

RESEARCH OUTPUTS / RÉSULTATS DE RECHERCHE

Rapport. Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne

Parmentier, Isabelle; Aucuit, Natacha; Sindic, Marianne; Tielemans, Magali; Cheval, Jean-Marc

Publication date:
2015

[Link to publication](#)

Citation for published version (HARVARD):

Parmentier, I, Aucuit, N, Sindic, M, Tielemans, M & Cheval, J-M 2015, *Rapport. Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne: Dossier de demande d'enregistrement en qualité d'Indications géographiques protégées (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*. 2015 edn, Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement - SPW et Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l. <http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/IMG/pdf/saucisson-ardenne-IGP.pdf>

General rights

Copyright and moral rights for the publications made accessible in the public portal are retained by the authors and/or other copyright owners and it is a condition of accessing publications that users recognise and abide by the legal requirements associated with these rights.

- Users may download and print one copy of any publication from the public portal for the purpose of private study or research.
- You may not further distribute the material or use it for any profit-making activity or commercial gain
- You may freely distribute the URL identifying the publication in the public portal ?

Take down policy

If you believe that this document breaches copyright please contact us providing details, and we will remove access to the work immediately and investigate your claim.

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 2/25

Table des matières

0. INTRODUCTION	4
0.1. OBJET DU DOSSIER	4
0.2. MOTIVATIONS	4
1. GROUPEMENT DEMANDEUR.....	5
2. CAHIER DES CHARGES (ART. 7 DU REGLEMENT (UE) N° 1151/2012).....	5
2.1. NOM DU PRODUIT	5
2.2. DESCRIPTION DU PRODUIT	5
2.2.1. Généralités	5
2.2.2. Caractéristiques morphologiques.....	5
2.2.3. Caractéristiques physico-chimiques.....	6
2.2.4. Caractéristiques organoleptiques.....	6
2.2.4.1. Aspect visuel	6
2.2.4.2. Texture	7
2.2.4.3. Odeur (à froid).....	7
2.2.4.4. Goût.....	7
2.3. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE	7
2.4. PREUVE DE L'ORIGINE ET TRAÇABILITE DU PRODUIT	9
2.5. METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT	10
2.5.1. Matière première et ingrédients.....	10
2.5.2. Fabrication.....	10
2.5.2.1. Le hachage de la viande et la préparation de la pâte.....	10
2.5.2.2. L'embossage.....	11
2.5.2.3. La maturation	11
2.5.2.4. Le séchage.....	11
2.5.3. Finition extérieure	11
2.5.4. Conditionnement	11
2.5.5. Prétranchage	12
2.6. LIEN AVEC L'ORIGINE GEOGRAPHIQUE.....	12
2.6.1. Spécificités de l'aire géographique : l'Ardenne	12
2.6.1.1. Facteurs naturels	12
2.6.1.2. La fabrication du Saucisson d'Ardenne au cours de l'Histoire.....	15
2.6.2. Spécificités du produit	18
2.6.2.1. Le caractère fumé	18
2.6.2.2. Autres caractéristiques distinctives.....	18
2.6.3. Réputation du produit	19
2.6.3.1. Réputation et antériorité d'usage de la dénomination	19
2.6.3.2. Réputation actuelle	21
2.6.4. Lien causal	21
2.7. STRUCTURE DE CONTROLE	23
2.8. REGLES SPECIFIQUES D'ETIQUETAGE.....	24
2.9. EXIGENCES COMMUNAUTAIRES, NATIONALES OU REGIONALES	24
2.9.1. Exigences communautaires	24
2.9.2. Exigences régionales	25

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 3/25

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique délimitée et cartes annexes (spécificités de la zone)

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson d'Ardenne*

Annexe 4 : Notoriété des producteurs et statuts de l'a.s.b.l. AUDESA

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 4/25

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande de l'enregistrement en qualité d'Indications géographiques protégées (IGP), au sens du règlement (UE) n° 1151/2012, des dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne », regroupées sous la dénomination collective « Saucisson d'Ardenne », s'appliquant à des produits de charcuterie (viande de porc ou de porc et de bœuf) séchés et fumés (type de produit : classe 1.2. - Produits à base de viande).

Rem. : cette première partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments (points a) et b)) requis par l'article 8 §1er du Règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement : l'**identification du groupement demandeur** et le **cahier des charges** visé à l'article 7 dudit règlement. Le document unique (point c) de l'article 8 §1er), complétant le dossier, est présenté dans la seconde partie.

0.2. Motivations

La notoriété et la réputation du *Saucisson d'Ardenne* sont bien antérieures à la fin du 19^e s., époque des premiers écrits qui le nomment comme tel, et sont à mettre en parallèle avec l'ancrage profond de ce produit dans le terroir ardennais. Le produit est en effet étroitement associé à l'emblématique *Jambon d'Ardenne* IGP et au savoir-faire ardennais en matière de salaisons. Son caractère fumé en constitue la principale spécificité à mettre en lien avec la zone « Ardenne ».

La dénomination n'étant pas protégée, et tout procédé de fabrication étant de nos jours aisément délocalisable, des volumes importants sont fabriqués actuellement en dehors de la zone de référence, généralement par des multinationales. Il en résulte une usurpation de la réputation ardennaise associée régulièrement à un galvaudage sur le plan qualitatif (« Salami d'Ardenne ») et une tromperie du consommateur quant à l'origine du produit.

Le *Saucisson d'Ardenne* constitue donc une partie du patrimoine de l'Ardenne qui échappe - ainsi que la valeur ajoutée qui y est associée - à ses petites et moyennes entreprises (PME) et artisans (très petites entreprises - TPE). Ces fabricants, situés en zones rurales fragilisées, désirent légitimement se réapproprier cet héritage en se donnant comme objectif de redéployer la dénomination dans un strict respect du cahier des charges, avec à l'esprit de pouvoir contribuer, dans un deuxième temps, à un développement local durable impliquant l'agriculture (remise à l'honneur du porc en Ardenne), les TPE / PME transformatrices en aval, et le commerce indépendant (tourisme).

Ils se sont donc rassemblés au sein de l'a.s.b.l. « Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* » (AUDESA) pour à la fois veiller au bon usage de l'appellation et assurer un certain niveau de qualité du produit.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 5/25

1. Groupement demandeur

Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* (AUDESA) a.s.b.l.
(association sans but lucratif).

Siège social : Place Mac Auliffe, 11

B - 6600 - BASTOGNE

+32 (0496) 57 36 76

Courriel : daniel.kellen@skynet.be

Statuts : publiés au Moniteur belge le 23 février 2004.

Composition : 9 producteurs.

2. Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)

2.1. Nom du produit

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne.

Les trois dénominations, regroupées sous la dénomination collective « Saucisson d'Ardenne », correspondent chacune à une forme du produit, décrite sommairement au point 2.1.2. du présent dossier et de manière plus précise à l'article 4 du cahier technique des charges « *Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne* IGP », ci-après dénommé « cahier technique des charges » et disponible en annexe 1 du présent dossier.

Classification : classe 1.2. : Produits à base de viande.

2.2. Description du produit

2.2.1. Généralités

Le *Saucisson d'Ardenne* sous ses différentes formes est un saucisson fumé, séché, issu de la fermentation de viande de porc, ou de viande de porc et de bœuf.

2.2.2. Caractéristiques morphologiques

D'aspect cylindrique, le *Saucisson d'Ardenne* peut se présenter sous **trois formes** ; le diamètre et le poids varient suivant le type de saucisson. Citons : le **saucisson**, de forme droite et allongée, le **collier** en forme d'arc de cercle, et la **pipe**, également droite et allongée, mais de plus petit format. Ces caractéristiques sont précisées à l'article 4 du cahier technique des charges.

*Le saucisson présente un aspect extérieur lisse et légèrement huileux. La **croûte** est fine, de couleur rouge sombre (art. 19, 1)¹.*

L'aspect visuel de la croûte du produit obtenue en fin de fabrication ne peut être modifié : l'ajout en surface d'herbes aromatiques, de poivre, l'obtention d'une croûte « fleurie »,

¹ Ici, et dans l'ensemble du document, les articles mentionnés entre parenthèses renvoient aux articles du cahier technique des charges « *Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne* IGP ».

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 6/25

notamment, sont interdits. La coloration artificielle et l'enrobage (enveloppe protectrice modifiant l'aspect visuel du produit) sont interdits (art. 14).

A la coupe, la couleur de la viande est rouge franc. Les grains (maigre, gras) sont bien distincts et délimités, arrondis ou faiblement étirés. La taille des grains est fine à moyenne : leur plus grande longueur varie de 4 à 8 mm (art. 19, 1)).

2.2.3. Caractéristiques physico-chimiques

En fin de fabrication, le Saucisson d'Ardenne doit avoir perdu au moins 20 % du poids obtenu après l'embossage (art. 13).

Le Saucisson d'Ardenne, au moment de sa mise en vente, répond aux critères physico-chimiques suivants :

- acidité (pH) : maximum 5,2 ;
- humidité sur produit dégraissé (HPD) : maximum 60 % ;
- teneur en lipides : maximum 50 % par rapport à la matière sèche ;
- teneur en protéines : minimum 40 % par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines : maximum 2,0 ;
- rapport collagène / protéines : maximum 0,15 ;
- teneur en sucres réducteurs exprimés en glucose : maximum 2,0 % ;
- activité de l'eau : maximum 0,92 ; le maximum peut être supérieur à 0,92 si un challenge test permet d'assurer une absence de développement de *Listeria monocytogenes* (Règlement (CE) n° 2073/2005) ;
- teneur en sel : maximum 4,0 % par rapport à la matière fraîche (art. 18).

2.2.4. Caractéristiques organoleptiques

Les **caractéristiques organoleptiques** du Saucisson d'Ardenne, définies lors de tests de dégustation et traduites ensuite en termes de descripteurs, reflètent aisément l'originalité et la typicité organoleptique du produit, notamment l'aspect fumé.

2.2.4.1. Aspect visuel

Le saucisson présente un aspect extérieur lisse et légèrement huileux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre.

Le boyau est propre, sans défaut apparent, et adhère parfaitement à la viande sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches.

A la coupe, la couleur de la viande est rouge franc, celle du gras est blanche.

Les grains (maigre, gras) sont bien distincts et délimités, arrondis ou faiblement étirés. Le gras et le maigre sont répartis de manière homogène dans la masse. Aucun signe de farçissage n'est visible. L'individualisation des grains n'empêche pas le haché d'être parfaitement lié visuellement : la chair, bien tassée, ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains est fine à moyenne : leur plus grande longueur varie de 4 à 8 mm (art. 19, 1)).

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 7/25

2.2.4.2. Texture

La texture de la chair est tendre mais ferme. La siccité du produit engendre une fermeté extérieure qui ne permet pas une déformation profonde de l'enveloppe du saucisson par simple pression du doigt. La texture en bouche est cependant souple et ne procure pas une impression de sécheresse. Elle est homogène, non granuleuse et donne l'impression d'une bonne liaison du haché (art. 19, 2)).

2.2.4.3. Odeur (à froid)

Si l'arôme fumé est dominant, on perçoit une légère odeur de viande fraîche et d'épices, en concordance avec les aromates autorisés (liste positive en annexe 1). Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

Lorsque présente, l'odeur aillée est très légère, fine, et reste secondaire par rapport à l'odeur globale (art. 19, 3)).

2.2.4.4. Goût

La saveur fumée est plus ou moins franche, selon les producteurs et les régions d'Ardenne ; elle persiste en bouche.

Le goût fumé du Saucisson d'Ardenne s'associe harmonieusement avec une légère acidité, un goût piquant (provenant d'une fermentation parfaitement maîtrisée), et des saveurs épicées en concordance avec les aromates autorisés (liste positive en annexe 1). Toute saveur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

Lorsque présent, le goût aillé est léger (art. 19, 4)).

*Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du Saucisson d'Ardenne, un **test de dégustation**, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI (art. 21).*

2.3. Délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique définie pour la fabrication² du Saucisson d'Ardenne est logiquement identique à celle du Jambon d'Ardenne IGP ; afin de pouvoir bénéficier d'une des trois dénominations rattachées au Saucisson d'Ardenne, le produit doit donc être fabriqué dans l'aire géographique suivante (voir **carte** en annexe 2) :

- province de Luxembourg ;
- province de Namur :
 - canton judiciaire³ de Beauraing - Dinant - Gedinne :
 - villes de Beauraing et Dinant ;
 - commune⁴ d'Anhée (à l'exception des anciennes communes⁵ de Denée, Maredret et Sosoye) : anciennes communes d'Anhée, Annevoie-Rouillon, Bioul, Haut-le-Wastia, Salet et Warnant ;
 - communes de Bièvre, Gedinne, Houyet, Vresse-sur-Semois ;

² Fabrication : la suite des traitements opérés sur la matière première, du hachage au séchage inclus (voir définition complète à l'article 1er du cahier technique des charges).

³ Article 5 de la loi du 25 mars 1999 relative à la réforme des cantons judiciaires, remplaçant l'article 1 de l'annexe au Code judiciaire, modifié par la loi du 23 septembre 1985.

⁴ « Commune » : commune fusionnée, entité.

⁵ « Ancienne commune » : commune avant fusion, section.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 8/25

- *commune d'Yvoir (à l'exception des anciennes communes de Durnal et Spontin) : anciennes communes de Dorinne, Evrehailles, Godinne, Houx, Mont, Purnode et Yvoir ;*
- *canton judiciaire de Namur 2 :*
 - *commune de Profondeville (à l'exception des anciennes communes d'Arbre, Bois-de-Villers, Lesve, Lustin et Profondeville) : ancienne commune de Rivière ;*
- *canton judiciaire de Florennes - Walcourt :*
 - *commune d'Hastière (à l'exception des anciennes communes d'Agimont et Hermeton-sur-Meuse) : anciennes communes de Blaimont, Hastière-Lavaux, Hastière-par-Delà, Heer et Waulsort ;*
 - *commune d'Onhaye (à l'exception des anciennes communes d'Anthée et Serville) : anciennes communes de Falaën, Gérin, Onhaye, Sommière et Weillen ;*
- *canton judiciaire de Ciney - Rochefort :*
 - *ville de Ciney (à l'exception des anciennes communes d'Achêne, Braibant, Chevetogne, Ciney, Conneux, Leignon, Pessoux et Sovet) : ancienne commune de Serinchamps ;*
 - *ville de Rochefort ;*
 - *commune de Somme-Leuze (à l'exception des anciennes communes de Bonsin et Somme-Leuze) : anciennes communes de Baillonville, Heure, Hogue, Nettine, Noiseux, Sinsin et Waillet ;*
- *province de Liège :*
 - *canton judiciaire de Hamoir :*
 - *communes d'Anthisnes, Comblain-au-Pont, Ferrières, Hamoir, Ouffet ;*
 - *commune de Tinlot (à l'exception des anciennes communes d'Abée, Ramelot, Scry et Soheit-Tinlot) : anciennes communes de Fraiture et Seny ;*
 - *canton judiciaire de Sprimont :*
 - *commune d'Aywaille ;*
 - *commune d'Esneux (à l'exception de l'ancienne commune de Tilff) : ancienne commune d'Esneux ;*
 - *commune de Sprimont ;*
 - *commune de Trooz (à l'exception de l'ancienne commune de Forêt) : anciennes communes de Fraipont et Nessonvaux ;*
 - *canton judiciaire de Fléron :*
 - *commune de Chaudfontaine (à l'exception des anciennes communes de Chaudfontaine, Embourg et Vaux-sous-Chèvremont) : ancienne commune de Beaufays ;*
 - *canton judiciaire de Malmedy - Spa - Stavelot :*
 - *villes de Malmedy et Stavelot ;*
 - *communes de Lierneux, Spa, Stoumont, Trois-Ponts et Waimes ;*

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 9/25

- *canton judiciaire de Verviers 2 :*
 - *commune de Jalhay (à l'exception de l'ancienne commune de Jalhay) : ancienne commune de Sart ;*
 - *commune de Theux (à l'exception de l'ancienne commune de Polleur) : anciennes communes de La Reid et Theux ;*
- *canton judiciaire de Saint-Vith :*
 - *ville de Saint-Vith ;*
 - *communes d'Amblève, Bullange, Burg-Reuland et Butchenbach ;*
- *canton judiciaire d'Eupen :*
 - *ville d'Eupen ;*
 - *communes de La Calamine, Lontzen et Raeren (art. 4).*

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique du *Saucisson d'Ardenne* est garantie par un système de traçabilité, établi depuis l'origine de la matière première - la viande - jusqu'aux points de vente du produit fini, et certifiée par un (ou plusieurs) **organisme(s) de contrôle indépendant(s)** (l'(les)« organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) » **(OCI)**) qui certifie(nt) la conformité du produit aux exigences du cahier technique des charges). Tous les aspects relatifs à la traçabilité du produit sont précisés dans le plan de contrôle, et traduits de manière opérationnelle à l'aide de documents spécifiques. C'est ainsi que le plan de contrôle détermine le type de contrôles et la fréquence minimum de ceux-ci, en fonction du statut de l'opérateur, et selon des critères observables et mesurables, directement liés aux exigences du cahier technique des charges.

*Un (ou plusieurs) OCI assure(nt), sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Il(s) applique(nt) le **plan minimum de contrôle** figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 20).*

En l'occurrence, on peut aisément contrôler les opérateurs, qui doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables pour établir la traçabilité du *Saucisson d'Ardenne*, depuis l'entrée des matières premières (identification des fournisseurs, quantité et origine des lots) jusqu'aux points de vente (identification des destinataires, quantité et destination des produits fournis). D'autre part, le système de traçabilité ci-décrit permet d'établir la corrélation entre les lots entrants et les lots sortants.

Le cahier technique des charges précise également le type de viande, c'est-à-dire la *matière première* (art.5), entrant dans la composition du *Saucisson d'Ardenne*, ainsi que les *ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés* (art.6).

En ce qui concerne l'étiquetage, en relation avec la traçabilité, tout produit bénéficiant de l'appellation est étiqueté dès la fin du processus de fabrication.

L'étiquette du produit porte, y compris pour les formes prétranchées, (...) un numéro de lot, et pour les formes prétranchées, la référence du producteur.

Tout conditionneur / prétrancheur s'identifie auprès de l'organisme certificateur attribué au producteur - fournisseur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur et / ou un nouveau client distributeur et / ou pour son propre compte. Tout producteur signale à son Organisme certificateur tout conditionneur / prétrancheur en lien avec sa production et dont il a connaissance.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 10/25

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur attitré à la production concernée (art. 17).

2.5. Méthode d'obtention du produit

L'objectif premier des producteurs du *Saucisson d'Ardenne* est de valoriser un saucisson de qualité (constante et homogène à travers l'ensemble des producteurs) produit de façon traditionnelle. En l'occurrence, le cahier technique des charges reflète, au mieux qu'il puisse se faire dans les conditions d'aujourd'hui, la tradition et le savoir-faire ardennais, en englobant les grandes tendances constantes qui ont caractérisé l'élaboration de ce produit au fil du temps. Des évolutions naturelles ont bien entendu été prises en compte : il en va ainsi des changements successifs qu'a connus la composition de la mée en fonction de la disponibilité et / ou de la qualité de la matière première disponible. L'évolution technologique a bien sûr aussi été prise en considération. Ces éléments sont détaillés aux points 2.6.1. et 2.6.2. du présent dossier. Le cahier technique des charges résulte donc, comme la plupart des cahiers des charges relatifs à la fabrication de produits traditionnels, d'un compromis entre tradition et modernité, compromis ayant dû préalablement faire l'objet d'un consensus au niveau des producteurs de la zone. En effet, un cahier technique des charges de ce type se doit d'être suffisamment ouvert que pour que les producteurs puissent exprimer, dans une certaine fourchette pour conserver la typicité du produit, leurs spécificités. Il doit également conduire à une production économiquement viable, sous-entendant un certain potentiel de développement avec mise sur le marché de volumes suffisants (moyens de promotion, visibilité) pouvant faire émerger la production de la confidentialité.

2.5.1. Matière première et ingrédients

*La **matière première** est constituée soit de viande de porc exclusivement, soit de viande de porc et de bœuf. Lorsque de la viande de bœuf est incorporée, elle l'est à raison de 40 % maximum du total en poids frais de la matière première. La viande de porc est composée de lard et de viande maigre. La viande de cinquième quartier est exclue. Sont également exclues les viandes séparées mécaniquement, ainsi que les diaphragmes de porc et de bœuf, et les couennes (art. 5).*

Quant aux **ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés**, ils sont indiqués dans la **liste positive** figurant à l'annexe 1 du cahier technique des charges.

2.5.2. Fabrication

La **fabrication** est définie dans le cahier technique des charges comme la suite des traitements opérés sur la matière première, du hachage au séchage. Dans l'ordre chronologique, on pourra rencontrer les **phases** suivantes : le **hachage**, l'**embossage** (ou poussage), la **maturation** comprenant l'**étuvage** et le **fumage** et le **séchage**. Les définitions de ces phases sont données à l'art. 1^{er} du cahier technique des charges.

