

Ce petit guide est le fruit de la collaboration entre

**La Société Patronale des Bouchers
Charcutiers de Genève (SPBCG)**

Rue Blavignac 5, 1227 Carouge

**La Communauté Interprofessionnelle
de la Longeole (CIL)**

**L'Office de promotion des produits agricoles
de Genève (OPAGE)**



www.geneveterroir.ch

Application « Genève Terroir »

et

L'Association suisse des AOP-IGP

www.aop-igp.ch

Les AOP et les IGP sont des signes de qualité protégés par la loi suisse et les accords internationaux. Ils sont destinés aux denrées alimentaires qui peuvent démontrer leur ancrage dans leur terroir, une histoire garante d'une tradition toujours respectée ainsi que la représentativité des acteurs producteurs.



© photos : rezo.ch

Création & réalisation :  services-concept.ch

Le porc laineux

Le porc laineux, issu du croisement de plusieurs races, est originaire de l'empire austro-hongrois et est apparu vers 1830. À cette époque, les cochons vivaient en plein air, profitant des pâturages durant l'été et des forêts en automne et en hiver. Victime de son défaut de productivité, sa croissance étant relativement longue, il disparaîtra petit à petit avec l'introduction du cochon rose anglais. Aujourd'hui, on en trouve un petit nombre en Allemagne, en Autriche, en Suisse et dans quelques pays de l'Est. Très apprécié pour sa viande savoureuse, on peut l'observer à Genève du côté d'Aire-la-Ville.

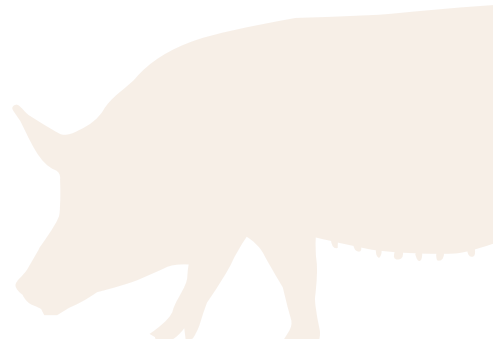
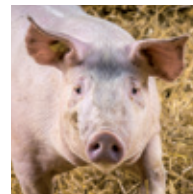


Le bison

Les origines du bison remontent à des temps immémoriaux comme le montrent les nombreuses peintures rupestres retrouvées un peu partout dans le monde. Il existe trois espèces différentes : le bison d'Europe, le bison des bois du Canada et le bison des plaines nord américaines, le plus connu. On le retrouve dans le fameux parc du Yellowstone et dans les ranchs privés. Il peut mesurer 1,80 mètres au garrot et peser jusqu'à une tonne. Suite à de nombreux voyages en Amérique, le bison est introduit à Genève en 1990 par l'éleveur Laurent Girardet. Sa viande, dense, pauvre en cholestérol et riche en protéines, est appréciée par les gourmets.



Longeole & Cie



Genève, terre de richesses

La Longeole IGP fait partie, avec notamment le Cardon épineux genevois AOP et nos vins, des spécialités du canton, appréciées et reconnues dans tout le pays. Ce petit guide, fruit de la collaboration entre l'Association suisse des AOP-IGP, la Société Patronale des Bouchers Charcutiers, la Communauté Interprofessionnelle de la Longeole et l'Office de promotion des produits agricoles de Genève, vous permettra de découvrir les secrets de fabrication de cette saucisse emblématique du canton et de faire également connaissance avec le bison et le porc laineux, élevés, comme le cochon, par des producteurs passionnés et respectueux des animaux.



Un peu d'histoire

L'origine de la Longeole pourrait remonter au Second Refuge, époque durant laquelle Genève accueille de nombreux réfugiés pour cause de religion. La tradition orale parle d'une Longeole inventée par un moine de l'Abbaye de Pommier dénommé le Père Longeot, qui aurait eu l'idée d'ajouter à une pâte à saucisson normale, une poignée de fenouil noir du pays et quelques couennes. La mention plus tardive de la Longeole dans les livres de recettes genevoises occulte donc une présence plus ancienne. Le Glossaire genevois, publié en 1820, par Aimé-Jean Gaudy-Lefort, la mentionnera notamment. La Longeole voit sa renommée grandir à partir des années 1930. Elle est citée d'ailleurs comme produit phare dans l'ouvrage « Le Bien-manger à Genève, quelques renseignements sur les produits alimentaires du Canton. Recettes de plats genevois ». En 2009, la Longeole a obtenu l'IGP, Indication Géographique Protégée.



Matières premières et qualité gustative

Produit de charcuterie cru et non fumé, cette saucisse, dont la production principale se situe en période hivernale, se compose de viande de porc, de lard de bajoues et/ou de nuque ainsi que de couenne crue. Les épices de base sont les graines de fenouil non-médicinal entières et le poivre blanc moulu. De manière facultative, on peut ajouter du vin blanc, de l'ail, de l'échalote, de la coriandre, de la muscade, sans pour autant qu'ils ne dominent les arômes caractéristiques de fenouil de la Longeole IGP. Elle est embossée dans des boyaux de porc ou de bœuf fermés au moyen de ficelles aux couleurs genevoises (rouge et jaune). La Longeole s'égoutte et rubéfie grâce au sel nitrité, suspendue à une ficelle au minimum 12 heures à température ambiante et non dans un réfrigérateur. La durée minimale pour l'ensemble des étapes de fabrication, c'est-à-dire du hachage à la vente au magasin, est de 36 heures. Le poids de la saucisse, prête à la vente, est de 250 à 650g.



La cuisson est unique pour une saucisse : la Longeole IGP doit être pochée entre 2h30 et 3 heures dans de l'eau frémissante pour que sa chair s'attendrisse et s'imprègne des sucs gélatineux de la couenne. La chaire onctueuse dégage un fumet au goût aromatique de viande, d'épices et de fenouil. Toutes les Longeoles sont munies du signe distinctif de l'Association suisse des AOP-IGP. La zone géographique de transformation et d'élaboration de la Longeole est le canton de Genève. La naissance, l'engraissement, l'abattage et la découpe des porcs ont lieu exclusivement en Suisse.

