

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumais
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumaise
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 1/27

Table des matières

0.	Introduction	2
0.1.	Objet du dossier.....	2
0.2.	Motivations.....	2
1.	Groupement demandeur.....	3
2.	Cahier des charges (art. 7 du règlement (UE) n° 1151/2012)	3
2.1.	Nom du produit	3
2.2.	Description du produit.....	3
2.2.1.	Généralités	3
2.2.2.	Caractéristiques du produit fini	4
2.2.2.1.	Caractéristiques physico-chimiques	4
2.2.2.2.	Caractéristiques organoleptiques	4
2.3.	Délimitation de l'aire géographique	5
2.4.	Preuve de l'origine et traçabilité du produit	5
2.5.	Méthode d'obtention du produit	6
2.5.1.	Matières premières et ingrédients	6
2.5.1.1.	Matières premières	6
2.5.1.2.	Ingrédients.....	6
2.5.2.	Fabrication	6
2.5.2.1.	Préparation de la mêlée	6
2.5.2.2.	Étuvage	7
2.5.2.3.	Fumage	7
2.5.2.4.	Finition.....	7
2.5.3.	Conditionnement et présentation à la vente	7
2.6.	Lien avec l'origine géographique.....	7
2.6.1.	Spécificités de l'aire géographique.....	7
2.6.1.1.	Facteurs climatiques	7
2.6.1.2.	Facteurs humains.....	11
2.6.1.3.	Savoir-faire	12
2.6.2.	Spécificités du produit.....	13
2.6.3.	Lien causal.....	14
2.6.3.1.	Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit	14
2.6.3.2.	Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine	15
2.7.	Structure de contrôle	25
2.8.	Règles spécifiques d'étiquetage.....	26
2.9.	Exigences communautaires, nationales ou régionales	26
2.9.1.	Exigences communautaires	26
2.9.2.	Exigences régionales.....	27

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*

Annexe 4 : Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 2/27

0. Introduction

0.1. Objet du dossier

L'objet du présent dossier est la demande d'enregistrement en tant qu'Indication géographique protégée (IGP) des dénominations « Saucisson gaumais », « Collier gaumais », « Baudruche gaumaise » et « Pipe gaumaise » conformément au règlement (UE) n° 1151/2012 (type de produit : Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)).

Remarque : cette partie du dossier ne reprend que les deux premiers éléments - points a) et b) - requis par l'article 8, § 1^{er} du règlement (UE) n° 1151/2012 pour une demande d'enregistrement, à savoir 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, § 1^{er} - complétant le dossier, est présenté séparément de ce document.

0.2. Motivations

L'histoire du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise* s'est construite à travers plusieurs générations de bouchers-charcutiers et de salaisonniers. La recette de cette salaison typique de Gaume fut créée et adaptée selon le savoir-faire des artisans, chacun étant désireux de maintenir les traditions intactes et de fournir des produits de qualité.

L'obtention d'une reconnaissance officielle au moyen d'une IGP permettrait de valoriser le travail de ces artisans et leur savoir-faire typique, en mettant en avant les critères de qualité et la production traditionnelle des saucissons. Dès lors, la production locale de Gaume serait revalorisée, limitant ainsi les risques de délocalisation. Finalement, le consommateur pourrait avoir la certitude d'acheter un produit de qualité purement gaumais.

Les artisans bouchers-charcutiers et les salaisonniers gaumais se sont donc réunis et ont créé l'a.s.b.l. « Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation » afin de rédiger un cahier des charges décrivant la fabrication des saucissons qui respecte le savoir-faire ancestral, tout en étant adapté à l'évolution des techniques utilisées. Cette a.s.b.l. a pour but de promouvoir le *Saucisson gaumais*, le *Collier gaumais*, la *Baudruche gaumaise* et la *Pipe gaumaise* ainsi que de surveiller que les appellations soient utilisées à bon escient.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 3/27

1. Groupement demandeur

Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation (UDSG)

Siège social : Rue du 24 août 22

B - 6724 HABAY

Tél. : 0032 (0)63 41 23 45

Courriel : info@salaisonsthas.be

Statuts : publiés au Moniteur belge le 19 mars 2015 (voir [annexe 4](#))

Composition : le groupement est composé de 8 producteurs

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

2.1. Nom du produit

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise

Les quatre dénominations, regroupées sous la dénomination générale « saucisson » dans le présent document, correspondent chacune à une forme du produit. Ces dernières sont décrites au point 2.2.1.

Classification : classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

2.2. Description du produit¹

2.2.1. Généralités

Le saucisson, sous ses différentes formes, est à la fois légèrement séché et légèrement fumé. Il est issu de la fermentation de la viande de porc (art. 2).

Au terme de la fabrication, le saucisson, d'aspect cylindrique, peut se présenter sous quatre formes auxquelles correspondent autant de dénominations :

1° *la Pipe gaumaise : le saucisson de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 30 à 40 mm et un poids compris entre 60 et 140 g ;*

2° *le Collier gaumais : le saucisson en arc de cercle (presque) fermé, présentant un diamètre de 30 à 50 mm et un poids compris entre 200 et 600 g ;*

3° *le Saucisson gaumais : le saucisson de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 40 à 120 mm et un poids compris entre 250 et 2500 g ;*

4° *la Baudruche gaumaise : le saucisson de forme allongée, curviligne ou droite, présentant un diamètre de 80 à 130 mm et un poids compris entre 2,5 et 10 kg (art. 3).*

¹ Dans la suite du document, les passages en italique et les articles entre parenthèses font référence au cahier technique des charges « Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise » figurant à l'[annexe 1](#).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 4/27

2.2.2. Caractéristiques du produit fini

2.2.2.1. Caractéristiques physico-chimiques

Les paramètres physico-chimiques, mesurés au maximum sept jours après la fabrication du saucisson, correspondent aux valeurs suivantes :

- 1° le pH est inférieur ou égal à 5,2 (5,4 pour la pipe) ;
- 2° l'humidité du produit dégraissé est comprise entre 57 et 63 % ;
- 3° la teneur en matières grasses est inférieure ou égale à 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 4° la teneur en protéines est supérieure ou égale à 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 5° le rapport eau / protéines est inférieur ou égal à 2,2 ;
- 6° le rapport collagène / protéines est inférieur ou égal à 0,1 ;
- 7° l'activité d'eau est inférieure ou égale à 0,93 ;
- 8° la teneur en sel est inférieure ou égale à 4,0 % par rapport à la matière fraîche (art. 15).

2.2.2.2. Caractéristiques organoleptiques

Le saucisson, qu'il soit entier ou coupé en tranches, présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° l'aspect extérieur du saucisson est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Elle ne montre aucun enrobage ni coloration artificielle, n'est pas fleurie, ne présente pas d'herbes aromatiques ou de poivre en surface. Le boyau est propre, sans défaut apparent et adhère à la mée sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches.
- 2° l'aspect de la tranche est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts et arrondis ou faiblement allongés. Ils sont répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc tandis que le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. L'individualisation des grains ne se répercute pas sur la cohésion de la mée qui est bien tassée et ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains de gras est moyenne à grossière : le saucisson se classe dans les catégories 2 ou 3 de l'échelle visuelle figurant à l'annexe 3 du cahier technique des charges.
- 3° la texture du saucisson est tendre et ferme au toucher. L'élasticité de la chair du saucisson lui permet de reprendre sa forme initiale après qu'une légère pression du doigt l'ait déformé. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène et donne l'impression d'une bonne liaison de la mée. La texture du produit est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche.
- 4° l'odeur dominante est celle d'un saucisson fumé. Une légère odeur de viande fraîche et d'épices est également perçue, en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 du cahier technique des charges. Lorsque de l'ail est ajouté à la mée, son odeur est légèrement perceptible mais ne masque pas l'odeur générale du produit.

Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 5/27

5° *les arômes fumés du saucisson sont plus ou moins francs et persistants. Ils sont associés à un goût légèrement acidulé et à des arômes épicés en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1 du cahier technique des charges. Lorsque de l'ail est ajouté à la mêlée, les arômes qu'il procure au saucisson sont légers.*

Tout arôme lié à un rancissement constitue un défaut majeur (art. 16).

2.3. Délimitation de l'aire géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production)

Afin de pouvoir bénéficier des dénominations mentionnées à l'article 3 du cahier technique des charges, la fabrication² du saucisson se déroule dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivantes :

- 1° Chiny à l'exclusion de l'ancienne commune³ de Suxy ;
- 2° Étalle ;
- 3° Florenville ;
- 4° Habay ;
- 5° Meix-devant-Virton ;
- 6° Musson ;
- 7° Rouvrois ;
- 8° Saint-Léger ;
- 9° Tintigny ;
- 10° Virton ;
- 11° Aubange : uniquement les anciennes communes³ de Rachecourt et d'Halanzu.

Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne (art. 4).

2.4. Preuve de l'origine et traçabilité du produit

L'origine géographique du saucisson est garantie par un système de traçabilité établi depuis la préparation de la viande jusqu'à la vente du produit fini.

La traçabilité est vérifiée par un (ou plusieurs) organisme(s) de contrôle indépendant(s) (appelé(s) l'(les) « organisme(s) certificateur(s) indépendant(s) (OCI) »). *Un (ou plusieurs) 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 du saucisson (art. 17, § 1^{er}).*

L'(les) OCI applique(nt) le plan minimum de contrôle figurant à l'annexe 2 du cahier technique des charges ; il(s) détermine(nt) les types de documents et d'analyses assurant la traçabilité des produits et la fiabilité du système (art. 17, § 2).

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la réglementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est(sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche

² Voir annexe 1 : le terme « fabrication » est défini à l'article 1^{er} du cahier technique des charges.

³ Commune avant la fusion de 1970.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 6/27

« *spécifications des matières premières / intrants* », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la réglementation et ses assouplissements (art. 19).

Les opérateurs doivent être en mesure de présenter tous les documents requis, nécessaires et indispensables, pour établir la traçabilité du saucisson.

2.5. Méthode d'obtention du produit

Le saucisson, sous ses différentes formes, est réalisé exclusivement avec de la viande de porc de qualité. Le fumage est obligatoire.

Le procédé de fabrication reflète le savoir-faire des artisans bouchers-charcutiers et des salaisoniers gaumais. Les caractéristiques de fabrication essentielles qui font la particularité du saucisson sont reprises ci-après. Toutefois, la description du procédé de fabrication laisse une certaine liberté aux artisans, principalement dans l'assaisonnement de la mêlée, afin que chacun puisse mettre sa touche personnelle aux salaisons qu'il produit.

2.5.1. Matières premières et ingrédients

2.5.1.1. Matières premières

Les matières premières utilisées pour la préparation de la mêlée sont la viande maigre de porc et le gras de porc (art. 5, § 1^{er}).

Le gras de porc est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande maigre, à l'exception de la Pipe gaumaise pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 % (art. 5, § 2).

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement (art. 5, § 3).

Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont les suivants :

- 1° *boyaux naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;*
- 2° *boyaux collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;*
- 3° *boyaux celluloses (uniquement pour le pré-tranchage).*

La coloration des boyaux est interdite (art. 5, §5).

2.5.1.2. Ingrédients

Les ingrédients autorisés sont présentés à l'annexe 1 du cahier technique des charges (art. 6).

2.5.2. Fabrication

2.5.2.1. Préparation de la mêlée

La viande est hachée uniquement à l'aide d'un hachoir (art. 7, § 1^{er}).

Le hachage est moyen à grossier. Il est obtenu par l'utilisation de grilles dont le diamètre des perforations est compris entre 4 et 13 mm pour la Pipe gaumaise, et entre 5 et 13 mm pour les autres formes de saucisson. Le hachage conduit à un grain de saucisson répondant aux prescriptions décrites à l'article 15, 2°, 2^e alinéa du cahier technique des charges (art. 7, § 2).

L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive du cahier technique des charges permet l'obtention d'une mêlée (art. 7, § 3).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 7/27

La mée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies aux articles 14 et 15 du cahier technique des charges (art. 7, § 4).

Tout ajout de substances induisant une acidification artificielle du produit est interdit (art. 7, § 5).

2.5.2.2. Étuvage

Une durée minimale cumulant à la fois les temps d'étuvage, de fumage et de séchage est fixée en fonction du saucisson. Cette durée est de 4 jours pour la Pipe gaumaise, 5 jours pour le Collier gaumais et le Saucisson gaumais et 8 jours pour la Baudruche gaumaise (art. 9).

2.5.2.3. Fumage

Un fumage est obligatoirement réalisé avant le séchage (art. 10, § 1^{er}).

Les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent uniquement de feuillus (chêne ou hêtre) (art. 10, § 2).

L'usage de bois de réemploi est proscrit (art. 10, § 3).

Toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit (art. 10, § 4).

2.5.2.4. Finition

L'enrobage du saucisson est interdit. L'aspect de la croûte n'est pas modifié par l'ajout d'herbes aromatiques ou de poivre en surface (art. 11, § 1^{er}).

La croûte n'est pas « fleurie » (art. 11, § 2).

Des laques ou vernis alimentaires peuvent être utilisés pour apporter un aspect brillant ou satiné au saucisson. Toutefois, la coloration artificielle est interdite (art. 11, § 3).

2.5.3. Conditionnement et présentation à la vente

Le produit, qu'il soit entier ou pré-tranché, peut être présenté :

1° nu ;

2° conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;

3° conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée (art. 11).

Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 11 du cahier technique des charges (art. 12).

2.6. Lien avec l'origine géographique

(Voir annexe 2 : Carte de l'aire géographique et annexe 3 : Bibliographie - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*)

2.6.1. Spécificités de l'aire géographique

2.6.1.1. Facteurs climatiques

L'aire géographique liée aux dénominations « Saucisson gaumais », « Collier gaumais », « Baudruche gaumaise » et « Pipe gaumaise » correspond à une zone située dans le sud de la Belgique appelée « Lorraine belge » ou encore - selon le point de vue géologique et agricole - la « Région jurassique ». Il s'agit de la seule région datant de l'Ère secondaire en Belgique. La zone de production du saucisson se trouve plus particulièrement dans une partie de cette Région jurassique : la Gaume (appellation historico-géographique).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 8/27

Les figures 1 à 4 présentées ci-dessous, montrent que la Gaume se présente comme une alternance de forêts, de prairies et de plateaux, et comme une région au relief accidenté, formé de *cuestas*. Les forêts présentes dans cette zone sont composées essentiellement de hêtres et de chênes⁴. Le climat de la Gaume se différencie nettement de celui de l'Ardenne belge. En effet, la Gaume est protégée des vents froids du Nord par le massif de l'Ardenne, grâce aux hauts plateaux dépassant généralement les 500 m et culminant à 694 m, tandis que le plateau lorrain (en Gaume) ne dépasse pas 465 m d'altitude. De plus, elle correspond à la zone de transition entre le climat tempéré maritime du reste de la Belgique et le climat continental de transition retrouvé dans le centre des terres plus au sud. Cette différence se marque par une amplitude de températures plus élevée, un plus grand nombre de jours d'été, un ensoleillement plus important (10 % de plus qu'à Uccle), une pluviométrie plus faible et des vents moins forts. La composition calcaire du sous-sol est également un facteur spécifique de cette zone. Cette situation climatique associée à son relief particulier de *cuestas* différencie donc la Gaume des régions limitrophes, ce qui lui vaut parfois d'être appelée la « petite Provence ». Elle était déjà observée autrefois, comme en témoignent, par exemple, les relevés de la fin du 19^e siècle (Tableau 1).

⁴ BILLON D., *En passant par la Lorraine. Promenade sur les trois cuestas*, La-Roche-en-Ardenne, 2003, p. 24 ; DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, *La forêt wallonne*, dans SERVICE PUBLIC DE WALLONIE, *Portail environnement de Wallonie*, http://environnement.wallonie.be/orvert/foret_cartographie.html (consulté le 30 janvier 2013).

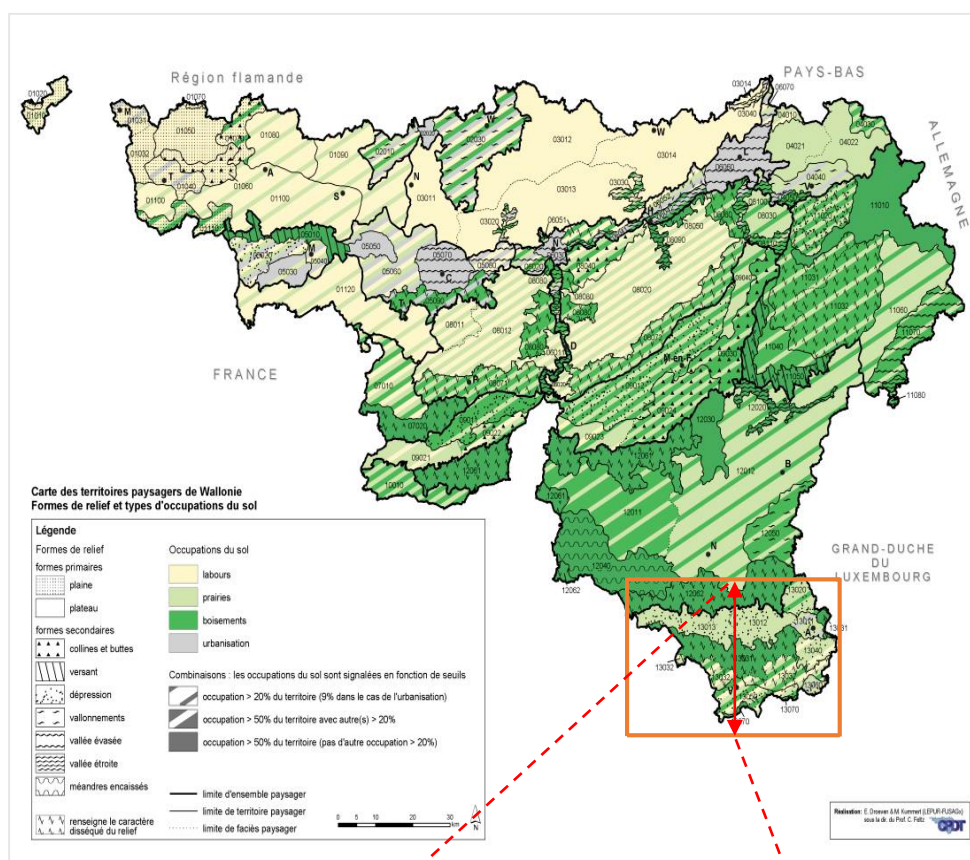


Figure 1. Carte des territoires paysagers de Wallonie (formes de relief et types d'occupation du sol)

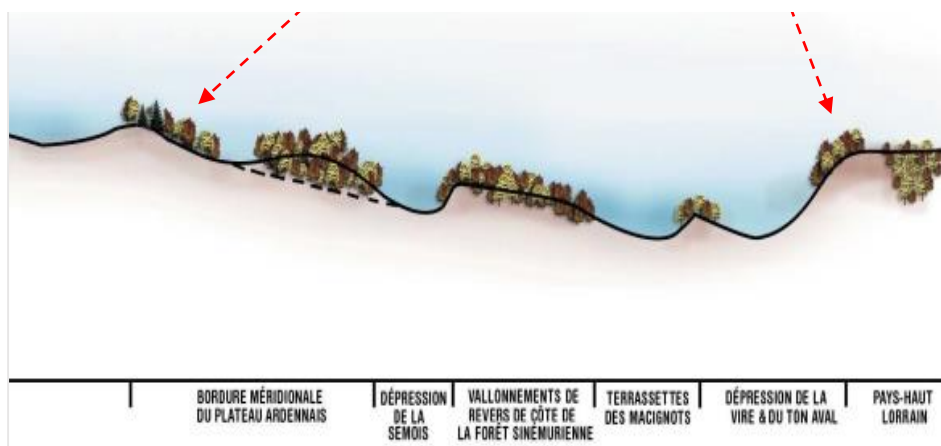


Figure 2. Coupe schématique [bordure sud de l'Ardenne - Lorraine]

(Source : FELTZ Cl. (dir.) et al., Les territoires paysagers de Wallonie, Namur, 2004, p. 55 et 72 (Études et documents, Conférence permanente du Développement territorial, 4), https://cpdt.wallonie.be/sites/default/files/pdf/tout_0.pdf (consulté le 19 juillet 2019).)

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 10/27

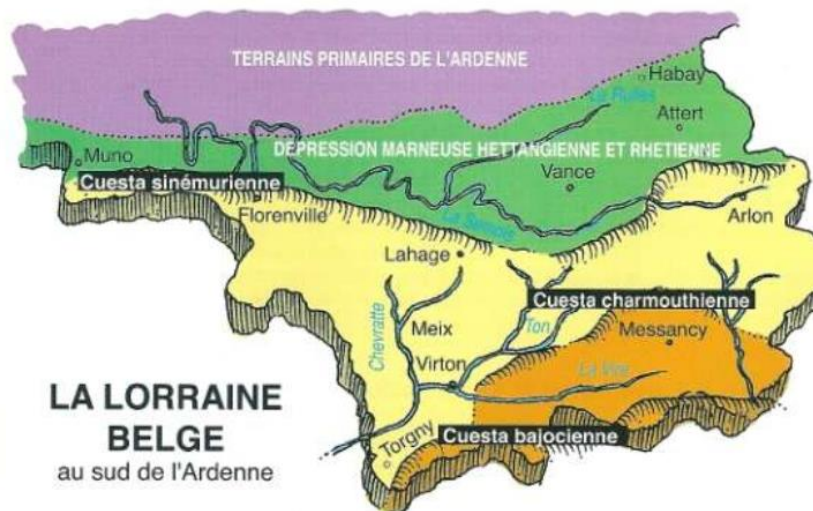


Figure 3. La Lorraine belge au sud de l'Ardenne

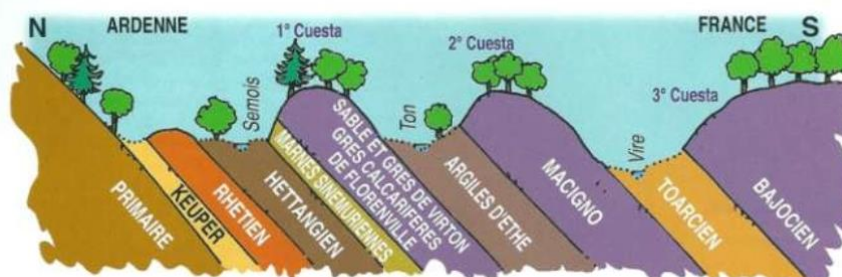


Figure 4. Les cuestas de la Lorraine belge

(**Source** : CUESTAS ASBL, Diagnostic de territoire : projet de parc naturel de Gaume (2012), p. 33, dans CUESTAS ASBL, Donnez du relief à vos projets, <http://www.cuestas.be/wp-content/uploads/2012/06/Diagnostic-de-territoire-pour-le-futur-Parc-naturel-de-Gaume.pdf> (consulté le 18 juin 2012).)

Tableau 1. Températures saisonnières moyennes dans la région de Virton (Gaume), à Arlon (Pays d'Arlon) et à Bastogne (Ardenne) pour les années 1891-1897

	Hiver (°C)	Printemps (°C)	Été (°C)	Automne (°C)
Région de Virton (Gaume)	0,3	8,5	16,6	9,2
Arlon (Pays d'Arlon)	- 0,9	8,2	16,4	8,5
Bastogne (Ardenne)	- 1,4	6,8	14,8	7,6

(**Source** : BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, Monographie agricole de la région jurassique, Bruxelles, 1901, p. 3.)

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 11/27

Ces conditions pédoclimatiques et pédologiques ont contribué à l'orientation économique et agricole de la Lorraine belge, et plus spécifiquement, de la Gaume. La région s'est orientée très tôt vers l'agriculture⁵ et l'élevage domestique du porc, mené traditionnellement à la glandée dans les chênaies⁶. Avec le développement de l'agriculture, une partie des ressources amyliacées (céréales, pommes de terre) dont disposaient les Gaumais a pu être destinée à l'engraissement des porcs.

2.6.1.2. Facteurs humains

La Gaume est une région essentiellement rurale, où le porc fait traditionnellement l'objet d'un élevage⁷ et d'une consommation importante⁸. Les ménages confiaient autrefois leur(s) porc(s) au porcher communal, appelé également *pâtre* ou *herdier*. Celui-ci les emmenait pour les nourrir de glands dans les forêts avoisinantes⁹. L'acquisition et la vente des porcs se faisaient durant les foires aux cochons, telles que celle qui eut lieu en 1932 à Tintigny (Gaume)¹⁰. Dans les villages, l'abattage du porc était réalisé, jusque dans les années 1960, par un spécialiste appelé le « tueur de pouchiès ». Il se déroulait entre la Toussaint et la fin du mois de janvier. Cette pratique a fait l'objet d'articles dans des revues wallonnes, dont « L'abattage du cochon » [1925] de H. Stas¹¹ et « El Pierre Lallemand, Tueur de pouchiès à Musson » [1992] de M. Demoulin et R. Demoulin¹².

Ces traditions de l'élevage et de l'abattage du porc ont permis de fournir à chaque ménage de la graisse et des salaisons, dont le saucisson, pour toute l'année. En parallèle, plusieurs boucheries-charcuteries ont développé cette activité de production de salaisons. La proximité

⁵ VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920, p. 71 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI) ; BARTHÉLÉMY P., ANSELME M. et CHERTON A. *et al.*, *La Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 12 (Architecture rurale de Wallonie).

⁶ CHARLES E., *Agriculture*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 273-291 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales) ; LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 ; VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI) ; DE RUETTE M. et MARCHAL N., *La maison en Lorraine belge*, dans CABOURDIN G. et LANHER J., *Villages et maisons de Lorraine. Actes du colloque de Nancy, 22-24 octobre 1981*, Nancy, 1982, p. 203-204 ; BARTHÉLÉMY P., ANSELME M., CHERTON A. *et al.*, *La Lorraine Belge*, Liège, 1983 (Architecture rurale de Wallonie), p. 35-43 ; HASQUIN H. (dir.), *Communes de Belgique. Dictionnaire d'histoire et de géographie administrative*, t. 1-2, Bruxelles, 1983, p. 78-79, 81-82, 613-614, 620-621, 701-702, 972, 988-989, 1235, 1356-1357 ; YANTE J.-M., *Mutation économique et sociale en Gaume. XIX^e-XX^e siècles*, dans *Le Pays gaumais*, 48 et 49^e années, 1987-1988, p. 171-187.

⁷ LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 ; BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901, p. 59, 64-65 ; VLIEBERGH E., *Éléments d'économie rurale non technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922, p. 323-326, 545 ; MARCQ J. et LAHAYE J., *Le porc : zootechnie spéciale, hygiène, alimentation*, Paris-Gembloux, 1941, p. 240-242 (Encyclopédie agronomique et vétérinaire) ; HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953], p. 296-301 ; ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980, p. 20-21 ; DORBAN M., *En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809*, dans PANIER C. (dir.), *Entre les foins et la moisson*, Marloie, 1984, p. 186-193.

⁸ FRÉDÉRIK R., *Les cuisines de terroir. Alsace – Lorraine – Champagne – Ardennes – Franche-Comté – Bourgogne – Bresse*, Paris, 1986 ; BONTEMPS D., *Au temps de la soupe au lard. La vie traditionnelle en Lorraine autrefois. Des Côtes de Meuse aux Côtes de Moselle*, Metz, 1993.

⁹ BARTHÉLÉMY P., ANSELME M., CHERTON A. *et al.*, *La Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 92 (Architecture rurale de Wallonie) ; *Les troupeaux communaux dans les premières années du XIX^e siècle*, dans FOUSS E., *Regards sur Meix-devant-Virton*, dans *Pays gaumais*, 13^e année, 1952, p. 22-26 ; LÉTRANGE P., *Les droits d'usage dans la forêt d'Ardenne*, Paris, 1909.

¹⁰ *Foire aux cochons à Tintigny en 1932* dans POLET D., *Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume*, Bruxelles, Racine, 1999, p. 109.

¹¹ STAS H., *L'abattage du cochon*, dans *Enquête du Musée de la Vie Wallonne*, 2^e année, n° 8, octobre 1925, p. 284-301.

¹² DEMOULIN M. et DEMOULIN R., *El Pierre Lallemand, Tueur de pouchiès à Musson*, dans *Le Gletton*, n° 195, mai 1992, p. 3-8.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 12/27

de la Gaume avec la frontière française a incité les Gaumais à faire leur apprentissage dans les boucheries-charcuteries de France, en particulier à Sedan et à Paris, puis à revenir s'installer en Belgique.

2.6.1.3. *Savoir-faire*

À la campagne, en Gaume, au 19^e siècle et jusque dans les années 1960, la transformation d'une partie de la viande fraîche de porc en salaisons pour la consommation domestique était du ressort des ménages. Les jambons et les saucissons étaient suspendus à des barres de fer dans la hotte des cheminées pour y être fumés puis pendus au plafond pour être séchés. Il s'agissait avant tout d'un procédé de conservation de la viande¹³. À la ville, il existait des lieux spécialisés pour fumer les charcuteries¹⁴.

La transmission du savoir-faire lié au *Saucisson gaumais*, au *Collier gaumais*, à la *Baudruche gaumaise* et à la *Pipe gaumaise* s'est faite de génération en génération, majoritairement par voie orale et par l'apprentissage du geste. À cet égard, plusieurs exemples peuvent être cités :

- l'entreprise « Salaisons G. Blaise », située à Florenville (Gaume) fut fondée en 1910 par M. Blaise qui a fait son apprentissage à Sedan puis à Paris. Aujourd'hui, la quatrième génération d'artisans dirige cet établissement¹⁵ ;
- après avoir fait son apprentissage en France, N. Briquemont créa l'entreprise « Briquemont » en 1922 à Sainte-Marie-sur-Semois (Gaume). Elle se transmet jusqu'à la troisième génération avant d'être rattachée à la société « D'Argifral » en 2004¹⁶ ;
- après la guerre, en 1945, la boucherie-charcuterie « Lecomte » s'installa à Jamoigne (Gaume). Son dirigeant actuel a repris la recette du *Saucisson gaumais* transmise par sa mère¹⁷ ;
- F. Thomas s'installa en tant que boucher à Habay-la-Neuve (Gaume) en 1945 après avoir fait un apprentissage dans une boucherie ardennaise de Fauvillers. Son fils, A. Thomas, fut formé en Alsace et à Paris. Aujourd'hui, la troisième génération poursuit encore cette même activité au sein des *Salaisons Thomas*¹⁸ ;
- en 1961, E. et J.-M. Dasnois créèrent une boucherie à Meix-devant-Virton (Gaume). E. Dasnois fut apprenti boucher chez Chenot à Neufchâteau (Ardenne belge), puis il se perfectionna au sein de différentes boucheries gaumaises, comme les *Salaisons G. Blaise*. Pour cette famille encore, la recette et le savoir-faire se sont transmis de génération en génération¹⁹.

Actuellement, la transmission de ce savoir-faire s'effectue au sein des boucheries-charcuteries et des salaisonneries de Gaume mais également grâce à la section de boucherie-charcuterie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires (ITCA) de Namur qui enseigne l'art de confectionner des salaisons dont le *Saucisson gaumais*²⁰.

¹³BARTHÉLEMY P., ANSELME M., CHERTON A. *et al.*, *La Lorraine Belge*, Liège, 1983, p. 177 (Architecture rurale de Wallonie) ; DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938, p. 16.

¹⁴DE HEU H., *Recettes et Procédés pour la Conservation des Aliments contenant les procédés de conservation reconnus les meilleurs et plus de 150 Recettes-types*, Bruxelles, 1917, p. 8-9 ; HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953], p. 299-301.

¹⁵DEMOULIN M., *Les Salaisons Blaise de Florenville*, dans *Le Gletton*, n° 345, décembre 2004, p. 2-5.

¹⁶BERGUET J.-C. et DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, Virton, mai 2005, p. 5. ; DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

¹⁷BERGUET J.-C., *Histoire de la boucherie Lecomte*, dans *Le Gletton*, n° 340-341, juillet-août 2004, p. 27-29.

¹⁸DEMOULIN M., *La Boucherie Thomas*, dans *Le Gletton*, n° 352-353, juillet-août 2005, p. 37-39.

¹⁹BERGUET J.-C. ET DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, Virton, mai 2005, p. 5-6.

²⁰À 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 12 décembre 2012).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 13/27

Les étapes spécifiques du savoir-faire développé pour la fabrication du saucisson sont le hachage, l'étuvage, le fumage et le séchage. La viande et le gras sont hachés de manière à obtenir des grains moyens à grossiers. Après avoir ajouté les épices, la mêlée est introduite dans les boyaux. Puis, le saucisson est placé en chambre de maturation pour réaliser l'étuvage. Ensuite, il est fumé à la sciure de chênes et de hêtres, avant de passer au séchoir. Le temps de séchage est calculé en fonction du calibre du saucisson.

2.6.2. Spécificités du produit

Le *Saucisson gaumais*, le *Collier gaumais*, la *Baudruche gaumaise* et la *Pipe gaumaise* présentent les spécificités suivantes :

- ils sont constitués exclusivement de viande de porc (par comparaison, le Saucisson d'Ardenne IGP peut contenir de la viande bovine) ;
- le hachage de la matière première (viande maigre et gras) est moyen à grossier : le diamètre de perforation des grilles de hachage est compris entre 5 et 13 mm (par comparaison, la taille des grains de viande maigre ou de gras du Saucisson d'Ardenne IGP est comprise entre 4 et 8 mm)²¹. À la découpe, cela se traduit par un grain (maigre et gras) moyen à grossier qui induit en bouche une texture granuleuse et moelleuse, donnant l'impression d'une bonne liaison de la mêlée) ;
- ils sont légèrement fumés : le fumage est obtenu par la combustion d'essences de feuillus (chênes ou hêtres). L'art de la fumaison pratiqué en Gaume est différent de celui pratiqué dans les zones contiguës ou proches. Dans les Ardennes françaises, les salaisons ne sont pas fumées. En Lorraine, le fuseau et le saucisson lorrain peuvent être légèrement fumés, avec du hêtre ou du résineux²². En Ardenne (Belgique), le fumage du Saucisson d'Ardenne IGP est plus intense qu'en Gaume et se caractérise par l'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère, en plus du bois de hêtre ou de chêne ;
- ils sont faiblement séchés : la teneur en eau du saucisson, comprise entre 57 et 63 %, est relativement élevée et supérieure à celle de ses homologues ardennais (maximum 60 %). La durée de séchage du Saucisson gaumais, de 5 jours, est plus réduite que celles du Saucisson d'Ardenne IGP (8 jours) et du fuseau lorrain (3 à 6 semaines) ;
- ils contiennent des aromates et des épices tels que l'ail, l'échalote, l'oignon, le laurier, la muscade, les graines de moutarde et le thym. Leur utilisation permet au saucisson de se différencier du Saucisson d'Ardenne IGP qui est parfumé aux baies de genévrier et dont le goût d'échalote est plus prononcé. Ils se différencient également du fuseau lorrain dans lequel on retrouve une variété d'aromates et d'épices autorisés plus grande comme le

²¹ Pour toutes les comparaisons avec le *Saucisson d'Ardenne* IGP effectuées dans cette partie consacrée aux spécificités du produit, il convient de se référer au document suivant : ASSOCIATION POUR L'USAGE ET LA DÉFENSE DU SAUCISSON D'ARLENNE (AUDESA) A.S.B.L., *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)*, Bastogne, 2015, <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21888/saucisson-ardenne-IGP.pdf/1d9d7305-39ee-48ff-9359-9eb80af0c0f9> (consulté le 19 juillet 2019).

²² Pour toutes les comparaisons avec le fuseau ou le saucisson lorrain effectuées dans cette partie consacrée aux spécificités du produit, il convient de se référer aux documents suivants, tous consultés le 19 juillet 2019 : *Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois*, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.fr/moulinlesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/> ; *Fuseau lorrain de Fredpapa* (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf*, https://www.lecochonetleboeuf.fr/softbb_Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa_3594_msg.html ; *Fuseau lorrain : le goût et la ligne !*, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> ; *Le véritable fuseau lorrain*, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> ; *Saucisse lorraine pur porc*, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-lorraine-pur-porc.html> ; *Saucisson lorrain fumé*, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061>.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 14/27

clou de girofle, le persil et le serpolet, en plus de ceux présents dans les saucissons gaumais (laurier, muscade, graines de moutarde et thym). L'ajout de vin ou d'alcool n'est pas autorisé dans la fabrication du saucisson, contrairement à ce qui peut se pratiquer en Lorraine (marinade de la viande dans du vin rouge, ajout d'eau-de-vie de genièvre ou d'eau-de-vie de mirabelle dans la mûlée) ou en Ardenne (ajout de vin blanc, de vin rouge, de bière, de rhum ou de Cognac) ;

- les arômes fumés du saucisson sont plus ou moins francs et persistants et sont associés à un goût légèrement acidulé (par comparaison, la perception acide du Saucisson d'Ardenne IGP est inférieure) ;
- l'aspect extérieur du saucisson est granuleux et laisse apparaître les grains de viande, tout en étant plus lisse que le Saucisson d'Ardenne IGP. Par rapport à la plupart des fuseaux lorrains, la croûte est fine, le boyau est fin, translucide et non ridé, le diamètre de la partie cylindrique est régulier et les extrémités sont nettement arrondies.

