

EN VISITE CHEZ SALAISONS BLAISE

Les saucissons made in Gaume

Vendus en grande distribution, principalement chez Delhaize et Carrefour, les pâtés et saucissons

Salaisons Blaise préservent leur notoriété grâce à leur composition 100% belge.

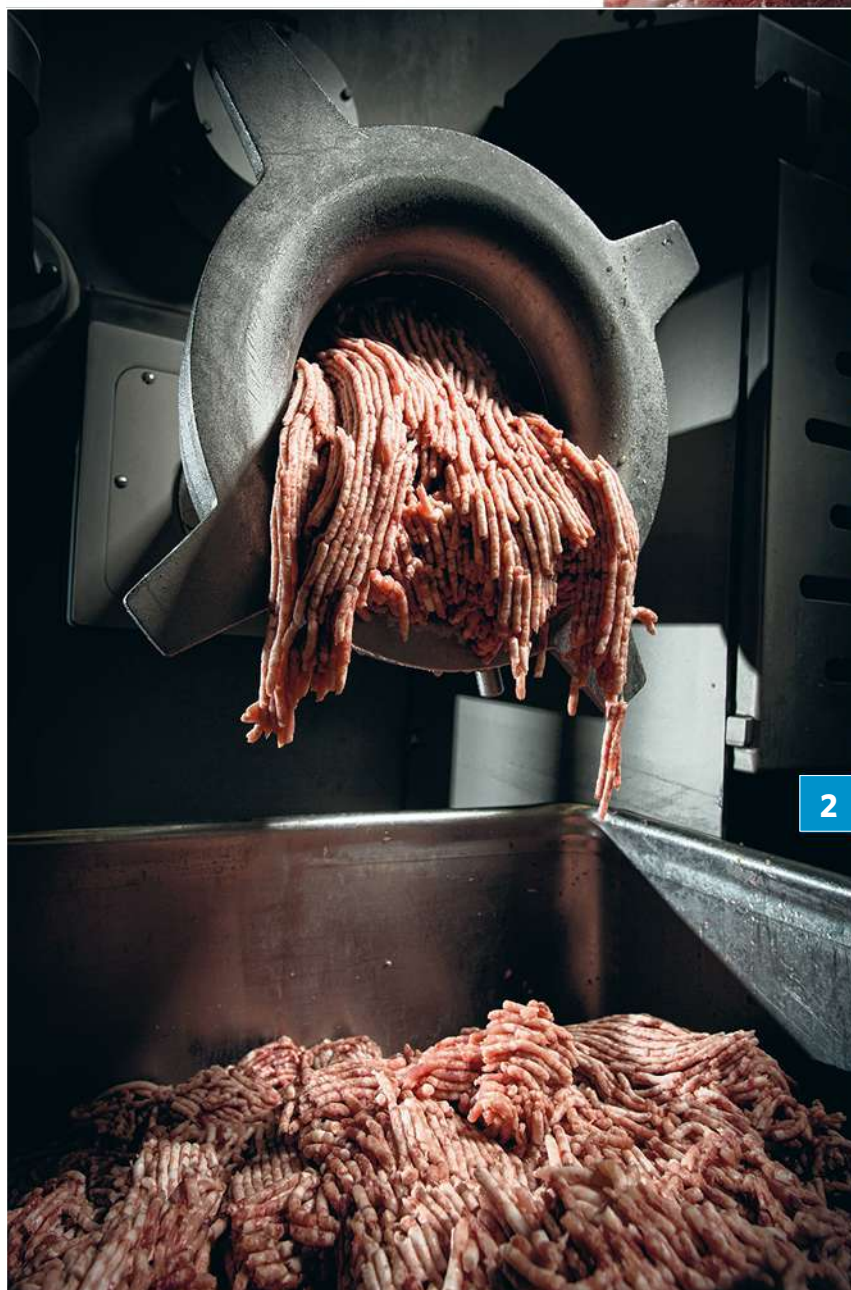
Sur le site de production situé à Florenville, en province de Luxembourg, une vingtaine d'employés élaborent des produits à base de porc. On vous détaille le processus de production de leur collier à l'échalote, variante du collier gaumais.

TEXTE: GÉRY BRUSSELMANS /
PHOTOS: RAPHAËL DEMARET



1 LA VIANDE

Pour l'ensemble de ses produits, l'entreprise commande entre 10 à 12 tonnes de viande par semaine auprès de quatre producteurs belges; deux en Wallonie, deux en Flandre. Il s'agit majoritairement de porc et, pour certains produits spécifiques, de bœuf. La viande arrive fraîche, avant d'être congelée à -20°C. « L'idée est de garantir une fraîcheur maximale, mais il s'agit surtout de pouvoir travailler la viande à froid. A température ambiante, sa consistance serait trop pâteuse pour fabriquer les salaisons », explique Stéphanie Fontenoy, qui dirige cette entreprise familiale.



2 LE HACHAGE

Seule la viande destinée à être transformée dans la journée sort du congélateur. Ce qui représente, pour la présente production, une masse de 400 kilos. Celle-ci doit atteindre une température de -5 à -3 °C avant d'être travaillée. Une fois cette température atteinte, la viande est alors déposée dans le hachoir. Le hachage ne dure que quelques minutes. La spécificité du collier à l'échalote vient de son grainage, à savoir la finesse du grain de viande après le hachage. « Il est de taille moyenne, en comparaison avec la Rosette de Lyon par exemple », poursuit Stéphanie Fontenoy. Pour certains produits, la viande est encore taillée au couteau.

