

Forum Gourmand

INTERPROFESSIONNEL



Innover dans une salaisonnerie

Les grandes étapes

✓ Étape 1

Reprise en 2005 des Salaisons de La Tour.

✓ Étape 2

Vente en 2006 de Fin Gras (pour la première fois depuis la création de cet atelier une autre viande que du porc y est travaillée).

✓ Étape 3

Diversification de produits tant à partir du porc que du bœuf.

✓ Étape 4

Réflexion engagée sur un produit « porc à la chaudière » saisonnier et haut de gamme.



Contact :
Salaisons de La Tour
43150 Freycenet-Latour
Tel : 04.71.08.37.03
Email : jeanmarieblanc@free.fr



Origine des projets de diversification

Très rapidement j'ai souhaité travailler avec le Fin Gras car je crois aux produits de qualité et de terroir. A partir de 2006 j'ai donc commercialisé du Fin Gras dans ma boutique de Freycenet-Latour qui, jusqu'alors était entièrement dédiée au porc.

Une idée en amène une autre

J'ai poursuivi dans l'idée de vouloir diversifier mes productions notamment en intégrant d'autres produits du terroir. J'ai commencé par des saucisses sèches au bleu et j'ai lancé cette année une recette originale « la jambonnette de Fin Gras aux lentilles vertes du Puy ». J'ai eu l'occasion de la tester lors du dernier Salon de l'Agriculture à Paris où j'accompagnais les éleveurs du Mézenc.



Innover en contournant les difficultés

Par ailleurs, j'ai tenté une première expérience de jambon lourd à partir de porcs engraisés à la chaudière. Cette direction m'intéresse beaucoup : pourquoi ne pas envisager une production saisonnière haut de gamme à partir de porcs fermiers engraisés à l'ancienne sur le massif du Mézenc ? Le saisonnier haut de gamme, peut être un produit avec une forte image et qui peut ainsi amortir le coût plus élevé de production en élevant le niveau des ventes. Un peu à la façon du Fin Gras.

Quelques chiffres clés...

20-25 tonnes
de saucisson
produit par an
8 à 10 tonnes
de jambon



- Pôle d'Excellence Rurale du Massif Mézenc-Gerbier -

Action cofinancée par le Ministère de l'Agriculture et les Chambres d'Agriculture d'Ardèche et de Haute-Loire.