



COMMUNIQUE DE PRESSE

50^{ème} anniversaire de Marcassou : dans les coulisses du plus célèbre saucisson belge

Champlon, le vendredi 9 décembre 2016 – Un demi-siècle, cela se fête. Ce vendredi, l'usine de production Marcassou s'est parée de ses plus beaux atours pour recevoir comme il se doit Sa Majesté le Roi Philippe, et ce pour la première fois depuis sa création. Les 50 personnes qui travaillent sur le site de Champlon ont eu l'honneur de dévoiler quelques secrets de fabrication de cette marque qui compte en Belgique.

Près de 10 millions de salaisons écoulés par an

Avec une production annuelle de près de 3000 tonnes et près de 10 millions de salaisons par an, Champlon Salaisons qui produit le Marcassou est devenue aujourd'hui la plus importante société de production de salaisons et de saucissons en volume en Wallonie*. Le chiffre d'affaires de la société ardennaise s'élève aujourd'hui à plus de 30 millions d'euros. Près de 50 personnes de la région travaillent sur le site de Champlon, soit 2,5% de l'emploi dans le secteur agroalimentaire de la Province de Luxembourg avec pour certains 40 ans de présence. 75% de la production est absorbée par le marché belge mais les salaisons ardennaises font aussi des adeptes en Allemagne et aux Pays-Bas (25% d'export). Dans notre pays, 71% des différentes spécialités Marcassou sont destinées directement aux consommateurs qui les retrouvent dans leur supermarché en format pré-tranché ou petit format et près de 29% concernent des produits à la pièce destinés aux bouchers et charcutiers. Marcassou fait partie du groupe Imperial Meat Products, dont le siège se situe dans la petite ville flamande de Lovendegem. Imperial Meat Products occupe 700 collaborateurs répartis sur 5 sites en Belgique (dont Champlon) et réalise un chiffre d'affaires de 200 millions d'euros. C'est un ancrage belge fort auquel la société est très attachée.

3.000
tonnes de
salaisons
par an

Héritage ardennais et savoir-faire unique

Viande et lard de porc de qualité, mélange d'épices dont ail et échalote, fumage, séchage et patience... Ce ne sont que quelques éléments d'une recette inchangée et née il y a exactement 50 ans du savoir-faire de deux amis, Alfred Grevesse et Jozef de Spiegeleire. Le Saucisson Marcassou fabriqué selon une ancienne recette ardennaise connaît un succès immédiat. Au fil des années, la gamme s'élargit au Jambon d'Ardenne, Filet d'Ardenne, Pain d'Ardenne et compte aujourd'hui 32 spécialités toujours fabriquées dans la tradition artisanale mais selon les méthodes de production et de maturation les plus modernes.

Sébastien Lenoir, directeur de l'usine, ne cache pas sa fierté en ce jour de fête : « *Sa Majesté le Roi a goûté nos produits préparés spécialement pour l'occasion par le chef étoilé régional Maxime Collard. C'est le cas de notre Pain d'Ardenne que beaucoup nous envie. Fabriqué totalement manuellement, notre Pain d'Ardenne doit sa particularité à sa forme spécifique, au travail au hachoir qui rend son grain rond, à l'absence de boyau et au mélange d'épices gardé secret qui lui confère une saveur unique. C'est d'ailleurs le produit*



le plus vendu aux bouchers, suivi par le Jambon d'Ardenne et le Filet d'Ardenne. Quant aux produits préférés des consommateurs, la star reste le Saucisson d'Ardenne suivi des Aperitivo's, (des petites saucisses ardennaise épicées pour l'apéritif), et du Marcachouffe, (de petits saucissons fumés). Le secret pour toute bonne salaison : la maturation. Nos salaisons doivent mûrir longtemps, d'où la nécessité d'une grande superficie (plus de 14.000m²) pour leur donner l'espace indispensable à cette longue maturation. Notre Jambon d'Ardenne par exemple mûrit pendant 12 semaines pour obtenir ses arômes caractéristiques. »



Véronique Hombroekx, CEO d'Imperial Meat Products, explique l'importance de l'Ardenne dans la fabrication des produits Marcassou : « Le climat et les variations de températures typiques à l'Ardenne sont favorables à la production de saucissons et jambons. Nous sommes donc fiers de bénéficier d'une IGP (identification géographique protégée) sur le Jambon d'Ardenne. Saler et fumer du porc ailleurs qu'en Ardenne n'aura pas le même goût. Nous sommes très attachés à la qualité de nos produits et à notre situation géographique, c'est pourquoi nous espérons que le Saucisson d'Ardenne bénéficiera également d'une IGP très prochainement. » Côté qualité, la marque a aujourd'hui la plus haute note des certifications externes en matière d'hygiène et de qualité (certifications BRC et IFS). « Mais surtout, chez Marcassou, la qualité se goûte. Fumées au hêtre et baies de genévrier, nos salaisons exigent patience et attention pour développer la personnalité et les arômes uniques à l'Ardenne. »

Un avenir synonyme d'innovation et d'Ardenne plus que jamais

Depuis sa création, Marcassou a réussi à garder la tradition au cœur de ses recettes de salaisons et saucissons mais a également su s'adapter aux demandes du consommateur. « Nous souhaitons continuer à être présent dans le quotidien des familles. La charcuterie est un produit que l'on consomme différemment aujourd'hui, c'est pourquoi nous continuons d'innover en proposant de nouvelles recettes. Nous avons récemment créé des produits pour l'apéritif avec une variante au poulet par exemple. Nous produisons des recettes à plus faibles teneurs en matières grasses, c'est le cas du Filet d'Ardenne, des Délices de Jambon ou du Saucisson de Poulet. A l'avenir, pour continuer de grandir, l'innovation Marcassou devra avant tout porter les couleurs de l'Ardenne. » conclut Véronique Hombroekx.

Contacts presse

PRIDE\ -

Sophie Boving - sophie.boving@pr-ide.be - 02 679 75 54 / 0494 586 058

Margot Chapelle - margot.chapelle@pr-ide.be - 02 792 16 13/ 0477 262 078