	Geographical Indication Product Database - Step 1- - **MURCON DE LA MURE**	**SOURCE :** **Author : L. Bérard et Ph. Marchenay** **Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse** **Date : 03/09/2006**

1. **NAME OF PRODUCT :** ***Murçon de La Mure***

2. **COUNTRY AND REGION IN THE COUNTRY:** France, Rhône-Alpes, Isère (38), Matheysine.

3. **TYPE OF PRODUCT : (including the possible substitutes and imitations of the product)**

Charcuterie ; Saucisson à cuire.

4. **DESCRIPTION OF THE PRODUCT AND ITS AREA (INCLUDING ITS SPECIFIC CHARACTERISTICS, CONDITIONS OF PRODUCTION, MAIN DIFFERENCES WITH THE SUBSTITUTES) :**

PARTICULARITE : Dans la région de La Mure en Isère, le murçon est un saucisson à cuire à base de morceaux coupés au couteau et aromatisé aux graines de carvi (cumin des prés), salé et conservé en saumure. Pour les charcutiers drômois, isérois et ardéchois qui le commercialisent, c'est une saucisse de couenne étuvée, qui s'écrit alors murson.

DESCRIPTION : Pour le murçon de la Mure : forme oblongue (18/20 cm de long et 4/5 cm de diamètre), couleur extérieure tirant vers le gris et intérieur beige rosé.

Composition : maigre de porc entrelardé (épaules et pointes de longe) assaisonné au carvi de Hollande (*Carum carvi* L.), sel, poivre, aromates. Conservé en saumure (eau, sel :10/12%, sel nitrité, ascorbate de sodium, sucre) et vendu à l'état cru. Poids 300/400g.

Pour le murson générique : gorge de porc ou maigre de porc entrelardé et couenne en proportion variable (30 à 40%).

SAVOIR-FAIRE : Murçon de La Mure : épaule et pointe de longe sont coupées en gros carrés au couteau, elles restent entrelardées et ne sont pas dégraissées. Les viandes sont mélangées au pétrin pour assaisonnement (sel, poivre, carvi de Hollande) et homogénéisation. La mêlée est ensuite embossée dans des chaudins de porc ou des droits de boeuf. Les pièces sont directement mises au sel dans des bacs contenant une saumure, pendant 5 à 15 jours maximum. Elles sont présentées à l'étalage dans leur saumure.

Murson : les couennes sont cuites à l'eau, puis hachées et mêlées à la viande de porc hachée, le tout est embossé dans des suivants ou des chaudins de porc puis étuvés durant 24 à 48 h.

5. **LINK WITH THE GEOGRAPHICAL AREA (tradition, know how, reputation, soil, climate, etc.):**

Nicolas Charbot signale au XVIIe siècle le murson comme une “cochonnaille de tout le Dauphiné”. Etymologiste passionné, il indique que ce mot patois, qui désigne une sorte d'andouille du pays, vient du latin muritia, qui a donné murici ou murissi, de là murisson par analogie avec saucisson. Par contraction, on est arrivé à murçon ou murson."

Cette interprétation expliquerait pourquoi on rencontre d'autres "cochonnailles" appelées murson dans la région, dont celui de La Mure se distingue sur plusieurs points. D'abord, il ne s'agit pas d'un saucisson de couenne (comme c'est souvent le cas ailleurs) mais d'un saucisson particulièrement riche en maigre de porc et assaisonné avec du "cumin des prés", ou carvi, qui lui confère une saveur très caractéristique. Et comme pour confirmer l'étymologie proposée ci-dessus, à La Mure il est vendu baignant dans de la saumure - qui se dit muria en latin!

La tradition orale le fait remonter facilement à la fin du siècle dernier et, si les chroniqueurs ne l'avaient pas remarqué, c'est peut-être dû au fait que jusque dans les années 40, le murson de La Mure se fabriquait exclusivement à la maison et qu'aucun restaurant, ni commerce, ne le proposait. Ainsi, jusqu'à une date très récente, les Murois en consommaient - tout comme une autre spécialité de la ville, la tourte Muroise - chez eux en famille.

Consommation : se consomme essentiellement en hiver en plat principal accompagné de pommes de terre vapeur ou s'intègre à une potée de légumes. A La Mure, le murçon donne lieu depuis le 10 juillet 1994 à une fête qui porte son nom. Les deux formes de murson se consomment surtout l'hiver.

6. **PRODUCTION SYSTEM / SUPPLY CHAIN (some data about the number of producers, processors, market structure..) :**

	Geographical Indication Product Database - Step 1- - **MURCON DE LA MURE**	**SOURCE :** **Author : L. Bérard et Ph. Marchenay** **Institution : CNRS – Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse** **Date : 03/09/2006**

ECHELLE ET LIEU DE PRODUCTION : Toute l'année mais d'avantage en hiver. Production moyenne d'un charcutier : 40 à 50 kg de murson tous les 15 jours. La production, localisée à La Mure et aux alentours, est stable. Environ une demi-douzaine de producteurs pour le murçon de La Mure, beaucoup plus pour le murson générique que l'on retrouve sur une partie de la Drôme, de l'Ardèche et de l'Isère.

7. **MARKET AND REPUTATION (size, price premium, attractiveness, growth) :**

Murçon de La Mure : le produit est présenté à la vente avec sa saumure. Commercialisé par les charcutiers et bouchers-charcutiers de La Mure.

Murson : présenté tel que, commercialisé par les bouchers-charcutiers d'une zone plus étendue et qui reste à identifier. Un petite fabrication semi-industrielle existe aussi, vendue dans les GMS locales. Une très faible production domestique demeure.

8. **PROTECTION JURIDIQUE :**

9. **APPLICANT / HOLDER (IF ANY) :**

10. RELEVANCE : Why is this case important for research in general and for SINER-GI in particular ?

Le murson de la Mure, bien différent du murson que l'on rencontre sur une zone beaucoup plus étendue, pose la question des conditions d'apparition d'une variante et de sa reconnaissance. Comment s'acquiert une notoriété et qui l'octroie? Cette question est intéressante dans le contexte réglementaire actuel qui voit la notoriété faire partie des critères pris en compte dans la caractérisation des produits spécifiques. A côté de cette version bien cadrée, le murson renvoie à une réalité beaucoup plus floue, posant un certain nombre de problèmes de nomenclature qu'il nous semble important d'explorer, dans le cadre normatif actuel, car beaucoup de ces productions de terroir ont un potentiel important de variabilité qui contribue à les caractériser.

CATEGORY :

☒ **Origin Product** ☐ **GI product** ☐ **Recognized GI**