2.6.3. Lien causal

Le lien entre le *Saucisson gaumais*, le *Collier gaumais*, la *Baudruche gaumaise*, la *Pipe gaumaise* et leur origine géographique s'appuie, d'une part, sur des caractéristiques spécifiques au produit et, d'autre part, sur une réputation avérée des dénominations qui ont trouvé leur essor et se sont développées en Gaume.

2.6.3.1. Influence des spécificités de l'aire géographique sur les spécificités du produit

Cette influence repose sur deux composantes du terroir :

- une composante naturelle, liée aux pratiques d'élevage en Gaume, qui permet l'utilisation de viande de porc pour la fabrication du saucisson ;
- une composante humaine, correspondant au savoir-faire gaumais dans la maîtrise des techniques de salaison et de fumaison, ainsi que dans la fabrication de saucissons secs.

Pratiques d'élevage, d'abattage et de transformation du porc

L'élevage de porcs, favorisé par les conditions pédoclimatiques de la Gaume, a permis aux habitants d'avoir une ressource alimentaire carnée en plus du bœuf et de la volaille. La fin de l'automne et l'hiver étaient les périodes privilégiées pour abattre les porcs. Les Gaumais se retrouvaient donc avec une quantité de viande importante à transformer rapidement durant cette période. Par conséquent, ils ont développé un savoir-faire spécifique permettant de valoriser les morceaux de viande moins nobles grâce à la fabrication du saucisson ; les jambons servant à la fabrication du *Jambon d'Ardenne* IGP et d'autres morceaux à la fabrication du *Pâté gaumais* IGP. Aujourd'hui, l'élevage de porcs en Gaume ne fait plus l'objet d'une pratique domestique. Cependant, le savoir-faire lié à la fabrication du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise* a perduré.

Maîtrise des techniques de salaison, de fumaison et de séchage

Malgré la réputation de la Gaume en tant que région offrant un climat plus agréable qu'en Ardenne, l'automne et l'hiver restent humide et froid. Dans l'habitat traditionnel gaumais, la cheminée, alimentée par du bois de chêne et de hêtre, essences présentes dans la forêt gaumaise, apportait une source de chaleur. Elle permettait aussi de procéder au fumage des salaisons, en plaçant des saucissons et des jambons dans l'âtre après leur fabrication. Ce savoir-faire a persisté en Gaume. Seuls le hêtre et le chêne sont utilisés pour le fumage. Le saucisson produit en Gaume est moins fumé que ses homologues ardennais : l'influence française, en raison de la proximité avec la Gaume, intervient dans l'intensité du fumage, les français préférant une charcuterie très peu fumée voire non fumée.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 15/27

Après avoir fumé le saucisson, il était mis à sécher dans la maison, suspendu au plafond. Cette façon de procéder est encore pratiquée par les producteurs grâce à un séchoir et complète l'étape du fumage. Par ailleurs, la formation des bouchers-charcutiers-salaisoniers de Gaume leur a permis de maîtriser davantage la fabrication des saucissons secs. En effet, la technique du séchage a été acquise, au début du 20^e siècle, pour certains producteurs gaumais, au cours d'apprentissages effectués en France, en particulier à Sedan, ville située à 30 km de la Gaume, et à Paris. Ce savoir-faire a été profitable à la Gaume pour améliorer la fabrication du saucisson. Le séchage, au cours duquel le saucisson perd environ 25 % de son poids en eau, permet une conservation optimale. Il confère au saucisson une texture moelleuse, proche de celle d'une saucisse fraîche.

Le hachage de la viande maigre et du gras de porc, qui est grossier à moyen, donne un aspect extérieur granuleux au saucisson tout en conservant une bonne liaison de la mêlée. Il renforce la texture moelleuse du saucisson.

Dès les années 1990, certaines boucheries-charcuteries de Gaume ont abandonné leur activité de boucherie pour produire uniquement des produits de salaisons et de charcuterie à base de viande de porc comme le *Saucisson gaumais*, le *Collier gaumais*, la *Baudruche gaumaise* et la *Pipe gaumaise* mais également le *Pâté gaumais* IGP et le *Jambon d'Ardenne* IGP. Par exemple, les *Salaisons G. Blaise* se sont spécialisées dans ce domaine à partir de 1990, les *Salaisons Thiéry* depuis 1996, mais également l'entreprise « Briquemont »²³. En 2013, la Gaume comptait une vingtaine d'entreprises qui produisaient ce saucisson. Sa renommée et son attrait économique ont favorisé cette conversion.

2.6.3.2. Lien de réputation entre le produit et sa zone d'origine

Un lien de réputation rattachant le *Saucisson gaumais*, le *Collier gaumais*, la *Baudruche gaumaise* et la *Pipe gaumaise* à leur zone d'origine s'est établi depuis le début du 20^e siècle. Ils acquièrent une certaine notoriété et deviennent un argument commercial pour attirer les visiteurs dans la région. On parle ainsi de « Saucissons du Pays » [1914], de « saucisse gaumette » [1928] ou de « saucissons de Virton » [1938].

Quant aux dénominations exactes, les premières mentions de la dénomination « Baudruche gaumaise » apparaissent dans les années 1960 et dans les années 1980 pour les dénominations « Saucisson gaumais », « Collier gaumais » et « Pipe gaumaise ». Elles ont mis plusieurs décennies à se stabiliser et leur usage s'est intensifié à partir des années 1990 pour le *Saucisson gaumais* et des années 2010 pour le *Collier gaumais* et la *Pipe gaumaise*. Elles ont mis plusieurs décennies à se stabiliser et, depuis lors, elles jouissent d'une réputation affirmée auprès du consommateur belge et des pays limitrophes.

Saucisson gaumais

Depuis le début du 20^e siècle, il existe un lien entre la commercialisation ou la fabrication du saucisson et la Gaume. Le *Saucisson gaumais* a bénéficié de différentes appellations (« saucisson du pays », « saucisson de Virton », etc.) avant que la dénomination « Saucisson gaumais » ne soit réellement fixée, comme en témoignent les éléments suivants :

- [23 avril 1913] : dans le journal « La Meuse », G. Vranken rapporte, dans son article « Le pays gaumais », qu'à Halanzy (Gaume), « on trouve de la bonne Munich et du saucisson du pays »²⁴ ;

²³ *Salaisons Blaise*, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020) ; DEMOULIN M., *Histoire d'une famille* (2006), dans THIÉRY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

²⁴ VRANKEN G., *Le pays gaumais*, dans *La Meuse*, 23 avril 1913, p. 1.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 16/27

- [1914] : l'hôtel « Beau-Séjour », situé à Châtillon (Gaume), utilise les « Saucissons du Pays » comme atout dans sa publicité²⁵ ;
- [1938] : le guide touristique gourmand « La Bonne Auberge » de la province de Luxembourg fait mention des « saucissons de Virton » comme spécialité culinaire, Virton étant une localité gaumaise²⁶ ;
- [1940] : deux factures établies le 6 mai 1940 et conservées par l'entreprise « Briquemont » (Sainte-Marie-sur-Semois en Gaume) ont pour objet la vente de plusieurs « sauc. p. porc » [saucisson pur porc]²⁷ ;
- [1970] : les *Salaisons G. Blaise* de Florenville (Gaume) ont publié une publicité dans la revue « Luxembourg tourisme » pour promouvoir son « saucisson spécial, pur porc, garanti naturel »²⁸ ;
- [1978] : dans le manuel « La charcuterie crue et les produits saumurés » de M. Migaud et J.-C. Frenztz, parmi les saucissons secs, figure le « Saucisson de Lorraine », dont fait partie la Gaume²⁹ ;
- [1980] : dans le recueil de recettes « À table chez une grand-mère gaumaise » d'A. Draize, se retrouvent également quatre recettes du « saucisson de campagne » à base de viande de porc uniquement³⁰.

À partir des années 1970, la Gaume commence à être associée au saucisson dans la dénomination du produit et la dénomination exacte « Saucisson gaumais » semble apparaître dès les années 1980 :

- [1971] : une facture de l'entreprise « Briquemont » mentionne en en-tête qu'elle est spécialisée dans les « Saucissons et [...] Jambons de la Gaume »³¹. De plus, plusieurs objets (affichette, étiquette, vignette, etc.) permettant d'identifier le *Saucisson gaumais* reprennent également la dénomination « Saucisson de la Gaume »³² ;
- [1981] : le « Saucisson Gaumais » est recensé dans l'*Inventaire des produits régionaux*, édité par la Fédération Touristique du Luxembourg belge et PROMAG, qui recense les adresses des producteurs dont celle de la boucherie G. Blaise³³. Cet inventaire s'accompagnait d'une exposition sur ce thème et de deux brochures intitulées « Bien manger en Luxembourg belge » et « Anciennes et succulentes recettes de chez nous »³⁴ ;
- [1985] : l'entreprise « Briquemont » continue à inscrire en en-tête de ses factures « Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume »³⁵ ;

²⁵COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914, p. 83.

²⁶LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938, p. 20.

²⁷ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Factures adressées à Monsieur Garisse et Monsieur Servais. 6 mai 1940*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1940.

²⁸FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg tourisme*, n° 18, février 1970, p. 44.

²⁹MIGAUD M. et FRENZT J.-C., *La charcuterie crue et les produits saumurés*, Orly, 1978, p. 247-256.

³⁰DRAIZE A. et DRAIZE R., *À table chez une grand-mère gaumaise. Recueil de recettes de cuisine gaumaise, véritables et anciennes*, Virton, 1980, p. 118-119

³¹ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971.

³²ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Objets d'identification de l'entreprise Briquemont*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., s. d.

³³FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux*, s.l., 1981, p. 4.

³⁴FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg Tourisme*, n° 62, juin 1981, p. 44.

³⁵ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 17/27

- [1986] : les *Ets Blaise* fait parvenir 7,8 kg de « Saucisson gaumais » le 4 novembre, à la boucherie « Le Petit Normand » (Bruxelles) qui est encore en activité actuellement³⁶ ;
- [1991] : dans l'ouvrage « La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au pays d'Arlon », O. Marchal fait mention du « Saucisson [...] de Gaume » en le distinguant du *Saucisson d'Ardenne* IGP³⁷.
- L'usage et la réputation de la dénomination exacte « Saucisson gaumais » semblent s'intensifier à partir des années 1990. Elle apparaît à de nombreuses reprises dans les revues et les guides touristiques, la presse, la télévision, le secteur de l'HORECA, la littérature et les blogs culinaires. Le *Saucisson gaumais* est désigné comme un des produits faisant partie du patrimoine gastronomique de la Gaume, mais également de l'Ardenne ou de la province de Luxembourg, au même titre que le *Pâté gaumais* IGP : [1993] : le « saucisson gaumais » est recensé dans les « Gourmandises gaumaises » dans l'ouvrage consacré à l'itinéraire de randonnée « La Transgaumaise »³⁸ ;
- [1997] : dans la revue « Luxembourg Tourisme », « le jambon d'Ardenne, le saucisson ou le pâté gaumais » sont, en province de Luxembourg, « les locomotives de l'artisanat » et « portent très loin la renommée de nos contrées »³⁹ ;
- [2006] et [2007] : l'ANWB (Algemene Nederlandse Wielrijders Bond [Association générale néerlandaise des cyclistes]) mentionne le « Gaumse worst » [*Saucisson gaumais*] comme une spécialité culinaire de la province de Luxembourg dans ses guides « Ardennen ». Il est écrit que ce produit se consomme traditionnellement avec du pain d'Ardenne et des oignons, le tout accompagné de bière d'Orval⁴⁰ ;
- [2011] : le « Gaume-worst » [*Saucisson gaumais*] est cité dans un article consacré aux spécialités culinaires ardennaises sur le site Internet « Knack Week-end »⁴¹ ;
- [2013] : la *Route régionale des saveurs*, une brochure sur les produits du terroir wallon, présente le « saucisson gaumais » comme une des spécialités de la province du Luxembourg⁴² ;
- [2017] : le site Internet « Vivre ici » présente *Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles* (celui du 4 et 5 février 2017) à ne pas manquer, parmi lesquelles nous retrouvons une « Soirée gaumaise » qui fera découvrir « les richesses culinaires gaumaises à Étalle » (Gaume) dont le « saucisson gaumais »⁴³ ;
- [2019] : dans le guide « Le Routard », consacré à l'Ardenne, le « saucisson gaumais » est décrit comme un saucisson « délicatement fumé » qui « trouve, en Gaume, sa place dans toutes les bonnes potées ou *touffayes* »⁴⁴.

³⁶ARCHIVES PRIVÉES DES ETS BLAISE SPRL, *Note d'envoi n°000859*, Florenville, 4 novembre 1986. Ce document est conservé dans les archives des Salaisons Blaise.

³⁷MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991, p. 90.

³⁸*Le saucisson gaumais*, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, pp. 155-156.

³⁹MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo*, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 127, 1997, p. 19.

⁴⁰DEKKER P. et VAN HASSELT M., *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochten*, 2006, p. 120 ; LAGEMAN T., *Ardennen. 5 extra-routes*, s.l., 2007, p. 24.

⁴¹*Maak zelf Ardense specialiteiten* (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weetjes/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014).

⁴²SAVOURISSIMA, *La Route Régionale des Saveurs. Le rendez-vous des amateurs du terroir wallon*, s.l., 2013, p. 10.

⁴³*Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles* (30 janvier 2017), dans VIVRE ICI, *Vivre ici*, http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail_les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572 (consulté le 16 janvier 2020).

⁴⁴*Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg*, Paris, 2019, p. 246.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 18/27

Dans la presse et à la télévision, ce sont surtout la fabrication du *Saucisson gaumais* et ses producteurs qui sont mis en valeur, comme en témoignent ces éléments :

- [1997] : dans l'émission « Gourmandises », animée par L. Willems, un reportage télévisuel sur le thème des salaisons en Belgique prend comme exemple la Gaume et présente la fabrication du « Saucisson gaumais » en se rendant dans l'atelier de fabrication des *Salaisons G. Blaise* ⁴⁵;
- [2004-2006] : le *Saucisson gaumais* fait l'objet de plusieurs articles dans la presse ⁴⁶ ;
- [2012] : les différentes étapes de fabrication du « saucisson gaumais » (préparation de la mée, embossage, fermentation, fumaison) sont décrites dans l'article *Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* publié dans *Forêt d'Anlier Magazine* ⁴⁷.

Plusieurs restaurants et traiteurs proposent en 2013 des plats à la carte ou des menus pour buffets dans lesquels le *Saucisson gaumais* apparaît :

- Le restaurant « Le Café des Arts » (Namur) propose à la carte « L'assiette ardennaise », un plat composé de « haricots verts, lardons fumés, saucisson gaumais, œuf sur le plat, pommes campagnardes » ⁴⁸ ;
- Le *Traiteur Vandendaele* (Namur) met au menu de tous ses buffets froids le « saucisson gaumais » ⁴⁹ ;
- Le traiteur « LS Lunch » (Koetschette, Grand-Duché de Luxembourg), intègre le « saucisson gaumais » dans son buffet consacré aux produits de terroir ⁵⁰.

Plusieurs blogs culinaires montrent également que le *Saucisson gaumais* fait l'objet d'une appropriation en cuisine à travers son utilisation comme ingrédient dans les recettes suivantes :

- [s.d.] : le « Rôti de biche en croûte », proposé par le blog « Test 4 you », intègre le « saucisson gaumais » dans une garniture au chou vert ⁵¹ ;
- [2012] : la recette du « Jacket potatoes 'ardennaises' : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes », publiée par le blog « Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner », suggère d'utiliser le *Saucisson gaumais* pour réaliser la farce de la pomme de terre ⁵² ;

⁴⁵ WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).

⁴⁶ DUCAT A., *Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux* (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa-t-20040710-Z0PK6P.html> (consulté le 22 mai 2013) ; DUPONT E., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté* (7 juin 2006), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate-t-20060607-005K9W.html> (consulté le 22 mai 2013).

⁴⁷ *Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier* dans MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, juin 2012, p. 12.

⁴⁸ *L'Assiette ardennaise*, dans CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, Namur, s.d. (consultée le 16 décembre 2013).

⁴⁹ TRAITEUR VANDENDAELE, *Nos buffets froids*, dans LA-CARTE.BE, *Les cartes et menus des restaurants gastronomiques en Belgique*, http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/traiteur-vandendaele/menus.html (consulté le 14 janvier 2014).

⁵⁰ *Nos buffets froids*, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurlunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁵¹ *Rôti de biche en croûte*, dans TEST 4 YOU, *Test 4 you*, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014).

⁵² *Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes* (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 19/27

- [2013] : sur le blog de « La cuisine de Laurence », la recette du « Tatin de chicon au saucisson gaumais » utilise le *Saucisson gaumais* comme ingrédient principal⁵³.

Quelques personnalités du monde de la gastronomie proposent aussi des recettes réalisées avec du *Saucisson gaumais* dans leur livre de cuisine :

- [c. 2016] : dans la brochure « Les produits du terroir sur leur 31... », publiée à l'occasion des fêtes de fin d'année, G. Watelet propose une recette d'amuse-bouche intitulée « Cookies wallons » à réaliser avec du « saucisson gaumais »⁵⁴ ;
- [2017] : É. Bechoux, de la chocolaterie Les chocolats d'Édouard (Virton, Gaume), propose une recette de « Salade gaumaise » réalisée avec des « tranches de saucisson gaumais » et des « tranches de pipes gaumaises » dans l'ouvrage collectif « Les meilleures recettes du terroir gaumais »⁵⁵.

Le *Saucisson gaumais* est mis en valeur lors d'événements ayant lieu en Gaume et dans l'ensemble des provinces belges, par la *Confrérie de la Rulles*, parrainée par la *Confrérie des Sossons d'Orvaux*, défenseurs de la bière d'Orval, qui fut créée en 2005⁵⁶.

Par ailleurs, les qualités du *Saucisson gaumais* ont été reconnues lors des concours « Eurobeef » organisés par la *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique* en 2013 où plusieurs producteurs ont obtenu des médailles⁵⁷ : une médaille d'or pour D. Felsch (Meix-devant-Virton) et une médaille d'argent R. Dropsy (Saint-Léger).

Chaque entreprise qui produit du *Saucisson gaumais* a choisi une stratégie commerciale différente. Certaines le vendent uniquement au sein de leur propre établissement. D'autres le commercialisent dans les boucheries-charcuteries de Belgique, mais aussi dans les magasins de la grande distribution (*Carrefour, Colruyt, Cora, Delhaize*, etc.)⁵⁸. Enfin, quelques entreprises exportent le *Saucisson gaumais*, par exemple aux Pays-Bas et au Grand-Duché de Luxembourg.

Afin d'évaluer la notoriété du *Saucisson gaumais*, une enquête a été réalisée par la *Cellule d'Appui aux Indications géographiques* (CAIG) au mois de juillet 2013, auprès d'un échantillon de 986 personnes, à Bruxelles et dans 18 localités wallonnes⁵⁹. De cette enquête, il ressort que la plupart des personnes interrogées savent qu'elles peuvent trouver en Gaume des produits du terroir comme des salaisons, du fromage, de la bière et des plats régionaux. Les

⁵³ LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014).

⁵⁴ *Cookies wallons*, dans WATELET G., *Les produits du terroir sur leur 31. Conseils et recettes pour des fêtes réussies*, Namur, [c. 2016], p. 3.

⁵⁵ BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25.

⁵⁶ BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »* (4 novembre 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-ZOPY5P.html> (consulté le 13 mars 2013).

⁵⁷ *Résultats du Concours Eurobeef 2013*, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique*, <http://www.bb-bb.be/Eurobeef2013-MeatExpo2013-2p5.php> (consulté le 16 août 2013).

⁵⁸ Toutes les références mentionnées ci-après ont été consultées le 16 janvier 2014 : *Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg*, dans CARREFOUR, *Carrefour Drive.be*, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> ; *Blaise. Saucisson gaumais*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> ; *Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> ; *Numa Saucisson gaumais d'Étalle*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> ; *Thomas Habay Saucisson Gaumais 300 g*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> ; *Delhaize. Saucisson gaumais. Tranches*, dans DELHAIZE, *Delhaize*, <http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000>.

⁵⁹ Cf. annexe 3b : Enquête de notoriété du *Saucisson gaumais* (CAIG - juillet 2013)

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 20/27

trois produits du terroir gaumais cités spontanément par les personnes interrogées⁶⁰ sont, dans l'ordre d'importance, le *Pâté gaumais* IGP (33 %), le *Saucisson gaumais* (22 %) et la bière d'Orval (14 %). À la question de savoir si les participants connaissent le *Saucisson gaumais*, il est constaté que 63 % d'entre eux répondent par l'affirmative⁶¹. Le *Saucisson gaumais* révèle un ancrage de terroir mais également un rayonnement au-delà des limites de sa zone de production. Les villes qui connaissent le mieux le *Saucisson gaumais* sont celles qui sont situées en Gaume, comme par exemple Virton (96 %) et Florenville (92 %), et celles qui sont situées aux alentours de la Gaume, comme Bastogne (84 %), Libramont (84 %), Arlon (82 %), Messancy-Athus (79 %) et Marche-en-Famenne (76 %), témoignant bien d'une production « de terroir ». Le produit est néanmoins également connu dans des zones plus éloignées géographiquement, telles que Namur, Huy, Liège, Jodoigne et Philippeville qui connaissent ce saucisson à plus de 60 %, ou encore Nivelles (48 %), Charleroi (40 %) et Bruxelles (27 %). La figure 5 illustre le rayonnement géographique du *Saucisson gaumais*. L'enquête révèle aussi que 84 % des personnes affirmant connaître ce saucisson en ont déjà consommé au moins une fois⁶².

Rayonnement du Saucisson gaumais en Wallonie et à Bruxelles (en valeurs relatives)

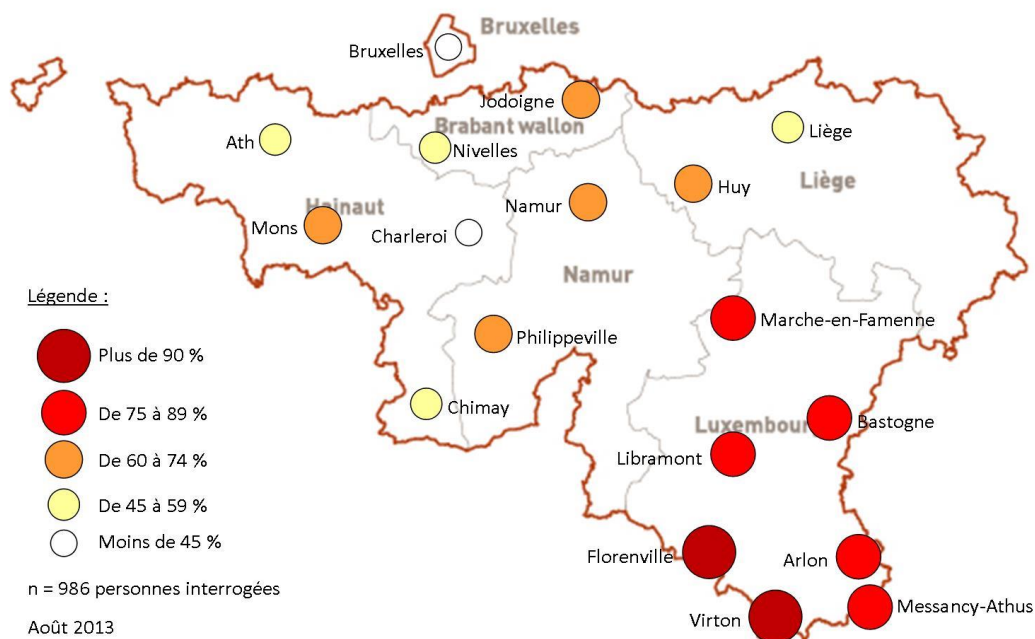


Figure 5. Rayonnement du Saucisson gaumais en Wallonie et à Bruxelles (en valeurs relatives).

(Source : CELLULE D'APPUI AUX INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES, août 2013)

⁶⁰Résultats calculés sur la base des 624 personnes qui ont cité spontanément des noms de produits gaumais.

⁶¹Résultat calculé sur la base des 986 personnes interrogées.

⁶²Résultat calculé sur la base des 526 personnes qui connaissent le *Saucisson gaumais*.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 21/27

Collier gaumais

Le terme « collier » est en usage dans le domaine de la charcuterie pour désigner la forme du saucisson, à savoir celle d'un collier. La plus ancienne mention connue en lien avec la Gaume date de 1985. En effet, une des factures de l'entreprise « Briquemont », comprenant l'en-tête « Spécialité de Saucissons et de Jambons de Gaume », mentionne le « collier », en plus du « saucisson » dans sa liste de marchandises⁶³.

Outre le fait que les boucheries-charcuteries-salaisonneries gaumaises commercialisent le *Collier gaumais*, celui-ci bénéficie d'une réputation commerciale importante. En effet, en-dehors de la Gaume, le *Collier gaumais* est présent sur les étals des supermarchés et des marchés, par exemple dans les boucheries « Touffrais »⁶⁴ implantées dans les magasins « Delhaize », « Cora »⁶⁵, « Match »⁶⁶ et « Nélis »⁶⁷. Plusieurs sociétés de vente à distance le commercialisent également, telles que « Saucisson-sec.be »⁶⁸, « Topino »⁶⁹, « VDS Food »⁷⁰ et « Cadet Roussel »⁷¹.

De plus, le *Collier gaumais* est proposé par les traiteurs dans leurs menus, notamment dans les « Buffet ardennais » et « Buffet campagnard » du traiteur « LS Lunch » (Koetschette, Grand-Duché de Luxembourg)⁷².

En cuisine, le *Collier gaumais* est intégré dans diverses recettes telles que :

- [2016] : sur le site Internet « Domaine Bio-Vallée », la « Touffaye gaumaise » est considérée comme le « Plat national gaumais » selon R. Julien, dite « authentique grand-mère gaumaise marchande de cabus » ; elle préconise l'emploi d'un « collier de saucisse Gaumaise fumée »⁷³ ;
- [2017 et 2018] : P. Warnon, du blog de cuisine « Patipati : cuisinons pour le plaisir », préconise l'emploi de « collier gaumais » pour réaliser les recettes d'une « soupe composée de chou » [2017] et de la « Potée aux choux vert de ma grand-mère » [2018]⁷⁴.

⁶³ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

⁶⁴ *Collier gaumais*, dans BOUCHERIES TOUFRAIS, *Boucheries Touffrais*, http://www.touffrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016).

⁶⁵ *Numa Collier gaumais d'Étalle*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

⁶⁶ *Collier gaumais – Huismerk – Match*, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016).

⁶⁷ *Nos produits*, dans MAISON NÉLIS, *Maison Nélis*, <http://www.maisonnelis.com/#!nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016).

⁶⁸ *Gaumais*, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016).

⁶⁹ *Collier gaumais*, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016).

⁷⁰ *Collier gaumais*, dans VDS FOOD, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/--1677/> (consulté le 14 juin 2016).

⁷¹ *Collier gaumais*, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-roussel.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016).

⁷² *Nos buffets froids*, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁷³ *Plat unique*, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020).

⁷⁴ *Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou...* (21 novembre 2017), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020) ; *Potée aux chou vert de ma grand-mère* (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 22/27

La réputation du *Collier gaumais* est suffisamment forte pour que l'émission de télévision « La grande balade », publiée sur le site Internet de la chaîne « RTL TVI » le 13 mai 2016, en fasse la présentation⁷⁵. Enfin, le site Internet « Trends tendances » a publié un article sur *Les saucissons made in Gaume*, où le « collier gaumais » est mentionné [2019]⁷⁶.

Baudruche gaumaise

Dans le domaine de la charcuterie, le mot « baudruche » est un terme ancien. Le *Dictionnaire de la langue française* d'É. Littré [1873] le désigne comme étant la « pellicule provenant d'une des membranes du cæcum bien dégraissé soit du bœuf, soit du mouton »⁷⁷. Parfois, le terme « baudruche » désigne aussi l'appendice du porc⁷⁸. En Gaume, la baudruche, qu'elle soit de bœuf ou de porc, sert à la fabrication de la *Baudruche gaumaise*. Ce format donne un saucisson au diamètre plus large que celui du *Saucisson gaumais*, mais qui est composé de la même mêlée et fumé de la même manière.

La plus ancienne référence à la dénomination « Baudruche gaumaise », retrouvée à ce jour, date de 1965, lorsqu'une boucherie de Namur passe commande auprès de l'entreprise Briquemont pour de la « baudruche gaumaise »⁷⁹.

La *Baudruche gaumaise* bénéficie essentiellement d'une réputation commerciale ; elle est très souvent vendue en supermarché ou en boucherie-charcuterie, notamment via l'entreprise « Vieille Abbaye »⁸⁰ et l'enseigne de charcuterie « André »⁸¹.

Pipe gaumaise

La *Pipe gaumaise* est une saucisse fumée de forme droite et allongée, avec un diamètre et une longueur plus réduits que le *Saucisson gaumais*. Il est probable que l'usage du terme « pipe » dans la dénomination provienne de la forme de cette saucisse fumée qui fait référence à différents objets, de forme similaire. En effet, dans le *Dictionnaire de la langue française* d'É. Littré [1874], la « pipe » désigne aussi bien une barre, qu'un bâton, un tuyau ou encore un pipeau⁸² et un « tuyau court » dans le *Dictionnaire français-wallon* de J. Gothier [1879]⁸³. De plus, d'après le témoignage d'A. Thomas, charcutier d'Habay-la-Neuve (Gaume), plusieurs producteurs gaumais se seraient associés dans les années 1980 pour appeler leur saucisse fumée « Pipe gaumaise », voulant aussi faire référence au caractère sexuel de ce mot.

Le lien entre cette saucisse fumée et la Gaume existe depuis le début du 20^e siècle et perdure actuellement, comme en témoignent ces articles du journal *L'Avenir du Luxembourg* et ces ouvrages ayant trait aux traditions gaumaises :

⁷⁵ *La grande balade*. *La Gaume* (13 mai 2016), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <http://www.rtl.be/rtltvi/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016).

⁷⁶ *Les saucissons made in Gaume* (8 mai 2019), dans TRENDS TENDANCES, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020).

⁷⁷ *Baudruche*, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873, p. 315-316, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5406710m/f7.item> (consulté le 20 juin 2016).

⁷⁸ *Baudruche de porc*, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016).

⁷⁹ ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Commande de la Boucherie Culpe de Namur. 9 janvier 1965*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965.

⁸⁰ *Spécialités gaumaises*, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, <http://www.vieilleabbaye.com/supreme-Specialites-gaumaises-92.fr.html> (consulté le 14 juin 2016).

⁸¹ *Nos produits*, dans ANDRÉ, *André*, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016).

⁸² *Pipe*, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 3, Paris, 1874, p. 1126-1127, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5460034d/f1134.item> (consulté le 22 juin 2016).

⁸³ *Pipe*, dans GOTHIER J., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879, p. 167.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 23/27

- [9 septembre 1921] : l'article « En Semois gaumaise », écrit par Luc des Halleux et publié dans le journal « L'Avenir du Luxembourg », indique que « le jambon et la saucisse sont succulents » en Gaume⁸⁴ ;
- [14 mai 1928] : dans le journal « L'Avenir du Luxembourg », l'article « Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg » informe qu'au court d'un pèlerinage, les pèlerins ont fait une pause pour manger « dans les cafés et hôtels » de Luxembourg (Grand-Duché de Luxembourg) où « le petit vin du Grand-Duché et la bière capileuse de Diekirch aident à mastiquer et à digérer les rondelles de la saucisse gaumette »⁸⁵ ;
- [25 août 1931] : dans le journal « L'Avenir du Luxembourg », l'article sur *La Lorraine belge gastronomique*, écrit par J. Remisch, informe qu'en Gaume, « Il y a dans toutes les chaumières de la région une grande tradition de gibier, de charcuterie et de potée » et que, parmi tous les produits de charcuterie, on y trouve de « la saucisse sous toutes ses formes »⁸⁶ ;
- [1940] : dans son ouvrage « La cuisine 'du bon vieux temps' à Saint-Mard » [1940], Pr. Michel rapporte que, dans le pays gaumais, la cheminée servait de fumoir et qu'on y suspendait des « saucisses », puis on les transférait dans la cuisine, « un endroit sec et aéré », pour les faire sécher⁸⁷ ;
- [1966] : dans son ouvrage « La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge », A. Hustin informe que, dans cette région, dans la cheminée, « pendaient chez les gens aisés, jambons, lard, saucisses et andouilles »⁸⁸ ;
- [1986] : dans l'ouvrage « Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation », le Musée gaumais informe le lecteur que « les saucisses » étaient placées « dans la cheminée au-dessus du feu »⁸⁹ ;
- [1993] : dans le guide de randonnées « La transgaumaise » de Ch. Briade et A. Pierlot, la recette de « La soupe des Zigomars », spécialité culinaire de la Gaume, préconise l'emploi de « 1 saucisse fumée par convive »⁹⁰ ;
- [1999] : dans le livre « Saveurs du monde. La Belgique », C. Leclère-Ferrière préconise l'emploi de « saucisses » de « viande de porc fumée » pour réaliser la recette de « La touffaye d'Arnould » qu'elle considère comme « une des recettes de la région de Gaume »⁹¹.

⁸⁴ DES HALLEUX L., *En Semois gaumaise*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 9 septembre 1921, p. 1.

⁸⁵ *Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 14 mai 1928, p. 1.

⁸⁶ REMISCH J., *La Lorraine belge gastronomique*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 25 août 1931, p. 1.

⁸⁷ MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{re} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 48.

⁸⁸ HUSTIN A., *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966, p. 41.

⁸⁹ MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986, p. 9.

⁹⁰ *La soupe des Zigomars*, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 156-157.

⁹¹ *La touffaye d'Arnould*, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 24/27

Si la dénomination « Pipe gaumaise » bénéficiait, jusque-là, d'une notoriété essentiellement commerciale, les mentions explicites de celle-ci se multiplient depuis plusieurs années, témoignant ainsi d'un ancrage plus profond et lui permettant d'acquérir une notoriété allant au-delà de la Gaume :

- [11 février 2016] : le site Internet « Pressreader », publie la recette de la « Tortilla aux Pipes Gaumaises & fromage de Ciney » proposée par R. Deplaine⁹² ;
- [2017] : dans le livre « Les meilleures recettes du terroir gaumais », É. Bechoux, de la chocolaterie « Les chocolats d'Édouard » (Virton, Belgique), incorpore des « tranches de saucisson gaumais » et des « tranches de pipes gaumaises » dans sa version de la « Salade gaumaise »⁹³ ;
- [2018] : dans le livre « Quand la Wallonie se met à table », Ph. Nonclercq intègre « 2 pipes gaumaises » dans sa recette de la « Potée lorraine », dont l'intitulé de ce plat fait référence à la Lorraine belge, autrement dit à la Gaume⁹⁴ ;
- [20 avril 2019] : J. Lapraille, ancien candidat de l'émission « Top Chef » et animateur de l'émission « La grande balade », diffusée sur la chaîne « RTL TVI », met en valeur la *Pipe gaumaise* dans la recette de la « Quiche gaumaise »⁹⁵.

La tradition du procédé de fabrication de la *Pipe gaumaise*, issu du savoir-faire gaumais, est rapporté dans divers ouvrages. Pr. Michel rapporte, dans son ouvrage « La cuisine 'du bon vieux temps' à Saint-Mard » [1940], que, dans le pays gaumais, la cheminée servait de fumoir et qu'on y suspendait des « saucisses », puis on les transférait dans la cuisine, « un endroit sec et aéré », pour les faire sécher⁹⁶. Ces faits sont partagés par A. Hustin dans l'ouvrage « La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge » [1966]⁹⁷ et le Musée gaumais de Virton dans le livre « Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation » [1986]⁹⁸.

La *Pipe gaumaise* est commercialisée essentiellement dans les boucheries-charcuteries et les supermarchés⁹⁹.

La *Pipe gaumaise* peut être consommée telle quelle, à croquer ou coupée en tranches épaisses et servie à l'apéritif. Elle entre aussi dans la préparation de plusieurs plats typiques

⁹² DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020).

⁹³ BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25.

⁹⁴ POTÉE Lorraine, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96.

⁹⁵ *La grande balade en Wallonie : Gaume* (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p-8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c-12344463> (consulté le 16 janvier 2020).

⁹⁶ MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{ère} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 48.

⁹⁷ HUSTIN A., *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966, p. 41.

⁹⁸ MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986, p. 9.

⁹⁹ Les pipes gaumaises, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonsthoimas.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016) ; *Pipe gaumaise-Boulangerie*, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016) ; *Pipes gaumaises*, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipes%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020) ; *Pipe gaumaise*, dans OTREMENT BON, *Otremement bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016) ; *Spécialités gaumaises*, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, <http://www.vieilleabbaye.com/supreme-Specialites-gaumaises-92.fr.html> (consulté le 14 juin 2016).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 25/27

de la Gaume, tels que la touffaye¹⁰⁰, la potée¹⁰¹, et la soupe des Zigomars¹⁰². Elle est également utilisée pour la réalisation de recettes plus originales, comme celles mentionnées ci-dessus¹⁰³.

