# Dossier de presse 2017

LACAUNE

*C'est bon, c'est du Lacaune*

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS

**LES SALAISONS DE LACAUNE IGP RECONNUES AU NIVEAU EUROPÉEN** P. 2

UNE IGP, POUR QUOI FAIRE ?
UNE MARQUE COLLECTIVE POUR UNE PLUS GRANDE RECONNAISSANCE
DES PARTENARIATS CONSÉQUENTS
UN NOUVEL UNIVERS IRRÉSISTIBLEMENT LACAUNE

**LES SALAISONS DE LACAUNE IGP : UNE TRADITION ANCESTRALE** P. 6

DE LA CHARCUTERIE CONTRE DU VIN !
AU XX$^{ème}$ SIÈCLE, LA FILIÈRE SE PROFESSIONNALISE
UN ATOUT MAJEUR POUR LA RÉGION

**UN TERROIR PROPICE À LA QUALITÉ IGP** P. 8

UNE ZONE GÉOGRAPHIE DÉLIMITÉE
UN CLIMAT DE MONTAGNE AUX INFLUENCES OCÉANIQUES ET MÉDITERRANÉENNES
LACAUNE RECONNU SITE REMARQUABLE DU GOUT

**UNE SÉLECTION RIGOUREUSE** P. 10

JAMBON DE LACAUNE IGP
- Une sélection rigoureuse et un séchage / affinage lent
- Des qualités gustatives équilibrées

SAUCISSE ET SAUCISSON DE LACAUNE IGP
- Un produit typé et un assaisonnement simple
- Une flaveur délicate

**Fiche d'identité des Salaisons de Lacaune IGP** P. 13

**www.salaisons-lacaune.fr**

**RENSEIGNEMENTS PRESSE**
Laurence de Boerio
06 03 10 16 56 - rp@deboerio.net

# LES SALAISONS DE LACAUNE IGP RECONNUES AU NIVEAU EUROPÉEN

**En août 2015, le Jambon de Lacaune obtenait son IGP -Indication Géographique Protégée-. Une labellisation qui est venue concrétiser une démarche amorcée en 2007 par l'ensemble d'une filière. En novembre de la même année, les Saucisses et Saucissons de Lacaune se voyaient également reconnus. Désormais, c'est la famille des Salaisons de Lacaune qui sont IGP.**

## UNE IGP, POUR QUOI FAIRE ?

Créée en 1992, l'Indication Géographique Protégée est un signe de qualité européen attribué à des produits agricoles et des denrées alimentaires. Leurs caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique dans laquelle se déroule leur production, leur transformation et/ou leur élaboration. C'est la garantie d'un lien entre un produit et son origine géographique. En France, la gestion de ce signe officiel (validation du cahier des charges notamment) a été confiée à l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO).

L'obtention de l'IGP permet d'ancrer très étroitement les jambons, saucisses et saucissons de Lacaune au lieu géographique où ils sont élaborés. Pour les Salaisons de Lacaune IGP, il s'agit des cantons de Murat et Lacaune dans le Tarn. Les étapes clés de leur fabrication sont ainsi accomplies sur un territoire délimité par le cahier des charges.

Cette situation géographique repose sur un climat spécifique et propice au séchage et à l'affinage des salaisons sèches, une réputation historique et une forte activité économique liée à la production des salaisons.

L'IGP Salaisons de Lacaune est un véritable Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO) qui protège désormais le nom du produit dans toute l'Union Européenne.

## UNE MARQUE COLLECTIVE POUR UNE PLUS GRANDE RECONNAISSANCE

Afin de protéger ses salaisons, la filière porcine de Lacaune s'est fédérée en 2007 pour développer une marque collective et de qualité. Fiers de leur terroir, éleveurs, groupements d'éleveurs, abatteurs, découpeurs et salaisonniers ont créé ensemble le Syndicat des Salaisons de Lacaune. Cet organisme professionnel a été reconnu Organisme de Défense et de Gestion par l'INAO en janvier 2012.

La mission assignée au Syndicat était de valoriser le bassin de production de salaisons en lui apportant une reconnaissance et en protégeant son savoir-faire, de rassembler la filière autour d'un projet commun et de préserver l'emploi et le dynamisme d'un territoire rural.

Les salaisonniers se sont donc engagés et ont uni leur savoir-faire à celui des éleveurs en engageant une démarche collective, garante de l'origine des animaux et du respect des règles traditionnelles de fabrication des Salaisons de Lacaune.

