Cahier des charges de l'Indication géographique protégée « Saucisson de l'Ardèche »
homologué par l'arrêté du 18 décembre 2014 relatif à l'indication géographique protégée « Saucisson de l'Ardèche », *JORF* du 30 décembre 2014
Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt n° 2-2015

SERVICE COMPÉTENT DE L'ÉTAT MEMBRE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Arborial – 12, rue Rol-Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois Cedex
Tél : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Association de Défense et de Promotion des Produits de Charcuterie de l'Ardèche (A.D.P.P.C.A.)
Chambre de Commerce et de l'Industrie
Parc des Platanes
07104 ANNONAY
Tél. : 04.75.69.27.27

Composition : association régie par la loi du 1er juillet 1901 et le décret du 16 août 1901

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 « Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc) »

1) NOM DU PRODUIT

« Saucisson de l'Ardèche »

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition et présentation du produit

Le « Saucisson de l'Ardèche » est le résultat final de la fermentation de viande de porc maigre présalée, hachée, assaisonnée (ingrédients : épices, sel, conservateur : salpêtre), déshydratée partiellement et de l'addition de gras de porc haché associé à cette masse de maigre.

Le tout compose une mêlée mise sous boyau naturel de porc prélevé sur les intestins du porc qui caractérise fortement chaque type de saucisson sec et leur attribue souvent sa propre dénomination.

Le produit se présente à l'extérieur entier, sous fleur naturelle ou poudré, conditionné ou non sous film ou sous filet. Les pièces de plus de 1,2 kg peuvent être tranchées. La tranche présente une couleur rougeâtre, où le lard découpé en grains et certaines épices dont le poivre peuvent être visibles.

2.2. Description et déclinaison du produit

2.2.1. Description générale

Le «Saucisson de l'Ardèche» est préparé à partir de viandes fraîches et de gras dur de porc, hachés, mis sous boyau naturel de porc. Il est étuvé puis séché, selon une recette spécifique et ancienne, associant des viandes matures et des viandes de « porc charcutier ».

Sa recette se caractérise par l'ensemble des boyaux utilisés prélevés dans l'intestin du porc pour sa fabrication (Menu, Sac, Chaudins, Suivant, Fuseau, Rosette) qui peuvent donner leur nom au produit.

La nature du boyau utilisé, son épaisseur, sa forme, son diamètre contribuent à caractériser chaque type de produit ainsi que son goût.

Le poids du saucisson sec varie suivant les dimensions du boyau (longueur et diamètre). Sa forme et son apparence changent du fait du caractère naturel du boyau utilisé et de la position de séchage choisie (à plat ou pendu).

2.2.2. Les déclinaisons du « Saucisson de l'Ardèche »

Le « Saucisson de l'Ardèche », pour lequel la protection est demandée, est décliné en produits de formes, de poids et de calibres différents selon le boyau naturel utilisé dont il porte souvent le nom.

❖ La saucisse sèche

Le poids sec de ce saucisson est de 200 grammes et plus. Sa taille est fonction de la faible section du produit. La teneur finale en sel peut différer. Le boyau utilisé est un *menu de porc* d'un diamètre de 30 mm et plus, sa longueur varie suivant que la saucisse sèche est droite ou courbe, ou présentée avec plusieurs rotations (pendue ou en brasse). Il s'agit d'une enveloppe naturelle attachée.

❖ Le petit chaudin

Le poids de ce saucisson sec varie de 200 grammes à 600 grammes environ. Sa pâte est peu grasse. La pâte est mise sous boyau de porc frisé et dégraissé (*chaudin ou suivant*) fermé à la ficelle aux deux extrémités. Cette enveloppe naturelle peut être bridée main. Le goût de son boyau contribue à la saveur du produit final.

❖ Le chaudin

Le poids de ce saucisson sec varie de 600 grammes à 2 kilogrammes environ, il est long, peut être étroit ou plus ou moins large suivant le diamètre du boyau. Sa teneur en sel est légèrement plus élevée. Cette enveloppe naturelle est attachée à la ficelle et peut être bridée à la main ou mise sous filet.

❖ Le gros chaudin

Son poids est supérieur à 2 kilogrammes. La pâte, préalablement formée ou non est mise dans son boyau, le *chaudin large*, naturellement dégraissé, pelé et éventuellement dénervé. Des bandes de chaudin peuvent être utilisées. Il est séché suspendu ou à plat ce qui modifie sa présentation. Sa saveur est légèrement acide et caractéristique d'une longue maturation.

❖ La rosette

C'est un gros saucisson sec dont le poids sec est supérieur à 1 kilogramme et la longueur est de 40 centimètres et plus. Sa section est croissante et renflée à son extrémité.

Il porte le nom de son boyau qui est tronconique et dont l'extrémité large comporte la rosette (anus). Son épaisseur entraîne un fort ralentissement du séchage et apporte un goût caractéristique du fait de l'évolution différente de la maturation. La pâte est mise sous boyau naturel de rosette.

❖ Le jésus

La tradition a dénommé « Jésus » ce gros saucisson sec « emmailloté » et « surveillé » comme un enfant qui faisait son apparition sur la table familiale précisément à l'époque de la naissance de l'enfant Jésus, Dieu des chrétiens. C'est un saucisson ventru, de forme ovoïdale comme son boyau, le sac ou cæcum, de calibre variant entre 400 grammes à plus de 2 kilogrammes. Il est issu de nos traditions campagnardes de charcuterie domestique. Sa pâte est poussée dans le « sac du chaudin » ou cæcum. Sa saveur légèrement acide est caractéristique d'une longue maturation, ralentie par l'épaisseur du boyau.

Chaque opérateur peut rajouter, sur la déclinaison, un nom qui lui est propre.

2.2.3. Séchage et affinage

L'affinage des produits consiste à les placer dans des conditions de température et d'hygrométrie soigneusement contrôlées et constantes avec un renouvellement d'air qui permettent de réaliser leur maturation et leur dessiccation.

Les réglages sont fonction des installations de chaque entreprise, du savoir-faire des hommes et du résultat recherché. Le séchage est plus rapide en première semaine, le taux d'humidité relative est de l'ordre de 75% puis ralentit entre 80 et 85% environ.

