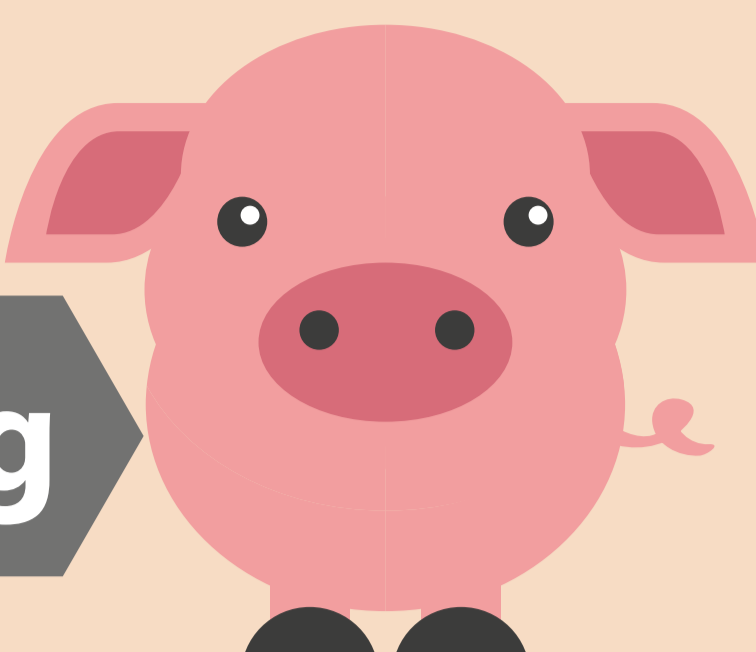

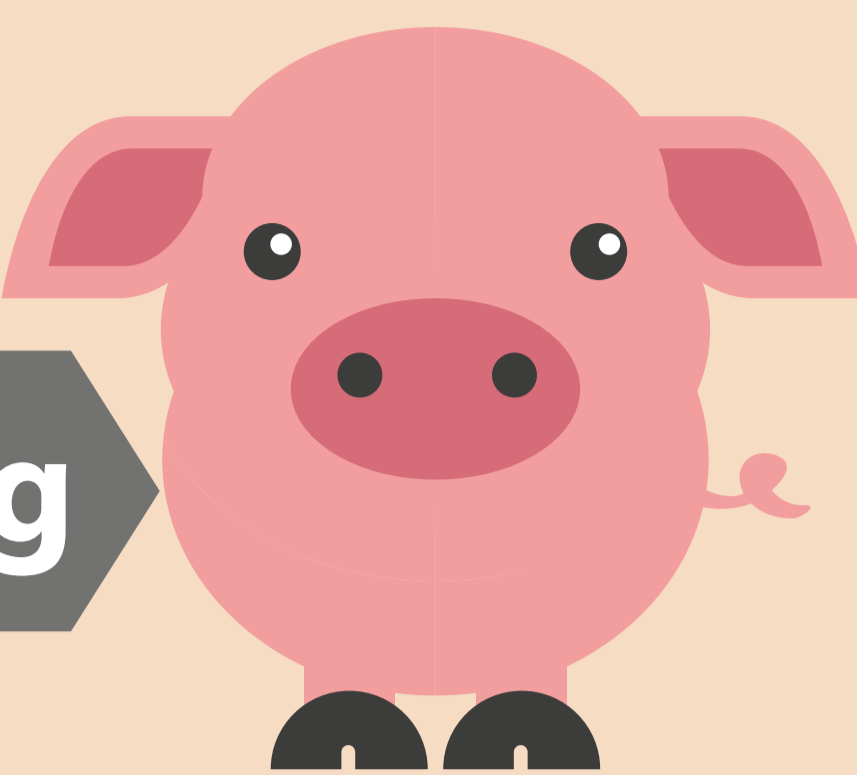



DES ÉPLUCHURES À LA SAUCISSE

ALIMENTS CONSOMMÉS/JOUR
POUR UN PORC DE

25 kg  = 1,5 kg 

105 kg  = 2,5 kg 

L'âge minimum des porcs utilisés pour la saucisse de Morteau est de 182 jours.