Un objectif dont les exigences correspondaient parfaitement au cahier des charges de l'IGP. Une démarche qui a pu être initiée dès 2007 sur deux produits : Jambon de Lacaune et Saucisse et Saucisson de Lacaune. Mission accomplie en 2015 avec l'obtention de l'IGP pour l'ensemble des Salaisons de Lacaune.

A fin 2016, le Syndicat des Salaisons de Lacaune IGP regroupe :

- 125 éleveurs (majoritairement réunis en coopérative) dont 60% en Aveyron, et dans le Tarn, et 82% en Région Occitanie.
- 5 fabricants d'aliments
- 2 abattoirs dont celui de Lacaune, 1er abattoir de porc d'Occitanie
- 2 ateliers spécialisés dans la découpe du porc
- 1 atelier spécialisé dans la découpe de la viande de coche (truies reproductrices)
- 6 salaisonniers (TPE et PMI) habilités à apposer le label IGP sur leurs jambons, saucisses et saucissons. Il s'agit de *Charcuterie de Millas*, *Fourgassié Frères*, *La Lacaunaise, Maison Milhau, Oberti et Pujol.*

Le fonctionnement interprofessionnel du Syndicat s'équilibre autour de 2 collèges. D'un côté, le collège amont qui rassemble les éleveurs, abatteurs et découpeurs, et de l'autre, le collège aval, qui regroupe les salaisonniers.

En 2016, les Salaisons de Lacaune ont commercialisé sous qualité IGP, 48,2 tonnes de jambons secs (en progression de plus de 30% par rapport à 2015) et 48,4 tonnes de saucisses et saucissons. Nul doute que l'obtention de l'IGP devrait continuer à renforcer les ventes et la notoriété des Salaisons de Lacaune IGP.

## DES PARTENARIATS CONSÉQUENTS

Au côté du Syndicat des Salaisons de Lacaune IGP, on retrouve des partenaires impliqués dans la démarche. En premier lieu, MIDIPORC, interprofession porcine d'Occitanie, qui a accompagné le syndicat dans sa démarche IGP. L'IRQUALIM, Institut Régional de la Qualité Agroalimentaire d'Occitanie, œuvre au quotidien pour la reconnaissance et la promotion des produits sous signe officiel de qualité. Sans oublier les partenaires financiers que sont **l'Europe**, la **Région Occitanie**, le **Département du Tarn** et la **Communauté de Communes des Monts de Lacaune** sans qui rien ne serait possible.

Enfin, parallèlement au Syndicat des Salaisons de Lacaune IGP, des structures mettent leur compétence au service de la tradition et font tout pour préserver les spécificités de la zone :

- L'Association pour la Promotion des Salaisons de Lacaune (APSALAC), créée en 1969, regroupe les charcutiers qui souhaitent promouvoir les charcuteries salaisons des Monts de Lacaune. Elle a obtenu en 1969 le premier Label Agricole en charcuterie : Label Rouge LA 09-69. Les missions de cette association ont été intégrées depuis 2015 dans le Syndicat des Salaisons de Lacaune.
- La Maison de la Charcuterie, créée en 1999 à Lacaune, présente l'histoire de Lacaune et de sa charcuterie de l'Antiquité à nos jours.
- La Confrérie des Mazeliers des Monts de Lacaune existe depuis 1995. Elle compte plus de 200 membres et organise chaque année la Fête de la Charcuterie à Lacaune.
- La banda « Lous Maseliers » née en 1990, anime de nombreuses manifestations en Midi-Pyrénées et Languedoc-Roussillon. Elle 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 pour en 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 compte près de 600 membres.

## UN NOUVEL UNIVERS IRRÉSISTIBLEMENT LACAUNE

Fort de cette reconnaissance au niveau national, les salaisonniers ont décidé de plonger le produit dans un univers décalé avec une campagne publicitaire qui bouscule les codes de communication du secteur alimentaire. Décalée et impactante, elle détourne les publicités du monde du luxe et de la mode pour accompagner la mise en place de la marque collective.

Une jeune femme très chic et très haute couture, porte étonnamment une simple serviette à carreaux autour du cou pour se tenir toujours prête à déguster des Salaison de Lacaune IGP, à tout moment et en tout lieu. C'est un produit "irrésistiblement Lacaune".