La fleur naturelle, ensemencée naturellement ou par trempage, se développe pendant cette étape et contribue à ralentir ou réguler la sèche du saucisson en maintenant une légère humidité en surface du boyau. Elle limite ainsi les risques de croûtage et facilite la conduite de la sèche.

La durée minimale de sèche est fixée en fonction du poids du produit et surtout du diamètre et de la texture du boyau qui, pour un poids équivalent, font varier la durée de séchage.

Le produit alors stabilisé peut être brossé (afin d'éliminer la fleur de surface), poudré et conditionné.

2.2.4. Tableau récapitulatif

Les caractéristiques de chaque produit sont présentées dans le tableau suivant :

Nom du produit	**Boyau**	**Hachage : dimension minimale du grain** (mm)	**Poids du saucisson sec** (g)	**Diamètre du boyau** (mm)	**Longueur du boyau** (cm)	**Durée d'étuvage minimale** (heures)	**Durée de sèche minimale** (jours)
Saucisse sèche	Menu	6	200 à 500	30 à 45	-	36	17
			> 500	> 45	-	36	21
Petit chaudin	Chaudin	6	200 à 250	45 à 55	25 à 40	36	18
			250 à 600	55 à 70		36	21
Chaudin		6	600 à 2000	70 à 90	> 40	36	30
Gros chaudin		8	> 2000	> 75	> 40	60	40

Jésus	Sac	8	400 à 1500	-	20 à 35	36	32
			> 1500	-	> 35	60	63
Rosette	Rosette	8	> 1000	-	> 40	60	56

2.2.5. Présentation du produit

Le produit, sous ses différentes déclinaisons, peut être commercialisé soit entier (nu ou bagué, sous filet ou sous sachet) avec sa fleur naturelle ou poudré, soit tranché pour les pièces de plus de 1,2 kg.

2.2.6. Caractéristiques organoleptiques

La coupe du saucisson se révèle d'une couleur rougeâtre, légèrement foncée, où le gras, blanc, et certaines épices peuvent être apparents. La séparation gras / maigre est d'autant plus marquée que le hachage est gros.

Les saveurs du mélange, 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. Ces saveurs sont rehaussées par présalage des viandes qui garantit un lien parfait entre les maigres et les gras et qui favorise une coupe nette du produit et une texture fondante et agréable en bouche.

2.2.7. Caractéristiques physico-chimiques

Les caractéristiques du saucisson prêt à être commercialisé doivent respecter les valeurs réglementaires des saucissons secs supérieurs.

Parallèlement, l'Aw du produit ne doit pas dépasser 0,91.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

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. Les opérations de présalage des viandes, de repos après présalage, de hachage, d'embossage, d'étuvage et de séchage ont lieu dans l'aire géographique délimitée.

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 Casteljau, 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.

La liste des communes composant l'aire géographique est la suivante :

Accons, Ailhon, Aizac, Ajoux, Alba-La-Romaine, Albon-d'Ardèche, Alboussiere, Alissas, Andance, Annonay, Antraigues-Sur-Volane, Arcens, Ardoix, Arlebosc, Arras-Sur-Rhone, Asperjoc, Les Assions, Astet, Aubenas, Aubignas, Baix, Balazuc, Barnas, Le Beage, Beauchastel, Beaumont, Beauvene, Berzeme, Bidon, Boffres, Bogy, Boree, Borne, Boucieu-Le-Roi, Boulieu-Les-Annonay, Bourg-Saint-Andeol, Bozas, Brossainc, Burzet, Cellier-Du-Luc, Chalencon, Le Chambon, Chambonas, Champagne, Champis, Chandolas,