2.5.2.1. Le hachage de la viande et la préparation de la pâte

La **préparation de la pâte** est l'opération qui consiste à hacher la matière première (viande : muscle et gras), suivie du mélange de la viande hachée avec les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés.

*Le hachage est réalisé au cutter et / ou au hachoir. La pâte ou mée présente un **hachage** fin à moyen. La taille du grain de viande (plus grande longueur) maigre ou gras peut varier de 4 mm à 8 mm (art.7).*

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du Saucisson d'Ardenne (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 11/25

Afin de favoriser la maturation du saucisson, l'usage de ferments est autorisé. Tout ajout en vue d'une acidification artificielle du produit est interdit (art.8).

2.5.2.2. L'embossage

L'**embossage** (ou poussage) est l'opération qui consiste à pousser la pâte pour l'introduire dans les boyaux.

Lors de l'embossage, seuls les boyaux poreux de type naturel, cellulosique (uniquement pour les formes prétranchées), en collagène ou collés sont autorisés. Ils ne peuvent pas être colorés (art.9).

2.5.2.3. La maturation

La **maturation** est la phase de fabrication comprenant l'**étuvage** et le **fumage**.

*L'**étuvage** du Saucisson d'Ardenne est de type lent (inférieur à 15 °C) ou mi-rapide (compris entre 15° C et 20 °C) (art.10).*

*Le **fumage** est obligatoire pendant ou après l'étuvage. Pendant le fumage, la température du produit à cœur est fixée à 35 °C maximum. Les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent de feuillus (chêne et / ou hêtre). L'emploi de sciures et / ou de bois de résineux ou de sciures et / ou de bois de réemploi est proscrit. Les fournisseurs garantissent l'utilisation d'une huile de qualité alimentaire pour le graissage de leur matériel. L'ajout au combustible de baies de genévrier, de tiges de genêt ou de bruyère est autorisé. Toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit, à n'importe quel stade de la fabrication. (art. 11).*

2.5.2.4. Le séchage

Après l'embossage, la durée minimale des phases de maturation et séchage réunies est fixée à 15 jours pour un saucisson dont le diamètre est supérieur à 55 mm, 8 jours pour un collier et un saucisson dont le diamètre est inférieur ou égal à 55 mm, 4 jours pour une pipe. (art.13).

*Le **séchage** est réalisé dans un local aéré et sombre, à une température comprise entre 10 et 18° C (art. 12). En fin de fabrication, le Saucisson d'Ardenne doit avoir perdu au moins 20 % du poids obtenu après l'embossage (art.13).*

2.5.3. Finition extérieure

L'aspect visuel de la croûte du produit obtenue en fin de fabrication (voir 2.2.5.1.) ne peut être modifié : l'ajout en surface d'herbes aromatiques, de poivre, l'obtention d'une croûte « fleurie », notamment, sont interdits.

La coloration artificielle et l'enrobage (enveloppe protectrice modifiant l'aspect visuel du produit) sont interdits, à l'exception des laques ou vernis alimentaires autorisés (art. 14).

2.5.4. Conditionnement

Le **conditionnement** consiste à regrouper et / ou emballer le produit fini avec mise sous vide ou sous atmosphère protectrice. Cette étape est facultative.

Les produits peuvent être présentés nus ou emballés, seuls ou regroupés, (...), conditionnés sous vide ou conditionnés sous atmosphère modifiée (art. 15).

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 12/25

2.5.5. Prétranchage

Le **prétranchage** est l'opération de découpe et de conditionnement des saucissons en tranches. Cette étape est, comme le conditionnement seul, facultative.

Les produits peuvent être présentés (...), entiers ou prétranchés, conditionnés sous vide ou conditionnés sous atmosphère modifiée (art. 15).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir [annexe 2](#) : Carte de l'aire géographique délimitée et cartes annexes (spécificités de la zone) et [annexe 3](#) : Bibliographie et documents historiques)

2.6.1. Spécificités de l'aire géographique : l'Ardenne

Le lien entre le *Saucisson d'Ardenne* et son origine géographique est double ; il découle de facteurs naturels et historiques.

2.6.1.1. Facteurs naturels

D'un point de vue **géographique**, l'Ardenne est le territoire forestier accidenté limité au sud par la Lorraine (y compris le *Gutland*, ou Bon Pays, au Luxembourg, et la Gaume en Belgique) et la Champagne, à l'ouest et au nord par le sillon tracé par la Sambre et la Meuse, à l'est par la région volcanique de l'Eifel qui longe les frontières belge et luxembourgeoise en gros entre Aachen (Aix-la-Chapelle) et Wasserbillig. **La plus grande partie de l'Ardenne se trouve en Belgique (« Ardenne belge »), où elle occupe l'essentiel de la partie méridionale de la Wallonie. Elle s'y étend sur une superficie de quelque 420.000 hectares et couvre la majeure partie des provinces de Luxembourg, Liège, Namur et une petite partie de la province de Hainaut.**

Il est à noter que l'on parle de « l'Ardenne belge » et « des Ardennes françaises » (Département des Ardennes), l'ensemble du territoire, y compris la partie luxembourgeoise, étant communément appelé « les Ardennes ».

Dernier vestige d'un puissant massif montagneux datant de l'ère primaire, l'Ardenne belge se compose de plateaux à différentes altitudes, séparés par des vallées profondes et encaissées : la Croix Scaille (502 mètres), le plateau de Recogne (589 mètres), le plateau de Bastogne, le plateau des Tailles (652 mètres à la Baraque de Fraiture), le plateau des Hautes Fagnes (675 mètres à la Baraque Michel et 694 mètres au Signal de Botrange). Vers le sud, l'Ardenne se termine par un talus qui descend vers le plateau lorrain.

D'un point de vue **géologique**, l'Ardenne est caractérisée par un sous-sol composé de schistes de couleur foncée, désagrégés par les eaux ; cette caractéristique géologique permet de distinguer l'Ardenne proprement dite des régions voisines : au nord, le sous-sol du Condroz se distingue par des grès, la Gaume au sud présente un sous-sol marneux appartenant au bassin parisien.

La zone « Ardenne » définie à l'art. 3, § 1^{er}, de l'arrêté royal du 4 février 1974 reconnaissant l'appellation d'origine « **Jambon d'Ardenne** » - enregistrée comme Indication géographique protégée (IGP) au sens du règlement (CE) n° 2081/92 par le règlement (CE) n° 1107/96, et fixant les conditions que doit réunir ce produit pour être fabriqué, offert en vente ou vendu sous cette appellation, couvre la province belge du Luxembourg et certains cantons attenants des provinces de Liège et de Namur (cantons de Beauraing, Gedinne, Rochefort,

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 13/25

Dinant, Stavelot, Malmédy, Saint-Vith, Louveigné, Spa ou Eupen et communes de Ferrières, Vieuxville, Werbomont et Xhoris)⁶.

Dans la zone du *Jambon d'Ardenne* IGP, l'Ardenne au sens géographique, géologique, orographique, paysager et climatique constitue en fait une zone centrale, composée de l'Ardenne (qui équivaut à la partie centrale de la province du Luxembourg) et de la Haute Ardenne au sens agricole (voir ci-après), complétée en périphérie par des zones présentant certaines caractéristiques similaires et qui ont été influencées, de par leur contiguïté, par l'Ardenne véritable, notamment en matière de tradition charcutière.

L'aire géographique de production du *Saucisson d'Ardenne* est logiquement identique à celle du *Jambon d'Ardenne* IGP, puisque, comme décrit plus loin (points 2.6.2. et 2.6.3.), ces deux produits sont étroitement liés.

Cette zone est relativement homogène de par les caractéristiques suivantes.

D'un point de vue agricole, la zone définie couvre 3 et touche 6 des 10 régions agricoles wallonnes (régions homogènes d'un point de vue pédoclimatique). **Elle couvre entièrement l'Ardenne et la Région jurassique (province de Luxembourg) et la Haute Ardenne** (sud-est de la province de Liège). Elle couvre **partiellement la Région herbagère** (Province de Liège, cantons d'Eupen, Sprimont et en partie Spa-Malmedy-Stavelot, province de Luxembourg, canton de Vielsalm), la majeure partie de la **Famenne** située à l'est de la Meuse (province de Namur, cantons limitrophes de la province de Luxembourg) et une petite partie du **Condroz** (province de Namur, une partie des cantons de Beauraing-Dinant-Gedinne, Ciney-Rochefort, Florennes-Walcourt et Namur).

Du point de vue du **relief**, la zone recouvre, du nord au sud :

- une toute petite partie du Plateau du Condroz (autour de Dinant) : d'une altitude allant de 200 à 300 m, ce plateau est caractérisé par une succession de crêtes de grès ;
- la Famenne, dépression schisteuse ;
- le Haut Plateau ardennais (massif ardennais), d'une altitude supérieure à 500 m, principalement schisteux ;
- le Plateau lorrain : altitude inférieure à 465 m, sol marneux.

D'un point de vue paysager, sur base de la carte des « territoires paysagers de Wallonie », **la zone a pour centre les hauts plateaux méridionaux** constitués par l'ensemble du haut plateau de l'Ardenne nord-est, l'ensemble du haut plateau de l'Ardenne centrale et l'ensemble des cuestas lorraines et s'étire légèrement vers le nord sur les moyens plateaux centraux constitués par l'ensemble du moyen plateau condruzien et l'ensemble de la dépression Fagnes-Famenne.

D'un point de vue **climatique**, la zone est caractérisée par la combinaison de l'éloignement de la mer et d'un relief relativement élevé. Les reliefs constituent un butoir pour les masses humides apportées par les vents dominants du S-O et les masses froides apportées moins fréquemment par des vents du N - N-E.

Les isothermes de janvier et de juillet pour la Belgique montrent une influence maritime au nord du Sillon Sambre-et-Meuse (avec l'exception du point chaud constitué par Liège), des températures plus fraîches pour la Famenne et le Condroz, et des températures nettement plus basses pour les Hauts plateaux ardennais (T° moyennes en janvier comprises entre - 1,5 °C et 0 °C) avec 2 poches froides constituées par le plateau de Bastogne et les Hautes Fagnes (T° moyennes inférieures à -1,5 °C). La Gaume se distingue par son microclimat plus doux lié à ses cuestas (côtes en pentes douces) exposées au sud.

⁶ Ces cantons sont les anciens cantons judiciaires repris dans l'annexe au code judiciaire de 1992 ; la description actualisée de la zone (code judiciaire de 1999, nouvelles entités communales) se trouve au point 2.3. du présent dossier (article 4 du cahier technique des charges « *Saucisson d'Ardenne* »).

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 14/25

Le nombre de jours de pluie reflète l'influence du relief : supérieur à 200 sur les plateaux de Bastogne et des Hautes Fagnes (215-230), il est compris entre 180 et 200 pour le reste des hauts plateaux ardennais et une bonne partie du moyen plateau condruzien, de la dépression famennoise et la partie septentrionale de la Gaume. Les précipitations annuelles varient en Belgique de 750 à plus de 1.400 mm au sud du sillon Sambre et Meuse, avec 3 zones à maxima : Carlsbourg - Libramont (1.200 mm), la Baraque Fraiture (1.200 mm) et les Hautes Fagnes (> 1.400 mm). On constate 2 périodes à maxima en Haute Belgique : juillet-août et décembre-janvier. L'intensité des précipitations est également plus importante en Ardenne.

Les nombres de jours de neige et de gelées progressent également du N-O vers le S-E, en fonction du relief. Ils sont par exemple supérieurs à 35 et 120 respectivement sur les plateaux de Bastogne et des Hautes Fagnes. La durée d'enneigement peut être supérieure à 2 mois.

La durée de l'insolation est étonnamment inférieure dans le Condroz et en Famenne qu'en Ardenne et Haute Ardenne (et en Gaume). Le rayonnement solaire global est par contre identique (supérieur en Gaume).

Du point de vue de l'**occupation des sols**, l'Ardenne ne constitue plus un massif boisé unique et compact. La forêt ardennaise est formée de lambeaux de l'ancienne forêt charbonnière (chênes et hêtres). Il est à noter que dans le sud de la province de Liège et dans le Luxembourg, zones que l'on peut considérer comme étant à véritable vocation forestière, les espaces boisés ne cessent de regagner lentement mais régulièrement du terrain, cela étant essentiellement dû à la progression de l'enrésinement qui représente maintenant la moitié des peuplements.

La couverture forestière de la zone est largement supérieure à la moyenne européenne : 51 % en province de Luxembourg, contre 41 % pour l'UE à 28 Etats membres, 31 % pour la Région wallonne et 20 % pour la Belgique. Dans le Luxembourg, la forêt représente 1,13 ha par habitant.

Les Hautes Fagnes quant à elles sont caractérisées par des friches et des terrains incultes, constitués de landes à sphaignes.

Le Haut Plateau ardennais se présente de nos jours comme une alternance de bois et de prairies (qui recouvrent 90 % des terres agricoles), ces dernières laissant place à quelques labours (cultures) dans le Condroz et la Gaume. Le sol des régions de la zone « Ardenne » peut être considéré d'une fertilité agronomique naturelle en dessous de la moyenne (zones schisteuses à terre moyennement lourde, zones à prédominance de grès à terre caillouteuse, zones marneuses à terre lourde et argileuse, quelques langues calcaires (Caestienne : plateau du Gerny)). Pratiquement, les sols sont de qualité fort variable suivant les régions, mais ils ont en commun d'être pauvres et de présenter une absence de calcaire, ce qui influe sur la faune et la flore. Les productions céréalières les plus répandues sont l'orge, l'avoine et l'épeautre. On y cultive également du maïs fourrager, du colza, des pommes de terre, un peu de froment et des betteraves fourragères. Ces facteurs de milieu défavorables à des cultures de grande extension incitent les fermiers de ces régions à rechercher les revenus de leur exploitation essentiellement dans l'élevage bovin auquel ils vouent les zones d'herbage. Une grande importance est accordée aux prairies permanentes et temporaires et à la culture des légumineuses là où elle est possible. La production de fourrages verts et de foin d'excellente qualité est primordiale pour ces régions déshéritées par le climat.

L'agriculture repose donc sur de petites exploitations d'élevage, vulnérables et fortement dépendantes des aides européennes (notamment les primes à la vache allaitante). L'abandon de ces primes dans le contexte de l'évolution de la politique agricole commune pourrait accélérer l'érosion constante du secteur et avoir des conséquences, suivant les

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 15/25

politiques qui seront menées en matière d'affectation des sols et d'aménagement du territoire, sur l'évolution du paysage (reboisement, fermeture du paysage).

La partie centrale de la zone du *Saucisson d'Ardenne*, comprenant la zone agricole de l'Ardenne - qui constitue le centre et l'essentiel de la province du Luxembourg - et la zone agricole de la Haute Ardenne, est homogène à plus d'un titre : géologique, orographique, climatique, occupation du sol. **L'aspect le plus caractéristique de cette zone, en relation avec le façonnage et le savoir-faire ardennais en matière de charcuterie, est son climat humide et froid, qui découle de son relief prononcé.**

2.6.1.2. La fabrication du Saucisson d'Ardenne au cours de l'Histoire

(Voir [annexe 3](#) : bibliographie + documents historiques)

Le processus de fabrication

Le saucisson, c'est de la viande crue, hachée, salée, mise sous peau, séchée et conservée ainsi à l'abri de l'air. Par opposition à la saucisse, qui est fraîche, le saucisson est séché ; c'est une charcuterie de garde.

En Ardenne, le processus général de fabrication est le suivant :

- 1) la viande est prise, de préférence, dans les quartiers arrières ;
- 2) elle est hachée et malaxée à raison de 80 % de maigre et 20 % de gras ;
- 3) mise à reposer un jour et salée, elle est ensuite embossée dans les boyaux (le saucisson doit être bien « tassé », sans quoi il va rancir) ;
- 4) les boyaux sont suspendus dans une pièce humide (hygrométrie de 80%) et fraîche (15 °C) ;
- 5) le saucisson « fleurit », c'est-à-dire qu'il se couvre d'une levure blanche ;
- 6) il est ensuite fumé et achève sa maturation (dans une pièce aérée, une fenêtre orientée au nord permettant de maîtriser les conditions de séchage de manière optimale et naturelle).

Charcuterie de garde, il n'est bon à déguster que deux bons mois après sa fabrication.

Le fumage

Jambons et saucissons d'Ardenne sont le plus souvent mis à sécher ensemble jusqu'à leur point d'équilibre : les paysans qui se chauffaient au bois plaçaient leurs jambons et saucissons dans l'âtre qui se prolonge en entonnoir jusqu'au toit ; les jambons et saucissons y étaient suspendus en hauteur pour un fumage lent au bois de feuillus. Des cheminées de ce type sont encore visibles dans certaines demeures ardennaises. Afin de conserver très longtemps les saucissons, certaines familles avaient également pour habitude de les enfouir dans la cendre. Plus récemment, ce sont des « chambres de fumée » qui ont été aménagées, présentant hotte et clé de tirage : des copeaux ou de la sciure étalés en une couche épaisse au sol se consomment lentement pour produire une colonne de « fumée froide » (ou d'air chaud, à maximum 35 °C).

La nature de la viande

En Ardenne, l'histoire du **porc** est intimement liée à celle de la **forêt** qui couvre le massif. Les immenses forêts de chênes et de hêtres ont abrité longtemps un bétail abondant, notamment d'innombrables troupeaux de porcs, à demi-sauvages, qui se gavaient de faines et de glands.

Sous l'Ancien Régime jusqu'au 19^e s., deux phénomènes de grande ampleur ont caractérisé l'élevage du porc dans nos régions : tout d'abord son départ progressif de la forêt et son installation de plus en plus fréquente dans des bâtiments spécialement affectés à son élevage : les porcheries. Ce sont dans ces établissements que les porcs seront dorénavant engraisés d'épeautre écrasée (céréale étroitement liée à l'Ardenne), d'orge

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 16/25

grossièrement moulue, de pelures de pommes de terre cuites avec du son qu'on nomme la « cabolée » et c'est sur cette base que la trilogie « cochon, salaison et saucisson » va perdurer en Ardenne jusqu'au 19^e s.

Dans le cochon, le jambon est toujours passé pour la partie la plus fine, et le *Jambon d'Ardenne* IGP, réputé, a toujours été chargé du sens de produit festif. Il n'en reste pas moins que l'entièreté du cochon devait être valorisée, et le saucisson se prêtait bien à l'utilisation des bas morceaux. *Jambon d'Ardenne* IGP et *Saucisson d'Ardenne* sont donc intimement liés.

Au début du 19^e s., la loi sur la mise en valeur des terres incultes (1847)⁷, au lendemain de la dernière grande famine ayant affecté la Belgique, va provoquer une mutation importante de la physionomie du territoire ardennais. L'élevage ovin se raréfie, faute de pâturage, pour faire place à un accroissement de la superficie en labour et en forêt. Une seconde mutation importante intervient, **à partir de 1880**, lors de l'arrivée massive à bas prix des blés américains. En raison de la faiblesse des rendements des cultures céréalières en Ardenne, les herbages remplacent progressivement les labours, mutation favorisée également par la taille réduite des exploitations familiales. C'est à cette époque que commence à se développer l'**élevage bovin**.

Fin du 19^e s., l'Ardenne voit donc se développer un cheptel d'élevage mixte laitier et viandeux. C'est à partir de cette époque, que l'on commence, chez les artisans bouchers qui travaillent de la viande bovine en plus du porc (par opposition aux fermes qui ne tuent traditionnellement que des porcs), à utiliser du bœuf pour la fabrication du *Saucisson d'Ardenne* : les bouchers y voient une manière de valoriser les bas morceaux et les chutes de découpe des carcasses bovines, nombreuses vu l'absence d'orientation viandeuse des animaux abattus. On découpe alors la viande à la hache ou au couteau. Cette fabrication qui est relativement grossière, prend beaucoup de temps et d'énergie.

La notoriété et la réputation écrites du *Saucisson d'Ardenne*, en dehors de son berceau d'origine, sous cette dénomination, datent donc du début du 20^e s. Les « recettes » de *Saucisson d'Ardenne* vont alors, à partir de cette époque, surtout dans les années quarante-soixante pour les raisons évoquées ci-dessous, faire référence tout naturellement à un **mélange de porc et de bœuf** dans la fabrication.

Le secteur bovin évolue vers une amélioration des races (avant 1840, l'Ardenne ne nourrissait qu'une petite bête bovine de type montagnard) : après une vague d'introduction de sang Durham (bonne aptitude à l'engraissement mais beaucoup de graisse de couverture), commencée en 1850, vient l'extension, de 1890 à la fin de la première guerre mondiale, de la race « Bleue du Limon » développée en Hesbaye. **Après la Première Guerre mondiale**, un travail de sélection méthodique conduit à une fixation des races : émergence de la race « Bleue », qui donnera ensuite en 1940 la race « Meuse-Escaut-Condroz-Ardenne ».

