RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Ministère de l'agriculture
et de l'alimentation

Avis relatif à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP) « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

Le présent avis porte à la connaissance du public qu'en application de l'article 6, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement délégué (UE) n° 664/2014 de la Commission du 18 décembre 2013 complétant le règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil, la modification mineure du cahier des charges de l'IGP « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » est réputée approuvée à compter du 16 juin 2017.

La version du cahier des charges qui entre en vigueur à cette date, est jointe au présent avis.

Cahier des charges de l'indication géographique protégée (IGP)
« Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

Homologué par l'arrêté du 22 février 2017 publié au JORF du 3 mars 2017 (BO n° 2017-10)

et associé à l'avis publié au **Bulletin officiel n° 2017-39 du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation** qui fait suite à l'approbation par la Commission européenne d'une modification mineure du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune ».

Cette version du cahier des charges entre en vigueur le 16 juin 2017.

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
Tel : (33) (0)1 73 30 38 00 Fax : (33) (0)1 73 30 38 04
Courriel : info@inao.gouv.fr

GROUPEMENT DEMANDEUR

Syndicat des Salaisons de Lacaune
BP8, 81230 Lacaune
Tél. : (33) 05 61 73 77 80
Fax : (33) 05 61 73 77 82
Courriel : midiporc@midiporc.fr

TYPE DE PRODUIT

Classe 1.2 : « Produit à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.) ».

1) NOM DU PRODUIT

« Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune

2) DESCRIPTION DU PRODUIT

2.1. Définition

Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » sont préparés à partir de pièces nobles de porc ou de coche (jambon, épaule, longe) et de gras de bardière de porc ou de coche. Du gras de poitrine peut être incorporé à la saucisse. Le taux de viandes mûres (maigres) mis en œuvre est d'au minimum 30 % (coche ou porc lourd).

Les taux de viandes maigres mis en œuvre sont définis :

- ≥ 80 % pour la fabrication du « Saucisson de Lacaune » (le complément est constitué de bardière) ;
- ≥ 70 % pour la fabrication de la « Saucisse de Lacaune » (le complément est constitué de bardière et / ou de poitrine).

Le hachage est « gros ». Les viandes sont hachées à la grille de 8 mm au minimum ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent de façon à obtenir de gros grains. Les assaisonnements suivent une recette simple et se limitent au sel, au poivre et à la muscade : aromatisation simple. Pour une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire et du processus de fermentation, peuvent être rajoutés du salpêtre, des ferments lactiques et des sucres.

Cette préparation à base de mélange de viandes et de gras, appelée « mêlée » est embossée exclusivement en boyaux naturels et suit une phase d'étuvage et de séchage d'une durée totale minimale de 10 jours pour les saucisses sèches et de 18 jours pour les autres pièces.

Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » sont séchés en séchoir, régulé par un apport quotidien d'air extérieur, dans la zone des Monts de Lacaune, bénéficiant d'un climat spécifique.

Les durées de séchage sont définies en fonction du poids :

Produit	Poids des pièces	Durée minimale de fabrication (étuvage et séchage)
Saucisson sec	200 à 350 g	18 jours
	350 à 700 g	21 jours
	700 à 1 500 g	30 jours
	1 500 à 2 000g	40 jours
	Supérieur à 2 000 g	45 jours
Saucisse sèche pli, droite	200 à 500 g	10 jours
Saucisse sèche perche	/	10 jours

2.2. Description des «Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune»

2.2.1. Description des pièces entières

Le « Saucisson de Lacaune » est de forme cylindrique plus ou moins régulière en fonction du boyau utilisé. Il est fermé à chaque extrémité par une ficelle ou un clip et peut être présenté tel quel, ou sous filet ou bridé. Une ficelle prolonge le nœud ou le bridage. Les saucissons peuvent être ficelés par paire. Le poids de chaque pièce est variable et peut aller de 200g à plus de 2kg. Il est commercialisé avec ou sans fleur de surface. Les pièces peuvent être vendues en l'état, brossées, lavées ou très légèrement poudrées.

La « Saucisse de Lacaune » est constituée d'un cylindre régulier fermé à chaque extrémité par un clip ou un nœud. Elle est commercialisée avec ou sans fleur de surface. Les pièces peuvent être vendues en l'état, brossées, lavées ou très légèrement poudrées.

Elle peut se présenter sous plusieurs formes :

- la saucisse pli : en forme de U, les extrémités sont reliées entre elles par une ficelle ;
- la saucisse droite : sans courbure ;
- la saucisse perche : elle est enroulée pour le séchage autour d'une perche. Elle se présente sous la forme d'une succession de plis.

Quand elle est présente, la fleur de surface est, sur sa plus grande partie de couleur blanche plus ou moins épaisse.

Tableau récapitulatif

Les principales caractéristiques de ces pièces sont les suivantes :

Produit	Poids	Boyau	Type de fermeture	Bridage	Fleur de surface	Présentation à la vente
Saucisse pli	200 à 500 g	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage[1] Les deux extrémités sont reliées par une ficelle	Pas de bridage[2]	➢ avec la fleur de surface, naturelle ou ensemencée, ➢ ou brossée et éventuellement enrobée de poudre de fleurage, ➢ ou lavée.	Présentation en pièces entières ou en tranches
Saucisse droite	200 à 500 g	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage	Pas de bridage (2)		
Saucisse à la perche	Non défini. Il s'agit de plusieurs rotations (une brasse) pendues autour d'une perche.	Boyau naturel d'un diamètre compris entre 30 et 60 mm	Fermeture par ficelage ou clippage	Pas de bridage (2)		
Saucisson sec	200g à ≥ 2000 g	Boyau naturel d'un diamètre supérieur à 45 mm	Fermeture par ficelage ou clippage Une ficelle prolonge le nœud. Les saucissons peuvent être ficelés par paire	Bridage autorisé (2) Le bridage peut être constitué de ficelles simples ou élastiques. Le bridage peut être manuel, automatique ou se faire en mettant les pièces sous filet.		

1 Le clippage est l'opération qui consiste à fermer les boyaux par des clips, constitués d'un fil métallique.

2 Le bridage consiste à faire un maillage autour des pièces de façon à ce qu'elles soient suspendues par la ficelle du bridage et non par la ficelle du nœud de l'extrémité de la pièce et de façon à ce qu'elles ne se déforment pas lorsqu'elles sont suspendues.

2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

- Sur produit entier, texture au toucher

Les produits sont souples à fermes et bien liés, c'est-à-dire qu'il y a une bonne cohésion des morceaux de gras ou de maigre perceptibles au toucher.

- Aspect de la tranche

La tranche présente des morceaux de maigre et de gras correspondant au gros hachage. La répartition des morceaux de maigre et gras est plus ou moins régulière. Les grains de gras sont bien délimités, fermes et de couleur blanche. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. Les produits sont d'aspect peu gras. L'ensemble est bien lié.
La tranche ne présente pas de nerf ou de cartilage.

- Odeur, texture, goût

La texture est souple et bien liée. La saveur salée est modérée.
Les produits ont une odeur et un goût typés de viande séchée affinée avec une note poivrée assez marquée. L'aromatisation est simple et l'intensité aromatique reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre et la muscade. La flaveur grasse est faible.
Les produits ne sont pas acides / piquants et ne présentent ni goût de rance, ni de boyaux.

2.2.3. Caractéristiques physico-chimiques

Critères	«Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune»	Code des usages de la charcuterie de la salaison et des conserves de viande (catégorie supérieure pur porc)
Humidité du produit délipidé (HPD)*	≤ 52 %	≤ 52 %
Lipides**	≤ 20 %	≤ 25 %
Collagène / protéines	≤ 13 %	≤ 15 %
Sucres solubles totaux**	≤ 2 %	≤ 2 %
pH	≥ 5,2 pour les petites pièces ≥ 5,0 pour les grosses pièces (de plus de 1 kg)	Pas de contrainte

*Les pièces de diamètre supérieur à 70 mm, au stade de la sortie de fabrication peuvent avoir une HPD qui atteint 56 %

**Rapportés à l'HPD de 77 %

La teneur en collagène / protéines reflète la qualité de parage des viandes.

