



PERSBERICHT

50 jaar Marcassou: achter de schermen van de bekendste *Saucisson d'Ardenne*

Champlon, vrijdag 9 december 2016 – Een halve eeuw, dat moet gevierd worden! Deze vrijdag stond de productieruimte van Marcassou te blinken om Zijne Majesteit Koning Filip voor het eerst sinds haar oprichting te ontvangen. De 50 medewerkers van de site van Champlon hadden de eer om enkele productiegeheimen van het bekende Belgische merk te onthullen.

Bijna 10 miljoen verkochte worsten per jaar

Met een jaarlijkse productie van bijna 3.000 ton en 10 miljoen droge worsten en zoutwaren, is Champlon Salaisons, dat Marcassou produceert, vandaag de dag in volume de belangrijkste producent van droge worsten en zoutwaren in Wallonië*. De omzet van het Ardens bedrijf telt vandaag meer dan €30 miljoen. De site van Champlon stelt 50 medewerkers uit de regio tewerk, goed voor 2,5% van de tewerkstelling in de agrovoedingssector van de hele provincie Luxemburg. Sommigen onder hen zijn al 40 jaar in Champlon aan de slag. 75% van de productie is bestemd voor de Belgische markt, maar de Ardense vleeswaren heeft ook fans in Duitsland en in Nederland (25% van de export). In ons land gaat 71% van de verschillende Marcassou specialiteiten rechtstreeks naar de consument, die de producten voorgesneden of in kleine verpakkingen in de supermarkt vindt. Bijna 29% van de productie is bestemd voor slagers en charcutiers. Marcassou maakt deel uit van de groep Imperial Meat Products, met hoofdzetel in het kleine Vlaamse dorp Lovendegem. Imperial Meat Products telt in totaal zo'n 700 medewerkers, verspreid over 5 productiesites in België (waaronder Champlon), en heeft een omzet van €200 miljoen. Het is een bedrijf met sterke Belgische roots die haar nauw aan het hart liggen.

3.000 ton droge
worsten en
zoutwaren per
jaar

Ardens erfgoed met uniek vakmanschap

Varkenssvlees en -spek van topkwaliteit, een kruidenmengeling waaronder look en sjalot, het rook- en droogproces,....Dit zijn slechts enkele ingrediënten van het originele recept dat exact 50 jaar geleden is ontstaan uit het vakmanschap van twee vrienden, Alfred Grevesse en Jozef de Spiegeleire. De Saucisson Marcassou, geproduceerd volgens een aloude Ardens recept, was meteen een schot in de roos. Doorheen de jaren werd het gamma uitgebreid met Jambon d'Ardenne, Filet d'Ardenne, Pain d'Ardenne,... Vandaag de dag telt Marcassou niet minder dan 32 specialiteiten die nog altijd volgens de ambachtelijke traditie bereid worden in combinatie met de modernste productiemethoden en rijpingsprocessen.

Sébastien Lenoir, fabrieksdirecteur, is apetrots op deze feestelijke dag: *"Zijne Majesteit de Koning heeft onze producten geproefd, die speciaal voor deze gelegenheid werden bereid door Maxime Collard, de sterrenchef uit de regio. Ook onze Pain d'Ardenne, waar velen jaloers op zijn, stond op het menu. Onze Pain d'Ardenne wordt namelijk volledig*



manueel bereid en springt eruit dankzij haar specifieke broodvorm, haar ronde korrel (dankzij de bewerking met de vleesmolen), en het ontbreken van een klassieke darm. In combinatie met haar felbegeerde – maar geheime – kruidenmengeling zorgt dit alles voor een unieke smaak. Het is trouwens het meest verkochte product bij de slaggers; de Jambon d'Ardenne en de Filet d'Ardenne krijgen brons en zilver.

De Saucisson d'Ardenne is daarentegen de absolute topfavoriet van de consument, gevolgd door de Aperitivo's (kleine gekruide Ardense aperitiefworstjes) en de Marcachouffe (kleine gerookte worstjes). Het geheim van onze karaktervolle droge worsten en zoutwaren is de lange rijping. Voor de smaakvolle rijping van onze producten is het daarom essentieel om te werken in grote oppervlaktes (meer dan 14.000m²). Onze Jambon d'Ardenne bijvoorbeeld, die moet gedurende 12 weken rijpen om zijn échte, typische aroma's te ontwikkelen.”

Véronique Hombroeckx, CEO van Imperial Meat Products, duidt op het belang van de Ardense regio voor de productie van Marcassou producten: “Het typisch Ardense klimaat



en de typische temperatuurschommelingen zijn uitermate gunstig voor de productie van droge worsten, zoutwaren en ham. We zijn bijgevolg erg trots dat we kunnen genieten van de BGA (Beschermd Geografische Aanduiding) voor onze Jambon d'Ardenne. Als je varkensvlees zou pekelen en roken buiten de Ardennen, zou die niet dezelfde, karaktervolle smaak hebben. We hechten veel belang aan de kwaliteit van onze producten en aan onze geografische ligging, daarom hopen we dat onze Saucisson d'Ardenne binnenkort ook van een BGA zal kunnen genieten.” Het merk heeft daarenboven de strengst mogelijke externe certificaten gekregen voor hygiëne en kwaliteit (BRC- en IFS-certificaten). “Maar bij Marcassou proef je vooral de kwaliteit. Het roken van de zoutwaren op beukenhout en jeneverbessen vraagt veel geduld en aandacht, maar zo wordt wel het echte Ardense karakter en unieke aroma ontwikkeld.”

Een toekomst die meer dan ooit synoniem staat voor innovatie, en de Ardennen

Sinds haar oprichting is Marcassou erin geslaagd om traditie hoog in het vaandel te dragen, maar het merk kon zich ook aanpassen aan de wensen van de consument. “We wensen steeds deel uit te maken van het dagelijkse leven van gezinnen. Charcuterie is een product dat men vandaag de dag anders consumeert en daarom blijven we ook innoveren, door nieuwe recepten aan te bieden. Recent hebben we bijvoorbeeld aperitiefproducten met kip gelanceerd. Daarenboven creëren we ook recepten met een zeer laag vetgehalte, zoals de Filet d'Ardenne, de Délices de Jambon of de Kipsalami. Om te blijven groeien zal het typische Ardense karakter van Marcassou altijd topprioriteit blijven bij haar innovaties”, besluit Veronique Hombroeckx.

Perscontacten

PRIDE\ -

Joachim Deman – joachim.deman@pr-ide.be – 02 792 16 56 / 0477 656 309

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

* op basis van het productievolume van zoutwaren en worsten in België