

*[article pour le n° 215-216 de la revue POUR, intitulé : « Territoires et alimentation »]*

**Titre : Les artisans charcutiers, parents pauvres de la valorisation de la culture alimentaire.**

**Laurence Bérard, ethnologue, chercheur au CNRS  
Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés  
Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie. CNRS et MNHN  
Alimentec. 01000 - Bourg-en-Bresse**

Les charcutiers occupent une place importante dans la caractérisation et le maintien de la culture alimentaire. De nombreuses enquêtes et inventaires l'ont abondamment illustré, en particulier l'inventaire du patrimoine culinaire de la France<sup>1</sup>, réalisé au cours de ces vingt dernières années, ou le récent état des lieux des charcuteries de montagne<sup>2</sup>. Le contenu du secteur "charcuterie" de l'Inventaire montre l'extraordinaire diversité de ces productions et la façon dont elles s'inscrivent dans le paysage alimentaire local.

La région Rhône-Alpes à elle seule fait état de trente-six charcuteries spécifiques, dont une large gamme de saucisses et saucissons secs, fumés ou à cuire. Certaines d'entre elles nécessitent une grande maîtrise du savoir-faire, comme la rosette, le jésus ou le saucisson de Lyon. Ce dernier, dont la pâte fine est parsemée de lardons cubiques, passe aux yeux des professionnels pour être le saucisson le plus difficile à réaliser, car les phases d'étuvage et de séchage sont délicates à conduire compte-tenu de la texture de la mée et de la taille importante de la pièce due au boyau utilisé.

L'enveloppe ne joue pas toujours un rôle aussi important dans le processus technique, mais participe à la diversité générale. La pouytrolle est un estomac de porc farci à la viande et aux légumes, la jambonnette, une farce de saucisson à cuire enfermée dans un morceau de couenne cousue.

De façon générale, le savoir-faire concernant le saucisson reste une grande spécialité de la région lyonnaise et de ses environs. Dans les parties hautes de l'Ardèche, de la Loire et de la Savoie, c'est au jambon cru que l'on accorde le plus

---

<sup>1</sup> Toutes les régions de France (exceptée l'île de la Réunion) ont été couvertes de 1992 à 2012.

<sup>2</sup> L'Inventaire des charcuteries traditionnelles de montagne a été réalisé à la demande de l'Association Porc montagne.

grand soin. Les saucisses aux herbes, présentes du sud de l'Ardèche jusqu'aux rives du Léman, comportent selon l'endroit du chou, des feuilles de bette à carde ou d'épinard, du poireau. En Haute-Savoie, elles prennent le nom de pormonier et allient épinard, poireau, feuille de bette et abats ; lorsqu'elles sont fumées et comportent du chou, elles se nomment pormonaises. Dans la Loire, le boudin d'herbe inclut chou blanc et frisé, vert de poireau, épinard, persil, cerfeuil et une quantité importante de ciboule à du gras de porc, le sang ne jouant ici qu'un rôle de liant. La caillette laisse entrevoir la même variabilité dans l'usage des légumes : celle de la montagne ardéchoise se distingue de celle de Chabeuil et celle de La Mure comporte exclusivement du chou. Un certain nombre de charcuteries sont très localisées : le sabardin, à base de chair à saucisse, abats et vin rouge, est embossé dans le caecum du porc et mis à sécher trois mois ; l'andouille de Charlieu, à base de chaudin et de panse de porc<sup>3</sup> découpés en lanière, embossée elle aussi dans le caecum, est marinée 15 jours dans une préparation à base de vin blanc, puis mise au sel 15 jours avant d'être séchée 3 à 4 semaines.

L'entrée par région dévoile la diversité de ces productions à l'intérieur d'un territoire donné, l'entrée par produits montre la façon dont ils se redéployent selon les lieux. Le boudin, par exemple, est une des charcuteries les plus répandues en France, habituellement associée à l'usage que l'on fait du sang du cochon. La vingtaine de préparations repérées s'organise en gros autour de trois familles. La plus répandue comporte comme ingrédients principaux du sang, du gras de porc et des oignons. Le boudin à la flamande dans le Nord inclut des oeufs, de la crème, mais aussi de la vergeoise, des raisins de Corinthe et de la cannelle ; le boudin du Poitou des épinards, des biscuits à la cuiller, du lait et de la semoule ; le boudin de Nancy du lait, des oeufs, du persil, des épices et parfois, région oblige, un peu de compote de mirabelles. Le sanguis corse, préparation au statut quasi domestique, inclut cervelle, raisin sec et feuilles de bette. Si les avis sont partagés pour le boudin bressan entre inconditionnels du riz et adeptes de la semoule, tous s'accordent à incorporer des épinards, mais aussi et surtout une bonne quantité de crème.