3 LE MÉLANGEUR

A l'instar des autres saucissons, le collier à l'échalote est essentiellement constitué de viande de porc. Mais son goût caractéristique est aussi le fruit d'un savant dosage de condiments, versés dans un mélangeur juste après le hachage, et de son fumage. Le collier nécessite l'adjonction de sel, poivre, muscade, échalote et ail. Comptez cinq kilos de ce mélange, confectionné à la main, pour 400 kilos de viande.



4 L'EMBOSSAGE

Comme son nom l'indique, l'embossage est l'opération qui consiste à pousser la viande hachée dans le boyau. Contrairement à la plupart des autres produits de la maison, les colliers sont confectionnés à partir de boyaux naturels de bœuf, fournis par quelques sociétés spécialisées. Les boyaux de bœuf sont plus souples que ceux de porc; ce sont eux qui permettent de donner une forme ronde au collier. Après embossage, un boucher coupe le boyau, fait un nœud et pend le collier à un chariot. Pour les plus grands saucissons, ceux qui pèsent plusieurs kilos et sont uniquement destinés aux trancheuses, la société utilise également parfois des boyaux synthétiques.



5 LA MATURATION

Les chariots sont ensuite disposés dans une chambre de maturation durant trois à quatre jours. Les colliers y reposent d'abord 36 heures, période durant laquelle leur pH est mesuré régulièrement. Il s'agit de vérifier à quel moment le saucisson obtient une consistance suffisamment gélifiée pour pouvoir être fumé. C'est la sciure de chêne et de hêtre non traité qui apporte au collier son odeur particulière. Elle est placée dans une sorte de brasier appelé générateur, dont la fumée se répand alors dans la pièce durant environ 30 minutes. Cette étape de séchage-fumage est réalisée une dizaine de fois.

6 LE SÉCHOIR

Les chariots de saucissons sont ensuite stockés dans un séchoir à une température de 13° C et un taux d'humidité de 70%. « Ces conditions spécifiques permettent d'éviter la formation d'une croûte », explique Christian, responsable du site de production. Cette opération dure 10 jours. Le séchoir peut accueillir jusqu'à 50 chariots. Après le séchage, le collier doit avoir perdu environ 30% de son poids et peser 300 grammes.



Rester à taille humaine après plus de 110 ans d'activités

A Florenville, les Salaisons Blaise ont plus que pignon sur rue, c'est une institution ! L'entreprise a été créée en 1910 par Maurice Blaise. Il s'agit au départ d'une boucherie et charcuterie, encore aujourd'hui installée sur la place Albert, au centre de Florenville, et toujours gérée par la famille Blaise. C'est Stéphanie Fontenoy, arrière-petite-fille du fondateur, qui a recentré les affaires en développant notamment en 2003 un nouveau site de production de 2.000 m², situé dans le parc économique de la ville. « Nous concentrons désormais la production sur la grande distribution, avec une trentaine de produits, dont les saucissons et les pâtés. Environ 80% de ces produits sont disponibles sous la marque Salaisons Blaise et 20% en marque distributeur. » Les saucissons sont vendus chez Delhaize, Carrefour, Colruyt ou encore Renmans. L'entreprise est aussi spécialisée dans les produits du terroir, tels le pâté à la bière d'Orval -l'abbaye est à deux pas- et le pâté gaumais. La famille Fontenoy-Blaise a créé ces dernières décennies un véritable pôle d'entreprises. Outre la boucherie d'origine et les Salaisons, certains de ses membres gèrent des AD Delhaize et Stéphanie Fontenoy s'occupe également de l'hôtel-restaurant Le Florentin, au centre de Florenville. Mais avec un chiffre d'affaires annuel de trois millions d'euros, l'entreprise Salaisons Blaise est sans conteste la pièce maîtresse de cette *success-story* familiale. Une vingtaine d'employés y produisent environ 350 tonnes de salaisons par an. C'est une entreprise de taille moyenne, comparé à des grands groupes comme Ter Beke ou Imperial Meat (Marcassou, Aoste, Justin Bridou) qui possèdent aussi des unités de production en Belgique. « Nous ne souhaitons pas devenir une grosse enseigne. A moyen terme, nous souhaitons maintenir le même niveau de production, toujours en misant sur la qualité et en restant à taille humaine », conclut Stéphanie Fontenoy. ☉

7 L'EMBALLAGE

Les Salaisons Blaise mettent en avant leur identité et leur longévité, arborant notamment sur leurs emballages une carte de Belgique et la date de fondation de l'entreprise. Elles mettent aussi en avant le côté 100% naturel de leurs produits, avec toutefois la présence de sel nitraté, « seul ingrédient dont nous n'avons pas encore trouvé de remplaçant naturel », avance Stéphanie Fontenoy. Ni sec, ni trop mou, le collier gaumais est idéalement dégusté 15 minutes après déballage.

Il a une durée de vie de trois mois. Contrairement au saucisson d'Ardenne, qui bénéficie d'une indication géographique protégée, le collier gaumais ne jouit encore pour l'instant que d'une certification volontaire sous seing privé, la majorité des producteurs de la région s'étant mis d'accord pour adopter la même recette.