2.7. Structure de contrôle

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

Un seul OCI a brigué, avec l'accord et le soutien de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation, la responsabilité du contrôle de la bonne application du cahier des charges : PROMAG s.p.r.l. Cet OCI est agréé par le ministre wallon de l'agriculture.

Coordonnées :

S.P.R.L. PROMAG

Novalis Science Park
Rue de la Science, 8
B - 6900 MARCHE-EN-FAMENNE
Tél. : +32 (0)84 84 03 20
Fax : +32 (0)84 84 03 24
Courriel : info@promag.be
Web : <http://www.promag.be>

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

- à l'article 37 du règlement (UE) n° 1151/2012 ;
- aux articles 75 à 83 de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- par la norme EN ISO/IEC 17020 spécifiant les exigences générales relatives aux organismes procédant aux inspections et la norme EN ISO/IEC 17065 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 Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

¹⁰⁰La Gaume gourmande, dans DASNOY-LEYDER J. et DANSNOY-LEYDER P., « Le relais d'Orval ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019) ; *La touffaye d'Arnould*, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77 ; *Plat unique*, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 2 mai 2016).

¹⁰¹Potée lorraine, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96.

¹⁰²La confrérie des Zigomars, située en Gaume, a créé la « soupe des Zigomars », à base de pois cassés, de poireaux, carottes et pommes de terre à laquelle on ajoute une saucisse fumée : BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 156-157.

¹⁰³BECHOUX É., *Salade gaumaise*, dans *Les meilleures recettes du terroir gaumais*, Virton, 2017, p. 25 ; DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020) ; *La grande balade en Wallonie : Gaume* (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p-8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c-12344463> (consulté le 16 janvier 2020).

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 26/27

L'autorité compétente chargée de la supervision du travail de l'(des) OCI (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 et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture, Ressources naturelles et Environnement.

2.8. Règles spécifiques d'étiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

- 1° *l'utilisation de l'abréviation « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;*
- 2° *le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;*
- 3° *la mise en place d'une charte graphique spécifique à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;*
- 4° *lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque (art. 13).*

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 gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*.

Les réglementations les plus spécifiques qui s'appliquent sont celles relatives aux indications géographiques. Ces réglementations sont rappelées ci-après.

2.9.1. Exigences communautaires

Le 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 est d'application.

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

- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à la sécurité alimentaire : l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire (AFSCA) du Service public fédéral Santé publique, Sécurité alimentaire et Environnement ;
- contrôles avant (et après) mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage des denrées alimentaires : l'AFSCA ;
- contrôles après mise sur le marché du produit - réglementation relative à l'étiquetage en général, aux pratiques commerciales, à la protection du consommateur : la Direction générale de l'Inspection économique du Service public fédéral Économie, P.M.E., Classes moyennes et Énergie.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 1 ^{ère} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , a), b)) Groupement demandeur - Cahier des charges (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 7)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 5 - Octobre 2020	Page 27/27

2.9.2. Exigences régionales

Les arrêtés suivants sont d'application :

- le Code wallon de l'Agriculture, les articles D.4, D.17, D.172, D.173, D.174, D.175, D.176 et D.426, § 2, 2° ;
- l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales ;
- l'arrêté ministériel du 14 juillet 2016 portant application de l'arrêté du Gouvernement wallon du 14 juillet 2016 relatif aux systèmes de qualité européens et aux mentions de qualité facultatives régionales.

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumais
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

ANNEXES

Annexe 1 : Cahier technique des charges

Annexe 2 : Carte de l'aire géographique de production

Annexe 3 : Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*

Annexe 4 : Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumais
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

ANNEXE 1

Cahier technique des charges

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumaise
Pipe gaumaise

Indication géographique protégée (IGP)

CAHIER TECHNIQUE DES CHARGES

Chapitre I^{er}. Dispositions générales

Article 1^{er}. Définitions

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

- 1° **association** : l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation ;
- 2° **conditionnement** : l'opération de regroupement et/ou de placement du produit fini sous enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec le produit fini ;
- 3° **enrobage** : l'enveloppe protectrice servant à modifier l'aspect visuel du produit ;
- 4° **fabrication** : la suite des traitements opérés sur la matière première, comprenant les étapes suivantes dans l'ordre chronologique :
 - a) le **pré-salage de la matière première** (facultatif) ;
 - b) la **préparation de la mée** : le hachage de la matière première suivi du mélange avec les ingrédients, auxiliaires technologiques et additifs pour l'obtention d'une mée ;
 - c) l'**embossage** : l'opération consistant à pousser la mée pour l'introduire dans les boyaux ;
 - d) l'**égouttage** (facultatif) : la phase de repos permettant une stabilisation de la température, une homogénéisation de la répartition du sel et une baisse de l'humidité des boyaux ;
 - e) l'**étuvage** : la phase à chaud d'initialisation et de croissance de la flore lactique et de l'activité enzymatique ;
 - f) le **fumage** ;
 - g) le **séchage** ;
 - h) la **finition** ;
- 5° **laminage** : l'écrasement des grains (maigre, gras) lors de l'embossage avec apparition d'un enduit en périphérie ;
- 6° **indication géographique protégée (IGP)** : la dénomination qui répond à la définition de l'« indication géographique » mentionnée dans la réglementation européenne relative aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires et qui est protégée en vertu de cette réglementation ;
- 7° **organisme certificateur indépendant (OCI)** : le tiers indépendant chargé de la certification de la conformité des produits aux exigences du cahier technique des charges ;
- 8° **pré-tranchage** : l'opération de découpe et de conditionnement du saucisson en tranches ;
- 9° **pré-trancheur** : l'opérateur réalisant les opérations de pré-tranchage ;

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 3/9

- 10° **producteur** : l'opérateur réalisant les opérations de fabrication ;
- 11° **saucisson** : la dénomination générale utilisée pour l'ensemble des quatre dénominations visées à l'article 3 ;
- 12° **service** : la Direction de la Qualité et du Bien-être animal du Département du Développement, de la Ruralité, des Cours d'Eau et du Bien-être animal du Service public de Wallonie - Agriculture Ressources naturelles Environnement.

Article 2. Description générale du produit

Le saucisson, sous ses différentes formes, est à la fois légèrement séché et légèrement fumé. Il est issu de la fermentation de la viande de porc.

Article 3. Formes et dénominations

Au terme de la fabrication, le saucisson, d'aspect cylindrique, peut se présenter sous quatre formes auxquelles correspondent autant de dénominations :

- 1° la *Pipe gaumaise* : le saucisson de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 30 à 40 mm et un poids compris entre 60 et 140 g ;
- 2° le *Collier gaumais* : le saucisson en arc de cercle (presque) fermé, présentant un diamètre de 30 à 50 mm et un poids compris entre 200 et 600 g ;
- 3° le *Saucisson gaumais* : le saucisson de forme droite et allongée, présentant un diamètre de 40 à 120 mm et un poids compris entre 250 et 2500 g ;
- 4° la *Baudruche gaumaise* : le saucisson de forme allongée, curviligne ou droite, présentant un diamètre de 80 à 130 mm et un poids compris entre 2,5 et 10 kg.

Article 4. Aire géographique

§ 1^{er}. Afin de pouvoir bénéficier des dénominations mentionnées à l'article 3, la fabrication du saucisson se déroule dans l'aire géographique délimitée par les entités communales suivantes :

- 1° Chiny à l'exclusion de l'ancienne commune¹ de Suxy ;
- 2° Étalle ;
- 3° Florenville ;
- 4° Habay ;
- 5° Meix-devant-Virton ;
- 6° Musson ;
- 7° Rouvroy ;
- 8° Saint-Léger ;

¹ Commune avant la fusion de 1970.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 4/9

9° Tintigny ;

10° Virton ;

11° Aubange : uniquement les anciennes communes¹ d'Halanzuy et de Rachecourt.

§ 2. Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne.

Chapitre II. Fabrication

Section 1^{re}. Matières premières et ingrédients

Article 5. Matières premières

§ 1^{er}. Les matières premières utilisées pour la préparation de la mée sont la viande maigre de porc et le gras de porc.

§ 2. Le gras de porc est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande maigre, à l'exception de la *Pipe gaumaise* pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

§ 3. Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

§ 4. Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont les suivants :

- 1° boyaux naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;
- 2° boyaux collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;
- 3° boyaux celluloseux (uniquement pour le pré-tranchage).

§ 5. La coloration des boyaux est interdite.

Article 6. Ingrédients

Les ingrédients autorisés sont présentés à l'annexe 1.

Section 2. Fabrication

Article 7. Préparation de la mée

§ 1^{er}. La viande est hachée uniquement à l'aide d'un hachoir.

§ 2. Le hachage est moyen à grossier. Il est obtenu par l'utilisation de grilles dont le diamètre des perforations est compris entre 4 et 13 mm pour la *Pipe gaumaise*, et entre 5 et 13 mm pour les autres formes de saucisson. Le hachage conduit à un grain de saucisson répondant aux prescriptions décrites à l'article 15, 2°, 2^e alinéa.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 5/9

§ 3. L'ajout des ingrédients repris dans la liste positive permet l'obtention d'une mêlée.

§ 4. La mêlée est préparée de façon à respecter les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques définies respectivement aux articles 14 et 15.

§ 5. Tout ajout de substances induisant une acidification artificielle du produit est interdit.

Article 8. Étuvage

Une durée minimale cumulant à la fois les temps d'étuvage, de fumage et de séchage est fixée en fonction du saucisson. Cette durée est de 4 jours pour la *Pipe gaumaise*, 5 jours pour le *Collier gaumais* et le *Saucisson gaumais* et 8 jours pour la *Baudruche gaumaise*.

Article 9. Fumage

§ 1^{er}. Un fumage est obligatoirement réalisé avant le séchage.

§ 2. Les sciures, copeaux ou bûches utilisés proviennent uniquement de feuillus (chêne ou hêtre).

§ 3. L'usage de bois de réemploi est proscrit.

§ 4. Toute coloration artificielle, injection de fumée ou trempage dans un produit de fumage est interdit.

Article 10. Finition

§ 1^{er}. L'enrobage du saucisson est interdit. L'aspect de la croûte n'est pas modifié par l'ajout d'herbes aromatiques ou de poivre en surface.

§ 2. La croûte n'est pas « fleurie ».

§ 3. Des laques ou vernis alimentaires peuvent être utilisés pour apporter un aspect brillant ou satiné au saucisson. Toutefois, la coloration artificielle est interdite.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 6/9

Chapitre III. Commercialisation et étiquetage

Article 11. Conditionnement

Le produit, qu'il soit entier ou pré-tranché, peut être présenté :

- 1° nu ;
- 2° conditionné à l'air atmosphérique sous papier plastifié ou film perméable à l'air ;
- 3° conditionné sous vide ou sous atmosphère modifiée.

Article 12. Présentation à la vente

Le produit est commercialisé à l'état frais et conditionné comme stipulé à l'article 11.

Article 13. Étiquetage

Outre le respect de la réglementation européenne et wallonne en matière d'étiquetage des produits bénéficiant d'une indication géographique, les dispositions suivantes sont d'application :

- 1° **l'utilisation de l'abréviation** « IGP » peut être remplacée par la mention « Indication géographique protégée » écrite en toutes lettres ;
- 2° le **diamètre du logo européen** correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'OCI. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord du service qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande ;
- 3° la **mise en place d'une charte graphique spécifique** à l'IGP, faisant l'objet d'une étiquette séparée apparaissant dans le champ visuel immédiat de l'étiquette principale, est autorisée. La charte graphique est validée par l'OCI ;
- 4° lors de la **commercialisation du produit sans conditionnement**, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 7/9

Chapitre IV. Caractéristiques du produit fini

Article 14. Caractéristiques physico-chimiques

Les paramètres physico-chimiques, mesurés au maximum sept jours après la fabrication du saucisson, correspondent aux valeurs suivantes :

- 1° le **pH** est inférieur ou égal à 5,2 (5,4 pour la pipe) ;
- 2° l'**humidité** du produit dégraissé est comprise entre 57 et 63 % ;
- 3° la teneur en **matières grasses** est inférieure ou égale à 50 % (55 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 4° la teneur en **protéines** est supérieure ou égale à 40 % (38 % pour la pipe) par rapport à la matière sèche ;
- 5° le rapport **eau / protéines** est inférieur ou égal à 2,2 ;
- 6° le rapport **collagène / protéines** est inférieur ou égal à 0,1 ;
- 7° l'**activité d'eau** est inférieure ou égale à 0,93 ;
- 8° la teneur en **sel** est inférieure ou égale à 4,0 % par rapport à la matière fraîche.

Article 15. Caractéristiques organoleptiques

Le saucisson, qu'il soit entier ou coupé en tranches, présente les caractéristiques organoleptiques décrites ci-dessous :

- 1° l'**aspect extérieur** du saucisson est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Elle ne montre aucun enrobage ni coloration artificielle, n'est pas fleurie, ne présente pas d'herbes aromatiques ou de poivre en surface. Le boyau est propre, sans défaut apparent et adhère à la mée sur toute sa surface, sans bulle d'air ni déformation. Les extrémités sont franches.
- 2° l'**aspect de la tranche** est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts et arrondis ou faiblement allongés. Ils sont répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc tandis que le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. L'individualisation des grains ne se répercute pas sur la cohésion de la mée qui est bien tassée et ne présente pas de vide ni de signe de désagrégation à la coupe.

La taille des grains de gras est moyenne à grossière : le saucisson se classe dans les catégories 2 ou 3 de l'échelle visuelle figurant à l'annexe 3.

- 3° la **texture** du saucisson est tendre et ferme au toucher. L'élasticité de la chair du saucisson lui permet de reprendre sa forme initiale après qu'une légère pression du doigt l'ait déformé. En bouche, la texture est granuleuse mais souple et homogène et donne l'impression d'une bonne liaison de la mée. La texture du produit est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 8/9

4° l'**odeur** dominante est celle d'un saucisson fumé. Une légère odeur de viande fraîche et d'épices est également perçue, en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1. Lorsque de l'ail est ajouté à la mêlée, son odeur est légèrement perceptible mais ne masque pas l'odeur générale du produit.

Toute odeur liée à un rancissement constitue un défaut majeur.

5° les **arômes** fumés du saucisson sont plus ou moins francs et persistants. Ils sont associés à un goût légèrement acidulé et à des arômes épicés en concordance avec les aromates autorisés listés à l'annexe 1. Lorsque de l'ail est ajouté à la mêlée, les arômes qu'il procure au saucisson sont légers.

Tout arôme lié à un rancissement constitue un défaut majeur.

Chapitre V. Contrôle et certification

Article 16. Organisme certificateur et plan de contrôle

§ 1^{er}. Un (ou plusieurs) 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 du saucisson.

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

Article 17. Contrôle du respect des caractéristiques organoleptiques

§ 1^{er}. Afin de contrôler et de garantir la qualité et la typicité organoleptique du saucisson, un test de dégustation, portant sur l'ensemble de la production, est organisé une fois par an par l'(les) OCI.

§ 2. Les caractéristiques organoleptiques présentées à l'article 15 servent de référence pour le test de dégustation. L'évaluation et la cotation des produits se basent sur une liste de défauts définis en regard de ces caractéristiques.

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

§ 4. 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 du service. 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.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Page 9/9

§ 5. Le jury est composé d'un collège de producteurs de saucisson 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 ne faisant pas partie de l'association sont invités à participer au vote du collège des producteurs, proportionnellement à leur importance numérique dans la production totale. Un membre du service est invité comme observateur.

Article 18. Contrôle de la traçabilité du produit

L'(les) OCI met(tent) en place un système de contrôle de la traçabilité du produit. Ce système est basé sur le système obligatoire de traçabilité (autocontrôle), tenant compte des assouplissements sectoriels éventuels consentis par la réglementation. Il passe notamment par un bilan des matières entrantes et sortantes (matière première et produit fini), un contrôle des registres de production et de commercialisation et un contrôle de l'étiquetage des produits. L'(les) OCI est(sont) en droit de requérir la tenue de documents complémentaires (par exemple : fiche « recette », fiche « spécifications des matières premières / intrants », registre de fabrication) aux systèmes de traçabilité imposés par la réglementation et ses assouplissements.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Annexe 1 Page 1/1

Annexe 1

Liste positive² des ingrédients utilisables dans la fabrication du saucisson

Ingrédients obligatoires :

- viande maigre de porc ;
- gras de porc ;
- boyau ;
- NaCl ;
- KCl ;
- poivre ;
- eau.

Autres ingrédients³ :

- ail ;
- dextrose ;
- échalote ;
- fructose ;
- glucose ;
- graines de moutarde ;
- lactose ;
- laurier ;
- liant à base de produit laitier ;
- muscade ;
- oignon ;
- saccharose ;
- thym.

Additifs alimentaires :

- acide ascorbique ;
- ascorbate de sodium ;
- laque alimentaire ;
- maltodextrine ;
- nitrates ;
- sel nitrité.

Auxiliaires technologiques :

- ferments.

² Tout ingrédient qui ne figure pas explicitement dans cette liste est interdit.

³ L'utilisation d'extraits des épices listées est autorisée.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Cahier technique des charges		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 10 - Décembre 2020	Annexe 2 - Plan minimum de contrôle Page 1/2

Annexe 2

Plan minimum de contrôle pour la certification du saucisson

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale	1 / opérateur / inscription	Appartenance à la zone IGP	Art. 4	Producteur	Documentaire
Inspection de suivi	1 / opérateur / an	Fournisseurs actifs		Pré-trancheur	
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Forme et dénominations	Art. 3	Producteur	Documentaire et terrain
		Matières premières (composition et qualité)	Art. 5		
		Ingrédients	Art. 6 et annexe 1		
		Préparation de la méele : - hachage - ajout des ingrédients	Art. 7		
		Étuvage	Art. 8		
		Fumage	Art. 9		
		Finition	Art. 10	Producteur / Pré-trancheur	
		Conditionnement	Art. 11		
		Présentation à la vente	Art. 12		
Étiquetage : - liste des conditionnements / étiquettes utilisés - coordonnées des imprimeurs / conformité des étiquettes - stock de conditionnements / d'étiquettes - exemplaires de conditionnements / d'étiquettes	Art. 13				

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise

Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association pour l'usage, la défense et la promotion
du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation

Version 10 - Décembre 2020

Annexe 2 - Plan minimum de contrôle
Page 2/2

Type de contrôle	Fréquence minimum	Critères contrôlés	Référence cahier technique des charges	Statut opérateur	Mode inspection
Inspection initiale Inspection de suivi	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an Suivi × 2 si production > 50 t / an	Traçabilité : <ul style="list-style-type: none">- bilans matières- registres de production et de commercialisation- étiquetage	Art. 18	Producteur / Pré-trancheur	Documentaire
		Prélèvement d'échantillons pour les analyses physico-chimiques : <ul style="list-style-type: none">- pH- humidité- teneur en matières grasses- teneur en protéines- rapport eau / protéines- rapport collagène / protéines- activité d'eau- teneur en sel	Art. 14	Producteur	Terrain
	1 / opérateur / inscription 1 / opérateur / an	Prélèvement d'échantillons pour le test de dégustation	Art. 15, 17 et annexe 3		

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise
Indication géographique protégée (IGP)

Cahier technique des charges

Association pour l'usage, la défense et la promotion
du *Saucisson gaumais* IGP et de son appellation

Version 10 - Décembre 2020

Annexe 3 - Échelle visuelle
Page 1/1

Annexe 3

Échelle visuelle relative à la taille des morceaux de gras dans le saucisson

1

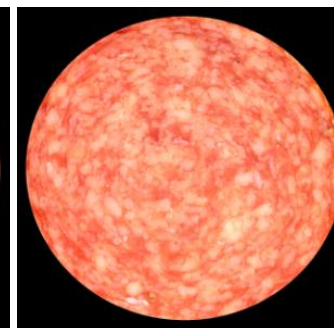
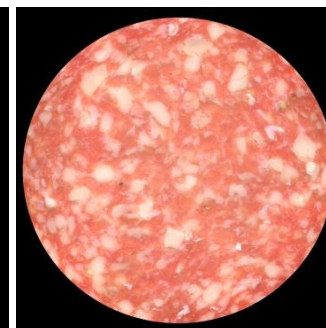
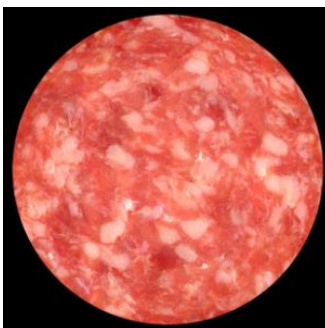
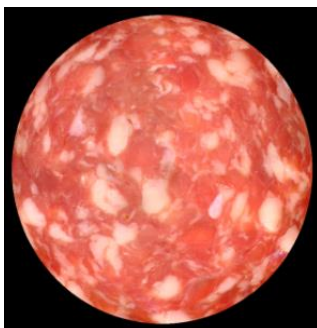
2

3

4

5

6



**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumaise
Pipe gaumaise

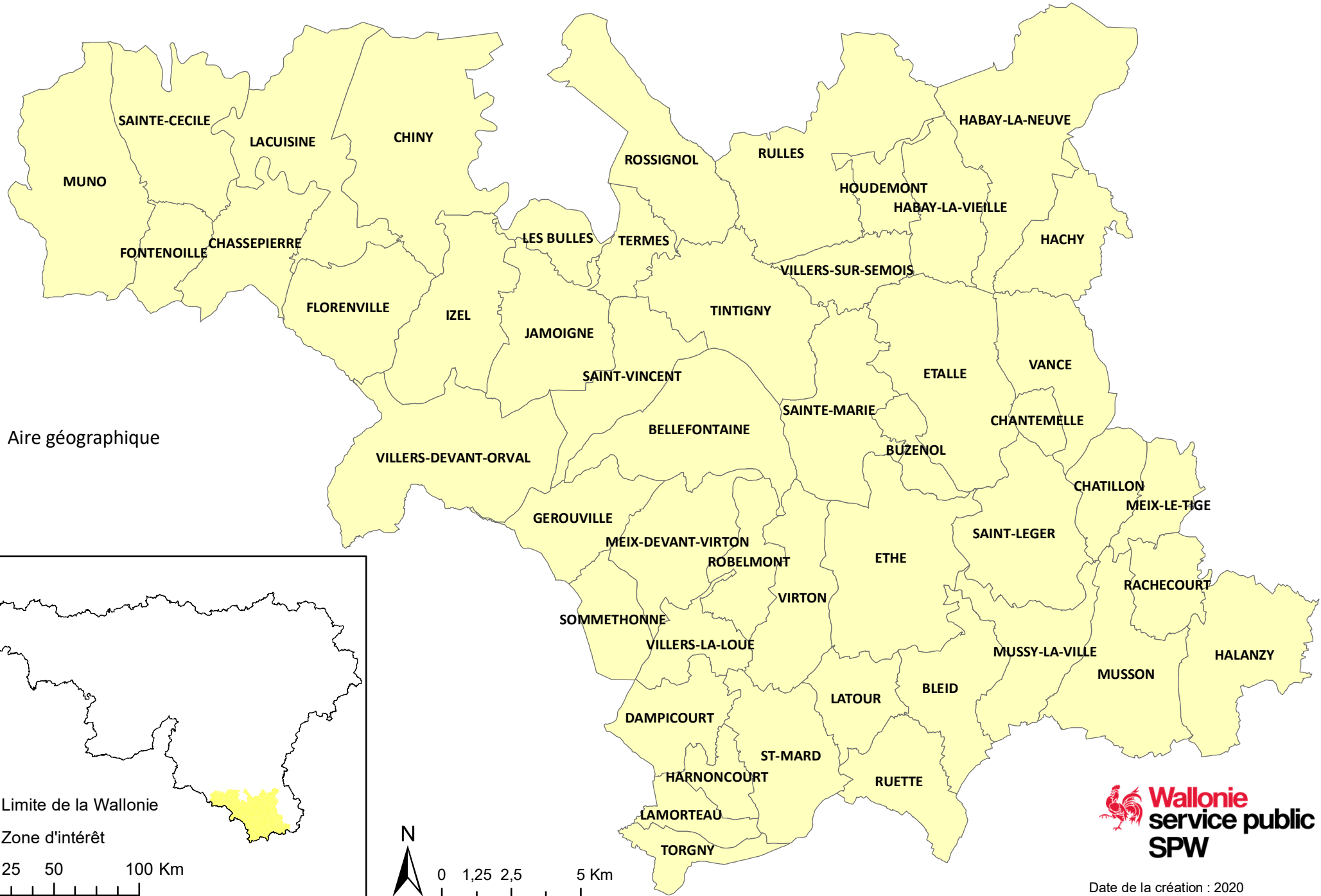
DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

ANNEXE 2

Carte de l'aire géographique de production

Aire géographique délimitée pour l'Indication géographique protégée (IGP) Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise



Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumais
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

ANNEXE 3

Bibliographie et documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*

- a. Bibliographie
- b. Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*

ANNEXE 3a - Bibliographie

1. Travaux et sources imprimées

ANSELOT N.-C., *Cuisine en Ardenne, Famenne et Gaume. Défense et illustration d'un bien-manger régional*, Bruxelles, 1980.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Factures adressées à Monsieur Garisse et Monsieur Servais. 6 mai 1940*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1940.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Commande de la Boucherie Culpe de Namur. 9 janvier 1965*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Objets d'identification de l'entreprise Briquemont*. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., s. d.

ARCHIVES PRIVÉES DES ETS BLAISE SPRL, *Note d'envoi n°000859*, Florenville, 4 novembre 1986.

BARTHÉLÉMY P., ANSELME M. et CHERTON A. (e. a.), *La Lorraine Belge*, Liège, 1983 (Architecture rurale de Wallonie).

BELGIQUE. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE. SERVICE DES AGRONOMES DE L'ÉTAT, *Monographie agricole de la région jurassique*, Bruxelles, 1901.

BERGUET J.-C. et DEMOULIN M., *Le Saucisson gaumais protégé*, dans *Le Gletton*, n° 350, Virton, mai 2005, p. 3-7.

BERGUET J.-C., *Histoire de la boucherie Lecomte*, dans *Le Gletton*, n° 340-341, juillet-août 2004, p. 27-29.

BILLON D., *En passant par la Lorraine. Promenade sur les trois cuestas*, La-Roche-en-Ardenne, 2003.

BONTEMPS D., *Au temps de la soupe au lard. La vie traditionnelle en Lorraine autrefois. Des Côtes de Meuse aux Côtes de Moselle*, Metz, 1993.

BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993.

CHARLES E., *Agriculture*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes Luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 273-291 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914.

DE HEU H., *Recettes et Procédés pour la Conservation des Aliments contenant les procédés de conservation reconnus les meilleurs et plus de 150 Recettes-types*, Bruxelles, 1917.

DEKKER P. et VAN HASSELT M., *Ardennen. Reisgids met 30 dagtochten*, 2006.

DEMOULIN M., *Les Salaisons Blaise de Florenville*, dans *Le Gletton*, n° 345, décembre 2004, p. 2-5.

DEMOULIN M., *La Boucherie Thomas*, dans *Le Gletton*, n° 352-353, juillet-août 2005, p. 37-39.

DEMOULIN M. et DEMOULIN R., *El Pierre Lallemand, Tueur de pouchiès à Musson*, dans *Le Gletton*, n° 195, mai 1992, p. 3-8.

DE RUETTE M. et MARCHAL N., *La maison en Lorraine belge*, dans CABOURDIN G. et LANHER J., *Villages et maisons de Lorraine. Actes du colloque de Nancy, 22-24 octobre 1981*, Nancy, 1982, p. 203-204.

DES HALLEUX L., *En Semois gaumaise*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 9 septembre 1921, p. 1.

DE WARSAGE R., *Le folklore de la table. La cuisine régionale wallonne*, Liège, 1938.

DORBAN M., *En Ardenne et Gaume, l'élevage autour de 1809*, dans PANIER C. (dir.), *Entre les foins et la moisson*, Marloie, 1984, p. 186-193.

DRAIZE A. et DRAIZE R., *À table chez une grand-mère gaumaise. Recueil de recettes de cuisine gaumaise, véritables et anciennes*, Virton, 1980.

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg tourisme*, n° 18, février 1970.

FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg Tourisme*, n° 62, juin 1981.

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

FELTZ Cl. (dir.) et al., *Les territoires paysagers de Wallonie*, Namur, 2004.

FOUSS E., *Regards sur Meix-devant-Virton*, dans *Pays gaumais*, 13^e année, 1952.

FRÉDÉRIK R., *Les cuisines de terroir. Alsace – Lorraine – Champagne – Ardennes – Franche-Comté – Bourgogne – Bresse*, Paris, 1986.

GOTHIER J., *Dictionnaire français-wallon*, Liège, 1879.

HASQUIN H. (dir.), *Communes de Belgique. Dictionnaire d'histoire et de géographie administrative*, t. 1-2, Bruxelles, 1983.

HOYOIS G., *L'Ardenne et l'Ardennais. L'évolution économique et sociale d'une région*, t. 1, Bruxelles, 1981 [1949-1953].

HUSTIN A., *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966.

LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938.

LAGEMAN T., *Ardennen. 5 extra-routes*, s.l., 2007.

L'Assiette ardennaise, dans CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, Namur, s.d. (consultée le 16 décembre 2013).

LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999.

Le Routard. Ardenne. France-Belgique-Luxembourg, Paris, 2019.

Les meilleures recettes du terroir gaumais, Virton, 2017.

LÉTRANGE P., *Les droits d'usage dans la forêt d'Ardenne*, Paris, 1909.

LEYDER J., *L'élevage*, dans TANDEL E. (dir.), *Les communes luxembourgeoises*, t. I, Bruxelles, 1979, p. 293-304 (Publications de l'Institut archéologique du Luxembourg. 1889, t. XXI des Annales).

LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873.

LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 3, Paris, 1874.

MAISON DU TOURISME PAYS DE LA FORÊT D'ANLIER, *Forêt d'Anlier Magazine*, n° 15, juin 2012.

MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991.

MARCQ J. et LAHAYE J., *Le porc : zootechnie spéciale, hygiène, alimentation*, Paris-Gembloux, 1941 (Encyclopédie agronomique et vétérinaire).

MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{re} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p.44-48.

MIGAUD M. et FRENTZ J.-C., *La charcuterie crue et les produits saumurés*, Orly, 1978.

MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo*, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 127, 1997, p. 18-20.

MUSÉE GAUMAIS, *Vie quotidienne en Gaume au XIX^e siècle : l'alimentation*, n° 4, Virton, 1986.

NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018.

Nos grands pèlerinages. Florenville-Virton à Luxembourg, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 14 mai 1928, p. 1.

POLET D., *Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume*, Bruxelles, Racine, 1999.

REMISCH J., *La Lorraine belge gastronomique*, dans *L'Avenir du Luxembourg*, 25 août 1931, p. 1.

SAVOURISSIMA, *La Route Régionale des Saveurs. Le rendez-vous des amateurs du terroir wallon*, s.l., 2013.

STAS H., *L'abattage du cochon*, dans *Enquête du Musée de la Vie Wallonne*, 2^e année, n° 8, octobre 1925, p. 284-301.

VERHULST L., *La Lorraine Belge*, Bruxelles, 1920 (Académie royale de Belgique. Classe des lettres et des sciences morales et politiques, Mémoires, Collection in-8, Série 2, t. XI).

VLIBERGH E., *Éléments d'économie rurale non technique, surtout en ce qui regarde la Belgique et les pays environnants*, Louvain, 1922.

VRANKEN G., *Le pays gaumais*, dans *La Meuse*, 23 avril 1913, p. 1.

WATELET G., *Les produits du terroir sur leur 31. Conseils et recettes pour des fêtes réussies*, Namur, [c. 2016].

YANTE J.-M., *Mutation économique et sociale en Gaume. XIX^e-XX^e siècles*, dans *Le Pays gaumais*, 48 et 49^e années, 1987-1988, p. 171-187.

2. Internet

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 géographiques protégées (IGP) (Règlement (UE) n° 1151/2012)*, Bastogne, 2015, <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21888/saucisson-ardenne-IGP.pdf/1d9d7305-39ee-48ff-9359-9eb80af0c0f9> (consulté le 19 juillet 2019).

Baudruche de porc, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016).

Blaise. Saucisson gaumais, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> (consulté le 16 janvier 2014).

BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »* (4 novembre 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-Z0PY5P.html> (consulté le 13 mars 2013).

Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg, dans CARREFOUR, *Carrefour Drive.be*, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> (consulté le 16 janvier 2014).

Collier gaumais, dans BOUCHERIES TOUFRAIS, *Boucheries Toufrais*, http://www.toufrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-rousseau.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-detaille.html> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais, dans VDS FOOD, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/--1677/> (consulté le 14 juin 2016).

Collier gaumais – Huismerk – Match, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016).

CUESTAS ASBL, *Diagnostic de territoire : projet de parc naturel de Gaume* (2012), p. 33, dans CUESTAS ASBL, *Donnez du relief à vos projets*, <http://www.cuestas.be/wp-content/uploads/2012/06/Diagnostic-de-territoire-pour-le-futur-Parc-naturel-de-Gaume.pdf> (consulté le 18 juin 2012).

Delhaize. Saucisson gaumais. Tranches, dans DELHAIZE, *Delhaize*, <http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000> (consulté le 16 janvier 2014).

DEMOULIN M., *Histoire d'une famille* (2006), dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013).

DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020).

DIRECTION GÉNÉRALE OPÉRATIONNELLE DE L'AGRICULTURE, DES RESSOURCES NATURELLES ET DE L'ENVIRONNEMENT, *La forêt wallonne*, dans SERVICE PUBLIC DE WALLONIE, *Portail environnement de Wallonie*, http://environnement.wallonie.be/orvert/foret_cartographie.html (consulté le 30 janvier 2013).

DUCAT A., *Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux* (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa_t-20040710-Z0PK6P.html (consulté le 22 mai 2013).

DUPONT E., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté* (7 juin 2006), dans LE SOIR, *Le Soir*, http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate_t-20060607-005K9W.html (consulté le 22 mai 2013).

Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.fr/moulinslesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/> (consulté le 19 juillet 2019).

Fuseau lorrain de Fredpapa (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf*, https://www.lecochonetleboeuf.fr/softbb_Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa_3594_msg.html (consulté le 19 juillet 2019).

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Gaumais, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016).

Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014).

La Gaume gourmande, dans DASNOY-LEYDER J. et DANSNOY-LEYDER P., « *Le relais d'Orval* ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019).

La grande balade. La Gaume (13 mai 2016), dans RTL TVI, *RTL TVI*, <http://www.rtl.be/rtlvtv/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016).

La grande balade en Wallonie : Gaume (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p_8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c_12344463 (consulté le 16 janvier 2020).

LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014).

Les pipes gaumaises, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonstomas.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016).

Les saucissons made in Gaume (8 mai 2019), dans TRENDS TENDANCES, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020).

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles (30 janvier 2017), dans VIVRE ICI, *Vivre ici*, http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail_les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572 (consulté le 16 janvier 2020).

Le véritable fuseau lorrain, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Maak zelf Ardense specialiteiten (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weetjes/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014).

Nos buffets froids, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur et lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016).

Nos produits, dans ANDRÉ, *André*, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016).

Nos produits, dans MAISON NÉLIS, *Maison Nélis*, <http://www.maisonnelis.com/#!nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016).

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou... (21 novembre 2017), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020).

Numa Collier gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Numa Saucisson gaumais d'Étalle, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014).

Pipe gaumaise-Boulangerie, dans PROMOBUTLER, *Promobutler*, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016).

Pipe gaumaise, dans OTREMENT BON, *Otremement bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016).

Pipes gaumaises, dans CORA, *Coradrive*, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipe%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020).

Plat unique, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsieur.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020).

Potée aux chou vert de ma grand-mère (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020).

Résultats du Concours Eurobeef 2013, dans FÉDÉRATION NATIONALE DES BOUCHERS, CHARCUTIERS ET TRAITEURS DE BELGIQUE, *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique*, <http://www.bb-bb.be/Eurobeef2013-MeatExpo2013-2p5.php> (consulté le 16/08/2013).

Rôti de biche en croûte, dans TEST 4 YOU, *Test 4 you*, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014).

Salaisons Blaise, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020).

Saucisse lorraine pur porc, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-loorraine-pur-porc.html> (consulté le 19 juillet 2019).

Saucisson lorrain fumé, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061> (consulté le 19 juillet 2019).

Spécialités gaumaises, dans VIEILLE ABBAYE, *Suprême artisanal*, http://www.vieilleabbaye.com/supreme_Specialites-gaumaises-92,fr.html (consulté le 14 juin 2016).

Thomas Habay *Saucisson Gaumais 300 g*, dans CORA, *Corapido*, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> (consulté le 16 janvier 2014).

TRAITEUR VANDENDAELE, *Nos buffets froids*, dans LA-CARTE.BE, *Les cartes et menus des restaurants gastronomiques en Belgique*, http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/traiteur-vandendaele/menus.html (consulté le 14 janvier 2014).

WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020).

