Aux Salaisons Savoyardes

ARTISAN







Fabricant artisanal de charcuteries, salaisons & conserves en Savoie

LE PORC FRANÇAIS

ARTISAN


FR
73.087.001
CE

L'histoire des Salaisons Savoyardes trouve ses origines dans les années 70 à Cognin dans le massif de la Chartreuse en Savoie, dans une boucherie-charcuterie au cœur du village (boucherie Poussard & Fils). Les recettes, les gestes et le savoir-faire de la société sont identiques depuis la création. Encore aujourd'hui, les recettes sont le fruit du travail artisanal réalisé avec le plus grand soin par les 18 personnes de la société. Chaque étape de fabrication est réalisée dans le respect de la tradition savoyarde.

Les 4 grands piliers des Salaisons Savoyardes

Le savoir-faire

Depuis toujours la société est guidée par le goût du travail artisanal. Aux Salaisons Savoyardes **on travaille en suivant des recettes traditionnelles** et un savoir-faire hérité. Nos équipes créent sans cesse de nouveaux produits inspirés ou soufflés par des clients.

La qualité

ARTISAN rime avec QUALITÉ ! Aux Salaisons Savoyardes nous nous différencions des industriels dans le choix des matières premières mais aussi dans les process de fabrication. En charcuterie cela se traduit par l'utilisation exclusive de **viande fraîche française**.

La croix de Savoie

Tous nos produits sont fabriqués dans notre atelier à Cognin et bénéficient de **la croix de Savoie**. Pour nos clients, c'est un réel atout commercial au-delà des frontières de la Savoie car notre région est réputée pour la qualité de ses produits (salaisons, charcuteries, fromages…).

La naturalité

Nos équipes sont en recherche constante de plus de naturalité dans les produits. Cela se traduit par la **diminution d'additifs et d'allergènes**. Si pour nous c'est une conviction, c'est aussi une demande de plus en plus importante de la part des consommateurs finaux.

Notre secret d'ARTISAN : FAIRE DU BON AVEC DU BON !

Aux Salaisons Savoyardes chacun met en œuvre son savoir-faire et ses compétences dans la fabrication afin de satisfaire toutes les exigences que requiert un bon produit artisanal.
L'entreprise est connue pour produire une large gamme de spécialités savoyardes à base de viande fraîche française.

Les plantes aromatiques utilisées dans nos préparations sont récoltées par des cueilleurs professionnels dans le massif des Bauges (ails des ours, orties fraiches, pousses de sapin, herbes…).



Notre CHARTE QUALITÉ

Le référentiel **IFS/ BRC** est notre guide officiel en termes de qualité et de de sécurité.

Maîtrise de la sécurité des aliments

- Analyse des risques
- Garantie de la qualité de nos produits
- Formation annuelle du personnel à l'hygiène et à la sécurité des aliments
- Traçabilité de chaque ingrédient de la conception à son expédition

Maîtrise de l'activité de production

- Gestion des achats : nature, origine et cahier des charges de nos fournisseurs, fiches techniques spécifiques à chaque produit
- Réalisation, conception des produits selon un processus défini et maîtrisé avec des méthodes artisanales
- Recherche et développement de produits pour optimiser notre gamme

Amélioration continue du système qualité

- Audits internes
- Ecoute clients et gestion des réclamations

Notre CHARTE ENVIRONNEMENTALE

Le référentiel **ISO 14001** est notre guide environnemental.

Circuit court

- Ails des ours, pousses de sapin, orties et herbes aromatiques ramassés dans les Bauges
- Sciure de bois des Bauges utilisée pour le fumage
- Viande fraîche origine Auvergne-Rhône-Alpes dans la mesure du possible, ou viande française
- Légumes frais majoritairement de saison pour les préparations de soupes

Gestion des emballages

- Expédition des saucissons en nu pour éviter les emballages
- Réduction de la consommation de papier avec l'envoi de factures dématérialisées
- Tri des déchets : verre, carton, déchet alimentaire carné et végétal avec utilisation d'un compost sur site

Ecologie

- Agrandissement des locaux dans un bâtiment écologique en bois
- Récupération de la chaleur de la zone de cuisson pour chauffer l'entrepot