Cette tendance s'accélère **après la Seconde Guerre mondiale**, dans les années cinquante, avec la création de zones raciales (sélection de races homogènes) et toujours dans l'optique d'obtenir des animaux mixtes (équilibre lait riche en matière grasse / viande), rustiques, peu exigeants, faciles à élever et bien adaptés aux petites exploitations familiales. La race « Meuse-Escaut-Condroz-Ardenne » est rebaptisée race de la « Moyenne et Haute Belgique », avec création de *Herd-books* provinciaux.

Les nombreux restes de découpe issus de ces animaux mixtes, donc peu viandeux, sont toujours valorisés en boucherie dans la composition du *Saucisson d'Ardenne*, cela en quantité variable suivant les régions et traditions locales. En l'occurrence, dans le pays de Bastogne où l'élevage bovin s'est davantage développé, la quantité de viande de bœuf est plus importante.

⁷ BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR, *Loi sur le défrichement des terrains incultes (du 25 mars 1847)*, Bruxelles, 1848.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 17/25

La fin des années cinquante voit l'émergence de l'agriculture de type intensif ; on remarque chez les fermiers belges les premières manifestations de la spécialisation. Dans les régions du Condroz, de la Famenne et de l'Ardenne, les facteurs économiques et environnementaux orientent le choix des éleveurs vers la production viandeuse, essentiellement axée au départ sur l'élevage de la race mixte de « Moyenne et Haute Belgique ».

La fin des années soixante voit la consécration de la spécialisation des exploitations agricoles et des races bovines en particulier. Le niveau de vie progresse. La consommation de viande augmente, les exigences qualitatives aussi. À partir de 1970, suite à un processus de sélection génétique, les standards de la race de Moyenne et Haute Belgique évoluent vers un type de plus en plus viandeux pour donner naissance au Blanc-Bleu Belge, dont les principales caractéristiques sont liées à un développement musculaire important, à la tendreté de la viande et à la pauvreté en graisse ; le *Herd-Book* de la race voit le jour en 1973.

Avec l'avènement des animaux de type « culard » (à musculature hypertrophiée) favorisé par l'amélioration des pratiques vétérinaires belges (césarienne), il devient de plus en plus difficile pour les artisans bouchers de se procurer des animaux sur pied : les chevillards accaparent le commerce des culards dont ils arrivent à valoriser les quartiers avants et arrières. Les bouchers ne s'approvisionnent plus qu'en morceaux nobles. Il s'en suit une nette diminution de la quantité de bas morceaux devant être valorisés - et valorisables de par les caractéristiques requises (graisse, couleur) en charcuterie. L'incorporation de viande bovine dans la charcuterie diminue donc fortement, allant jusqu'à disparaître complètement chez certains producteurs dits industriels chez qui le porc redevient l'unique matière première pour la fabrication des charcuteries.

Cependant, l'incorporation de viande bovine dans les saucissons se maintient partiellement. En effet, alors que les boucheries des grandes surfaces se tournent vers une viande de taurillon maigre mais présentant peu de goût, certains artisans bouchers-charcutiers se démarquent en travaillant de la vache ou de la génisse afin de continuer à proposer aux amateurs une viande plus grasse mais plus goûteuse. Ils se retrouvent à nouveau avec des bas morceaux à valoriser dans leur charcuterie, bas morceaux dont les caractéristiques correspondent d'ailleurs aux qualités requises pour une viande bovine destinée à participer à l'élaboration d'une charcuterie de bonne tenue (apport de liant, de graisse, de coloration). De cette évolution de l'élevage ardennais, il découle que deux traditions (deux recettes) liées à la fabrication du *Saucisson d'Ardenne* coexistent : celle du « pur porc » et celle du « porc et bœuf » (proportion de bœuf pouvant aller jusqu'à 40 % du poids de la mêlée), plus récente, mentionnée dans les traités de charcuterie. Il est à noter que le « pur porc » a repris ces trois-quatre dernières décennies l'ascendant sur le « porc et bœuf » pour les motifs évoqués ci-dessus.

Comme dit plus haut, l'éleveur ardennais s'est donc hautement spécialisé dans l'élevage bovin. Pour diminuer les risques liés à la pratique d'une spéculation unique, les autorités wallonnes incitent actuellement les agriculteurs à se diversifier. Une des pistes envisagée est le développement de la production porcine. Il s'agit bien sûr d'orienter les éleveurs vers une production durable, responsabilisant les producteurs en leur apportant en contrepartie un revenu équitable, dans des exploitations indépendantes à dimension familiale, respectueuses de l'environnement, du bien-être animal et en phase avec les desiderata de la société. Loin des systèmes industriels bien connus, donc, avec les dérives et les problèmes qui leur sont associés. Il s'agirait plutôt de favoriser le développement de petites filières dites de qualité différenciée, se distinguant par une qualité spécifique du produit et / ou certaines caractéristiques du mode de production.

Ces filières pourraient notamment à terme réapprovisionner localement en jambons de qualité les producteurs de *Jambon d'Ardenne* IGP, contraints pour beaucoup de s'approvisionner actuellement à l'extérieur de la zone, avec pour conséquence une qualité

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 18/25

de la matière première pas toujours optimale. Une fois les jambons utilisés, le reste du cochon doit cependant encore être valorisé pour que le système soit économiquement viable : le *Pâté gaumais* IGP et le *Saucisson d'Ardenne* constituent, entre autres, tout naturellement des utilisations potentielles des quartiers moins nobles.

2.6.2. Spécificités du produit

2.6.2.1. Le caractère fumé

Le caractère fumé du *Saucisson d'Ardenne* constitue sa **principale spécificité**. L'article 11 du cahier technique des charges stipule que « le fumage est obligatoire pendant ou après l'étuvage » et que « les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent de feuillus (chêne et / ou hêtre) ». De plus, « l'ajout au combustible de baies de genévrier, de tiges de genêt ou de bruyère est autorisé ». L'article 19 du même cahier technique des charges (critères organoleptiques) précise pour l'odeur du produit que « si l'arôme fumé est dominant, on perçoit une légère odeur de viande et d'épices », et pour le goût que « la saveur fumée est plus ou moins franche, selon les producteurs et les régions d'Ardenne ; elle persiste en bouche ; le goût fumé du *Saucisson d'Ardenne* s'associe harmonieusement avec un caractère légèrement acidulé (provenant d'une fermentation bien maîtrisée) et des saveurs délicatement épicées ».

2.6.2.2. Autres caractéristiques distinctives

Le **degré de siccité** du produit est un critère qui peut être utilisé pour différencier le *Saucisson d'Ardenne* du *Saucisson gaumais*, l'autre saucisson wallon (re)connu. Le séchage du premier est plus poussé que celui du second. Cela se traduit dans les cahiers des charges par des humidités sur produit dégraissé de maximum 60 % pour le *Saucisson d'Ardenne* au moment de sa mise en vente, et de minimum 57 % pour le *Saucisson gaumais*, après 7 jours de fabrication. En fin de fabrication, le *Saucisson d'Ardenne* doit avoir perdu au moins 20 % de son poids après l'embossage. Les rapports eau / protéines sont respectivement de 2,0 et 2,2. Dans les faits, le *Saucisson gaumais* est pratiquement toujours mis en vente à l'état frais, à l'inverse de son homologue ardennais. A l'analyse, ce dernier présente en moyenne une humidité inférieure de 6,0 %.

La **taille du grain** (gras et maigre) constitue également une différence essentielle entre le *Saucisson d'Ardenne* et le *Saucisson gaumais* : fine à moyenne pour le premier (4 à 8 mm), elle est moyenne à grossière (6 à 13 mm) pour le second.

Autre différence, plus fine : traditionnellement, les Gaumais incorporent plus d'**oignon** et d'**échalote** à la mée que les Ardennais, avec pour conséquence une saveur généralement plus acidulée (suite notamment à la fermentation des sucres contenus dans ces condiments) et un pH légèrement plus faible pour le *Saucisson gaumais* par rapport à son cousin ardennais.

La **composition de la mée** peut également être différente du gaumais à l'ardennais, sans que ce soit systématique. En effet, si le *Saucisson gaumais* est obligatoirement un saucisson « pur porc », l'ardennais peut contenir jusqu'à 40 % de viande bovine. Comme dit plus haut (point 2.6.1.2.), deux « recettes » coexistent pour le *Saucisson d'Ardenne* : l'une, la plus ancienne, ne fait intervenir que du porc, l'autre, plus récente mais aussi plus formalisée (les « recettes » consignées par écrit datent essentiellement des années quarante à soixante), du porc et du bœuf, en proportion variable suivant le prix du saucisson (en général deux modèles).

Il est à noter que si ces écrits mentionnent le recours à de la viande de porc et de bœuf, il en ressort également les tendances constantes suivantes :

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 19/25

1. les **épices** intervenant dans la composition des recettes sont limitées, et sont celles traditionnellement utilisées dans les préparations ardennaises : baies de genévrier, par exemple (pas de thym, qui est réservé au gaumais plus méridional) ;
2. l'usage de couennes et d'extraits protéiques est exclu ;
3. l'usage de boyaux de bœuf, de viande maigre et compacte (issue de bêtes adultes), de lard ferme et blanc est préconisé ;
4. le saucisson est de couleur rouge à brun foncé, et présente une **texture ferme** ; la viande a évidemment une **savoir fumée**.

Les différences gustatives perceptibles à travers l'ensemble de la production du *Saucisson d'Ardenne* sont liées essentiellement à la qualité du fumage et au goût apporté par les épices dans la mée plutôt qu'à la proportion viande de porc / viande bovine. L'influence du type de viande est donc gommée par le savoir-faire du producteur de manière à ce que le produit corresponde dans tous les cas aux caractéristiques organoleptiques (couleur, goût, texture) arrêtées dans le cahier technique des charges. **Les différences gustatives liées à la composition en viande de la mée sont donc difficilement perceptibles par le consommateur.**

En conclusion sur ce point, si l'ajout de viande bovine dans la mée est prévu facultativement jusqu'à concurrence de 40 %, ce critère ne permet pas vraiment de caractériser le saucisson ardennais.

2.6.3. Réputation du produit

(Voir annexe 3 : bibliographie + documents historiques et annexe 4a : notoriété des producteurs)

2.6.3.1. Réputation et antériorité d'usage de la dénomination

L'usage de la dénomination « Saucisson d'Ardenne » est attestée au moins depuis 1890, date à laquelle des « recettes » écrites de *Saucisson d'Ardenne* (1890-1900) apparaissent dans les ouvrages spécialisés grâce à l'arrivée de la « technologie moderne » ou de la mécanisation : le hachoir, le « moulin à viande », le cutter, les chambres froides.

Depuis cette époque, des manuels de boucherie-charcuterie et la presse spécialisée expliquent le procédé de fabrication du *Saucisson d'Ardenne*, comme par exemple *La science moderne de la charcuterie* [1943] de M. Van Kerckhoven⁸ ou encore le *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* [1948] de V. Vinck⁹ ainsi que *Le Journal de la Viande* en mai 1950¹⁰ puis en novembre 1951¹¹. Actuellement, l'apprentissage de la méthode de fabrication de ce saucisson est possible grâce à la filière « Boucherie-Charcuterie » de l'Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires de Namur¹².

Les publicités qui apparaissent dans les guides touristiques présentent et présentaient le *Saucisson d'Ardenne* comme un atout touristique pour les villes ardennaises, telles les enseignes de la *Maison G. Fauchon* (Florenville) et la *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville) diffusées par exemple dans le *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, édité vers 1930¹³. Il est également présenté comme une des « spécialités régionales » de la province de Luxembourg dans *l'Inventaire*

⁸ VAN KERCKHOVEN M., *La science moderne de la charcuterie*, Louvain, 1943, p. 3.

⁹ VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, Anvers, 1948, p. 366-369.

¹⁰ *La Bonne recette. Saucisson d'Ardenne*, dans *Le journal de la Viande*, n° 42, 13 mai 1950 ; *La Bonne recette. Saucisson d'Ardenne*, dans *Le Journal de la Viande*, n° 43, 28 mai 1950.

¹¹ *Technique et produits. Le Saucisson d'Ardenne*, dans *Le Journal de la Viande*, n° 75, 12 novembre 1951.

¹² *À la découverte de la charcuterie à l'ITCA*, dans INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCEs AGRO-ALIMENTAIRES, *L'ITCA : des métiers d'avenir, une école à vivre*, http://www.itca.be/boucherie_charcuterie.php (Consulté le 14 janvier 2014).

¹³ COSYN M., *Florenville. Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, Bruxelles, [vers 1930].

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 20/25

des produits régionaux réalisé en 1981 par la Fédération touristique du Luxembourg belge¹⁴, ou encore comme une spécialité culinaire wallonne selon Ch. Van Gelderen dans son livre *Trésors gourmands de la Wallonie* [1999]¹⁵.

Le *Saucisson d'Ardenne* trouve également sa place dans les livres de recettes. En 1947, G. Clément explique que le *Saucisson d'Ardenne* « est une merveille comme hors d'œuvre ; comme accompagnateur de viandes froides » dans son ouvrage *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*¹⁶, et l'utilise dans la recette de la « Poteye de bœuf », une spécialité culinaire de la province de Luxembourg, comme relaté dans son ouvrage *Le Conseiller culinaire* [1977]¹⁷. Dans le livre *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981], S. Zeller l'intègre dans la recette des « Oiseaux sans tête à l'Ardennaise »¹⁸.

Le *Collier d'Ardenne* est, lui, mentionné notamment dans une publicité des *Etablissements A. Germonprez* figurant dans *Le Journal de la Viande* [5 juin 1949]¹⁹ et dans l'ouvrage de R. Buren, *Le goût de l'Ardenne* [1995]²⁰ ; il est utilisé dans la recette des « Couées Grand-Mère » donnée par A. Dion dans le livre *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981]²¹.

La *Pipe d'Ardenne*, enfin, est évoquée dans le livre de N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et tradition* [1995]²² et l'Office des Produits wallons en fait actuellement la promotion sur son site Internet²³.

Dans les années soixante, avec l'émergence progressive de la grande distribution, de nouvelles structures de fabrication, plus mécanisées ou « industrielles », se développent dans la région pour répondre à la demande et porter le *Saucisson d'Ardenne*, en portions prétranchées notamment, dans ces nouveaux canaux de commercialisation. La suite est moins heureuse, avec une succession de fusions / acquisitions par de grands groupes alimentaires, au point qu'aujourd'hui certaines de ces fabrications ont malheureusement quitté, depuis de très nombreuses années parfois, leur bassin traditionnel de production. La dénomination *Saucisson d'Ardenne* continue cependant à être apposée sur les produits de ces fabriques délocalisées.

La notoriété de l'Ardenne en matière de salaisons est régulièrement galvaudée par des producteurs non-ardennais, simplement désireux de profiter de l'aura d'une Ardenne synonyme de charcuteries fumées de qualité. Il en va ainsi par exemple de la mise sur le marché par certaines entreprises d'un « Salami d'Ardenne », produit (dont une partie du nom, « salami », originaire d'Italie, est devenue générique) généralement bas de gamme, au grain plus fin (pour masquer une qualité médiocre de la viande), fortement épicé et aillé, moins sec que le saucisson et d'un diamètre élevé pour permettre une découpe fine en tranches « tartinables ». En plus de ce galvaudage qualitatif, il peut être avancé sans crainte que l'accolement abusif du terme « Ardenne » à des charcuteries fabriquées bien en dehors de l'aire géographique évoquée trompe le consommateur sur l'origine du produit.

¹⁴ FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, s.l., 1981, p.4.

¹⁵ VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999, p. 123.

¹⁶ CLÉMENT G., *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*, Bruxelles, 1947.

¹⁷ CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1977.

¹⁸ ZELLER S., *Oiseaux sans tête à l'Ardennaise*, dans *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*, vol. 1, Namur, 1981, recette n° 93.

¹⁹ *Établissement A. Germonprez*, dans *Le Journal de la Viande*, n°21, 5 juin 1949.

²⁰ BUREN R., *Le goût de l'Ardenne, cent et onze recettes traditionnelles*, Bruxelles, 1995, p.29.

²¹ DION A., *Couées Grand-Mère*, dans *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*, vol. 1, Namur, 1981, recette n° 238.

²² NICOLAS N., *Wallonie. Cuisine et traditions*, s. l., 1995, p. 17.

²³ *Pipes d'Ardenne*, dans OFFICE DES PRODUITS WALLONS A.S.B.L., *Producteurs, restaurants et magasins du terroir !*, <http://www.opw.be/produits.php?id=ro4&tid=2&docid=1804> (Consulté le 26 août 2014).

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 21/25

2.6.3.2. Réputation actuelle

Une dizaine de producteurs ardennais de toutes tailles (petites et moyennes entreprises et artisans)²⁴, rassemblés au sein de l'association sans but lucratif « Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* » (AUDESA) depuis 2009, ont décidé de redorer le blason du *Saucisson d'Ardenne*, à l'évidence étroitement associé à la réputation ardennaise en matière de charcuterie, en se réappropriant légitimement ce patrimoine via une demande d'enregistrement en qualité d'Indication géographique protégée.

Les restaurants participent largement à la notoriété du *Saucisson d'Ardenne*, essentiellement grâce à l'« Assiette de charcuterie ardennaise » comme celle de l'hôtel-restaurant *Eden Ardenne* (Neufchâteau)²⁵. Quant à la *Pipe d'Ardenne*, elle est commercialisée dans les enseignes de la petite restauration comme *Le Pistolet* (Bruxelles)²⁶ ou encore les établissements de la chaîne *Maxi-Frites*²⁷, etc.

Le prix de vente du *Saucisson d'Ardenne* se situe entre 14 et 23 euro le kilo et peut atteindre le double du prix d'un salami de même catégorie, témoignage du fait que le *Saucisson d'Ardenne* bénéficie d'une forte valeur ajoutée. Celui du *Collier d'Ardenne* se situe entre 12 et 23 euro le kilo. La *Pipe d'Ardenne*, produit plus basique, est plus souvent vendue à la pièce, dans une fourchette de prix allant de 0,90 à 2 euro, ou en fagot²⁸.

2.6.4. Lien causal

L'aire géographique retenue pour la protection de la dénomination du *Saucisson d'Ardenne* est logiquement identique à celle du *Jambon d'Ardenne* IGP enregistré en 1996 en qualité d'Indication géographique protégée. La fabrication du saucisson est en effet traditionnellement étroitement liée à celle du jambon : le premier constitue le pendant moins noble du second, permettant de tirer parti de l'ensemble du cochon.

Le cochon, d'ailleurs étroitement associé à l'histoire de la forêt qui couvrait anciennement le massif ardennais, transféré, à partir de la Renaissance, de la forêt vers des petites porcheries associées aux fermes, ne constitue pas de nos jours une spéculation emblématique de l'Ardenne, loin s'en faut. Mais la trilogie « cochon, salaison et saucisson » a profondément marqué l'Ardenne jusqu'au début du 20^e s. Et si le développement d'un élevage bovin mixte à cette époque a poussé les charcutiers pendant un demi-siècle à incorporer de la viande bovine dans le saucisson, l'évolution de l'élevage bovin ardennais vers une spécialisation viandeuse à partir des années cinquante a favorisé le retour du porc comme seule matière première dans beaucoup de charcuteries ardennaises.

Mais l'aspect le plus caractéristique de la zone « Ardenne », en relation avec le façonnage et le savoir-faire ardennais en matière de charcuterie, est son **climat humide et froid**, qui découle de son **relief** prononcé. Il est notoire que ce genre de charcuterie ne réussit bien traditionnellement (en l'absence des techniques modernes) qu'avec ces conditions. C'est pourquoi, en zones d'**altitude**, comme l'Ardenne, le saucisson est incomparable : en raison de son profil hygrométrique, l'Ardenne offre naturellement à certaines périodes de l'année

²⁴ Il est à noter que, rien que pour la province de Luxembourg, la Fédération des Bouchers du Luxembourg, membre de la Fédération nationale des Bouchers, Charcutiers et traiteurs de Belgique, regroupe pas moins de 85 membres réunis au sein de 8 unions professionnelles, corporations ou syndicats locaux (Barvaux, Marche, Vielsalm, Saint-Hubert, Bastogne, Bertrix, Arlon et Virton) très dynamiques, dont les produits, y compris le *Saucisson d'Ardenne*, sont régulièrement primés dans les concours internationaux

²⁵ *Assiette de charcuterie ardennaise*, dans EDEN ARDENNE, *The menu*, http://www.eden-ardenne.be/en/page/the_menu (Consulté le 26 août 2014).