ANNEXE 3b - Documents relatifs à l'histoire et à la notoriété du *Saucisson gaumais*, du *Collier gaumais*, de la *Baudruche gaumaise* et de la *Pipe gaumaise*

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 12 décembre 2012)



SECTIONS & GRILLES HORAIRES

ITCA

Institut des Techniques et des
Commerces
Agro-Alimentaires

Chaussée de Nivelles, 204
B-5020 SUARLE (Namur)
Tél. +32(0)81/56 90 64

[Contact immédiat](#) [Plan d'accès](#)

Newsletter

Civilité: Monsieur

Nom:

Prénom:

Mail:

Boucherie - charcuterie

« A la découverte de la charcuterie à l'ITCA. »

La découverte d'un métier ancestrale de tradition, du pied de porc en passant par la tête pressée, le fromage de tête ou mieux encore la crépine de pied de porc ou le pied de porc farci, sans oublier la hure et le persillé...

De la terrine à l'ancienne et le pâté fermier ainsi que le pâté d'Ardenne, aux pâtés les plus variés en passant par le pâté crème, la mousse de foie et la crème de foie. Sans oublier toute la gamme des pâtés en croûte.

La salaison d'hier et d'aujourd'hui, jambon mosan, jambons salés, fumés, jambons cuits, sans oublier les jambonneaux et les jambonneaux farcis.



Toute la gamme de saucissons cuits, fumés et secs, tel que le saucisson de jambon, de paris, lyonnais, gaumais, polonais ainsi que toute la gamme de saucissons sec, d'Ardenne, pur porc, colliers, Boulogne, chorizo metka...


Inscription

- apprenez à confectionner les plats cuisinés à emporter
- apprenez à découvrir tous les secrets de ces produits
- apprenez à découvrir et à mettre au point les produits de demain, la charcuterie à base de diverse viande, volaille, gibier, boulettes aux légumes, saucisses de volaille, pain de viande, roulade, aspic...
- apprenez à découvrir l'art du salage et du fumage, de jambon d'Ardenne au saucisson, sans oublier les saumons et les truites...
- apprenez à découvrir l'élaboration de nouveaux produits, réaliser de tests et essais pour les produits de demain
- apprenez un métier qui ouvre beaucoup de porte pour demain

Foire aux cochons à Tintigny en 1932 dans POLET D., Les métiers du temps jadis en Ardenne et en Gaume, Bruxelles, Racine, 1999, p. 109



Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois, dans CORA, Coradrive, <https://www.coradrive.fr/moulinslesmetz/tous-les-rayons/le-marche/charcuterie/saucissons/article/509536/fuseau-lorrain-a-lancienne-fume-au-bois.html#/> (consulté le 19 juillet 2019)

coradrive.fr 
Moulins-lès-Metz

[Voir le planning](#) [Contact & Accès](#)

[Promo et offres](#) [Sélections cora](#) [Le marché](#) [Bébés](#) [Produits frais](#) [Produits surgelés](#) [Boissons](#) [Epiceries sucrée](#) [Epiceries salée](#) [Hygiène, Beauté](#) [Textile et chaussures](#) [Entretien](#) [Maison et jardin](#) [Animalerie](#) [Loisirs](#)

[Le marché](#) [Charcuterie](#) **Saucissons**

Livraison
Votre commune est-elle livrée ?


► Zone de livraison
► Conditions de livraison

Dès 21h le mercredi
TOUS LES JEUDIS 10% (1)
EN EUROCORA SUR LES MARQUES

*Voir conditions des cartes et Eurocora en bas de page

[Imprimer](#) [Retour au rayon](#)

Fuseau lorrain à l'ancienne fumé au bois



Recette à l'Ancienne. Transformé en Lorraine à partir de viande fraîche issue de porc français label rouge. Séché dans son boyau naturel et fumé au bois de hêtre. Sans ajout de colorant. Sans ajout d'arôme. Sans ajout d'exhausteur de goût.

4.12 €

10g/tranche env. Prix au kg : 20.60 €

200g

[Ajouter à une liste de courses](#) [Ajouter à votre panier](#)

Fuseau lorrain de Fredpapa (17 janvier 2015), dans LE COCHON ET LE BŒUF, *Le cochon et le bœuf*, https://www.lecochonleboeuf.fr/softbb_Fuseau-Lorrain-de-Fredpapa_3594_msg.html (consulté le 19 juillet 2019)

Le cochon et le boeuf

Recherche

<http://www.lecochonleboeuf.fr>
Site gratuit des métiers de l'Alimentation
Tout savoir sur la charcuterie, la boucherie et traiteur

Votre PUB ici 

47 visiteur(s) et 1 membre(s) en ligne. [Accueil](#) [Connexion](#)

Recette

- Charcuterie & Boucherie
- Fruits & légumes

Ressource

- Biblio
- Collection
- Dessin
- Ephemeride
- Fich.Energie
- Fromage
- Humour
- QCM
- Lexique culinaire

Autre

- Abonnements
- Cartes postales
- FAQ
- Liens Web
- Membres
- Plan du site
- Prov.Citations

Lettre d'information

Vous devez être membre pour vous abonner.

Forums Infos

Trois nouvelles fich.. (0)
Premiers saucissons .. (2)
Lien vers recette (16)
Nouvelle arnaque par.. (2)
Stérilisation four .. (6)
Fleur sur saucisse s.. (11)
Perte de poids prép.. (0)

Membres en ligne

1 connection(s)
Resus
Tous les Membres

Activité du Site

1 annonces
166 fiches Humour
401 articles journaux
479 lexique recette
36 liens Web
185 livre d'or
16857 membres
791 proverbes citations
94 quizz
554 recettes F.&Légumes
9583 saints
299 fromages
27 livres
29 auteurs
275 cartes Postales
77 collections
79 dessins
41 donations
300 recettes Charcuterie
598 photos recettes
591 fich.énergétiques
5 forums

Le cochon et le boeuf >Recettes >Fuseau Lorrain de Fredpapa.

Page: 1

Fredpapa
Moderateur

Messages: 2726
[Profil](#)
[MP](#)

Sujet posté le 07 Jan 2015 08:59 || Fuseau Lorrain de Fredpapa.

Bonjour,

Je réponds à la demande de Saucisson pour la recette du Fuseau Lorrain et vous livre ma manière de le faire. Le pourcentage de gras varie de 10 % à 20 % c'est donc à vous de choisir et d'ajouter ou non de la viande en compensation.
Il vous faudra pour cela :

Épaule de porc maigre côté de la palette 50 %
Jambon de porc maigre, les noix 30 %
Gras de bardière de porc dur 20 %
Sel 20g/kilo de mêlée.
Sucre 2g/kilo de mêlée.
Salpêtre 1g/kilo de mêlée.
Poivre blanc 3g/kilo de mêlée.
Poivre noir 2g/kilo de mêlée.
Cumin 1.5g/kilo de mêlée.
Macis 1g/kilo de mêlée.
Baies de genièvre 5g/kilo de mêlée.
Ail dégermé 5g/kilo de mêlée.
3 feuilles de laurier/kilo de mêlée.
Vin rouge fort 70ml/kilo de mêlée.
Liquueur de Mirabelle ou de Genièvre 15ml/kilo de mêlée.
Boyaux fuseau ou suivant de porc 55/60 mm au minimum ou 60/65 mm voir 65/70 mm pour les plus gros, mis à tremper la veille.

La veille écraser grossièrement les baies de genièvre puis les mettre dans le vin, ajouter les feuilles de laurier que vous aurez préalablement froissées ou coupées en morceaux, et les gousses d'ail dégermées et émincer faire bouillir un bref instant puis laisser refroidir jusqu'au lendemain.

La veille également, parer et dénervier les viandes, étape cruciale si on veut ne pas avoir des bouts de nerfs ou autres gras et cartilages cela gâcherait le saucisson
Couper ensuite en lanières, ainsi que le gras de bardière, saler avec leur dose de sel, poivre blanc et noir, cumin, macis salpêtre et sucre, mélanger et mettre dans un saladier au frigo au moins 12 heures.

Sortir les viandes, hacher la viande grille de 8/10 mm et le gras de bardière grille moyenne grille de 6/8 mm suivant le grain choisit, réserver au frais.

La réussite de votre recette reposera aussi sur la température de la mêlée durant la fabrication de vos charcuteries, plus elle sera basse mieux cela sera.

Filter le vin et mettre l'alcool fort avec, réserver au frais.

Vérifier les boyaux afin qu'ils ne soient pas abimés ou troués.

Sortir les viandes du frigo, mélangez-les correctement en ajoutant le vin et l'alcool il faut que le mélange soit bien homogène et collant.
Une fois la mêlée prête la mettre dans le poussoir, bien tasser afin d'éviter l'air et embosser doucement, piquer l'air si besoin.

Portionner en saucisson de 1 kg, avec un bon nœud avant et après, puis mettre un petit bout de ficelle pour suspendre du côté le plus fin de votre saucisson, vous pouvez déjà faire cela la veille si vous connaissez déjà la mesure du boyau, vous gagnerez du temps le jour de la fabrication.
Laisser dans la cuisine un à deux jours afin que tout s'égoutte correctement et que la maturation commence à se faire.
Mettre dans une pièce adaptée au séchage et sombre avec température plus ou moins constante de 13/15°C et bien bien aérée mais pas de courant d'air.

Le temps de séchage dépendra aussi de la taille des produits et du taux d'humidité ambiante mais un minimum de 6 semaines sera nécessaire, je préfère 8/9 semaines.
Vous pouvez aussi suivant les goûts faire un fumage à froid de 6/8 heures.

Dans l'attente des avis de retour de fabrication.

A bientôt, cordialement, Fredpapa.

La cuisine c'est quand les choses ont le goût de ce qu'elles sont

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !, dans AU FUMOIR VOSGIEN, *Au Fumoir Vosgien*, <http://www.aufumoirvosgien.fr/content/19-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019)



[Cotis Gourmand](#) :: [Présentation](#) :: [Recettes](#) :: [Presse](#) :: [Contact](#) ::

PAIEMENT 100% SÉCURISÉ

LIVRAISON À DOMICILE

SATISFAIT OU REMBOURSE

LIVRAISON GRATUITE

[Charcuterie en Ligne](#) > [Spécialité Vosgienne](#) > Fuseau lorrain : le préféré des gourmands

Fuseau lorrain : le goût et la ligne !

À tous les adeptes de la charcuterie et de la bonne cher, il est désormais possible de se faire plaisir sans modération. Pour cela, faites un choix : le fuseau lorrain.

Véritable spécialité de la gastronomie vosgienne, ce type de saucisse a un goût bien spécifique et saura éveiller les papilles de tous les gourmands. Découvrez tous ses secrets avec la boutique en ligne Au Fumoir Vosgien.

Comment est fabriqué le fuseau lorrain ?

Cette saucisse est un mélange de viandes de porc allié à des condiments et des épices variées. Vous retrouverez ainsi dans la majorité des fuseaux lorrains de l'épaulé, du jambon et du gras de porc avec quelques ingrédients permettant de relever le tout : poivre, sel, cummin, baies diverses, ail et une petite touche de vin rouge. Le tout sera alors glissé dans des boyaux de porc afin de donner au fuseau lorrain sa forme reconnaissable de saucisson.

Une fois la préparation terminée, les boudins doivent rester au minimum 6 semaines dans une pièce avec peu de lumière et d'humidité ainsi qu'une atmosphère propice au séchage : bonne aération mais pas de courants d'air.

Fuseau lorrain : comment le déguster ?

Traditionnellement, le fuseau lorrain est apprécié lors de l'apéritif, coupé sous forme de petites rondelles et grignoté en bonne compagnie. Il sait alors combler aussi bien les petites faims que la gourmandises des apéritifs dinatoires.

À noter : le petit plus du fuseau lorrain est qu'il s'agit d'une viande maigre et donc totalement recommandée pour ceux et celles qui veulent faire attention à leur poids tout en se faisant plaisir.



Le véritable fuseau lorrain, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/le-veritable-fuseau-lorrain.html> (consulté le 19 juillet 2019)

The screenshot shows the website 'Le Vosgien Gourmet' with the tagline 'L'amour des produits du terroir Vosgien'. The navigation bar includes 'Mon Charcutier', 'Mon Traiteur', 'Mon Fromager', 'Mon Épicier', 'Mon Confiseur', 'Mon Caviste', 'Sélection Bio', and 'Offres spéciales'. The breadcrumb trail is 'Accueil / Mon Charcutier / Viandes & Fumés / Charcuteries / Le véritable fuseau lorrain'. The product image shows a large sausage and several slices. The product name is 'Le véritable fuseau lorrain' with reference 'Réf.SKU2_3918'. It is described as 'Plusieurs conditionnements possibles.' and features several certifications: 'La lorraine notre signature', 'Produit lorrain', 'SANS OGM', 'Présence de LACTOSE', 'Le Top DES VENTES', and 'MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1928'. The status is 'En stock'. The description states: 'Le fuseau lorrain de la Charcuterie PIERRAT est composé d'une farce de viande de porc maigre, marinée dans du vin et des épices. Le mélange est embossé dans un boyau naturel et délicatement fumé au sapin. C'est un saucisson maigre et moelleux qui saura vous palirer en fines tranches à l'apéritif, en raclette ou tout simplement en casse-croûte avec du bon pain croustillant.'

Saucisse lorraine pur porc, dans LE VOSGIEN GOURMET, *L'amour des produits du terroir Vosgien*, <https://www.le-vosgien-gourmet.fr/saucisse-lorraine-pur-porc.html> (consulté le 19 juillet 2019)

The screenshot shows the website 'Le Vosgien Gourmet' with the tagline 'L'amour des produits du terroir Vosgien'. The navigation bar includes 'Mon Charcutier', 'Mon Traiteur', 'Mon Fromager', 'Mon Épicier', 'Mon Confiseur', 'Mon Caviste', 'Sélection Bio', and 'Offres spéciales'. The breadcrumb trail is 'Accueil / Mon Charcutier / Viandes & Fumés / Fumés vosgiens / Saucisse lorraine pur porc'. The product image shows two sausages on a plate. The product name is 'Saucisse lorraine pur porc' with reference 'Réf.SKU2_2161'. It is described as 'Plusieurs conditionnements possibles.' and features several certifications: 'La lorraine notre signature', 'Produit lorrain', 'SANS ALLERGÈNE', 'SANS OGM', and 'MAISON FAMILIALE FONDÉE EN 1928'. The status is 'En stock'. The description states: 'La saucisse fumée lorraine PIERRAT est fabriquée à partir d'un mélange exclusif de maigre et de gras de porc haché, salé, assaisonné, poussé dans un boyau naturel de porc et fumée au sapin des Vosges.'

Saucisson lorrain fumé, dans BERNI, *Berni, charcutier depuis 1954*, <https://www.berni.fr/nos-gammes/nos-produits-1954/1061> (consulté le 19 juillet 2019)

Une histoire de confiance

Berni
CHARCUTIER
DEPUIS 1954

Français English

#HISTOIRESCOCHONNES

BERNI NOTRE EXPERTISE NOS GAMMES RECETTES ACTUALITÉS CONTACT

SAUCISSON LORRAIN FUMÉ S-AT 250 G

Dans la gamme 1954

DESCRITIF PRODUIT

Saucisson moelleux, embossé dans un boyau naturel et délicatement fumé au bois de hêtre.

DONNÉES LOGISTIQUES

POIDS	COLIS
250 g	10 pièces

Salaisons Blaise, dans SALAISONS G. BLAISE, *Salaisons G. Blaise*, <http://www.salaisons-blaise.be/fr/salaisons-g-blaise> (consulté le 31 janvier 2020)

— *Salaisons G. Blaise* —

La Maison Blaise, fondée en 1910, constitue, sans aucun doute, un des fleurons du commerce à Florenville.

C'est en 1949 que Georges Blaise, issu d'une famille où le métier de salaisonnier est une profession de foi, reprend l'entreprise.

Depuis lors, la PME familiale connaît une croissance remarquable et a même réinvesti dans un tout nouvel atelier aux normes européennes en novembre 2003.

La génération suivante a poursuivi le développement des produits.

L'entreprise s'est spécialisée dans des produits du terroir hauts de gamme fabriqués de manière artisanale sans ajout de produits chimiques.

Les salaisons telles que les saucissons, les noix de jambons et les cobourgs sont fumées traditionnellement à la sciure de hêtre, cette fabrication respecte des recettes et procédés strictement artisanaux.

Les exclusivités comme le saucisson à la bière d'Orval, le saucisson au miel ou le collier à l'échalote ont, au fil des ans, fait la renommée de la firme luxembourgeoise.


Une large gamme de pâtés complète la palette des produits : le pâté Délices de la Semois, le pâté traditionnel, le pâté à la bière d'Orval et en saison, tous les pâtés de gibier.

Ceux-ci sont fabriqués à base de produits frais et sont cuits au four à haute température. Ce respect de la tradition exige un savoir-faire, une main-d'œuvre qualifiée et de nombreuses étapes dans la production.

Aujourd'hui, c'est Andrée, l'épouse de Georges, qui à 96 ans, est toujours présente à la boucherie avec le souci permanent d'accueillir et de servir leur fidèle clientèle.

La passion du commerce préserve son incroyable dynamisme !

DEMOULIN M., *Histoire d'une famille*, dans THIERY FRÉDÉRIC SPRL, *Salaison artisanale gaumaise*, <http://www.salaisons-thiery.be/histoire.html> (consulté le 16 août 2013)



Accueil Histoire Les produits Presse Contact

Histoire d'une famille

Il nous faut remonter en 1922 pour que Victor BRION dit Firmin, (10/01/1884-23/12/1957) et son épouse Marie NICKELS dit Bertha (14/02/1884-17/06/1966) ouvre une boucherie charcuterie au n° 5 de la rue du Moulin à Mussy-la-Ville.

Firmin, (fils de Bernard BRION et d'Angéline LOEVENBRUCQ) travaille en qualité d'ouvrier des forges à Gorcy au four Puddler, à deux pas de la frontière française toute proche. Il se rend à pied à son travail et travaille de dix à douze heures par jour. Au fil des années, ce travail devint éreintant et très fatigant pour un maigre salaire, malgré le change avantageux de l'époque par rapport à la Belgique (1FF valait 1F25 belge).

Au printemps 1906, Firmin et son épouse Bertha émigrent au Canada accompagnés de leurs deux enfants, Rosita quatre ans et Georges deux ans, rejoints par des habitants des villages d'Athus, Battincourt, Mussy... Ils débarquent après un long et coûteux voyage en bateau à Brussels Winnipeg dans le Manitoba.

En un premier temps, ils travaillent pour la compagnie Général Store, une succursale de grands magasins. Par la suite, ils tiennent une grande exploitation agricole comprenant des bœufs, des taureaux, une vingtaine de chevaux de halage ainsi qu'une dizaine de chevaux de trait pour le débardage des bois. Ils défrichent de nombreuses terres et en deviennent propriétaires.

Ils reviennent en vacances à Mussy-la-Ville chez Auguste, le frère de Firmin. « Ayant repris l'air du pays et un peu de bon temps », ils décident de ne pas retourner au Canada. Mais que faire afin de retrouver du travail ? Nous sommes en octobre 1921.

Début 1922, Firmin ouvre une boucherie qui sert également d'abattoir. C'est ainsi que muni d'un passavant, il devint abatteur chevilleur livrant des porcs aux abattoirs de Longwy. Tous les lundis, il se rend dans les fermes des villages environnants à la recherche d'animaux pour l'abattage.

Firmin et son épouse eurent 3 enfants : Rosita, épouse René Mamdy boucher à Ruelle, Georges, époux de Marie-Lucie Noerdinger qui tinrent une boucherie à Harnoncourt et Wihelmine, épouse Numa Thiery, qui devint bouchère à son tour également.

C'est ainsi que les trois enfants profitèrent des enseignements inculqués par leur père afin de tenir à leur tour une boucherie ! Ainsi se confirme l'adage d'antan que les enfants reprennent souvent le métier de leur père...

En 1954, Wihelmine (30/08/1911-02/09/1996) reprend la boucherie paternelle secondée de son mari Numa (31/05/1904-03/02/1987 - cheminot à la gare de Ruelle en qualité d'agrégé). La tournée était assurée à la fois par Wihelmine en voiture Ilman et Numa qui l'accompagnait à vélomoteur, desservant tout deux les habitants et les magasins des villages environnants en charcuteries tels que saucisses, lards et pâté de foie. Ils eurent trois enfants : Bernard, Michel, Agnès.

Début 1958, Bernard, ayant suivi les cours de boucher à l'école d'Auderghem seconde ses parents à la boucherie. En 1970, ce fut l'année fatidique pour de nombreux indépendants de la mise en application de la fameuse TVA sur les produits. C'est à cette date que Bernard s'expatrie au Congo pour le compte de la société Frigo Congo.

En mars 1970, suite au départ de Bernard, c'est son frère Michel qui reprend la boucherie secondé de son épouse Eliane Lepage. Ils continuent à vendre la viande, les salaisons, le pâté de foie (cuit chez le boulanger Germain Husson), et le pâté gaumais qui prenait de l'essor, (cuit chez le boulanger Germain Lefebvre), lors des tournées dans les villages environnant comme le faisait leurs parents. Pendant deux ans, Michel tient également une boucherie à Musson près de la poste. Michel et Eliane ne se sont pas mariés un samedi, mais un lundi, car le samedi était considéré comme sacré au point de vue des rentrées financières! Ils eurent trois enfants : Christian, Fabienne, Frédéric.

Michel n'en démord pas en confirmant que les bons produits achetés et livrés aux clients depuis de nombreuses années sont propices à garder une bonne santé. Et de regretter que dans certains commerces, l'industriel a supplanté l'artisanat. Ce n'est plus la même marchandise d'antan que l'on vend aujourd'hui, surtout avec l'additif de nombreux colorants et conservateurs qui n'existaient pas du temps des ses grands-parents.

C'est pourquoi Michel à l'instar des artisans charcutiers de Gaume, a rejoint également l'association de la défense des produits nobles de notre terroir par la fabrication à l'ancienne du pâté gaumais labellisé ainsi que du saucisson gaumais. Et de regretter amèrement les contraintes européennes par des investissements colossaux que doivent supporter les jeunes indépendants qui se lancent dans leur petite entreprise et les mises en conformité aux normes HACCP qui sont très coûteuses et contraignantes, tout en voulant préserver la qualité du produit vendu. Et dire que la boucherie Thiéry a fonctionné depuis 56 ans, sans toutes ces formalités et tracasseries de toutes sortes qui minent le métier d'artisan d'aujourd'hui. C'est un constat amer d'en être arrivé à un tel point aujourd'hui...

En 1996, c'est la fin de la boucherie Thiéry.

Ce fut au prix d'énormes sacrifices que Michel construisit un tout nouvel atelier de salaisons aux normes HACCP tout en restant dans des normes bien spécifiques sans construire un atelier industriel.

C'est Frédéric, le deuxième des fils, qui après avoir suivi les cours du soir en boucherie à Libramont, seconde ses parents Michel et Eliane à la fabrication et à la vente des salaisons gaumaises tels que saucisses, saucissons gaumais, lard maigre et saucisse de sanglier. Ces produits sont fumés à l'ancienne à la sciure de hêtre et vendus dans les moyennes et grandes surfaces de la région. A regrets cependant, de ne plus desservir que quelques petits magasins de village qui disparaissent de plus en plus.

En 2002, Frédéric se lance et reprend à son propre compte l'affaire familiale, secondé de son épouse Sandra Larue. Ils ont actuellement trois enfants : Romane, Marion et François.

C'est en début 2006 que fut décidé, l'installation aux normes sanitaires requises d'une salle de cuisson, l'acquisition d'un laminoir et d'un pétrin pour la fabrication de la pâte ainsi qu'un four pour la cuisson des pâtés gaumais et grâce à cette salle il pourra faire également du boudin, des terrines de pâté, etc. Travaillant en libre service, les pâtés gaumais produits par Frédéric sont directement mis sous vide, leur confortant une fraîcheur de trois semaines sous atmosphère protégée en conditionnement de 250 grammes, 600 grammes et en 1 kilo 200.

Ces conditionnements sont bien sûr régis selon des normes strictes par l'AFSCA, qui reprennent sur l'étiquetage : le numéro du lot, la traçabilité de la viande, des épices, de la farine, des oeufs employés ainsi que les allergènes que contient le produit fini, ce qui demande un travail supplémentaire et une attention soutenue non négligeable.

Frédéric formule le souhait, de pouvoir encore longtemps perpétuer la fabrication à l'ancienne de ses produits, de sauvegarder les recettes transmises par ses parents et grands parents, et de continuer à promouvoir la défense de nos produits gaumais.

LE PAYS GAUMAIS

(CHRONIQUE INÉDITE)

Si vous demandez à un habitant du sud du Luxembourg belge des environs de Virton, par exemple, s'il se plaît à vivre exilé au fond des Ardennes, il vous considérera d'un air mécontent et vous répondra avec vivacité : « Je ne suis pas Ardennais. » C'est un fait connu, personne ne veut être un « âgneu » comme on appelle les Ardennais en Wallonie; celui-ci a une réputation de rusticité et de rapacité peu enviable qui explique suffisamment que beaucoup renient les forêts qui les ont vus naître. Quant au Virtonnais, il a parfaitement raison de protester : il est du pays gaumais, ou, si vous voulez employer un terme plus évocateur, il est de la « Lorraine belge », contrée bien différente d'aspect, de langue et de mœurs, de celles qui l'entourent. Le langage gaumais, dont je vous entretiendrai plus copieusement quelque jour, et qui est une variété du patois lorrain, est parlé aussi en France, avec quelques différences il est vrai, dans les environs de Longwy et de Montmédy. En Belgique, il est répandu au sud d'une ligne formée par les routes de Florenville à Etalle et de Etalle à Halanzy. Cette ligne passe par les localités de Muno, Florenville, Tintigny, Etalle, Chantemolle, Châtillon et Habergy. Mais, il n'y a pas que le langage qui distingue ce coin de terre; sans vouloir le moins du monde en inférer un rapport illusoire de cause à effet, il est cependant

curieux d'observer que le territoire qui vient d'être délimité correspond à peu de chose près à la carte géologique des terrains jurassiques belges : le pays gaumais appartient au sol secondaire et se décompose en système liassique et en système bathonien où l'on exploite avec succès le calcaire dit de Longwy.

De l'avis des géologues, c'est à la nature du sol qu'il faut attribuer la clémence de la température dans la Lorraine belge. Il m'est arrivé, l'année dernière, au commencement de l'hiver, de quitter Virton en vélo par un temps idéal, pour me rendre à Arlon; au delà de Châtillon, soit après être sorti de la Gaume, je ne fus pas peu étonné de constater que je devais renoncer à aller plus loin : la route était couverte de neige. La douceur du climat gaumais est d'ailleurs bien connue, et M. Albert du Bois appelle Virton, avec une pointe d'ironie sans doute, la Nice du Luxembourg belge.

La contrée a son cachet personnel : ses collines sinueuses qui font songer à celles de l'Argonne s'élèvent et s'abaissent avec symétrie et une gradation constante : c'est le premier échelon de l'escalier que continuent les Vosges, le Jura et les Alpes. Pays très pittoresque d'ailleurs, aux beaux couchers d'soleil sur les montagnes dont le galbe élégant s'imprécise vers le soir en des horizons brumeux.

L'industrie y fait défaut. Tandis que non loin de là, à Athus, à Longwy et dans le Grand-Duché, l'industrie métallurgique a pris des proportions estimables, la Gaume reste un pays agricole et forestier. Elle contient les plus riches forêts de la Belgique. Son sol n'est cependant pas dépourvu de minerais et les preuves en sont nombreuses : il y eut des exploitations de fer à l'époque des Romains. Ceux-ci s'établirent dans le pays de bonne heure. Avant eux des Troglodytes y avaient demeuré : ils ont laissé des traces notamment dans une curieuse caverne près de la Croix-Rouge, que l'on appelle le Trou-aux-Fées. Puis ce furent des Francs : dans

le bois de la Bouillonne, près de Virton, on remarque des excavations circulaires que les archéologues ont reconnu être des « martels » ancien emplacement de huttes réunies en village en cet endroit. Quant aux Romains, nombreux sont leurs vestiges; ainsi, sans donner de témoignages empruntés à la science toponymique, sans parler des nombreuses voies romaines qui traversent encore le pays, je citerai quelques-uns de leurs souvenirs; non loin du chemin de Marville à Guéville, il existe un lieu dit la Cité, où, d'après la tradition, se trouvait jadis une ville romaine.

L'extraction du minerai de fer eut, comme je l'ai dit, une certaine importance. Il y a quelques années, la commune de Chantemelle a vendu des scories ferrugineuses pour 1,200 francs. Ces résidus avaient été malhabilement exploités par les Romains ignorant les procédés modernes qui fournissent un plus grand rendement. En cet endroit, encore appelé *la Forgette*, on fondait la mine avec du bois. Il s'y trouve une fontaine qui porte le nom de fontaine de la Forgette et ceci nous donne ce détail intéressant que les anciens choisissaient la proximité des fontaines pour l'emplacement de leurs forges, afin de pouvoir laver la mine. Ce n'est pas là une preuve isolée de la diffusion remarquable de cette industrie: à Etalle, il existe une *Voie de la Forge*, par laquelle on menait le minerai à *la Neuve Forge*, dans la propriété actuelle de M. le Gouverneur de Luxembourg.

Aujourd'hui, le Gaumais ne songe qu'à cultiver ses champs et à retirer tout le bénéfice possible de ses belles forêts. Il est très sédentaire et un tantinet paresseux; en tout cas, il n'aime pas

beaucoup l'effort. Il a l'esprit gouailleur et assez hautain sans que cette double attitude puisse se justifier autrement.

Mais, à côté de ces petits défauts, il est généreux et a le cœur ouvert. Il tient à se faire passer pour quelque peu frondeur: le Virtonnais, par exemple, rappelle avec une pointe d'orgueil qu'en 1848 le drapeau de la République Française fut hissé au sommet du clocher de l'église; cette fantaisie séparatiste fut vite réprimée, d'ailleurs.

En somme, voisin de la France, il en subit l'attrayante séduction; non seulement il est en relations suivies avec elle, mais il l'aime, il éprouve du plaisir à y avoir de bons camarades et, signe qui mieux que n'importe quoi trahit tout cela, il fransquillonne.

Ce n'est pas que son accent, parfois joliment expressif, serve un langage d'une correction parfaite: il est plus d'un « virtonnisme » qui a sa source dans le patois gaumais encore très répandu. Le Virtonnais raille volontiers l'habitant d'Arlon qui va le dimanche « à la Gei-chelle mangher une bhonne tharthine de bheurre », mais, par une belle après-midi d'été, il vous dira peut-être: « *Je vais tanto chez Crépin à Halanzuy avec le Jules et encore le Firmin. Faut-il avoir mal après les jambes pour rester chez soi par un temps pareil, tandisse que tout le monde se promène. Qué bêtise, taisez!* »

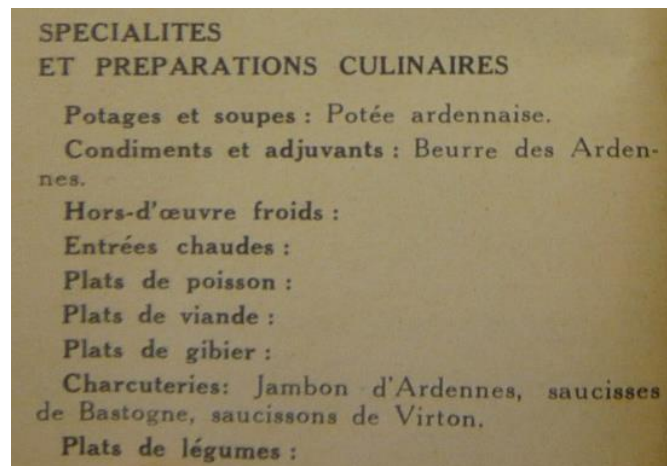
C'est, du reste, un endroit délicieux que chez Crépin. C'est près d'Halanzuy, à l'extrême-sud de la Gaume et de la Belgique, en un endroit boisé, près de la France, une laiterie achalandée, avec un confort tout moderne, où l'on trouve aussi de la bonne Munich et du saucisson du pays. On y donne de jolis concerts parfois, et l'établissement a tout au moins une particularité curieuse: c'est là que des soldats français viennent en foule boire de la bière allemande en territoire belge. Et, à travers le feuillage des bosquets, les uniformes rougissants trahissent la présence de maint officier en tête à tête avec de gentes Longoviciennes, les perles de la région.

Georges Vrancken.

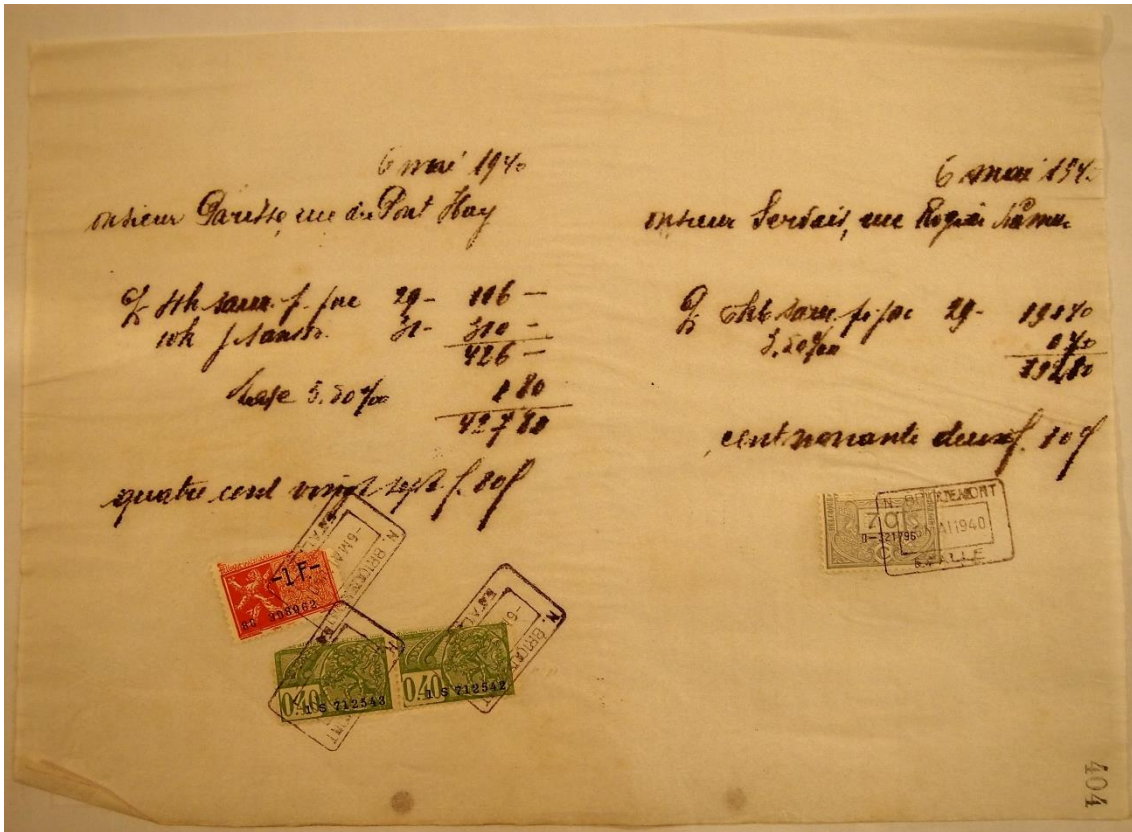
COMITÉ D'INITIATIVE D'ARLON-VILLÉGIATURE, *Arlon et ses environs. Promenades et excursions en Ardenne, en Lorraine et dans le Grand-Duché de Luxembourg*, Arlon, 1914, p. 13



LA BONNE AUBERGE, *Guide gourmand régional. Belgique et Luxembourg*, 2^e éd., Bruxelles, 1938, p. 20



ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. Factures adressées à Monsieur Garisse et Monsieur Servais. 6 mai 1940. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1940.



FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE, *Luxembourg tourisme*, n° 18, février 1970, p. 44

Maison G. BLAISE
 4, PLACE ALBERT 1^{er} — FLORENVILLE
 Viandes de première qualité — Le saucisson spécial, pur porc, garanti naturel
 La gamme la plus complète des — En exclusivité :
 meilleures salaisons — le saucisson à la bière d'Orval
 — EXPORTATION DANS LE MONDE ENTIER —

40. Le saucisson de campagne

Les 2/3 de graille (c'est le filet; la viande restant sur les os est mise au saioir et le 1/3 de petit lard maigre. — Une tasse mangée avec une potaye). — Le 1/3 de petit lard maigre. — Une tasse mangée avec une potaye. — 12 à 14 gr. de sel par livre de viande. — Du poivre. — Des feuilles sèches de laurier. — De l'ail.

1. Passer la viande et l'assaisonement à la machine à viande.
2. Placer le mélange dans une bassine.
3. L'y laisser reposer pendant vingt-quatre heures en le mélangeant souvent à la main, pour obtenir une pâte très homogène, très souvent à la main, pour obtenir une pâte très homogène, très souvent à la main, pour obtenir une pâte très homogène.
4. Préparer les boyaux (de 40 à 50 centimètres de long).
5. Entonner la viande suivant le procédé indiqué pour l'andouille.
6. Laisser égoutter pendant 24 heures.
7. Pendre au fumoir et enfumer au bois sec et à la sciure pendant 8 jours.