Chaneac, Charmes-Sur-Rhone, Charnas, Chassiers, Chateaubourg, Chateauneuf-De-Vernoux, Chauzon, Chazeaux, Cheminas, Le Cheylard, Chirols, Chomerac, Colombier-Le-Cardinal, Colombier-Le-Jeune, Colombier-Le-Vieux, Cornas, Coucouron, Coux, Le Crestet, Creysseilles, Cros-De-Georand, Cruas, Darbres, Davezieux, Desaignes, Devesset, Dompnac, Dornas, Duniere-Sur-Eyrieux, Eclassan, Empurany, Etables, Fabras, Faugeres, Felines, Flaviac, Fons, Freyssenet, Genestelle, Gilhac-Et-Bruzac, Gilhoc-Sur-Ormeze, Gluiras, Glun, Gourdon, Gras, Gravieres, Guilherand-Granges, Intres, Issamoulenc, Issanlas, Issarles, Jaujac, Jaunac, Joannas, Joyeuse, Juvinas, Labastide-Sur-Besorgues, Labatie-D'andaure, Labeaume, Labegude, Lablachere, Laboule, Le Lac-D'issarles, Lachamp-Raphael, Lachapelle-Graillouse, Lachapelle-Sous-Aubenas, Lachapelle-Sous-Chaneac, Lafarre, Lagorce, Lalevade-D'ardeche, Lalouvesc, Lamastre, Lanarce, Lanas, Largentiere, Larnas, Laurac-En-Vivarais, Laval-D'aurelle, Laveyrune, Lavillatte, Lavilledieu, Laviolle, Lemps, Lentilleres, Lesperon, Limony, Loubaresse, Lussas, Lyas, Malarce-Sur-La-Thines, Malbosc, Marcols-Les-Eaux, Mariac, Mars, Mauves, Mayres, Mazan-L'abbaye, Mercuer, Meyras, Meysse, Mezilhac, Mirabel, Monestier, Montpezat-Sous-Bauzon, Montreal, Montselgues, Nonieres, Nozieres, Les Ollieres-Sur-Eyrieux, Ozon, Pailhares, Payzac, Peaugres, Pereyres, Peyraud, Le Plagnal, Planzolles, Plats, Pont-De-Labeaume, Pourcheres, Le Pouzin, Prades, Pradons, Pranles, Preaux, Privas, Prunet, Quintenas, Ribes, Rochecolombe, Rochemaure, Rochepaule, Rocher, Rochessauve, La Rochette, Rocles, Roiffieux, Rompon, Rosieres, Le Roux, Ruoms, Sablieres, Sagnes-Et-Goudoulet, Saint-Agreve, Saint-Alban-Auriolles, Saint-Alban-D'ay, Saint-Alban-En-Montagne, Saint-Andeol-De-Berg, Saint-Andeol-De-Fourchades, Saint-Andeol-De-Vals, Saint-Andre-En-Vivarais, Saint-Andre-Lachamp, Saint-Apollinaire-De-Rias, Saint-Barthelemy-Grozon, Saint-Barthelemy-Le-Meil, Saint-Barthelemy-Le-Plain, Saint-Basile, Saint-Bauzile, Saint-Christol, Saint-Cierge-La-Serre, Saint-Cierge-Sous-Le-Cheylard, Saint-Cirgues-De-Prades, Saint-Cirgues-En-Montagne, Saint-Clair, Saint-Clement, Saint-Cyr, Saint-Desirat, Saint-Didier-Sous-Aubenas, Sainte-Eulalie, Sainte-Marguerite-Lafigere, Saint-Etienne-De-Boulogne, Saint-Etienne-De-Fontbellon, Saint-Etienne-De-Lugdares, Saint-Etienne-De-Serre, Saint-Etienne-De-Valoux, Saint-Felicien, Saint-Fortunat-Sur-Eyrieux, Saint-Genest-De-Beauzon, Saint-Genest-Lachamp, Saint-Georges-Les-Bains, Saint-Germain, Saint-Gineis-En-Coiron, Saint-Jacques-D'atticieux, Saint-Jean-Chambre, Saint-Jean-De-Muzols, Saint-Jean-Le-Centenier, Saint-Jean-Roure, Saint-Jeure-D'andaure, Saint-Jeure-D'ay, Saint-Joseph-Des-Bancs, Saint-Julien-Boutieres, Saint-Julien-Du-Gua, Saint-Julien-Du-Serre, Saint-Julien-En-Saint-Alban, Saint-Julien-Labrousse, Saint-Julien-Le-Roux, Saint-Julien-Vocance, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Lager-Bressac, Saint-Laurent-Du-Pape, Saint-Laurent-Les-Bains, Saint-Laurent-Sous-Coiron, Saint-Marcel-D'ardeche, Saint-Marcel-Les-Annonay, Saint-Martial, Saint-Martin-D'ardeche, Saint-Martin-De-Valamas, Saint-Martin-Sur-Lavezon, Saint-Maurice-D'ardeche, Saint-Maurice-D'ibie, Saint-Maurice-En-Chalencon, Saint-Melany, Saint-Michel-D'aurance, Saint-Michel-De-Boulogne, Saint-Michel-De-Chabrillanoux, Saint-Montan, Saint-Peray, Saint-Pierre-De-Colombier, Saint-Pierre-La-Roche, Saint-Pierre-Saint-Jean, Saint-Pierre-Sur-Doux, Saint-Pierreville, Saint-Pons, Saint-Priest, Saint-Privat, Saint-Prix, Saint-Remeze, Saint-Romain-D'ay, Saint-Romain-De-Lerps, Saint-Sauveur-De-Montagut, Saint-Sernin, Saint-Sylvestre, Saint-Symphorien-De-Mahun, Saint-Symphorien-Sous-Chomerac, Saint-Thome, Saint-Victor, Saint-Vincent-De-Barres, Saint-Vincent-De-Durfort, Les Salelles, Sanilhac, Sarras, Satillieu, Savas, Sceautres, Secheras, Serrieres, Silhac, La Souche, Soyons, Talencieux, Tauriers, Le Teil, Thorrenc, Thueyts, Toulaud, Tournon-Sur-Rhone, Ucel, Usclades-Et-Rieutord, Uzer, Valgorge, Vallon-Pont-D'arc, Vals-Les-Bains, Valvigneres, Vanosc, Les Vans, Vaudevant, Vernon, Vernosc-Les-Annonay, Vernoux-En-Vivarais, Vesseaux, Veyras, Villeneuve-De-Berg, Villevocance, Vinezac, Vinzieux, Vion, Viviers, Vocance, Vogue, La Voulte-Sur-Rhone.

La carte de l'aire géographique est proposée ci-après.

CARTE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE



4) ÉLÉMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

4.1. La localisation de l'entreprise de transformation

Les entreprises transformatrices sont situées dans la zone décrite au chapitre 3 – Aire géographique.

La marque d'identification ainsi que l'adresse de l'entreprise sont indiquées sur l'étiquette conformément au règlement 853/2004, à la directive 2001/101 et au code de la consommation.

4.2. La traçabilité

4.2.1. Traçabilité amont

La traçabilité, en amont de la filière, du lieu de naissance à l'abattoir et à l'atelier de découpe fait l'objet de contrôle de la part des organismes certificateurs et de l'organisme de contrôle.

4.2.2. Contrôle documentaire à réception

A réception, l'entreprise transformatrice contrôle, sur le bon de livraison ou sur un document joint, que les viandes sont effectivement certifiées ainsi que le référentiel auquel elles satisfont.

Ce référentiel doit, au minimum, répondre aux critères listés au 5.1. - Matières premières.

Une étiquette attestant de la certification des viandes doit également être apposée sur le produit ou l'unité de regroupement.

4.2.3. Traçabilité interne

Conformément au règlement (CE) n° 178/2002, l'entreprise dispose de systèmes et de procédures permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui la composent.

Cette traçabilité permet d'identifier tous les fournisseurs des matières premières et ingrédients ainsi que tous les clients auxquels les produits finis ont été fournis.

4.2.4. Tableau récapitulatif

ÉTAPE	EXIGENCES	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Réception des viandes	Attestation de conformité aux critères définis au 5.1	Bon de livraison Facture Fiche de contrôle à réception
	N° de lot fournisseur	
	Identification physique des viandes	Étiquette sur les viandes ou sur les unités de regroupement
Fabrication	Suivi de la traçabilité interne	Fiche de suivi, étiquette, …
Conditionnement, étiquetage	Apposition du n° de lot	
Expédition	Suivi de la traçabilité	Facture, bon de livraison

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Les matières premières

La matière première (maigre et gras) entrant dans la recette du « Saucisson de l'Ardèche » provient exclusivement de porcs (charcutiers ou à carcasse lourde) et de viande de coche.