La saucisse lorraine qui, outre la girofle et la cannelle, comporte un quart de couenne, fait la transition avec la famille des boudins en se caractérisant par un mélange de viande, abats, tête ou couenne à la mêlée. La tête est présente partout ;

---

<sup>3</sup> Chez le porc, le caecum est l'appendice du gros intestin appelée aussi sac ; le chaudin est le gros intestin ; la panse désigne l'estomac.

s'y ajoutent du gras dur pour le galabar, de la couenne et de la viande pour le boudin audois, aromatisé au thym et au laurier, de la couenne pour le boudin du périgord. Le boudin du Béarn lui, réunit langue, couenne, gorge, et cœur et de l'ail. Le tripotxa basque, comprend tête, poitrine et abats - de mouton - aromatisés au piment d'espelette comme il se doit. Enfin, dans le Limousin, c'est la châtaigne qui accompagne sang et viande.

Viennent enfin le boudin d'herbe et la gogue, pour qui le sang ne constitue qu'un liant : le premier comprend chou, poireau, épinard, persil, cerfeuil, et surtout une quantité importante de ciboule, le tout mêlé à 30% de gras de porc ; le second des bettes, des épinards et du persil, incorporés à de la viande maigre. Le boudin du Béarn laisse apparaître à la tranche les lamelles de langue que l'on aura pris soin de découper ; il est embossé , de même que le galabar, dans du chaudin de porc ou du menu de bœuf, dont la section est deux à trois fois plus importante que celle des boyaux habituellement utilisés.

La charcuterie sèche, fumée ou non, occupe une place toute particulière dans les massifs montagnards et parmi le riche assortiment de produits, l'emblématique jambon. Il a longtemps été une pièce de choix réservée aux grandes occasions et reste aujourd'hui de toutes les fêtes. D'autres salaisons, pour être plus modestes, n'en sont pas moins essentielles. La poitrine est de celles-ci. Comment cuisiner en Haute-Savoie sans lard fumé ? Les Pyrénées ne peuvent se passer de la ventrèche, pas plus que l'Ardèche du roulé de poitrine. La Corse se distingue par la vuletta, gorge salée et séchée. Dans les Vosges et le Jura, on fume la palette et le jarret, ingrédients majeurs des recettes. Car en aval des productions, la connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans sa préparation et son utilisation, la mise en relation avec des moments et des valeurs culturelles partagées en un lieu sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation.

Ces productions participent à la caractérisation du paysage gastronomique à travers les styles alimentaires qui se différencient d'une région à l'autre et sont familières des consommateurs connaisseurs qui en sont originaires. Elles ont longtemps été fabriquées à l'échelle domestique selon des pratiques et savoirs partagés au sein d'une communauté. Les charcutiers ont su être les passeurs de cette culture technique locale et assurent aujourd'hui la pérennité de ce patrimoine alimentaire. Or, cette profession est le parent pauvre quant aux différentes formes de

valorisation des productions d'origine, en particulier les démarches de protection de l'origine géographique. L'Appellation d'Origine Contrôlée, qui fait clairement état du poids des facteurs naturels dans sa définition convient rarement car l'intensification des pratiques d'élevage a profondément modifié les systèmes de production et distendu le lien au milieu. La filière Porc Basque a déposé une demande en AOC pour la viande fraîche et le jambon sec. La Corse vient de l'obtenir pour le jambon, le lonzu et la coppa. Ces démarches reposent sur la mise en valeur de formes d'élevage tirant parti du milieu, avec des races locales adaptées et sont essentiellement portées par les éleveurs transformateurs.