2.3. Modes de présentation

Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » sont vendus selon les modes de présentation suivants :

- Pièce entière étiquetée, « nue » ou conditionnée sous sachet macroperforé, en sachet sous atmosphère protectrice ou conditionné sous vide ;
- Pièce tranchée, conditionnée sous vide ou sous atmosphère protectrice.

3) DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

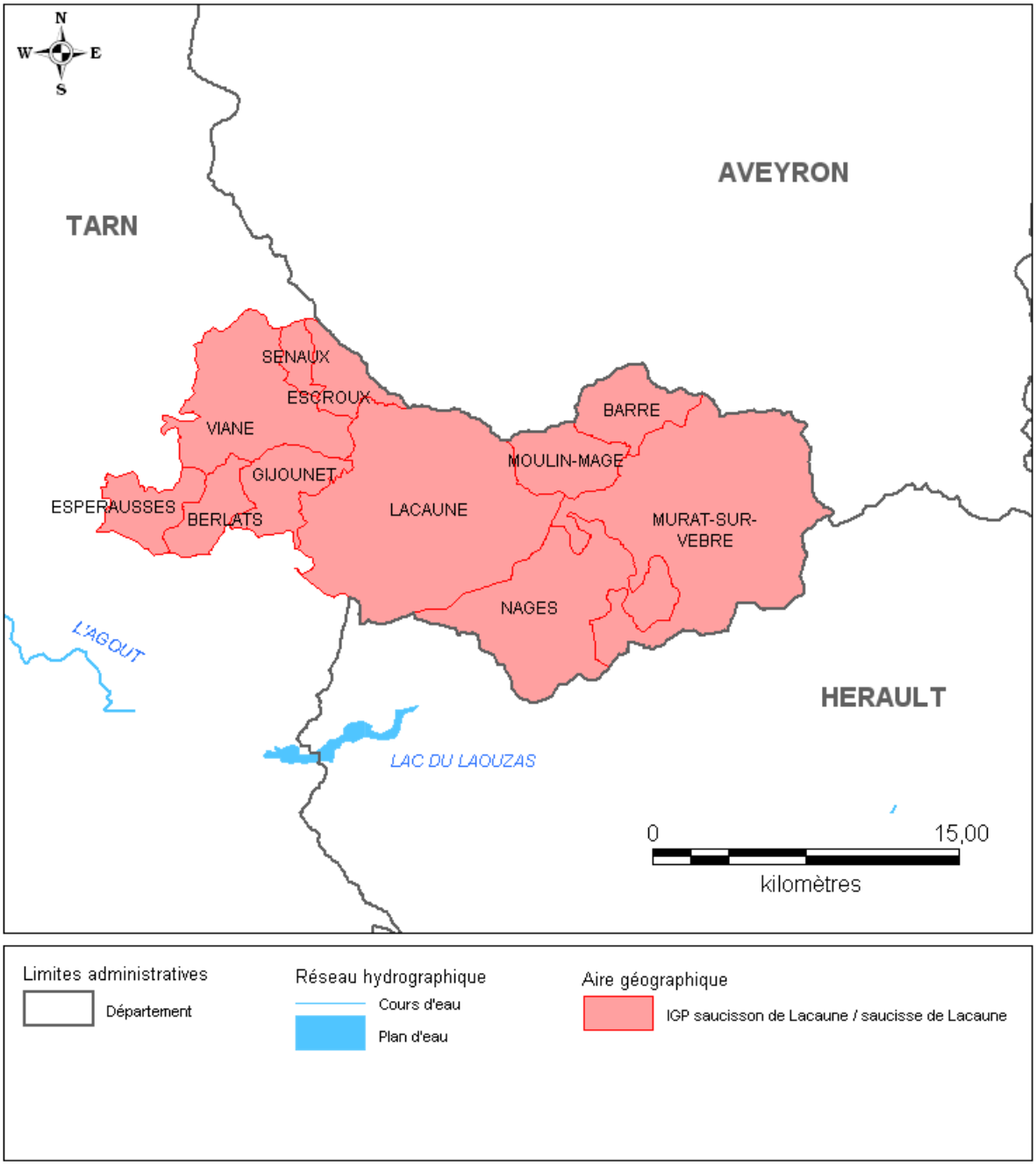
Le hachage, l'embossage, l'étuvage et le séchage nécessaires à la fabrication des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » sont réalisés dans l'aire géographique composée des 11 communes les deux cantons de Lacaune et Murat sur Vèbre du département du Tarn (département 81 - France) : Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane.

La délimitation géographique repose sur un climat spécifique et propice à la maturation des salaisons sèches, une réputation historique et une forte activité économique liée à la production de charcuterie salaisons.

La fabrication des saucissons et des saucisses, jusqu'à l'affinage compris, doit être impérativement réalisé dans l'aire géographique ainsi délimitée pour bénéficier de conditions particulières de séchage et d'affinage (les saucissons et saucisses sont séchés puis affinés dans des séchoirs bénéficiant d'un apport quotidien d'air extérieur), ainsi que du savoir-faire des fabricants (présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié aux « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » depuis des générations).

Aire géographique
IGP saucisson de Lacaune / saucisse de Lacaune





SOURCES : BDCARTO-IGN, MAPINFO, INAO, 01/2013

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

4.1. Identification des opérateurs

Pour assurer le contrôle et le suivi de l'origine et du respect du cahier des charges, tous les opérateurs intervenant dans l'élevage, l'abattage, la découpe, la transformation des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » jusqu'à l'étiquetage doivent être identifiés auprès du groupement en vue de son habilitation qui doit intervenir avant le début de l'activité concernée. Ils s'engagent à respecter les conditions de production du présent cahier des charges.

L'identification de l'opérateur permet d'engager le processus d'habilitation par type d'activité. Sans habilitation, l'opérateur ne peut commercialiser de la matière première, produit semi-fini ou produit fini dans le cadre de la démarche IGP.

4.2. Obligations déclaratives

Chaque année, les opérateurs identifiés et habilités déclarent auprès du groupement avant le 31 janvier de l'année suivante, les volumes commercialisés dans le cadre de la démarche IGP. Pour cela, un formulaire sera transmis par le groupement, en fin d'année aux opérateurs concernés.

4.3. Tenue de registres

Les différents opérateurs (producteurs, abatteurs, découpeurs, transformateurs…) tiennent à jour un registre de traçabilité qui indique l'ensemble des éléments permettant d'identifier les lots de produit pour chaque étape d'élaboration du produit.

Comptabilité matière :

Les découpeurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique, la quantité de carcasses reçues apte à produire du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune » et la quantité de viande vendue apte à produire du « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune ».

Les salaisonniers tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique par lot, la quantité de maigre et de gras reçue, la quantité de saucisses et saucissons mis en œuvre et la quantité de « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » vendue en IGP.

Les trancheurs et conditionneurs tiennent à jour un registre d'entrée / sortie qui indique la quantité de « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » IGP reçue, la quantité tranchée, conditionnée et vendue en IGP « Saucisson de Lacaune » ou « Saucisse de Lacaune ».
La période de tenue à jour de ces registres est à minima trimestrielle.

4.4. Identification des produits

Chaque opérateur commercialisant du « Saucisson de Lacaune » ou de la « Saucisse de Lacaune » tient à jour une comptabilité matière propre à l'IGP et compare périodiquement le nombre d'unités de vente consommateur vendues au nombre d'étiquettes spécifiques à l'IGP « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » utilisées.

4.5. Examens organoleptiques

Concernant le produit, des examens organoleptiques sont réalisés semestriellement par l'opérateur en interne et / ou le groupement, par sondage, sur des échantillons prélevés parmi les lots conditionnés, suivant une grille de dégustation établie par le groupement.

4.6. Traçabilité

De l'élevage à l'expédition des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » IGP, la traçabilité est assurée par les différents opérateurs de la filière (éleveurs de porcs, abattoir, atelier de découpe, salaisonnier…).

Cette traçabilité garantit l'aptitude à retrouver l'origine des viandes et gras mis en œuvre, les dates de réalisation des principales opérations de transformation (hachage, mélange, poussage, étuvage, séchage, tranchage / conditionnement et expédition) et la destination des produits lors de leur mise en marché. Elle se doit d'être continue à toutes les étapes.