Les viandes mûres sont issues des porcs à carcasse lourde et/ou des viandes de coches, et peuvent être incorporées à hauteur de 60% maximum. Les viandes issues de porcs charcutiers peuvent être également incorporées à hauteur de 60% maximum.

Toutes les viandes (c'est-à-dire les maigres) sont fraîches et d'origine UE (animaux nés, élevés et abattus dans l'Union Européenne).

5.1.1. Les viandes de porcs

Toutes les viandes respectent a minima les critères suivants :

- Pour les porcs charcutiers :
  - poids de carcasse à chaud à l'abattage compris entre 75 à 92 Kg

- Pour les porcs à carcasses lourdes :
  - poids de carcasse à chaud supérieur à 92 Kg

L'ensemble des porcs (porcs charcutiers et porcs à carcasse lourde) doivent également répondre à certaines spécifications :

- Concernant l'alimentation :
  - les porcs sont alimentés avec au minimum 60% de céréales et issues de céréales ;
  - l'utilisation d'additifs zootechniques à facteur de croissance est interdite pendant toute la durée de vie de l'animal.

- Concernant la génétique :
  - les porcs sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés ;
  - dans les autres cas, le taux de porcs charcutiers sensibles à l'halothane est < 3% et les animaux sont indemnes de l'allèle RN- (fréquence nulle).

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses,…) sont éliminées. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

5.1.2. Les viandes de coches

Les viandes doivent être fermes, mûres, colorées. Ces caractéristiques sont dues à l'obligation d'utilisation de l'ensemble des morceaux nobles : jambons, épaules, longes, bardières, poitrines.

Les viandes exsudatives ou de couleur rouge prononcée et les gras qui ne sont pas de couleur blanche ou fermes sont éliminés.

Les pièces présentant un défaut d'aspect (abcès, gras mou et huileux, viande exsudative, substances exogènes, fractures, défauts d'épilation, de couennes déchirées ou brûlées, de points de sangs ou pétéchies, d'hématomes ou ecchymoses,…) sont éliminées. Ces défauts d'aspect doivent être limités à 5% de pièces portant un ou plusieurs défauts.

Enfin, un délai minimum de 2 semaines doit être respecté entre la fin du sevrage et l'embarquement.

5.2. Les étapes de fabrication du produit

5.2.1. L'approvisionnement

L'approvisionnement en provenance d'unités agréées est réalisé en carcasse et/ou en pièces anatomiques triées ou non et/ou bardière. Le jambon, la longe entière, l'épaule, la poitrine et les gras durs peuvent seuls entrer dans la composition des mêlées.

Le véhicule de transport qui les achemine ne doit pas être souillé. La température des viandes réfrigérées doit être inférieure ou égale à 6°C dans les 24 heures après abattage et 4°C au-delà.

A réception, ces viandes doivent être bactériologiquement conformes à la réglementation. Elles doivent présenter un parfait état de fraîcheur (viande non poisseuse, absence d'odeur désagréable). Des contrôles visuels de fraîcheur et de qualité sont pratiqués à chaque livraison.

Les matières premières sont stockées avant utilisation dans un frigo à une température comprise entre 0 et 4°C.

Les carcasses font l'objet d'un triage. Un complément de triage peut être effectué par les entreprises sur les pièces anatomiques reçues.

5.2.2. Les ingrédients

Ils doivent être stockés dans un lieu sec, propre et sous emballages fermés avec une traçabilité permettant de retrouver les ingrédients dans les fabrications.

Le seul additif autorisé dans les fabrications est le nitrate de potassium ou salpêtre (E252)

Les autres ingrédients autorisés sont le sel ou chlorure de sodium, les sucres (saccharose, dextrose, lactose, sirop de glucose), les ferments de maturation, les vins et alcools, les épices et aromates, le poivre.

Le poivre, ingrédient le plus sensible sur le plan sanitaire doit être bactériologiquement conforme à la réglementation.

Le dosage de ces ingrédients et la liste des ingrédients utilisés sont propres à chaque entreprise.

5.2.3. Le présalage

Le présalage des viandes doit être effectué sur le site de transformation.

Cette méthode consiste à mettre en contact le sel Na-Cl et la viande et à la conserver en chambre froide à une température inférieure à 4°C pendant un minimum de 24 heures avant embossage.

Le taux de présalage est d'au minimum 28g de sel NaCl par kg de viande.

Ce présalage est réalisé sur la viande découpée en morceaux d'arête de 3 cm minimum ou sur la viande hachée. Lorsqu'elle est hachée, la viande est présalée avec le gras de porc et assaisonnée.

5.2.4. Le hachage

Les matières premières sont hachées au cutter ou au hachoir. Elles sont mélangées après assaisonnement (sel, sucres, épices, vins, alcools, aromates, poivre) afin d'assurer une bonne

homogénéité de la pâte et une bonne répartition des ingrédients. Le gras de porc est durci avant hachage.

Le hachage peut être fin (cutter ou hachoir suivant la dimension de la grille) ou gros (hachoir avec une grille de 8 millimètres au minimum ou cutter avec dimension équivalente).
Cf. Tableau 1 - Dimension minimale du grain de la mêlée fixée par type de produit (2.2.4)

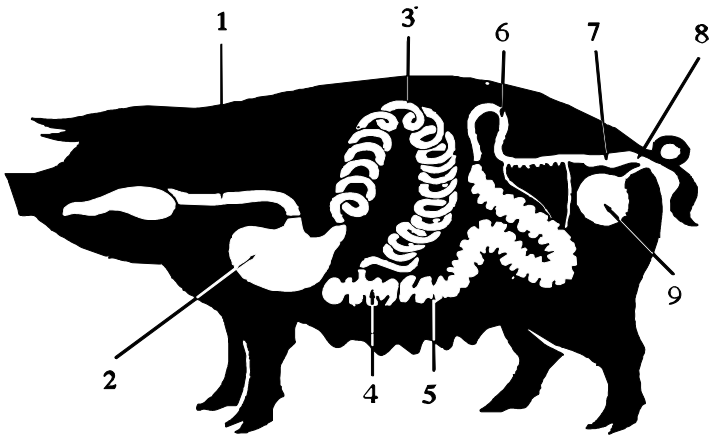
5.2.5. L'embossage

La farce obtenue est ensuite poussée mécaniquement dans des boyaux prélevés sur tout l'intestin du porc. Ces boyaux caractérisent fortement le produit par leur nature et par leur forme. Il s'agit dans l'ordre de :