Le cochon est un mammifère omnivore doté d'un petit estomac, c'est pourquoi il doit s'alimenter très régulièrement au cours de la journée en petites quantités. Il se nourrit principalement de céréales sous forme de farines ou de granulés : blé, maïs, orge, mais aussi de nos fruits et légumes, épluchures, de glands, des végétaux (racines, baies), des végétaux riches en protéines : extrait de colza.

Donc plutôt que de jeter les déchets végétaux à la poubelle, il vaut mieux les donner aux élevages de cochons, dans le respect de la réglementation en vigueur concernant les déchets de cuisine !

SUIVONS LES DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA FABRICATION DE LA SAUCISSE DE MORTEAU

La mêlée

Les pièces de viande de porc sont découpées et mises à saler avec éventuellement certains aromates et diverses épices.

Les ingrédients de la « Morteau » sont hachés grossièrement (grain de diamètre minimum 8 mm) puis pétris simultanément.

L'embossage

La préparation de viande va trouver sa forme finale en entrant dans un boyau naturel de porc (diamètre minimum 40 mm pour la saucisse).

Le ressuyage

C'est la période de séchage. La saucisse est suspendue et mise au repos, à l'air libre, en chambre froide ou en étuve. Elle s'assèche alors lentement pour atteindre un degré d'humidité optimum.

Le fumage

La « Morteau » est lentement fumée à la sciure de bois de résineux et de genévrier, durant un temps minimum selon le type de fumoir. Ce procédé particulier exige un savoir-faire minutieux : le salaisonier déclenche l'arrêt du fumage lorsqu'il a obtenu les caractéristiques de couleur et d'odeur qui donnent à la « Morteau » son caractère si reconnaissable.

LE SAVIEZ-VOUS ?

1 kg de saucisse = 700 g de porc maigre (jambon par exemple) + 300 g de gras de porc.

Soit 2/3 de maigre + 1/3 de gras

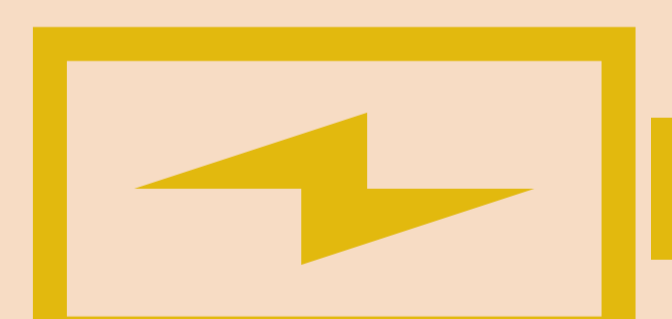
PENSES-Y

Quand tu gaspilles de la saucisse

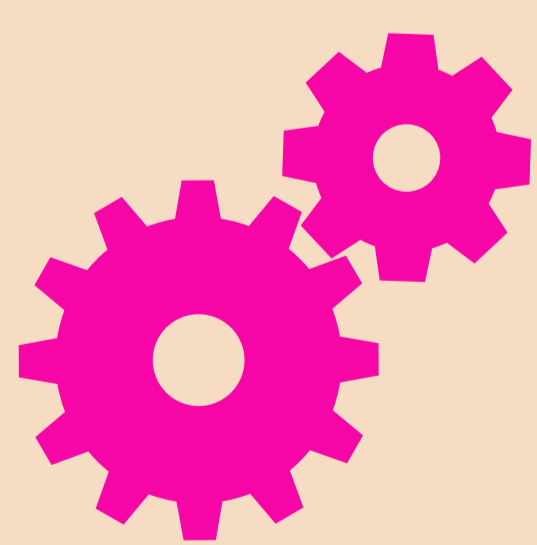
Tu gaspilles aussi :