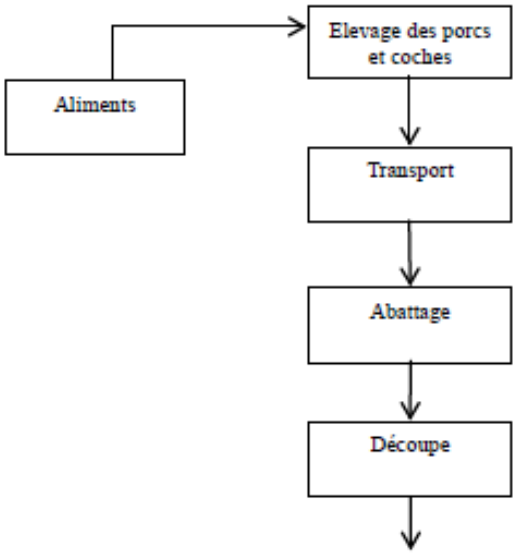
Conformément à la réglementation, chaque opérateur dispose de systèmes et d'enregistrements permettant, à travers toutes les étapes de production, de transformation et de distribution, de retracer le cheminement du produit et des ingrédients qui le composent. Il doit pouvoir justifier du bon fonctionnement du système mis en place.

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. À partir d'un « Saucisson de Lacaune » ou d'une « Saucisse de Lacaune », il est possible de retrouver l'ensemble des opérateurs ayant participé à son élaboration : de l'abatteur au trancheur.

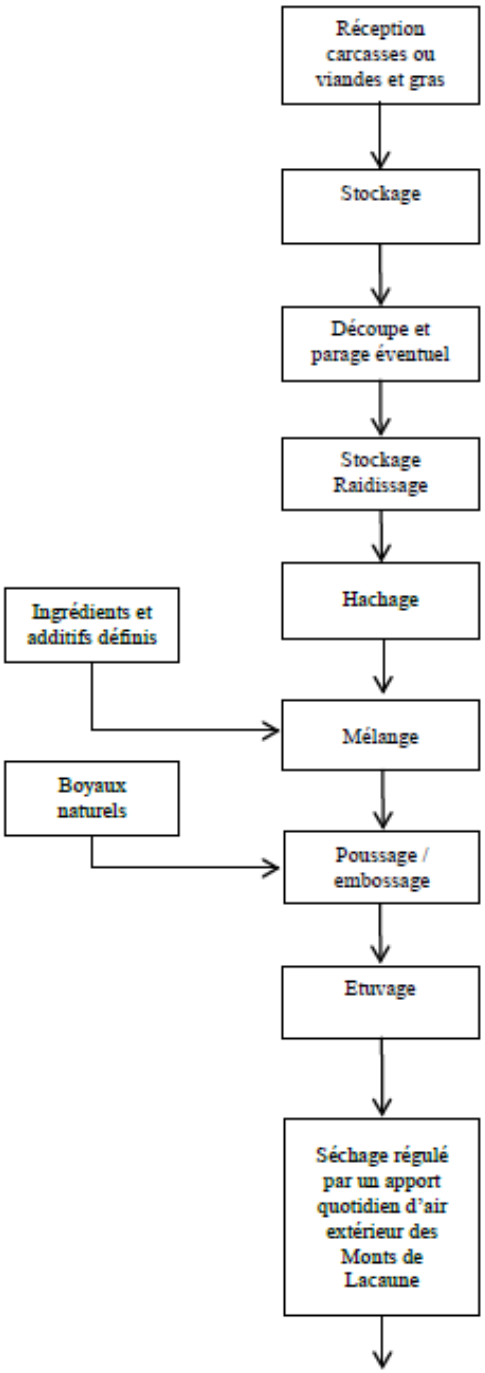
La durée de conservation des documents justifiant la traçabilité du produit est de 5 ans minimum.

5) DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

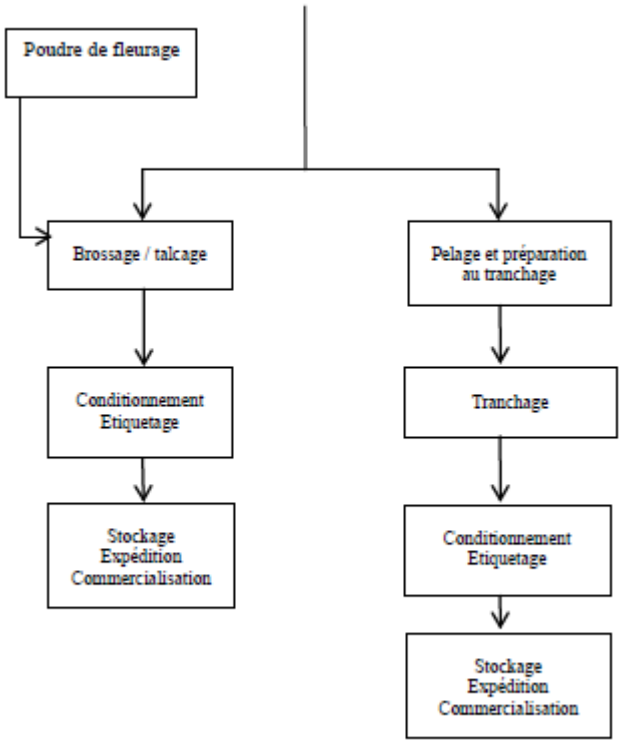
5.1. Schéma de fabrication



Point de maîtrise	Valeur cible
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée
Alimentation	Composition de l'alimentation des porcs (pour engraissement à partir de 25 kg) et alimentation des coches : . Céréales ≥ 30% . Céréales et issues de céréales ≥ 50% . Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses ≥ 60% .Eléments interdits : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.
	Porc à l'engrais : teneur en acide linoléique ≤ 1,9% de la matière sèche MS (soit ≤ 1,63% pour un aliment à 86% de MS).
	Traçabilité des aliments
Caractéristique spécifique des coches	Délai de repos minimum de 2 semaines entre la fin de sevrage et l'abattage.
Caractéristiques des animaux	Porcs charcutiers ou coche Porcs issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés
	Poids chaud des porcs à l'abattage supérieur ou égal à : - 80 kg pour les porcs charcutiers, - 120 kg pour les porcs lourds.
	- gras de bardière blanc et ferme, - absence de défaut de présentation : mauvaise épilation, onglons, hématomes, fractures, abcès…



Point de maîtrise	Valeur cible		
Traçabilité / origine	Identification et traçabilité assurée		
	Réception de carcasses ou de viandes et gras conformes au cahier des charges IGP		
Caractéristiques spécifiques des viandes et gras	Viandes maigres : jambon, épaule et longe		
	Gras : gras de bardière. Et gras de poitrine, exclusivement pour la saucisse sèche		
	Qualité de parage dénervage : parage et dénervage soigneux. Jambon et épaule sans jarret.		
	Etat frais des viandes maigres (congélation interdite)		
	Fraîcheur : délai abattage – hachage ≤ 6 jours.		
	Congélation possible gras (bardière et poitrine) à-18°C		
	Délai abattage / congélation ≤ 72h		
	Durée de congélation des gras ≤ 4 mois.		
	Raidissage des maigres et gras autorisé : - Durée de conservation à l'état raidi ≤ 3 jours - T° à cœur des maigres de -5 à -3°C et des gras de -7 à -5°C		
Hachage	Proportion de viandes (maigres) mûres (porc lourd et coche) : mini 30% de la mêlée		
	Pourcentage de viandes maigres : - 70% minimum pour les saucisses, le complément est constitué de poitrine et / ou de bardière, - 80% minimum pour les saucissons. Le complément est constitué de bardière		
	Hachage gros : diamètre de hachage mini de 8 mm		
Ingrédients et additifs définis	Assaisonnement simple : sel, poivres et muscade		
	- Taux maximum de sel à l'incorporation ≤ 35 g/kg de mêlée. - Taux maximum d'aromatisation (poivres et muscade) ≤ 6 g/kg de mêlée.		
	Autres ingrédients et additifs : nitrate de potassium, ferments lactiques, sucres et fleurs de surface.		
Poussage / embossage	Boyaux correctement dégraissés		
	Boyaux naturels exclusivement.		
	Dénomination	*Poids des pièces*	*Diamètre des boyaux*
	Saucisse pli, droite	200 à 500 g	30 à 45 mm
	Saucisse à la perche		30 à 60 mm
	Saucisson sec	200g à ≥2000 g	Supérieur à 45 mm
Qualité de l'air séchoir	Apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune		
Paramètres de séchage en séchoir maîtrisé	T° entre 10 et 18°C		
	H% entre 65 et 85%		



Points de maîtrise	**Valeur cible**		
	Produit	***Poids des pièces***	***Durée minimale de fabrication***
Temps de sèche définis	Saucisson	200 à 350 g	18 jours
		350 à 700 g	21 jours
		700 à 1 500 g	30 jours
		1 500 à 2 000g	40 jours
		Supérieur à 2 000 g	45 jours
	Saucisse pli, droite	200 à 500 g	10 jours
	Saucisse perche	/	10 jours

5.2. Description des étapes

5.2.1. Élevage

Caractéristiques des animaux

La matière première est issue de porcs charcutiers ou de coches.