²⁶ *Un lieu unique*, dans *Pistolet original (Comptoir-épicerie)*, <http://www.pistolet-original.be/le-concept/le-lieu-unique/> (Consulté le 26 août 2014).

²⁷ *Menu*, dans *Maxi Frites*, <http://www.maxi-frites.be/Maxi - Frites Menu 2013.pdf> (Consulté le 15 décembre 2014).

²⁸ D'après le relevé des prix du *Saucisson d'Ardenne* effectué par la Cellule d'Appui aux Indications géographiques (CAIG) le 5 août 2014.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 22/25

les conditions idéales de fabrication. Pour conserver la charcuterie, une opération s'est avérée essentielle en plus du salage et du séchage : **le fumage**.

En Ardenne, le fumage est assuré par des fumées issues de la combustion de bois d'essences choisies (feuillus) et provenant traditionnellement de la forêt charbonnière : chêne, hêtre, épine noire. Cette base choisie pour la production de fumée donne le goût ; l'ajout de genévrier, genêt, bruyère, procure le fumet. La fumaison exige donc un équilibre délicat entre les qualités bactériostatiques de la fumée et ses vertus gustatives et olfactives.

Le fumé est à la fois franc, dominant dans l'odeur, et délicat au goût. Sa finesse provient traditionnellement de la combustion lente, dans une chambre de fumée, de bois de feuillus (chêne et / ou hêtre). Le résultat de cette imprégnation lente par les arômes fumés peut, à l'appréciation de l'artisan, être amélioré par la combustion de baies de genévrier (nommé le « poivre du pauvre » par R. Buren²⁹, condiment typiquement utilisé en Ardenne), de rameaux de genêt ou de bruyère.

Le fumage des salaisons pratiqué en Ardenne est différent de celui pratiqué dans les zones contiguës ou proches. Dans les Ardennes françaises (*Jambon sec des Ardennes*), le fumage est absent. Le *Saucisson gaumais*, quant à lui, se distingue de son homologue ardennais par une intensité de fumage globalement plus faible et l'absence d'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère. En Forêt noire (*Jambon de la Forêt Noire*), le fumage est beaucoup plus poussé qu'en Ardenne, et la fumée provient de la combustion d'espèces résineuses.

Les variations qualitatives et quantitatives constatées au niveau géographique dans la pratique du fumage peuvent être liées à des particularités climatiques régionales qui ont influencé le choix et l'intensité du procédé de conservation, à la nature et à la quantité des combustibles anciennement disponibles sur place - en Franche-Comté (*Saucisse de Morteau, Jambon de Luxeuil, Jambon du Haut-Doubs*), le fumage se pratique avec de la sciure de résineux - mais pourraient aussi être associées à des différences culturelles de perception du goût fumé : on constate un gradient dans l'intensité du caractère fumé des salaisons, partant de fabrications répondant au goût français, peu orienté vers le fumé, puis gaumais (influencé par la France et l'Ardenne belge), pour parvenir à des produits correspondant au penchant bavarois pour un goût fumé plus prononcé. La perception ardennaise belge se situerait entre la tradition gaumaise et germanique.

A l'heure actuelle, le caractère « fumé » spécifique est incontestablement, pour le consommateur belge, l'élément qui fait la réputation du *Saucisson d'Ardenne*, ce qui a été confirmé par une étude hédonique récente³⁰ portant sur le *Jambon d'Ardenne* IGP. **Le caractère fumé (des jambons et saucissons) est clairement associé à l'Ardenne et inversement.**

Le lien du *Saucisson d'Ardenne* avec son origine géographique est donc double :

- 1) un lien **oroclimatique**, par la pratique du **fumage**, en tant que procédé de conservation traditionnel des salaisons ardennaises, liée au climat :
 - des massifs ardennais s'élevant jusqu'à 700 mètres d'altitude qui constituent un butoir pour les masses d'air humide apportées par les vents dominants du sud-ouest, et qui par-là génèrent ;
 - un climat humide et froid caractéristique, propre à la fabrication de charcuteries de qualité à la condition d'adjoindre le fumage au séchage des salaisons afin d'en assurer la conservation ;

²⁹ BUREN R., *Le goût de l'Ardenne, cent et onze recettes traditionnelles*, Bruxelles, 1995, p. 21.

³⁰ LEHOUX C. et MASSON A.. *Étude « Tests consommateurs et questionnaire marketing 'Cœur de Jambon d'Ardenne' »*, Bruxelles, 2009.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 23/25

- un savoir-faire ardennais de la fumaison : réalisation d'un équilibre entre les effets bactériostatiques de la fumée et ses propriétés sensorielles par l'utilisation d'essences locales (chêne, hêtre) ;
- 2) un lien **historique**, par une **tradition** ancestrale de fabrication de charcuteries :
- une histoire du porc intimement liée à celle de la forêt qui couvre le massif ardennais : la trilogie « cochon, salaison, saucisson » a marqué l'histoire de l'Ardenne de l'époque gallo-romaine à la fin du 19^e s. ;
 - une tradition dans l'utilisation de la partie la plus fine du cochon, le jambon, avec la fabrication du *Jambon d'Ardenne* IGP, qui a engendré le besoin de valoriser le reste du porc selon les mêmes procédés de conservation : séchage, (salage) et fumage : jambons et saucissons d'Ardenne étaient le plus souvent mis à sécher ensemble dans l'âtre.

Il en résulte une **reconnaissance** du *Saucisson d'Ardenne* étayée par les faits suivants :

- un **caractère fumé associé typiquement à l'Ardenne** ;
- un savoir-faire et une **réputation des salaisonniers ardennais**, portés par l'emblématique *Jambon d'Ardenne* IGP, réputation développée, en ce qui concerne le saucisson, à partir du 19^e s.
- une **notoriété** du produit indubitablement **liée à la zone géographique « Ardenne »** dans l'inconscient collectif.

2.7. Structure de contrôle

Le contrôle du **respect du cahier technique des charges avant la mise sur le marché** du *Saucisson d'Ardenne* est assuré par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle agissant en tant qu'organisme(s) de certification du produit, conformément à l'article 37 §1^{er}, 1^{er} alinéa, b) du règlement (UE) n° 1151/2012.

Un seul organisme certificateur a brigué, avec l'accord et le soutien de l'AUDESA, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier technique des charges : la s.p.r.l. PROMAG. Cet organisme a été agréé par la Région wallonne par l'arrêté du Gouvernement wallon reconnaissant les dénominations « Saucisson d'Ardenne », « Collier d'Ardenne » et « Pipe d'Ardenne » en qualité d'Indications géographiques.

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Parc d'activités économiques d'Aye
Rue Féher, 1
B - 6900 - MARCHE - EN - FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 46 03 46
Fax : +32 (0)84 46 03 47
Courriel : info@promag.be

Les statuts de cette société ont été publiés au Moniteur Belge le 22 décembre 2005.

L'agrément de cet organisme certificateur a été accordé conformément aux dispositions en matière de certification et de contrôle prévues :

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- à la section 3 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CEE) n° 2081/92 et n° 2082/92 ;

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 24/25

- par la norme NBN EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme NBN EN 45011 / guide ISO/IEC 65 A spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits. L'accréditation selon ces normes est réalisée par l'organisme belge d'accréditation BELAC - Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie).

L'**autorité compétente** chargée de la **supervision** du travail de l'(des) Organisme(s) certificateur(s) (ainsi que de la mise en application en Région wallonne du règlement (UE) n° 1151/2012) se situe au niveau **régional** : il s'agit de la Direction de la Qualité de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture et de l'Environnement du Service public de Wallonie.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Tout produit bénéficiant d'une des trois dénominations est étiqueté dès la fin du processus de fabrication ou, le cas échéant, lors du conditionnement.

L'étiquetage du produit comporte, y compris pour les formes prétranchées, la dénomination enregistrée qui correspond à la forme du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur indépendant - mentionné à l'article 20 - attribué au producteur, ainsi qu'un numéro de lot, et pour les formes prétranchées, la référence du producteur.

Tout conditionneur / prétrancheur s'identifie auprès de l'organisme certificateur attribué au producteur / fournisseur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur et / ou un nouveau client distributeur et / ou pour son propre compte. Tout producteur signale à son organisme certificateur indépendant tout conditionneur / prétrancheur en lien avec sa production et dont il a connaissance.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur indépendant attribué à la production concernée. (art.17).

2.9. Exigences communautaires, nationales ou régionales

Aucune exigence particulière à respecter en vertu de dispositions communautaires, fédérales ou régionales n'est à mentionner dans le cas du *Saucisson d'Ardenne*.

La réglementation la plus spécifique qui s'applique est celle relative aux indications géographiques. Elle est rappelée ci-dessous.

2.9.1. Exigences communautaires

Règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires.

En ce qui concerne les **contrôles officiels** prévus à l'**article 36** du même règlement, les **autorités nationales** suivantes sont compétentes :

- contrôles **avant** (et après) **mise sur le marché du produit** - réglementation relative à la **sécurité alimentaire** : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement (Règlement (UE) n° 1150/2012, art. 8 §1er a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 25/25

- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires: AFSCA ;
- contrôles **après mise sur le marché du produit** - réglementation relative à l'**étiquetage en général**, aux **pratiques commerciales**, à la **protection du consommateur** :
Direction générale Contrôles et Médiation du Service public fédéral Economie, P.M.E., Classes moyennes et Energie.

2.9.2. Exigences régionales

Décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92 ;

Arrêté du Gouvernement wallon du 25 septembre 2003 portant application du décret du 7 septembre 1989 concernant l'appellation d'origine locale et l'appellation d'origine wallonne ainsi que la mise en application en Région wallonne des règlements (CE) n° 2081/92 et n° 2082/92.

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 1

Cahier technique des charges du *Saucisson d'Ardenne* IGP

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

Indications géographiques protégées (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 2 / 9

Chapitre 1^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

Aux fins du présent cahier des charges, on entend par :

- **fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les phases suivantes dans l'ordre chronologique :
 - la préparation de la pâte : **hachage** de la matière première (viande : muscle et gras) suivi du mélange de la viande hachée avec les ingrédients et auxiliaires technologiques pour l'obtention d'une pâte ou mûlée ;
 - l'**embossage** (ou poussage) : opération consistant à pousser la pâte pour l'introduire dans les boyaux ;
 - la **maturation** : phase englobant l'**étuvage** et le **fumage** ;
 - le **séchage** ;
- **farçissage** (ou laminage) : l'écrasement physique des grains (maigres, gras) avec apparition d'un enduit en périphérie ;
- **producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;
- **conditionnement** : l'opération de regroupement et / ou d'emballage du produit fini avec mise sous vide ou sous atmosphère protectrice ;
- **prétranchage** : l'opération de découpe et de conditionnement des saucissons en tranches ;
- **conditionneur** : l'opérateur réalisant les opérations de conditionnement ;
- **prétrancheur** : l'opérateur réalisant les opérations de prétranchage ;
- **producteur - prétrancheur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication et de prétranchage.

Article 2. Description générale du produit

Le **Saucisson d'Ardenne** sous ses différentes formes est un saucisson fumé, séché, issu de la fermentation de viande de porc, ou de viande de porc et de bœuf.

Article 3. Formes et dénominations

Au terme de la fabrication, le *Saucisson d'Ardenne*, d'aspect cylindrique, peut se présenter sous **trois formes** auxquelles correspondent **trois dénominations** :

- le **saucisson d'Ardenne** : forme droite et allongée, présentant un diamètre compris entre 30 et 90 mm. La longueur du saucisson est de maximum 60 cm (poids maximum d'environ 2,2 kg) lorsqu'il est vendu entier au consommateur ;
- le **collier d'Ardenne** : forme en arc de cercle, présentant un diamètre compris entre 20 et 40 mm et un poids compris entre 200 et 600 g ;
- la **pipe d'Ardenne** : forme droite et allongée, présentant un diamètre de 30 mm maximum et un poids de 150 g maximum.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 3 / 9

Article 4. Aire géographique

Afin de pouvoir bénéficier de l'une des trois dénominations mentionnées à l'article 3 du présent cahier des charges, le produit est fabriqué¹ dans l'aire géographique suivante :

- province de Luxembourg ;
- province de Namur :
 - canton judiciaire² de Beauraing - Dinant - Gedinne :
 - villes de Beauraing et Dinant ;
 - commune³ d'Anhée (à l'exception des anciennes communes⁴ de Denée, Maredret et Sosoye) : anciennes communes d'Anhée, Annevoie-Rouillon, Bioul, Haut-le-Wastia, Salet et Warnant ;
 - communes de Bièvre, Gedinne, Houyet, Vresse-sur-Semois ;
 - commune d'Yvoir (à l'exception des anciennes communes de Durnal et Spontin) : anciennes communes de Dorinne, Evrehailles, Godinne, Houx, Mont, Purnode et Yvoir ;
 - canton judiciaire de Namur 2 :
 - commune de Profondeville (à l'exception des anciennes communes d'Arbre, Bois-de-Villers, Lesve, Lustin et Profondeville) : ancienne commune de Rivière ;
 - canton judiciaire de Florennes - Walcourt :
 - commune d'Hastière (à l'exception des anciennes communes d'Agimont et Hermeton-sur-Meuse) : anciennes communes de Blaimont, Hastière-Lavaux, Hastière-par-Delà, Heer et Waulsort ;
 - commune d'Onhaye (à l'exception des anciennes communes d'Anthée et Serville) : anciennes communes de Falaën, Gérin, Onhaye, Sommière et Weillen ;
 - canton judiciaire de Ciney - Rochefort :
 - ville de Ciney (à l'exception des anciennes communes d'Achêne, Braibant, Chevetogne, Ciney, Conneux, Leignon, Pessoux et Sovet) : ancienne commune de Serinchamps ;
 - ville de Rochefort ;
 - commune de Somme-Leuze (à l'exception des anciennes communes de Bonsin et Somme-Leuze) : anciennes communes de Baillonville, Heure, Hogne, Nettine, Noiseux, Sinsin et Waillet ;
- province de Liège :
 - canton judiciaire de Hamoir :
 - communes d'Anthisnes, Comblain-au-Pont, Ferrières, Hamoir, Ouffet ;
 - commune de Tinlot (à l'exception des anciennes communes d'Abée, Ramelot, Scry et Soheit-Tinlot) : anciennes communes de Fraiture et Seny, Warzée, Werbomont et Xhoris ;

¹ Voir définition de la « fabrication » à l'article 1^{er}.

² Article 5 de la loi du 25 mars 1999 relative à la réforme des cantons judiciaires, remplaçant l'article 1 de l'annexe au Code judiciaire, modifié par la loi du 23 septembre 1985.

³ « Commune » : commune fusionnée, entité.

⁴ « Ancienne commune » : commune avant fusion, section.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 4 / 9

- canton judiciaire de Sprimont :
 - commune d'Aywaille ;
 - commune d'Esneux (à l'exception de l'ancienne commune de Tilf) : ancienne commune d'Esneux ;
 - commune de Sprimont ;
 - commune de Trooz (à l'exception de l'ancienne commune de Forêt) : anciennes communes de Fraipont et Nessonvaux ;
- canton judiciaire de Fléron :
 - commune de Chaudfontaine (à l'exception des anciennes communes de Chaudfontaine, Embourg et Vaux-sous-Chèvremont) : ancienne commune de Beaufays ;
- canton judiciaire de Malmedy - Spa - Stavelot :
 - villes de Malmedy et Stavelot ;
 - communes de Lierneux, Spa, Stoumont, Trois-Ponts et Waimes ;
- canton judiciaire de Verviers 2 :
 - commune de Jalhay (à l'exception de l'ancienne commune de Jalhay) : ancienne commune de Sart ;
 - commune de Theux (à l'exception de l'ancienne commune de Polleur) : anciennes communes de La Reid et Theux ;
- canton judiciaire de Saint-Vith :
 - ville de Saint-Vith ;
 - communes d'Ambève, Bullange, Burg-Reuland et Butchenbach ;
- canton judiciaire d'Eupen :
 - ville d'Eupen ;
 - communes de La Calamine, Lontzen et Raeren.

Chapitre II. Fabrication

Section 1^{ère}. Matière première, ingrédients et auxiliaires technologiques

Article 5. Matière première

La matière première est constituée soit de viande de porc exclusivement, soit de viande de porc et de bœuf.

Lorsque de la viande de bœuf est incorporée, elle l'est à raison de 40 % maximum du total en poids frais de la matière première.

La viande de porc est composée de lard et de viande maigre.

La viande de cinquième quartier est exclue.

Sont également exclues les viandes séparées mécaniquement, ainsi que les diaphragmes de porc et de bœuf, et les couennes.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 5 / 9

Article 6. Ingrédients et auxiliaires technologiques

Les ingrédients et auxiliaires technologiques autorisés sont présentés dans la liste positive figurant à l'annexe 1 du présent cahier des charges.

Section 2. Fabrication

Article 7. Hachage

La viande est hachée au *cutter* et / ou au hachoir.

La pâte ou mûlée présente un hachage fin à moyen : la taille (plus grande longueur) du grain de viande maigre ou gras est comprise entre 4 et 8 mm.

Article 8. Ajout de ferments

Afin de favoriser la maturation du saucisson, l'usage de ferments est autorisé. Tout ajout en vue d'une acidification artificielle du produit est interdit.

Article 9. Embossage

Lors de l'embossage, seuls les boyaux poreux de type naturel, cellulosique (uniquement pour les formes prétranchées), en collagène ou collés sont autorisés. Ils ne peuvent pas être colorés.

Article 10. Etuvage

L'étuvage du *Saucisson d'Ardenne* est de type lent (inférieur à 15 °C) ou mi-rapide (compris entre 15 et 20 °C). La température du produit à cœur est fixée à 25 °C maximum.

Article 11. Fumage

Le fumage est obligatoire pendant ou après l'étuvage.

Pendant le fumage, la température du produit à cœur est fixée à 35 °C maximum.

Les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent de feuillus (chêne et / ou hêtre). L'emploi de sciures et / ou de bois de résineux ou de sciures et / ou de bois de réemploi est proscrit. Les fournisseurs garantissent l'utilisation d'une huile de qualité alimentaire pour le graissage de leur matériel.

L'ajout au combustible de baies de genévrier, de tiges de genêt ou de bruyère est autorisé.

Toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit, à n'importe quel stade de la fabrication.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 6 / 9

Article 12. Séchage

Le séchage est réalisé dans un local aéré et sombre, à une température comprise entre 10 et 18 °C.

Article 13. Durées minimales de maturation et séchage, taux de dessiccation

Après l'embossage, la durée minimale des phases de maturation et séchage réunies est fixée à 15 jours pour un saucisson dont le diamètre est supérieur à 55 mm, 8 jours pour un collier et un saucisson dont le diamètre est inférieur ou égal à 55 mm, 4 jours pour une pipe.

En fin de fabrication, le *Saucisson d'Ardenne* doit avoir perdu au moins 20 % du poids obtenu après l'embossage.

Article 14. Finition extérieure

L'aspect visuel de la croûte du produit obtenue en fin de fabrication (voir article 19, 1)) ne peut être modifié : l'ajout en surface d'herbes aromatiques, de poivre, l'obtention d'une croûte « fleurie », notamment, sont interdits.

La coloration artificielle et l'enrobage (enveloppe protectrice modifiant l'aspect visuel du produit) sont interdits, à l'exception des laques ou vernis alimentaires autorisés.

Section 3. Emballage, prétranchage et conditionnement

Article 15. Emballage, prétranchage et conditionnement

Les produits peuvent être présentés *nus* ou *emballés*, *seuls* ou *regroupés*, *entiers* ou *prétranchés*, *conditionnés sous vide* ou *conditionnés sous atmosphère modifiée*.

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 16. Présentation à la vente

Le produit est commercialisé à l'état frais, naturel, éventuellement emballé et / ou conditionné et / ou prétranché comme stipulé à l'article 15 du présent cahier des charges.

Article 17. Etiquetage

Tout produit bénéficiant d'une des trois dénominations est étiqueté dès la fin du processus de fabrication ou, le cas échéant, lors du conditionnement.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 7 / 9

L'étiquetage du produit comporte, y compris pour les formes prétranchées, la dénomination enregistrée qui correspond à la forme du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur indépendant - mentionné à l'article 20 - attribué au producteur, ainsi qu'un numéro de lot, et pour les formes prétranchées, la référence du producteur.

Tout conditionneur / prétrancheur s'identifie auprès de l'organisme certificateur attribué au producteur / fournisseur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur et / ou un nouveau client distributeur et / ou pour son propre compte. Tout producteur signale à son organisme certificateur indépendant tout conditionneur / prétrancheur en lien avec sa production et dont il a connaissance.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur indépendant attribué à la production concernée.