Une tonalité et un esthétisme qui positionnent la marque de manière qualitative et haut de gamme avec une signature pleine de gourmandise, véritable caution du savoir-faire, de l'origine, de la qualité du terroir et du bon goût : "C'est bon, c'est du Lacaune".

Afin de reconnaître facilement les produits Lacaune IGP, chaque emballage porte la marque collective grâce à la mise en place d'un bloc marque unique et fédérateur pour l'ensemble des salaisonniers. Il signe l'engagement de chacun d'eux.

Ce bloc marque se décline suivant les produits afin de garder toute la cohérence nécessaire pour le consommateur final.

Enfin un soin particulier a été également apporté à la réalisation de visuels produits qui expriment une alliance de saveur, de tradition et de modernité. Des photos qui permettent de sublimer le produit.

# LES SALAISONS DE LACAUNE IGP : UNE TRADITION ANCESTRALE

Les Monts de Lacaune ont un goût du Sud. Ils sont au carrefour des vents, sur la route du sel qui montait des lagunes. De cette complicité du terroir, du climat et des hommes, est né l'art du cochon.

Un dicton célèbre du journaliste Alphonse Allais, datant de la fin du XIX$^{ème}$ siècle, dit : *« dans le cochon, tout est bon »*. Et c'est bien vrai. Chaque génération a transmis ses secrets. Un bon cochon, un tour de main, l'art du sel et du poivre et un séchage au gré du vent des Monts de Lacaune… Les Salaisons de Lacaune IGP s'enracinent dans les siècles.

## DE LA CHARCUTERIE CONTRE DU VIN !

Les échanges entre le Bas Pays (essentiellement le département de l'Hérault) et le Haut Pays (les Monts de Lacaune) existent depuis des temps très anciens. Le commerce du sel y a été très actif permettant notamment aux populations des montagnes de disposer du sel nécessaire à la conservation des viandes. Dès le VIII$^{ème}$ siècle avant Jésus Christ, il est en effet la base de la conservation des viandes (en salaisons) et des poissons (en saumure).

Les historiens ont pu démontrer que le sel était exploité bien avant les romains sur le littoral languedocien. Deux routes passaient près des Monts de Lacaune. La première reliant Caunes Minervois à Albi en suivant les crêtes de la Montagne Noire au sud de Lacaune ; la deuxième, le « chemin de Haute Guyenne », passait au nord de la zone et reliait les villes d'Albi et de Cahors à la Mer Méditerranée. Ces routes permirent le développement des échanges entre le bas et le haut pays : vin et sel de mer contre viande et fromage...

Au Moyen-Age, Lacaune est une ville prospère où le métier de Mazelier (celui qui sacrifie les bovins, les ovins et les porcins) est bien implanté. Vers le XV$^{ème}$ siècle, ce terme désigne celui qui transforme la viande de porc… le charcutier d'aujourd'hui. L'essor de cette profession s'accompagne également d'une bonne réputation des produits. L'importance prise par la salaison s'illustre notamment par l'existence de la fête du porc appelée la « Sens porc » (Saint porc). 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.

Au XIX$^{ème}$ siècle, les vignobles du Bas Languedoc sont en pleine expansion. Les paysans de Lacaune prennent alors l'habitude, après les travaux d'été, d'aller louer leurs bras pour les vendanges. Ils emportaient avec eux leurs provisions : *carnsalada, patanas e castanhas* (salaisons, pommes de terre et châtaignes).

Les Lacaunais développent alors un commerce fait de troc : de la charcuterie contre du vin, des fruits et des légumes, et bien sûr du sel de mer indispensable à leurs salaisons. La complémentarité des deux zones explique l'importance de leurs relations et de leurs échanges.

## AU XX$^{ème}$ siècle, LA FILIÈRE SE PROFESSIONNALISE

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 prend progressivement de l'essor.

La charcuterie familiale se développe avant de céder la place aux salaisonniers, véritables entreprises artisanales à l'exemple des sociétés *Escande Pistre* en 1922 et *Maison Milhau* en 1926. En 1939, la zone compte une trentaine d'entreprises de salaison.

Héritage de cette époque, de nombreux séchoirs 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 2ème guerre mondiale, de nouvelles techniques adaptées aux activités de salaisons permettent de passer du stade artisanal au stade professionnel avec en particulier l'installation des premiers réfrigérateurs en 1946 et le développement des séchoirs contrôlés à partir de 1965. Dans les années 1960, les Monts de Lacaune comptent une cinquantaine d'entreprises. L'accroissement économique s'accompagne d'une forte augmentation de l'emploi entre 1950 et 1960.