Les porcs charcutiers sont issus d'ascendants provenant d'organismes de sélection porcine ou de centre d'insémination artificielle agréés.

Caractéristiques de l'alimentation en engraissement des porcs et alimentation des coches

L'alimentation d'engraissement des porcs (à partir de porcs de plus de 25kg) et l'alimentation des coches sont constituées par au moins 60 % de céréales, issues de céréales et graines de légumineuses. La composition détaillée de la ration alimentaire est la suivante :

- Céréales ≥ 30 % ;
- Céréales et issues de céréales ≥ 50 % ;
- Céréales, issues de céréales et graines de légumineuses ≥ 60 % ;
- Substances interdites : β-agonistes, substances anabolisantes, huiles de poisson, farines d'animaux terrestres.

La ration alimentaire des porcs à l'engrais doit aussi contenir une teneur maximale en acide linoléique.
La limitation de la teneur en acide linoléique de l'aliment est une garantie de réduire significativement les acides gras insaturés, plus sensibles à l'oxydation, et donc au rancissement. La qualité des gras (non huileux et bien blanc) a une incidence majeure sur l'aptitude des saucissons secs et saucisses sèches à un séchage progressif et qualitatif. La valeur cible pertinente est fixée à ≤ 1,9 % de la matière sèche MS (soit ≤ 1,63 % pour un aliment à 86 % de MS).

Caractéristique spécifique des coches

Un délai de repos minimum de 2 semaines doit être respecté entre la fin de sevrage et l'abattage.

5.2.2. Transport / abattage

L'identification et la traçabilité doivent être assurées. L'indication de la conformité des porcs et coches au cahier des charges IGP doit être sans ambiguïté.

Les carcasses peuvent être issues de :
- porcs charcutiers de type mâles ou femelles ;
- porcs lourds de type mâles ou femelles ;
- coches.

Les caractéristiques des carcasses sont les suivantes :
- poids chaud à l'abattage supérieur ou égal à :
  - 80 kg pour les porcs charcutiers ;
  - 120 kg pour les porcs lourds.
- gras de bardière blanc et ferme ;
- absence de défaut de présentation : mauvaise épilation, onglons, hématomes, fractures, abcès, etc. Ces défauts d'aspect doivent être limités à un maximum de 5% des pièces portant un ou plusieurs défauts.

5.2.3. Réception des matières premières

L'approvisionnement est réalisé en carcasse et / ou viandes et gras, dont l'état de fraîcheur et les conditions de transport sont vérifiés à réception (aspect, odeur).
Les ateliers de transformation vérifient l'identification des viandes et la qualité des matières premières à réception.
La température à cœur doit être ≤ 7°C pour les carcasses, ≤ 4°C pour les viandes et gras frais et ≤ -18°C pour les gras congelés.

5.2.4. Stockage des matières premières

Les carcasses et / ou les viandes et gras réfrigérés sont conservés à une température comprise entre 0 et 4°C. Les viandes et gras frais sont mis en œuvre dans les 6 jours après abattage : délai abattage – hachage ≤ 6 jours. Les maigres sont utilisés frais, leur conservation à l'état congelé est interdite.
Les poitrines et les bardières sont congelées au plus tard 72 heures après abattage et conservées à une température ≤ -18°C pendant une durée n'excédant pas 4 mois.

La congélation des gras est autorisée pour prolonger leur durée de stockage mais aussi à des fins technologiques. Les gras sont hachés congelés, ce qui assure une coupe nette, limitant le risque d'effet de farcissage, et améliore la répartition gras / maigres et donc l'aspect visuel de la tranche. La durée de congélation est cependant limitée afin d'éviter d'éventuels phénomènes d'oxydation des gras.

Le raidissage des viandes et des gras est autorisé :
- Durée de conservation à l'état raidi ≤ 3 jours ;
- Température à cœur à l'état raidi :
  - maigre : de -5 à -3°C ;
  - gras : de -7 à -5°C.

Ce raidissage a un intérêt technologique. Tout comme l'utilisation de gras congelés, il permet de faciliter le hachage, le mélange et limite tout risque de farcissage. S'inscrivant dans le cadre d'une mise en œuvre de produits frais, le délai maximal de 6 jours entre abattage et hachage est respecté.

Les pièces de découpe, les boyaux, les assaisonnements, les sucres et le nitrate doivent être conservés en sac ou en seau fermé, à l'abri des contaminations. La traçabilité des lots doit être assurée.

5.2.5. Préparation des pièces de découpe : découpe et parage éventuel

Les maigres de porc et de coche sont issus des pièces anatomiques nobles : jambon, épaule et longe. Les jambons et les épaules sont mis en œuvre sans jarret. Les pièces sont soigneusement dénervées et parées, notamment dégraissées.

Pour le « Saucisson de Lacaune », les gras utilisés traditionnellement sont exclusivement des gras de bardière (gras dorsal) à structure compacte, ferme afin d'obtenir des grains au contour bien net.
Pour la « Saucisse de Lacaune », afin de conserver plus de souplesse, du gras de poitrine peut-être incorporé, en plus du gras de bardière.

5.2.6. Hachage

Proportion de viandes maigres *:*
La proportion de viande maigre sur la totalité des viandes mises en œuvre est :
- ≥ 80 % pour la fabrication du « Saucisson de Lacaune ». Le complément est constitué de bardière ;
- ≥ 70 % pour la fabrication de la « Saucisse de Lacaune ». Le complément est constitué de bardière et / ou de poitrine.

La proportion de maigre mise en œuvre doit être telle que le taux de matières grasses rapporté à l'humidité du produit délipidé de 77 % soit inférieur ou égal à 20 % dans le produit fini.
Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » sont des produits traditionnellement maigres.

Proportion de viande « mûre » *:*

30 % au minimum des viandes mises en œuvre sont issues de coches ou de porcs lourds.
Ce taux de viandes dites mûres est une caractéristique forte des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune ». Elle correspond à des usages locaux anciens. Ces viandes mûres sont plus colorées mais surtout plus gustatives.

Hachage « gros» :
Les pièces peuvent être préalablement coupées en morceaux pour faciliter le hachage. Les viandes sont hachées au hachoir, à la cutter ou à la lardonneuse. La taille des grains doit correspondre à un hachage à la grille de 8 mm. Localement, il a toujours été fabriqué des produits au hachage « gros», correspondant à une spécificité des produits de montagne. Avant la mécanisation, c'est la main de l'homme qui hachait au couteau les viandes, c'est pourquoi les morceaux de viande et gras étaient grossiers. Le personnel réalisant cette opération est particulièrement qualifié.

5.2.7. Assaisonnements

L'assaisonnement et l'ajout éventuel des autres ingrédients peuvent se faire pendant le hachage ou après cette opération, dans le mélangeur.

Les assaisonnements autorisés sont les suivants :
- du sel, élément essentiel de conservation, indispensable à la salaison ;
- des poivres, épice de base des salaisons sèches ;
- de la muscade (noix de muscade ou macis).

La spécificité des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » est une aromatisation « simple », à l'opposée d'une aromatisation complexe. Cet assaisonnement permet de laisser s'exprimer les flaveurs naturelles des produits sans le supplanter.

Les taux d'incorporation sont les suivants :
- Taux maximum de sel à l'incorporation ≤ 35 g/kg de mêlée ;
- Taux maximum d'aromatisation (poivres et muscade) ≤ 6 g/kg de mêlée.

Pour assurer une bonne maîtrise de la qualité des produits, il peut être rajouté :
- du nitrate de potassium, appelé également salpêtre ;
- des ferments lactiques ;
- des sucres ;
- des fleurs de surface.