42. Le Saucisson de campagne (troisième recette)

1. Utiliser de la viande simplement désossée (viande + graisse) et non hachée.
2. La saler pendant deux jours avec oignons, ail, échalottes et clous de girofle piqués dans un oignon, persil et baies de genévrier.
3. Retirer les oignons, les clous de girofle, le persil, l'ail, etc... (bien compter chaque condiment pour être bien certain de ne pas en moullre).
4. Moudre la viande.
5. Avoir préparé des boyaux de 40 à 50 cm de long, que l'on aura gonflés pour être certain qu'ils ne sont pas déchirés après avoir subi le traitement indiqué à la

118

41. Le saucisson de campagne (deuxième recette)

Les ingrédients sont ceux de la recette précédente, mais les échalottes et l'ail ne doivent pas être découpés et le sel est remplacé par de la saumure provenant du saioir.

1. Hacher menu la viande seule.
 2. La déposer dans un pot de grès où elle baignera pendant quatre ou cinq jours en compagnie des échalottes épluchées et des têtes d'ail entières ainsi que du poivre et des feuilles de laurier.
 3. Retirer les échalottes et l'ail ainsi que le laurier.
 4. Faire sortir de la viande le plus de saumure possible.
 5. Préparer les boyaux (40 à 50 centimètres de long) suivant le procédé indiqué pour le boudin.
 6. Ligaturer une extrémité du boyau.
 7. Entonner la viande à coups de pouce, ou à l'aide d'un entonnoir. Bien tasser pour éviter les poches d'air.
 8. Ligaturer l'autre extrémité.
 9. Laisser égoutter pendant 24 ou 48 heures.
 10. Mettre la saucisse à sécher dans la cheminée; le feu éventuel ne doit pas dégager trop de fumée, car celle-ci s'introduirait entre le boyau et la viande et communiquerait à cette dernière un mauvais goût.
- D'autre part, la température de la fumée ne doit pas dépasser 22 ou 25°

Bruxelles, 1981 (1980-1981)

ger à la chair à saucisse à laquelle on incorpore les 10 gr. d'échalottes. 6. Remplir l'intérieur de l'oie. 7. Recoudre l'animal et le ficeler. 8. Enfourner à four chaud et cuire pendant deux heures. 9. Déglacer le plat avec un peu d'eau chaude. 10. Servir le jus en saucière et l'oie déficelée sur un plat garni de cresson.

N.B.: Jadis, elle se cuisait au four du boulanger.

43. Le saucisson de campagne (quatrième recette)

De la viande située près du lard ou des côtes, ou spiering. — 12 à 14 gr. de sel par livre de viande. — Du poivre. — Du jus d'échalotte. — Des boyaux de 4 à 5 cm de diamètre.

1. Passer la viande à la machine à viande (gros trous).
2. Placer la viande dans un sceau.
3. L'y laisser reposer pendant 4 ou 5 jours en le mélangeant à plusieurs reprises pour que le sel, le poivre et le jus d'échalotte lui soient bien incorporés.
4. Avoir préparé des boyaux de 40 à 50 centimètres de long, que l'on aura gonflés pour être certain qu'ils ne sont pas déchirés après avoir subi le traitement indiqué à la recette des andouilles.
5. Ligaturer une des extrémités du boyau.
6. Entonner la viande à coups de pouce, à l'aide d'un entonnoir ou en plaçant le boyau à la sortie de la machine à viande.
7. Bien tasser la farce pour éviter les poches d'air.
8. Laisser égoutter pendant 24 ou 48 heures.
9. Ne pas fumer cette saucisse, mais la sécher dans un endroit aéré mais à l'abri des courants d'air.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à l'Économat du peuple de Kinshasa en République démocratique du Congo. 24 mars 1971. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1971*

Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume

MARQUE « NUMA »

F. BRIQUEMONT

6762 SAINT-MARD (Virton)

F 168

Compte Ch. Post. 3188.30
TELEPHONE (063) 572.81
Reg. du Comm. Arlon 1256
Banque Brux. F/08/62824
594.014.736

Saint-Mard, le

24/3/ 19. 71

EGONOMAT DU PEUPLE

N° 2740

B.P. 3512 KINSHASA REP. DEM. du CONGO

M DOIT

pour vente et livraison de ce qui suit, payable au comptant à Saint-Mard :

44 jambons à l'os fumés		
300 KG. à 135 FB le KG.	40.500	F.B.
Taxe à l'exportation 0,5%	203	
	40.703	F.B.
Quarante mille sept cent trois		F.B.
<p>F.O.B. Anvers N° de commande II30I Lic./d'Imp. 550I/100.495 Lic./d'Exp. 107.620</p>		
<p>Le prix ci-dessus facturé est réel et sincère et aucune ristourne n'a été accordée à nos acheteurs.</p>		
<p>Nous certifions que le prix facturé était normal à la date de validation de la déclaration ou licence citée en rubrique.</p>		
<p><i>F. Briquemont</i></p>		

Nos conditions sont faites sous toutes réserves et portant sans engagement. — Les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur. — Aucune réclamation n'est admise si elle n'est produite par écrit endéans les 48 heures de la réception de la marchandise. — En cas de contestation, le Tribunal d'Arlon est seul compétent.

COPIE

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Objets d'identification de l'entreprise Briquemont. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., s. d.*



FÉDÉRATION TOURISTIQUE DU LUXEMBOURG BELGE et ASBL PROMAG, *Inventaire des produits régionaux, 1981, p. 1 et 4*



. Saucisson à la bière d'Orval.		
. 6820 FLORENVILLE	- Boucherie G. BLAISE Place Albert Ier	061/31.19.51
. Saucisson Gaumais.		
. 6820 FLORENVILLE	- Boucherie G. BLAISE Place Albert Ier	061/31.19.51

1981 - ANNEE DE LA CUISINE ET DES SPECIALITES REGIONALES EN JUILLET ET EN AOUT 1981

Dans le cadre de l'année de la cuisine et des spécialités régionales, la Fédération Touristique du Luxembourg Belge organise une exposition de produits régionaux dans ses locaux à La Roche.

De plus, la F.T.L.B. a édité une petite brochure intitulée : "Bien manger en Luxembourg belge" ou "Anciennes et succulentes recettes de chez nous" (disponible en français et en néerlandais). Ainsi qu'un inventaire des produits régionaux reprenant les adresses des différents producteurs.

Pour recevoir ces documents, écrire à : Fédération Touristique du Luxembourg Belge

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Facture adressée à la s.p.r.l. A. Massillon et Fils s.p.r.l. 7 août 1985. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1985*

Spécialité de Saucissons et de Jambons de la Gaume
F. BRIQUEMONT et Fils s.p.r.l.
 3, rue de Mageroux - 6762 SAINT-MARD (Virton)

☎ (063) 57 72 81
 R.C. Arlon 18 162
 T.V.A. 426.791.238
 B.S.L. 367-0864654-49

S.p.r.l. A. MASSILLON et Fils
 S, rue de France
 5200 Huy

FACTURE

LIEU DE DEPART: SAINT-MARD - LIEU DE DELIVRANCE: Huy

DATE	N° FACTURE	T.V.A. CLIENT
07/08/85	642	

MARCHANDISES	Poids	Prix kg	Total
Saucisson	0760,00	193	146680
Collier	0117,00	195	22815

TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE

DOCUMENT DE TRANSPORT

N° 1642 AA

Nes presses de l'éventir, arlon, 3-85.

Montant: 169495

T.V.A. 6%: 10170

T.E.:

TOTAL: 179665

Reçu en bon état les marchandises détaillées. In goede staat de voorgeïnde waren ontvangen.

2. Exemplaire à conserver par le transporteur. Cet exemplaire doit accompagner les marchandises susdésignées lors de leur transport.

Signature du destinataire:

DOCUMENT DE TRANSPORT
TAXE SUR LA VALEUR AJOUTÉE



N° 000859 06


Heure


G. EVERLING sprl, Arlon - ☎ (063) 22 06 32 - 06/85

Ets BLAISE sprl
SALAISONS ARDENNAISES

Place Albert 1^{er}, 4 - 6820 FLORENVILLE
☎ (061) 31 19 51 - R.C. 319
T.V.A. 416 742 286

DEPART DU TRANSPORT
Lieu: Florenville
Date: 04/11/86
DELIVRANCE
Endroit: Bruxelles
DESTINATAIRE
Nom: Robert Lammant
Rue: Tolain N°
N° postal: Localité: Bruxelles

NATURE DES BIENS TRANSPORTES	QUANTITE OU POIDS	UNITE
<u>non de saucisson</u>	<u>9,800</u>	
<u>Saucisson d'Ardenne</u>	<u>16,900</u>	
<u>Saucisson de Gaume</u>	<u>7,800</u>	

REFERENCE A LA FACTURE DE VENTE
Facture N°
du

A défaut de facture, en indiquer le motif

Signature du destinataire



1. Exemplaire à conserver par le transporteur.
Cet exemplaire doit accompagner les marchandises susdésignées lors de leur transport.

MARCHAL O., *En Luxembourg. La vie en Ardenne, en Famenne, en Gaume et au Pays d'Arlon*, Bruxelles, 1991, p. 90

*de pain à épave pour le
du souper. Nos pâtés, nos saucissons, d'Ardenne
ou de Gaume, nos fromages et nos bières d'abbaye,
le Maitrank du Pays d'Arlon à base de gentiane et*

Le saucisson gaumais, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise : 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, pp. 155-156

Le saucisson gaumais

La charcuterie gaumaise n'est pas la charcuterie ardennaise. Le saucisson gaumais a une saveur particulière, unique en Belgique.

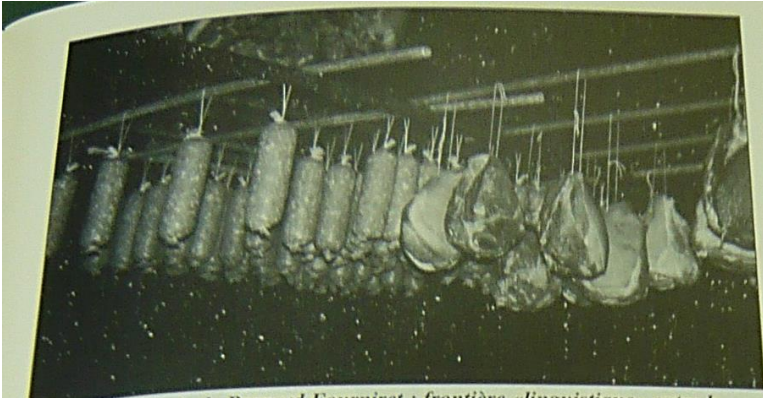
Le saucisson de campagne

Ingrédients : 2/3 de griaarde (c'est le filet ; la viande restant sur les os du porc est mise au saloir et mangée avec une potaye), 1/3 de petit lard maigre, 1 tasse d'échalotes pour 1 kilo et demi de viande, 12 à 14 g de sel par livre de viande, poivre, feuilles sèches de laurier, ail.

Préparation :

1. Passer la viande et l'assaisonnement à la machine à viande.
2. Placer le mélange dans une bassine.
3. L'y laisser reposer pendant vingt-quatre heures en le mélangeant très souvent à la main, pour obtenir une pâte très homogène.
4. Préparer des boyaux (de 40 à 50 centimètres de long) suivant le procédé indiqué pour l'andouille.
5. Entonner la viande.
6. Laisser égoutter pendant 24 heures.
7. Pendre au fumoir et enfumer au bois sec et à la sciure pendant 8 jours.

MORETTE J.-M., *Rencontre avec les bouchers-charcutiers de la province*. « Artisans » est le meilleur label « qualité » constitue leur credo, dans *Luxembourg Tourisme*, n° 127, 1997, p. 19



Dans le fumoir de Bernard Fourniret : frontière «linguistique» entre le jambon d'Ardenne et le saucisson gaumais !

service de la profession. Urbain Fourniret, c'est la compétence alliée à la sagesse de l'expérience.

L'établissement de la Grand-rue fut créé en 1951. C'est en Gaume, une référence de la qualité.

oulant définir sa profession, Bernard Fourniret parle avant tout de la clientèle, signe de son désir de satisfaire de

bouchers de Virton, qui au début des années 1970, proclamait : «Dans vingt ans, tous les clients iront à la grande surface, ils n'iront chez le boucher que le jour où ils auront un invité».

Le boucher a donc tout naturellement glissé vers la charcuterie (par la valorisation des parures et des morceaux nobles) et le service traiteur.

Néanmoins, la province est forte

de ses traditions : les locomotives de l'artisanat que sont le jambon d'Ardenne, le saucisson ou le pâté gaumais portent très loin la renommée de nos contrées.

La souplesse de l'artisan, liée à la petite taille de sa structure, est un atout. Il peut changer très vite un produit qui ne marche pas... Il se mue en spécialiste de produits plus raffinés.

Au coeur de la bataille du pot de terre contre le pot de fer, l'artisan boucher-charcutier-traiteur remporte des victoires sur la grande surface en faisant reconnaître ses propres lois en matière de qualité.

Cependant le Président met en garde

Sentencieux : «Si nous devenons uniquement des revendeurs au lieu de bouchers, nous laisserons la porte ouverte à la concurrence voire la concurrence déloyale».

Agressif : «Nous enrageons de ne pas voir se régler le problème des personnes qui vendent de la viande avec taxes et des personnes qui vendent de la viande sans taxe».

120 ABC VAN DE ARDENNEN

men graag in Geuze-bier. Verder is er een grote keuze aan gevogelte en – dankzij de vele beken en rivieren – verse forel.

Elke stad en elk dorpje heeft wel een eigen culinaire specialiteit.

Een kleine selectie: specialiteiten uit de **provincie Luik**: *salade liégeoise* (sperziebonen met aardappelen, uien, peterselie en spekjes), *ragoût liégeois* (stoofpot van aardappelen, groenten en kalfsvlees), *tartouille durbuysienne* (kaastaart) en diverse kazen zoals *Le Reglou*, *Le Durbuy*, *Le Heydois* en de pittige hervekaas, liefst geserveerd met geroosterd brood en Luikse appel- of perenstroop. Uit de **provincie Namen**: *rognons de veau à la Namuroise* (kalfsnieren en spek in jenever en zure room), Naamse kaastaart, *foie gras* (ganzenleverpaté), de *gros gris* en de *petit gris* (slakken) van Namen, veel kazen (onder andere *Maredsous*), *rombosse* (gestoofde appel in een deegjasje), *baisers à la crème* (soort roomsoes) en aardbeien uit Wépion. Uit de **provincie Luxemburg** (zuiden van de Ardennen): *matoufê* (pannenkoek met spek), *potée de poireaux* (prei, aardappelen en spek), *jambon en croûte* (ham in deegjasje), *touffaye* (schotel van aardappelen, uien en spek), **Gaumse** pastei, diverse kazen, zoals Orvalkaas en verse geitenkaas *pavé de Bastogne*, Ardenner ham, gerookt boven een vuur van eiken- en beukenhout, tal van gedroogde worsten (*saucissons*), zoals *Le Bor-*

quin uit Saint-Hubert, *Le Bêchefa* uit Vielsalm, *Le Vieux Marchois* uit Marche-en-Famenne en *Le Purnalet* uit La Roche. **Gaumse worst** wordt gegeten met Ardens speltbrood, kleine uitjes en een glas Orvalbier. Ook de **Franse Ardennen** kennen een worstspecialiteit: de *boudin blanc* (witte **worst**). De Franse Ardenner ham verschilt van de Belgische: de Franse hammen ondergaan na het zouten een drogingspro-

Maak zelf Ardense specialiteiten (6 juillet 2011), dans KNACK WEEKEND, *Knack Weekend.be*, <http://weekend.knack.be/lifestyle/culinair/culinair-nieuws/reportages/culinaire-weetjes/maak-zelf-ardense-specialiteiten/article-1195079494883.htm> (consulté le 20 janvier 2014)



ALLES OVER...

- Culinaire Weetjes
- Weekmenu's
- Cocktails
- Groenten
- Visgerechten
- Wijn

🕒 16 januari 2014

Restaurant Bouffard
(Mol): Met de tijd mee
🕒 16 januari 2014

Restaurant en wijnbar
Pazzo: Beheerste
Fusionkeuken
🕒 16 januari 2014

Nieuwsbrief

Op zoek naar menu's met lekkere recepten, culinaire nieuwtjes en goede eetadressen? Schrijf je dan in voor onze smakelijke

Maak zelf Ardense specialiteiten

woensdag 06 juli 2011 om 15u05

De Ardense keuken bestaat vooral uit rustieke gerechten met nauwelijks bewerkte boerenproducten. De regio biedt ook hoogstaande ingrediënten die zich moeiteloos lenen voor simpele en smaakvolle recepten.

De natuur zet de toon in de Ardense keuken. Vroeger, in het begin van de twintigste eeuw, was het vooral zalm wat de klok sloeg. Inmiddels heeft hij plaatsgemaakt voor de forel, die vers of als lekker gerookte filets wordt geserveerd. Het najaar blijft het seizoen van wild en paddenstoelen uit de vele bossen die Ardennen rijk is. De minder vruchtbare gronden worden gebruikt als weiden voor het vee. En op de akkers en in de moestuinen heeft de aardappel het ook nu nog voor het zeggen.

Als dagelijkse kost is de Ardense keuken niet zo rijk, maar de streek heeft ook wel bijzondere specialiteiten zoals de Ardeense ham, de Ardeense worst en de Gaumeworst. In deze laatste streek is ook nog een heerlijke vleestaart te vinden, de pâté gaumais.

Als het om lekker eten gaat, vervagen de grenzen al snel. Daarom zijn er in de Ardennen ook klassiekers uit andere streken te vinden, zoals de (Luikse) perensiroop of de vermaarde Herve-kaas, de lieveling van de kaaskenners. Nest ging aan de slag met de lekkerste streekspecialiteiten voor echte Ardense bereidingen. Het resultaat: zeven heerlijke recepten.



La route des salaisons

**Il y a 2000 ans,
les Romains
étaient déjà
friands du jambon
d'Ardenne !**



Considéré comme l'un des meilleurs au monde et exporté dans le monde entier, le **porc de race Piétrain**, du nom de ce village dans la commune de **Jodoigne**, connaît une popularité croissante depuis plus de 60 ans. On l'appelle également la race aux quatre jambons car il produit 70% de viande et peu de graisse. C'est la Confrérie de l'Ordre du Cochon de Piétrain qui a remis à l'honneur la recette de la noix de Piétrain aux sept épices et au sel marin. Sa préparation est confiée à la **boucherie Berwart** de Jodoigne qui la prépare en œuvrant dans le respect de la tradition, comme c'est le cas par ailleurs du Crottin de Piétrain. La noix de Piétrain se décline en amuse-gueule, en entrée ou en plat principal. Idéalement, c'est avec une bière artisanale du même nom qu'elle se déguste...

www.boucherieberwart.be



A **Sainte-Marie-sur-Semois**, dans la commune d'Etalle, la **boucherie de la ferme Tock** est une entreprise familiale qui met la nature dans nos assiettes depuis 1967. On y trouve

bien entendu les inconditionnels bœuf, porc et agneau dans toutes les découpes : rôti, steak, entrecôte et autre gigot. Les volailles de la ferme et les gibiers sont aussi de la partie. Quelle que soit la période de l'année, la boucherie prépare des charcuteries et des salaisons réalisées traditionnellement, selon les recettes de la famille.



Vous y trouverez aussi des spécialités régionales Maison telles que la saucisse à l'ail des ours, la saucisse au Maitrank, ou encore la saucisse au fromage à la bière d'Orval. Jambon d'Ardenne, boudin noir ou blanc, jambon cuit normal et à l'os, pâté à la bière d'Orval et saucisson gaumais, produits médaillés du concours

Eurobeef, font de cette adresse un lieu incontournable pour les amateurs.

www.boucherie-tock.be

Avec ses ingrédients de qualité, la richesse de ses épices et ses arômes exquis de chêne cendré, hêtre et baies de genévrier, si caractéristiques de la gastronomie ardennaise, le **Saucisson d'Ardenne Marcassou** est bien entendu un grand classique des salaisons ardennaises. Dans le petit village de **Champlon**, à la lisière de la forêt de Saint-Hubert, la société Marcassou fabrique saucissons – en formats entiers et tranchés – et jambons secs depuis 1964. La composition de la viande et des épices est restée identique, et les maîtres charcutiers locaux préparent leurs spécialités ardennaises selon des recettes traditionnelles, maîtrisées depuis des générations. Pour découvrir l'histoire du saucisson Marcassou, il vous sera loisible, dès ce 17 juin 2013, de visiter le « Centre Marcassou » situé au cœur de l'ancien site de production. Grâce notamment à un jeu interactif, vous pourrez apprendre aussi les secrets de fabrication de leurs saucissons et jambons d'Ardenne, et en profiter bien évidemment pour les déguster... Les visites, d'une durée d'environ 1h30,

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles (30 janvier 2017), dans Vivre Ici, *Vivre ici*, http://www.vivreici.be/dossier/idees/detail_les-6-surprises-du-week-end-en-wallonie-et-a-bruxelles?id=102572 (consulté le 16 janvier 2020)

Vivreici.be

Localité, Code Postal ou mot-clé... Rechercher

Bruxelles 8° Afficher la météo complète >

Dernières communes consultées
Aucune commune voisine

Estinnes 7120

Les 6 surprises du week-end en Wallonie et à Bruxelles

Des spectacles, du cinéma, des découvertes culinaires ou encore du folklore... les internautes de Vivre Ici ont encore fait fort pour vous proposer des activités originales dans vos régions pour ce weekend !

lundi 30 janvier 2017 à 12h05
Source : Vivre Ici

J'aime 1 Partager Tweeter

Imprimer Envoyer



Chaque semaine, la rédaction de **Vivreici.be** part à la recherche de **chouettes activités** proposées par nos **internautes**. Et **chaque semaine**, nous sommes surpris par le nombre d'événements **amusants** et **divertissants** présents dans notre **agenda** participatif ! Voici notre petite liste **coups de cœur**.

Via notre **agenda**, vous pouvez nous suggérer des **événements** qui se déroulent dans votre région. Pour ce faire, rien de plus simple : cliquez [ici](#).

Découvrez vite les surprises des internautes pour ce weekend ! - © Tous droits réservés

MG.

2. Découvrez les richesses culinaires gaumaises à Etalle



Le cercle **Saint-Joseph de Vance** vous convie à une soirée autour du **terroir gaumais**, **samedi 4 février**. Vous pourrez découvrir (ou redécouvrir) les **brasseries gaumaises** avec leurs produits, tels que la Mère Vertus, la Sainte-Hélène, la Rulles, la Gengouf, la St-Mardoise et bien d'autres encore. Laissez-vous séduire par la dégustation de la **viande faite "maison"**, la **soupe à l'Orval** et sa rouille ainsi qu'un jus de pommes de la région, du fromage et du saucisson gaumais.

Entrée gratuite. Retrouvez toutes les informations, [ici](#).

Soirée autour du terroir gaumais à Etalle - © Tous droits réservés

On distingue **3 types de carnavaux** :

- ceux de la tradition rhénane dans les cantons de l'Est germanophones (Eupen) ;
- ceux de la tradition wallonne (Binche, Malmedy) ;
- ceux du *Laetare* à la mi-carême (Fosses-la-Ville, Andenne, Stavelot).

Assister à l'un de ces carnavaux est une expérience inoubliable. Si cela vous intéresse, l'agenda annuel des carnavaux est détaillé sur le site belgique-tourisme.be

CUISINE ARDENNAISE

Pas sûr que le routard cite spontanément l'Ardenne dans le peloton de tête des destinations gastronomiques. Pourtant, la notoriété de certains produits, protégés par une IGP, une AOC ou une AOP, a largement dépassé les frontières de leur terroir, à commencer par le jambon d'Ardenne, le fromage de Herve ou le sirop de Liège.

Géographie, relief et climat ont façonné une cuisine traditionnelle, paysanne, rustique et roborative mais qu'on aurait grand tort de réduire au tiercé lard-oignon-pomme de terre. Surtout que la proximité de Luxembourg, capitale internationale, a considérablement ouvert la cuisine ardennaise aux influences étrangères.

Bref, les gourmands et les curieux n'auront pas forcément à chercher bien loin ces merveilles de gueule qui lui laisseront en mémoire comme sur les papilles cet agréable petit goût de revenez-y.

Merveilles de gueule

Charcuteries, salaisons et fumaisons

- **Le jambon d'Ardenne** : star incontestable de la gastronomie ardennaise, et ce, depuis près de 2 000 ans ! Déjà apprécié des Romains, il est obtenu à partir d'une cuisse de porc fraîche, frottée manuellement au sel sec et au genièvre. Côté Belgique et Luxembourg, il est fumé au bois de chêne ; côté français et dit « des Ardennes », il est simplement séché (jusqu'à 270 jours pour les gros jambons de 6 kg avec os). Ce produit qui bénéficie de 2 IGP (une en France et une en Belgique), se retrouve sur toutes les tables et dans d'innombrables recettes. Au Luxembourg, il est servi avec du pain sous le nom de *Hameschmier*.

- **Le saucisson gaumais** : délicatement fumé, il trouve, en Gaume, sa place dans toutes les bonnes potées ou *touffayes*. Il se décline sous 4 formats : la pipe, le collier, la baudruche et le saucisson. En attendant de décrocher une IGP, sa fabrication obéit déjà à un cahier des charges très strict.

- **Le boudin blanc de Rethel** : à base de viande de porc fraîche, de gras de porc, de lait et d'œufs entiers, il ne tolère ni mie de pain ni féculé, ce qui lui confère son moelleux unique. Également sous IGP, on le trouve nature ou truffé. Essayez-le, par exemple, en salade (échalote, persil, huile, vinaigre, sel et poivre) : c'est un régal !

- Et sinon, les spécialités charcutières ne manquent pas : boudin au chou de Jalhay, boudin noir (ou *traipen*), saucissons secs ou fumés, lard...

Tourtes, tartes et pâtés

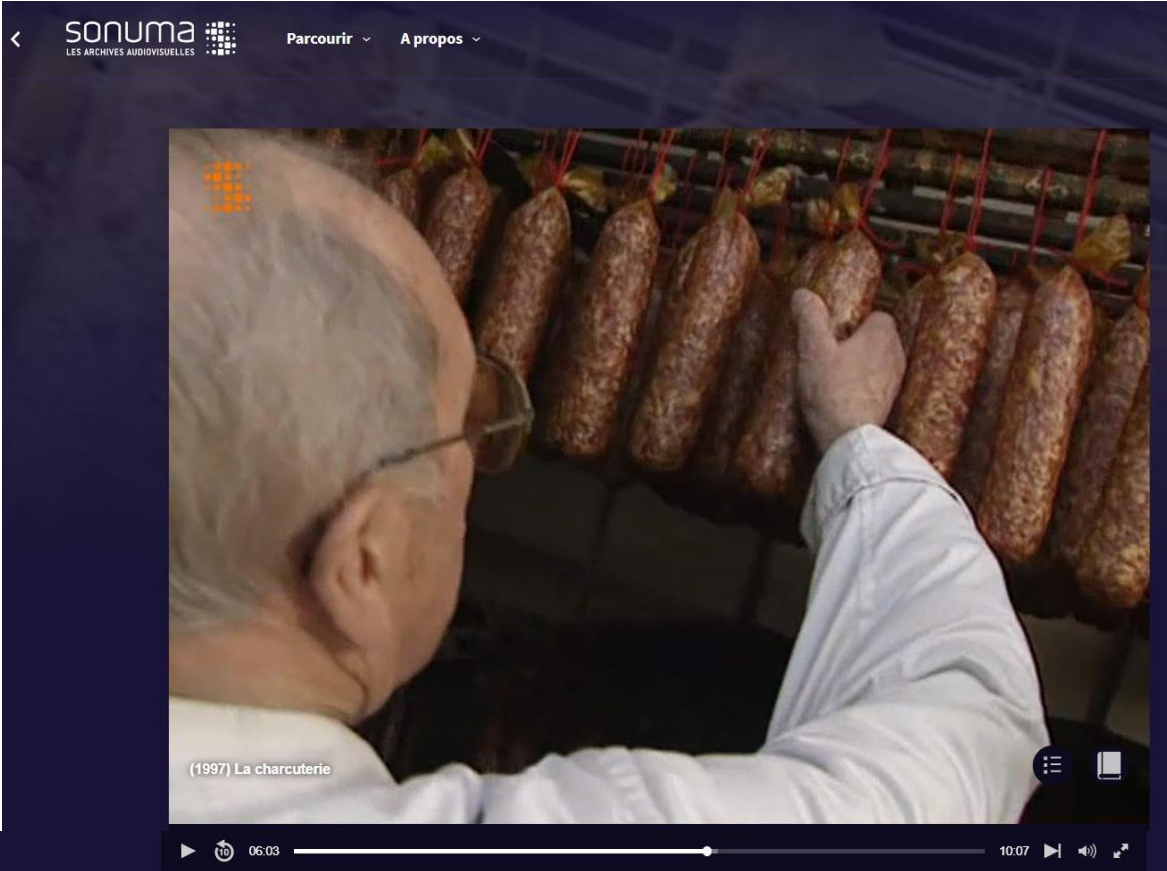
- **La flamiche à Dinant** : une tarte chaude au beurre et au fromage piquant.

- **Le pâté gaumais** : une délicieuse tourte à la pâte levée et à la viande de porc marinée et parfumée. Elle est protégée par une IGP et célébrée chaque année à Virton le 26 décembre. On adore !

- **Le chausson cellois** : au porc et au jambon dans la Famenne.

Et sinon, quantité de pâtés souvent « en croûte » (ce qui devrait relever du piéonisme, cela dit en passant !).

WILLEMS L. et LEMAIRE G., *Gourmandises* (28 janvier 1997), dans SONUMA, *Sonuma. Les archives audiovisuelles*, <https://www.sonuma.be/archive/gourmandises-du-28011997> (consulté le 16 janvier 2020)



(1997) La charcuterie

La charcuterie

☆☆☆☆☆

28/1/1997 - 10 min · GOURMANDISES

Salaisons, jambons, pâtés, saucisses, mais aussi saucisson au miel sont les gourmandises mises à l'honneur dans ce reportage.

Louis Willems (Présentateur), Guy Lemaire (Producteur)

DUCAT A., Gaume – En quête de nouveaux labels pour les salaisons. Pâté plus stricte, saucissons mieux protégés. Un label, c'est mieux (10 juillet 2004), dans LE SOIR, *Le Soir*, http://archives.lesoir.be/gaume-en-quete-de-nouveaux-labels-pour-les-salaisons-pa_t-20040710-Z0PK6P.html (consulté le 22 mai 2013)

LE SOIR



9°
min 4°

-0.07%

BEL 20 21/01 11:38

Gaume - En quête de nouveaux labels pour les salaisons Pâté plus strict, saucissons mieux protégés Un label, c'est mieux

DUCAT, ALAIN

Page 22

Samedi 10 juillet 2004

Gaume - En quête de nouveaux labels pour les salaisons

Pâté plus strict, saucissons mieux protégés

ALAIN DUCAT

L'Indication géographique protégée (IGP), c'est un label européen, qui garantit le terroir et le savoir-faire. Le pâté gaumais a décroché l'appellation depuis quelques années, récemment confirmée par le certificat d'usage de la marque établi par Equalis, nouveau garant des produits wallons. Et le label a de l'effet, dit Georges Bitaine, au nom de l'association pour l'usage et la défense de l'appellation « pâté gaumais », l'ASBL qui rassemble les producteurs. On en fait trois fois plus. On vend 50.000 hosties - la pastille qui, posée sur le pâté, certifie le produit - en six mois.

C'est le moment de resserrer les rangs : sous la houlette de l'organisme certificateur Promag, le cahier des charges de l'authentique pâté gaumais est plus scrupuleusement respecté. On a par exemple rajouté aux ingrédients de base la muscade, courante dans la recette traditionnelle, mais oubliée dans le cahier original. Et on souligne que le « vrai » pâté doit être à la pâte levée. Deux producteurs de Florenville risquent même d'y perdre leur hostie (lire ci-contre).

En attendant l'IGP est un véritable succès : le pâté gaumais se vend mieux, aux touristes, sur les marchés, dans la distribution. Dans la foulée, les bouchers, charcutiers et salaisoniers de Gaume se lancent dans une quête de nouvelle appellation IGP, pour trois fiertés régionales, la saucisse gaumaise (celle qui agrémente les potées), le saucisson gaumais droit et la baudruche, en forme de collier difforme. Ici aussi, la délimitation sera d'une rectitude absolue.

Marie-France Blaise, à la tête de l'entreprise familiale de Florenville (qui, avec la famille Briquemont, fait partie des porte-drapeaux historiques du saucisson gaumais) est enthousiaste, à l'idée d'une IGP sur ce produit typique. Il est temps en réalité. C'est un fleuron que d'autres, en Flandre ou ailleurs, n'hésitent pas à utiliser abusivement. Il faut se protéger si on ne veut pas devenir une réserve naturelle ou un monument en péril.

Un label, c'est mieux

Chez Blaise, où l'on a investi dans de nouveaux ateliers, la privation possible de l'hostie IGP sur le pâté gaumais maison pose un dilemme. Notre vieille recette à la pâte feuilletée plaît mais on est hors cahier des charges. Je comprends bien : tant qu'à élaborer un cahier des charges, il doit être respecté, commente Marie-France Blaise. Pour nous, un label, c'est un plus. Si c'était techniquement tenable, on pourrait produire deux sortes de pâtés. On va voir. Sinon, tant pis.

Artisan à Florenville aussi, Jean-Michel Maîtrejean risque de perdre l'hostie itou : le « couvercle » de son pâté est en pâte feuilletée. Mais je ne vais pas cesser de le faire, puisque mes clients me le demandent. Je vais peut-être essayer de proposer deux types, dont un seul portera la pastille.

A. Dt.

DUPONT É., *Le saucisson gaumais sur les traces du pâté*, posté le 7 juin 2006, http://archives.lesoir.be/le-saucisson-gaumais-sur-les-traces-du-pate_t-20060607-005K9W.html (consulté le 22 mai 2013)

LE SOIR



9°
min 4°

-0.07%

BEL 20 21/01 11:38

Le saucisson gaumais sur les traces du pâté

DUPONT, ELISE

Page 9

Mercredi 7 juin 2006

Gaume Bientôt une étude pour une reconnaissance IGP

Derrière le pâté gaumais, se cache le saucisson ! » C'est par une boutade que le ministre wallon Benoît Lutgen a annoncé son soutien à une étude sur la qualité du saucisson gaumais. Tout comme le pâté qui a reçu en octobre 2001 le label IGP (Indication Géographique Protégée), le saucisson gaumais aspire à une reconnaissance européenne.

À l'occasion de sa visite vendredi aux Salaisons Blaise à Florenville, Benoît Lutgen a promis de subsidier l'étude à hauteur de 5.600 euros. Le solde de 10.000 euros sera apporté par la Province et Promelux, l'ASBL de promotion des métiers luxembourgeois qui supervise le dossier.

« Nous avons déjà rédigé les premières bribes du cahier des charges avec les producteurs, explique Charles Scoyer, agent provincial mis à la disposition de Promelux. Il reste maintenant à analyser les critères technologiques, chimiques et bactériologiques. C'est le laboratoire de qualité agroalimentaire du Centre d'Écologie de Michamp qui s'en charge. »

Cette étude devrait commencer d'ici peu pour une durée de 12 à 14 semaines. *« Au plus tard pour novembre, nous devrions pouvoir boucler le cahier des charges, poursuit Charles Scoyer. Il faudra ensuite constituer l'association de producteurs qui poursuivra les démarches administratives. Ils déposeront le cahier des charges officiel à la Région wallonne qui le transmettra au niveau européen. »* À la clé : la reconnaissance IGP.

L'objectif de la démarche ? Pouvoir notamment lutter contre la concurrence déloyale de certaines firmes qui s'approprient injustement l'appellation « saucisson gaumais. »

Pour Charles Scoyer, l'enjeu est plus important encore que celui de la reconnaissance IGP du pâté gaumais. *« Celui-ci se conserve et se transporte plus difficilement. Son coût de production est également plus élevé. Ce qui n'est pas le cas du saucisson. Nous allons pouvoir conquérir plus facilement de nouveaux marchés où les produits de qualité, les produits du terroir commencent à prendre le dessus. »*

Le ministre Lutgen a également annoncé la prolongation de six mois de l'étude menée par la Faculté universitaire de Gembloux sur la conservation du pâté gaumais. L'objectif ? Prolonger la durée de conservation de ce mets et pouvoir l'exporter au-delà des frontières de notre province.

Salaisons au Pays de la Forêt d'Anlier

Inzouten in het Land van het Woud van Anlier

Tout d'abord qu'est-ce qu'une salaison ? C'est une technique qui consiste à saler des aliments pour les conserver. Ainsi, le terme "salaison" regroupe tous les aliments issus de cette pratique. Dans cet article, nous allons surtout nous pencher sur les produits de salaison de porc comme le jambon d'Ardenne, le saucisson gaumais et ardennais, trois produits chers à notre région. Pour vous parler précisément des salaisons, nous sommes allés à la rencontre de deux bouchers du Pays de la Forêt d'Anlier, Monsieur Fagneray de Neufchâteau et Monsieur Thomas d'Habay-la-Neuve.