- L'intestin grêle ou Menu
- Le cæcum ou sac
- Le chaudin
- Le suivant
- Le fuseau
- La rosette

Il s'agit d'un boyau de porc naturel éventuellement cousu mais non collé prélevé sur l'intestin du porc puis attaché. L'appellation du produit et le produit lui-même sont étroitement liés au boyau de porc mis en œuvre, ce qui constitue un gage de savoir-faire. Tout boyau doit avoir été vidé, lavé, dégraissé, égoutté, retourné, salé avant d'être travaillé.

Éléments du tube digestif du porc



1 **Oesophage**
2 **Estomac**
9 **Vessie**

Boyaux

3 Menu
4 Sac ou cæcum
5 Chaudin
6 Suivant ou robe
7 Fuseau
8 Rosette

Le boyau, en fonction de sa forme, donne dans la plupart des cas sa dénomination au produit. Il est un élément indissociable du produit et de son origine. Il se caractérise fortement par sa nature et sa forme. Il est parfaitement adapté à la fabrication du « saucisson, saucisse sèche, rosette et jésus de l'Ardèche » en raison de :

- Sa perméabilité à l'air
- Sa rétractabilité et son élasticité

- Son adhérence à la viande évitant toute poche d'air

Et il se distingue surtout par son goût caractéristique qui contribue à la saveur de chaque type de saucisson.

Les produits sont attachés et peuvent être bridés.

5.2.6. L'étuvage

Les produits sont ensuite étuvés à chaud. Cette opération consiste à placer les produits dans des conditions de température supérieure à 22 °C et d'hygrométrie optimale jusqu'à ce que la pâte prennent une coloration rouge à travers le boyau, à environ 80 à 85 % d'humidité relative.

Cette opération permet de :

- Assurer l'acidification lactique du milieu qui donne une certaine fermeté au produit par gélatinisation des protéines
- Favoriser le développement de la fleur interne responsable des fermentations nécessaires pour la bonne maturation des saucissons.
- Assurer un début de séchage et éviter un excès d'humidité à la surface du boyau qui provoquerait un développement excessif de la fleur de surface (moisissure)

Les paramètres de température et d'humidité utilisés pour cette étape sont souvent propres à chaque entreprise. Ils dépendent des installations utilisées, de l'importance des pièces, des ferments et des sucres utilisés.

La durée minimale d'étuvage est fonction du poids du saucisson sec et surtout du diamètre et de la texture du boyau. Elle est donc d'autant plus longue que les pièces sont grosses.
Cf. Tableau récapitulatif (2.2.4)

5.2.7. L'affinage

Les produits sont ensuite affinés en séchoir. Cette opération consiste à placer les produits dans des conditions de température et d'hygrométrie soigneusement contrôlées et constantes avec un renouvellement d'air permettant de réaliser la maturation et la dessiccation des produits.

Les réglages sont fonction des installations de chaque entreprise, du savoir-faire des hommes et du résultat recherché. Le séchage est plus rapide en première semaine, le taux d'humidité relative est de l'ordre de 75% puis ralenti entre 80 et 85% environ. La fleur naturelle se développe pendant cette étape et contribue à la conservation de l'humidité en surface du produit et à une pénétration de l'air pendant toute l'opération.

La durée minimale de sèche est fixée en fonction du poids du produit et surtout du diamètre et de la texture du boyau qui, pour un poids équivalent, font varier la durée de séchage.
Cf. Tableau récapitulatif (2.2.4)

Le produit alors stabilisé peut être brossé (afin d'éliminer la fleur de surface ensemencée naturellement ou par trempage), poudré et conditionné.

5.2.8. L'opération de tranchage

C'est une étape de présentation qui ne change en rien la nature du produit contrairement aux étapes de transformation. Elle peut donc être réalisée hors zone.

Le tranchage est réalisé en atelier et les produits sont tranchés et conditionnés sous emballage adéquat qui permet un délai d'achat et de consommation plus long. Seules les pièces de plus d'1 Kg 200 peuvent être tranchées (grosses pièces).

Il convient de distinguer le tranchage de la coupe où les produits sont tranchés au moment ou peu de temps avant l'opération achat et consommés rapidement.