Parallèlement à la production, la commercialisation se développe. Dans les années 1970, plus de soixante véhicules sillonnent les routes pour revendre les charcuteries de Lacaune. L'activité de charcuterie/salaison devient alors suffisamment importante pour permettre l'ouverture d'un abattoir à Lacaune en novembre 1968, entrainant la fermeture de 50 tueries individuelles. C'est désormais le 1er abattoir de porc d'Occitanie.

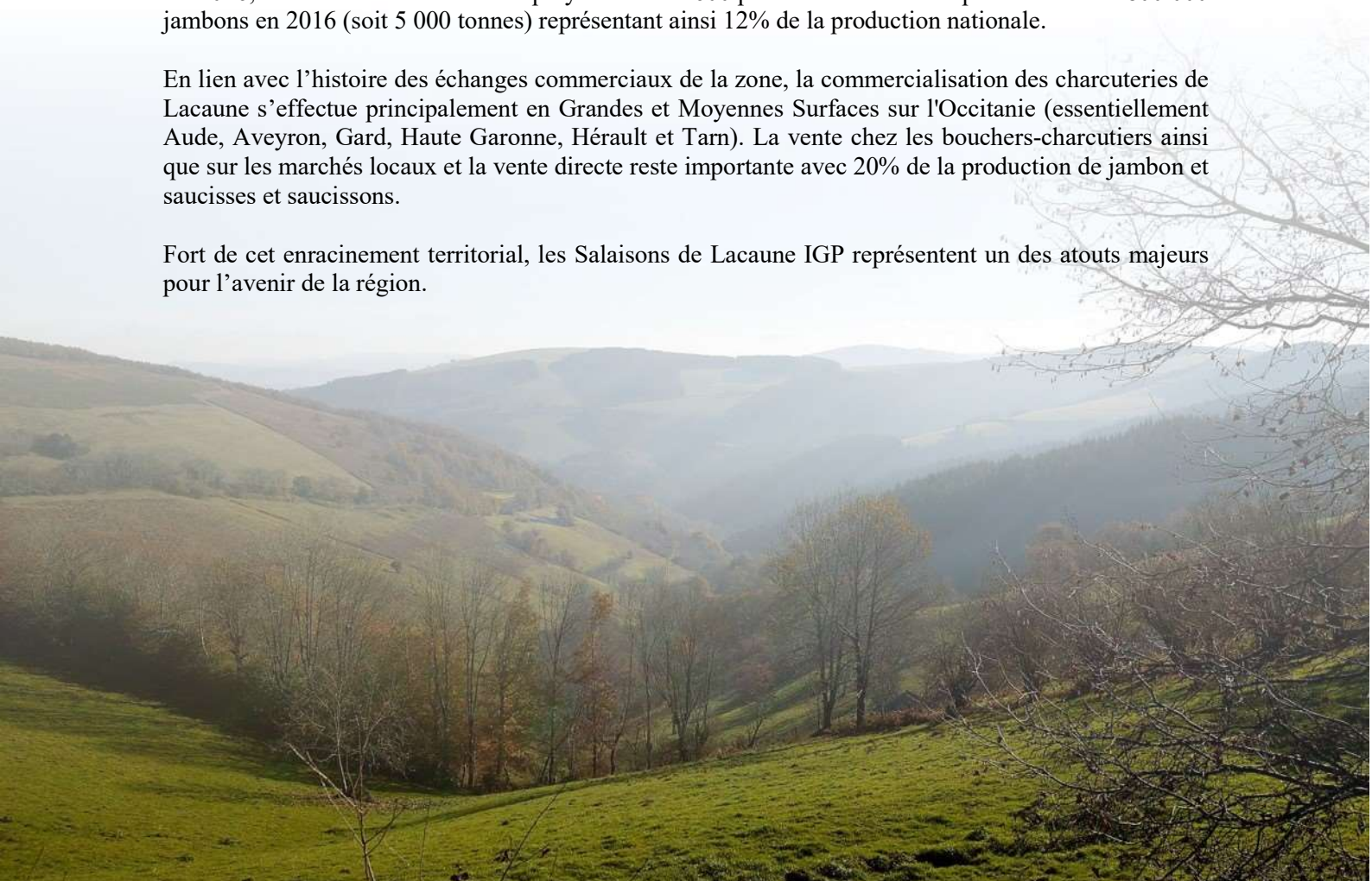
## UN ATOUT MAJEUR POUR LA RÉGION

Aujourd'hui, ce sont 33 entreprises de transformation et commerces de détail spécialisées en charcuterie salaisons, regroupées sur deux cantons qui produisent des charcuteries de Lacaune. Souvent centenaires, elles ont su transmettre leur savoir-faire traditionnel local de génération en génération. Les installations plus récentes illustrent l'importance de ce secteur économique pour la zone.

