ON VA DÉGUSTER !

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
AOÛT 2024



TRANCHES D'AUVERGNE



UNE 3e ÉDITION SOUS LE SIGNE DE LA CONVIVIALITÉ

SAMEDI 7 SEPTEMBRE 2024 ★ PLACE DE LA VICTOIRE ★ CLERMONT-FERRAND

Le samedi 7 septembre, les meilleures salaisons d'Auvergne enchanteront les petits et grands gourmets lors de la troisième édition de « Tranches d'Auvergne » qui se déroulera sur la place de la Victoire à Clermont-Ferrand.

Étapes de fabrication, zones de production, conseils et démonstrations de découpe, ainsi que dégustations : le festival des jambons et saucissons secs d'Auvergne est devenu un rendez-vous incontournable pour tout amateur en quête d'informations sur les salaisons sèches de qualité. Dès 11h, le Consortium des Salaisons d'Auvergne et les exposants sortiront planches et guillotines pour valoriser leurs produits labellisés d'une Indication Géographique Protégée (IGP) Auvergne.



« Les saucissons et jambons secs sont incontournables lors des moments conviviaux. À travers le festival « Tranches d'Auvergne », notre volonté est de montrer au grand public qu'il existe une production de qualité made in Auvergne et de faire connaître ceux qui les fabriquent toute l'année ».

Sophie LUCAS, Présidente du Consortium des Salaisons d'Auvergne

Un festival festif et gourmand

Après deux premières éditions réussies, « Tranches d'Auvergne » régalera de nouveau les papilles des avertis et des curieux de ces spécialités traditionnellement ancrées en Auvergne. Le public pourra échanger avec les salaisonniers sur le savoir-faire ancestral intimement lié à son terroir de production.
Tout au long de la journée, des temps forts pour toute la famille rythmeront le festival ; tels que des animations et jeux pour les grands et les petits, des démonstrations, des dégustations et des concerts.



3 questions à Sophie LUCAS,
Présidente du Consortium des Salaisons d'Auvergne

★ Quels impacts a eu le festival « Tranches d'Auvergne » et le Consortium des Salaisons d'Auvergne sur la promotion des produits régionaux ?

« Le festival « Tranches d'Auvergne » et le Consortium des Salaisons d'Auvergne visent à renforcer la notoriété de nos jambons et saucissons secs régionaux. En valorisant la qualité des charcuteries auvergnates, nous cherchons à susciter la fierté des Auvergnats pour leur patrimoine gastronomique tout en attirant un large public, y compris les touristes présents à cette période. La rencontre directe avec les producteurs crée un lien de proximité, et les bons moments passés par les visiteurs ne font que renforcer la réputation et l'attachement à la filière. »

★ Comment le Consortium des Salaisons d'Auvergne soutient-il les producteurs locaux ?

« Le CSA soutient les producteurs locaux de diverses manières. Lors de l'événement, il met en avant la richesse du terroir en proposant la vente de jambons et saucissons secs d'Auvergne, à emporter ou à déguster sur place. Tout au long de l'année, le CSA déploie des campagnes de communication pour promouvoir la filière. Par ailleurs, le CSA, via un comité technique, accompagne les producteurs pour travailler sur l'amélioration et l'évolution des produits, notamment en réduisant les conservateurs et le sel. De plus, il organise des analyses sensorielles pour garantir la qualité gustative des produits. »

★ Comment se porte la filière ?

« La filière se porte plutôt bien, malgré des défis économiques et des enjeux complexes, surtout en ce qui concerne le maintien des exploitations agricoles et les changements dans les modes de consommation. La qualité de notre charcuterie auvergnate reste un atout majeur que nous tenons à valoriser. Il est essentiel de poursuivre nos efforts pour sensibiliser les consommateurs. C'est à nous de leur montrer que nos produits méritent une place dans leur panier et de continuer à les faire découvrir. »









À propos du Consortium des Salaisons d'Auvergne

Le Consortium des Salaisons d'Auvergne (CSA) regroupe 13 entreprises de charcuterie-salaisons régionales ainsi que leurs fournisseurs (entreprises d'abattage-découpe et groupements d'éleveurs régionaux).
Le CSA est responsable de l'élaboration des cahiers des charges et de leur bonne application, sous la tutelle de l'Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). Un organisme certificateur accrédité (CERTIPAQ) effectue des contrôles systématiques plusieurs fois par an chez tous les adhérents.





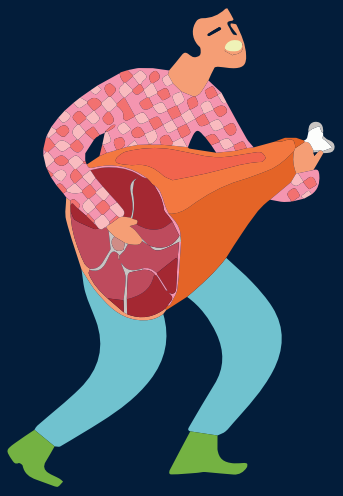
QUELQUES CHIFFRES CLÉS

2016
année d'obtention de l'IGP

1 500
tonnes de jambes d'Auvergne IGP en 2023

3 080
tonnes de saucissons d'Auvergne IGP en 2023

4 650
tonnes de jambons et saucissons sec Label Rouge et/ou IGP au sein du Consortium



INFORMATIONS PRATIQUES

SAMEDI 7 SEPTEMBRE,
Place de la Victoire, Clermont-Ferrand
HORAIRES : 11h – 21h

ENTRÉE GRATUITE





PETIT CLIN D'ŒIL SUR LE PROGRAMME

- Vente de charcuteries des producteurs du Consortium des Salaisons d'Auvergne.
- Rencontres et découvertes autour de planches apéro, bières artisanales et produits locaux.
- Démonstration de découpe au couteau de jambon avec os par un coupeur professionnel de l'Académie du jambon sec.
- La Banda Lalyre.com et d'autres ambiances musicales feront danser le public.
- Jeux en bois, animations grand public et lots à gagner pour les petits et grands.

ZOOM SUR

la démonstration de découpe au couteau de jambon avec os

Les participants pourront assister, tout au long de la journée à trois séances, de découpe au couteau de jambons secs avec os par un coupeur professionnel de l'Académie du jambon sec. Une première pour le festival !









www.saucisson-jambon-auvergne.com



CONTACTS PRESSE

Agence Qui Plus Est • 04 73 74 62 35

Manon Robert • 04 73 74 62 35
manon.robert@quiplusest.com

★

Anne-Cécile Runavot • 06 34 87 35 87
anne-cecile.runavot@quiplusest.com