

**PROCURER  
DE LA JOIE ?**

**OUI**

**AUTHENTIQUEMENT SUISSE.  
100% MON GOÛT.**

**Prenez parti. Dans votre magasin :**



# SAUCISSE D'AJOIE IGP



## MATIÈRES PREMIÈRES

La Saucisse d'Ajoie IGP\* est élaborée à partir d'un mélange de 2/3 de viande maigre de porc et de 1/3 de lard. Il est possible d'ajouter au maximum 10% de viande de bœuf hachée.



## ASPECTS CULINAIRES

La Saucisse d'Ajoie IGP se consomme volontiers avec la choucroute et fait partie intégrante du menu traditionnel de la Saint-Martin.



## ZONE D'ORIGINE

La zone de production correspond au district de Porrentruy, dans le canton de Jura. La viande de porc vient de toute la Suisse.



## MÉTHODE DE PRODUCTION

L'ajout de cumin au mélange de viande hachée et épicée est obligatoire, car il donne sa typicité à la Saucisse d'Ajoie IGP. De manière facultative, on peut ajouter de la muscade ou du vin rouge. La masse obtenue est poussée dans un boyau de porc. Les saucisses sont ensuite fumées avec des morceaux de bois, des copeaux ou de la sciure de résineux.

## APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La Saucisse d'Ajoie IGP est une saucisse à maturation interrompue. Sa couleur est brun doré et sa consistance ferme. La saucisse d'Ajoie IGP [cuite ou sèche] a un goût légèrement salé, une odeur agréable de fumée, de cumin et de chair de porc.

## HISTOIRE

Le fumage des saucisses fait partie des traditions locales, puisque l'on peut observer dans certaines fermes des fumoirs datant du 17<sup>e</sup> siècle. La région est couverte de bois de hêtre et de résineux et l'engraissement de porcs y est répandu. L'origine de l'appellation « Saucisse d'Ajoie » remonte aux années 1920, lorsque des bouchers ajojolts décidèrent de nommer ainsi la saucisse locale afin de la différencier de ses concurrentes.

## CONDITIONNEMENT

La Saucisse d'Ajoie IGP se vend à l'unité ou à la paire, à cuire ou sèche.



## Interprofession de la Saucisse d'Ajoie IGP

c/o Fondation rurale interjurassienne  
Domaine filière alimentaire et espace rural  
Case postale 65  
2852 Courtételle

T 032 471 13 51

✉ [boucherie.damon@bluewin.ch](mailto:boucherie.damon@bluewin.ch)

🏠 [www.terroir-juraregion.ch](http://www.terroir-juraregion.ch)

## Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26  
3007 Berne

T 031 381 49 53

✉ [info@aop-igp.ch](mailto:info@aop-igp.ch)

🏠 [www.aop-igp.ch](http://www.aop-igp.ch)

📘 [aopigp](#) @ [aopigp](#)

\*IGP protège la dénomination d'un produit et signifie « Indication Géographique Protégée ».