RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

Saucisse de Morteau ou Jésus de Morteau (IG/11/00)

Charcuterie

LE PRODUIT

La Saucisse de Morteau IGP est une saucisse de viande de porc fumée lentement à la sciure de résineux. Elle est fermée d'un côté par une petite cheville en bois et de l'autre par une ficelle. Le Jésus de Morteau est la forme "XL" de la saucisse de Morteau. Sa teinte ambrée lui vient d'un fumage lent, au bois et à la sciure de résineux locaux.

ARÔMES ET SAVEURS

Les principales caractéristiques de la saucisse de Morteau lui viennent d'un grain de hachage grossier de la viande, complété de sel et poivre, et du fumage lent au bois et à la sciure de résineux: un fumé qui s'équilibre avec le goût de viande, une texture moelleuse et souple et une bouche ferme et juteuse. Elle s'accompagne agréablement d'une autre spécialité de Franche-Comté : la Cancoillotte.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La Saucisse de Morteau est produite en Franche-Comté, zone de pâturages et de forêts, mais aussi territoire des "thués", vastes cheminées traditionnelles héritées des fermes comtoises, où l'on fume lentement les saucisses. Les porcs qui produisent la viande sont nourris au petit-lait issu des fromageries, perpétuant ainsi le "cycle vertueux du lactosérum" entre filières porcine et laitière.

UN PRODUIT RECONNU

La Saucisse de Morteau a été reconnue en IGP en 2010. Sa diffusion au-delà de sa région d'origine débute dès le XVIIIème siècle. Elle est due à ses qualités spécifiques visuelles très reconnaissables (gros calibre, teinte, cheville de bois) et à ses qualités gustatives (associant goût de viande et arôme de fumée).

Le saviez-vous

Comme le séchage ou le salage, le fumage est à l'origine un procédé de conservation. Les fermes comtoises associaient ainsi chauffage de l'habitation et fumage de la viande, dans de vastes pièces-cheminées, les "thués". Le bois de résineux étant omniprésent en Franche-Comté. C'est logiquement ce bois qui est utilisé, à la différence d'autres types de saucisses qui sont fumées au bois de feuillus.

Informations techniques

Cahier des charges
Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires
Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

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 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
Tél. : 03 81 54 71 70
Fax : 03 81 54 71 54
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
Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : numéro cristal 0969 39 10 09
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZA de Champgrand
26270 LORIOL-SUR-DROME
BP 68

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : 04 75 61 13 00
Fax : 04 75 85 62 12
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

BUREAU VERITAS CERTIFICATION FRANCE

ZAC Atalante Champeaux
1-3 rue Maillaird de la Gournerie
35039 RENNES CEDEX
CS 63901

Contact : Isabelle PEUMERY
Tél. : (33) (0)2 99 23 39 39 / 02 99 23 30 38
Fax : (33) (0)2 23 46 73 52
Mél. : isabelle.peumery@bureauveritas.com

Source URL: *https://inao.gouv.fr/produit/saucisse-de-morteau-ou-jesus-de-morteau-14209*

List of links present in page

1. mailto:accueil@interporc-fc.fr
2. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
3. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com
4. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com

5. mailto:isabelle.peumery@bureauveritas.com