



Berne, le 23 juillet 2002

## Résumé de la demande d'enregistrement de la *Saucisse d'Ajoie*

### 1. Groupement demandeur

Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy

### 2. Nom du produit

*Saucisse d'Ajoie*

### 3. Protection demandée

Indication géographique protégée (IGP)

### 4. Type de produit

Saucisse fumée à cuire à maturation interrompue

### 5. Preuve de la représentativité du groupement demandeur

Le groupement demandeur englobe tous les fabricants de *Saucisses d'Ajoie* résidant dans le district de Porrentruy. Il est titulaire de la marque collective «la véritable saucisse d'Ajoie», selon laquelle seuls les bouchers résidant dans le district de Porrentruy sont autorisés à utiliser cette marque.

### 6. Preuve que la dénomination n'est pas générique

La dénomination *Saucisse d'Ajoie* est protégée par les traités bilatéraux portant sur la protection des indications de provenance et d'autres dénominations géographiques, conclus entre autres avec l'Allemagne, le Portugal et la France. Elle est également protégée depuis 1979 par le dépôt d'une marque collective. Par ailleurs, le groupement demandeur l'a défendue avec succès contre les imitations.

### 7. Dossier historique

Le menu traditionnel de la Saint-Martin fait partie du patrimoine culinaire du pays ajolot. Il se compose de mets dont les ingrédients sont dérivés de la viande de porc. La semaine précédant le dimanche de la Saint-Martin, les agriculteurs de la région s'affairent à tuer le cochon afin d'en extraire toutes ses ressources. Une des ressources du porc est la *Saucisse d'Ajoie*, confectionnée à partir d'une recette ancestrale et dont une des caractéristiques consiste à être conservée au fumoir avant de se prêter à la consommation.

Le fumage fait aussi partie de la tradition, car dans certaines fermes anciennes, à Fahy notamment, il est encore possible de visiter de vieux fumoirs destinés au fumage de la *Saucisse d'Ajoie* datant du XVII<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire de l'époque où les princes-évêques de Bâle régnaient sur le pays<sup>1</sup>.

L'origine de la dénomination *Saucisse d'Ajoie* remonte aux années 1920. Un groupe de bou-

<sup>1</sup> Sources bibliographiques: Le Jura à table, ouvrage collectif dirigé par Jacques Mantandon, EDITIONS PRO JURA Sources iconographiques: Le Beau Pays d'Ajoie, ouvrage collectif, EDITIONS SIR 1982

chers ajoulots décida de nommer la saucisse locale dite saucisse de ménage *Saucisse d'Ajoie* pour la distinguer d'autres produits de la même famille.

## **8. Typicité du produit liée au terroir**

La caractéristique typique de la *Saucisse d'Ajoie* est sans aucun doute l'utilisation du menu de porc ainsi que la composition de la matière première, (deux tiers de porc II (PII<sup>2</sup>), un tiers de lard de cou et/ou de nuque (P V), ainsi que facultativement d'un maximum de 10% de viande hachée de bœuf (calculée par rapport à la masse totale prête à l'embossage). En outre, l'ajout de cumin entier dans l'assaisonnement de poivre et d'ail est propre au fumet particulier que dégage cette saucisse. Ce type de transformation de la viande de porc en charcuterie se rencontre en Suisse romande, en Franche-Comté et au nord de la région Rhône-Alpes. Les membres de cette famille sont les saucissons vaudois, neuchâtelois et fribourgeois, la Longeole, la Rosette de Lyon, la saucisse de Morteaux, le Diot et le Jésus. Chaque spécialité se différencie toutefois par la taille du grain du mélange de viande, le type de boyau, le format, l'assaisonnement ou la durée de fumaison.

## **9. Description des méthodes locales, loyales et constantes**

Le boyau d'un calibre compris entre 32 et 36 mm n'est pas attaché avec de la ficelle ou des clips métalliques; on le noue, puis on portionne les saucisses par rotation du boyau. Cette manière de procéder est restée identique depuis sa création. En outre, l'ajout facultatif de bœuf (max. 10 % préhaché à 3mm) ne peut en aucun cas être passé au cutter afin d'obtenir un pâte fine pour lier la masse grossière.

## **10. Cahier des charges**

### **a) Aire géographique**

L'aire géographique de la *Saucisse d'Ajoie* est le district de Porrentruy.

### **b) Description du produit et principales caractéristiques**

La *Saucisse d'Ajoie* est une saucisse fumée à cuire, à maturation interrompue, préparée à base de viande et de gras de porc et d'un maximum de 10 % de viande de bœuf. Elle est poussée dans un menu de porc d'un calibre entre 32 à 36 mm. Les saucisses sont embossées et portionnées par rotation du boyau sans attache. Leur poids prêt à la vente est de 120 à 150 g.

### **c) Description de la méthode d'obtention du produit**

La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs et des bovins ont lieu exclusivement en Suisse. La masse totale prête à l'embossage se compose de deux tiers de viande de porc II (PII), un tiers de lard de cou et/ou de nuque (P V) ainsi que d'un maximum de 10 % (tolérance 0) de viande hachée de bœuf calculé par rapport à la masse totale prête à l'embossage.

### **d) Organisme de certification**

La certification est assurée par l'Organisme Intercantonal de Certification, Jordils 3, 1000 Lausanne 6 (SCES 054). Les exigences minimales de contrôle figurent dans un manuel de contrôle s'appliquant à l'ensemble de la filière.

---

<sup>2</sup> Manuel du boucher charcutier de l'Union suisse des maîtres bouchers, p 276, 3<sup>e</sup> édition, 1999

### e) Etiquetage et Traçabilité

Les fournisseurs de viande s'engagent à garantir la provenance de la matière première par le biais d'un contrat écrit avec les ateliers de fabrication.

Seule l'étiquette ci-dessous peut être utilisée pour la *Saucisse d'Ajoie*. Cette étiquette est fournie par l'Association des Maîtres-Bouchers du district de Porrentruy.



Outre l'étiquette de l'association, les éléments suivants sont obligatoires:

- a) La mention IGP;
- b) La mention «Produit suisse élaboré avec de la viande suisse»;
- c) Le mode de cuisson;
- d) La raison sociale du fabricant;
- e) Une identification de la charge;

La durée limite de vente (non emballée maximum 8 jours ; sous vide maximum 20 jours).

Toutes les saucisses sont étiquetées par paires. Le respect des al. 1 et 2 de l'art. 11 du cahier des charges n'est pas obligatoire pour les saucisses vendues non préemballées dans l'atelier de fabrication.