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 18. Critères physico-chimiques

Le *Saucisson d'Ardenne*, au moment de sa mise en vente, répond aux critères physico-chimiques suivants :

- acidité (pH) : compris entre 4,7 et 5,2 ;
- humidité sur produit dégraissé (HPD) : maximum 60 % ;
- teneur en lipides : maximum 50 % par rapport à la matière sèche ;
- teneur en protéines : minimum 40 % par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines : maximum 2,0 ;
- rapport collagène / protéines : maximum 0,1 (pur porc) ; maximum 0,15 (porc et bœuf) ;
- teneur en sucres réducteurs exprimés en glucose : maximum 2,0 % ;
- activité de l'eau : maximum 0,92 ; le maximum peut être supérieur à 0,92 si un *challenge test* permet d'assurer une absence de développement de *Listeria monocytogenes* (Règlement (CE) n° 2073/2005) ;
- teneur en sel : maximum 4,0 % par rapport à la matière fraîche sur le produit fini.

Article 19. Critères organoleptiques

Pour répondre à l'appellation *Saucisson d'Ardenne*, le produit coupé en tranches présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous.

1) Aspect visuel

Le saucisson présente un aspect extérieur lisse et légèrement huileux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 8 / 9

Le boyau est propre, sans défaut apparent, et adhère parfaitement à la viande sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches.

A la coupe, la couleur de la viande est rouge franc, celle du gras est blanche.

Les grains (maigre, gras) sont bien distincts et délimités, arrondis ou faiblement étirés. Le gras et le maigre sont répartis de manière homogène dans la masse. Aucun signe de farcissage n'est visible. L'individualisation des grains n'empêche pas le haché d'être parfaitement lié visuellement : la chair, bien tassée, ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains est fine à moyenne : leur plus grande longueur varie de 4 à 8 mm.

2) Texture

La texture de la chair est tendre mais ferme. La siccité du produit engendre une fermeté extérieure qui ne permet pas une déformation profonde de l'enveloppe du saucisson par simple pression du doigt. La texture en bouche est cependant souple et ne procure pas une impression de sécheresse. Elle est homogène, non granuleuse et donne l'impression d'une bonne liaison du haché.

3) Odeur (à froid)

Si l'arôme fumé est dominant, on perçoit une légère odeur de viande fraîche et d'épices, en concordance avec les aromates autorisés (liste positive en annexe 1).

Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

Lorsque présente, l'odeur aillée est très légère, fine, et reste secondaire par rapport à l'odeur globale.

4) Goût

La saveur fumée est plus ou moins franche, selon les producteurs et les régions d'Ardenne ; elle persiste en bouche.

Le goût fumé du *Saucisson d'Ardenne* s'associe harmonieusement avec une légère acidité, un goût légèrement piquant (provenant d'une fermentation parfaitement maîtrisée), et des saveurs épicées en concordance avec les aromates autorisés (liste positive en annexe 1).

Toute saveur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

Lorsque présent, le goût aillé est léger.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Page 9 / 9

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 20. Organisme(s) certificateur(s) et plan de contrôle

Un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle et de certification indépendant(s) (appelé(s) **organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI)**) est (sont) désigné(s) pour réaliser, sans rupture, tout au long de la filière, les contrôles prévus depuis la production jusqu'à la distribution. Il(s) assure(nt) également la certification de la conformité du produit aux exigences du présent cahier des charges.

L'(les) OCI applique(nt) le **plan minimum de contrôle** figurant à l'annexe 2 ; il(s) détermine(nt) les types de documents assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système.

L'(les) OCI est (sont) accrédité(s) selon la norme ISO 17065 pour la certification des produits en application du présent cahier des charges et est (sont) agréé(s) à la même fin par le Gouvernement wallon.

Article 21. Contrôle du respect des critères organoleptiques

Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du *Saucisson d'Ardenne*, un **test de dégustation**, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI.

Le test peut déboucher sur des recommandations, voire d'éventuelles sanctions, à destination des producteurs.

Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 19 du présent cahier des charges servent de base à l'évaluation des produits.

L'organisation, le fonctionnement du test et la composition précise du jury de dégustation sont définis dans un règlement d'ordre intérieur rédigé par l'(les) OCI et préalablement soumis à l'approbation de la Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement (DGARNE) - Direction de la Qualité. Ce règlement comprend, notamment, la méthode de prélèvement des échantillons, une grille d'évaluation et de cotation pour le jury, ainsi qu'une grille de sanctions. L'évaluation et la cotation se basent sur une liste de défauts définis en regard des caractéristiques énoncées à l'article 19.

Le jury est composé d'un collège de producteurs de *Saucisson d'Ardenne* et d'un collège de professionnels du goût (notamment : scientifiques, techniciens de l'agroalimentaire, critiques gastronomiques, restaurateurs, etc., reconnus pour leur expertise en évaluation sensorielle). Le vote du collège des producteurs intervient à hauteur de 60 % dans le résultat final. Les producteurs de *Saucisson d'Ardenne* ne faisant pas partie de l'association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*, sont invités à participer au collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre de la DGARNE - Direction de la Qualité est invité comme observateur.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive des ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs liée à la fabrication du *Saucisson d'Ardenne*

- sel : KCl, NaCl ;
- poivre, poivre de Cayenne ;
- muscade ;
- ail ;
- échalote, oignon ;
- baies de genévrier ;
- laurier ;
- clou de girofle ;
- cardamome ;
- coriandre ;
- vin rouge, vin blanc, bière, rhum, cognac ;
- miel ;
- eau ;
- ferments ;
- protéines d'œufs ;
- poudre de lait / protéines de lait ;
- sucres : glucose (dextrose), lactose, fructose, saccharose ;
- nitrates, sels nitrités ;
- acide ascorbique ou ascorbate de sodium ;
- laques ou vernis alimentaires autorisés.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Cahier des charges		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 11 - Janvier 2015	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 1/3

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification du *Saucisson d'Ardenne*.

Type de contrôle	Fréquence minimum cahier des charges	Fréquence OCI	Critères	Cahier des charges	Statut opérateur
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	idem	Appartenance à la zone IGP	Art. 4	Producteur
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Suivi × 2 si production > 50 To / an	Type de matières premières	Art. 5	Producteur
			Composition de la viande de porc	Art. 5	
			Taux d'incorporation de viande bovine	Art. 5	
			Qualité de la viande	Art. 5	
			Type d'ingrédients et auxiliaires	Art. 6, Annexe 1	
			Type de hachage	Art. 7	
			Type de maturation (mode d'acidification)	Art. 8	
			Type de boyaux	Art. 9	
			Température d'étuvage	Art. 10	
			Existence d'un fumage	Art. 11	
			Température de fumage	Art. 11	
			Type de sciure	Art. 11	
Coloration, injection et trempage	Art. 11				
Température de séchage	Art. 12				

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier des charges

Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* (AUDESA) a.s.b.l.

Version 11 - Janvier 2015

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle
Page 2/3

Type de contrôle	Fréquence minimum cahier des charges	Fréquence OCI	Critères	Cahier des charges	Statut opérateur
			Durée de fabrication	Art. 13	
			Perte de poids	Art. 13	
			Type de croûte	Art. 14	
			Apparence visuelle	Art. 14	
			Coloration et enrobage	Art. 14	
			Emballage, conditionnement, présentation finale du produit	Art. 15, 16, 3	
			Etiquetage : - liste des emballages / étiquettes utilisés - coordonnées des imprimeurs - stock d'emballages / étiquettes - exemplaires d'emballages / étiquettes	Art. 17	Producteur, prétrancheur
Inspection de suivi	1 / opérateur / an		Registre de fabrication / de tranchage	Art. 4, 5	Producteur, prétrancheur
	4 / opérateur / an (1 analyse par type de saucisson : saucisson, collier, pipe)		Traçabilité		
			Registre des réclamations	-	
	1 / opérateur / an	idem	Prélèvement d'échantillons pour essais chimiques - teneur en HPD - teneur en matières grasses - teneur en protéines - teneur en sucres réducteurs - teneur en sel	Art. 18	Producteur
			Prélèvement d'échantillons pour tests sensoriels	Art. 21	

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne
Indications géographiques protégées (IGP)

Cahier des charges

Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* (AUDESA) a.s.b.l.

Version 11 - Janvier 2015

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle
Page 3/3

Type de contrôle	Fréquence minimum cahier des charges	Fréquence OCI	Critères	Cahier des charges	Statut opérateur
Inspection administrative	permanent	idem	Commandes d'emballages / d'étiquettes (évolution des stocks)	Art. 4, 17	Producteur, prétrancheur
			Conformité des emballages / étiquettes		
			Quantités commercialisées	Art. 4, 17	Prétrancheur
			Fournisseurs actifs	Art. 4	

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT

en qualité d'

INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)

(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie

Groupement demandeur et cahier des charges


(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 2

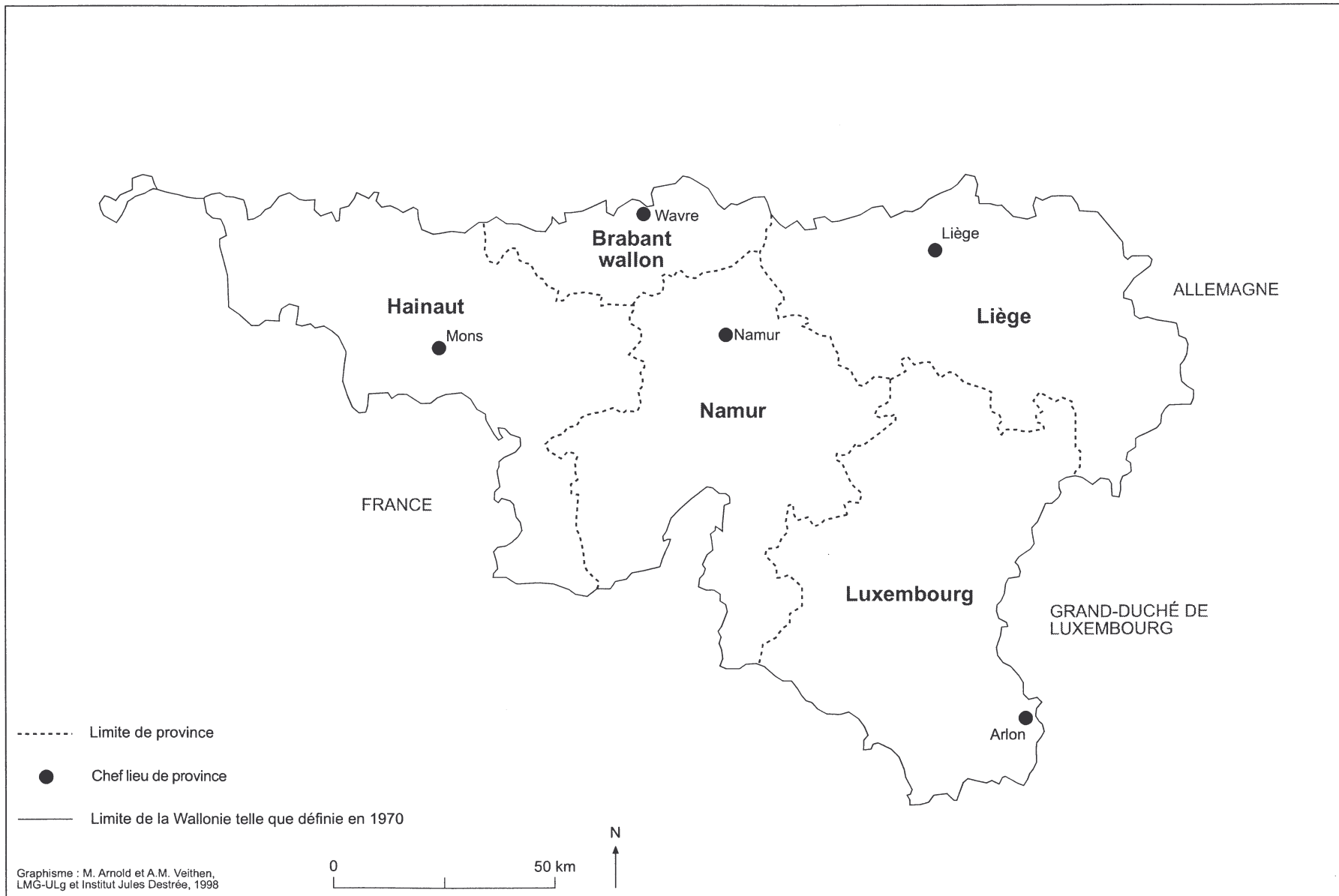
**Carte de l'aire géographique de production et cartes annexes
(spécificités de la zone)**

Carte 1 Wallonie : une région en Europe

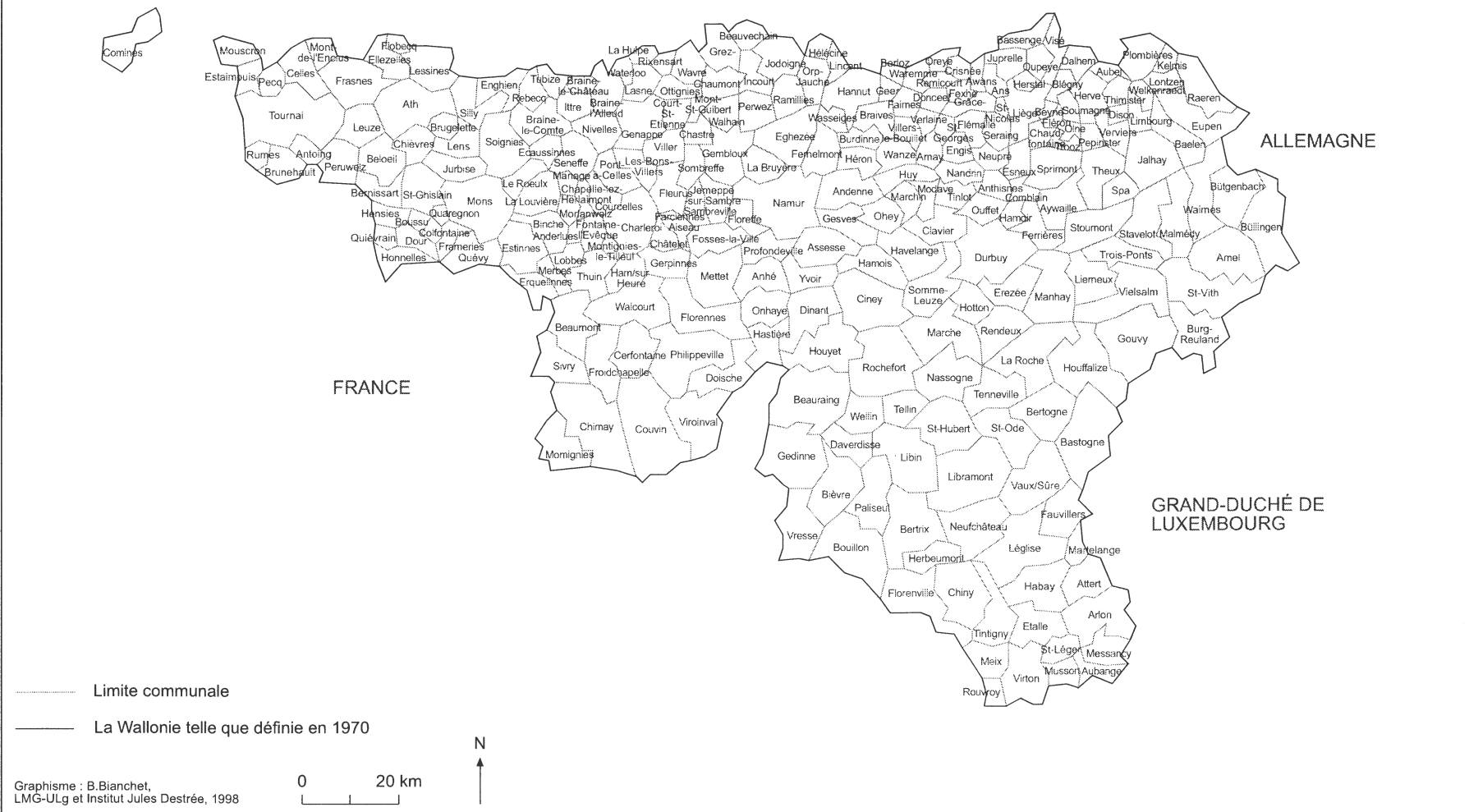


 Agglomération ou ville de plus de 100.000 hab.
 ou de plus de 50.000 hab. (en Wallonie et jusqu'à 50 Km de ses limites)
 Source : EUROSTAT, base de données GISCO 1996

30 15 0 30 60 90 120 150 Km



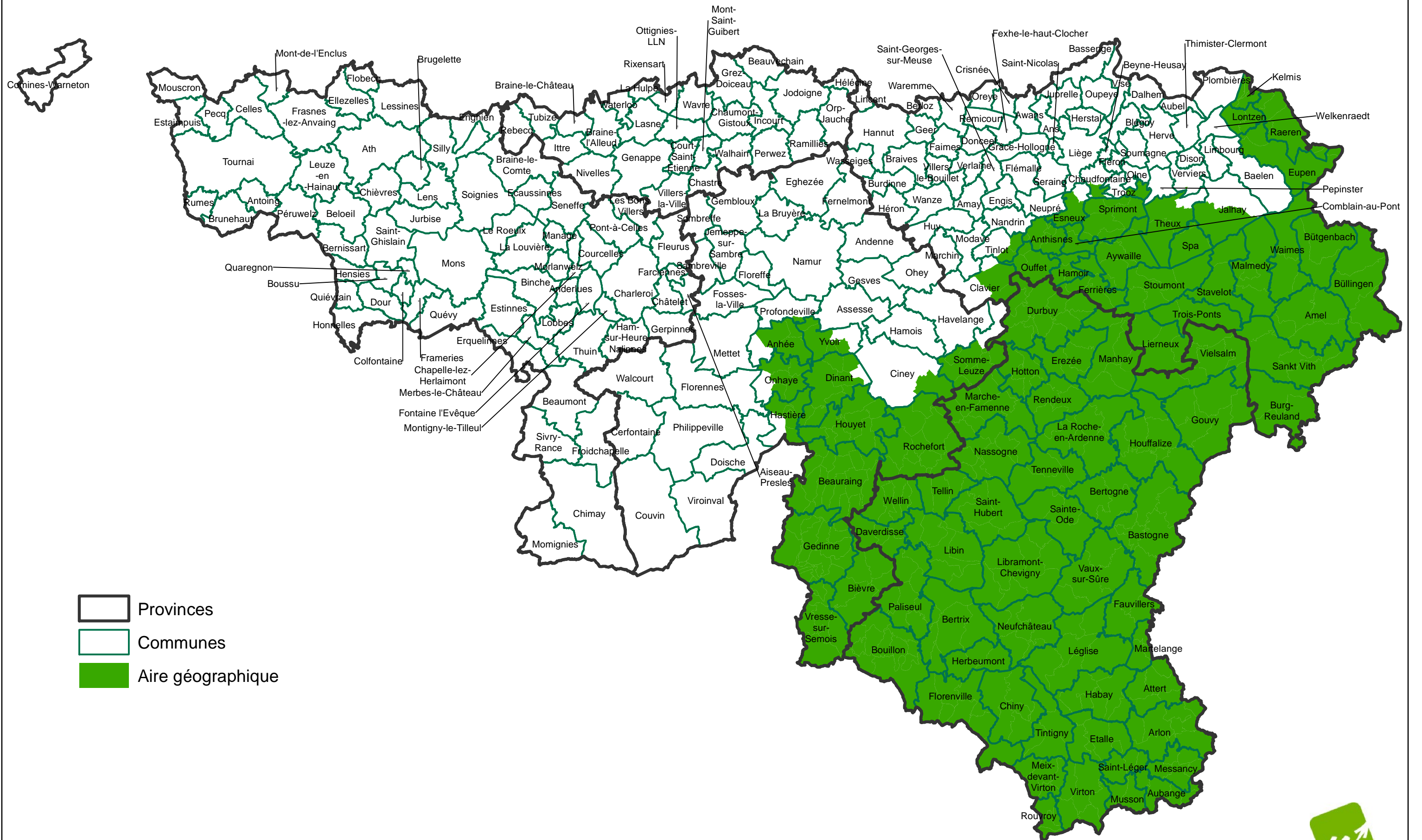
Voir aussi l'aire géographique du Saucisson d'Ardenne