CHARCUTERIES ARTISANALES DE SAVOIE

LES JAMBONS CUITS

La préparation de nos jambons est faite de façon méticuleuse à partir d'une sélection rigoureuse de trois noix majeures du jambon avec une attention particulière au parage **5 D : Découenné, Dégraissé, Désossé, Dénervé, Dépiécé**.
Pour donner aux jambons toute la typicité du terroir savoyard, nous cherchons les saveurs qui trouvent leurs racines dans les alpages : foin, herbes des Bauges, ail des ours…

SANS SEL NITRITÉ & SANS ALLERGÈNE

→ TOUS NOS JAMBONS SONT GARANTIS SANS SEL NITRITÉ ET SANS ALLERGÈNE

Après des mois de recherches et de travail, Aux Salaisons Savoyardes a mis au point une recette de jambons cuits supérieurs sans sel nitrité, en utilisant un bouillon de légumes choisis et des ferments naturels. C'est la garantie d'une bonne conservation et d'une couleur de tranche stable.

Les jambons cuits cuisse entière

- **Jambon cuit supérieur mini-os**

«Le Savoye», ail des ours, herbes des Bauges

SANS SEL NITRITÉ & SANS ALLERGÈNE

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche région Auvergne-Rhône-Alpes

→ Poids net : 9 kg

Les jambons cuits 3 noix - 5 D

- **Jambon cuit supérieur avec couenne**

«L'Alpage», foin, miel, «le fumé Savoyard»

- **Jambon cuit supérieur découenné dégraissé aux herbes des Bauges**

SANS SEL NITRITÉ & SANS ALLERGÈNE

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 7 kg

Les jambons cuits 1 D sans sel nitrité

- **Jambon cuit supérieur de Savoie**

Nature

SANS SEL NITRITÉ & SANS ALLERGÈNE

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 7 kg







CHARCUTERIES
ARTISANALES DE SAVOIE

LES TERRINES CUITES AU FOUR

• Terrine supérieure pur porc
Terrine savoyarde (sans sel nitrité), noisettes (sans sel nitrité), myrtilles sauvages, Génépi, cèpes, ail des ours, châtaignes, Chartreuse

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 3 kg

• Mini-terrine supérieur pur porc
Nature, ail des ours, Génépi, Chartreuse

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 240 g

LES RILLETTES PUR PORC

• Rillette supérieure de Savoie pur porc
Nature, ail des ours

SANS SEL NITRITÉ & SANS ALLERGÈNE

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 3 kg

LA SAUCISSERIE

• Véritable diot supérieur de Savoie pur porc

Nature, fumé au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 12x120 g
LS > Conditionnement sous-vide : 4x90 g

Ail des ours, serpolet

LS > Conditionnement sous-vide : 4x65 g

Herbes des Bauges, sapin, Beaufort AOP, ail des ours, myrtilles sauvages (**Produit disponible en Haute Saison)**

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 12x90 g
LS > Conditionnement sous-vide : 4x90 g

• Véritable pormonier savoyard

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 12x90 g
LS > Conditionnement sous-vide : 4x90 g

• Véritable saucisse de Savoie aux choux fumée au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 12x90 g
LS > Conditionnement sous-vide : 4x90 g

• Diot sec de Savoie pur porc

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 16x65 g
LS > Conditionnement sous-vide : 4x65 g

• Saucisse de veau à griller

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 11x200 g

Origine de la viande :
Viande de porc fraîche origine France

SANS ALLERGÈNE *

* Sauf diot supérieur au Beaufort et saucisse de veau









SALAISONS
ARTISANALES DE SAVOIE

Tous nos saucissons sont élaborés à base d'épaule de porc fraîche française. Qualité oblige, nous travaillons uniquement avec du boyau naturel dégraissé et calibré. Le séchage se fait dans notre séchoir traditionnel environ 4 semaines pour la gamme des 200 g et 5 semaines pour les 350 g, ce jusqu'à obtenir une belle fleur blanche naturelle au fil du temps. La gamme de saucissons secs pur porc 350 g est entièrement bridée à la main selon le savoir-faire artisanal de nos charcutiers. Nos saucissons sont garantis sans sel nitrité.