Une salle spécifique est réservée au tranchage

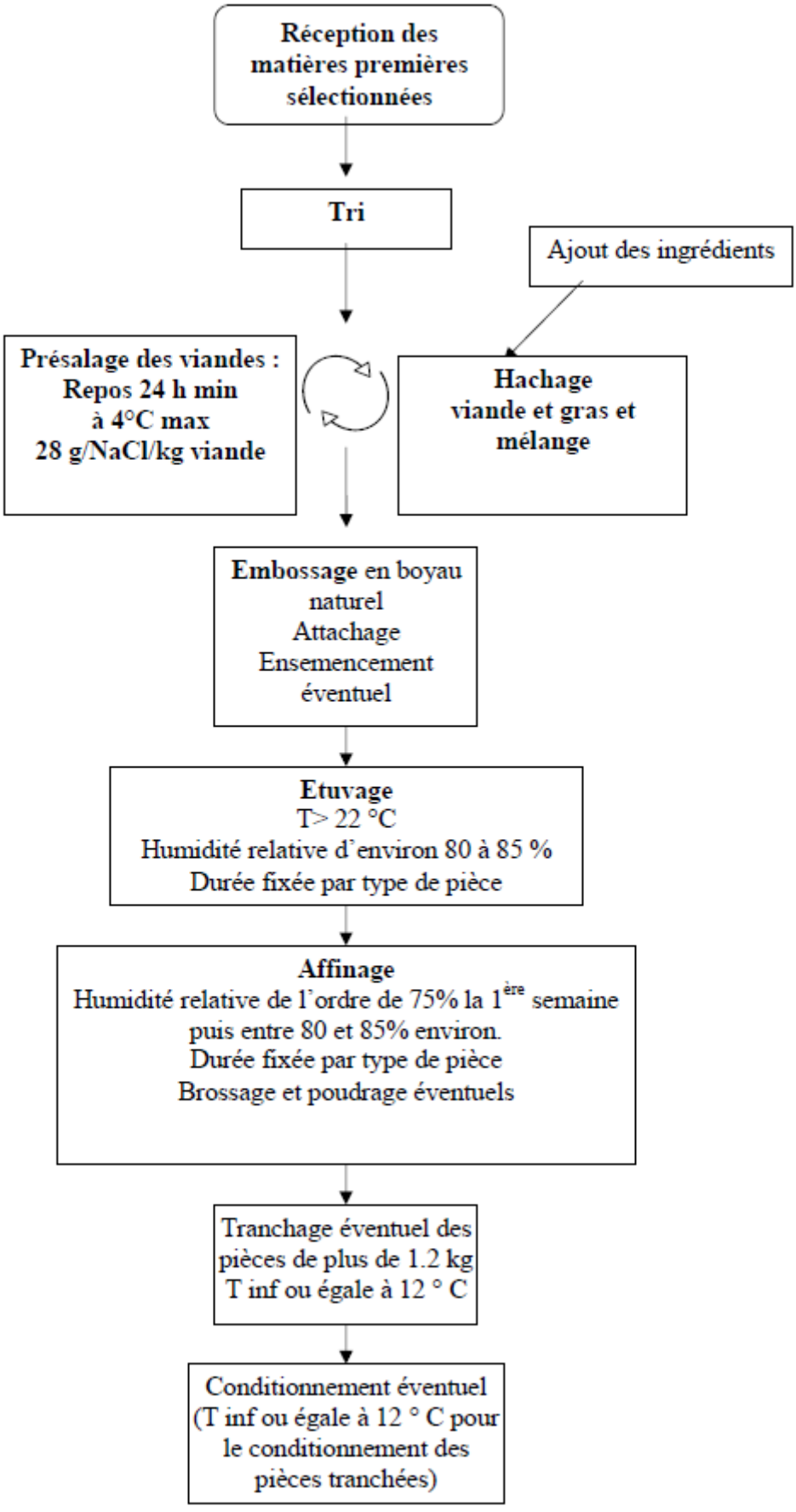
La température de cette salle est inférieure ou égale à + 12°C

Les conditions d'hygiène dans cette salle sont renforcées et notamment le port du masque et des gants est obligatoire.

Après tranchage, le saucisson est conditionné sous vide ou atmosphère modifiée dans la salle de découpe ou un local présentant les mêmes garanties sanitaires et de température.

5.3. Le schéma de vie du produit

De la réception des viandes fraîches jusqu'à l'achat par le consommateur final, le processus de fabrication, réalisé selon les méthodes pratiquées anciennement dans le respect des recettes fixées, est décrit en pages suivantes :


Réception des matières premières sélectionnées
Tri
Ajout des ingrédients
Présalage des viandes : Repos 24 h min à 4°C max 28 g/NaCl/kg viande
Hachage viande et gras et mélange
Embossage en boyau naturel Attachage Ensemencement éventuel
Etuvage T> 22 °C Humidité relative d'environ 80 à 85 % Durée fixée par type de pièce
Affinage Humidité relative de l'ordre de 75% la 1ère semaine puis entre 80 et 85% environ. Durée fixée par type de pièce Brossage et poudrage éventuels
Tranchage éventuel des pièces de plus de 1.2 kg T inf ou égale à 12 ° C
Conditionnement éventuel (T inf ou égale à 12 ° C pour le conditionnement des pièces tranchées)

6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificité de l'aire géographique

6.1.1. Les facteurs humains

L'aire géographique, qui correspond au Vivarais ancien qui devint plus tard le département de l'Ardèche, était le berceau des traditions, des coutumes et des savoir-faire dont l'Ardèche a hérité. Ce territoire est longtemps resté enclavé et difficile d'accès, et c'est cet isolement qui a permis aux traditions liées au cochon (« l'animal providentiel ») telles que les tuades entreprises par les paysans au début de l'hiver, les échanges et marchés, la cuisine, les repas et fêtes de s'ancrer profondément dans la culture des hommes et de se perpétuer.

Les techniques de séchage et de conservation des saucissons, mises en place par les paysans à travers les tuades, ont plus tard été relayées par les artisans salaisonniers et aujourd'hui encore, l'aire géographique se caractérise par une forte implantation de petites et moyennes entreprises de salaisonnerie, souvent centenaires, qui ont su au cours des siècles et des générations, transmettre leur histoire et leur savoir-faire dans une zone où les conditions géographiques et climatiques leur étaient favorables.

6.1.2. Les facteurs naturels

L'aire géographique est composée de deux milieux.

La *« montagne »,* d'une altitude moyenne qui varie de 500 à 1700 mètres est dotée d'un climat rude. Alors que de fortes chutes de neige peuvent avoir lieu jusqu'à fin avril sur la partie nord, le climat devient toutefois plus tempéré lorsqu'on se rapproche du sud. L'ensemble de la « montagne » est balayé par des vents froids.

Sur le *« plateau, les coteaux et la plaine »*, l'altitude va de 400 mètres jusqu'à la plaine. Le climat, tempéré, devient méditerranéen lorsque l'on se rapproche de l'extrême sud.

Sur ces deux milieux, bien que différents du point de vue de l'altitude et du climat, ont pu se mettre en place, à travers les tuades qui avaient lieu au début de l'hiver, des pratiques de séchage des saucissons de durée limitée et nécessaires pour que le produit atteigne sa pleine maturité.

6.2. Spécificité du produit

La spécificité du « Saucisson de l'Ardèche » passe à la fois par une réputation ancienne de ce produit et des salaisons ardéchoises et par un savoir-faire spécifique garantissant la meilleure expression des qualités organoleptiques du produit.

6.2.1. Le savoir-faire mis en œuvre

Le « Saucisson de l'Ardèche », sous ses différentes formes, est issu d'une même recette.