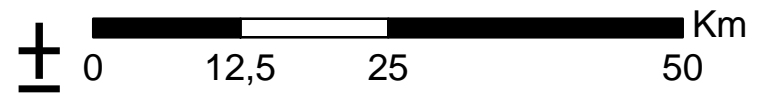


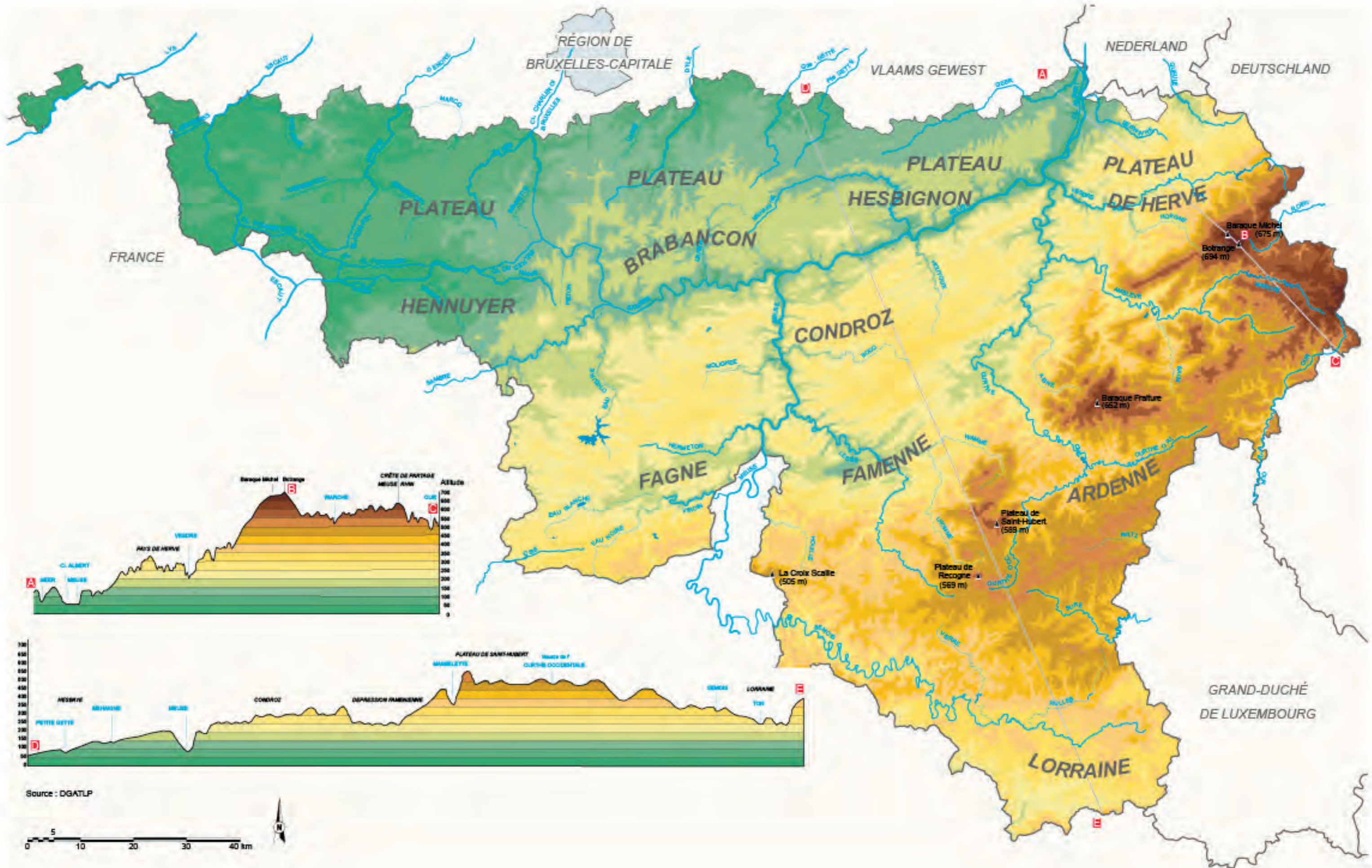
Fond communal avant fusion
(voir aussi la carte des régions
agricoles de Wallonie)

Aire géographique du Saucisson d'Ardenne



-  Provinces
-  Communes
-  Aire géographique







Relief et climat

La carte "relief" de la Wallonie prend tout son sens quand elle est lue en même temps que d'autres. Elle permet de visualiser les problèmes liés à l'aménagement du territoire : implantation des voies de communication, des zones agricoles et forestières, des équipements touristiques, du réseau urbain, etc. Elle permet aussi de comprendre les différences climatiques locales qui peuvent orienter les choix des sites favorables au logement, aux aires récréatives, ...

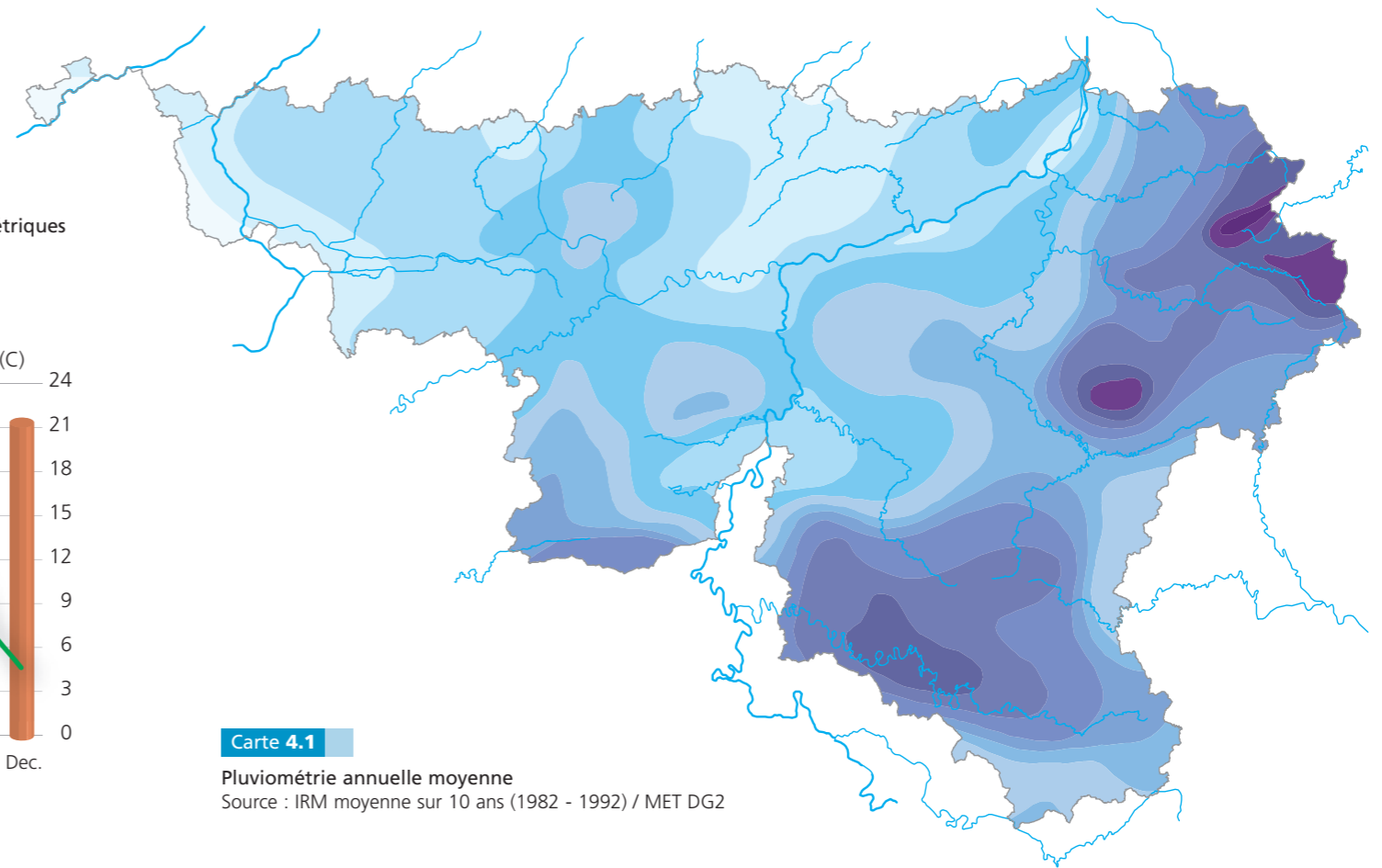
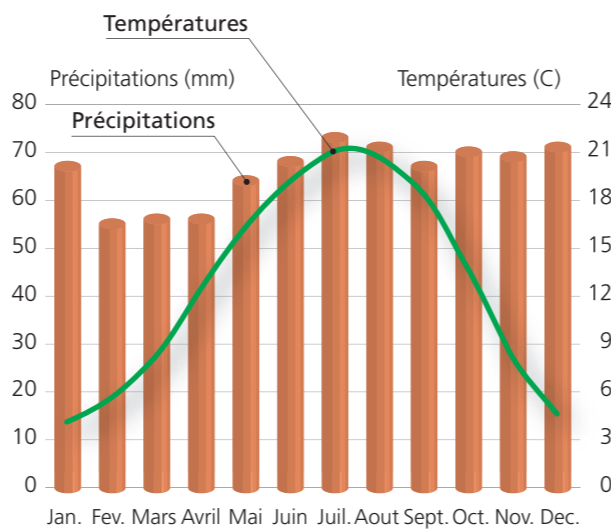
Traditionnellement, la Belgique est découpée en trois zones naturelles :
(le lecteur se servira de la carte des communes pour se situer)

- la Basse Belgique entre 0 et 50 m qui, avec les vallées de l'Escaut (Tournai), de la Lys (Comines), de la Haine (Mons et Borinage) et de la Dendre (Lessines), fait morphologiquement partie intégrante de la plaine maritime bordant la mer du Nord et la mer Baltique et s'étirant depuis Dunkerque jusqu'au bord de la Pologne en passant par les Pays-Bas et le Nord de l'Allemagne ;
- la Moyenne Belgique entre 50 et 200 m, inclut les bas-plateaux de Hainaut, de Brabant et de Hesbaye et se limite au nord du sillon Sambre et Meuse ;
- la Haute Belgique comprend tout le sud-est du pays. Elle fait partie du massif schisteux rhénan réparti sur plusieurs pays (Allemagne, Grand Duché de Luxembourg, France).

En simplifiant au maximum, le relief de la Wallonie peut être comparé à un toit à deux versants inégaux. Partant d'une altitude inférieure à 25 m, il s'élève progressivement d'ouest en est vers le point culminant du Signal de Botrange (694 m). Il redescend ensuite, sur une distance, plus courte vers le sud, en direction de la Lorraine.

La Région wallonne bénéficie d'un climat influencé par le Gulf Stream et les perturbations océaniques. Il est caractérisé par des températures modérées, une forte nébulosité et des pluies fréquentes mais peu abondantes. Il pleut entre 160 et 200 jours par an en Wallonie, soit, pratiquement, un jour sur deux.

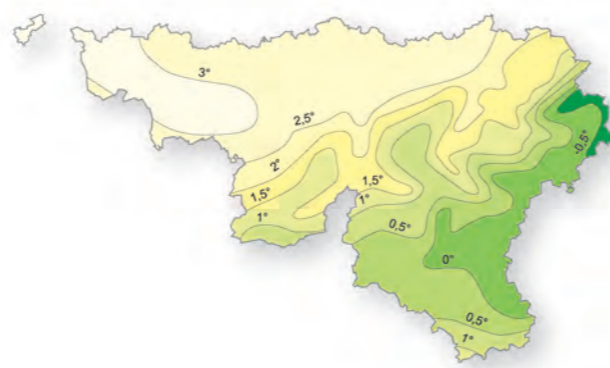
Figure 4.1
Gembloux : normales pluviométriques et thermométriques
Source : IRM – sur base d'observations de 1883 à 1979



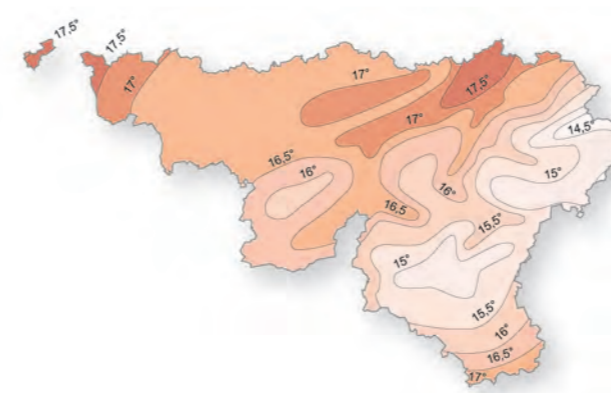
Carte 4.1
Pluviométrie annuelle moyenne
Source : IRM moyenne sur 10 ans (1982 - 1992) / MET DG2

<700 mm	700 750	750 800	800 850	850 900	900 950	950 1000	1000 1100	1100 1200	1200 1300	1300 1400	>1400
---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------	-----------	-----------	-----------	-----------	-------

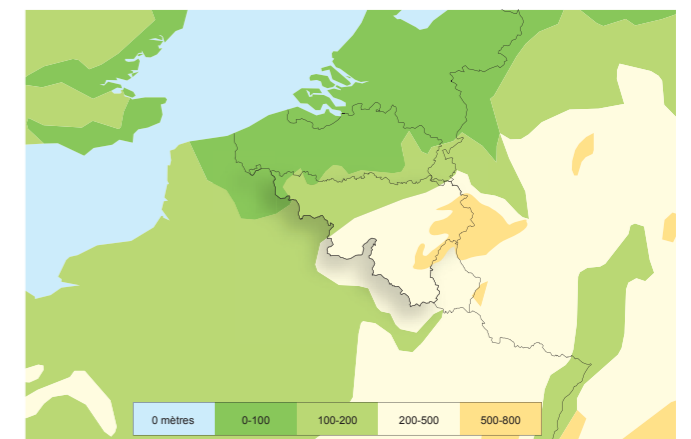
Carte 4.2
Isotherme de janvier
Source : IRM – esquisse climatologique de la Belgique

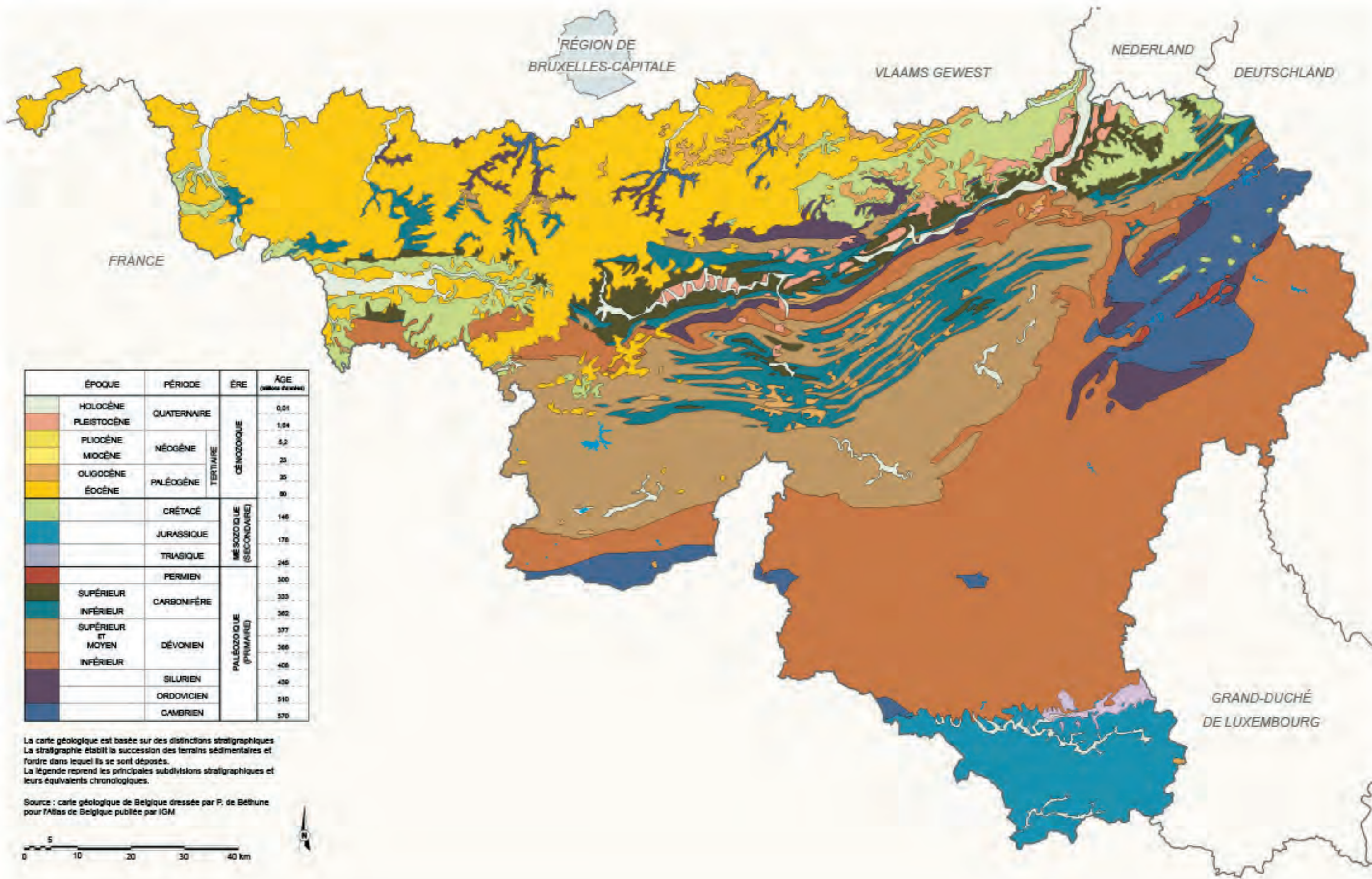


Carte 4.3
Isotherme de juillet
Source : IRM – esquisse climatologique de la Belgique