En 2016, l'ensemble de la filière employait environ 600 personnes. Lacaune a produit environ 800 000 jambons en 2016 (soit 5 000 tonnes) représentant ainsi 12% de la production nationale.

En lien avec l'histoire des échanges commerciaux de la zone, la commercialisation des charcuteries de Lacaune s'effectue principalement en Grandes et Moyennes Surfaces sur l'Occitanie (essentiellement Aude, Aveyron, Gard, Haute Garonne, Hérault et Tarn). La vente chez les bouchers-charcutiers ainsi que sur les marchés locaux et la vente directe reste importante avec 20% de la production de jambon et saucisses et saucissons.

Fort de cet enracinement territorial, les Salaisons de Lacaune IGP représentent un des atouts majeurs pour l'avenir de la région.



# UN TERROIR PROPICE À LA QUALITÉ IGP

Elaborées dans les Monts de Lacaune, au cœur du Parc Naturel Régional du Haut-Languedoc, les Salaisons de Lacaune IGP sont à l'image du Tarn, authentiques et généreuses. Ici, les salaisonniers y affinent saucisses, saucissons et jambons, lentement, leur permettant ainsi de développer une saveur unique et recherchée par les gourmets.

## UNE ZONE GÉOGRAPHIE DÉLIMITÉE

La zone géographique de transformation des Salaisons de Lacaune IGP se situe en territoire de montagne sur le département du Tarn (81). Elle est composée des 11 communes des cantons de Lacaune et Murat-sur-Vèbre à savoir : Barre, Berlats, Escroux, Espérausses, Gijounet, Lacaune, Moulin-Mage, Murat-sur-Vèbre, Nages, Senaux et Viane. Pour la majorité de ces communes, l'altitude est supérieure à 800 m.

Toutes les étapes de transformation -de la préparation des viandes jusqu'à la fin du séchage- sont réalisées dans cette aire géographique.

## UN CLIMAT DE MONTAGNE AUX INFLUENCES OCÉANIQUES ET MÉDITERRANÉENNES

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

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. L'influence méditerranéenne est moins importante mais elle amène 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.

De même, le vent d'Autan est présent sur les Monts de Lacaune. De secteur Est/Sud-Est, il s'agit d'un vent chaud et sec qui souffle par rafales parfois violentes (jusqu'à 130 km/h). Pluie et neige peuvent lui succéder.

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 sur Lacaune. Sous cette triple influence, la zone géographique bénéficie d'une qualité de l'air propice à la salaison. 60% du territoire est boisé avec très peu de pollution atmosphérique.

## LACAUNE RECONNU SITE REMARQUABLE DU GOUT

L'histoire des Salaisons de Lacaune est marquée par son ancrage très étroit à son lieu géographique d'élaboration. Un territoire de montagne à plus de 800 mètres d'altitude additionné à un climat montagnard aux influences océanique et méditerranéenne propices au séchage et à l'affinage des salaisons sèches. Les Monts de Lacaune sont au carrefour des vents, sur la route du sel qui montait des lagunes. De cette complicité du terroir, du climat et des hommes, est né l'art du cochon. Héritage de cette époque, de nombreux séchoirs sont visibles dans l'aire géographique.

SITE REMARQUABLE DU GOUT
Salaisons de Lacaune

Consécration des efforts engagés, la commune de Lacaune vient d'être reconnue pour la qualité de ses charcuteries, devenant ainsi Site Remarquable du Goût. En ajoutant Lacaune à la liste des produits de notre patrimoine alimentaire, l'association des Sites Remarquables du Goût s'attache à défendre et à promouvoir la richesse des Salaisons de Lacaune ainsi que son patrimoine naturel et bâti.

