

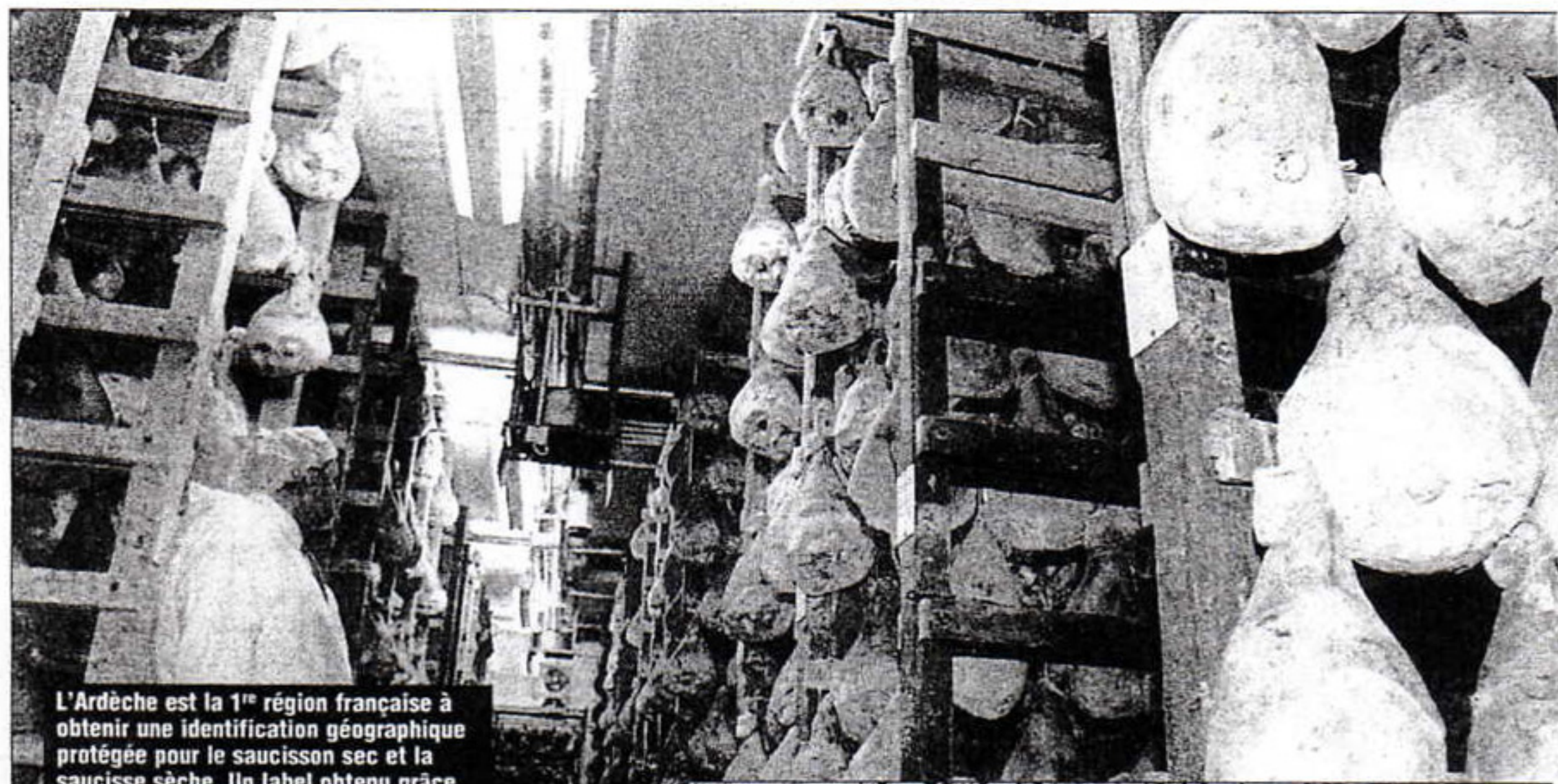
**LES DEPARTEMENTALES**

**PRODUITS DU TERROIR**

## La charcuterie ardéchoise désormais labellisée...

**LE FAIT DU JOUR**

Jambon et saucissons secs ardéchois bénéficient désormais d'une "indication géographique protégée". Une première en France pour les salaisons.



L'Ardèche est la 1<sup>re</sup> région française à obtenir une identification géographique protégée pour le saucisson sec et la saucisse sèche. Un label obtenu grâce notamment à l'implication et l'obstination de Noël Teyssier, de Teyssier Salaisons à Saint-Agrève.  
Photos Stéphane MARC

L'association de défense et de promotion des produits de charcuterie de l'Ardèche vient d'obtenir la reconnaissance et la protection d'un savoir-faire ancestral.

Une longue gestation de 10 années contée par l'un de ses pères fondateurs et président, le Saint-Agrévois Noël Teyssier.

La châtaigne est une image de l'Ardèche. La charcuterie n'est pas en reste. Et le nom du département associé à quelques-unes de ces spécialités est un label. Mais cette origine n'était pas contrôlée. Désormais, saucisson et jambon secs de l'Ardèche vont bénéficier d'une IGP

ou plus explicitement d'une "indication géographique protégée". Et le parcours pour obtenir l'approbation de l'Institut national des appellations d'origine (Inao) a été aussi tortueux que les petites routes quittant le Rhône pour s'enfoncer dans les vallées vivaroises.