Dans les produits carnés, le nitrate, se réduit en nitrite qui a un rôle bactériostatique. Il y a aussi une action sur la coloration des viandes.

Les sucres et les ferments permettent d'éviter la prolifération de bactéries indésirables qui pourraient nuire à la qualité sanitaire et gustative des produits. Ils sécurisent les salaisons sèches.
Le rôle des sucres est de donner les éléments nutritifs nécessaires au développement des micro-organismes responsables de la fermentation.
Le but des ferments est de supplanter par une implantation massive et dynamique les germes indésirables et, ainsi, de mieux contrôler et maîtriser les fermentations qui doivent impérativement se réaliser au cours de l'étuvage et du séchage.

5.2.8. Embossage / poussage

Les mêlées assaisonnées sont embossées exclusivement en boyau naturel de porc ou de coche.

Le boyau naturel est le boyau traditionnellement utilisé pour la fabrication des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune ». Il est particulièrement adapté en raison de sa perméabilité à l'air, sa rétractabilité, 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 « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune ».

Le « Saucisson de Lacaune » peut être mis sous filet ou bridé, après embossage en boyau naturel.

Les pièces sont rangées sur des perches. Elles peuvent être ensemencées avec une fleur de surface.

Les mêlées sont embossées en boyaux naturels de calibres suivants :

Dénomination	Poids des pièces	Diamètre des boyaux
Saucisse pli, droite	200 à 500 g	30 à 45 mm
Saucisse à la perche		30 à 60 mm
Saucisson	200g à ≥ 2000 g	Supérieur à 45 mm

Les boyaux reçus en saumure ou dans le sel sec sont dessalés par rinçage à l'eau. Les boyaux dessalés sont mis en œuvre dans la journée de dessalage ou remis au sel en fin de journée.

5.2.9. Étuvage

Les pièces sont soumises à un étuvage à chaud, elles sont portées à une température supérieure ou égale à 18°C.

Cette phase correspond à ce qui était pratiqué traditionnellement quand les saucisses et les saucissons, juste après l'embossage, étaient pendus dans la cuisine ou dans un local où était entretenu un feu de cheminée.

L'étuvage a un double rôle :

- Favoriser le développement des flores de maturation et des flores de surface nécessaires pour la bonne fermentation des saucisses et saucissons secs.
- Réaliser une première dessiccation. Elle est essentielle autant pour la tenue de tranche que pour les caractéristiques gustatives.

Les flores de maturation et de surface favorisent le développement de la couleur et de l'arôme. Elles acidifient le milieu et favorisent la fermentation. Au cours de cette fermentation et avec l'action du sel, il va se produire une solubilisation des protéines, créant un gel protéique qui assure à la pâte sa liaison et son collant.

Préalablement à cette montée en température, le salaisonnier peut laisser les pièces s'égoutter et/ou les soumettre à un préséchage à froid dans un autre local. La totalité de ces opérations (égouttage, préséchage et étuvage) dure de 2 à 5 jours.

5.2.10. Séchage

Ensuite, les pièces sont mises en séchoir. Il existe deux méthodes de séchage :

- séchage, dit « naturel », en séchoir non équipé de dispositif de climatisation. La régulation de l'hygrométrie et de la température est obtenue en ouvrant plus ou moins les trappes ou les fenêtres donnant sur l'extérieur en fonction des conditions atmosphériques : température, hygrométrie, nature, force et direction des vents. La seule intervention sur la température peut s'effectuer en hiver, lorsqu'il fait très froid, par utilisation de réchauffeurs d'air (aussi appelés batteries chaudes) qui peuvent être mis en fonctionnement pour éviter que la température du séchoir ne tombe en dessous de 5°C approximativement ;
- séchage en séchoir équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température et l'hygrométrie. Dans ce local climatisé, la régulation de la température et de l'hygrométrie est en partie assurée par l'apport quotidien d'air extérieur dans le séchoir. Ce qui est fait par l'homme dans la technique de séchage naturel en s'appuyant sur son expérience est géré par un dispositif programmable. Dans ce cas, le salaisonnier régulera ses automates pour obtenir une température entre 10 et 18°C et une hygrométrie entre 65 et 85 %. Ce type de dispositif permet d'assurer une régularité des conditions de séchage et d'harmoniser la qualité de sèche du produit.

Quelle que soit la technique employée, le séchage doit se faire avec un apport d'air extérieur afin de bénéficier de la qualité de l'air des Monts de Lacaune.

Les durées de séchage sont définies en fonction du poids :

Produit	Poids des pièces	Durée minimale de fabrication (étuvage et séchage)
Saucisson	200 à 350 g	18 jours
	350 à 700 g	21 jours
	700 à 1 500 g	30 jours
	1 500 à 2 000g	40 jours
	Supérieur à 2 000 g	45 jours
Saucisse pli, droite	200 à 500 g	10 jours
Saucisse perche	/	10 jours

En sortie de séchoir les pièces peuvent être brossées afin d'éliminer la fleur de surface et potentiellement légèrement poudrées avec une poudre de fleurage.

Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » peuvent aussi être lavés afin d'éliminer la totalité de la fleur de surface.

En fonction des présentations, les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » et peuvent être tranchés et conditionnés. Si le tranchage est réalisé en dehors des lieux de vente, les produits sont obligatoirement conditionnés sous vide ou sous atmosphère protectrice.

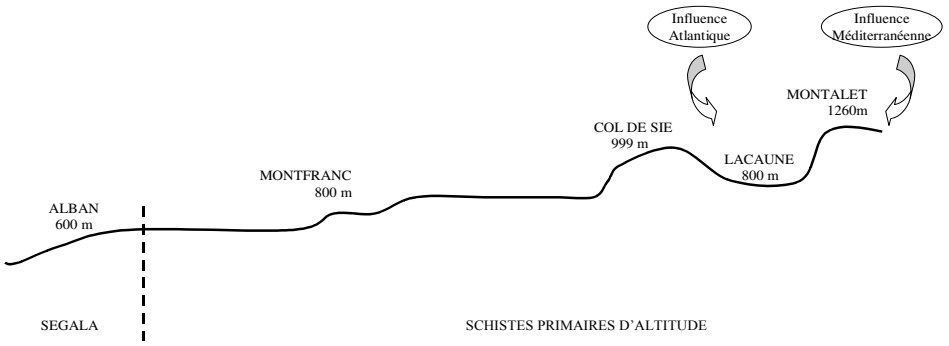
6) ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aire géographique

6.1.1. Facteurs naturels

L'aire géographique de fabrication des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » constitue un ensemble homogène au sein des Monts de Lacaune. Elle forme une cuvette orientée est-ouest qui constitue le bassin versant du Gijou. Elle est délimitée au Sud par la ligne de crête principale du Montgrand au Montalet qui culmine à plus de 1200m et au Nord par une ligne de crête secondaire de Roquecézière au pic le Merdélou, qui oscille autour de 1000m d'altitude, en passant par le col de Sié. Ces deux barrières physiques déterminent une cuvette topographique au sein de laquelle alternent les influences croisées des climats océanique et méditerranéen. Il s'agit d'une caractéristique naturelle essentielle de l'aire de transformation.

SITE DE LACAUNE (coupe Nord / Sud)



Les Monts de Lacaune constituent une véritable barrière climatique entre climat océanique et climat méditerranéen. De plus, de par son altitude, l'aire géographique est également soumise au climat montagnard.

- Influence océanique

Les Monts de Lacaune et la Montagne Noire marquent la limite des influences océaniques qui se traduisent par un vent d'ouest et des pluies abondantes au printemps et en automne.

- Influence méditerranéenne

L'influence méditerranéenne est moins importante que l'influence océanique mais amène des précipitations qui s'étalent un peu plus loin que la limite du bassin versant.
L'aire géographique est aussi marquée par des épisodes cévenols à l'origine d'orages. Il s'agit de phénomènes météorologiques qui se déclenchent surtout en automne et durant lesquels soufflent des vents du sud chargés d'humidité en provenance de Méditerranée.
Une autre influence méditerranéenne est le vent d'Autan. De secteur Est Sud-est, c'est un vent chaud et sec qui souffle par rafales parfois violentes (jusqu'à 130 km/h). Pluie et neige peuvent lui succéder.