### Qu'est-ce qu'un Site Remarquable du goût ?

Il s'agit d'un lieu de production qui répond à 4 critères :

- Un produit de qualité qui se mange ou se boit, emblématique du territoire et bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire.
- Un patrimoine exceptionnel sur le plan architectural et environnemental, lié à la production.
- Un accueil du public permettant de faire connaître les liens entre le produit, le patrimoine et les hommes.
- Une organisation des acteurs autour des 4 facettes du concept : agriculture, tourisme, culture et environnement.

C'est un lieu unique sur le territoire. Cette unicité est liée à une tradition ancrée autour de la fabrication historique d'un produit alimentaire emblématique du territoire bénéficiant d'une notoriété et d'une histoire. A ces exigences de qualité, se rajoute un patrimoine exceptionnel. Un accueil du public dédié permet de faire connaître les liens entre le produit alimentaire, le patrimoine culturel, les paysages et les hommes. Les Sites Remarquables du Goût bénéficient d'une renommée ancrée dans la mémoire collective ; ils permettent d'associer une production emblématique avec le nom d'une commune ou d'une région. Beaucoup de leurs produits bénéficient de labels ou d'appellations mais eux sont issus d'une démarche territoriale. Leur renommée dépasse très largement les frontières.

# UNE SÉLECTION RIGOUREUSE

Pour faire un bon jambon ou un bon saucisson, il faut tout d'abord un excellent cochon. L'élevage des porcs charcutiers destinés aux Salaisons de Lacaune IGP est caractérisé par une nourriture contenant au minimum 60% de céréales et graines de légumineuses.

Cette alimentation garantit une réduction significative des acides gras insaturés, plus sensibles à l'oxydation et donc au rancissement. La qualité des gras (non huileux et bien blancs) a une incidence majeure sur l'aptitude des jambons à une longue période de séchage et des saucissons secs et saucisses sèches à un séchage progressif et qualitatif.

## JAMBON DE LACAUNE IGP

### UNE SELECTION RIGOUREUSE ET UN SÉCHAGE/AFFINAGE LENT

Le Jambon de Lacaune IGP sèche lentement. Il se colore, passe du rose au rouge et s'affirme. Au fil des mois, vient un goût prononcé de noisette. Ferme au tranché, souple et fondant en bouche, le Jambon de Lacaune IGP raconte une histoire. Celle de la rencontre de la nature, du temps et des hommes…

Les salaisonniers trient les jambons frais selon des critères bien définis :

- L'état de fraicheur bien sûr
- Un poids frais supérieur à 10 kg
- Une épaisseur de gras supérieure à 10 mm. Ce gras de surface est un indicateur du gras intramusculaire qui permet de sécher lentement le jambon et de « piéger » les saveurs.
- Une couleur du maigre spécifique grâce à laquelle les jambons favorables à la salaison sont sélectionnés.
- Et bien entendu l'absence de défauts d'aspect.

A ces critères se rajoute une découpe de la cuisse du porc strictement définie pour garantir les meilleures conditions de pénétration du sel dans le maigre et optimiser le séchage du jambon.

Chaque Jambon de Lacaune IGP est ensuite marqué sur la couenne de façon indélébile avec un numéro de lot permettant de retrouver la semaine de salage. Il est massé pour vider les veines puis salé avec un mélange de sel sec de mer et éventuellement de préparations aromatisantes laissées à la discrétion de chaque salaisonnier. Ces compositions constituent souvent un secret propre à chaque entreprise, transmis de génération en génération. Le salage est une étape clé du processus de salaison. Il permet d'apporter au jambon la quantité de sel nécessaire pour sa stabilisation.

Les jambons sont ensuite entreposés horizontalement sur des cadres et mis dans un saloir, local climatisé maintenu à une température comprise entre 0 et 4°C qui favorise la pénétration du sel. Les durées de salage varient entre 12 et 20 jours suivant le poids du jambon, les équipements et le savoir-faire des entreprises.

Vient ensuite le temps de la maturation (repos). En sortie de saloir, la répartition du sel est très hétérogène. Pour lui laisser le temps de migrer au cœur du jambon, les pièces sont placées quelques temps en local réfrigéré à une température comprise entre 2 et 11°C. La durée minimale de repos est de 4 semaines. Il s'agit

d'un séchage à froid déterminant pour la flaveur et la texture du produit fini. Ici encore le savoir-faire du salaisonnier s'exprime.