Carte 4.4
Relief du nord-ouest européen
Source : le grand Atlas Deboeck



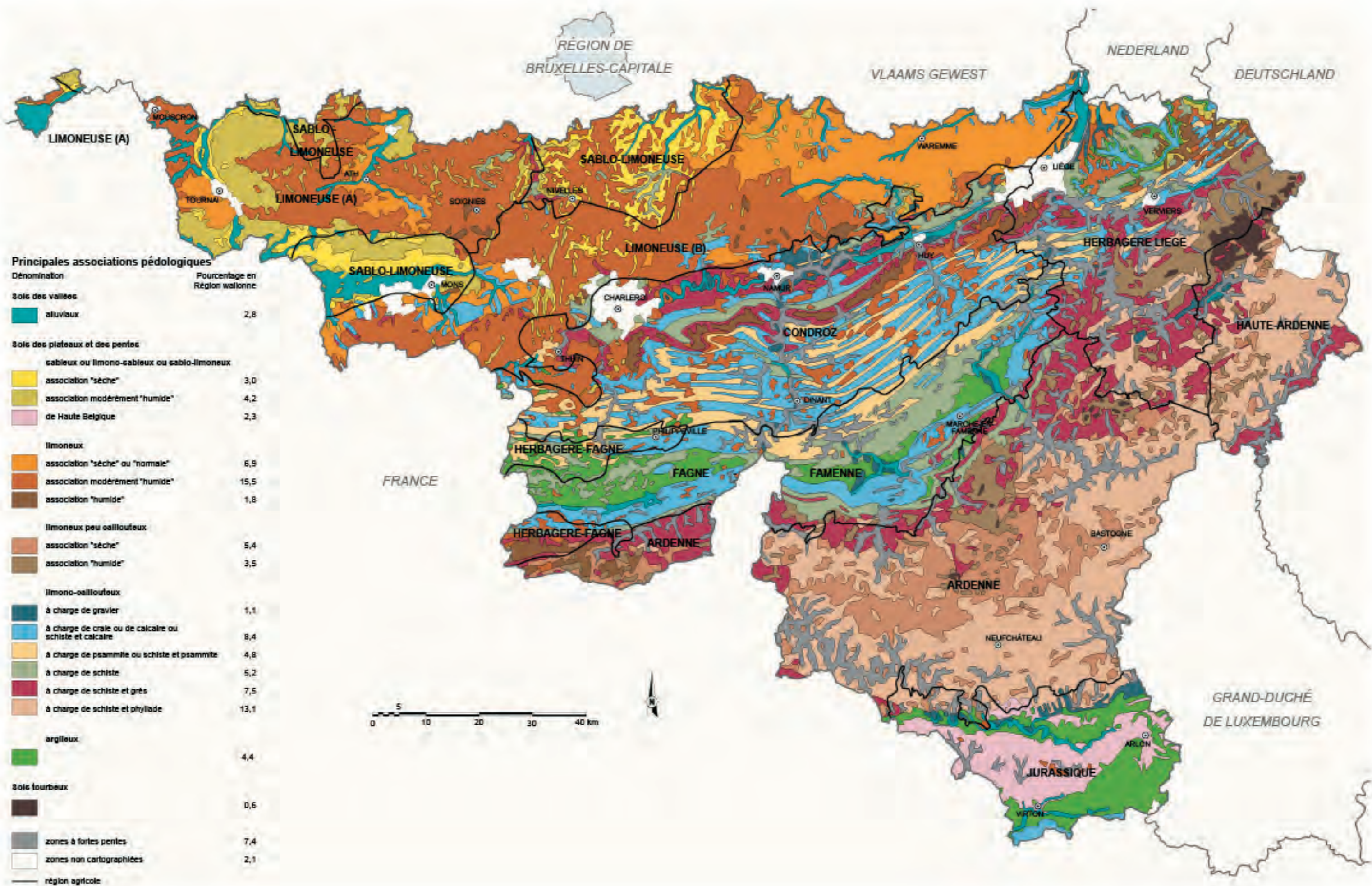


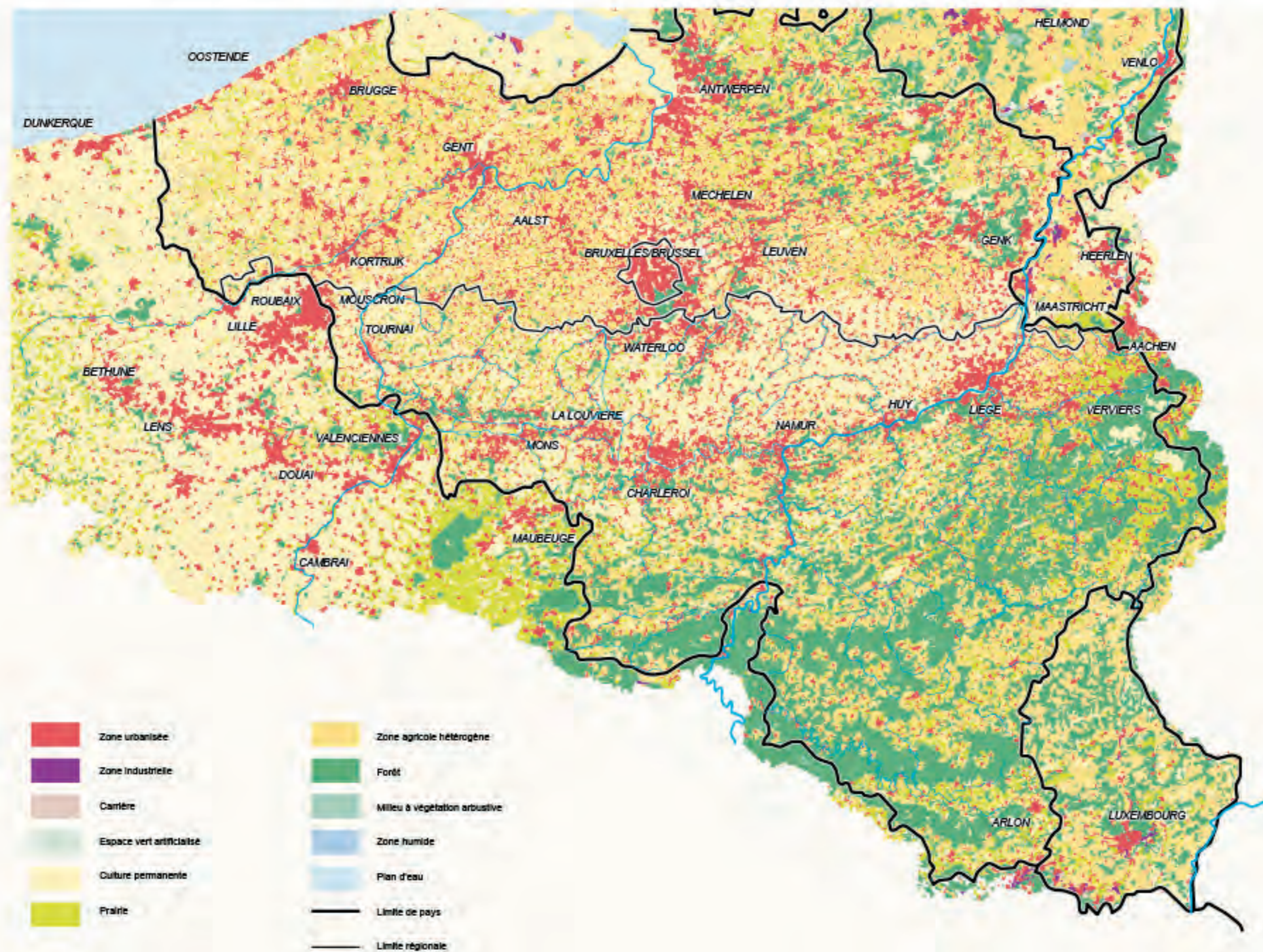
ÉPOQUE	PÉRIODE	ÈRE	ÂGE (millions d'années)	
HOLOCÈNE	QUATERNAIRE	CÉNOZOÏQUE	0,01	
PLEISTOCÈNE			1,84	
PLIOCÈNE	NÉOGÈNE		5,2	
MIOCÈNE			23	
OLIGOCÈNE	PALÉOGÈNE		35	
ÉOCÈNE			60	
	CRÉTACÉ		MÉSOZOÏQUE (SECONDAIRE)	146
	JURASSIQUE			176
	TRIASIQUE			246
	PERMIEN		PALÉOZOÏQUE (PRIMAIRE)	300
SUPÉRIEUR	CARBONIFÈRE	303		
INFÉRIEUR		362		
SUPÉRIEUR ET MOYEN	DÉVONIEN	377		
INFÉRIEUR		366		
	SILURIEN	426		
	ORDOVICIEN	510		
	CAMBRIEN	570		

La carte géologique est basée sur des distinctions stratigraphiques. La stratigraphie établit la succession des terrains sédimentaires et l'ordre dans lequel ils se sont déposés. La légende reprend les principales subdivisions stratigraphiques et leurs équivalents chronologiques.

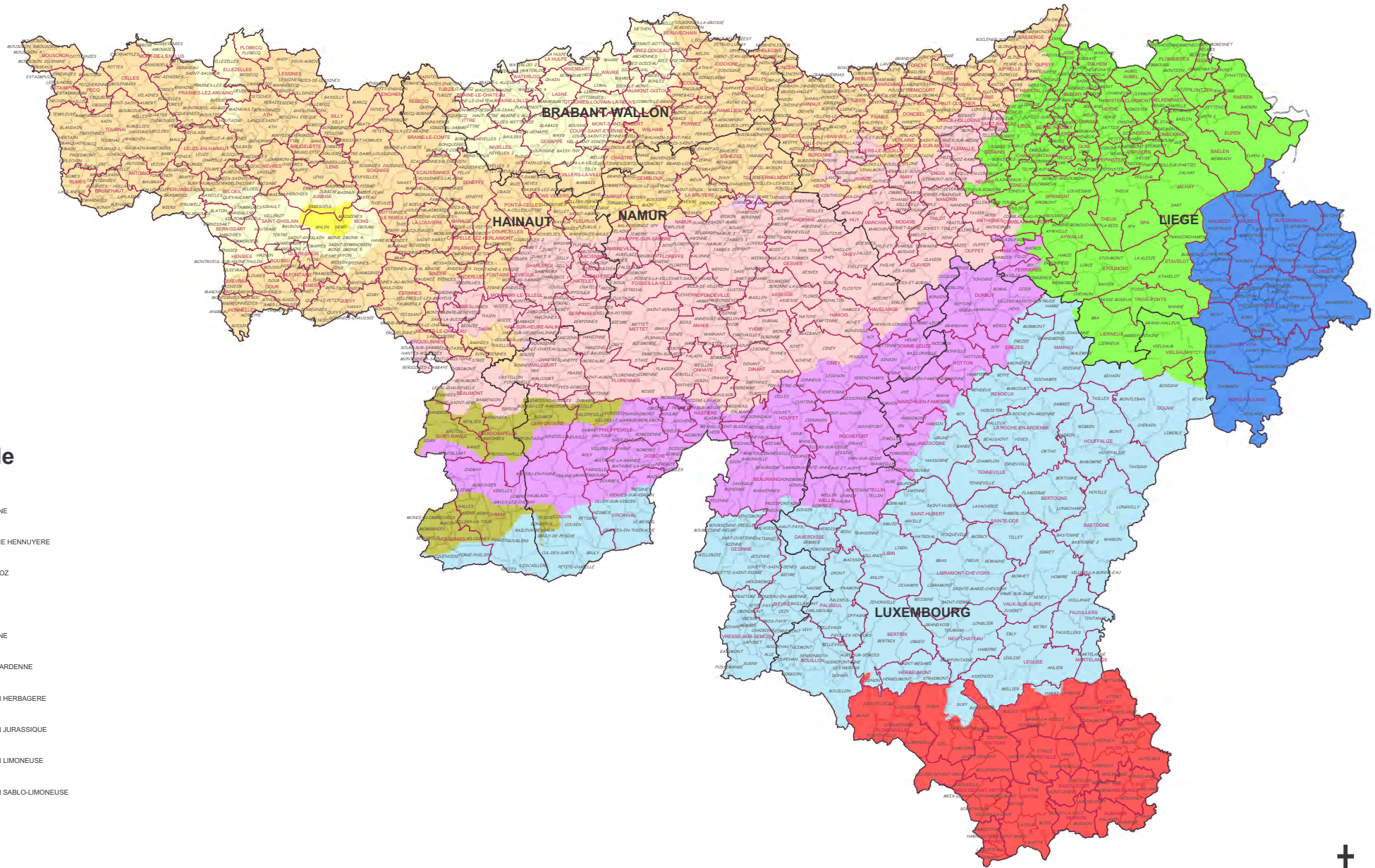
Source : carte géologique de Belgique dressée par P. de Béthune pour l'Atlas de Belgique publiée par IGM







LES RÉGIONS AGRICOLES DE WALLONIE

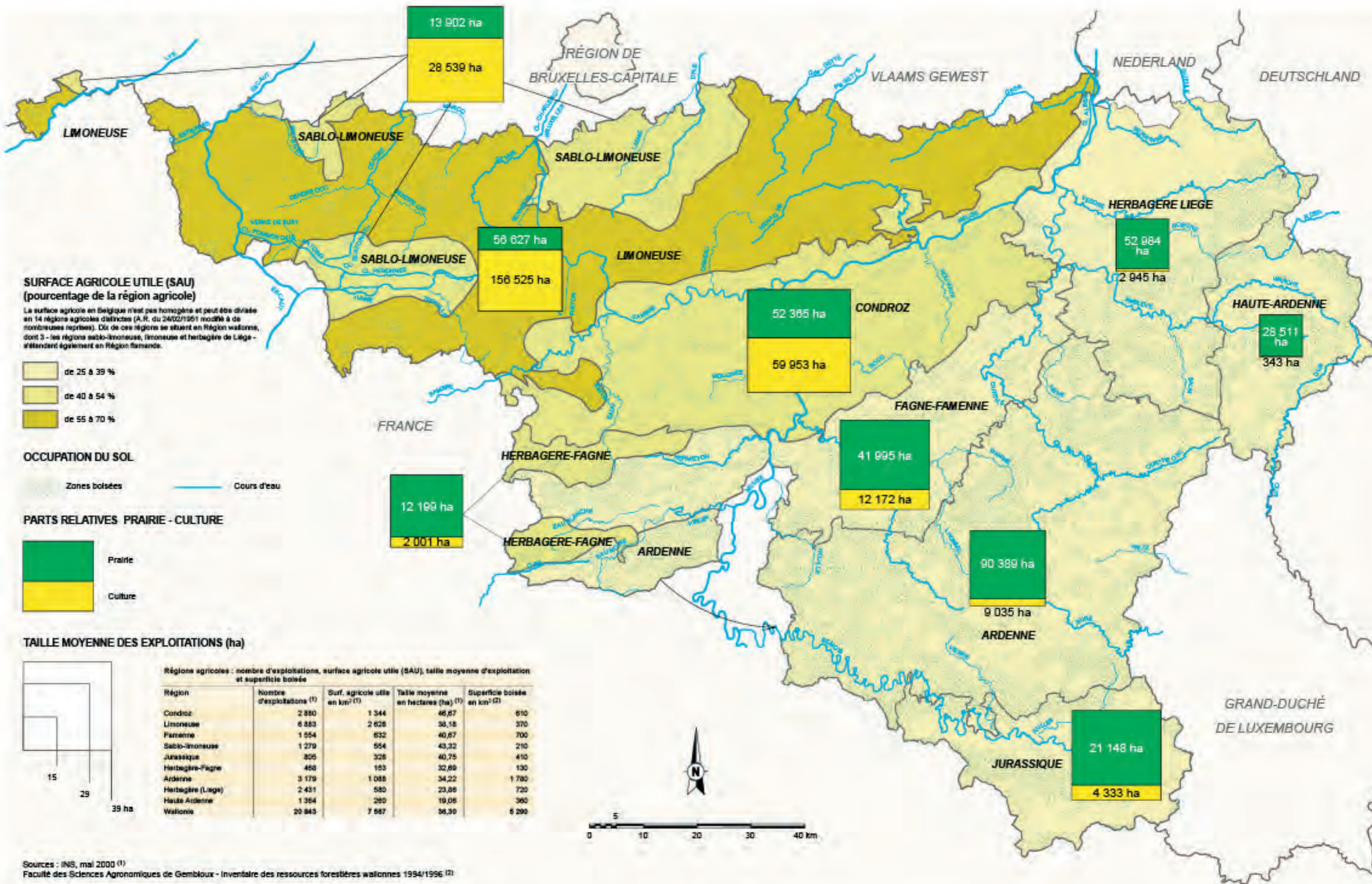


Légende

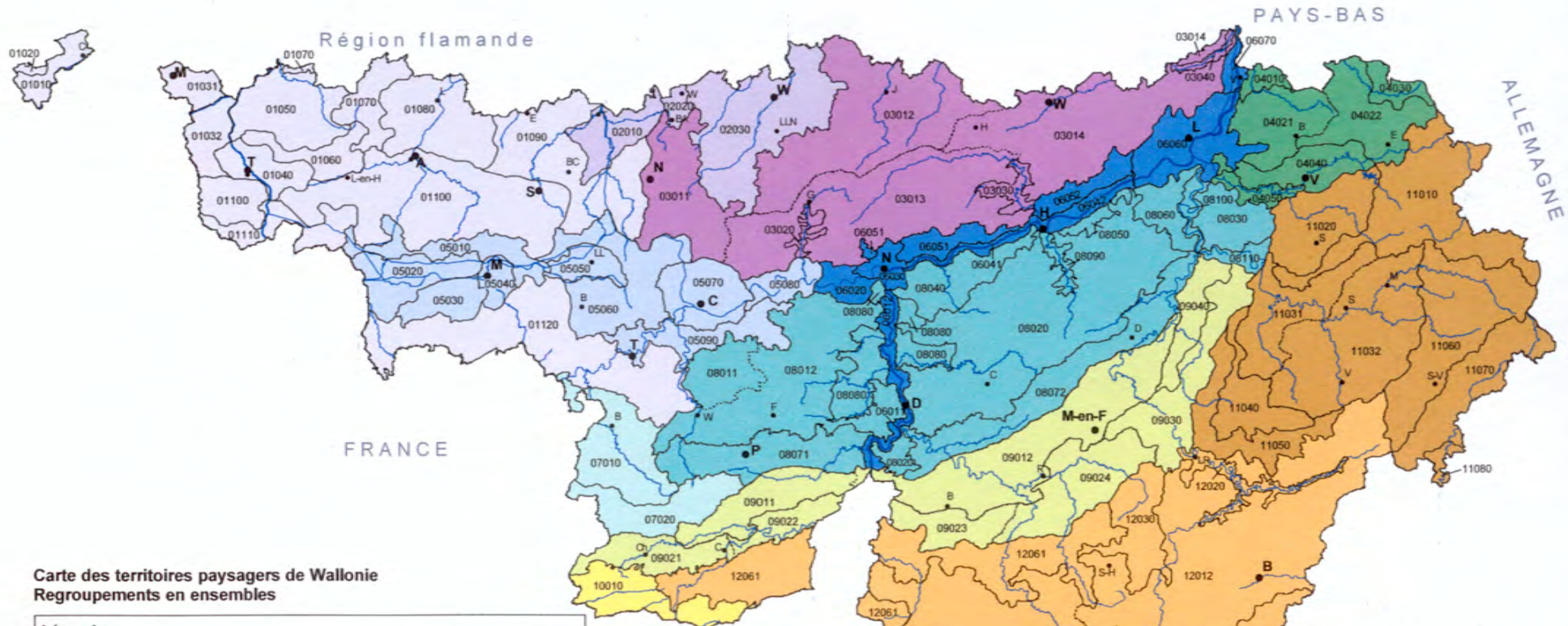
Région agricole

- ARDENNE
- CAMPINE HENNUYÈRE
- CONDROZ
- FAGNE
- FAMENNE
- HAUTE ARDENNE
- RÉGION HERBAGÈRE
- RÉGION JURASSIQUE
- RÉGION LIMONEUSE
- RÉGION SABLO-LIMONEUSE





Sources : INS, mai 2000 (1)
 Faculté des Sciences Agronomiques de Gembloux - Inventaire des ressources forestières wallonnes 1994/1996 (2)



Carte des territoires paysagers de Wallonie
Regroupements en ensembles

Légende

Ensembles paysagers

- Ensemble de la plaine et du bas-plateau limoneux hennuyers (01)
- Ensemble des vallonnements brabançons (02)
- Ensemble des bas-plateaux limoneux brabançon et hesbignion (03)
- Ensemble de l'Entre-Vesdre-et-Meuse (04)
- Ensemble de la Haine et de la Sambre (05)
- Ensemble mosan (06)
- Ensemble fagnard (07)
- Ensemble du moyen plateau condrusien (08)
- Ensemble de la dépression Fagne - Famenne et de sa bordure sud (09)
- Ensemble Thiérache, Sarts et Rièzes (10)
- Ensemble du haut plateau de l'Ardenne du nord-est (11)
- Ensemble du haut plateau de l'Ardenne centrale (12)
- Ensemble des côtes lorraines (13)

— limite de territoire paysager

..... limite de faciès paysager

~ cours d'eau



Sources:
Réseau hydrographique à 1:250.000 - MRW - modifié

Réalisation: E. Droeven & M. Kummerl (LEPUP-FUSAG)
sous la dir. du Prof. C. Faltz
Novembre 2003



**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 3

**Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire
et à la notoriété du *Saucisson d'Ardenne***

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 8, §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012) Annexe 3a - Bibliographie		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 1/2

ANNEXE 3a

Bibliographie

Travaux et sources imprimés

BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'INTÉRIEUR, *Loi sur le défrichement des terrains incultes (du 25 mars 1847)*, Bruxelles, 1848.

BUREN R., *Le goût de l'Ardenne, cent et onze recettes traditionnelles*, Bruxelles, 1995, p.29.

CLÉMENT G., *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*, Bruxelles, 1947.

CLÉMENT G., *Le Conseiller culinaire*, Bruxelles, 1977.

COSYN M., *Florenville. Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, Bruxelles, [vers 1930].

DION A. *Couées Grand-Mère*, dans *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*, vol. 1, Namur, 1981, recette n° 238.

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, s.l., 1981, p.4.

LEHOUX C. et MASSON A., *Étude « Tests consommateurs et questionnaire marketing 'Cœur de Jambon d'Ardenne' »*, Bruxelles, 2009.

NICOLAS N., *Wallonie. Cuisine et traditions*, s. l., 1995, p. 17.

VAN GELDEREN Ch., *Trésors gourmands de Wallonie. À la découverte des produits d'exception du terroir wallon*, s. l., 1999, p. 123.

VAN KERCKHOVEN M., *La science moderne de la charcuterie*, Louvain, 1943, p. 3.

VINCK V., *Manuel technique pour bouchers et charcutiers*, Anvers, 1948, p. 366-369.

ZELLER S., *Oiseaux sans tête à l'Ardennaise*, dans *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte*, vol. 1, Namur, 1981, recette n° 93.

Autres sources

Établissement A. Germonprez, dans *Le Journal de la Viande*, n°21, 5 juin 1949.

La Bonne recette. Saucisson d'Ardenne, dans *Le journal de la Viande*, n° 42, 13 mai 1950

La Bonne recette. Saucisson d'Ardenne, dans *Le Journal de la Viande*, n° 43, 28 mai 1950.

Menu, dans *Maxi Frites*, <http://www.maxi-frites.be/Maxi - Frites Menu 2013.pdf> (Consulté le 15 décembre 2014).

Relevé des prix du *Saucisson d'Ardenne* effectué par la Cellule d'Appui aux Indications géographiques (CAIG) le 5 août 2014.

Technique et produits. Le Saucisson d'Ardenne, dans *Le Journal de la Viande*, n° 75, 12 novembre 1951.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 8, §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012) Annexe 3a - Bibliographie		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 2/2

Internet

À la découverte de la charcuterie à l'ITCA, dans INSTITUT DES TECHNIQUES ET DES COMMERCES AGRO-ALIMENTAIRES, *L'ITCA : des métiers d'avenir, une école à vivre*, http://www.itca.be/boucherie_charcuterie.php (Consulté le 14 janvier 2014).