- Influence montagnarde

Pour la majorité des communes, l'altitude est supérieure à 800 m. L'influence montagnarde se caractérise par une augmentation des précipitations, une baisse de l'ensoleillement et une baisse des températures. La neige est aussi un élément majeur des hivers.

Sous cette triple influence, le climat de la zone se caractérise par :

- des précipitations élevées et une pluviométrie bien répartie tout au long de l'année. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne mensuelle des précipitations oscille entre 72,3 et 135,0 mm (données Météo France) ;
- une température moyenne relativement basse et de faibles amplitudes thermiques. Entre 1971 et 2000, à Lacaune, la moyenne des températures est 9,4°C, la moyenne des températures minimales est de 4,7°C, la moyenne des températures maximales est de 14,1°C (données Météo France) ;
- une alternance régulière de la nature du vent (orientation, hygrométrie) s'accompagnant d'une variabilité importante, sur une même journée, de la température et de l'hygrométrie.

6.1.2. Facteurs humains

a. Les usages anciens de production de jambon

- Origine des échanges entre le bas pays et le haut pays

Le bas pays désigne la zone méditerranéenne (essentiellement le département de l'Hérault) et le haut pays les Monts de Lacaune. Les échanges entre le bas et le haut pays existent depuis des temps très anciens. Le commerce du sel, dont les traces remontent au VIII^{ème} siècle, en est l'illustration. Il a permis, entre autres, aux populations des montagnes de disposer de sel nécessaire à la conservation des viandes. Les routes ainsi ouvertes facilitèrent les échanges entre le bas et le haut pays : sel de mer, vin, fruits et légumes contre viande, fromage, pommes de terre, châtaignes et main d'œuvre.

A l'image du développement des voies de communication, l'Hérault a été dans un premier temps la principale destination de commercialisation des salaisons de Lacaune. Puis les charcutiers ont rapidement étendu leur rayon d'action sur les autres départements limitrophes : l'Aveyron, le Tarn, le Gard, l'Aude et la Haute Garonne.

- La production historique de charcuteries et salaisons de Lacaune

Le mazelier désigne en langue d'Oc au Moyen Âge celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins.
Le métier de mazelier était bien implanté à Lacaune au Moyen-Age comme l'atteste le Livre Vert (cartulaire de Lacaune – recueil manuscrit de chartes du Moyen Age en langue romane occitane). Vers le XV^{ème} siècle, avec la spécialisation professionnelle, ce terme désigna celui qui transforme la viande de porc, c'est le charcutier d'aujourd'hui.

Au Moyen Âge, Lacaune était une ville prospère. Elle bénéficiait du statut de ville franche accordée par Philippe de Montfort en 1236. Quelques années plus tard, en 1336, une nouvelle charte taxait les marges bénéficiaires des mazeliers.

L'essor de cette profession s'accompagna également d'une bonne réputation de leurs produits comme l'indique l'ouvrage de R. Calmettes « Foires et Marchés de l'Aveyron : XIX-XXI^{ème} siècle » (archives départementales du Tarn et de l'Aveyron) : « La région de Castres produit également des porcs gras aux jambons réputés (cantons de Lacaune et de Brassac en particulier). La région de Murat se livre à la préparation de produits de charcuterie, notamment des saucisses qui sont vendues dans l'Hérault ».

L'importance prise par la salaison s'illustre également par l'existence de la fête du porc appelée la « Sens porc » (Saint porc) une expression originale propre à la région (Michel Maldinier – « Mon enfance dans les Monts de Lacaune »). Elle se pratiquait à l'entrée de l'hiver à la vieille lune. Le temps devait être froid sans vent d'autan pour que la viande puisse sécher dans de bonnes conditions.

- Le développement de la production des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

Au début du XX^{ème} siècle, avec l'amélioration des voies de communication et l'augmentation de la fréquentation estivale des thermes de Lacaune par la bourgeoisie héraultaise, le commerce pris progressivement de l'essor. La charcuterie familiale se développa avant de céder la place « aux salaisonniers » véritables entreprises artisanales à l'exemple des sociétés « Blanchard Séguier » fondé en 1920, « Sarl Calas » en 1920, « Escande Pistre » en 1922, « Robert Antoine » en 1928, « Maison Milhau » en 1926, « Charles Calas » en 1929, « Antoine Carayon » en 1929, « Ets Granier » en 1933, « Gayraud » en 1934, « Marcel Rascol » en 1936, « Cros » en 1936, etc. En 1939, la zone comptait une trentaine d'entreprises de salaison.
Héritage de cette époque, de nombreux séchoirs en activité ou abandonnés sont visibles dans l'aire géographique. Ces bâtiments sont caractéristiques avec l'atelier de fabrication au rez-de-chaussée et les séchoirs au niveau supérieur, identifiables par leurs volets d'aération disposés sur 2 voire 3 côtés du bâtiment afin d'optimiser le séchage des salaisons.

Après la deuxième guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permirent aux artisans de passer au stade industriel, en particulier l'installation des premiers réfrigérateurs en 1946 et le développement du séchoir contrôlé à partir de 1965.
Dans les années 1960, une cinquantaine d'entreprises de salaison était installée dans les Monts de Lacaune.
L'accroissement économique s'accompagna d'une forte augmentation de l'emploi entre 1950 et 1960 qui se stabilisa vers 1975.
En parallèle à la production, la commercialisation se développait avec, dans les années 1970, une soixantaine de véhicules sillonnant les routes pour revendre les charcuteries de Lacaune.

L'activité de charcuterie/salaison devint suffisamment importante pour envisager l'implantation d'un abattoir de porcs et de coches à Lacaune qui ouvrit ses portes en novembre 1968 entrainant la fermeture de 50 tueries individuelles. Un atelier de découpe spécifique de la coche fut créé en 1986 pour répondre à la demande.

b. L'organisation actuelle du tissu économique

Le legs de l'histoire est très important. De nos jours les entreprises de salaison de Lacaune représentent un lieu unique en France de plus de 30 entreprises regroupées sur deux cantons. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local de génération en génération. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée et s'est développée.

Les installations plus récentes illustrent l'importance de ce secteur économique pour la zone. En effet, l'essor de la charcuterie/salaison a permis le développement une économie locale qui s'appuie en 2011 sur :

- 1 abattoir spécialisé dans l'abattage de porc, le premier abattoir de porc en Midi-Pyrénées, équipé pour l'abattage des coches ;
- 1 atelier de découpe spécialisé dans la découpe du porc ;
- 1 atelier de découpe spécialisé dans la découpe de la coche, second atelier de découpe de coche en France ;

- 33 entreprises de transformation et de commerces de détail spécialisées en charcuterie salaisons.

En 1993, l'ensemble de cette filière employait près de 1 000 personnes, soit 40% des emplois en charcuterie salaison de la région Midi-Pyrénées et 50% des emplois en industries agroalimentaires du département du Tarn. La transformation de la viande et de la charcuterie représentait un chiffre d'affaires annuel de près de 150 millions d'euros.

La production totale des charcuteries de Lacaune était estimée à 35 000 tonnes par an dont 12 000 tonnes de saucissons secs et de saucisses sèches.

En lien avec l'histoire des échanges commerciaux de la zone, la commercialisation des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » s'effectue principalement sur les régions du Languedoc-Roussillon et de Midi-Pyrénées. La vente chez les bouchers-charcutiers ainsi que sur les marchés locaux reste importante avec 20% de la production.

Fort de cet enracinement territorial, la charcuterie/salaison représente un des atouts majeurs pour l'avenir de la région.

c. <u>L'organisation du tissu socioculturel</u>

Plusieurs structures ont été créées depuis 1969 pour sauvegarder la tradition et mettre en valeur les spécificités de la zone :

- L'Association pour la Promotion des Salaisons de Lacaune (APSALAC), créée en 1969, regroupe les charcutiers pour promouvoir les charcuteries salaisons des Monts de Lacaune. L'association comptait 28 entreprises en 2011.
- La Maison de la Charcuterie, créée en 1999 à Lacaune, présente l'histoire de Lacaune et de la charcuterie depuis l'antiquité jusqu'à nos jours (annexe 1).
- La Confrérie des maseliers des Monts de Lacaune existe depuis le 8 juillet 1995. Elle comptait plus de 200 membres en 2011. Elle organise tout au long de l'année des chapitres dans les diverses communes et, tous les ans, en été la fête de la charcuterie à Lacaune fin juin.
- La banda « Lous Maseliers », née en 1990, anime différentes manifestations dans les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon et porte fièrement les couleurs des salaisons de Lacaune.
- Le Centre de Recherches du Patrimoine de Rieumontagné, situé à Nages, étudie l'histoire des Monts de Lacaune afin de sauvegarder le patrimoine. Il a publié en 2007 un ouvrage intitulé « Nos charcutiers salaisonniers – à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle » », qui relate l'histoire des fondateurs des entreprises de charcuterie de Lacaune. L'association comptait près de 580 membres en 2011.