La qualité du produit, sa forme et sa taille, est liée à l'utilisation des différents boyaux de l'intestin du porc qui, souvent, donnent son nom au type de produits obtenu. La taille du grain est fonction du calibre du saucisson.

La durée minimale du séchage varie également selon le diamètre et le poids du produit et de la texture du boyau.

L'ensemble de ces critères de qualité sont développés au point 2.2 et résumés dans le tableau 2.2.4.

Au delà des éléments précédents, les pratiques suivantes caractérisent fortement la recette :

◈ Le choix de viandes
Elles sont exclusivement fraîches dans le respect des critères définis dans le cahier des charges

◈ Le présalage des viandes
Cette méthode, appelée parfois « ancienne méthode » caractérise fortement le saucisson. Elle exige, de la part du "saucissonnier", de solides connaissances professionnelles.

Cette « ancienne méthode » réclame l'utilisation exclusive de viandes fraîches. Elle apporte une meilleure sécurité sanitaire.

Elle permet une meilleure solubilisation des protéines et garantit la bonne cohésion entre gras et maigre ainsi qu'une coupe nette.

Enfin, elle influence directement le produit fini en lui conférant une texture souple, fondante et agréable en bouche.

◈ L'utilisation des boyaux naturels de porc
Les boyaux naturels du porc sont à l'origine du saucisson sec de l'Ardèche et ont permis son évolution.

Ils sont parfaitement adaptés à la fabrication du saucisson sec ; ils recueillent, sous différentes formes, la farce, après hachage des viandes fraîches et du gras dur.

Leur élasticité facilite le remplissage et l'adhérence des viandes, en évitant les poches d'air. Leur perméabilité permet un affinage lent jusqu'à la stabilité finale du produit.

Leur nature et leur épaisseur contribuent au goût du saucisson sec.

◈ La pratique de la conservation et de l'affinage
Réalisée, à l'origine, lors des tuades, à l'arrivée de l'hiver, cette pratique continue à s'appliquer aujourd'hui sur les deux milieux naturels.

Toutes ces opérations donnent, au produit, des caractéristiques fortes.

6.2.2. Les caractéristiques organoleptiques du produit

Les saveurs du mélange, légèrement salé et épicé, sont associées à un goût de viande prononcé.

Si le boyau est épais et gras, il ralentit la maturation du produit et une pointe d'acidité se distingue.

Ces saveurs sont influencées par le présalage des viandes qui donne une texture souple, fondante et agréable en bouche tout en assurant coupe nette du produit.

6.2.3. La réputation du produit

En Ardèche, baptisée le « paradis des gourmets » par Curnonsky (il a également qualifié le petit village de Saint-Agrève de « Mecque de la charcuterie »), il existe une véritable culture du cochon, ancrée dans les traditions depuis le XVI^{e} siècle. Ainsi, le savoir-faire ancien du saucisson (et des salaisons en général) s'est transmis et s'est pérennisé.

Les bibliographies de nombreux auteurs, du XVIe siècle à nos jours, en témoignent.

Dès le début du XVI^{e} siècle, Olivier de Serre, un enfant du pays devenu Père de l'agriculture française, décrit, dans son livre « Le théâtre de l'Agriculture », les rites du sacrifice du cochon, rites qui n'ont pas beaucoup changé « *preuve d'une solide tradition ardéchoise du bien manger* »

« *Beaucoup de paysans officiaient eux-même mais il est des "saigneurs" professionnels qu'il faut vers la Noël retenir. À la saveur du saucisson on reconnaît celui qui l'a fait, il doit apprécier en artiste les proportions de poivre, sel et épices* »

Déjà on pratiquait et on maîtrisait les techniques de conservation de la viande de porc par salage et séchage. Ainsi, selon Michel Carlat « *La tuade est une fête, personne ne plaint la bête traquée […] habitués aux durs travaux, les vivarois font cette besogne avec un certain plaisir : ceux qui vident et nettoient les boyaux dans l'eau glacée ne rechignent pas. […] Dans la cuisine on pend, sous le manteau de la cheminée, jambons, saucissons. Ils sèchent et fument pendant de longues semaines* ».

Charles Forot écrit : *« Au XVI^e^ siècle on pratiquait de vieilles recettes perfectionnées par un millénaire d'expérience et que le Vivarais n'a point à rougir de ses "cochonnailles" : elles ont leurs lettres de noblesse* ».

Plus tard, dans son « Voyage humoristique dans le Haut-Vivarais », Charles-Albin Mazon écrit « *le plafond est tapissé de lards, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses suspendues à des crochets ou à des cordes, le tout convenablement enfumé et dont la provision complémentaire a été mise en caisse dans la cendre de bois tandis que les grosses pièces restent suspendues ».*

Selon Charles Forot, les échanges apparurent dès le XVIIe siècle. Par la suite, les marchés se sont développés de 1900 à 1939 et, selon Guy Dürrenmatt, ont contribué à faire connaître le « Saucisson de l'Ardèche » : « *Le marché s'anime, les discussions s'engagent en patois entre les acheteurs, charcutiers ou grossistes en viande, habillés de costume de drap recouvert d'amples blouses bleues, et les paysans en "braille" pantalon de velours et blouse de coton, la tête recouverte du chapeau en feutre noir »*

Dans « La noce ardéchoise – La Mirandole » Sylvette Beraud-Williams évoque les mariages du début du siècle, de la période de guerre et d'après-guerre marquée par une très grande pauvreté : « *En général on mangeait ce qu'il y avait à la ferme, on n'allait pas chercher ailleurs. Mais le meilleur de ce que l'on avait était conservé pour ce jour-là. La réserve du cochon tué dans l'année, ses jambons, ses saucissons…* ».

Selon Pierre Charrie, lors de la veillée de Noël : « *…on se régalait avec le Jésus, gros saucisson confectionné lors de la tuade et réservé pour la circonstance ».*

Nicole Pellet et Vincent Balaÿ dans « La tuade du cochon » écrivent « *Le passage d'une année sur l'autre qui est marqué par la consommation du "Jésus". Au cours du repas rituel de cette fête, la famille savoure ce saucisson particulier. Il est en effet très gros ce qui lui permet de se dessécher moins vite et donc d'être consommé en tout dernier, de boucler l'année si l'on veut. Son goût est cependant réputé le même que celui des autres saucissons faits de la même viande […] le Jésus est fait avec le dernier boyau de l'intestin du cochon. Il y a donc un fond et non pas deux orifices comme les boyaux servant pour les autres saucissons* ».

