition. Saucissons et saucisses sont élaborés avec des boyaux naturels et à partir d'une aromatisation simple (sel, poivre et éventuellement muscade).

ARÔMES ET SAVEURS

Ils présentent une intensité aromatique équilibrée, le goût naturel de viande séchée affinée est bien présent, la texture en bouche comme au toucher, est souple à ferme et bien liée.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production s'étend sur 11 communes des cantons de Lacaune et de Murat sur Vèbre dans le Tarn. Elle se situe au cœur des Monts de Lacaune, autour de 800m d'altitude. Elle possède un climat mêlant des influences à la fois océaniques, méditerranéennes et montagnardes, qui jouent un rôle important dans la production de saucisson de Lacaune.

UN PRODUIT RECONNU

Les Saucissons de Lacaune/Saucisses de Lacaune sont reconnus IGP depuis 2015. Ils sont particulièrement appréciés pour leurs qualités gustatives. Génération après génération, les salaisoniers ont su conserver en héritage ce patrimoine et ce précieux savoir-faire traditionnel local.

Le saviez-vous

Chaque année la ville de Lacaune met à l'honneur ses salaisons lors de la fête de la charcuterie organisée chaque dernier weekend de juillet. Dégustations, visites et défilé de la confrérie des maseliers (salaisoniers) sont au programme.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat des salaisons de Lacaune

1 Place du Griffoul

81230 LACAUNE

N°SIRET : 417 889 482 000

Contact : Sylvain Lançon

Tél. : 09 85 15 58 02

Mél. : contact@salaisons-lacaune.fr

Syndicat des salaisons de Lacaune

1 Place du Griffoul

81230 LACAUNE

N°SIRET : 417 889 482 000

Contact : Sylvain Lançon

Tél. : 09 85 15 58 02

Mél. : contact@salaisons-lacaune.fr

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit INAO Gaillac

Centre Technique du Vin

52 Place Jean Moulin

81600 GAILLAC

N°SIRET : 13000270200152

Tél. : 05 63 57 14 82

Fax : 05 63 57 51 40

Mél. : inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC) CERTISUD

Siège

70 avenue Louis Sallenave

64000 PAU

N°SIRET : 39325663100028

Tél. : (33) (0)5 59 02 35 52

Fax : (33) (0)5 59 84 23 06

Mél. : accueil@certisud.fr

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/saucisson-de-lacaune-ou-saucisse-de-lacaune-4536>

List of links present in page

1. <mailto:contact@salaisons-lacaune.fr>
2. <mailto:contact@salaisons-lacaune.fr>
3. <mailto:inao-toulousegaillac@inao.gouv.fr>
4. <mailto:accueil@certisud.fr>