L'Indication Géographique Protégée, qui définit l'origine géographique par « une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique », n'impose pas que la matière première soit originaire de l'aire géographique délimitée, elle convient mieux de ce fait pour protéger des productions qui n'entretiennent pas de liens étroits aux facteurs naturels. Mais les charcutiers doivent alors compter avec les salaisoniers pour établir le contenu du cahier des charges et le plan de contrôle qui l'accompagne, suivi à la lettre par les agents de l'organisme certificateur. Autant dire que cette démarche contraignante, coûteuse et par essence normative, apparaît plus favorable aux industriels qu'aux artisans. L'exemple de la rosette de Lyon est là pour en témoigner. La demande n'a pas abouti mais le montage du dossier a révélé les problèmes rencontrés par les petits fabricants. Même l'artisan le plus réputé de la ville de Lyon, qui dispose d'un laboratoire aux normes et pour partie dédié à la rosette, affirmait ne pas pouvoir suivre les contraintes imposées par le plan de contrôle, par exemple la nécessité de prendre la température de la viande quand elle arrive, de la hacher à une température donnée avec un battement de plus ou moins 2°C, ou de respecter un temps d'affinage déterminé avec précision. Il doutait que beaucoup de ses collègues puissent remplir les conditions nécessaires : « je connais un charcutier à la Croix-Rousse, il va sauter en l'air quand il va connaître le plan de contrôle qualité, pourtant il la fait bonne, la rosette ! ». Après avoir activement participé à la préparation du cahier des charges, nombre d'entre eux ont envisagé de se retirer de la démarche, perdant l'usage du nom « rosette de Lyon », réservé aux seuls détenteurs de l'IGP. Le dossier fut refusé, non pas parce que les artisans n'y trouvaient pas leur compte, mais parce que le cahier des charges mentionnait une zone d'approvisionnement en matière première qui n'était pas justifiée.

On aurait pu imaginer que des démarches de protection de la culture alimentaire puissent soutenir les artisans, détenteurs légitimes des savoirs sur lesquels elle repose. Ce ne fut pas le cas, l'IGP telle qu'elle est aujourd'hui conçue – pour ce qui est du secteur de la charcuterie – s'adresse bien souvent d'abord aux industriels de l'agroalimentaire qui ont besoin des appellations géographiques pour négocier au mieux leur référencement dans la grande distribution et se protéger de la concurrence de leurs pairs, hors de la zone de fabrication traditionnelle.

Dans un autre registre, les charcutiers sont absents des démarches de valorisation des produits locaux à travers les circuits de proximité et les points de vente fermiers. Ce sont les agriculteurs qui transforment eux-mêmes ou font transformer la viande des bêtes qu'ils élèvent, faisant concurrence au métier de charcutier tout en proposant un choix réduit et plus standardisé de produits par rapport à la diversité locale.

Une opération intitulée « Artisans d'ici, spécialités de chez nous » a été menée par l'équipe du CNRS « Ressource des terroirs » de 1998 à 2001<sup>4</sup>. Elle visait à valoriser les spécialités locales des secteurs boulangerie, charcuterie et produits laitiers, en collaboration étroite avec les artisans. Vingt-six charcutiers situés dans le territoire concerné avaient adhéré à la démarche, douze ans plus tard dix d'entre eux ont pris leur retraite et n'ont pas été remplacés.

Concurrence des grandes enseignes et des industriels, réglementation du travail, normes d'hygiène, les artisans charcutiers rencontrent aujourd'hui de nombreuses difficultés et les démarches officielles de valorisation qui pourraient les aider ne sont pas vraiment faites pour eux. Et pourtant, ils sont les dépositaires de savoir-faire qui leurs sont propres et forment le soubassement d'un patrimoine culturel riche auquel les consommateurs locaux sont attachés. Il est temps de s'intéresser à eux d'un peu plus près !

## **Bibliographie**

- Bérard L., Marchenay P., Voinson J., 2011 - Les charcuteries de montagne. Bourg-en-Bresse, CNRS, Ressources des terroirs, 80 p.
- Bérard L. et Marchenay P., 2004 - Les produits de terroir. Entre cultures et règlements, Paris, CNRS Editions, 229 p.

---

<sup>4</sup> Cette étude a été effectuée dans le cadre d'un programme leader II et du Contrat global de développement Bresse, Revermont, Val de Saône initié par la Région Rhône Alpes

Bérard L., Froc J., Hyman M., Hyman P., Marchenay P. – *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris, Albin Michel, Conseil national des arts culinaires ; Rhône-Alpes, 1995, 574 p.

Centre technique des salaisons, de la charcuterie et des conserves de viandes, 1999 – *Code des usages de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes*. Maisons Alfort, CTSCCV, 400 p.

Frentz J.-C., Zert P., 1990 – *Encyclopédie de la charcuterie : dictionnaire encyclopédique de la charcuterie*. Paris, Soussana, 628 p.