6.1.3. Critères de délimitation

Tout au long des décennies, conditions géographiques, climatiques et activité de salaisons sèches sont devenues indissociables et forment un ensemble géographique cohérent répondant aux critères suivants :

- <u>Critères liés au milieu naturel</u> :
  L'aire géographique se situe au cœur et sur les hauteurs des Monts de Lacaune, dans une cuvette topographique. Elle se caractérise par des conditions géographiques et climatiques spécifiques, à savoir une zone d'altitude dans une configuration unique de confluence climatique (océanique, méditerranéenne et montagnarde). En s'éloignant de ces cantons, les conditions géographiques et climatiques se modifient (diminution de l'altitude et des précipitations, augmentation des températures…).

- <u>Critères liés aux facteurs humains :</u>
  Il s'agit de la zone d'implantation historique des entreprises de salaisons :

- présence d'opérateurs qui mettent en œuvre le savoir-faire lié aux « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » depuis des générations. De nos jours l'aire géographique représente un lieu unique en France de plus de 30 entreprises de salaison regroupées sur deux cantons. Ces entreprises, souvent centenaires, ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local. Au fil du temps, la tradition s'est perpétuée de génération en génération et s'est développée. Il s'agit de la zone actuelle d'implantation des salaisons. L'éloignement de cette zone se caractérise par l'absence d'implantation d'entreprises de salaisons ;
- présence d'une zone d'activité économique en relation avec la transformation du porc en salaisons sèches : abattoir, atelier de découpe de porc et de coche, boyauderie, fournisseur d'ingrédient, frigoriste, etc.

- Critères liés à la dénomination géographique « Lacaune » :
  - présence d'opérateurs qui ont œuvré à la réputation ancienne des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » ;
  - présence actuelle d'opérateurs utilisant la dénomination « Lacaune ».

6.2. Spécificités des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

6.2.1. Caractéristiques des produits

La recette utilisée est conforme aux savoir-faire anciens et permet au « Saucisson de Lacaune » et à la « Saucisse de Lacaune » d'atteindre en fin d'affinage leur pleine maturité et la meilleure expression gustative.

Les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » se caractérisent par un maigre de couleur rouge à rouge foncé, un hachage gros régulier et un aspect maigre de la tranche.

Ils se distinguent sur le plan organoleptique par une intensité aromatique modérée et équilibrée, ne supplantant pas le goût naturel de viande séchée affinée ainsi qu'une texture au toucher et en bouche souple à ferme et bien liée.

Enfin les « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » se distinguent par une présentation exclusivement en boyaux naturels.

6.2.2. Le savoir-faire

Le savoir-faire du salaisonnier est fondamental pour travailler ce produit « vivant » et il s'exprime à plusieurs niveaux.

Le salaisonnier trie, prépare et hache les viandes et gras selon sa propre formulation, selon ses équipements et la qualité des matières mises en œuvre, en particulier leur aptitude au hachage. Il sélectionne des viandes mûres et incorpore un pourcentage élevé de maigre dans la mêlée.

Il possède la maîtrise de sa cutter et/ou de son hachoir pour obtenir une mêlée homogène, composée de gros grains de taille régulière hachés à la grille de 8mm minimum ou par toute technique de broyage donnant un hachage visuel équivalent.

Il assaisonne simplement sa préparation avec du sel, du poivre et éventuellement de la muscade, sans autre additif que le salpêtre

La « mêlée » est embossée exclusivement en boyaux naturels et suit une phase d'étuvage et de séchage d'une durée totale minimale de 10 jours pour les saucisses sèches et de 18 jours pour les autres pièces. Pour vérifier le bon déroulement de la fermentation en étuve, le salaisonnier réalise un contrôle tactile, c'est la « prise en main ». La consistance doit être ferme à la pression sous la main.

A chaque étape, le salaisonnier optimise les durées des étapes ou les conditions de température et hygrométrie en fonction du comportement de ses saucissons et saucisses.

La gestion des séchoirs est un savoir-faire spécifique qui a été transmis de génération en génération avec pour objectif de mener à bien la dessiccation du saucisson et de la saucisse afin de développer les flaveurs et d'éviter tout croûtage de surface, dessèchement excessif à cœur ou toute reprise d'humidité.

Un suivi quotidien est effectué afin de contrôler l'aspect et l'odeur des produits, de maitriser les conditions de séchage et ainsi éviter les accidents de séchage (poisse, croutage, développement de moisissures ou d'odeur désagréable, etc.).
Quelle que soit la technique employée (séchage dit naturel ou séchage régulé), le séchage se fait avec un apport d'air extérieur. L'opérateur s'adapte aux variations de température et d'hygrométrie de l'air extérieur, capté quotidiennement. Le degré de hachage, le type de boyau, la dimension des pièces et la composition des produits sont également pris en compte.
Le séchage dit naturel est réalisé dans des bâtiments de plusieurs étages, munis d'ouvertures réglables, en général sur 3 côtés. Le salaisonnier agit sur les volets d'aération du séchoir parfois plusieurs fois par jour, et 7 jours sur 7. En effet, en fonction des conditions climatiques du moment (provenance du vent, taux d'humidité), l'ouverture des volets est adaptée en tenant compte de l'évolution du séchage des produits.
Le savoir-faire acquis historiquement pour la gestion des séchoirs naturels est réutilisé et permet de déterminer quotidiennement les critères de paramétrage des séchoirs régulés. L'art du salaisonnier s'exprime dans la modulation quotidienne des paramètres de séchage (reprise d'air extérieur, ventilation, période de marche/arrêt, température et hygrométrie) prenant en compte des conditions atmosphériques extérieures.

Comme le relate l'ouvrage « Nos charcutiers salaisonniers – à la mémoire des fondateurs des entreprises de charcuterie dans les Monts de Lacaune au XXème siècle » : « *Ce savoir-faire se perpétuait de générations en générations. Le génie de nos aïeux, c'est d'avoir transposé ce savoir-faire primaire familial en entreprise artisanale qui, par la suite, avec l'arrivée du courant électrique, du moteur à explosion, et plus tard du froid artificiel, a généré un potentiel d'emploi qui a retenu la main d'œuvre locale et attiré de jeunes travailleurs qui se sont fixés au pays, ont fondé un foyer et les plus hardis leur entreprise de charcuterie salaisons.* »

La tradition s'est perpétuée jusqu'à plus de quatre générations. En plus d'un transfert intergénérationnel, le savoir-faire s'est également transmis entre entreprises que ce soit lors de la création de nouvelles charcuteries par d'anciens employés, que ce soit par l'apprentissage dans différentes entreprises ou par le changement d'employeurs de certains salariés.

La densité du tissu économique ainsi que le tissu socioculturel ont également favorisé un transfert inter-entreprise du savoir-faire lors de la réalisation d'actions collectives.

6.2.3. L'usage des noms « Saucisson de Lacaune » et « Saucisse de Lacaune »

Le nom de Lacaune est associé depuis longtemps au saucisson et à la saucisse. Pour preuve, une facture de 1958 comportant en en-tête le terme « Lacaune » (annexe 2). Certains salaisonniers affichaient déjà dans les années 1970 sur leur magasin, leur stand de vente ou leur camionnette « Charcuterie et Salaison de Lacaune » ou « spécialités de Lacaune » (annexe 3). A la même époque, l'entreprise « Henri Antoine » met en tête de ses affiches publicitaires la mention « Les salaisons des Monts de Lacaune » (source : « nos charcutiers-salaisonniers » - ed. CRPR) (annexe 4).

