

* un terroir

* des hommes
et leur savoir-faire



* un signe d'excellence

Pour qu'un produit IGP puisse voir le jour, il faut un terroir et une tradition, des hommes et leur savoir-faire. Seuls quelques produits suisses sont élaborés ainsi et portent le signe d'excellence IGP. www.aop-igp.ch



Suisse. Naturellement.



Saucisse d'Ajoie IGP

Matières premières : La Saucisse d'Ajoie IGP est un mélange de deux tiers de viande maigre de porc et d'un tiers de lard haché. Il est possible d'ajouter au maximum 10% de viande hachée de bœuf.

Méthode de production : Le mélange de viande est haché, puis assaisonné avec différentes épices (ail et poivre blanc). L'ajout de cumin est obligatoire et donne ainsi sa typicité à la Saucisse d'Ajoie IGP. De manière facultative, on peut ajouter de la muscade ou du vin rouge, sans pour autant qu'ils ne dominent les autres arômes. La masse obtenue est poussée dans un boyau de porc qui est noué aux extrémités et portionné par rotation. Une fois fermées, les saucisses sont prêtes pour le fumage réalisé exclusivement à partir de bois, de copeaux ou de sciure de résineux.

Apparence et qualité gustative : C'est une saucisse de porc d'un calibre de 32 à 36 mm avec un poids de 120 à 150 grammes. Sa couleur est brun doré et sa consistance est ferme. Lorsqu'elle est cuite, la Saucisse d'Ajoie IGP a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumé de bois de résineux, de cumin et de chair de porc sans que l'odeur du boyau ne domine.

Zone d'origine : La zone de production correspond au district de Porrentruy situé au Nord-Ouest de la Suisse, dans le canton du Jura. La naissance, l'engraissement et l'abattage des porcs et des bœufs ont lieu exclusivement en Suisse.

Histoire : Le savoir-faire artisanal des bouchers et agriculteurs remonte à plusieurs siècles : Le fumage des saucisses fait partie des traditions locales, puisque l'on peut observer dans certaines fermes anciennes de vieux fumoirs datant du 17^e siècle. Le terroir est marqué par les forêts de bois de hêtre et de sapin ainsi que par l'élevage domestique du porc. Le fumage des saucisses représente un formidable outil de conservation et de saveurs. L'origine de l'appellation « Saucisse d'Ajoie » remonte aux années 1920, lorsqu'un groupe de bouchers ajolots décida de nommer ainsi la saucisse locale, afin de la différencier des autres produits de la même famille. La Saucisse d'Ajoie est protégée en tant qu'IPG depuis le 7 novembre 2002. Elle fait partie intégrante du menu de la St-Martin.

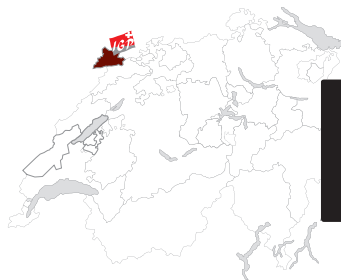
Contact :

Interprofession Saucisse d'Ajoie IGP, c/o Fondation Rurale Interjurassienne
Domaine Filière Alimentaire et Espace Rural,
CP 65, 2852 Courtételle
Tél. 032 420 74 56, lionel.gilliotte@firj.ch

Ce repas traditionnel était autrefois destiné à festoyer après la fin des récoltes. Il est composé uniquement de produits à base de porc, bouchoyé et apprêté la semaine précédente. Aujourd'hui encore, l'Ajoie perpétue ce menu traditionnel chaque deuxième week-end de novembre (suivi du « revira » la semaine suivante).

Aspects culinaires : La Saucisse d'Ajoie IGP se consume avec des mets traditionnels dont la choucroute. Pour la cuire, il faut la plonger dans une eau à 70°C durant 20–25 minutes. A saucisse délicate, cuisson délicate. Ainsi cuite, sa durée de conservation est de 10 à 15 jours sous réfrigération.

Conditionnement : La Saucisse d'Ajoie se vend par unité ou à la paire. Elle peut être mangée cuite au sortir du fumoir, à l'eau ou passée sur le grill, ou encore crue après avoir été séchée quelques jours. Sa petite sœur est la « Croquante d'Ajoie ». Plus petite, elle plaira particulièrement aux enfants ou comme « hot-dog du terroir ».



Liste des boucheries de l'interprofession Saucisse d'Ajoie IGP :

Philippe Domon, Place de la Liberté 1, 2942 Alle
Alain Gatherat, Grand-Rue 32, 2900 Porrentruy
et Route de France 6, 2926 Boncourt
Joseph Stadelmann, Route des Fontaines 22, 2952 Cornol
Daniel Bapst, Chemin Central 2, 2942 Alle
Pierre Muller, En Bacavoine 157, 2902 Fontenais
Daniel Fleury, Milieu du Village 23, 2923 Courtemaîche
Stéphane Chappuis, Route de Courtemblin 8, 2950 Courgenay
Yannick Vallat, Rue de la Terrière 2, 2915 Bure
Jean-Philippe Aeschbacher, Le Coinat 67, 2916 Fahy
Roland Maillard, Rue Adolphe-Gandon 1, 2950 Courgenay

Association suisse des AOP-IGP
Belpstrasse 26, 3007 Bern
Tél. 031 381 49 53
info@aop-igp.ch

www.terroir-juraregion.ch
www.aop-igp.ch
www.facebook.com/aopigp