

## Concours

# Morteau saucisse décroche l'or

Malgré les restrictions liées à la crise sanitaire du coronavirus, A2M a tenu son concours annuel dédié à la saucisse de montbéliard.

L'entreprise Morteau saucisse compte plus de 50 salariés et réalise environ 20 millions d'euros de chiffres d'affaires. En terme de production, la société se positionne particulièrement sur le marché de la saucisse de montbéliard IGP, la marque Morteau saucisse pèse environ 12 % des volumes de saucisse de montbéliard fabriquées. La médaille d'or vient de lui être attribuée ; c'est une belle consécration. Fortement. Que va-t-elle apporter de plus à cette entreprise ? « L'immense joie de voir les efforts de chacun récompensés après une année 2020 tumultueuse, nos salariés peuvent être fiers de cette médaille d'or », exulte Olivier Paget. « Preuve que le savoir-faire se poursuit au fur et à mesure des années. »

Organisé par A2M, L'Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté depuis 2016, ce concours a vu participer vingt-deux fabricants en 2020. Le jury était composé d'une soixantaine d'amateurs de saucisses de montbéliard qui ont pu apprécier le fumage, l'aspect, la couleur, l'odeur et le goût du produit lors de deux sessions de dégustation. Dès lors qu'il est question d'une IGP indication géographique protégée, les règles sont strictes et consignées dans un cahier des charges. N'importe quel porc ne pourrait prétendre être transformé en saucisse de montbéliard et encore plus pour ce qui concerne cette médaille d'or.

### Traditions régionales

L'approvisionnement s'opère auprès des abatteurs découpeurs tels que La Chevillotte à Valdahon. Le porc est spécifique pour ces filières morteau



Olivier Paget a de quoi être ravi © Morteausaucisse-A2M.

et montbéliard avec des porc élevés au lactosérum – le petit lait venant des fromageries.

« Nous achetons ainsi certains morceaux du porc (épaule, jambon...) auprès des abatteurs-découpeurs pour faire nos belles saucisses IGP, ce qui représente, au vu de la saisonnalité de nos ventes, environ 30 à 40 % d'un porc que nous valorisons mieux que le marché », confie le directeur de Morteau saucisse.

Le reste du porc est valorisé directement par l'abatteur-découpeur sur d'autres circuits.

« Sans que ce soit formalisé, nous prenons 100 % des parcs de Franche-Comté élevés au lactosérum en pleine saison »

Hormis la taille, le bétail s'interroge volontiers de savoir s'il existe une différence notable entre la morteau et la montbéliard ? « La texture et le goût d'une saucisse de montbéliard

se distingue nettement d'une saucisse de morteau. » Et pourtant, peu de choses semble les séparer... « C'est ça l'artisanat ! »

Oh est sur un hachage plus fin : 6 mm au lieu de 8 mm pour la morteau et une saveur marquée en carvi ou cummin sauvage qui lui donne sa caractéristique, ainsi qu'un boyau, le « Menu », plus craquant en bouche, et bien sûr ce fumage au bois de résineux.

Il reste un dernier mystère à percer pour comprendre et connaître les ingrédients nécessaires pour se hisser sur la première marche du podium ? « La régularité et le goût du travail bien fait. »

Morteau saucisse joue régulièrement les cartes de la garantie et de la qualité vers le haut... et se classe régulièrement à la tête des palmarès des divers concours.

Dominique Gouhenant

### Prenons une tranche d'histoire

L'aventure commence modestement avec quatre employés. Après un parcours mené tambour battant, l'entreprise s'est hissée à la deuxième place parmi les salaisons régionales.

Très attaché à la qualité, Morteau saucisse privilégie depuis toujours la rigueur, le dynamisme de son entreprise et le savoir-faire. La maîtrise de l'origine des viandes mises en œuvre et la traçabilité des produits fabriqués sont les mots d'ordre de l'entreprise pour affirmer l'authenticité des produits du terroir franc-comtois.

Au-delà de 700 mètres d'altitude, on entre dans le berceau de la saucisse de morteau. Chaque saucisse est fumée lentement à la sciure de résineux dans les fermes à tuyé, ces grandes cheminées typiques du Haut-Doubs.

Cette entreprise artisanale ne fabriquera jamais une morteau autrement, parce que c'est cela qui rend son goût inimitable. C'est pourquoi la société veut parler vrai, donner du sens et de l'authenticité à ses consommateurs pour qu'ils soient fiers des produits de leur terroirs.

L'entreprise Morteau saucisse est installée sur la commune de Morteau, au cœur des massifs forestiers du Jura. Le climat, sec et frais, est une composante essentielle à la bonne qualité du fumage des produits. Morteau saucisse y élabore depuis de nombreuses années des produits phares de la gastronomie franc-comtoise. La saucisse de morteau, forcément mais aussi la saucisse de montbéliard récemment primées ou encore le jambon sec fumé du haut Doubs...



Morteau saucisse l'or pour la montbéliard.

### Tagliatelles de Montbéliard

#### Ingrédients :

- 3 saucisses de montbéliard ;
- 350 g de tagliatelles ;
- 25 cl de crème fraîche ;
- 10 tomates cerises ;
- 80 g de parmesan râpé ;
- une échalote hachée ; une cuillère à soupe d'huile d'olive ;
- une gousse d'ail ; du sel et du poivre.

#### Préparation :

Préparation 10 minutes. Cuisson : 10 minutes.

Cuire les saucisses au préalable suivant les indications sur le produit. Faites cuire les tagliatelles 10 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée et passez-les rapidement à l'eau froide pour arrêter la cuisson. Couvrez et gardez-les au chaud. Dans une poêle huilée et chaude, faites revenir l'échalote hachée avec les tomates cerises et l'ail écrasé. Ajoutez les saucisses coupées en dés, puis les tagliatelles égouttées. Hors feu, versez la crème fraîche et mélangez bien. Servez saupoudré de parmesan râpé.

**Le truc du chef :** Apportez une note de fraîcheur en ajoutant quelques olives – noires ou vertes – et du basilic émincé.



## Pas d'année sans concours

La crise sanitaire liée au coronavirus aurait pu échauder les esprits. Pour autant A2M qui veille sur la qualité des saucisses IGP a tenu à maintenir les dégustations, et cela, forcément dans des conditions particulières.

Avec les nouvelles circonstances, il n'était plus question de convoquer tous les concurrents. « Nous avons fait le choix de départager les dix premiers de la première vague, si j'ose dire » témoigne Michel Delacroix. Pour que le titre soit officiellement validé et accordé, il convenait de pratiquer ce mode en aller-retour. Cette double notation a une vertu pédagogique. Oublions les artisans qui trustent les premières places ; sans leur faire ombre, « Deux qui sont mal placés doivent s'interroger et nous sommes à leurs côtés pour leur apporter des pistes de progrès. » Les « grosses entreprises » ont de nombreux moyens pour garantir la qualité. Le plus ? Le moins ? « Nos « petits » producteurs sont des vitrines de notre morteau. » Et pour la peine, de la saucisse de montbéliard.

Michel Delacroix considère que chaque opérateur est apte à progresser dans sa production. Et la récente crise a permis d'envisager



Médaille de Montbéliard IGP © Morteausaucisse-A2M.

quelques adaptations. La saucisse sous vide a pris de l'essor. « Maintenant, mon souhait le plus cher est de voir nos 160 éleveurs contrôlés par A2M, nos quinze abatteurs-dé-

coupeurs et nos trente transformateurs – pile-mêle en morteau, en montbéliard et, pour certains, en label rouge. » Autant que cela perdure.