Duel chemin parcourt le jambon d'Ardenne avant d'arriver dans notre assiette ? Tout d'abord le choix d'un porc de qualité, selon un cahier des charges vieux de 40 ans établi entre M. Thomas et son producteur tirlemontois, et pour M. Fagneray, selon le label "Certus". Une fois le porc découpé et paré, le jambon va passer par plusieurs étapes de transformation. Premièrement, on sale le jambon à sec en y ajoutant des épices (variables selon les bouchers). Ensuite, le jambon entame sa phase de maturation durant laquelle il va développer son arôme. Cette période peut durer de 4 à 6 mois selon la grosseur du jambon. Après cela, celui-ci est fumé au bois de hêtre, puis entreposé dans le grenier. Pour arriver au produit fini, il faut une durée de, théoriquement, minimum 3 mois.

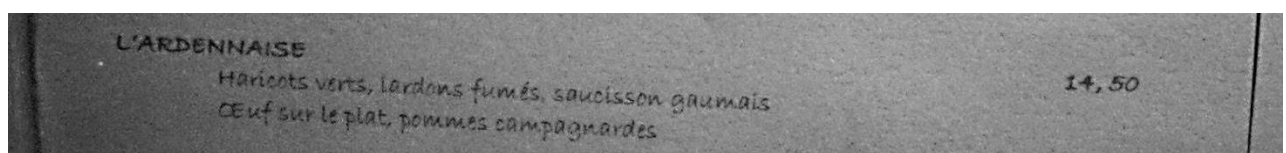


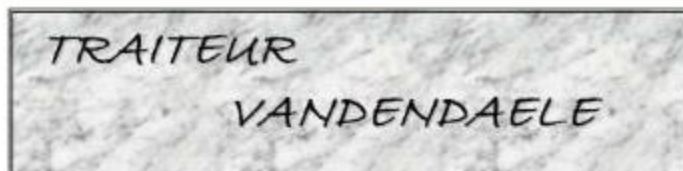
Or, pour nos deux bouchers, celle-ci est plus longue; au minimum 7 mois pour M. Fagneray et allant jusqu'à 15 mois pour M. Thomas. "Je dis, pour avoir un bon produit de salaison, qu'il est important à chaque étape de la fabrication, de mettre des normes de qualité qui doivent être relativement importantes, comme ça, avec un bon produit de départ, une bonne manière de saler, une bonne phase de maturation pour développer les arômes et un bon fumage, on obtient au final un bon produit" nous dit M. Fagneray qui, lui, a choisi de nommer son produit, le "Jambon chestrolais" pour se démarquer du label "Jambon d'Ardenne" et se voulant plus local. Aux Salaisons Thomas, vous le retrouverez sous le nom le "Jambon d'Ardenne", fort de son label et garant de sa qualité.

Saucisson gaumais, saucisson ardennais, deux noms différents et pourtant une même ressemblance. Quelle est la particularité ? Tout d'abord revenons sur sa fabrication. Ces viandes sont hachées, salées et épicées – 1ère particularité : souvent de l'échalote dans le saucisson gaumais - « c'est un condiment cher aux Gaumais » nous glisse M. Thomas - afin de réaliser une pâte de viande prête à embosser. L'embossage (bourrage) se réalise dans différents calibres de boyaux naturels ou collagéniques (saucisson, petit saucisson, collier ou pipe). Après embossage, les saucissons sont mis en fermentation au cours de laquelle se développent les arômes, la couleur et la liaison grâce à des ferments spécifiques. Ils sont ensuite fumés lentement au bois de hêtre et, 2ème particularité, le saucisson ardennais aura un fumage plus prononcé que le saucisson gaumais, ce qui lui donnera une couleur légèrement plus foncée que son voisin du sud.

Maintenant que les produits de salaison n'ont plus de secret pour vous, n'hésitez pas à les retrouver dans les différentes boucheries du Pays de la Forêt d'Anlier.

CAFÉ DES ARTS, *Carte du restaurant*, (consultée le 16 décembre 2013)





NOS BUFFETS FROIDS

BUFFET FROID

« Le Beffroi »

PROPOSITION (A) à 16.00€/Personne

Saumon farci,
galantine aux trois poissons,
cobourg fumé et son melon,
pâté maison,
saucisson gaumais,
jambon à l'os maison,
rôti de porc braisé.

Crudités du marché et son choix de sauces

BUFFET FROID

« Porte du Grognon »

PROPOSITION (B) à 23.00€/Personne

Saumon fumé,
elbot fumé,
tomates crevettes grises,
tomate antiboise (thon),
brochet farci ou truite farcie,
cobourg fumé et son melon,
jambon à l'os maison,
pâté maison,
saucisson gaumais,
rôti de porc.

Crudités du marché et son choix de sauces

BUFFET FROID

« Rive Jamboise »

PROPOSITION (C) à 24.00€/Personne

Saumon farci,
saumon fumé,
elbot fumé,
buisson d'écrevisses,
tomate crevettes grises,
cobourg fumé et son melon,
jambon à l'os maison,
pâté en croûte à l'Armagnac,
saucisson gaumais,
rôti de porc.

Crudités du marché et son choix de sauces.

BUFFET FROID

« Citadelle »

PROPOSITION (D) à 35.00€/Personne

Saumon farci au St Pierre, saumon fumé,
elbot fumé, tomate ostendaise, écrevisses de
nos rivières, 3 huîtres creuses Marène
Oléron, homard demoiselle de l'Estuaire du
St Laurent, cochonnet farci aux pistaches et
aux truffes, pâté en croûte à l'Armagnac,
jambon à l'os cuit au bouillon, saucisson
gaumais, rôti de porc braisé,
jambon cœur de Namur fumé aux copeaux de
chêne et son melon.

Crudités du marché et son choix de sauces.

**Une remise de 10% est accordée
sur tous les plats ou buffets à
emporter.**

Nos buffets froids, dans LS LUNCH SARL, *Traiteur & lunch*, <http://www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html> (consulté le 14 juin 2016)

www.traiteurslunch.com/buffets-froid.html

Nos buffets froids

La mise en place du buffet est comprise dans le prix.
Voir "nos conditions Traiteur" pour les frais de livraison.

A partir de 20 personnes

Buffet Ardennais 14 €/pp *(1.3.5.7.9.10)

Jambon Forêt Noire, jambon cuit à l'os, **collier gaumais**, rôti de boeuf aux herbes, carré de porc grillé au miel, œufs mimosa, terrine de campagne, collier fumé krakowska, pêches au thon, pilons de poulet + accompagnements*.

Buffet Campagnard 18 €/pp *(1.2.3.5.7.9.10)

Jambon Forêt Noire et son melon (en saison), collier gaumais, collier krakowska, pâté maison, jambon cuit à l'os, asperges à la flamande, carré de porc grillé au miel, roulé de volaille farci, œufs mimosa, tomates crevettes grises, saumon fumé, crevettes bouquets, pêches au thon + accompagnements*.

Buffet Terroir 22 €/pp *(1.2.3.5.7.9.10)

Charcuterie: jambon de Parme, tomates, mozzarella basilic frais, jambon cuit à l'os, filet de boeuf grillé aux herbes, carré de porc farci au miel, **saucisson gaumais**, mousson de canard, petit roulé de volaille farci, paté au Riesling.
Poissons: scampis tartare, tomates crevettes grises, saumon fumé, filet de truite fumée, terrine de poisson, œufs farcis, crevettes bouquets + accompagnements*.

TEST 4 YOU, *Rôti de biche en croûte*, <http://fr.test4you.be/?mode=recette&idrecette=4077> (consulté le 16 janvier 2014)



Rôti de biche en croûte



0 vote. [Connectez-vous et soyez le premier à voter pour cette recette !](#)



Ingrédients

- 4 personnes
- 800 g de rôti de biche
- 150 g de saucisson relevé (type saucisson gaumais)
- 1/2 chou vert
- 4 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 4 cuillères à soupe de beurre
- 3 cuillères à soupe de lait
- 30 g de noisettes
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 2 cuillères à soupe de confit d'oignon
- 2 dl de fond de veau
- 1 dl d'apéritif (type Maitrank) ou à défaut de Porto
- noix muscade
- sel et poivre

Préparation

Hachez finement les noisettes et mélangez-les avec la chapelure et 2 cuillères à soupe de beurre. Salez et poivrez.

Ôtez les nervures centrales des feuilles de chou et coupez le reste en fines lanières.

Plongez ces dernières dans de l'eau bouillante légèrement salée durant 2 min.

Égouttez et rincez sous l'eau froide.

Émincez l'oignon.

Préparation

Faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante peu salée pendant ± 35 min. Égouttez.

Faites fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole et faites-y revenir l'oignon émincé. Ajoutez les lanières de chou et faites-les cuire durant 5 min.

Salez, poivrez et épicez de noix muscade.

Coupez le chapeau des pommes de terre (dans la longueur) et creusez la chair jusqu'à 1 cm de la peau.

Écrasez la chair avec une fourchette et mixez-la avec 1/4 des lanières de chou vert.

Ajoutez le lait.

Farcissez les pommes de terre évidées de purée au chou.

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites fondre 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faites-y dorer le rôti de biche de tous les côtés.

Déposez-le dans un plat à four et répartissez-y le mélange à base de beurre, de chapelure et de noisettes. Glissez le plat au four préchauffé pendant ± 35 min (la biche se mange rosée).

Entre-temps, coupez le saucisson en dés d'1/2 cm et rissolez-les dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans matière grasse, durant 4 à 5 min.

Intégrez-y le reste des lanières de chou vert et réchauffez le tout. Réservez au chaud hors de la poêle.

Pour la sauce, déglacez la poêle avec le porto et le fond de veau. Prolongez la cuisson de quelques instants et incorporez le confit d'oignon. Salez et poivrez.

Réchauffez les pommes de terre farcies pendant quelques instants au four ou au micro-ondes.

Coupez la viande en tranches.

Servez avec le chou vert nappé de sauce et une pomme de terre farcie.

Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes (jeudi 29 mars 2012), dans CELLE QUI CUISINAIT OU LE PLAISIR DE CUISINER, *Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner*, <http://cellequicuisinait.blogspot.be/2012/03/jacket-potatoes-ardennaises-saucisson.html> (consulté le 16 janvier 2014)


Celle qui cuisinait ou le plaisir de cuisiner

CONTACTER L'AUTEUR DU BLOG
Un petit mot à Ju

T'AS ENVIE DE QUOI?

- fruits (172)
- gastronomie (47)
- glaces (20)
- grands chefs (34)
- gâteau (71)
- halloween (22)
- hot n spicy (156)
- idée solo (229)
- léger (254)
- légumes (473)
- map (27)
- moutarde (3)
- médias (40)
- oeufs (42)
- orge (4)
- ovni (86)
- pain (86)
- partenariat (19)

POLI !



JEUDI 29 MARS 2012

Jacket potatoes « ardennaises » : saucisson gaumais, champignons, oignons et courgettes

Avant que le printemps ne se change en canicule, je profite encore d'un bon plat qui chauffe son homme et comble l'estomac avec des valeurs sûres, encore d'hiver car je n'ai eu qu'une raclette et même pas une tartiflette cette froide saison.

Pour 2 personnes :

- 100gr de saucisson gaumais (ou toute autre viande de préférence un peu grasse mais surtout fumée, un truc du style suçuk rendra aussi bien)
- 4 à 6 belles grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 200gr de champignons
- ½ courgette
- 2 Vache qui rit
- 1 trait de lait
- 1 belle pincée de fromage râpé
- 1 belle dose de ciboulette ou d'oignon jeune haché
- Poivre
- Noix de muscade

1. Laver les pommes de terre et les laisser au four 40 minutes à 180°. Sortir du four.
2. Hacher grossièrement le saucisson gaumais épluché et le faire suer.
3. Couper les oignons, les courgettes et les champignons. Les ajouter une sorte à la fois et bien mélanger jusqu'à ce que chaque sorte soit transparent. Laisser cuire un peu avec du poivre et de la muscade.
4. Couper les pommes de terre en deux dans la longueur et les évider.
5. Mélanger la farce de patate aux légumes à l'ardennaise, couper la vache qui rit, ajouter le fromage, poivre, muscade, ciboulette et y aller pour lier le tout.
6. Farcir les patates et les remettre au four pour 30minutes ou jusqu'à ce que cela soit bien bien chaud à cœur.

Servir avec une pite salade fraîche histoire de déculpabiliser.... C'est du lourd, du costaud mais bordel ce que c'est efficace...

LAURENCE, *Tatin de chicon au saucisson gaumais* (14 décembre 2013), dans LA CUISINE DE LAURENCE, *La cuisine de Laurence*, <http://cuisine.deron.be/tatin-de-chicons-au-saucisson-gaumais> (consulté le 16 janvier 2014)



Tatin de chicons au saucisson gaumais

Une bonne recette de mon amie Isabelle, testée et approuvée.

Refaita et ré-approuvée par Nathalie qui a photographié toutes les étapes.

A vous maintenant!

A déguster en entrée, ou en plat principal, avec une bonne salade.

INGREDIENTS

- 1 disque de pâte feuilletée
- 1 kg de chicons
- 50 g de beurre
- 25 g de sucre
- 1 ou 2 pincées de noix de muscade
- 200 g de saucisson gaumais
- sel poivre

Préchauffer le four à 210 degrés .

Nettoyer les chicons, les couper en 2 dans le sens de la longueur et les poêler à feu vif pour les colorer.

Les saupoudrer avec un peu de sucre, sel, poivre, muscade et poursuivre la cuisson 15 minutes jusqu'à évaporation de l'eau des légumes.

Répartir les chicons braisés dans un grand moule à tarte ou des moules individuels au choix.

Répartir les rondelles de saucisson sur les chicons.

Recouvrir du disque de pâte feuilletée et piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Enfourner et faire cuire 20 min au four.

Eteindre celui-ci et entrouvrir la porte et laisser la tatin reposer 5 min.

Sortir du four et démouler d'un coup sec sur un plat de service ou des assiettes.

Source : Isabelle P

*
• Pour commencer •
AMUSE-BOUCHES



COOKIES WALLONS
15-20 cookies

INGREDIENTS

- ☆ 200 g de farine
- ☆ 100 g de beurre pommade
- ☆ 80 g de fromage d'abbaye râpé
- ☆ 1 œuf
- ☆ 1 càc de levure de boulangerie
- ☆ 50 g de noix
- ☆ 60 g de saucisson gaumais en bâtonnet
- ☆ Sel et poivre du moulin

PRÉPARATION

- 1 Préchauffez le four à 160°C.
- 2 Mélangez dans un saladier la farine avec la levure et le fromage. Salez et poivrez.
- 3 Ajoutez le beurre et sablez entre vos mains.
- 4 Incorporez l'œuf, le saucisson coupé en petits dés et les noix concassées.
- 5 Formez des noix de pâtes et aplatissez-les sur une plaque garnie de papier sulfurisé.
- 6 Enfourez pendant 20' environ. Laissez refroidir sur une grille et conservez dans une boîte à biscuits.



LES RECETTES DE
Gerald Watelet
AMBASSADEUR
DE L'APAD-W



*Saucisson
gaumais*

C'est un saucisson pur porc, élaboré à partir de jambon et d'épaule de porc 100% belge. Le tout travaillé de façon traditionnelle.

Les chocolats d'Edouard
Edouard Bechoux!



Ingrédients

1 salade frisée bien lavée
200g de plates de Florenville épluchées et cuites à l'eau avec une pointe de sel
8 belles tranches de saucisson gaumais légèrement séché
16 petites tranches de pipes gaumaises fumées
4 éventails de pâtes à Bricks gratinés avec du fromage d'Orval



Salade gaumaise



Préparation

4  1h 

Garnir les 4 assiettes de salade frisée dans le fond.

Décorer de dés de plates de Florenville et de tranches de salaisons.

Assaisonner de vinaigrette.

Déposer un éventail rôti par assiette.

Déguster avec des toasts.

Pour la vinaigrette

Mélanger ensemble :

120g d'huile d'olive extra vierge

40g de vinaigre de fraises de Meix-le-Tige

4 cuillères à café de moutarde à l'ancienne

Sel, poivre du moulin

1 cuillère à café de miel de fleur de la région

10g de cacao en poudre

BRASSEUR L., *Habay Une confrérie consacrée à la « Rulles »*, posté le 4 novembre 2004, <http://archives.lesoir.be/habay-une-confrerie-consacree-a-la-rulles-t-20041104-ZOPY5P.html> (consulté le 13 mars 2013)

LE SOIR		9° min 4°	-0.07% BEL 20 21/01 11:38	1 fl
----------------	---	--------------	-------------------------------------	----------------

HABAY Une confrérie consacrée à la « Rulles »
BRASSEUR, LAURENCE
Page 18
Jeudi 4 novembre 2004
HABAY
Une confrérie consacrée à la « Rulles »
Le village de Rulles, dans l'entité de Habay, est connu depuis cinq ans pour sa bière. La « Rulles », brassée dans la localité, dispose depuis quelques jours de sa propre confrérie. Parrainés par les Sossons d'Orvaux, la confrérie de la Rulles a été officiellement intronisée le week-end dernier. Ses membres, présidés par le Grand Maître Jean-François Pecheur, sont à présent les défenseurs de ce divin breuvage et par la même occasion du saucisson gaumais, en voie de reconnaissance pour obtenir une indication géographique protégée, comme c'est déjà le cas pour le pâté gaumais. (L.Br.)

Carrefour Sélection saucisson gaumais 0,12 kg, dans CARREFOUR, *Carrefour Drive.be*, <http://eshop.carrefour.eu/fr/boucherie-charcuterie/charcuterie/salami-saucisson/carrefour-selection-saucisson-gaumais-0-12-kg/PID2/271096> (consulté le 16 janvier 2014)



Drive.be!

Carrefour Selection saucisson gaumais 0,12 KG

	Prix par kg: 19,92€	2€ / pièce
---	---------------------	----------------------

Blaise. Saucisson gaumais, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais.html> (consulté le 16 janvier 2014)

Identifiez-vous Adresse email **Simple comme 2 3**

S'enregistrer Mot de passe **1** Commandez en ligne

Mot de passe oublié ? Choisissez vos produits parmi nos rayons

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Accueil **Les promotions** **Mes questions** **Connexion** **Ma liste de courses** **Mon compte**
accueil toute cette semaine au sujet de Corapido connexion mes articles favoris mes paramètres

 ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Blaise Saucisson Gaumais **MA COMMANDE**

Rechercher : **Blaise Saucisson Gaumais**

MES FOLDERS

[Catalogue de la semaine](#)

[Produits bio](#)

[Moins de 1 euro](#)

[Produits hiver](#)

[Bieres speciales](#)

[Cora Dégustation](#)



(15,20 €/KG)

6,08 € 1 Pc

[Poursuivre vos achats](#)

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
[Modifier](#)

Fresh Concept Saucisson gaumais en tranches, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-en-tranches.html> (consulté le 16 janvier 2014)

Identifiez-vous Adresse email **Simple comme 2 3**

S'enregistrer Mot de passe **1** Commandez en ligne

Mot de passe oublié ? Choisissez vos produits parmi nos rayons

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Accueil **Les promotions** **Mes questions** **Connexion** **Ma liste de courses** **Mon compte**
accueil toute cette semaine au sujet de Corapido connexion mes articles favoris mes paramètres

 ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Fresh Concept Saucisson Gaumais En Tranches **MA COMMANDE**

Rechercher : **Fresh Concept Saucisson Gaumais En Tranches**

MES FOLDERS

[Catalogue de la semaine](#)

[Produits bio](#)

[Moins de 1 euro](#)

[Produits hiver](#)

[Bieres speciales](#)

[Cora Dégustation](#)



(22,73 €/KG)

3,75 € 1 Pc

[Poursuivre vos achats](#)

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
[Modifier](#)

Numa Saucisson gaumais d'Étalle, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/saucisson-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014)

Identifiez-vous Adresse email
S'enregistrer Mot de passe
Mot de passe oublié ?

Simple comme 2 3
1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits parmi nos rayons

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Accueil accueil
Les promotions toute cette semaine
Mes questions au sujet de Corapido
Connexion connexion
Ma liste de courses mes articles favoris
Mon compte mes paramètres

 ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier.
Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier.
La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Numa Saucisson Gaumais D'etalle

Rechercher : **Numa Saucisson Gaumais D'etalle**

MES FOLDERS

- Catalogue de la semaine
- Produits bio
- Moins de 1 euro
- Produits hiver
- Bieres speciales
- Cora Dégustation



(13,30 €/KG)

3,99 € 1 Pc

Poursuivre vos achats

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

Thomas Habay Saucisson Gaumais 300 g, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/catalog/product/view/id/36262/> (consulté le 16 janvier 2014)

Identifiez-vous Adresse email
S'enregistrer Mot de passe
Mot de passe oublié ?

Simple comme 2 3
1 Commandez en ligne
Choisissez vos produits parmi nos rayons

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Accueil accueil
Les promotions toute cette semaine
Mes questions au sujet de Corapido
Connexion connexion
Ma liste de courses mes articles favoris
Mon compte mes paramètres

 ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier.
Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier.
La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Thomas Habay Saucisson Gaumais 300g

Rechercher : **Thomas Habay Saucisson Gaumais 300g**

MES FOLDERS

- Catalogue de la semaine
- Produits bio
- Moins de 1 euro
- Produits hiver
- Bieres speciales
- Cora Dégustation



(16,63 €/KG)

4,99 € 1 Pc

Poursuivre vos achats

MA COMMANDE

COMMANDER

Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

Delhaize. Saucisson gaumais. Tranches, dans DELHAIZE, Delhaize,
<http://shop.delhaize.be/Frais/Charcuterie/Saucisson/Saucisson-gaumais-7C-Tranches/p/F2009082400576010000> (consulté le 16 janvier 2014)

 Chercher

E-SHOP | PROMOTIONS | NOS MARQUES

Vous êtes ici : [Accueil](#) > Résultats de recherche

Shop par catégorie

Frais (56)
Charcuterie (56)
Saucisson (38)
Spécialités (11)
Sélection du chef (7)
plus...

Produit

Saucisson entier (14)
 Saucisson (7)
 Saucisson en tranches (7)
 Salami (6)
 Snacking (5)
plus...

Département

Boucherie (56)
 Epicerie (1)

Marque

Delhaize (33)

Résultats de la

Il y a 57 produit



Delhaize
Saucisson gaumais |
Tranches

€ 2⁰⁹

100 gr - 20,90 €/kg

 1 

Enquête de notoriété du Saucisson gaumais (CAIG - juillet 2013)

Enquêtrice	Ville	Zone géographique	Nombre de participants
Isabelle Parmentier	Nivelles	Brabant wallon	50
Magali Tielemans	Bruxelles (Wolluwé Saint- Lambert, Uccle, Saint-Gilles, Ixelles)	Bruxelles	124
Marie Goeury	Arlon	Lorraine	50
	Athus	Lorraine	34
	Bastogne	Ardenne Luxembourgeoise	50
	Chimay	Hainaut	50
	Florenville	Gaume	50
	Libramont	Ardenne Luxembourgeoise	50
	Messancy	Lorraine	28
	Virton	Gaume	50
Natacha Aucuit	Ath	Hainaut	50
	Charleroi	Hainaut	50
	Huy	Liège	50
	Jodoigne	Brabant wallon	50
	Liège	Liège	50
	Marche-en-Famenne	Famenne	50
	Mons	Hainaut	50
	Namur	Namur	50
	Philippeville	Namur	50

Collier gaumais, dans BOUCHERIES TOUFRAIS, Boucheries Toufrais, http://www.toufrais.be/doc/article_details.asp?article_id=504 (consulté le 14 juin 2016)

BOUCHERIES **Toufrais**

Avec une viande saine et naturelle, goûtez aux saveurs d'autrefois!

Accueil Nos promotions Nos adresses Notre qualité Nos recettes Emploi Contact

COLLIER GAUMAIS

La Gaume ... dans votre assiette

Numa Collier gaumais d'Étalle, dans CORA, Corapido, <http://www.corapido.com/messancy/collier-gaumais-d-etalle.html> (consulté le 16 janvier 2014)

Identifiez-vous Adresse email
S'enregistrer Mot de passe
Mot de passe oublié ?

MESSANCY
Changer d'hypermarché

Simple comme 2 3
Commandez en ligne
1 Choisissez vos produits parmi nos rayons

Accueil accueil
Les promotions toute cette semaine
Mes questions au sujet de Corapido
Connexion connexion
Ma liste de courses mes articles favoris
Mon compte mes paramètres

ma commande

Le saviez vous ? **TOTALEMENT GRATUIT !** Avec Corapido, pas de frais de préparation pour vos commandes

Attention Pour les offres de type "X achetés = Y gratuit" il est nécessaire de mettre le produit gratuit dans le panier. Exemple : pour 1 acheté = 1 gratuit, il faut mettre 2 produits dans le panier. La remise s'effectue lors de votre passage en caisse.

Recherchez un produit
Rechercher :

Accueil / Produits Frais / Charcuterie / Saucisson / Numa Collier Gaumais D'etalle

NUMA COLLIER GAUMAIS D'ETALLE

(13,83 €/KG)

5,53 € 1 Pc

MA COMMANDE
COMMANDER
Retrait de la commande
Pas Sélectionné.
Modifier

MES FOLDERS
Catalogue de la semaine
Produits bio
Moins de 1 euro
Produits hiver
Bieres speciales
Cora Dégustation

Poursuivre vos achats

Collier gaumais – Huismerk – Match, dans PROMOBUTLER, Promobutler, <https://www.promobutler.be/nl/winkels/match/collier-gaumais-2122002> (consulté le 14 juin 2016)

Collier gaumais - Huismerk - Match

Opgelet! Deze promotie is vervallen. De prijs op deze pagina is mogelijk niet meer geldig



100 g
**1€
49**
Collier gaumais
14,90 €/kg

Collier gaumais van Huismerk - Match is van 09/07 tot en met 15/07 beschikbaar bij Match. Deze pagina toont je informatie over deze promotie. Onderaan vind je meer promoties over Rookworst of van Match

Merk 

Categorie [Etenswaren](#) » [Charcuterie](#) » [Rookworst](#)

Winkel 

Geldig tot 15/07/2014

Prijs **€ 1,49**
(de vermelde prijs is onderhevig aan de specifieke condities zoals vermeld in de folder)

Delen



Nos produits, dans MAISON NÉLIS, Maison Nélis, <http://www.maisonnelis.com/#!nos-promotions/cdw3> (consulté le 14 juin 2016)


www.maisonnelis.com/#!liste-des-produits/c15e5

Colliers et saucisses.



	Collier gaumais	VOIR
	Collier de Durbuy	VOIR
	Collier flamand	VOIR
	Grand saucisson gaumais	VOIR
	Cacciatore	VOIR
	Sicilienne	VOIR

Gaumais, dans SAUCISSON-SEC.BE, *Mister Saucisson. L'artisan du goût*, <https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais> (consulté le 14 juin 2016)


https://www.saucisson-sec.be/fr/28-gaumais   collier gaumais



Mister Saucisson
L'artisan du goût

 **Panier** (vide) 

SAUCISSONS SECS SAUCISSONS CHARCUTERIES LOTS BOX ABONNEMENT

 > Saucissons > Gaumais


INFORMATIONS

- > Qui sommes-nous?
- > Modalités de livraison
- > Modalités de paiement
- > Conditions générales de ventes


PROMOTIONS

FLUX RSS

Aucun flux RSS ajouté



GAUMAIS

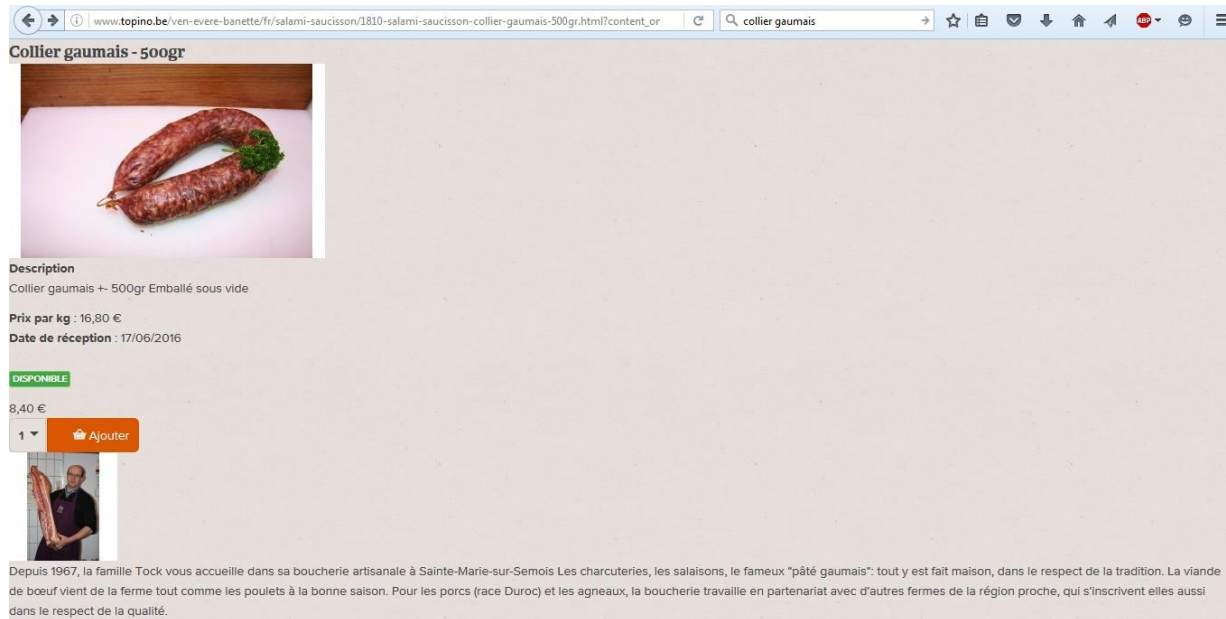


Collier Gaumais fumé artisanal
320gr

+/- 320gr Fabrication artisanal fumé Origine Gaume Belge

Disponible

Collier gaumais, dans TOPINO.BE, *Topino.be*, http://www.topino.be/ven-evere-banette/fr/salami-saucisson/1810-salami-saucisson-collier-gaumais-500gr.html?content_only=1 (consulté le 14 juin 2016)



Collier gaumais - 500gr

Description
Collier gaumais +- 500gr Emballé sous vide

Prix par kg : 16,80 €
Date de réception : 17/06/2016

DISPONIBLE

8,40 €

1 **Ajouter**

Depuis 1967, la famille Tock vous accueille dans sa boucherie artisanale à Sainte-Marie-sur-Semois Les charcuteries, les salaisons, le fameux "pâté gaumais": tout y est fait maison, dans le respect de la tradition. La viande de boeuf vient de la ferme tout comme les poulets à la bonne saison. Pour les porcs (race Duroc) et les agneaux, la boucherie travaille en partenariat avec d'autres fermes de la région proche, qui s'inscrivent elles aussi dans le respect de la qualité.

Collier gaumais, dans VDS FOOD, *VDS Food*, <http://vds-food.com/fr/produits/assortiment/produits-frais-et-surgeles/charcuteries/charcuteries-le-bocage/collier-gaumais-1pc-bocage/-f-fh-fhz/--1677/> (consulté le 14 juin 2016)

Bienvenue ! Connectez-vous ou inscrivez-vous si vous n'êtes pas encore client.



Accueil Informations **Produits** Particulier

VOTRE PARTENAIRE HORECA | SERVICE QUALITÉ PRIX

Découvrez notre folder

Chercher un produit...

COLLIER GAUMAIS 1PC BOCAGE

Code produit : 1677

Tous nos produits

- Bruxelles
- Liège
- Wavre

Choisissez un filtre
Aucun

Vous n'êtes pas connecté

POUR COMMANDER :

Connectez-vous Ou **Inscrivez-vous**

Photo non contractuelle

Collier gaumais, dans CADET ROUSSEL, *Cadet Roussel*, <http://www.cadet-rousseau.be/saucisson-gaumais/> (consulté le 14 juin 2016)

Cadet Roussel

France Ardennes

[Accueil](#) [À propos](#) [Produits](#) [Promotions](#) [Nouveaux produits](#)

COLLIER GAUMAIS 450 GR

Référence: 3046

Catégorie: [Saucissons et salamis](#)

Sous-catégorie: [Salamis](#)

Plat unique, dans DOMAINE BIO-VALLÉE, *Domaine Bio-Vallée*, <http://biovallee.e-monsite.com/pages/recettes/plat-unique.html> (consulté le 30 janvier 2020)



Touffaye Gaumaise

Plat national gaumais. *Recette de Renelle Julien, authentique grand-mère gaumaise marchande de cabus...*

Ingrédients pour 6 personnes :

4 oignon finement détaillés
6 échalotes en fines rondelles
2 bac de lardons maigres fumés (ou 5 tranches)
3 cas de farine
1 cas de poudre de café instantané (ou une tasse café normal)
8 grosses pommes de terre détaillées en frites
Epices: sel - poivre - muscade
1 collier de saucisse Gaumaise fumée

Garniture :

8 oeufs durs
2 salades (vinaigrette à l'échalotte et moutarde)

Réalisation :

dans une cocotte en fonte émaillée, rissoler lardons, oignons et échalotes.
Saupoudrer de farine et mélangeant fermement.
Ajouter le café et 1 bol d'eau.
Déposer les pommes de terre coupées en grosses frites.
Epicer : Sel - Poivre - Muscade
Couvrir d'eau.
Déposer la saucisse (rincée à l'eau chaude) sur le dessus.

Laisser mijoter 45 minutes

Apporter la casserole sur la table...

Servir à part : La salade vinaigrette et les oeufs durs.

La saucisse cuite découpée en gros morceaux.

Et... tout mélanger dans l'assiette pour apprécier la saveur finale.

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou... (21 novembre 2017), dans WARNON P., Patipati : cuisinons pour le plaisir, <https://mamyloumichel.blogspot.com/2017/11/nous-sommes-en-automne-rien-de-tel.html> (consulté le 29 janvier 2020)

Nous sommes en automne, rien de tel qu'une bonne soupe composée de chou....

le novembre 21, 2017



Ingrédients:

- 1/2 chou blanc
- 6 à 8 pomme de terre
- 250 g de lardons fumés
- 3 belles carottes
- 1 collier gaumais
- 2 oignons
- 1,5 litre de bouillon de légume (cubes)
- 1 c.à c. de sarriette et de céleri
- poivre

Préparation:

- nettoyez votre 1/2 chou, pelez vos carottes, épluchez vos pomme de terre, vos oignons et coupez le tout en morceaux
- dans une poêle, faites rissoler vos lardons (sans matière grasse)
- tranchez votre collier gaumais en tronçons
- dans une grande marmite, mettez tout vos ingrédients, sans oublier vos herbes aromatique
- versez par dessus votre bouillon et laissez mijoter doucement à feu moyen pendant 1 heure environ

J'ai de la chance d'avoir un bon poêle à bois, donc j'ai pu y laisser mijoter ma potée. C'est une façon de se chauffer deux fois, intérieur et extérieur. Excellent par ce temps humide, venteux et surtout très triste.

Potée aux chou vert de ma grand-mère (12 novembre 2018), dans WARNON P., *Patipati : cuisinons pour le plaisir*, <https://mamloumichel.blogspot.com/2018/11/potee-aux-choux-vert-de-ma-grand-mere.html> (consulté le 29 janvier 2020)

Potée aux chou vert de ma grand-mère

le novembre 12, 2018



Ingrédients:

- 1 chou frisé
- 2 belles carottes
- 10 petites pomme de terre
- 5 tranches de lard braisé
- 2 tranches de côtelette de porc braisé
- 1/2 collier gaumais
- 2 oignons
- 2 éclats d'ail
- 2 c. à s. de persil haché
- thym
- 6 dl de bouillon de viande
- huile

Préparation:

- nettoyez votre chou et le couper grossièrement, pelez vos carottes et en faire des rondelles
- épluchez vos pomme de terre, pelez vos oignons et votre ail en morceaux
- coupez votre lard et vos côtelettes en morceaux
- dans une grande marmite, faites chauffer votre huile, y blanchir vos oignons et votre ail, ajoutez tout vos ingrédients ainsi que vos herbes. Versez votre bouillon et laissez mijoter doucement pendant environ 1 heure 30. Ajoutez de l'eau si nécessaire

La grande balade. La Gaume (13 mai 2016), dans RTL TVI, RTL TVI, <http://www.rtl.be/rtlvtv/video/581138.aspx?CategoryID=4296> (consulté le 14 juin 2016)



The screenshot shows the RTL TVI website interface. At the top, there are navigation tabs for 'Grille', 'Programmes', 'Vidéos', 'Concours', and 'Info'. The main content area features a video player titled 'La Gaume' with a play button and a progress bar. To the right of the video player are social media sharing icons for Facebook, Twitter, and an 'Exporter' option. Below the video player is a row of thumbnail images. At the bottom left, there are social media share counts for Facebook (265), Twitter (40), Google+ (0), and Email (0). The total view count is 1.338. On the right side, there is a 'VIDÉOS RELATIVES' section with three video thumbnails and their titles: 'Dispute entre invités!' (51 vues), 'Dessert de Juliette: dessert glacé au biscuit et caramel beurre salé' (27 vues), and 'L'entrée de Juliette: gâteau en fleur au lard, parmesan et tomates'.