Ingrédients



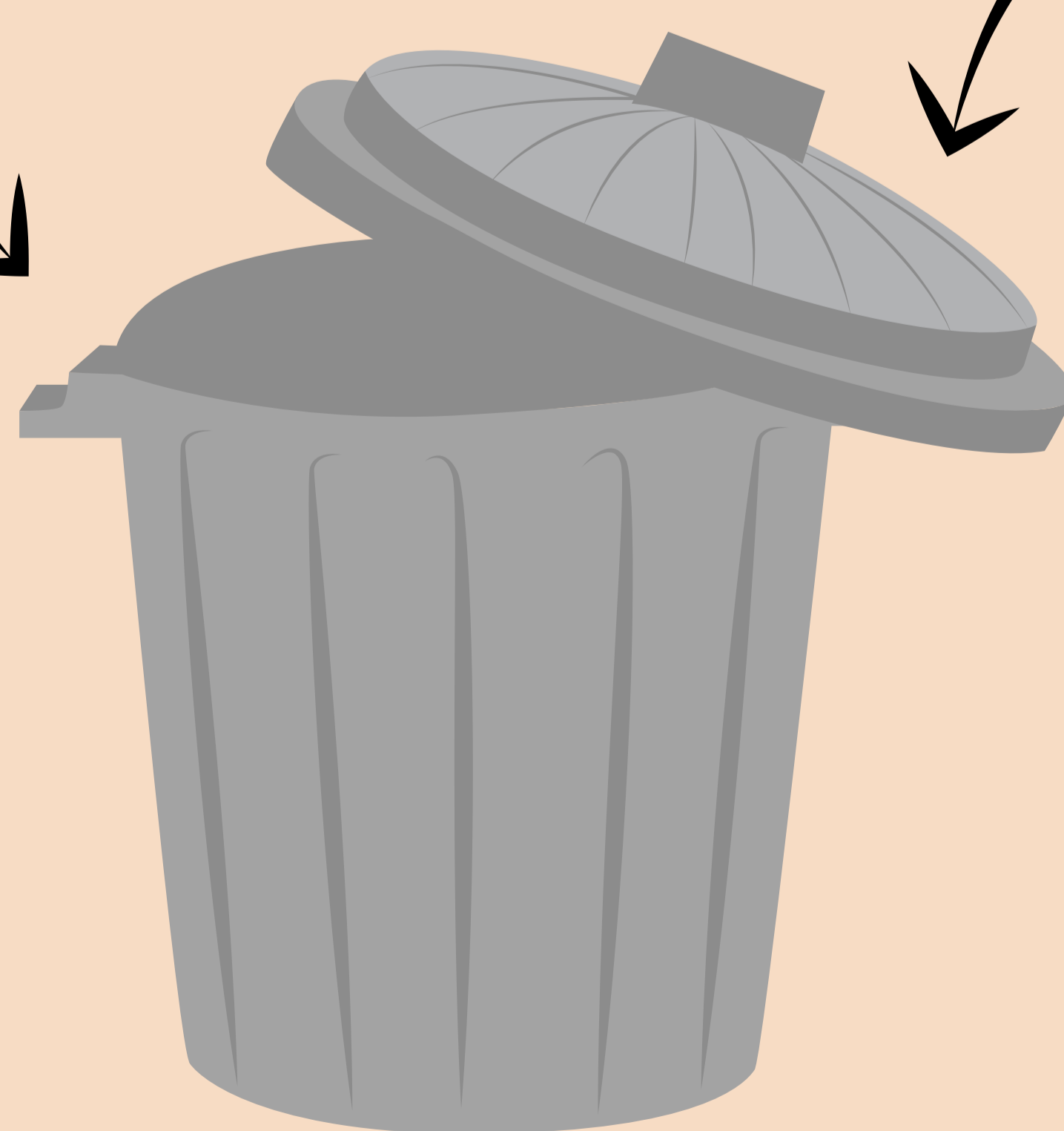
Énergie



Travail



Transport



Opération réalisée à partir des travaux des élèves éco délégués du collège de Châtillon-le-Duc. Et avec le concours financier de l'ADEME, dans le cadre du plan régional de l'alimentation (PRAlim), piloté par la Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt (DRAAF).

www.doubs.fr