A cette étape, les jambons ont subi une perte d'eau importante. Ils sont souples et secs, une légère cristallisation de surface peut apparaître sur la couenne et une odeur caractéristique commence à s'exprimer. La phase de repos peut être éventuellement suivie d'un étuvage à chaud qui dure entre 1 et 2 semaines. Les jambons sont alors lentement montés à une température supérieure à 20°C.

Les Jambons de Lacaune IGP sont ensuite mis en séchoir toujours en position suspendue. La phase de séchage démarre véritablement, l'affinage permettant ensuite de développer les qualités organoleptiques du jambon sec et en particulier sa flaveur. Les phases de séchage et d'affinage sont généralement réalisées dans les mêmes conditions de température et d'hygrométrie.

Il existe deux méthodes de séchage / affinage, les deux se faisant obligatoirement par un apport d'air extérieur afin de bénéficier de la qualité de l'air des Monts de Lacaune :

- Le séchage en séchoir naturel. 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 par l'utilisation de réchauffeurs d'air afin d'éviter que la température ne tombe en dessous de 5°C.
- Le séchage en séchoir équipé d'un dispositif permettant de maîtriser la température et l'hygrométrie. La régulation est en partie assurée par l'apport quotidien d'air extérieur. Ce type de dispositif permet d'assurer une régularité des conditions de séchage.

La durée totale de fabrication, entre la mise au sel et la sortie du séchoir, est de 9 mois au minimum pour des jambons frais de 10 kg et de 12 mois minimum pour ceux de 11 kg. Le temps imparti pour permettre le développement des arômes.

## DES QUALITÉS GUSTATIVES EQUILIBRÉES

Le Jambon de Lacaune IGP se reconnait à son gras blanc et ferme et sa couleur rouge soutenue. La tranche a des proportions et une forme harmonieuse. Elle est régulière. Le maigre est de couleur assez homogène, rouge soutenue à rouge sombre et peut être légèrement persillé. Le gras de couverture est ferme, de couleur blanche d'environ 1 à 2 cm et peut présenter quelques nuances rosées.

Sa texture est souple, moelleuse et fondante. La saveur salée, dite « pointe de sel », est présente mais l'aromatisation est délicate et ne supplante pas le goût naturel du jambon sec.

De par sa qualité de produit du terroir, le Jambon de Lacaune IGP assure des valeurs nutritionnelles exceptionnelles. Il est riche en protéines et acides aminés essentiels (24 à 27 g pour 100g de produit). Son procédé de fabrication concentre les nutriments.

Le porc étant un animal monogastrique ayant la particularité de séparer ses parties maigres de ses parties grasses, il est facile, pour celles et ceux qui le souhaitent, d'enlever le contour gras de la tranche et de diminuer ainsi l'apport lipidique de plus de moitié.

Quelques conseils pour stocker son Jambon de Lacaune IGP dans de bonnes conditions et en garder toute la saveur. S'il est entier avec os, mieux vaut le stocker dans une cave ou un garage, un endroit frais, sec et aéré. Si c'est un quart de jambon, une fois ouvert, le stocker entouré d'un torchon dans le bac à légumes du réfrigérateur. Mais toujours le déguster à température ambiante pour en apprécier toutes ses saveurs.

# SAUCISSE ET SAUCISSON DE LACAUNE IGP

Simplicité et tradition sont leurs secrets. Les Saucisses et Saucissons de Lacaune IGP sont fabriqués à partir des meilleurs morceaux du porc, hachés gros et protégés par un boyau naturel. Fruit d'une alliance du gras et du maigre parfaitement équilibrée, leur typicité s'exprime naturellement.

## UN PRODUIT TYPÉ ET UN ASSAISONNEMENT SIMPLE

Sélection de viande maigre (jambon, épaule, longe, poitrine) et de gras blanc et ferme (gras dorsal à structure compacte afin d'obtenir des grains au contour bien net), absence de défaut de présentation, fraîcheur, qualité de parage… autant d'éléments qui permettent aux Salaisonniers de Lacaune de sélectionner les produits les plus appropriés à la fabrication des Saucisses et Saucissons de Lacaune IGP.

La proportion de viande maigre est supérieure ou égale à 80% pour la fabrication des Saucissons de Lacaune IGP et de 70% pour les Saucisses de Lacaune IGP. 30% au minimum des viandes mises en œuvre doivent être issues de coches ou de porcs lourds. Ce taux de viandes dites mûres est une caractéristique forte de la Saucisse et du Saucisson de Lacaune IGP. Elle correspond à des usages locaux anciens permettant ainsi d'offrir des produits plus colorés mais surtout plus gustatifs.