Puis, dès le début du XX^e^ siècle, avec le développement du tourisme gastronomique et la recherche d'authenticité, le « Saucisson de l'Ardèche » a acquis sa notoriété. Il fait partie des produits de terroir du Patrimoine Culinaire Français ("Inventaire du patrimoine culinaire de la France" édité 1995).

Dans " Le Génie de l'Ardèche " (octobre 2007), Jean-Marc Gardès et Annie Sorrel rendent hommage à la créativité des ardéchois avec, entre autres, une « *charcuterie de renommée* » illustrée tout particulièrement par le saucisson de l'Ardèche.

Le « Saucisson de l'Ardèche » est, de nos jours, connu et reconnu dans toute la France (article Gault et Millau 1986, et plusieurs médailles obtenues au concours général agricole de Paris 2008 et 2009) et en Europe (médailles au DLG – concours agricole allemand).

"Voyage gourmand en Rhône-Alpes" (éditions Glénat - 2006) consacre un chapitre entier à l'Ardèche, à son « Plateau de charcuterie » et à ses « Nobles charcutailles » dont la rosette, la saucisse, le chaudin, etc.…

Le magazine économique mensuel l'Expansion, titre en juillet 1988 « Le saucisson de l'Ardèche dans le vent ». Aujourd'hui le « Saucisson de l'Ardèche » représente en effet un poids économique important.

La production ardéchoise de saucissons secs atteint 14000 tonnes par an, soit 14% de la production nationale et représente 500 emplois.

6.3. Lien causal

La qualité et la réputation du « Saucisson de l'Ardèche » sont fortement liées au territoire : c'est dans un milieu majoritairement montagnard, aux conditions climatiques rudes, difficile d'accès, que s'est développée la tradition de fabrication de saucissons de l'Ardèche, forme de conservation de la viande de porc, sur un territoire où le cochon était, jusqu'au début du 20ème siècle le seul pourvoyeur de viande pour les familles ardéchoises. Traditionnellement, on tuait le cochon au moment de Noël, et les viandes et produits de salaisons qui en étaient issus permettaient le passage de l'hiver, très rude sur le territoire ardéchois.

Les savoir-faire anciens se retrouvent aujourd'hui dans les entreprises de salaisons ardéchoises, qui ont à cœur de les conserver et de les transmettre aux générations futures : choix et qualité des viandes utilisées pour la fabrication du saucisson de l'Ardèche, utilisation de l'ensemble des boyaux naturels du porc conduisant à différents types de saucissons secs, utilisation du salpêtre comme unique additif, présalage des maigres sur le lieu de production, conditions d'étuvage et de séchage adaptées à la diversité des saucissons secs…

Ainsi, au cœur de ce terroir et de ces montagnes riches d'histoire, de traditions et de savoir-faire, s'est construite la réputation du saucisson de l'Ardèche, relayée dans son Vivarais natal par Olivier de Serres, père de l'agriculture française dès le XVIe siècle, par Charles Forot célèbre poète ardéchois, par Curnonsky qui baptisa l'Ardèche "Paradis des Gourmets" et le petit village ardéchois de Saint Agrève « Une Mecque de la charcuterie », et par Charles Albin Mazon qui fit l'"éloge du saucisson et de ses origines en 1890 dans son ouvrage "voyage fantaisiste et sérieux à travers l'Ardèche" et qui s'émerveillait des « plafonds tapissés de lard, de jambonneaux, de pieds de porc et de chapelets de saucisses ».

Aujourd'hui encore, cette réputation de produit traditionnel et de qualité demeure. Ainsi, les auteurs de " Le Génie de l'Ardèche " écrivent « *Sur le plateau ardéchois où souffle un vent propice au séchage des salaisons, de nombreux charcutiers perpétuent le savoir-faire d'autrefois en proposant des produits du terroir de qualité* ».

7) RÉFÉRENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse : Arborial – 12, rue Rol Tanguy
TSA 30003 – 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Téléphone : (33) (0)1 73 30 38 00
Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF).

Adresse : 59 boulevard Vincent Auriol 75703 Paris Cedex 13
Tél : 01.44.97.17.17
Fax : 01.44.97.30.37
La DGCCRF est une direction du ministère chargé de l'économie.

Conformément aux dispositions de l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012, la vérification du respect du cahier des charges, avant la mise sur le marché, est assurée par un organisme de certification de produits dont le nom et les coordonnées sont accessibles sur le site Internet de l'INAO et sur la base de données de la Commission européenne.

8) ÉLÉMENTS SPÉCIFIQUES DE L'ÉTIQUETAGE

L'étiquetage comporte une plage informative précisant :

- La dénomination de vente :

  - **Dénomination de vente** : « Saucisson de l'Ardèche » complétée le cas échéant de la déclinaison correspondante : saucisse sèche, petit chaudin, chaudin, gros chaudin, rosette, jésus, à laquelle chaque opérateur peut ajouter un nom qui lui est propre.

- Les mentions complémentaires suivantes :
  - **Logo IGP de l'Union européenne**

9) EXIGENCES NATIONALES

RÉCAPITULATIF DES PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER

ÉTAPE	ÉLÉMENT À CONTRÔLER	MÉTHODE DE CONTRÔLE
Réception des viandes	Respect des critères fixés au 5.1.	Documentaire
Fabrication	Dans l'aire géographique définie au 3.	Visuel
Présalage	Conservation en chambre froide à une température inférieure à 4°C pendant un minimum de 24 heures avant embossage	Visuel et documentaire
Hachage	Respect de la taille du grain	Visuel
Embossage	Utilisation de boyaux naturels de porc	Visuel et documentaire
	Respect de la longueur et du poids du saucisson tels que définis au 2.	Analytique
Étuvage et séchage	Respect des durées minimales fixées en 2.2.4.	Documentaire