En 1969, la qualité des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » fut reconnue par l'homologation d'un label rouge codifié n°09-69 – Saucisson de Lacaune et Saucisse mi-sèche de Lacaune (annexe 5).

Dans les années 60-70 déjà, les étiquettes de la société « Joseph Fourgassié » et des « Ets Escande-Pistre » associaient les termes « saucisson » et « Lacaune » sur ses étiquettes (annexe 6). Dans les années 80-90, les plaquettes publicitaires de la société « René Pujol » mettent en avant des saucissons et des saucisses sèches étiquetés « Lacaune » (annexe 7).

En 2008, dans la cadre de la démarche collective de protection, le syndicat des salaisons de Lacaune déposa auprès de l'Institut national de la propriété industrielle sa marque collective qui évolua en 2009 (annexe 8).

6.2.4. La réputation des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune »

La réputation des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » est déjà attestée au début du XXème siècle, lorsque M. Cousin dans ses « Voyages gastronomiques au pays de France », vante les charcuteries de l'Hôtel Central de Lacaune : *« (…)excellente collection de charcuterie du pays, composée de jambon et de saucisson absolument digne d'attention(…) ».*

On retrouve le « Saucisson de Lacaune » et de la « Saucisse de Lacaune », associés à son label agricole, dans le code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes de 1980 et 1986. Le « Saucisson de Lacaune » et la « Saucisse de Lacaune » sont aussi présentés dans l'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Midi-Pyrénées – produits du terroir et recettes traditionnelles de 1996.
En 1988, une enquête était réalisée sur toute la France auprès des grossistes, des détaillants, des grandes et moyennes surfaces et des consommateurs. Elle démontrait une connaissance très forte de Lacaune au niveau régional. Le référencement par les grandes et moyennes surfaces intervenait dans une politique de diversification de la part des acheteurs. Lacaune « *est porteur d'une image de Terroir authentique, capable de produire des spécialités au goût typé* » (Paule Schmidt Conseil, Toulouse).

Une enquête d'image et de notoriété réalisée en 2011 a montré, que dans les régions Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon, 77 % des personnes interrogées connaissent les salaisons produites dans l'aire géographique de Lacaune, confirmant la forte notoriété des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune », répondant à la perception de « produits de terroir » et « produits traditionnels ».

Par ailleurs, il n'est pas rare de lire des articles de presse faisant référence au « Saucisson de Lacaune » et à la « Saucisse de Lacaune », comme par exemple dans le Midi Libre du 08 août 2009 : « un panier rempli d'odeur ».

Dans un article du magazine culinaire «Papilles » de l'été 2011, il est indiqué « la région de Lacaune est depuis toujours un haut lieu de la salaison ».

Les salaisonniers de l'aire géographique sont également régulièrement récompensés au concours général agricole de Paris. Depuis 2012, 13 saucisses et saucissons ont été primés, 5 de bronze, 2 d'argent et 6 d'or. Le 2 mars 2014, le journal « La Dépêche » rapporte : « les résultats (…) très favorables confortent la notoriété des salaisons de Lacaune ».

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Le lien causal des « Saucissons de Lacaune » / Saucisses de Lacaune » est basé sur l'existence de savoir-faire ancestraux, traditionnels et partagés qui façonnent la qualité des produits et leur confèrent une solide réputation.

L'aire géographique des « Saucissons de Lacaune » / « Saucisses de Lacaune », caractérisée par des conditions géographiques et climatiques traditionnellement favorables au séchage, a vu se développer en son sein un vaste tissu d'entreprises de salaisons qui détiennent un savoir faire depuis de nombreuses générations.Les usages anciens de production impliquent encore aujourd'hui la mise en œuvre de viandes mûres et d'une proportion de maigre de 80% minimum pour la fabrication du saucisson et de 70% minimum pour la fabrication de la saucisse conférant au produit une couleur du maigre de rouge à rouge foncé caractéristique des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune », ainsi qu'un aspect maigre de la tranche.

Le savoir-faire s'exprime aussi dans la sélection des pièces et dans la maîtrise des techniques de hachage pour l'obtention d'un gros grain.

L'embossage en boyaux naturels confère aux « Saucissons de Lacaune » / « Saucisses de Lacaune » une présentation spécifique.

L'intensité aromatique des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » reste modérée du fait de l'absence d'épices autres que le poivre et la muscade. Le savoir faire dans le dosage de l'assaisonnement ainsi que dans la gestion quotidienne du séchoir, permet aux « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » d'atteindre en fin d'affinage leur pleine maturité avec un goût naturel de viande séchée affinée.

La maitrise des étapes d'étuvage et de séchage favorisent l'obtention d'une texture au toucher et en bouche souple à ferme et bien liée.

La réputation des « Saucisson de Lacaune » / « Saucisse de Lacaune » s'appuie sur l'usage ancien et actuel du nom ainsi que sur la densité du tissu économique et socioéconomique caractéristique de la région.

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 ne comporte pas de mentions obligatoires autres que celles prévues par la réglementation.

9) EXIGENCES NATIONALES À RESPECTER

Les principaux points à contrôler sont notés dans ce tableau :

<table>
<tr><th>ETAPE</th><th colspan="3">VALEURS DE REFERENCE</th><th colspan="2">METHODE D'EVALUATION</th></tr>
<tr><td>Fabrication</td><td colspan="3">Transformation (du hachage au séchage) réalisée dans l'aire géographique : cantons de Lacaune et Murat s/Vébre</td><td colspan="2">- Examen de l'implantation du site et la localisation des produits
- Contrôle documentaire des enregistrements</td></tr>
<tr><td>Preuve de l'origine</td><td colspan="3">Enregistrement de la traçabilité</td><td colspan="2">- Examen documentaire des enregistrements de traçabilité</td></tr>
<tr><td>Découpe / parage et préparation des viandes</td><td colspan="3">Respect des exigences relatives aux viandes (décrites au paragraphe 7.2)</td><td colspan="2">- Mesure de température
- Examen documentaire des enregistrements
- Contrôle visuel</td></tr>
<tr><td rowspan="3">Hachage</td><td colspan="3">Proportion de viandes (maigres) mûres (porc lourd et coches) : mini 30% de la mêlée</td><td colspan="2">- Examen documentaire des enregistrements de fabrication et de traçabilité.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Pourcentage de viandes maigres :
- 70% minimum pour les saucisses, le complément est constitué de poitrine et / ou de bardière,
- 80% minimum pour les saucissons. Le complément est constitué de bardière</td><td colspan="2">- Examen documentaire des enregistrements de fabrication et de traçabilité.
- Contrôle visuel</td></tr>
<tr><td colspan="3">Hachage gros : diamètre de hachage mini de 8 mm</td><td colspan="2">- Contrôle visuel</td></tr>
<tr><td>Ingrédients et additifs</td><td colspan="3">Assaisonnement simple : sel, poivres et muscade</td><td colspan="2">- Contrôle visuel des ingrédients et additifs
- Examen documentaire des fiches techniques</td></tr>
<tr><td>Poussage / embossage</td><td colspan="3">Boyaux naturels</td><td colspan="2">- Contrôle visuel des produits
- Examen documentaire des fiches techniques</td></tr>
<tr><td rowspan="8">Séchage</td><td colspan="3">Méthodes de séchage : apport quotidien d'air extérieur des Monts de Lacaune</td><td colspan="2">- Vérification visuelle des séchoirs
- Examen visuel de gestion des séchoirs</td></tr>
<tr><td colspan="3">Durée de séchage</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td>Produit</td><td>Poids des pièces</td><td>Durée minimale</td><td rowspan="7">- Contrôle visuel des produits
- Examen documentaire des enregistrements de fabrication</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Saucisson sec</td><td>200 à 350 g</td><td>18 jours</td></tr>
<tr><td>350 à 700 g</td><td>21 jours</td></tr>
<tr><td>700 à 1 500 g</td><td>30 jours</td></tr>
<tr><td>1 500 à 2 000 g</td><td>40 jours</td></tr>
<tr><td>Supérieur à 2 000g</td><td>45 jours</td></tr>
<tr><td>Saucisse pli, droite</td><td>200 à 500 g</td><td>10 jours</td></tr>
</table>

	Saucisse perche	/	10 jours	

Annexes

https://www.inao.gouv.fr/fichier/10-AnnexeCDCSaucissonSaucissedeLacaunev02.pdf