



LES SALAISONS DE LACAUNE MISES EN AVANT À LA SISQA

du 10 au 13 décembre

Parc des Expositions - Toulouse

Les Halles Quartier Bleu – Stand n°17

Communiqué de presse
Lacaune, décembre 2015

LES SAUCISSES ET SAUCISSONS DE LACAUNE LABELLISÉS IGP

Après l'homologation du jambon de Lacaune en août dernier, c'est un véritable cap que viennent de passer le saucisson et la saucisse de Lacaune en obtenant eux-aussi l'IGP, Indication Géographique Protégée¹. Véritable signe d'identification de la qualité et de l'origine décerné par l'Union Européenne, l'IGP Salaisons de Lacaune vient concrétiser une démarche initiée en 2007 et la reconnaissance de toute une filière.



Éleveurs, abatteurs, découpeurs et salaisoniers se sont en effet engagés sur la voie de l'excellence pour offrir au consommateur des produits d'exception. L'obtention de l'IGP va permettre de protéger le savoir-faire local et garantir le lien entre les jambons, les saucissons et les saucisses et leur origine géographique « Lacaune ».

A l'initiative de cette démarche, on retrouve le Syndicat des Salaisons de Lacaune, reconnu organisme de défense et de gestion par l'INAO en 2012, qui rassemble l'ensemble des acteurs de la filière autour d'un projet commun et d'une marque identitaire. Ils ont tout mis en œuvre pour préserver l'emploi et le dynamisme d'un territoire rural. A ce jour, plus de 60 éleveurs se sont engagés dans la démarche IGP. A leurs côtés, 600 personnes œuvrent au quotidien que ce soit chez les éleveurs, dans le 1^{er} abattoir de porcs de Midi-Pyrénées (Lacaune), dans les 2 ateliers de découpe ou dans les 33 entreprises de transformation et de commerces de détail spécialisées en charcuterie salaisons.

Les salaisoniers de Lacaune ont commercialisé en 2014 sous qualité IGP 32,5 tonnes de jambons secs et 50,5 tonnes de saucisses et saucissons. L'ensemble des salaisons à Lacaune représente 12% de la production de jambon sec au niveau national.

De par leur histoire et leurs liens ancestraux avec les territoires limitrophes, les saucisses, saucissons et jambons de Lacaune sont principalement commercialisés sur les régions du Languedoc Roussillon et de Midi-Pyrénées. On les retrouve principalement en GMS mais également chez les bouchers-charcutiers et sur les marchés locaux (20% des ventes).



UN TERRITOIRE PROPICE À LA QUALITÉ

Située sur un territoire de montagne à plus de 800 mètres d'altitude, la zone géographique de transformation des Salaisons de Lacaune se répartit sur les cantons de Lacaune et Murat sur Vèbre dans le Tarn. Le climat montagnard additionné à des influences océanique et méditerranéenne est propice au séchage et à l'affinage des salaisons sèches.



SAUCISSES ET SAUCISSONS DE LACAUNE IGP

Les saucisses et saucissons de Lacaune se reconnaissent par leur texture souple et bien liée, caractéristique d'une bonne cohésion entre les morceaux de maigre et de gras à gros hachage. Le maigre est de couleur rouge à rouge foncé. La saveur salée est modérée avec une note poivrée assez marquée.

L'ensemble de ces particularités provient d'une fabrication ancestrale (traditionnelle) que ce soit au niveau de l'élevage (le porc est nourri avec plus de 60% de céréales), de la nature et de la proportion de viande maigre, de l'assaisonnement simple (sel, poivre et muscade), de l'embossage sous boyaux naturels, de l'étuvage et du séchage lent (d'une durée de 2 à 3 semaines) au bon air des Monts de Lacaune.

L'obtention de l'IGP pour l'ensemble des Salaisons de Lacaune va permettre d'intensifier la communication autour d'une marque unique et donner ainsi encore plus de visibilité aux jambonx, saucissex et saucissonx de Lacaune.

-1- Journal Officiel de l'Union Européenne du 26 octobre 2015 - L309

www.salaisons-lacaune.fr

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Laurence de Boerio

06 03 10 16 56 – rp@deboerio.net