



## Saucisson de l'Ardèche (IG/10/05)

Charcuterie

### LE PRODUIT

Le Saucisson de l'Ardèche est produit selon la tradition ardéchoise, sur une grande partie de ce département. Il est préparé à partir de viandes fraîches et de boyau naturel de porcs sélectionnés. On le trouve sous différents formats : saucisson, saucisses sèches, rosettes, jésus et chaudins.. Chaque format porte un nom et a un goût particulier, il y en a pour tous les palais !

### ARÔMES ET SAVEURS

Les saveurs du saucisson de l'Ardèche, 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. Présalage des viandes, garantie d'une coupe nette du produit ainsi que d'une texture fondante et agréable en bouche. C'est aussi ça l'IGP Saucisson de l'Ardèche.

### UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le saucisson de l'Ardèche est produit sur l'ensemble du département hormis quelques communes

du sud n'ayant pas de tradition de transformation de ce saucisson. La réputation des salaisons est liée au territoire, majoritairement montagnard, aux conditions climatiques rudes, difficile d'accès où la fabrication de saucissons était une forme de conservation de la viande de porc.

## UN PRODUIT RECONNU

L'Ardèche est réputée pour les salaisons depuis des siècles. L'obtention de l'IGP en 2011 pour le Saucisson de l'Ardèche distingue un saucisson sec respectant une recette traditionnelle : utilisation de pièces choisies, de porcs sélectionnés, présalage des viandes, limitation des additifs, utilisation uniquement de viande fraîche et de boyau naturel.

### Le saviez-vous

Pour conserver ce produit de qualité, glissez le dans un linge propre, idéalement un sac à saucisson, et rangez-le dans un endroit sec (remise, placard, cave à vin). Pour le bien de ce produit de qualité, bannissez le réfrigérateur ! Le premier mondial du saucisson a eu lieu en Ardèche, au printemps 2018, lancé à l'initiative de l'Académie Ardéchoise des Amateurs du Saucisson (A3S).

## Informations techniques

Cahier des charges

[Contenu Cahier des charges](#)

Textes réglementaires

[Contenu Textes réglementaires](#)

Aire géographique

Situation

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 du 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.

Carte

[Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte](#)

## Aire géographique

Contacts

### Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche

---

Salaisons de BEAUME-DROBIE

1C Chemin des Beaumes

07260 JOYEUSE

**Président(e)** : DUTERTRE Antoine

**Tél.** : 04 75 93 46 66

**Mél.** : [lgpardeche@gmail.com](mailto:lgpardeche@gmail.com)

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

INAO Valence

---

Z.I. des Auréats

17 rue Jacquard

26000 VALENCE

**N°SIRET** : 13000270200269

**Tél.** : 04 75 41 06 37

**Mél.** : [INAO-VALENCE@inao.gouv.fr](mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr)

### Organismes de contrôle (OC)

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

---

Siège

1 Place Zaha Hadid

92400 COURBEVOIE

**N°SIRET** : 39985160900038

**Président(e)** : DUPRIEU Samuel **Contact** : Isabelle PEUMERY

**Tél.** : numéro cristal 0969 39 10 09

**Mél.** : [Isabelle.peumery@bureauveritas.com](mailto: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](mailto: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](mailto:Isabelle.peumery@bureauveritas.com)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/saucisson-de-lardeche-12606>

### List of links present in page

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP\\_Saucissesechesa-ucissonsecrosettejesusdelArdeche\\_G\\_200811.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IGP_Saucissesechesa-ucissonsecrosettejesusdelArdeche_G_200811.pdf)
2. <mailto:igpardeche@gmail.com>
3. <mailto:INAO-VALENCE@inao.gouv.fr>
4. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
5. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>
6. <mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com>