

Les saucissons secs

Plus d'informations

Une antique tradition parvenue jusqu'à nous

Les origines du saucisson se perdent dans la nuit des temps. On sait que son nom vient de salsus, qui signifie « salé ». **Car le sel¹, dont la quantité a été considérablement réduite depuis une vingtaine d'années, est un élément essentiel de la conservation des charcuteries.**

On suppose que les Grecs et les Romains en sont à l'origine, car ils disposaient d'efficaces techniques de salaison des viandes. **C'est de la rencontre de ces techniques et des magnifiques cochons qui faisaient la renommée de la Gaule que cette dernière est devenue une référence dans l'art de fabriquer les saucissons secs.** On pense au tucetini, ce saucisson gaulois, lointain ancêtre du jésus actuel.

En tout cas, il existe une belle continuité historique entre ces antiques origines et la répartition actuelle de ces charcuteries sur le territoire français. En effet, les régions aujourd'hui les plus réputées de France sont majoritairement celles qui accueillent déjà les importantes cités gallo-romaines : Lyon, Arles, la Savoie ou l'Auvergne. Fort de cette tradition, le saucisson a prospéré au Moyen Âge notamment grâce à ses excellentes capacités de conservation.

Depuis la Renaissance, les saucissons se sont développés en s'appuyant sur la richesse des patrimoines régionaux. Le Code des usages de la Charcuterie, commun aux artisans et aux industriels, définit avec rigueur les recettes et les dénominations des différents produits.

¹Les entreprises de la charcuterie-salaison s'engagent

Les professionnels du secteur se sont engagés à réduire de 5% le taux moyen de sel et de gras par la fixation de seuils maximaux en sodium et en lipides, avec, comme objectif final, une inscription de ces seuils dans le Code des Usages de la charcuterie.

Une savante alchimie

Derrière son apparente simplicité, le saucisson cache un vrai savoir-faire. Pour résumer, on peut dire qu'il s'agit d'un **mélange de viandes** maigres et de gras **hachés** plus ou moins finement, **salés** (pour une bonne conservation), **assaisonnés, mis sous boyau, puis séchés.**

La fabrication d'un saucisson est un processus assez complexe, qui repose sur quatre étapes essentielles :

- D'abord, **la préparation de la chair** qui offre une infinité de possibilités, dans le choix des viandes, de sa découpe, des proportions mais aussi dans la quantité de sel (très nettement réduite aujourd'hui) et dans les épices et aromates.

- Ensuite, vient **la phase de l'embossage**, qui consiste à mettre cette chair sous boyau. C'est une étape importante de la fabrication, qui confère au saucisson sec son allure si reconnaissable.

- Troisième opération : **l'étuvage**, qui consiste à placer les saucissons à une température de 20 à 24 °C. Cette étape permet l'acidification qui contribue au développement bactérien naturel, essentiel à l'affinage des saucissons.

- Enfin, **le séchage** clôt la fabrication. Il s'effectue à la température moyenne de 12 à 14 °C, pendant 4 à 10 semaines (selon le diamètre du produit). Le produit est séché jusqu'à ce que l'activité de l'eau soit inférieure à 0,9. Il perd jusqu'à 20 % de son poids. C'est durant cette étape que va se développer la « fleur » du saucisson.

Qu'est-ce que la « fleur » du saucisson ?

La « fleur » désigne la légère poudre blanche qui recouvre la surface du saucisson. Elle peut être naturelle ou le résultat d'un ensemencement externe de micro-organismes, dont le développement au cours du séchage contribue à la saveur finale et à la bonne conservation du produit !



Les saucissons secs

Plus d'informations

Un hymne à la diversité

On dénombre **des centaines de variétés de saucissons secs en France**, qui témoignent du dynamisme d'un secteur plus créatif que jamais. Parmi ces nombreuses spécialités, on distingue traditionnellement **deux types de saucissons : ceux à moyen et gros hachages**, qui sont les plus courants en France, et ceux à **hachage fin** tels que les saucissons secs de Lyon ou d'Arles. On parle de gros hachage lorsque le diamètre des morceaux de viande hachée est supérieur à 6 mm. Mais les différences entre saucissons ne s'arrêtent pas à la composition des pâtes qui les garnissent. Ce qui change, c'est essentiellement la taille du boyau dans lesquels elles sont embossées et les conditions de maturation ou de séchage qui confèrent aux saucissons leurs belles différences.

La saucisse sèche

C'est avant tout son étroitesse qui différencie la saucisse sèche du saucisson. En effet, sa pâte est glissée dans le menu (l'intestin grêle) qui lui donne son diamètre de 3 à 4 cm. Aussi sa pâte est-elle légèrement plus salée que celle du saucisson sec, pour compenser le manque d'apport en sel de ce boyau plus étroit. La saucisse sèche est séchée de 15 jours à trois semaines.

La saucisse sèche à la perche

Cette spécialité de Midi-Pyrénées (Monts de Lacaune, Nord-Est du Tarn et Nord de l'Aveyron), tient son nom de la perche autour de laquelle elle est enroulée pour être séchée. Les maigres d'épaule, la poitrine de porc et le gras dur sont hachés, salés et poivrés. Les menus embossés de cette pâte sont alors étuvés 24 heures, puis séchés une quinzaine de jours. En Aveyron, la saucisse est débarrassée de sa fleur par lavage, mais laissée "fleurie" dans les Monts de Lacaune. Autant d'usages que de terroirs... L'histoire de la saucisse à la perche remonterait, au moins, au début du XXe siècle. Les saucisses étaient alors enroulées autour d'une perche en bois de châtaignier.

La rosette

Elle est préparée à partir de viande de porc hachée gros et tire son nom de son boyau, le fuseau, qui est la partie de l'intestin de porc communément appelée "rosette" à cause de sa couleur rose. Le boyau, très épais, lui donne son nom et sa saveur caractéristique. Ce très gros saucisson peut peser jusqu'à trois kilos. Son séchage est extrêmement long : les plus grosses rosettes peuvent être laissées au séchoir jusqu'à 12 semaines pour venir à maturité. Elles se présentent le plus souvent ficelées.

Le jésus

D'une couleur ambrée, de forme irrégulière et pesant son kilo, il est baptisé jésus, car les anciens réservaient le plus gros boyau pour le repas de Noël. Le jésus est fermé à une extrémité par une ficelle. Suspendu et mis à sécher, il atteint le degré d'humidité optimum.

La miche, le pavé ou le galet

Ces saucissons, constitués d'une chair voisine de celle de la rosette sont aplatis cinq ou six jours sur clayette avant d'être séchés. Ils sont le plus souvent agrémentés de poivre ou d'herbes de Provence.

Le saucisson de montagne

Il s'agit d'un saucisson à gros hachage fabriqué en zone de montagne, dont les viandes doivent exclusivement provenir d'animaux élevés dans des zones de montagne.