Le hachage est dit gros avec l'utilisation d'une grille de 8 mm. Les assaisonnements autorisés sont très limités : du sel, élément essentiel de conservation indispensable à la salaison, des poivres, épice de base des salaisons sèches, et de la muscade. La spécificité de la Saucisse et du Saucisson de Lacaune IGP est une aromatisation simple qui permet de laisser s'exprimer les flaveurs naturelles des produits sans le supplanter.

Les mêlées assaisonnées sont ensuite embossées exclusivement en boyau naturel de porc ou de coche au calibrage bien défini. Il est particulièrement adapté en raison de sa perméabilité à l'air, sa rétractabilité, son élasticité, son adhérence à la viande et son goût caractéristique. Les Saucissons de Lacaune IGP peuvent être mis sous filet ou bridés avant d'être rangés sur des perches.

Les pièces sont ensuite soumises à un étuvage à chaud qui favorise une première dessiccation et le développement des flores de maturation et des flores de surface nécessaires pour une bonne fermentation. Puis, les produits sont mis en séchoir. Comme pour le jambon, il existe deux méthodes de séchage. Les durées de séchage sont définies en fonction du poids des pièces : 3 semaines en moyenne pour les saucissons et 2 semaines pour les saucisses sèches.

## UNE FLAVEUR DÉLICATE

Au toucher, la Saucisse et le Saucisson de Lacaune IGP sont souples à fermes et bien liés, avec une excellente cohésion des morceaux de gras et de maigre perceptibles au toucher. Leur répartition est plus ou moins régulière. Les grains de gras, en petite quantité, sont bien délimités, fermes et de couleur blanche. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. La tranche ne présente aucun nerf ni cartilage.

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.

Pour la conservation optimale des Saucisses et Saucissons de Lacaune IGP, l'idéal est de les stocker dans une cave ou un garage, un endroit frais, sec et aéré, entourés d'un linge.

**ANNEXE**

# Fiche d'identité des Salaisons de Lacaune IGP

**Adresse**

**Syndicat des Salaisons de Lacaune IGP**
BP 8 - 81230 Lacaune
Tél. 05 61 73 77 80 - Mail : contact@salaisons-lacaune.fr

**Site internet**

www.salaisons-lacaune.fr

**Dirigeants**

**Didier Oberti**, Président
**Laurence Orcival**, Chargée de Mission Démarches Qualité

**Dates principales**

2007 : création du Syndicat des Salaisons de Lacaune
2012 : reconnaissance du syndicat par l'INAO
27 août 2015 : les Jambons de Lacaune obtiennent l'IGP
26 novembre 2015 : les Saucisses et Saucissons de Lacaune obtiennent elles-aussi l'IGP

**Chiffres clé de la filière Salaison de Lacaune IGP**

125 éleveurs indépendants ou groupements d'éleveurs
2 groupements d'éleveurs
5 fabricants d'aliments
2 abattoirs dont celui de Lacaune, 1er abattoir de porc d'Occitanie
2 ateliers spécialisés dans la découpe du porc
1 atelier spécialisé dans la découpe de la viande de coche (truies reproductrices)
6 salaisonniers (TPE et PMI)
48,2 tonnes de Jambons de Lacaune vendus en 2016 sous qualité IGP
48,4 tonnes de Saucisses et Saucissons de Lacaune vendus en 2016 sous qualité IGP

**Adhérents salaisonniers**

***Charcuterie de Millas*** Les Argieuses, Moulin Mage, 81320 Murat-sur-Vèbre
05 63 37 14 72 - www.charcuterie-millas.fr

***Fourgassié Frères*** Route de Castres, Lagrave, 81230 Lacaune
05 63 37 01 85 - www.fourgassie.fr

***La Lacaunaise*** 7 boulevard Jean Jaurès, 81230 Lacaune
05 63 37 04 17 - www.la-lacaunaise.com

***Maison Milhau*** Avenue du Montalet, 81230 Lacaune
05 63 37 06 03 – www.maison-milhau.com

***Oberti*** Chemin de Granisse, 81230 Lacaune
05 63 37 00 21 – www.oberti.fr

***Pujol*** 11 avenue de Lattre de Tassigny, 81230 Lacaune
05 63 37 03 45 – www.pujolrene.com

**Distribution**

20% en circuit traditionnel
80% en Grandes et Moyennes Surfaces