Pipes d'Ardenne, dans OFFICE DES PRODUITS WALLONS A.S.B.L., *Producteurs, restaurants et magasins du terroir !*, <http://www.opw.be/produits.php?id=ro4&tid=2&docid=1804> (Consulté le 26 août 2014).

Assiette de charcuterie ardennaise, dans EDEN ARDENNE, *The menu*, http://www.eden-ardenne.be/en/page/the_menu (Consulté le 26 août 2014).

Un lieu unique, dans *Pistolet original* (Comptoir-épicerie), <http://www.pistolet-original.be/le-concept/le-lieu-unique/> (Consulté le 26 août 2014).

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 8, §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012) Annexe 3b - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du <i>Saucisson d'Ardenne</i>		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 1/1

ANNEXE 3b

Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson d'Ardenne*

Les documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson d'Ardenne* sont consultables sur place ou peuvent être obtenus sous forme de copies à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie
Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement
Département du Développement
Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17
email : damien.winandy@spw.wallonie.be

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,
Collier d'Ardenne,
Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Première partie
Groupement demandeur et cahier des charges
(article 8 §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012)

ANNEXE 4

Notoriété des producteurs et statuts de l'a.s.b.l. AUDESA

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 8, §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012) Annexe 4a - Notoriété des producteurs		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 1/1

ANNEXE 4a

Notoriété des producteurs

Les documents relatifs à la notoriété des producteurs sont consultables sur place ou peuvent être obtenus sous forme de copies à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie
 Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement
 Département du Développement
 Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14
 B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17
 email : damien.winandy@spw.wallonie.be

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (art. 8, §1er, a) et b) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Groupement demandeur - Cahier des charges (art. 7 du Règlement (UE) n° 1151/2012) Annexe 4b - Statuts de l'a.s.b.l. AUDESA		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 1/1

ANNEXE 4b

Statuts de l'a.s.b.l. AUDESA

Les statuts de l'a.s.b.l. AUDESA sont consultables en ligne sur le site Internet du Service public fédéral Justice - Moniteur Belge - Banque de données des personnes morales, à l'adresse suivante :

<http://www.ejustice.just.fgov.be/tsv/tsvf.htm>

En cas d'inaccessibilité du site, copie des documents peut être obtenue à l'adresse suivante :

Service public de Wallonie
Direction générale opérationnelle de l'Agriculture, des Ressources naturelles et de l'Environnement
Département du Développement
Direction de la Qualité

Chaussée de Louvain, 14
B - 5000 - NAMUR

Tél. : 081 64 96 08 / 17
email : damien.winandy@spw.wallonie.be

**Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne*
(AUDESA) a.s.b.l.**

***Saucisson d'Ardenne,*
Collier d'Ardenne,
*Pipe d'Ardenne***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
en qualité d'
INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTEGEES (IGP)
(Règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie
Document unique

(art. 6 §1^{er}, art. 7 §1^{er} et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6 §1 ^{er} , art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 1/6

DOCUMENT UNIQUE

« SAUCISSON D'ARDENNE » / « COLLIER D'ARDENNE » / « PIPE D'ARDENNE »

N° UE:

AOP () IGP (X)

1. DÉNOMINATION

« Saucisson d'Ardenne » / « Collier d'Ardenne » / « Pipe d'Ardenne »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

Belgique

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENRÉE ALIMENTAIRE

3.1. Type de produit

Classe 1.2. : Produits à base de viande

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

Les trois dénominations correspondent à un même produit de charcuterie (saucisson) fumé, séché, issu de la fermentation de viande de porc, ou de viande de porc et de bœuf.

D'aspect cylindrique, ce produit peut se présenter sous trois formes (ayant chacune une dénomination propre) :

- le saucisson : droit et allongé, diamètre compris entre 30 et 90 mm, longueur de maximum 60 cm (poids maximum d'environ 2.2 kg) lorsque vendu entier au consommateur ;
- le collier : en arc de cercle, diamètre compris entre 20 et 40 mm et poids compris entre 200 et 600 g ;
- la pipe : droite et allongée, diamètre et poids respectivement de 30 mm et 150 g maximum.

L'aspect extérieur est lisse et légèrement huileux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Son aspect naturel ne peut être modifié par quelque procédé que ce soit. A la coupe, la couleur de la viande est rouge franc, celle du gras est blanche. Les grains (maigre et gras) sont bien distincts et délimités, arrondis ou faiblement étirés. L'individualisation des grains n'empêche pas le haché d'être parfaitement lié visuellement. La taille des grains est fine à moyenne : leur plus grande longueur varie de 4 à 8 mm.

La texture de la chair est tendre mais ferme. La siccité du produit, moyenne (maximum 60 % d'humidité sur produit dégraissé), engendre une fermeté qui ne permet pas une déformation de l'extérieur du produit par simple pression du doigt. La texture en bouche est cependant souple et ne procure pas une impression de sécheresse, bien que la teneur en matière grasse soit limitée (maximum 50 % sur matière sèche). Elle est homogène et non granuleuse.

L'arôme fumé est dominant, la saveur fumée est fine et plus ou moins franche, en fonction des producteurs ; elle persiste en bouche. Sa finesse provient de la combustion lente (fumée froide), dans une chambre de fumée, de bois de feuillus (chêne et / ou hêtre). On perçoit une légère odeur de viande fraîche et d'épices. Le goût fumé du Saucisson d'Ardenne s'associe harmonieusement avec une légère acidité et des saveurs épicées (boisées, poivrées, résineuses) bien en lien avec l'aromate traditionnellement utilisé, la baie de genévrier, lors

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6 §1 ^{er} , art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 2/6

du fumage. Les autres épices doivent rester discrètes. Lorsque présent, le goût aillé est léger.

Le Saucisson d'Ardenne se différencie de son homologue gaumais par son grain plus fin, un degré de séchage plus important et l'utilisation d'épices spécifiques (baies de genévrier notamment) soit dans la mûlée soit au fumage.

Critères physico-chimiques :

- acidité (pH) : 4,7 à 5,2 ;
- humidité sur produit dégraissé (HPD) : maximum 60 % ;
- teneur en lipides : maximum 50 % par rapport à la matière sèche ;
- teneur en protéines : minimum 40 % par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines : maximum 2,0 ;
- rapport collagène / protéines : maximum 0,15 ;
- teneur en sucres réducteurs exprimés en glucose : maximum 2,0 % ;
- activité de l'eau : maximum 0,92, le maximum peut être supérieur à 0,92 si un *challenge test* permet d'assurer une absence de développement de *Listeria monocytogenes* (Règlement (CE) n° 2073/2005) ;
- teneur en sel : maximum 4,0 % par rapport à la matière fraîche sur produit fini.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

La matière première est constituée soit de viande de porc exclusivement, soit de viande de porc et de bœuf. La viande bovine ne peut être incorporée qu'à raison de 40 % maximum du total en poids frais de la matière première. La viande de porc est composée de lard et de viande maigre. La viande de cinquième quartier, les viandes séparées mécaniquement, ainsi que les diaphragmes de porc et de bœuf et les couennes, sont exclues.

Une liste positive délimite les ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs autorisés.

Seuls les boyaux poreux de type naturel, cellulosique (uniquement pour les formes prétranchées), en collagène ou collés sont autorisés. Ils ne peuvent pas être colorés.

Pour le fumage, les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent de feuillus (chêne et / ou hêtre). L'emploi de bois de résineux et de bois de réemploi est proscrit sous toutes leurs formes (sciures, etc.). Les fournisseurs garantissent l'utilisation d'une huile de qualité alimentaire pour le graissage de leur matériel. L'ajout de baies de genévrier au combustible est autorisé.

3.4. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

L'entièreté de la fabrication (de la préparation de la mûlée au séchage) se déroule dans la zone « Ardenne ».

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Tout conditionneur / prétrancheur s'identifie auprès de l'organisme certificateur indépendant attitré au producteur / fournisseur concerné avant d'entamer toute première opération pour ce client producteur et / ou un nouveau client distributeur et / ou pour son propre compte. Tout producteur signale à l'organisme certificateur indépendant qui lui est attitré tout conditionneur / prétrancheur en lien avec sa production et dont il a connaissance.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne
Indications géographiques protégées (IGP)

Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012)
Document unique (art. 6 §1^{er}, art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)

Association pour l'Usage et la Défense du *Saucisson d'Ardenne* (AUDESA) a.s.b.l.

Version 6 - Janvier 2015

Page 3/6

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

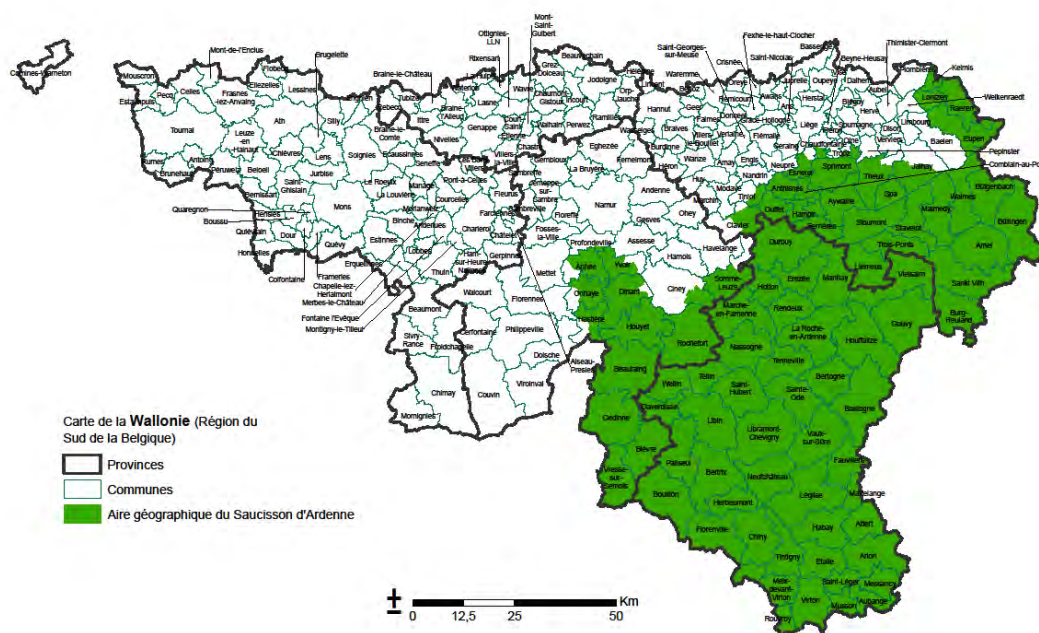
Tout produit bénéficiant d'une des trois dénominations enregistrées est étiqueté dès la fin du processus de fabrication ou, le cas échéant, au conditionnement.

L'étiquetage du produit comporte, y compris pour les formes prétranchées, la dénomination enregistrée correspondant à la forme du produit, le logo européen de l'Indication géographique protégée (IGP) (dans le même champ de vision que la dénomination), une référence à l'organisme certificateur indépendant attiré au producteur et pour les formes prétranchées, la référence du producteur.

Tout étiquetage et mode d'identification fait l'objet d'une approbation préalable de l'organisme certificateur indépendant attiré à la production concernée.

4. DESCRIPTION SUCCINCTE DE LA DÉLIMITATION DE L'aire GÉOGRAPHIQUE

La zone « Ardenne » est identique à celle définie en 1974 pour le Jambon d'Ardenne IGP ; elle couvre l'entièreté de la province du Luxembourg et certains cantons – ou parties de cantons – judiciaires attenants des provinces de Liège (7 cantons, 29 entités, 82 anciennes communes) et de Namur (4 cantons, 14 entités, 114 anciennes communes).



5. LIEN AVEC L'aire GÉOGRAPHIQUE

Le lien entre le Saucisson d'Ardenne et l'aire géographique de sa production est double, fondé sur des facteurs naturels et une réputation affirmée.

Facteurs naturels

La zone « Ardenne » telle que définie au point 4 comprend des massifs s'élevant jusqu'à 700 mètres d'altitude. Ils constituent un butoir pour les masses d'air humide apportées par

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6 §1 ^{er} , art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 4/6

les vents dominants du sud-ouest ; il en découle un climat humide et froid caractéristique : hivers longs et froids (octobre à mai) et étés pluvieux.

La forêt actuelle de l'Ardenne est issue de l'ancienne forêt charbonnière, dans laquelle les hêtres et chênes, espèces endémiques de cette région, étaient les essences dominantes. L'élevage prédomine dans cette zone car son relief de plateaux avec de grandes pentes et ses sols peu fertiles ont défavorisé le développement des grandes cultures.

Le défrichage de la forêt et les techniques agropastorales ancestrales appliquées dans ces régions ont favorisé l'apparition de landes humides dans les vallées, dont la flore type était principalement composée de bruyères et de genévrier.

Le Fumage

L'art de la fumaison est sans conteste inscrit dans la tradition ardennaise. Le caractère fumé du Saucisson d'Ardenne constitue donc sa principale spécificité.

Le fumé est à la fois franc, dominant dans l'odeur, et délicat au goût. Sa finesse provient de la combustion lente de bois de feuillus, principalement de chêne et de hêtre. Le résultat de cette imprégnation par les arômes fumés peut, à l'appréciation de l'artisan, être amélioré par la combustion de baies de genévrier, condiment utilisé typiquement en Ardenne. Celles-ci apportent un cachet aromatique particulier caractérisé par un goût boisé, poivré et légèrement résineux.

Le fumage des salaisons pratiqué en Ardenne est différent de celui pratiqué dans les zones contiguës ou proches : en Forêt noire (Allemagne), le fumage est nettement plus poussé et provient de la combustion d'espèces résineuses ; en Gaume, il est plus discret, et dans les Ardennes françaises, il est absent.

Viande de porc et viande bovine

L'histoire du cochon en Ardenne est étroitement associée à l'histoire de la forêt qui couvrait anciennement le massif ardennais. La trilogie « cochon, salaison et saucisson » a profondément marqué cette région.

Les artisans charcutiers de la région ont emmagasiné un savoir-faire au fil des siècles leur permettant de valoriser chaque partie du porc. Ainsi, les parties les plus fines sont transformées en Jambon d'Ardenne et les parties moins nobles sont utilisées pour le Saucisson d'Ardenne.

À la fin du 19^e s., le développement d'un élevage bovin mixte a incité les charcutiers à incorporer de la viande bovine dans le Saucisson d'Ardenne. A partir des années 1950, la sélection de bovins de plus en plus viandeux et de moins en moins gras – aboutissant aux taurillons culards de la race Blanc-Bleu Belge qui dominent actuellement le marché national – a eu pour effet d'engendrer en boucherie une diminution de la quantité de bas morceaux devant être valorisés – et valorisables de par les caractéristiques requises (graisse, couleur) – en charcuterie. L'incorporation de viande bovine dans la charcuterie a donc globalement diminué, allant jusqu'à disparaître complètement chez certains producteurs. Cette pratique s'est cependant partiellement maintenue. En effet, alors que les boucheries des grandes surfaces se tournaient vers une viande de taurillon maigre mais présentant peu de goût, certains artisans bouchers-charcutiers se sont démarqués en travaillant de la vache ou de la génisse afin de continuer à proposer aux amateurs une viande plus grasse mais plus goûteuse. Ils se sont donc retrouvés à nouveau avec des bas morceaux à valoriser dans leur charcuterie, bas morceaux dont les caractéristiques correspondaient d'ailleurs aux qualités requises pour une viande bovine destinée à participer à l'élaboration d'une charcuterie de bonne tenue (apport de liant, de graisse, de coloration). Deux recettes coexistent donc actuellement : l'une à base de porc, l'autre faisant intervenir une proportion de bœuf pouvant aller jusqu'à 40 % du poids de la méele.

À noter que les différences gustatives perceptibles à travers l'ensemble de la production du Saucisson d'Ardenne sont liées essentiellement à la qualité du fumage et au goût apporté

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6 §1 ^{er} , art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 5/6

par les épices dans la mûlée plutôt qu'à la proportion viande de porc / viande bovine. L'influence du type de viande est donc imperceptible pour le consommateur.

Réputation

Réputation et antériorité d'usage de la dénomination

L'usage de la dénomination « Saucisson d'Ardenne » est attestée depuis 1890, date à laquelle des recettes écrites de Saucisson d'Ardenne (1890-1900) apparaissent dans les ouvrages spécialisés grâce à l'arrivée de la technologie moderne ou de la mécanisation : le hachoir, le moulin à viande, le *cutter*, les chambres froides.

Les manuels de boucherie-charcuterie et la presse spécialisée expliquent le procédé de fabrication du Saucisson d'Ardenne, par exemple *La science moderne de la charcuterie* [1943] de M. Van Kerckhoven ou encore le *Manuel technique pour bouchers et charcutiers* [1948] de V. Vinck ainsi que *Le Journal de la Viande* en mai 1950 puis en novembre 1951. Actuellement, l'apprentissage de la méthode de fabrication de ce saucisson est possible grâce à la filière « Boucherie-Charcuterie » de l'Institut des Techniques et des Commerces agroalimentaires de Namur.

Les publicités qui apparaissent dans les guides touristiques présentent le Saucisson d'Ardenne comme un atout touristique pour les villes ardennaises, telles les enseignes de la *Maison G. Fauchon* (Florenville) et la *Boucherie-Charcuterie H. Bernique-Jacquet* (Florenville) diffusées par exemple dans le *Guide Cosyn de Florenville, Chiny, Martué, Sainte-Cécile, Herbeumont, Orval*, édité vers 1930. Il est également présenté comme une des « spécialités régionales » de la province de Luxembourg dans *l'Inventaire des produits régionaux* réalisé en 1981 par la Fédération touristique du Luxembourg belge ou encore comme une spécialité culinaire wallonne selon Ch. Van Gelderen dans son livre *Trésors gourmands de la Wallonie* [1999].

Le Saucisson d'Ardenne trouve également sa place dans les livres de recettes. En 1947, G. Clément explique que le Saucisson d'Ardenne « est une merveille comme hors d'œuvre ; comme accompagnateur de viandes froides » dans son ouvrage *Un choix de hors d'œuvre et de plats froids*, et l'utilise dans la recette de la « Poteye de bœuf », une spécialité culinaire de la province de Luxembourg, comme relaté dans son ouvrage *Le Conseiller culinaire* [1977]. Dans le livre *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981], S. Zeller l'intègre dans la recette des « Oiseaux sans tête à l'Ardennaise ».

Le Collier d'Ardenne est, lui, mentionné notamment dans une publicité des *Etablissements A. Germonprez* figurant dans *Le Journal de la Viande* [5 juin 1949] et dans l'ouvrage de R. Buren *Le goût de l'Ardenne* [1995] ; il est utilisé dans la recette des « Couées Grand-Mère » donnée par A. Dion dans le livre *Les meilleures Recettes de Wallonie recueillies par Zone Verte* [1981].

La Pipe d'Ardenne, enfin, est évoquée dans le livre de N. Nicolas, *Wallonie. Cuisine et traditions* [1995] et l'Office des Produits wallons en fait actuellement la promotion sur son site Internet.

Réputation actuelle

Les restaurants participent largement à la notoriété du Saucisson d'Ardenne, essentiellement grâce à l'« Assiette de charcuterie ardennaise » comme celle de l'hôtel-restaurant *Eden Ardenne* (Neufchâteau). Quant à la Pipe d'Ardenne, elle est commercialisée dans les enseignes de la petite restauration comme *Le Pistolet* (Bruxelles) ou encore les établissements de la chaîne *Maxi-Frites*, etc.

Le prix de vente du Saucisson d'Ardenne se situe entre 14 et 23 euro le kilo et peut atteindre le double du prix d'un salami de même catégorie, témoignage du fait que le Saucisson d'Ardenne bénéficie d'une forte valeur ajoutée. Celui du Collier d'Ardenne se situe entre 12 et 23 euro le kilo. La Pipe d'Ardenne, produit plus basique, est plus souvent vendue à la pièce, dans une fourchette de prix allant de 0,90 à 2 euro, ou en fagot.

Saucisson d'Ardenne, Collier d'Ardenne, Pipe d'Ardenne Indications géographiques protégées (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2de partie (art. 8 §1er, c) du Règlement (UE) n° 1151/2012) Document unique (art. 6 §1 ^{er} , art. 7 § 1er et annexe I du Règlement (UE) n° 668/2014)		
Association pour l'Usage et la Défense du <i>Saucisson d'Ardenne</i> (AUDESA) a.s.b.l.	Version 6 - Janvier 2015	Page 6/6

A l'heure actuelle, le caractère « fumé » spécifique est sans conteste, pour le consommateur belge, l'élément qui fait la réputation du Saucisson d'Ardenne, ce qui en assure l'essentiel de sa typicité et qui le rattache le plus profondément à sa zone de production d'origine (C. Lehoux, A Masson, *Etude « Tests consommateurs et questionnaire marketing 'Cœur de Jambon d'Ardenne' »* [2009]). « Ardenne » et « fumé » sont donc indissociables.

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=73