**Dix années ont été nécessaires pour cette reconnaissance**

Mais, en bons Ardéchois attachés à leur pays, Noël Teyssier et ses amis sont des gens obstinés. Finalement, le 22 septembre dernier, le verdict est tombé : l'Inao s'est prononcé favorablement sur ces deux de-

mandes. Pour la petite histoire, on notera que cette marque de reconnaissance est allée aussi à la célèbre saucisse de Morteau qui contribue, depuis très longtemps, à la réputation de cette bourgade du Doubs.

Du Doubs au Doux, revenons donc à l'Ardèche. Cet avis favorable va permettre aux adhérents actuels de cette association (1), après instruction et validation par les instances européennes, de labelliser, protéger et valoriser leur savoir-faire ancestral pour la fabrication des saucissons secs, saucisses sèches, rosettes et Jésus mais également des jambons secs de l'Ardèche.

Comme l'explique Noël Teyssier : « Cette protection s'exprime par la réservation de la dénomination géographique "Ardèche" aux seuls salaisoniers membres de l'association et dont les produits respectent un cahier des charges très exigeant et des caractéristiques spécifiques liées à un terroir et à une

origine. Elle s'accompagne d'un signe de qualité français, la "certification de conformité produit" (CCP), contrôlé par un organisme certificateur... »

L'Ardèche devient ainsi la première région française à obtenir une indication géographique protégée (IGP) pour le saucisson sec et la saucisse sèche et la seconde pour le jambon sec (après Bayonne), la rosette et le Jésus (après Lyon).

Et dans ce département, où le cochon a toujours été un animal providentiel, voilà qu'il va lui faire acquiescer ses lettres de noblesse patentées dans la hiérarchie de la gastronomie.

Jean-Jacques DARD ■

(1) Cette association regroupe des transformateurs (Teyssier Salaisons à Saint-Agrève, Ets Chaillot à Roiffieux, Salaisons Beaume Drobie à Largentière, Mastra Salaisons à Lamastre, J.

Debroas à Largentière, Chazel à Saint-Just-d'Ardèche, Audigier à Aubenas et les Fils de Jules Courtail à Châteauneuf-de-Vernoux) mais aussi des producteurs (Société Massard des abatteurs découpeurs (Abattoirs des Crêts à Bourg-en-Bresse et La Bresse) et des membres associés (CCI du Nord-Ardèche à Annonay et d'Aubenas/Privas/Largentière, la Chambre d'agriculture et celle des métiers de l'Ardèche).

### Une réputation ancienne

En Ardèche, le cochon a contribué à la survie des populations rurales. Il était engraisé dans les fermes et élevé en commensal avec l'homme.

Il permettait aux paysans de se constituer un garde-manger avec saucissons, jambons, lard... Des chapelets de saucisses tapissaient les plafonds, côtoyaient les châtaignes et étaient consommés au cours des repas conviviaux et festifs.

Le saucisson et le jambon secs ont su séduire, en Ardèche, bon nombre de gastronomes.

Au XI<sup>e</sup> siècle, le "père de l'agriculture française", Olivier de Serres, décrit la cérémonie des "tuades" en Ardèche et les façons d'accommoder les différentes parties de l'animal.

Charles Forot, le chantre du Pigeonnier de Saint-Félicien, consacra sa vie à chanter les louanges des spécialités ardéchoises dont la salaison. Même le grand Curnonsky, journaliste et écrivain du XIX<sup>e</sup> siècle, baptisa l'Ardèche "paradis des gourmets" et surnomma Saint-Agrève "la Mecque de la charcuterie".

J.-J. D. ■

### Un cahier des charges exigeant

Les saucissons secs, Jésus, rosettes, saucisses sèches fabriqués et affinés en Ardèche sont des produits authentiques et de qualité encadrés par un cahier des charges exigeant. Ils doivent utiliser des viandes fraîches certifiées issues de porcs lourds, porcs charcutiers et cochons élevés dans nos régions (1). Les morceaux nobles triés (jambon, longe, épaule, poitrine et gras dur) doivent être mis en œuvre. Le pré-salage des

viandes fait appel à une méthode ancienne. Elle permet une meilleure conservation des produits et une meilleure solubilisation des viandes. Le hachage sera gros ou fin avec des ingrédients 100 % naturels. L'embossage doit être fait sous boyau naturel fermé à la ficelle. Ces boyaux contribuent à rehausser les saveurs et donnent à chaque produit sa dénomination. L'étuvage se fait à chaud. L'affinage qui suit se réalise en séchoir selon

des durées minimales propres à chaque produit. Quant aux jambons secs, ils doivent faire appel aux porcs des mêmes origines que ceux destinés aux saucisses. Ils sont triés et préparés à la réception. Le salage se réalise par frottage à la main avec du sel sec et des ingrédients 100 % naturels comme les épices et le poivre.

La maturation se réalise à froid. L'affinage en zone de montagne dure 7, 9 ou 12 mois selon le poids frais du

jambon. Le panage à la main se fait sur les parties maigres du jambon en cours d'affinage avec un mélange de panne (graisse), d'épices et de farine de châtaigne (biensôt AOC) de l'Ardèche.

J.-J. D. ■

(1) Les porcs doivent être élevés dans le Massif Central jusqu'en pays de la Loire, la Bourgogne et bien sûr en région Rhône-Alpes avec une dérogation pour quelques années à la Bretagne.

**le dauphiné**  
LIBÉRE  
Bulletin d'Abonnement  
POSTAL  
Dauphiné Libéré, Service abonnements  
38913 VEUREY Cedex

**Une cuvée de viognier passerillé au domaine des Vigneaux**

VALVIGNÈRES. Pour la 3<sup>e</sup> année consécutive, Gilbert, Christophe et Hélène Comté