Les saucissons made in Gaume (8 mai 2019), dans TRENDS TENDANCES, *Trends tendances*, https://trends.levif.be/economie/magazine/les-saucissons-made-in-gaume/article-normal-1134383.html?cookie_check=1579183313 (consulté le 16 janvier 2020)

Les saucissons made in Gaume

 Du Trends-Tendances du 09/05/2019 08/05/19 à 21:00 Mise à jour à 11:36

Vendus en grande distribution, principalement chez Delhaize et Carrefour, les pâtés et saucissons Salaisons Blaise préservent leur notoriété grâce à leur composition 100% belge. Sur le site de production situé à Florenville, en province de Luxembourg, une vingtaine d'employés élaborent des produits à base de porc. On vous détaille le processus de production de leur collier à l'échalote, variante du collier gaumais.



© RAPHÉL DEMARET

Baudruche, dans LITTRÉ É., *Dictionnaire de la langue française*, t. 1, Paris, 1873, p. 315-316, <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5406710m/f7.item> (consulté le 20 juin 2016)

BAUDRUCHE (bô-dru-ch'), *s. f.* Pellicule provenant d'une des membranes du cæcum bien dégraissé soit du bœuf, soit du mouton, et préparée par les parcheminiers. Dite aussi peau divine, parce qu'on l'applique sur les coupures, à l'instar du taffetas d'Angleterre.

— **ETYM.** Forme allongée de *baudrée*, vieux morceau de cuir, auquel tiennent, dans l'ancien français, *baudroier*, corroyeur, *baudroirie*, le métier de corroyeur (voy. BAUDRIER). M. Jaubert, dans son *Glossaire*, tire *baudruche* de *baudru*, en Berry, ventru, en parlant des bêtes à cornes; il serait possible que *baudru* fût une forme de *baudré*, anc. français; *baudrat*, provençal, en forme de *baudrier*, de bourse (voy. BAUDROIE).

Baudruche de porc, dans LIPCO, *Lipco*, <http://www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html> (consulté le 20 juin 2016)

www.lipco.de/baudruche-poche-de-porc.html




...la référence
qualité depuis 1895!

Page d'accueil

 **Boyaux de mouton**

 **Menu de porc**

- Menu de porc
- Chaudin
- Rosette / Fuseau
- Suivant de porc
- Baudruche / Poche de porc**
- Menu de porc / de truie sans mucosités

 **Boyaux de bœuf**

 **Produits de marque Lipco**

Baudruche de porc

Généralités :
La baudruche est l'appendice du porc.

Origine :
Les baudruches de porc sélectionnées proviennent d'animaux venant d'Europe ou de Chine.

Utilisation :
Boudin, pâté de langue de porc et boudin en gelée, toutes les variétés de charcuterie en tranches avec une grande surface de découpe

Stockage :
Les baudruches / poches de porc doivent être réfrigérées. La température idéale se situe entre +4 °C et +8 °C. Toutes les baudruches / poches sont conservées en saumure ou dans le sel, dans des récipients fermés à l'abri de la lumière.

ARCHIVES PRIVÉES DE L'ENTREPRISE BRIQUEMONT. *Commande de la Boucherie Culpe de Namur.* 9 janvier 1965. F. Briquemont et Fils s.p.r.l., 1965



le 9-1-65
M^{me} Briquemont
Pourriez vous s^tp me faire
parvenir s^tp
1) un gr. banduche gausmaise
2) 6 gros gausmais
3) 12 petit gausmais
le tout en boyaux naturel
Bonne nuit, Monsieur Briquemont
mes salutations distinguées
Delpé

Spécialités gaumaises, dans VIEILLE ABBAYE, Suprême artisanal, http://www.vieilleabbaye.com/supreme_Specialites-gaumaises-92,fr.html (consulté le 14 juin 2016)



Spécialités gaumaises

Vieille Abbaye - [A la carte](#) - Spécialités gaumaises



Variété de charcuteries fines gaumaises à la demande telle que:

Saucisse à la bière d'Orval (art 230)

Collier échalotte (art 770)

Pipe gaumaise (732)

Saucisse gaumaise baudrucho (art 763)

Saucisson gaumais 400gr (art 759)

Saucisson gaumais géant 1.8kg (art 731)

Nos produits, dans ANDRÉ, André, <http://www.andre-charcuteries.be/#/produits/3533614> (consulté le 14 juin 2016)

ANDRÉ
Depuis 1928

Le Spécialiste du
JAMBON A L'OS
coupé au couteau

Accueil Historique Produits Magasins Contact

Nos produits [Tarif de nos sandwiches](#)

Salaisons et viandes séchées

Saucissons d'ardennes, aux échalottes, salami, baudrucho et saucissons gaumais, pipes ardennaises ou piquantes, collier d'ardennes fumé ou non.
Noix d'ardennes fumée, jambon d'ardennes fumé au hêtre en cheminée.

Spécialités d'ailleurs

PIPE (pi-p'), s. f. || 1° Musette, chalumeau; ce qui est le sens propre, tout à fait oublié aujourd'hui. || 2° Sorte de chalumeau dont le prêtre célébrant s'est servi autrefois pour humer le vin consacré. || 3° Tuyau terminé par une espèce de petit vase dans lequel on allume du tabac dont on aspire la fumée. N'ayant d'attention qu'à sucer une pipe à tabac qui était vide il y avait plus d'une heure, SCARR. *Rom. com.* II, 46. Qu'une pipe à la main, sur un large sofa Mollement étendu, le pesant Moustapha... VOLT. *Ép. cr.* || Allumer sa pipe, allumer le tabac qui est dans le fourneau de la pipe. || Fumer une pipe, prendre en fumée autant de tabac qu'il en peut tenir dans le fourneau de la pipe. Crébillon, qui a plus fumé de pipes en sa vie que Voltaire n'a pris de lavements, PIRON, dans GRIMM, *Corresp.* t. II, p. 395. || Fig. Fumer sa pipe, en parlant d'un apoplectique, voy. FUMER 1. || Je n'en fais pas plus de cas que de ma pipe, je n'en tiens aucun compte. Avec tout son esprit, j'en fais moins de cas que de ma pipe, AL. DUVAL, *Jeunesse de Henri V*, II, 9. || Fig. Populairement. Casser sa pipe, mourir. || Fig. Fumer sans pipe, bouillir de colère. || On remplit, on vide sa pipe, on met du tabac dans sa pipe; c'est toujours du fourneau, et non du tuyau, que l'on parle, tan-

dis que, pour désigner celui-ci, on dit le pied ou le tuyau de la pipe, LEGOARANT. || 4° Habitude, action de fumer. La pipe diminue l'appétit. || 5° Par extension du sens de tuyau, grande futaille qui contenait un muid et demi. || Pipe commune de Saumur, contenant 420 litres. Pipe Cognac, contenant 624 litres. Pipe Saint-Gilles, contenant 740 litres. || 6° Tige de métal ou bien une pierre, même un rubis, aussi long que l'épaisseur du parchemin, et auquel s'attachaient les sinets; l'usage s'en est conservé pour les livres d'église jusqu'à nos jours, en prenant quelquefois le nom de registre, de tuyau à tourner les feuillets, et de pençoir, DE LABORDE, *Émaux*, p. 450. || 7° Terme de serrurier. Petite cale servant à serrer une barre de fer qui passe dans une autre barre, dans une pierre, ou dans une pièce de bois. || 8° Poisson du genre des syngnathes. || 9° Dans la Bourgogne et le Gâtinais, on donne le nom de pipes aux narcisses et, en général, aux fleurs printanières provenant d'oignons. || Pipe-de-tabac, nom vulgaire de l'*Aristolochia siphon*, à cause de la forme de sa fleur.

— HIST. XIII^e s. Ne ne prisent [et ils n'estiment pas] tresor deus pipes, *la Rose*, 6075. || XIV^e s. Et est la pippe des dites heures garnie de deux balaiz et un saphir, *Hist. litt. de la France*, t. XXIV, p. 370.

Jehan de Montauban vendit au dit exposant une pipe de vin à la mesure du dit pais; la quelle mesure est telle que la pipe de vin tient quatre chevaux ou sommiers chargiés de vin, DU CANGE, *pipa*. Il avoit désiré ou souhaidié la pipe ou musette de un varlet de la ville, *ib. id.* || XV^e s. Icellui Girart feri l'exposant de son plançon ou pipe un grant cop, *ib. id.* Pipes, canemeaux et flagos, Et musettes à bourdons gros, FROISS. *Poésies. mss.* p. 282, dans LACURNE. Le roy Edouard fit mourir son frere le duc de Clarence en une pippe de malvoisie, *COMM.* I, 7. || XVI^e s. Beau nez, dont les rubis ont cousté mainte pipe De vin blanc et claret, BASSEL. XVII. || XVI^e s. Celui qui a fait les cheminées devra hausser la pipe [tuyau] jusqu'au plus haut de la fenestre du voisin, *Nouv. cout. génér.* t. I, p. 1270.

— ETYM. Prov. *pipa*, pipe, barre, bâton, tuyau, *pimpa*, pipeau, musette; espagn. *pipa*, sorte de mesure; ital. *pipa* et *piva*; du lat. *pipare*, crier, piauler. La série des sens est : musette, puis tuyau; pipe à fumer, puis pipe, mesure de liquide, pipe, tonneau; et même, dans l'ancien français et le provençal, bâton, barre. L'all. *Pfeif*; angl. *pipe*; isl. *pipa*; dan. *pibe*; gall. et écos. *pid*, viennent des langues latines.

Pipe, à tuyau court, s. f. brou-le gueuye, s. m.

EN SEMOIS GAUMAISE

Un collaborateur de notre confrère namurois Vers l'Avenir! rend compte d'une randonnée en Semois gaumaise; il nous est agréable de reproduire sa relation qui intéressera nos lecteurs de la région en leur montrant comment on apprécie du dehors le charme de leur pays et l'agrément de leur hospitalité.

La Semois gaumaise n'est pas du tout la namuroise.

Vers Alle, Vresse, Bohan, c'est une nature tourmentée au possible. La vallée est déchiquetée comme par un travail titanesque ou quelque gigantesque éruption volcanique, et il en est ainsi jusque Haute-Rivière et Montherme. C'est à partir de Bouillon que la Semois prend cet air sauvage et grandiose. Bouillon avec son Belvédère, sa Ramonette, son château-fort bruni par les siècles; Corbion où le ministre Wauters fut dernièrement en villégiature; Botasart, Poupehan offrent des panoramas, des promenades, des couchers de soleil de toute beauté.

Mais en Gaume, la vallée est large et la rivière en prend à son aise. Elle va plus librement et plus solennelle dans les prairies grasses et fait chanter les vieux moulins à eau depuis Etalle jusque Chassepierre, en passant par Jamoigne, Moyen, Pin, Lacuisine et Florenville.

Précisément à cause de cette écharcure élargie de la vallée, ces lieux furent choisis par les armées en août 1914 pour les premiers chocs qui furent sans doute les plus atroces de toute la guerre.

Français et Allemands s'y battirent à l'arme blanche et l'ennemi exécré commit d'atroces cruautés.

Qu'à l'on vienne de Marbehan vers Rossignol, où dort Psichari, ou de Sainte-Marie vers Tintigny, ou de Florenville vers Izel et Jamoigne, partout, les hordes sanguinaires passeront le fer et le feu à la main.

C'est à Rossignol, en pleine forêt, qu'on trouve le premier cimetière militaire de la région gaumaise, et tout le long de la grand-route blanche qui poudroie au soleil, nous allons en trouver pimpants, fleuris, arborés. En Gaume, on a, plus que partout ailleurs, le culte des morts. On les a vus si beaux, les petits soldats de France, ces coloniaux superbes accourus des confins de l'Algérie; oui, si beaux, si héroïques, si touchants lorsqu'on les ramassa sur les côtes qui bordent la Semois. On les avait admirés et on les pleura avec attendrissement. Ils ne sont pas oubliés, pas plus d'ailleurs que les exécrés. Teurons qui martyrisèrent toute une population inoffensive. Ici, on a la haine, une haine inextinguible du Boche.

Voici le bois des Croisettes, exploité avant la guerre par une compagnie boche, formée d'espions qui y vinrent placer leurs canons aux endroits préparés et choisis par eux, lors des combats d'artillerie qui précéderent ou suivirent le combat de Rossignol.

Le tramway Marbehan-Florenville s'élève joyeusement dans la vallée depuis le 1^{er} juillet et amène journallement des bandes de touristes, principalement des Bruxellois. La ligne vicinale va être bientôt exploitée jusque Sainte-Cécile où elle va rejoindre le chemin de fer

Berrix-Muno, achevé en pleine guerre par les Allemands.

Cette ligne de Muno ira à son tour rejoindre par Messempré, à Carignan, la grande artère Longwy-Sedan-Charleville. Il est profondément injuste, comme certains journaux de la capitale l'ont écrit trop légèrement, de prétendre que les services de la reconstruction n'ont rien ou à peu près rien fait au Luxembourg méridional.

Les dégâts étaient immenses, les moyens de communication plutôt précaires et, en tout cas, insuffisants, la main-d'œuvre, au début, rarissime, beaucoup d'ouvriers gaumais étant partis pour la France.

Malgré toutes les difficultés, la reconstruction a marché rondement. Il y eut certes des heurts, des récriminations et des imperfections. Mais est-il une œuvre parfaite? Nos villages gaumais, si beaux, si riants, si avenants se redressent. On peut regretter qu'ils perdent, avec nos architectes modernes, leur cachet archaïque tout à fait particulier. Dans les bourgs détruits par la soldatesque allemande, il y aura bientôt, comme dans toute ville qui se respecte, la « vieille ville » et « la nouvelle ». Les amoureux du passé le déplorent. Qu'y faire?

Que si on quitte la vallée enchantée pour pérégriner vers Orval, Gêrouville, Virton, le pays conserve toute sa beauté et tout son charme.

Nous entendons encore les exclamations enthousiastes de M. le ministre Destrée visitant les ruines grandioses de l'antique abbaye cistercienne d'Orval.

De la gare de Jamoigne à Gêrouville, par la forêt de Merlanvaux et la Soye, c'est un enchantement. En cette période d'intense sécheresse, les sources jaillissent pures et brillantes comme du cristal et les truites argentées des étangs de la Soye s'ébattent à l'ombre des saules.

Meix est un gros village gaumais où l'on passe avant d'atteindre Virton. Et puis, on arrive de nouveau aux champs de carnage de 1914: Etthe, Latour, Baranzay, Musson, etc.

A Etthe, quelque vingt maisons sont à reconstruire. On a fait là de la belle besogne. Comment en serait-il autrement, avec cette bienfaisante et intelligente trinité composée du bourgmestre Baulard, du curé Urbain, et de l'instituteur Lannoy?

A Latour, la vie renaît. On va donner, dans les ruines du vieux château des dragons de Latour, une séance patriotique et tout à fait gaumaise. Avis aux amateurs de folklore.

Nous ne saurions trop engager tous ceux que tentent les longues et reposantes promenades dans une contrée vivante et calme à la fois, — vibrante serait plus exact — de passer ce qui leur reste de vacances sur les bords de la Semois ou en pleine Gaume. Tout ce pays est plein de souvenirs de la grande guerre. A chaque détour du chemin, on y ressent d'inoubliables émotions.

Et puis, les hôteliers ont des prix raisonnables; le jambon et la saucisse sont succulents; le lièvre et le perdreau pas rares du tout; le brochet de la Semois, délicieux, les oies exquises, le patois harmonieux et le ciel azuré.

LUC DES HALLEUX.

Nos grands pèlerinages

I. -- Florenville-Virton à Luxembourg

Pour qu'il en reste mémoire aux temps futurs, nous écrivons ce compte rendu du pèlerinage des deux cantons gaumets au sanctuaire de Luxembourg.

Ce fut le 8 mai où souffla un grand vent qui agitait les drapeaux arborés dans le quartier de la cathédrale en l'honneur des pèlerins belges dont le contingent nombreux se rencontra à Luxembourg avec des pèlerins du Grand-Duché. Pays catholique et fervent que ce Grand-Duché: un vicairaire nous confia que plus de 100.000 (cent mille) habitants du Duché visitent Luxembourg pendant l'octave de Notre-Dame.

Nous étions partis, gens du pays extrême — du point de vue géographique — vers quatre heures du matin (H. E.) pour atteindre la première gare belge dont l'horaire du train dédoublé ne tient pas compte au départ de Bannière (Saint-Mard).

Sur l'avenue de Virton, rencontré un brave ouvrier qui travaille dans le béton: il nous approuve de remarquer que les passants sont peu nombreux à l'aube sur les trottoirs. « Et le soir on se promène et on ne va pas au lit pour le plaisir de noctambuler ». C'est la ville d'une part, la campagne de l'autre: la chair lourde et la nervosité distinguée!

Un beau train, le train dédoublé qui arrive de Bertrix avec les pèlerins du canton de Florenville rassemblés le long du parcours. La Compagnie a bien fait les choses: wagons requinqués, relapés, remis à neuf; d'avance nous nous promettons d'impressionner favorablement les types du Duché de l'Union économique.

Jusqu'à Athus, arrêt à toutes les stations où montent des pèlerins dont l'air vif du matin a rougi les figures souriantes. A quoi bon redire chaque année les mêmes choses? Enfin, un pèlerinage met un peu d'aventure dans l'existence des sédentaires.

Dans le train, on récite le chapelet dont les prières sont accompagnées en sourdine par le roulement très doux de notre beau train qui file à travers les prairies hérissées à l'horizon de cheminées d'usines et peuplées de riches villages. L'herbe est plus courte, moins drue qu'en Gaume; des brindilles grises pointent encore dans les talus du chemin de fer où éclatent des touffes de fleurs de genêts dans le terrain schisteux et bleuâtre. On se félicite d'habiter là-bas une Gaume fertile dont les coqs, à cette heure-ci, doivent sonner le réveil, dans les villages laissés pour un jour.

Enfin, Luxembourg dont les maisons couleur grise débordent par les faubourgs jusque dans les prairies. Les pèlerins débarquent sous les réflexions narquoises de deux employés qui manœuvrent une charrette; c'est dit en Platdeutsch, mais on comprend quand même.

Sur la place nous attendent des enfants de chœur qui portent la croix et un bedeau galonné qui guide le cortège des pèlerins vers la cathédrale: on prie et on chante; déferents, des Luxembourgeois regardent passer ces étrangers qui, fidèles à la tradition, reprennent chaque année le chemin de la capitale fleurie comme un parc de château.

Nous arrivons à l'heure prescrite;

une grand-messe est chantée à l'intention des pèlerins; Mgr Nommessch assiste à la cérémonie et bénit le prédicateur, M. le curé d'Izel, qui célèbre les gloires de Notre-Dame Consolatrice des affligés. Sa voix porte jusqu'au fond de la cathédrale une exhortation enflammée dont la doctrine profonde et actuelle est appuyée par une action oratoire mesurée et ardente. Nombreux sont les Luxembourgeois qui écoutent debout le sermon français, si grand est le prestige du langage de Paris aux yeux des étrangers. Le fait se remarque chaque année.

L'organiste multiplie les belles cantilènes et par une sortie de haute orchestration invite les pèlerins belges à céder la place à une autre délégation venue du Duché.

L'heure a sonné de la réfection et des achats: on se disperse et dans les cafés et les hôtels, le petit vin du Grand-Duché et la bière capiteuse de Diekirch aident à mastiquer et à digérer les rondelles de la saucisse gaumette qui sent bon les épices et parfume les châteaux de pain blanc.

Les Messieurs ajoutent à l'exercice du repas une dégustation des fines liqueurs dont le Grand-Duché garde le privilège envié. Pourquoi donc les Belges n'ont-ils pas le droit de distiller les prunes de leurs vergers? Le Belge de l'intérieur ne se doute pas du prix que les étrangers, de France et d'ailleurs, ajoutent à cette liberté reconnue par la loi de faire passer par l'alambic les fruits, tous les fruits. Et ces peuples ne s'adonnent pas plus à l'alcoolisme que les Belges qu'ils plaignent de ne pouvoir se ravivoter avec de la prune à 55°.

Allons! députés, à vos pièces! Digression bien profane. A trois heures, les pèlerins se retrouvent à la cathédrale où un salut est chanté en l'honneur de la Vierge.

Les vicaires bénissent médailles et chapélets. Ah! ces braves vicaires, qui résistent à un surmenage de quinze jours incapable de leur ôter le sourire.

A cinq heures, le train repart pour la frontière qu'il gagne en vitesse en faisant quelques arrêts motivés par l'intensité du trafic sur cette ligne.

Athus, Aubange, etc.: les pèlerins descendent pleins du regret qu'une si belle journée ait passé si vite, hélas! c'est la loi. A Musson nous quitte le Directeur du pèlerinage, M. le curé de l'endroit, qui a remplacé M. le doyen, empêché cette année, de prendre part au pèlerinage.

Et nous voici, sur le quai de Saint-Mard, descendus du beau train qui s'engage sur la rampe de Bertrix. Quelques adieux sont échangés: la vie nous reprend dans son cours monotone.

Lecteurs qui dans un siècle dépouillerez la collection de L'Avenir pour vous informer de ce qui se passait, il y aura alors cent ans, dans notre pays du Sud, sans doute vous comparerez le compte rendu d'alors avec celui d'aujourd'hui pour nous trouver, gens de 1928, peut-être un peu simples d'écrire tant de lignes sur un pèlerinage. Et vous direz, vous reprenant: « C'était le bon temps! »

M.

La Lorraine belge gastronomique

La Gaume des vallées du Ton et de la Vire n'ont pas connu pendant longtemps la faveur du tourisme. La petite Gaume de la Semois était un peu plus favorisée. Il a fallu la guerre de 1914-1918, les batailles de nos frontières : Virton, Ethe, Rossignol, que le mois d'août nous rappelle, pour faire mieux connaître ces régions au point de vue du tourisme.

Les promenades militaires sont aussi un genre de tourisme. Aujourd'hui les états-majors se donnent rendez-vous dans ces parages. Des ouvrages savants ont été écrits sur les divers champs de bataille, par des hommes compétents.

Le Lieutenant-Colonel Grasset a écrit « La Guerre en action, le 22 août au 4^e Corps d'Armée Virton » avec 1 carte et 9 croquis hors texte, paru chez Berger-Levrault, éditeurs à Nancy-Paris-Strasbourg.

Le même a publié, dans la même collection, Ethe, avec une carte et 15 croquis, chez les mêmes éditeurs.

Ajoutons (pour être complet) que le Colonel Grasset a publié aussi dans la même collection et chez les mêmes éditeurs « Un combat de rencontre : Neufchâteau » (en Ardenne) avec 5 croquis dont 4 hors texte.

Ces ouvrages sont d'une précision mathématique. Ils sont comme une cinématographie littéraire de la bataille. En les lisant le lecteur croit assister à l'action-guerrière et en voit tous les détails heure par heure. Ce sont des documents d'une grande valeur historique.

Enfin M. l'abbé Hubert, curé de Rossignol et feu Jos. Neujean ont publié l'excellent ouvrage connu sur le combat de « Rossignol ». Une nouvelle édition a paru l'an dernier. Cet ouvrage aussi fait autorité et est consulté par les militaires et les civils qui viennent visiter les champs de bataille.

N'oublions pas de citer « L'invasion allemande dans les provinces de Namur et de Luxembourg » ouvrage publié par le Chanoine Jean Schmitz et Dom Norbert Nieuwland. Le tome VIII donne le récit des batailles de la Semois et de Virton-Ethe. Comme les ouvrages du Colonel A. Grasset, le vaste travail de Schmitz et Nieuwland est remarquablement clair et précis.

La Gaume est visitée aujourd'hui par de nombreux officiers et aspirants officiers de France, de Belgique et d'ailleurs. Les parents des victimes de la guerre, qui gisent encore à l'ombre des croix de bois et de pierre, viennent aussi se pencher sur les terres fleuries des cimetières de guerre aux anniversaires tristes des journées rouges.

Si je parle en passant de la guerre, c'est que le mois d'août, malgré nous, nous fait revivre des journées tragiques. Elles seront toujours un mauvais souvenir pour ceux qui les ont vécues, souvenir ineffaçable qui malgré tout, malgré les ans qui se succèdent, malgré le passé déjà lointain, ouvre en nous une plaie encore mal cicatrisée...

Ce n'est certes pas la population de la Gaume martyrisée qui verserait de l'or dans le tonneau des Danaïdes de l'Allemagne.

Mon intention n'était pas de parler lon-

guement de ces tristes jours, mais de dire quelques mots de la gastronomie du pays gaumet.

Quelques hôtels ont de la renommée. Au lecteur de les chercher dans les vallées du Ton, de la Semois et ailleurs. Les gourmets les connaissent. Ils savent que la Lorraine belge, comme la Lorraine française, est un pays de Cocagne. Les clairs ruisseaux ont des truites, des brochets, des perches, mais il y reste peu d'écrevisses. C'est une contrée de chasseurs forcenés, de chasseurs sérieux et rudes, héritiers de Saint Hubert qui hantait les forêts d'Austrasie. Tous n'ont pas le moyen de se payer une chasse et un port d'arme. Qu'importe. Ils ont bon œil et bon pied, les braconniers.

Non seulement le sanglier, qu'ils tirent à l'affût, mais la biche, le lièvre, la grive et la perdrix, ainsi que la caille sont gibiers de ce pays.

Les légumes du Bas-Luxembourg sont excellents. Ses fruits le sont plus encore. Et on trouve, dans les caves, le bon vin de France et, chez les particuliers, l'eau-de-vie fine. Eau-de-vie? C'est bien cela. Elle donne le coup de fouet au voyageur fatigué et ranime son courage.

La Lorraine belge a aussi sa bonne bière. Bières nutritives de la Soye, d'Orval, de Gérouville, etc., breuvages rafraîchissants, salutaires.

La cuisine de notre Lorraine a une double tradition: elle est substantielle, fastueuse, et souvent raffinée, elle n'est pas colorée, truculente, épicée comme celle du Midi de la France. Elle ressemble à celle de la Lorraine française et participe de tous les caractères du pays, contrée de vallées, de collines, de forêts, contrée de rivières agiles ou d'eaux dormantes.

Il y a dans toutes les chaumières de la région une grande tradition de gibier, de charcuterie et de potée. Avez-vous déjà été invité à une fête, à un banquet dans cette région? Avez-vous dégusté ces mets? Connaissez-vous toutes ces façons d'accommoder la volaille et principalement le pigeon, le poulet et l'oie, gloire de la Gaume d'autrefois. On les néglige un peu maintenant. C'est à tort. Le cochon, fertile en ressources, nous vaut le gras-double, découpé en languettes très fines qui ont mijoté pendant des heures dans le beurre frais, l'échalotte et l'ail. Et la saucisse sous toutes ses formes, et le fromage de porc » gaumet. N'oublions pas ce bon et savoureux jambon fumé, dit d'Ardenne. Toutes ces bonnes choses se rencontrent jusqu'aux bords de la Rulles, de la Vierre, jusque Arlon et bien au-delà encore.

J'oubliais le sanglier, faut-il en parler? Certes, mais surtout chez l'hôte. En revanche, que de recettes de grives, de lapereaux, de lapins et de perdrix chez l'hôtelier!

Touristes, si vous aimez autant la bonne chère que le riant paysage, cherchez le bon et aimable hôtelier dont la renommée est faite et vous vous plairez à sa table. Elle est un charme qui s'ajoute à ceux des sites nombreux de la région.

Jo. REMISCH.

MICHEL Pr., *La cuisine « du bon vieux temps » à Saint-Mard*, dans *Le Pays gaumais (Cantons de Virton, d'Étalle et de Florenville)*, 1^{ère} année, n° 2, 3 et 4, 1940, p. 48

trouvait un Christ encadré de deux chandeliers, le tout en cuivre ; parfois le plat à barbe et de la vaisselle d'étain.

Si la principale fonction de la cheminée est d'évacuer les fumées produites par le foyer, elle en a aussi une autre : celle de fumer. C'est là qu'on suspend les jambons, les bandes de lard, les *djawès* (lard des deux côtés du cou), les saucisses, les andouilles.

Quand on retire ces derniers, on les suspend dans la cuisine, dans un endroit sec et bien aéré. C'est la *padiche*, orgueil du ménage.

HUSTIN A. *La suite de parler et coutumes de la Lorraine belge : lexique commenté de quelques mots patois et de certaines coutumes*, Bruxelles, 1966, p. 41

l'arrière
vant, on y accédait
qui bordait les étables.

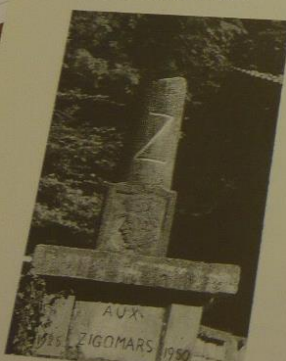
Presque partout, des bûches soutenues par deux chevânes flambaient sur une plaque de fonte; leurs flammes léchaient une vieille *taque*, parfois armoriée. La fumée s'en allait par une hotte, dont le panneau avant était fait d'une épaisse poutre de vieux chêne apparente, qui par un de ses bouts s'encastrait dans le mur de la pièce, tandis que l'autre reposait sur une console de pierre. La hotte était déportée d'un côté, par rapport à l'axe du foyer; dans la moitié ainsi agrandie et soustraite à l'action directe de la fumée, pendaient chez les gens aisés, jambons, lard, saucisses et andouilles.

Au-dessus des bûches, était accroché à une crémaillère un grand pot de fonte, aux flancs tout noirs de suie, dans lequel on mijotait le midi ou du soir. Enfoncée

La soupe des Zigomars, dans BRIADE Ch. et PIERLOT A., *La transgaumaise. 140 km de randonnées pédestres en passant par la Lorraine*, Louvain-la-Neuve, 1993, p. 156-157

La soupe des Zigomars

Fondée dans l'entre-deux-guerres, la confrérie des Zigomars a pour but de participer aux diverses manifestations folkloriques de Virton. Par exemple, le 1^{er} mai, la population locale est invitée à goûter la fameuse soupe aux pois au repaire des Zigomars, situé dans les bois de Virton.



Ingredients : 200 g de pois cassés, 6 gros blancs de poireaux, 3 petites carottes, 3 oignons, 2 grosses pommes de terre, 1 tête d'ail dont on a supprimé les germes, 2 branches de céleri (facultatif), thym, laurier, sel, poivre.

Viande : 1 cube de lard fumé par convive, 1 cube de lard maigre frais par convive, 1 saucisse fumée par convive, 1 queue de porc.

Monument « aux Zigomars »

Préparation :

1. La veille, faire tremper les pois cassés à l'eau froide.
2. Mettre les pois dans une casserole contenant de l'eau froide.
3. Porter à ébullition.
4. Lorsque l'ébullition se produit, placer dans la casserole les légumes découpés en petits morceaux, la queue de porc, le thym, le laurier ; saler et poivrer.
5. Laisser mijoter pendant trois heures.
6. Mélanger souvent la potaye pour l'empêcher d'attacher.
7. Maintenir une couche d'eau au-dessus des légumes et de la viande.
8. Après cuisson de trois heures, ajouter la viande et les pommes de terre.
9. Laisser cuire encore pendant une demi-heure.
10. Rectifier l'assaisonnement.
11. Servir bien chaud.

La touffaye d'Arnould, dans LECLÈRE-FERRIÈRE C., *Saveurs du monde. La Belgique*, Sommières, 1999, p. 76-77

La touffaye d'Arnould

Voici une des nombreuses recettes de la région de Gaume.
C'est une recette de famille, roborative, excellente avec de bonnes
pommes de terre d'hiver, qui doit être mijotée et qui peut être réchauffée.
Buvez avec ce plat du cidre ou de la bière de la région.

Préparation : 40 minutes
Cuisson : 1 heure 30

- 1 kg d'oignons
- 2 kg de pommes de terre
- Bouquet garni
- 75 g de saindoux
- 2 kg de viande de porc fumée : saucisses, jambonneau, lard, palette, etc.
- Sel, poivre

Dans une cocotte en fonte, faites revenir les oignons dans le saindoux pendant 1/2 heure en remuant souvent pour qu'ils soient très colorés. Ajoutez les pommes de terre crues épluchées et coupées en gros morceaux. Laissez fondre avec les oignons pendant 10 minutes encore. Couvrez d'eau, glissez une branche de thym et quelques feuilles de laurier. Ajoutez aussi la viande fumée. À partir de l'ébullition, laissez cuire à feu doux 50 minutes. Servez fumant.

Pour 6 personnes.

DEPLAINE R., *Tortilla aux pipes gaumaises et fromage de Chimay* (11 février 2016), dans PRESSEREADER, *Pressreader*, <https://www.pressreader.com/> (consulté le 16 janvier 2020)

☰pressreader

Langue et région
France (Français) >

Pour Vous

Fil d'actualité

- 🔄 Histoires populaires À la une
- 🏠 Économie
- 🏆 Sport
- 🎮 Loisirs
- 🗉 Opinion

Suivi(e)

PUBLICATIONS

Vous ne suivez aucune publication.
[Parcourir les publications](#)

SECTIONS Modifier


Résultats de recherche

La Semaine des Ardennes

Tortilla aux Pipes Gaumaises & fromage de Chimay

11 févr. 2016 Ingrédients : Préparation : Recette réalisée par Romain Deplaine

- 2 pommes de terre cuites à l'eau
- 1 pipe gaumaise - 2 quartiers de Fromage de Chimay - 2 oeufs fermiers - 1 noix de beurre - sel et poivre du moulin - herbes fraîches : ciboulette (par exe...



CHRISTOPHE LÉONARD

Potée lorraine, dans NONCLERCQ Ph., *Quand la Wallonie se met à table. Djotes et potées. Recettes et coutumes culinaires de chez nous*, Grivegnée, 2018, p. 96

POTÉE LORRAINE

(Ardenne, Gaume)

Ingédients (Pour 4 personnes) :

- 1 jarret de porc salé
- 100 g de lard frais
- 2 pipes gaumaises
- 1 chou frisé
- 250 g de haricots blancs
- 4 carottes
- 4 navets
- 4 poireaux
- 6 pommes de terre
- 1 oignon piqué d'un clou de girofle
- 1 bouquet garni
- 2 cuillères à soupe de beurre
- Sel
- Poivre

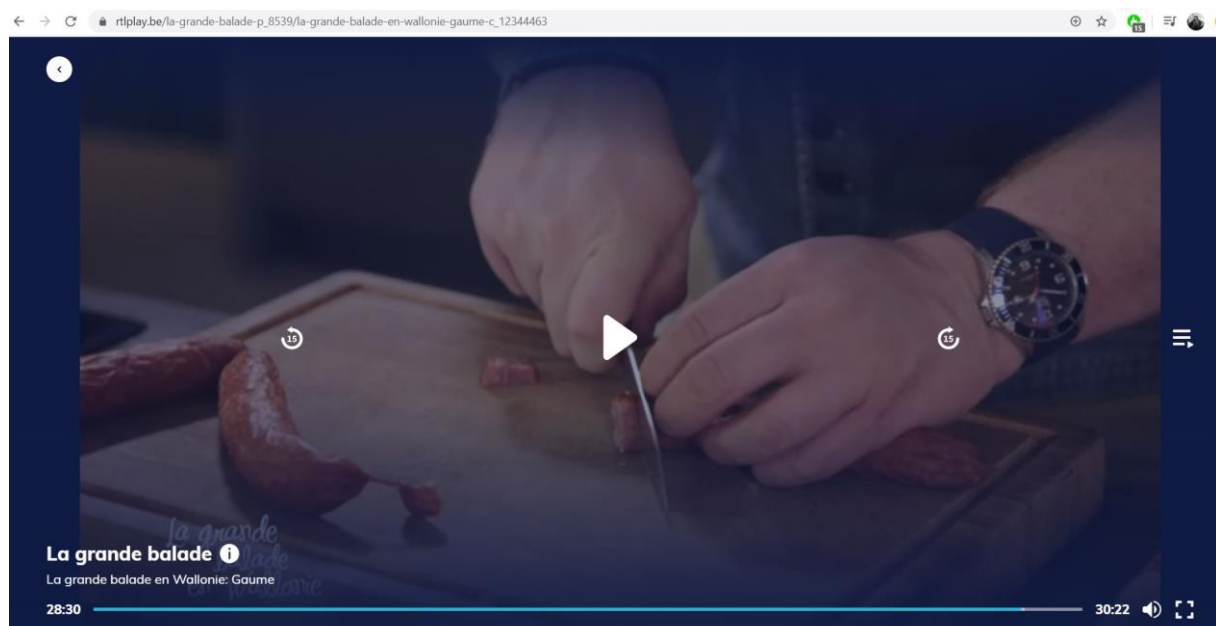
Préparation :

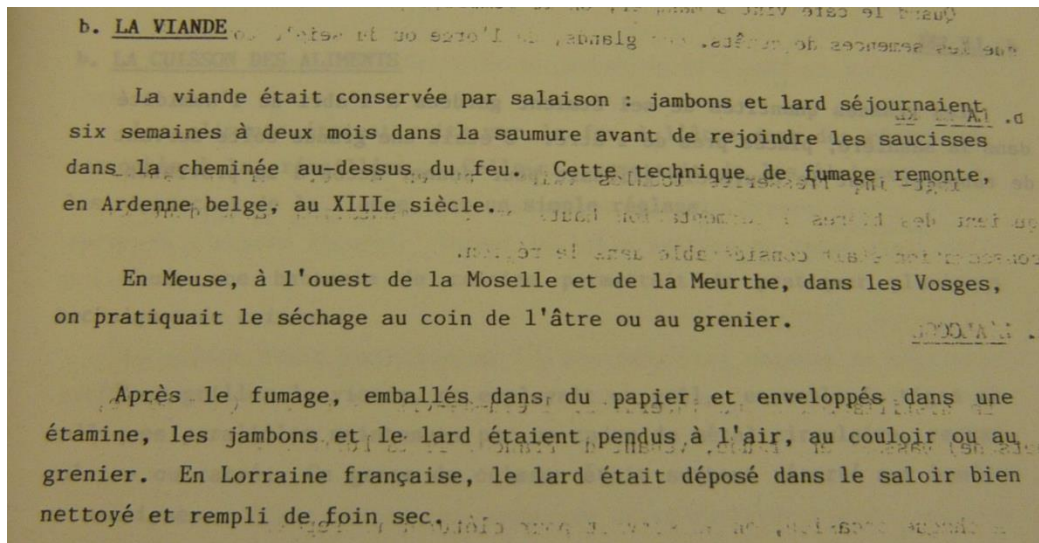
- La veille mettre les haricots blancs à tremper dans l'eau froide.
- Le jour même mettre à tremper le jarret à l'eau froide pour le dessaler en changeant l'eau deux ou trois fois de suite.

