

La grande famille des charcuteries de montagne rassemble des incontournables, mais aussi des productions plus modestes, souvent discrètes, spécifiques à la montagne et bien présentes encore aujourd'hui. Elaborées par les artisans bouchers charcutiers et les petites et moyennes entreprises, elles peuvent déborder plus ou moins largement les limites du relief, mais restent culturellement significatives. Au-delà des facteurs naturels, l'histoire et les savoir-faire collectifs, ancrés dans une culture locale, permettent de repérer les charcuteries qui sont vraiment d'ici.

Alors qu'elles sont si banales localement, elles restent largement inconnues ailleurs. Si tout le monde connaît le jambon, le saucisson sec ou la saucisse de Morteau, plus rares sont ceux qui savent à quoi ressemblent jambonnette, caillette, lonzu, vuletta, bougnette, murson, galabar, friton gros, gandoyau, pastre, courade et autres maôches. Tous ces produits reflètent la diversité et la créativité débordantes dont les hommes peuvent faire preuve !

L'objectif est ici de jeter un regard d'ensemble sur ces charcuteries particulières, de comprendre ce qui les rapproche et ce qui fait leur spécificité.



Ressources
des
Terroirs

Cultures
Usages
Sociétés



Association
Porc Montagne