SANS SEL NITRITÉ

LES SAUCISSONS SECS SUPÉRIEURS PUR PORC 200 G

• Saucisson sec

Nature, fumé au bois de hêtre, Beaufort AOP, noisettes, cèpes, herbes des Bauges, ail des ours, reblochon fermier, noix du Dauphiné, bleu de Bonneval

Gamme additionnelle Haute Saison :

Myrtilles sauvages, sanglier, pousses de sapin, Génépi

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

Médaille d'Or Saucicréor 2026

Bleu de Bonneval

LES SAUCISSONS SECS SUPÉRIEURS PUR PORC BRIDÉS MAIN 350 G

• Saucisson sec bridé main

Nature, fumé au bois de hêtre, Beaufort AOP, noisettes, ail des ours, réduit en matières grasses (environ 5 %), chorizo

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

Médaille de Bronze Saucicréor 2026

Chorizo





SALAISONS
ARTISANALES DE SAVOIE

LES SPÉCIALITÉS SÈCHES

• Jambon sec supérieur désossé et reconstitué (12 mois de sèche)

Nature, fumé au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 6 kg (sous-vide)

LS > Poids net : 1 kg (sous-vide)

• Saucisson sec pur porc long bridé

Nature, fumé au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 1.2 kg

• Dent du chat *(noix de jambon)*

Nature, fumée au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 500 g

• Fagot de Savoie pur porc

Rayon traditionnel / coupe > Conditionnement sous-vide : 10x250 g
Paquet de 10 petits fagots ficelés

• Grelots aux noix

Poids net : paquet de 130 g

• Mini-bûchettes

Poids net : paquet de 130 g

→ Origine de la viande :
Viande de porc fraîche origine France

Médaille d'Or Saucicréor 2026

Grelots aux noix



• Filet de porc sel sec fumé au bois de hêtre

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 1.5 kg (sous-vide)
LS > Poids net : 300 g (sous-vide)

• Lard savoyard fumé aux bois de hêtres *(sous-vide)*

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 1.5 kg (sous-vide)

LS > Poids nets : 600 g (sous-vide)

• Viande séchée des Alpes *(bœuf)*

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 1.2 kg (sous-vide)

• Chapelet de Savoie pur porc aux noix du Dauphiné

Gamme additionnelle Haute Saison

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : sac de 2.5 kg

• Coppa

Rayon traditionnel / coupe > Poids net : 800 g (sous-vide)
LS > Poids net : 400 g (sous-vide)

• Pancetta

Poids net : 800 g (sous-vide)

• Filet mignon nature

Nature, ail des ours, fumé au bois de hêtre

LS > Poids net : 300 g environ (sous-vide)

• Fuet savoyard

Nature, fumé au bois de hêtre, Beaufort, noisettes, cèpes
Poids net : 120 g





LE PORC FRANÇAIS

CONSERVES ARTISANALES DE SAVOIE

LES VERRINES BOCAL EN VERRE

• Verrine supérieure pur porc

Verrine savoyarde, myrtilles, Génépi, chanterelles, cèpes, ail des ours, noisettes, sanglier, Beaufort AOP, Chartreuse

Existe en : bocal en verre « twist off » et bocal en verre « le parfait » (hachage plus gros, bocal avec joint orange)

SANS 0% ADDITIF

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 180 g

LES RILLETTES BOCAL EN VERRE

• Rillette de Savoie pur porc supérieure

Nature, ail des ours, Beaufort AOP

Existe en : bocal en verre « twist off »

SANS 0% ADDITIF

→ Origine de la viande : Viande de porc fraîche origine France

→ Poids net : 180 g

LES PLATS CUISINÉS SAVOYARDS

• Diots savoyards cuisinés à l'ancienne

• Potée savoyarde

→ Pour 2 personnes

→ Poids net : 700 g

LES SOUPES SAVOYARDES AUX LÉGUMES FRAIS

• Soupe

Ail des ours, sous-bois (cèpes, chanterelles), courge et Beaufort AOP, pois cassés au lard savoyard, orties fraîches des Bauges

• Gaspacho savoyard

Tomate, huile d'olive, ail des ours et légumes frais : concombre, poivron rouge et oignon

→ Bouteille en verre « twist off »

→ Poids net : 750 g



Aux Salaisons Savoyardes
ARTISAN



POUR TOUTE COMMANDE, QUESTION OU DEMANDE DE TARIF :
N'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale au **04 79 62 33 67**
ou sur **contact@salaisons-savoyardes.fr**

Nous vous répondons le lundi, mardi, jeudi et vendredi de 8h00 à 16h00
et le mercredi de 8h00 à 12h00

www.salaisons-savoyardes.fr

Chemin du Moulin – ZA du Pont Saint-Charles – 73160 Cognin

Crédits Photos : Solexia, Aux Salaisons Savoyardes, Adobe Stock. Suggestions de présentation.