- Placer les haricots blancs égouttés dans une casserole avec le jarret de porc, l'oignon entier piqué de clous de girofle et le bouquet garni. Mouiller d'eau, porter à ébullition et écumer. Réduire le feu et laisser mijoter 2 h environ.
- Peler les carottes, les navets, nettoyer les poireaux.
- Laver et effeuiller le chou, le blanchir 2 minutes à l'eau bouillante salée.
- À la fin des 2 h de cuisson, incorporer dans la casserole les légumes, le lard et les pipes, poursuivre la cuisson durant 1 h.
- Mettre les pommes de terre à cuire 20 minutes à l'eau bouillante salée.
- Sur un grand plat préchauffé, répartir les viandes et les légumes, ajouter les pommes de terre égouttées et arroser le tout avec le beurre fondu.



La grande balade en Wallonie : Gaume (20 avril 2019), dans RTL TVI, *RTL TVI*, https://www.rtlplay.be/la-grande-balade-p_8539/la-grande-balade-en-wallonie-gaume-c_12344463 (consulté le 16 janvier 2020)





Les pipes gaumaises, dans SALAISONS THOMAS, *Salaisons Thomas*, http://www.salaisonsthomass.be/FR/PAGES_FR/sec.html (consulté le 14 juin 2016)

SALAISONS THOMAS

à propos | actus | les secs | les cuits | boucherie | références | contact

Saucissons | Lards + Jambons

Les Pipes Gaumaises

Saucissons pur porc fumés au bois de hêtre en boyau naturel de porc. Ces saucisses sont composées d'un mélange d'épices qui parfumeront vos choucroutes ou potées et qui seront aussi très appréciées comme en-cas.

Le poids moyen d'une pipe fest de 0.080 Kg.

Salaisons THOMAS, 2 rue de Neufchâteau, 6720 Habay-La-Neuve - info@salaisonsthomass.be

www.crabgraphic.be

Pipe gaumaise-Boulangerie, dans PROMOBUTLER, Promobutler, <https://www.promobutler.be/fr/magasins/cora/pipe-gaumaise-884801> (consulté le 20 juin 2016)



promobutler

Recevez tous les jours vos dépliants promotionnels par e-mail
S'enregistrer ou se connecter
Questions ou idées?

J'aime 4583 PromoButler.be

NEW APP

Home Promotions Dépliants Marques Magasins Heures d'ouverture Mon PromoButler APP Rechercher

Page d'accueil » Alimentation » Viande » Saucisses sèches » Cora » Boulangerie » Pipe gaumaise

Pipe gaumaise - Boulangerie

Attention! Cette promotion est terminée. Le prix indiqué sur cette page est peut être incorrect.



Pipe gaumaise de Boulangerie est disponible chez Cora du 05/04 jusqu'au 11/04. Cette page vous donne toute l'information sur cette promotion. Vous trouverez ci-dessous plus de promotions Saucisses sèches ou de Cora

Visitez le site web de Cora

Marque [Boulangerie](#)

Catégorie [Alimentation](#) » [Viande](#) » [Saucisses sèches](#)

Magasin **cora**

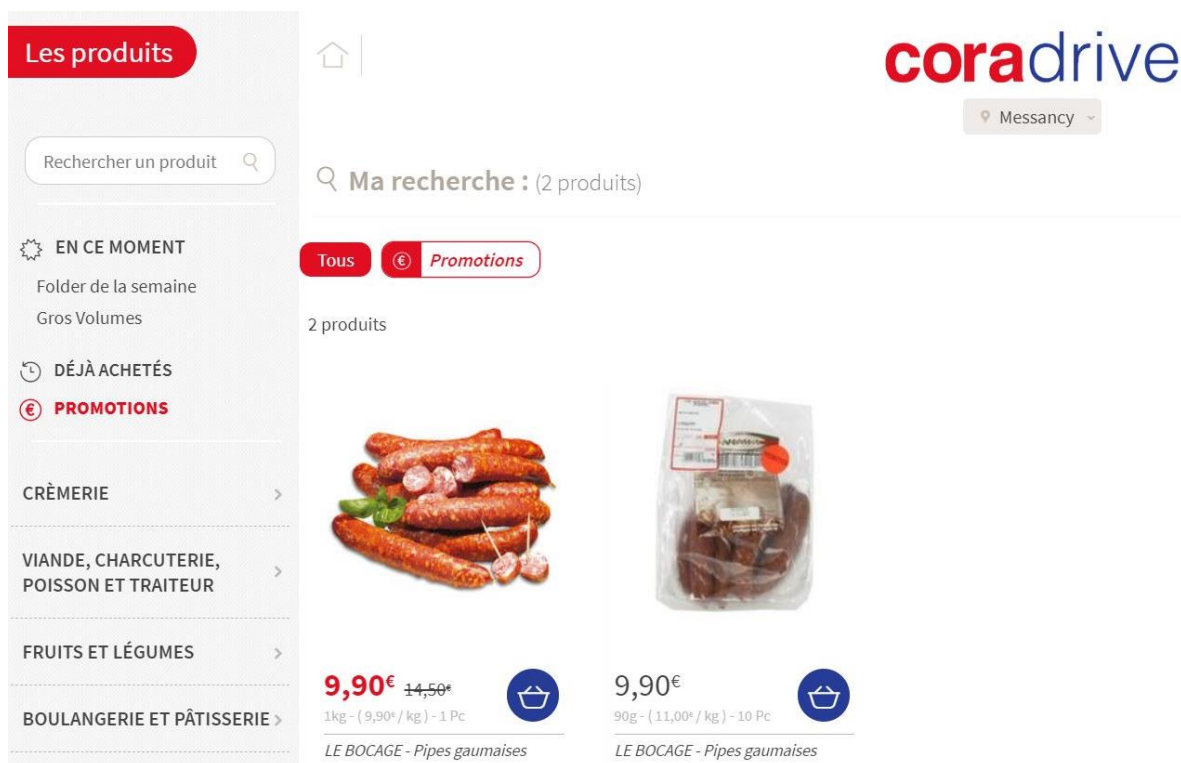
Valable jusqu'au 11/04/2011

Prix **€ 8,99**

(le prix annoncé est soumis aux conditions spécifiques figurant dans le dépliant)

Rester informé
Voudriez vous rester informé des nouveaux dépliants

Pipes gaumaises, dans CORA, Coradrive, <https://www.coradrive.be/fr/messancy/recherche/pipe%20gaumaise> (consulté le 4 février 2020)



Les produits

Rechercher un produit

EN CE MOMENT
Folder de la semaine
Gros Volumes

DÉJÀ ACHETÉS

PROMOTIONS

CRÈMERIE

VIANDE, CHARCUTERIE, POISSON ET TRAITEUR


FRUITS ET LÉGUMES

BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

Ma recherche : (2 produits)

Tous Promotions


2 produits



9,90€ ~~14,50*~~

1kg - (9,90€ / kg) - 1 Pc

LE BOCAGE - Pipes gaumaises



9,90€

90g - (11,00€ / kg) - 10 Pc

LE BOCAGE - Pipes gaumaises

Pipe gaumaise, dans OTREMENT BON, *Otremement bon*, <http://www.otrementbon.be/boucherie-charcuterie/60-pipe-gaumaise-100gr.html> (consulté le 14 juin 2016)

The screenshot shows the website 'Otremement Bon' with a green and white color scheme. The main navigation menu on the left includes 'Accueil', 'Catégories', 'Les Paniers', 'Traiteur', 'Promotions de la semaine', 'Fruits & Légumes', 'Boucherie & Charcuterie' (with sub-items: Boucherie, Charcuterie, Volaille, Barbecue), and 'Boissonnerie'. The main content area displays the product 'PIPE GAUMAISE (+/-100GR)' with a quantity selector set to 1, a price of 2,43 € (24,30 € par kg), and an 'Ajouter au panier' button. There are also social media links for Facebook and a 'Recommander' button. The right sidebar contains a 'Foire Aux Questions' section, a 'CLÔTURE DES COMMANDES' button for 'Mercredi 15/06 à 14h', and a 'Livraison GRATUITE' icon.

La Gaume gourmande, dans DASNOY-LEYDER J. et DANSNOY-LEYDER P., « *Le relais d'Orval* ». *Un gîte familial*, <http://users.skynet.be/relaisdorval/villersalentours/gaume/recettes.html> (consulté le 24 janvier 2019)

Accueil	Description du gîte	localisation	tarifs et réservation	Découverte du territoire	Tourisme et loisirs	contact	liens	Plan du site
-------------------------	-------------------------------------	------------------------------	---------------------------------------	--	-------------------------------------	-------------------------	-----------------------	------------------------------

[-> Retour](#)

La Gaume gourmande



La Gaume Gourmande utilise les produits du terroir, comme la bière d'Orval et d'autres produits d'origines: eaux naturelles, vin et jus de pomme, charcuteries gaumaises et fromages, choucroute, œufs, beurre et lait, miel et champignons...

Quelques recettes gaumaises ...

La "touffaye" (pommes de terre étuvées)

Cette préparation simple n'est pourtant pas si facile à réussir. Il faut, en effet, des ingrédients de qualité, du savoir-faire et de la patience. Dans une marmite en fonte, faire bien brunir, mais sans brûler, des lardons, des morceaux de viande de porc (collier et basses côtes), ensuite des échalotes et des oignons découpés. Ajouter des pommes de terre "plates de Florenville" (appelées aussi "becs"), du thym, du laurier, un peu de sel, du poivre et de l'eau. On ajoute parfois des petites saucisses fumées. Au cours de la cuisson lente et prolongée (+/- 2 heures, avec des pommes de terre de qualité), les pommes de terre vont prendre la coloration brune des éléments de départ. Cette préparation sera servie en plat unique, accompagnée d'une salade vinaigrette à base de pissenlits ou d'endive frisée.

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

***Saucisson gaumais*
Collier gaumais
Baudruche gaumais
*Pipe gaumaise***

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

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

ANNEXE 4

**Statuts de l'Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**



Volet B

Copie à publier aux annexes du Moniteur belge
après dépôt de l'acte



15047400

Déposé au Greffe du
Tribunal de Commerce
de Liège, division Arlon le 19 MARS 2015
[Redacted]
Greffe

N° d'entreprise : 0607.827.041

Dénomination

(en entier) : **Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson Gaumais IGP et de son appellation**

(en abrégé) : **UDSG**

Forme juridique : **ASBL**

Siège : **22, Rue du 24 août 6724 Habay**

Objet de l'acte : Constitution

Entre les soussignés :

Thomas André né le 17/07/1940 - 2 rue de neufchateau 6720 Habay la neuve
Thomas Charlotte née le 02/10/1977 - 22 rue du 24 août 6724 Houdemont
Blaise Marie-France née le 08/09/1953 - 26, Rue de la Station 6820 Florenville
Fontenoy Stéphanie née le 13/02/1977 - 158 , Rue de la Gare 6880 Bertrix
Maréchal Adelin né le 16/02/1953 - Grand rue 88 6769 Géroville
Felsch Didier né le 22/06/1973 1, Voie du bœuf F- 08370 Margny
Behin Georges né le 05/11/1951 - 5, Rue Saint-Laurent 6760 Virton
Dasnois Jean-Marie né le 15/07/1960 - Rue dessous-la-ville , 57 6800 Libramont

Il a été décidé de créer une ASBL dont voici les statuts.

Article 1^{er}. L'association est dénommée "Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson Gaumais IGP et de son appellation, en abrégé : "UDSG".

Article 2. Le siège social est établie à 22, Rue du 24 août 6724 Habay situé dans l'arrondissement judiciaire du Luxembourg. Il pourra être établi en tout autre endroit de la province par décision d'une assemblée générale.

Article 3. L'association a pour objet d'assurer la défense, l'usage et le promotion du saucisson gaumais IGP et de son appellation par toute action qu'elle jugerait utile en vue de concourir au but qu'elle s'est fixée.

L'association peut prendre toutes initiatives et recueillir des fonds par tous moyens à sa disposition. Elle pourra posséder, soit en jouissance, soit en propriété, tout immeuble nécessaire à la réalisation de son objet.

Elle pourra participer à toute action et faire appel à toute intervention dès lors que le but poursuivi est en rapport direct ou indirect avec celui de l'association. Elle pourra notamment prendre des contacts autant à l'étranger que dans les autres provinces belges.

Elle pourra également s'affilier, sous quelque forme que ce soit à d'autre organismes ou associations poursuivant des buts similaires ou pouvant présenter un intérêt pour ses adhérents.

Article 4.1. L'association est ouverte :

- a) aux entreprises concernées par le produit;
- b) à toutes personnes physiques ou morales qui apportera, dans des conditions approuvées par le conseil d'administration, son concours moral ou financier à l'association.

Article 4.2. Les entreprises, associations, organismes, instituts et personnes morales membres de l'association y sont représentés par un délégué dûment mandaté s'il échet.

Article 4.3. L'association comprend des membres effectifs, des membres d'honneur et des membres adhérents.

Article 4.4. Les premiers membres effectifs sont les soussignés. Les candidats nouveaux doivent être présentés par deux membres au conseil d'administration qui décide souverainement de leur admission.

Article 4.5. Les membres d'honneur sont les personnes physiques ou morales particulièrement dignes d'être remerciées.

Article 4.6. Les membres adhérents sont les personnes physiques ou morales qui sans être astreintes à participer à la vie sociale de l'association, désirent bénéficier des avantages et services. Les admissions de nouveaux membres sont décidées souverainement par le conseil d'administration.

L'association est constituée pour une durée illimitée ; elle peut être dissoute en tout temps.

Article 5. L'ASBL est administrée par un conseil composé de trois membres minimum choisis parmi les membres effectifs.

La durée de leur mandat est de 6 ans. Le mandat pourra être renouvelé.

Article 6. Les démissions et exclusions des membres ont lieu conformément aux articles de la loi sur les ASBL du 18 avril 2002. Le membre démissionnaire, exclu ou les héritiers du membre décédé n'ont aucun droit sur l'avoir social.

Article 7. Le conseil élira parmi ses membres un président, un vice-président, un secrétaire et un trésorier.

Article 8. Le conseil d'administration a les droits que lui confère la loi du 18 avril 2002; il peut déléguer ses pouvoirs et la gestion journalière de l'association à un ou plusieurs de ses administrateurs, avec usage de la signature afférente aux fonctions. Il peut déléguer tout ou partie de ses pouvoirs à un tiers choisi en dehors des administrateurs. Il peut également conférer tous pouvoirs spéciaux à tous mandataires de son choix.

Le conseil d'administration a les pouvoirs les plus étendus pour faire tous les actes d'administration ou de disposition qui intéressent l'association.

Il a dans sa compétence tous les actes qui ne sont pas réservés expressément par la loi ou les présents statuts à l'assemblée générale, il a le pouvoir de décider, de sa seule autorité toutes les opérations qui rentrent dans l'objet de l'association.

Il peut notamment faire et recevoir tous paiements et en exiger ou donner quittance ; faire et recevoir tous dépôts ; acquérir, échanger, aliéner, ainsi que prendre et céder à bail, même pour plus de neuf ans, tous biens meubles et immeubles, accepter tous transferts de biens meubles et immeubles affectés au service de l'association ; accepter et recevoir tous subsides ou subventions privés ou officiels ; accepter et recevoir tous legs et donations ; consentir et conclure tous contrats, marchés et entreprises, contracter tous emprunts avec ou sans garantie ; hypothéquer les immeubles sociaux ; consentir et accepter toutes subrogations et cautionnements.

Le conseil d'administration pourra nommer en qualité de conseiller de l'association toute personne susceptible de contribuer directement ou indirectement à son objet.

Ce conseiller aura uniquement voix consultative dans les délibérations du conseil auquel il pourra assister sur convocation.

Article 9. Le conseil d'administration se réunit au moins deux fois l'an sur convocation du président et à chaque fois que l'intérêt de l'association l'exige.

Article 10. Les administrateurs peuvent se faire représenter aux réunions du conseil d'administration par un mandataire. Ce mandataire ne peut représenter qu'un seul de ses collègues et la procuration doit être annexée aux procès-verbaux des délibérations et des votes.

Article 11. Le conseil ne peut délibérer et statuer que si la moitié de ses membres est présente ou représentée. Toute décision est prise à la majorité absolue des membres présents ou représentés. En cas de partage de voix, celle du président de séance est prépondérante.

Article 12. Les délibérations du conseil d'administration sont consignées dans des procès-verbaux conservés au siège de l'association.

Article 13. La correspondance et les extraits des procès-verbaux sont signés par le président, lequel peut déléguer à cet effet, soit un autre administrateur, soit le secrétaire. Tous les actes du conseil sont signés par le président de l'association ou un administrateur et par le secrétaire.

Article 14. L'assemblée générale se réunira au moins une fois l'an, dans le courant du 1^{er} semestre, et aura notamment pour mission d'arrêter définitivement les comptes de l'exercice écoulé, dont la date de clôture annuelle est fixée au 31 décembre. Elle approuvera, à la même époque, le budget de l'exercice courant et donnera décharge aux administrateurs. Cette Assemblée Générale pourra se tenir en tout endroit de la province décidée par le conseil d'administration.

Réservé
au
Moniteur
belge

Volet B - Suite

Tous les membres doivent être convoqués au nom du conseil d'administration, soit par le président, soit par le secrétaire ou son adjoint, huit jours au moins auparavant. La convocation contient l'ordre du jour et peut être faite par lettre ordinaire ou par courrier électronique. Sauf urgence constatée par les deux tiers des membres présents ou représentés, l'assemblée ne peut délibérer sur des objets non mentionnés à l'ordre du jour.

Article 15. En cas de dissolution de l'association, le patrimoine sera affecté à une ou plusieurs associations de la province du Luxembourg, ayant pour objet une activité similaire. C'est à l'assemblée générale qu'il appartiendra de désigner la ou les associations bénéficiaires.

Article 16. Le président ou le secrétaire sont habilités pour retirer tous recommandés adressés à l'association. Ils sont également seuls habilités pour toutes demandes auprès des banques et signature de virement.

Article 17. Une cotisation pourra être demandée aux membres d'un maximum de 200€.

Article 18. Ce qui n'est pas repris dans les présents statuts, fera de toute façon référence à la Loi concernant les ASBL du 18 avril 2002.

Article 19. Sont désignés à ce jour sept administrateurs :

Thomas André
Thomas Charlotte
Blaise Marie-France
Fontenoy Stéphanie
Maréchal Adelin
Felsch Didier
Behin Georges

Les administrateurs ont ce jour désigné en qualité de :

Président : Thomas André
Vice-Président : Maréchal Adelin
Trésorier : Thomas Charlotte
Secrétaire : Fontenoy Stéphanie

ont signé au verso tous les huit membres fondateurs suivants :

Thomas André
Thomas Charlotte
Blaise Marie-France
Fontenoy Stéphanie
Maréchal Adelin
Felsch Didier
Behin Georges
Dasnois Jean-Marie

Ainsi rédigé à Habay, le 5 mars 2015.

Bijlagen bij het Belgisch Staatsblad - 31/03/2015 - Annexes du Moniteur belge

**Association pour l'usage, la défense et la promotion du
Saucisson gaumais IGP et de son appellation**

Saucisson gaumais
Collier gaumais
Baudruche gaumais
Pipe gaumaise

DOSSIER DE DEMANDE D'ENREGISTREMENT
pour une
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)
(règlement (UE) n° 1151/2012)

Seconde partie

Document unique

(article 8, § 1^{er}, c), du règlement (UE) n° 1151/2012)
(article 6, § 1^{er}, article 7, § 1^{er} et annexe I du règlement (UE) n° 668/2014)

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 1/7

DOCUMENT UNIQUE

« SAUCISSON GAUMAIS » / « COLLIER GAUMAIS » / « BAUDRUCHE GAUMAISE »
/ « PIPE GAUMAISE »

N° UE:

AOP ()

IGP (X)

1. DÉNOMINATION(S)

« Saucisson gaumais » / « Collier gaumais » / « Baudruche gaumaise » /
« Pipe gaumaise »

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 (cuits, salés, fumés, etc.)

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

Le saucisson est légèrement fumé et séché. Il est issu de la fermentation de la viande de porc et se présente sous quatre formes auxquelles correspondent autant de dénominations :

- « Pipe gaumaise » : forme droite et allongée, diamètre de 30 à 40 mm et poids compris entre 60 et 140 g ;
- « Collier gaumais » : forme en arc de cercle (presque) fermé, diamètre de 30 à 50 mm et poids compris entre 200 et 600 g ;
- « Saucisson gaumais » : forme droite et allongée, diamètre de 40 à 120 mm et poids compris entre 250 et 2 500 g ;
- « Baudruche gaumaise » : forme allongée, curviligne ou droite, diamètre de 80 à 130 mm et poids compris entre 2,5 et 10 kg.

Les caractéristiques physico-chimiques, mesurées au maximum sept jours après la fabrication, correspondent aux valeurs suivantes :

- pH ≤ 5,2 (5,4 pour la pipe) ;
- humidité du produit dégraissé : 57 - 63 % ;
- teneur en matières grasses ≤ 50 % (55 % pour la « Pipe gaumaise ») par rapport à la matière sèche ;

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 2/7

- teneur en protéines ≥ 40 % (38 % pour la « Pipe gaumaise ») par rapport à la matière sèche ;
- rapport eau / protéines $\leq 2,2$;
- rapport collagène / protéines $\leq 0,1$;
- activité d'eau $\leq 0,93$;
- teneur en sel ≤ 4 % par rapport à la matière fraîche.

En outre, le produit présente les caractéristiques organoleptiques suivantes :

- l'aspect extérieur est granuleux. La croûte est fine, de couleur rouge sombre. Le boyau est propre et adhère à la mûlée sur toute sa surface. Les extrémités sont franches ;
- l'aspect de la tranche est caractérisé par des grains (maigre et gras) distincts, répartis de manière homogène. À la coupe, le maigre est de couleur rose foncé à rouge franc et le gras est blanc. Aucun signe de laminage n'est visible. La mûlée est bien tassée ;
- la taille des grains de gras est moyenne à grossière ;
- la texture est tendre et ferme au toucher. En bouche, la texture est granuleuse mais souple, homogène, et donne l'impression d'une bonne liaison de la mûlée. La texture est onctueuse mais ne procure pas une impression de gras en bouche ;
- l'odeur fumée est dominante. Une légère odeur de viande fraîche et d'épices est également perçue, en concordance avec les aromates autorisés. Lorsque de l'ail est ajouté à la mûlée, son odeur ne masque pas l'odeur générale du produit ;
- les arômes fumés sont plus ou moins francs et persistants. Ils sont associés à un goût légèrement acidulé et à des arômes épicés en concordance avec les aromates autorisés. Lorsque de l'ail est ajouté à la mûlée, les arômes qu'il procure au saucisson sont légers.

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

Les matières premières utilisées pour la préparation de la mûlée sont la viande maigre et le gras de porc. Le gras est ajouté à concurrence de maximum 25 % du poids de viande maigre, à l'exception de la « Pipe gaumaise » pour laquelle cette proportion s'élève à maximum 30 %.

Hormis la viande maigre, le gras et les boyaux, les autres parties comestibles du porc ne sont pas autorisées, de même que les viandes séparées mécaniquement.

Les boyaux autorisés lors de l'embossage sont les suivants :

- boyaux naturels de porc ou de bœuf (éventuellement cousus ou collés) ;
- boyaux collagéniques (uniquement pour le pré-tranchage) ;
- boyaux cellulósiques (uniquement pour le pré-tranchage).

La coloration des boyaux est interdite.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 3/7

Les ingrédients autorisés sont répertoriés dans une liste positive.

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

Les étapes de fabrication qui se déroulent dans l'aire géographique sont les suivantes :

- pré-salage de la matière première (facultatif) ;
- préparation de la mêlée ;
- embossage ;
- égouttage ;
- étuvage ;
- fumage ;
- séchage ;
- finition.

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

Le conditionnement et le pré-tranchage sont réalisés sur le territoire de l'Union européenne. Cette restriction se justifie pour des raisons de contrôle de la traçabilité.

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

Le diamètre du logo européen correspondant à l'IGP peut être diminué jusqu'à 10 mm sur demande explicite du responsable de l'étiquetage auprès de l'organisme certificateur indépendant. Cette dérogation est demandée par écrit et est octroyée avec l'accord de l'autorité compétente qui juge si le format de l'étiquette destinée à être apposée sur le produit justifie la demande.

Lors de la commercialisation du produit sans conditionnement, la dénomination enregistrée, la mention correspondant à l'IGP, ainsi que le logo européen apparaissent dans la signalétique de prix apposée à proximité des produits. Les informations sont visibles et lisibles par le consommateur et sont présentées de manière non équivoque.

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

L'aire géographique de fabrication est délimitée par les entités communales suivantes :

- Chiny à l'exclusion de l'ancienne commune de Suxy ;
- Étalle ;
- Florenville ;
- Habay ;
- Meix-devant-Virton ;
- Musson ;

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 4/7

- Rouvroy ;
- Saint-Léger ;
- Tintigny ;
- Virton ;
- Aubange : uniquement les anciennes communes d'Halanzy et de Rachecourt.

5. LIEN AVEC L'AIRES GÉOGRAPHIQUE

Spécificités de l'aire géographique

L'aire géographique de fabrication des « Saucisson gaumais », « Collier gaumais », « Baudruche gaumaise » et « Pipe gaumaise » correspond à la Gaume, appellation historico-géographique qui couvre une partie de la « Lorraine belge », région située au sud de la Belgique.

La Gaume se présente comme une alternance de forêts, composées essentiellement de hêtres et de chênes, de prairies et de plateaux, et comme une région au relief accidenté, formé de cuestas. Elle correspond à une zone de transition entre le climat tempéré maritime du nord de la Belgique et le climat continental de transition retrouvé dans le centre des terres plus au sud. Le climat de la Gaume se différencie de celui de l'Ardenne belge par une amplitude de températures plus élevée, un ensoleillement plus important, une pluviométrie plus faible et des vents moins forts. Malgré la réputation de la Gaume en tant que région offrant un climat plus agréable qu'en Ardenne, l'hiver reste humide et froid.

Ces conditions pédoclimatiques ont permis à la Gaume de s'orienter très tôt vers l'agriculture et l'élevage domestique du porc. Avec le développement de l'agriculture, les Gaumais engraisaient les porcs avec une partie des ressources amylacées (céréales, pommes de terre) dont ils disposaient. Les ménages confiaient également leur(s) porc(s) au porcher communal, chargé de les emmener dans les chênaies pour les nourrir de glands. L'abattage du porc était effectué dans les villages jusque dans les années 1960, par un spécialiste appelé, en Gaume, le « tueur de pouchîs ». Il se déroulait entre la Toussaint et la fin du mois de janvier.

Les étapes spécifiques du savoir-faire développé pour la fabrication du saucisson sont le hachage, l'étuvage, le fumage et le séchage. La viande et le gras sont hachés afin d'obtenir des grains moyens à grossiers. Après avoir ajouté les épices, la mêlée est introduite dans les boyaux. Puis, le saucisson est placé en chambre de maturation pour réaliser l'étuvage. Ensuite, il est fumé à la sciure de chênes et de hêtres, avant de passer au séchoir. Le temps de séchage est calculé en fonction du calibre du saucisson. Actuellement, la transmission du savoir-faire s'effectue dans les boucheries-charcuteries et les salaisonneries de Gaume mais également grâce à la section de boucherie-charcuterie de l'Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires (ICTA) de Namur.

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 5/7

Spécificités du produit

Le saucisson est constitué de viande maigre et de gras de porc.

Le hachage de la viande et du gras est moyen à grossier.

Le saucisson est légèrement fumé. Le fumage est obtenu par la combustion de chênes ou de hêtres. La technique pratiquée en Gaume est différente de celle pratiquée dans les zones proches. Dans les Ardennes françaises, le fumage est quasiment inexistant. En Lorraine française, le fuseau lorrain peut être légèrement fumé avec du hêtre ou du résineux. En Ardenne belge, le fumage est plus intense et se caractérise par l'utilisation de baies de genévrier, de genêt ou de bruyère.

Le saucisson est légèrement séché. Par comparaison, la durée de séchage du « Saucisson gaumais » (5 jours) est plus réduite que celle du Saucisson d'Ardenne IGP (8 jours) et du fuseau lorrain (3 à 6 semaines).

Les aromates et les épices autorisés dans la fabrication du saucisson sont l'ail, l'échalote, l'oignon, le laurier, la muscade, les graines de moutarde et le thym. Leur utilisation permet d'obtenir un saucisson différent du Saucisson d'Ardenne IGP (parfumé aux baies de genévrier et ayant un goût d'échalote plus prononcé) et du fuseau lorrain (viande marinée dans l'alcool et variété d'aromates et d'épices plus grande).

Les arômes fumés du saucisson sont plus ou moins francs et persistants et sont associés à un goût légèrement acidulé.

L'aspect extérieur du saucisson est granuleux et laisse apparaître les grains de viande, tout en étant plus lisse que le Saucisson d'Ardenne IGP et le fuseau lorrain.

Lien causal

Le lien entre le saucisson et son origine géographique s'appuie sur l'utilisation de viande de porc pour sa fabrication, résultant des pratiques d'élevage en Gaume et sur le savoir-faire gaumais dans la maîtrise des techniques de salaison, de fumaison et de séchage des saucissons. En outre, la réputation des dénominations est avérée.

L'élevage de porcs, favorisé par les conditions pédoclimatiques de la Gaume, a permis à ses habitants d'avoir une ressource alimentaire carnée en plus du bœuf et de la volaille. La fin de l'automne et l'hiver étaient les périodes privilégiées pour abattre les porcs. Les Gaumais se retrouvaient donc avec une quantité de viande importante à transformer durant cette période. Par conséquent, ils ont développé un savoir-faire permettant de valoriser les morceaux de viande moins nobles grâce à la fabrication du saucisson ; les jambons servant à la fabrication du Jambon d'Ardenne IGP et d'autres morceaux à la fabrication du Pâté gaumais IGP. Aujourd'hui, l'élevage de porcs domestiques en Gaume n'est plus pratiqué. Cependant, le savoir-faire lié à la fabrication du saucisson a perduré.

La période d'abattage correspondait à celle où l'on chauffait les maisons en Gaume. Les principaux combustibles utilisés pour alimenter la cheminée étaient le chêne et le hêtre, des essences disponibles dans les forêts gaumaises. La cheminée servait également à fumer les salaisons (jambons et saucissons) placées dans l'âtre après leur

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du Saucisson gaumais IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 6/7

fabrication. Ce savoir-faire a persisté en Gaume et, actuellement, le saucisson est fumé avec ces deux essences uniquement. La maîtrise du savoir-faire du fumage provient de l'Ardenne belge où est fabriqué le Saucisson d'Ardenne IGP. En revanche, les gaumais ont développé un fumage moins intense, qui se rapproche plutôt du goût des français pour des charcuteries très peu, voire non fumées. Le saucisson est donc moins fumé que son homologue ardennais mais davantage que ses homologues français.

Après avoir fumé le saucisson, il était mis à sécher dans la maison, suspendu au plafond. De nos jours, cette façon de procéder est pratiquée par les producteurs grâce à un séchoir et complète l'étape du fumage. Cette technique a été acquise au début du 20^e siècle, pour certains producteurs gaumais, au cours d'apprentissages effectués en France, en particulier à Sedan (à 30 km de la Gaume) et à Paris. Le savoir-faire a été profitable à la Gaume pour améliorer la fabrication du saucisson. Le séchage, au cours duquel le saucisson perd environ 25 % de son poids en eau, permet une conservation optimale. Il confère au saucisson une texture moelleuse, proche de celle d'une saucisse fraîche.

Le hachage de la viande maigre et du gras, qui est moyen à grossier, donne un aspect extérieur granuleux au saucisson tout en conservant une bonne liaison de la méele. Il renforce la texture moelleuse du saucisson.

Dès le début du 20^e siècle, le saucisson acquiert une certaine notoriété et devient un argument commercial pour attirer les visiteurs en Gaume. On parle ainsi de « Saucissons du Pays » [1914], de « saucisse gaumette » [1928] ou de « saucissons de Virton » [1938]. Quant aux dénominations exactes, les premières mentions de la « Baudruche gaumaise » apparaissent dans les années 1960 et dans les années 1980 pour le « Saucisson gaumais », le « Collier gaumais » et la « Pipe gaumaise ». Leur usage s'intensifie à partir des années 1990 pour le « Saucisson gaumais » et des années 2010 pour le « Collier gaumais » et la « Pipe gaumaise ».

La fabrication du saucisson concerne une quinzaine de boucheries-charcuterie et de salaisonneries. Il est exporté aux Pays-Bas ou au Grand-Duché de Luxembourg.

À l'heure actuelle, le saucisson est mis en valeur en Belgique par la Confrérie de la Rulles au cours d'événements auxquels elle participe.

En outre, les guides touristiques, francophones et néerlandophones, reconnaissent le « Saucisson gaumais » comme un élément du patrimoine gastronomique de la Gaume, de l'Ardenne ou bien de la province de Luxembourg (*Ardennen. Reisgids met 30 dagtochte* [2006], *Maak zelf Ardense specialiteiten* [2011], *La Route Régionale des Saveurs...* [2014]). Plusieurs traiteurs ou restaurants proposent le « Saucisson gaumais » sur leur carte ou dans le cadre de buffets, comme le restaurant « Le café des Arts » (Namur, Belgique) et le *Traiteur Vandendaele* (Namur). Plusieurs blogs culinaires montrent que ce produit fait l'objet d'une appropriation en cuisine en l'incorporant dans de nombreuses recettes. Ses qualités ont été reconnues lors des concours « Eurobeef » organisés par la *Fédération nationale des bouchers, charcutiers et traiteurs de Belgique* en 2013 où plusieurs producteurs ont été médaillés.

Pour sa part, le « Collier gaumais » bénéficie d'une réputation commerciale importante. Il est proposé par les traiteurs dans leurs menus, notamment par le traiteur

Saucisson gaumais, Collier gaumais, Baudruche gaumaise, Pipe gaumaise Indication géographique protégée (IGP)		
Dossier de demande d'enregistrement - 2 ^{de} partie (règlement (UE) n° 1151/2012, art. 8, § 1 ^{er} , c)) Document unique (règlement (UE) n° 668/2014, art. 6, § 1 ^{er} , art. 7, § 1 ^{er} , annexe I)		
Association pour l'usage, la défense et la promotion du <i>Saucisson gaumais</i> IGP et de son appellation	Version 6 - Octobre 2020	Page 7/7

« LS Lunch » (Koetschette, Grand-Duché de Luxembourg). L'émission de télévision « La grande balade », de la chaîne « RTL-TVI », [13 mai 2016]. Enfin, le site « Trends Tendances » le mentionne dans un article sur *Les saucissons made in Gaume* [2019].

Quant à la « Baudruche gaumaise », elle bénéficie essentiellement d'une réputation commerciale.

Enfin, la « Pipe gaumaise » peut être consommée telle quelle ou coupée en tranches épaisses et servie à l'apéritif. Elle entre dans la préparation de plats typiquement gaumais : la touffaye, la potée et la soupe des Zigomars. Elle est également utilisée dans des recettes plus originales : la « Tortilla aux Pipes Gaumaises & fromage de Ciney » [2016] de R. Deplaine, la « Salade gaumaise » [2017] de É. Bechoux et la « Quiche gaumaise » [2019] de J. Lapraille.

Référence à la publication du cahier des charges

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

<https://agriculture.wallonie.be/aop-igp-stg>